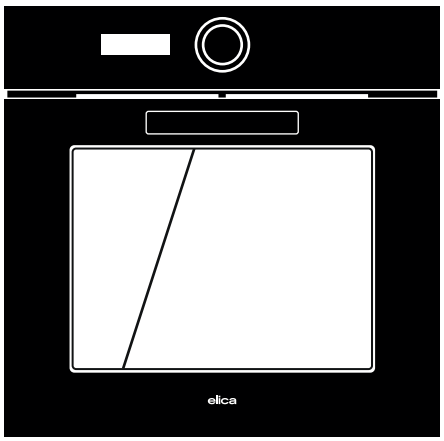
www.elektromarkabolt.hu



HR Upute za ugradnju i uporabu | SR Uputstva za montažu i upotrebue |

SL Navodila za montažo in uporabo | HU Összeszerelési és használati utasítás |

BG Инструкции за монтаж за употреба| RO Instrucțiuni de montaj pentru utilizare |

EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

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.

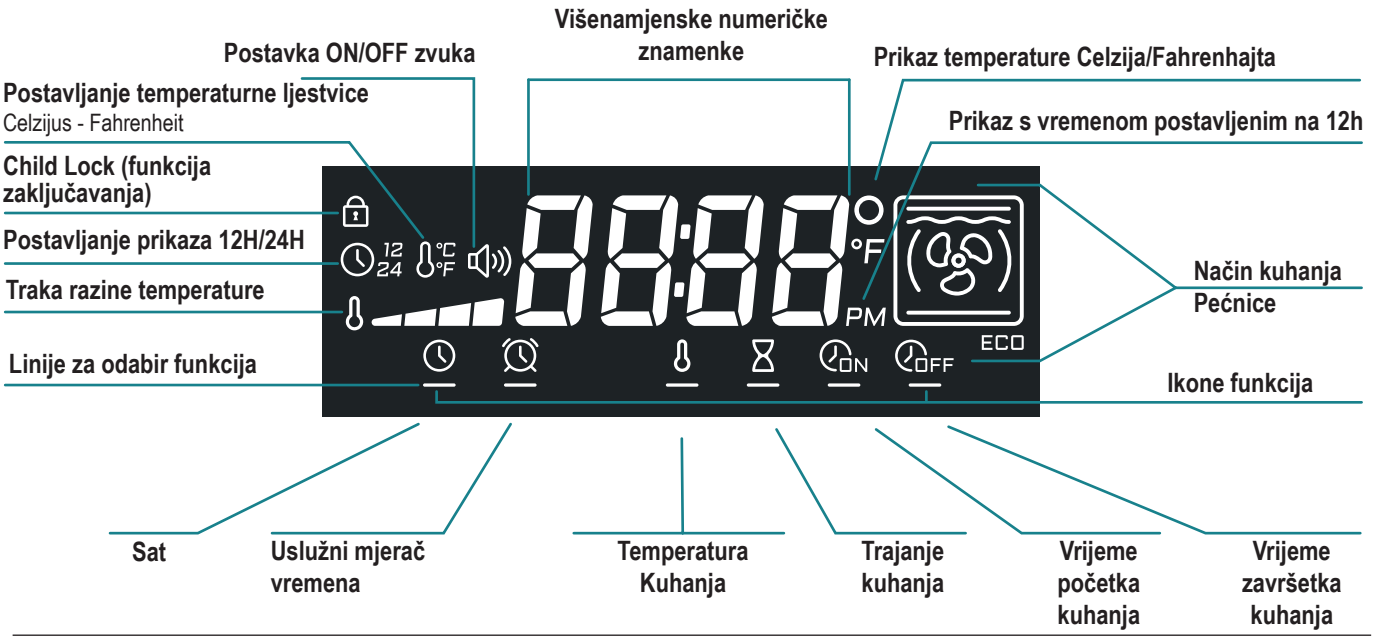
■ PRVO UKLJUČIVANJE

- 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.

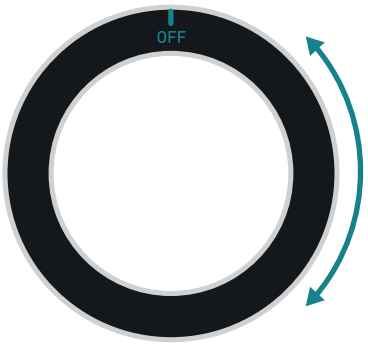
www.elektromarkabolt.hu

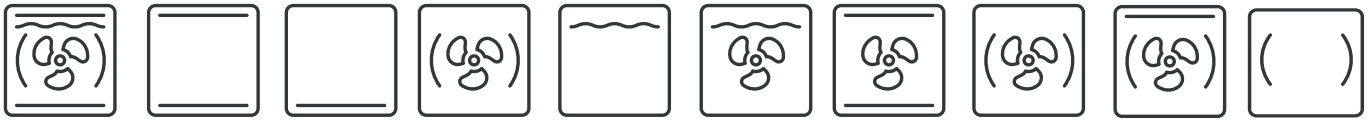
■ UPUTE ZA UPORABU - LED zaslon



Legenda tipke i ručice







www.elektromarkabolt.hu

■ Osnovne funkcije pećnice

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TIPKA ZA SVJETLO	- Uključuje i isključuje svjetlo	- Ako se uključi ručno, svjetlo se gasi nakon 10 minuta. - Svjetlo se uključuje automatski: kada počne kuhanje ili kada se vrata otvore 5 minuta kada se kuhanje zaustavi ili nakon što su vrata zatvorena 1 minutu
FUNKCIJSKA TIPKA	- Pomičite se kroz funkcije koje se mogu aktivirati	- Linija i ikone označavaju status funkcije. **Bijela linija:** odabrana **Crvena linija:** postavljena **Naizmjenična bijela i crvena linija:** prethodno odabrano i postavljeno **Crvena ikona**: aktivno - Ikona sata uvijek ostaje bijela
	Primjeri	
TIPKE ZA PODEŠAVANJE — Set/Reset	- Postavlja vrijednosti funkcije	- Postavlja vrijednosti odabrane funkcije Postavi/Resetiraj postavke - Za resetiranje, pritisnite i držite istodobno tipke — i +
TIPKA START/STOP	- Pokrenite ili zaustavite program kuhanja	- Pogledajte poglavlje posvećeno postavljanju programa kuhanja
RUČICA	- Odaberite program kuhanja npr.: .	- Pogledajte poglavlje posvećeno postavljanju programa kuhanja

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TRAKA RAZINE TEMPERATURE a) b)	- Signalizacija razine temperature pećnice	**a)** Crveno označava temperaturu pećnice tijekom pečenja **b)** U bijeloj boji označava preostalu toplinu na kraju kuhanja

PRIKAZ INFORMACIJA
- U nedostatku interakcija, zaslon se prebacuje na **prikaz informacija** i prikazuju se samo aktivne ikone i ikona sata. - Pritiskom na **funkcijsku tipku** izlazite iz **prikaza informacija**.

1. Prvo uključivanje



- Prilikom prvog uključivanja potrebno je postaviti:
Sat, prikaz **12/24H**, Zaslon **ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturu u °C ili °F** i **Uključivanje/isključivanje zvukova.**

- Za postavljanje parametara pritisnite **tipke za podešavanje** — ili + i **funkcijsku tipku** za potvrdu i prijelaz na sljedeću postavku:

www.elektromarkabolt.hu

1. Postavljanje sata

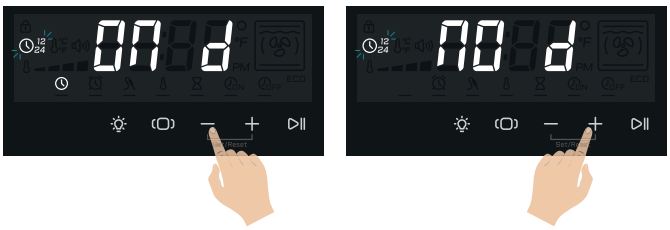


⚠ **Pažnja:** nakon nestanka struje duljeg od **10 sekundi** morat ćete ponovno namjestiti vrijeme.

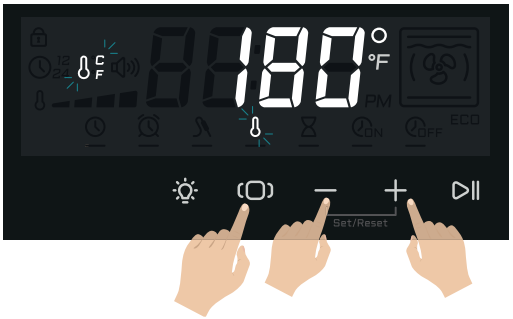
2. Postavite prikaz 12H/24H



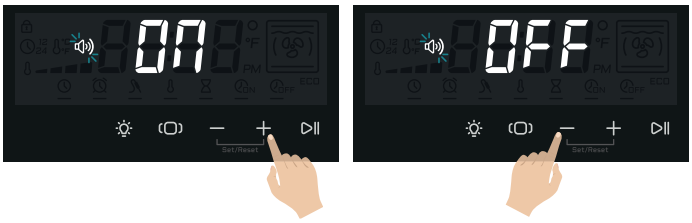
3. Zaslon ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Postavite temperaturu u °C ili °F.



5. Uključivanje/isključivanje zvukova





Proizvod je spreman za upotrebu.

2. Funkcije postavljanja

2.1 Postavljanje funkcija



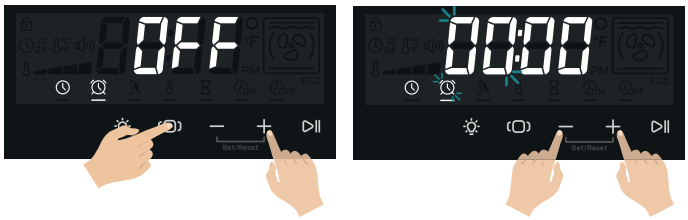
- Dugim pritiskom od **6 sek.** na **Tipke podešavanja** — i + ulazite u način rada opisan u poglavlju "**1.Prvo uključivanje"** za Postavljanje vremena **12H/24H**, **temperaturne skale** ON/OFF postavke zvukova.

2.2 Podešavanje sata



- Dugim pritiskom od **3 sek.** na **Tipke podešavanja** — i + omogućuje podešavanje **sata**, za postavljanje nastavite kako je navedeno u poglavlju "**1. Prvo uključivanje**".

2.3. Postavka tajmera



- Odabirom funkcije **Courtesy Timer**, vrijednost sati, a zatim minuta može se postaviti pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.
Odbrojavanje se aktivira kada se pritisne **funkcijska tipka** ili nakon **10 sekundi**.
- Uslužni mjerač vremena može se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — ili +.

2.4 Funkcija zaključavanja

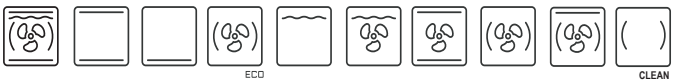


- S isključenom pećnicom, s produljenim pritiskom od **3 sek.** na **funkcijsku tipku** aktivirate/deaktivirate **Child Lock (funkcija zaključavanja)**.

www.elektromarkabolt.hu

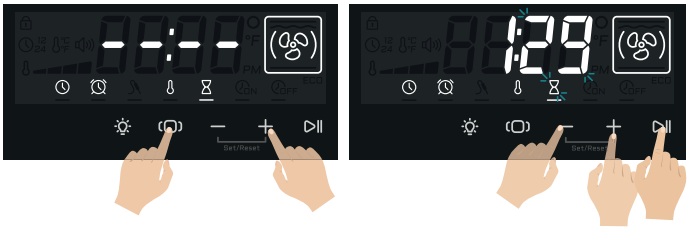
3. Podešavanje programa pečenja





- Okretanjem ručice odabirete jedan od programa kuhanja sa zadanom temperaturom.
- **Temperatura pečenja** može se mijenjati pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.
- Pritiskom na **tipku start/stop** ▷|| pokreće se program kuhanja.

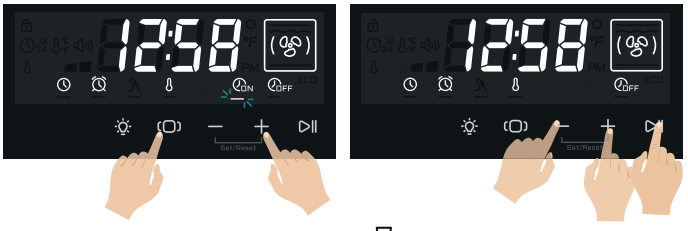
4. Podešavanje trajanja kuhanja



- Odabirom **funkcije trajanja** kuhanja s **funkcijskom tipkom**, možete postaviti vrijednost sati, a zatim minuta pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.
- **Odbrojavanje** počinje kada kuhanje zapravo počne: kada se pritisne **tipka Start/Stop** ▷|| ili kada istekne odgoda programirana u odjeljku **Vrijeme kuhanja**.
- Mjerač **vremena kuhanja** može se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — i +.

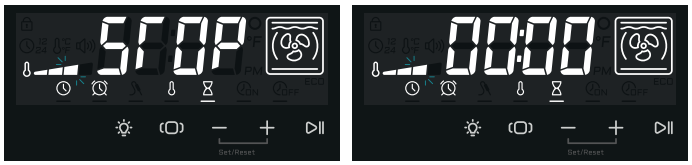
5. Podešavanje vremena kuhanja (početak ON ili kraj OFF).

Vrijeme početka kuhanja ON i **Vrijeme završetka kuhanja** OFF su dvije alternativne funkcije koje se ne mogu aktivirati u isto vrijeme.



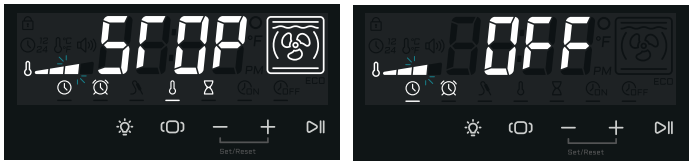
- Ako je postavljeno **trajanje kuhanja** , možete pristupiti funkcijama podešavanja vremena kuhanja: **Vrijeme početka** ON ili **Vrijeme završetka** OFF .
- Odabirom funkcije **Vrijeme završetka** ON ili **Vrijeme završetka** OFF kuhanja, vrijednost sati i zatim minuta može se postaviti pomoću **tipki za podešavanje** — ili +.
- Kada se pritisne **tipka Start/Stop** ▷||, postavke će biti aktivne.
- Ovi mjerači vremena mogu se poništiti istovremenim držanjem **tipki za podešavanje** — i +.

6. Kraj programa kuhanja



- Pećnica signalizira kraj kuhanja na kraju **mjerača vremena** zvukom od 1 minute.

6.1. STOP i ISKLJUČIVANJE pećnice



Pećnica se može isključiti na sljedeće načine:
- Pritiskom na **tipku Start/Stop** ▷|| tijekom kuhanja.
- Okretanje ručice na OFF.
- Ako je podešeno Standby **OFF (NO d)**, nakon 5 minuta neaktivnosti i nijedna funkcija nije aktivna, pećnica se automatski isključuje.

7. Otvaranje vrata

- Ako se vrata otvore, program se obustavlja dok se ne zatvore.
- Ako se vrata ne zatvore unutar 3 minute, program se prekida.

8. Vratiti na tvorničke vrijednosti



Kako biste proizvod vratili na tvorničke uvjete i uključili ga prvi put, s gumbom u položaju **OFF**, pritisnite **funkcijsku tipku** , **tipke za podešavanje** — i + istovremeno **10 sekundi**.
- Donji redovi pomicat će se na zaslonu 30 sekundi. pri čemu istovremeno pritisnite **tipke za podešavanje** — i +.

Na zaslonu će se pojaviti riječ **CIAO**.



Isključite struju pećnice. Pri sljedećem ponovnom pokretanju svi parametri će se resetirati i pećnica će ponovno predložiti prvi redoslijed paljenja.

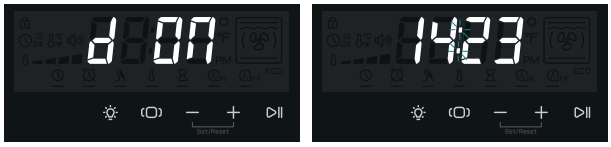
www.elektromarkabolt.hu

9. Demo način rada

U **DEMO** načinu rada moguće je kretati se kroz funkcije bez zagrijavanja pećnice.



DEMO se aktivira sljedećim postupkom:
- ručica na **OFF** i sve funkcije isključene
- istovremeni pritisak na **funkcijsku tipku** i **tipku Start/Stop** na 8 sekundi.



- Kada je način aktivan, točkice na **satu** trepere i poruka se prikazuje na displeju 3 sekunde (zaslon se ponavlja kada se aktivna tipka pritisne prvi put nakon 3 minute neaktivnosti pećnice)
- Za izlaz iz DEMO moda, ponovite postupak aktivacije

IKONE

IKONE	OPIS	FUNKCIJA
	PIZZA	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	To je klasična funkcija električne pećnice posebno prikladna za kuhanje sljedećih namirnica: svinjski kotlet, kobasice, bakalar, pirjano meso, divljač, teleće pečenje, meringue i keksi, pečeno voće i dr.
	KUHANJE ODDOLJE	Ovo je najprikladniji način za završetak kuhanja hrane, posebno tijesta (keksa, meringa, dizanih kolača, voćnih deserta itd.) i drugih namirnica.
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.
	STATIČNO KUHANJE NA ROŠTILJU	Funkcija prikladna 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.
	VENTILIRANO KUHANJE NA 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.
	VIŠESTRUKO VENTILIRANO KUHANJE	To je funkcija koja omogućuje istovremeno kuhanje različitih jela bez miješanja mirisa; možete kuhati pečene lazanje, pizzu, kroasane i brioše, pite, kolače itd.
	BRZO GRIJANJE	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 za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija NIJE prikladna za kuhanje hrane, koristi se samo za brže zagrijavanje pećnice. NEMOJTE KORISTITI FUNKCIJU DUŽE OD 20 MINUTA
	FUNKCIJA HIDROLIZE	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.

www.elektromarkabolt.hu

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 + 2 kapi neutralnog deterdženta na dno pećnice kako biste lakše uklonili najtvrdokorniju prljavštinu;
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;

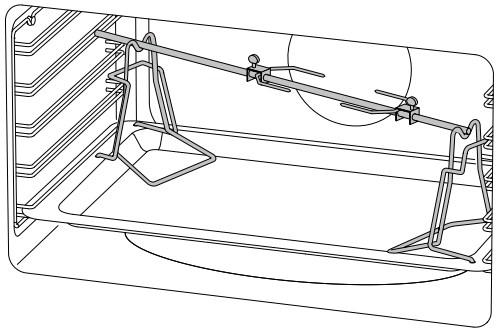
⚠ OPREZ

– 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 - Pribor

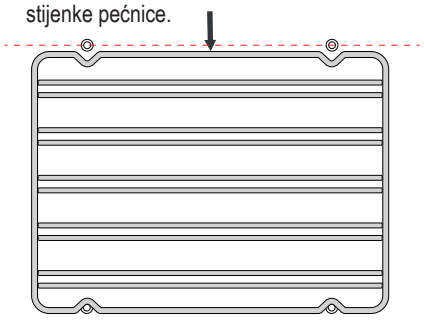
Korištenje ražnja (samo na nekim modelima)

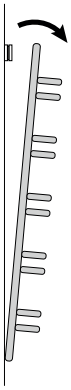
Meso koje se peče nanižite na šipku i pričvrstite ga odgovarajućim vilicama. Naslonite šipku na ražnju na posebne nosače koje ste prethodno umetnuli u tavu i umetnite je u trubu roštilja. Uključite funkciju statičnog roštilja sa zatvorenim vratima. Kako biste izvukli ražanj zajedno s posudom za skupljanje,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



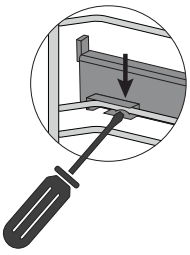
Teleskopske vodilice

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

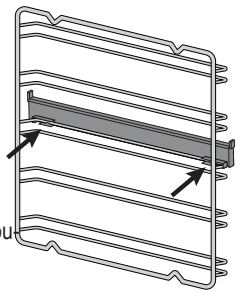




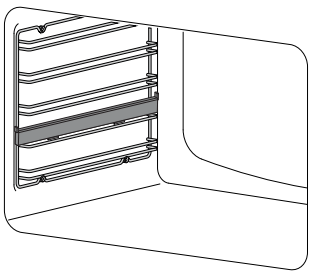
Okrenite ih i postavite na površinu sa strane klizne vodilice.



Kako biste oslobodili kopču, otpustite je ravnim odvijačem.



Gentag manøvren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne



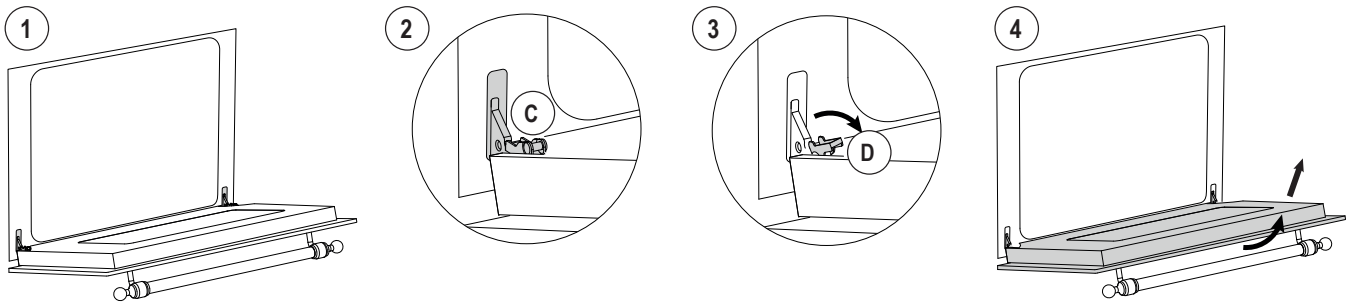
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Uklanjanje vrata

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:

www.elektromarkabolt.hu



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.

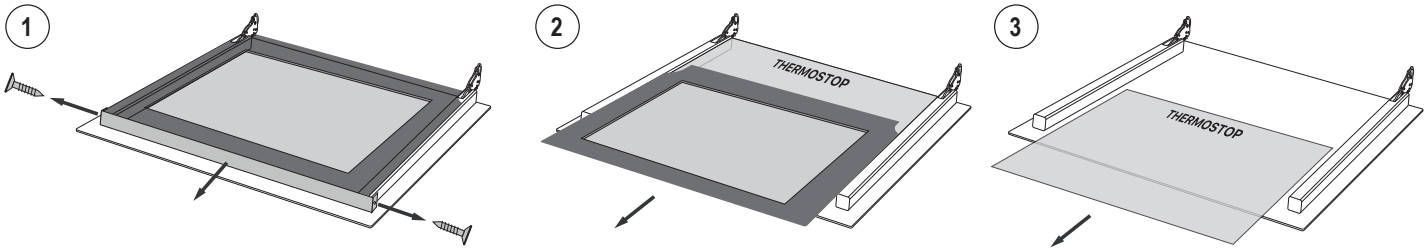
Redoslijed uklanjanja stakla

⚠ 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).

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. 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

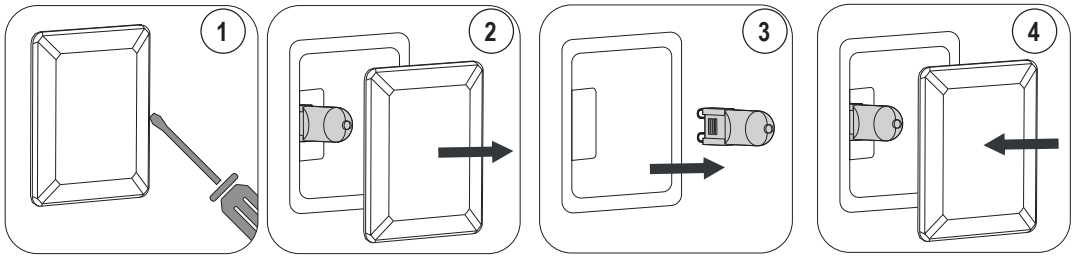
KOMPONENTA	METODA ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelične površine	Očistite dijelove toplom vodom i nekorozivnim tekućim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava povremenim čišćenjem posebnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada nemojte koristiti abrazivne 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.

www.elektromarkabolt.hu

■ 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.

Pogreške sustava

OPIS	ID pogreške
NTC sonde prekinut	Er00
sonda NTC kratki spoj	Er01
prikaz prekomjerne temperature	Er08

■ 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

www.elektromarkabolt.hu

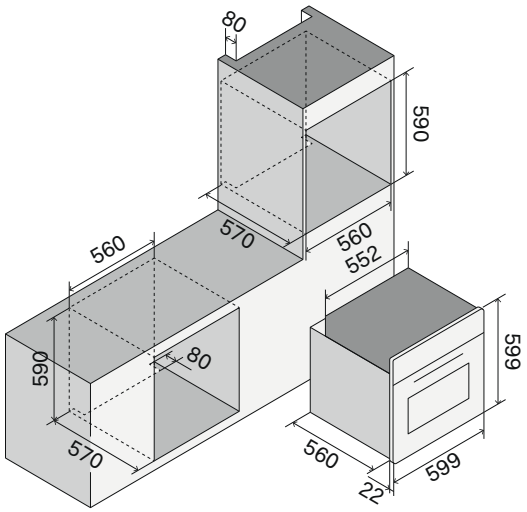
JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Kolač od grožđa	250	2	25/35
Štrudla	180	2	20/30
Piškote	180-200	2	40/50
Jabuke u šrafloku	200-220	2	15/20
Puding sa piškotama	200-220	2	20/30
PEKARA			
Kruh	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	3	5

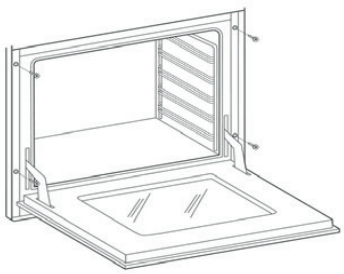
- Važno
Stavite hranu kada je pećnica vruća.
- Kuhanje na roštilju
Kod uređaja s električnim roštiljem kuhanje se provodi sa zatvorenim vratima na 180 °C. Hranu koju ćete peći na roštilju po mogućnosti stavite na odgovarajuću rešetku na četvrtoj polici.

■ 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 DD BL





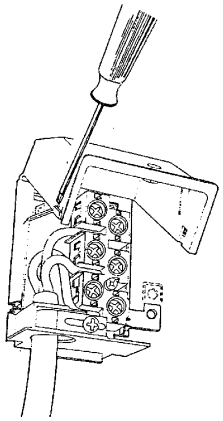
■ INSTALACIJA - Električno priključivanje

⚠ 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: 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.**

INSTALACIJA - Dijagrami ožičenja Apsorpcija (kW)

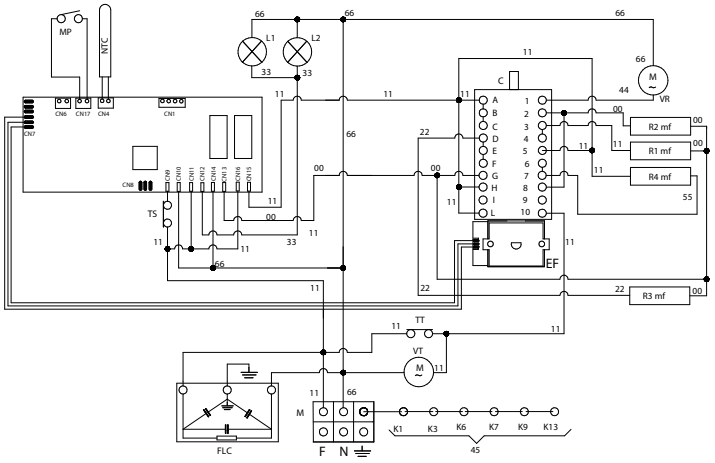
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Legenda

00	Crna	M	Terminalni blokovi
11	Smeđa	MP	Mikroprekidač vrata
22	Crvena	N	Neutralna
33	Bijela	NTC	Sonda za temperaturu
44	Žuta	P	Tajmer/programator
45	Žuto-zelena	R1	Gornji grijač
55	Siva	R2	Donji grijač
66	Plava	R3	Grijač roštilja
C	Sklopka	R4	Kružni grijač
EF	Koderi funkcija	TS	Sigurnosni termostat
F	Faza	TT	Tangencijalni termostat
K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka	V	Ventilator pećnice
K3	" " ventilator pećnice	VT	Vent. hlađenja
K6	" " svjetlo u pećnici 1	FLC	filtar
K7	" " svjetlo u pećnici 2		
K9	" " tangenc. motovent.		
K13	" " roštilj		

Dijagrami ožičenja



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.

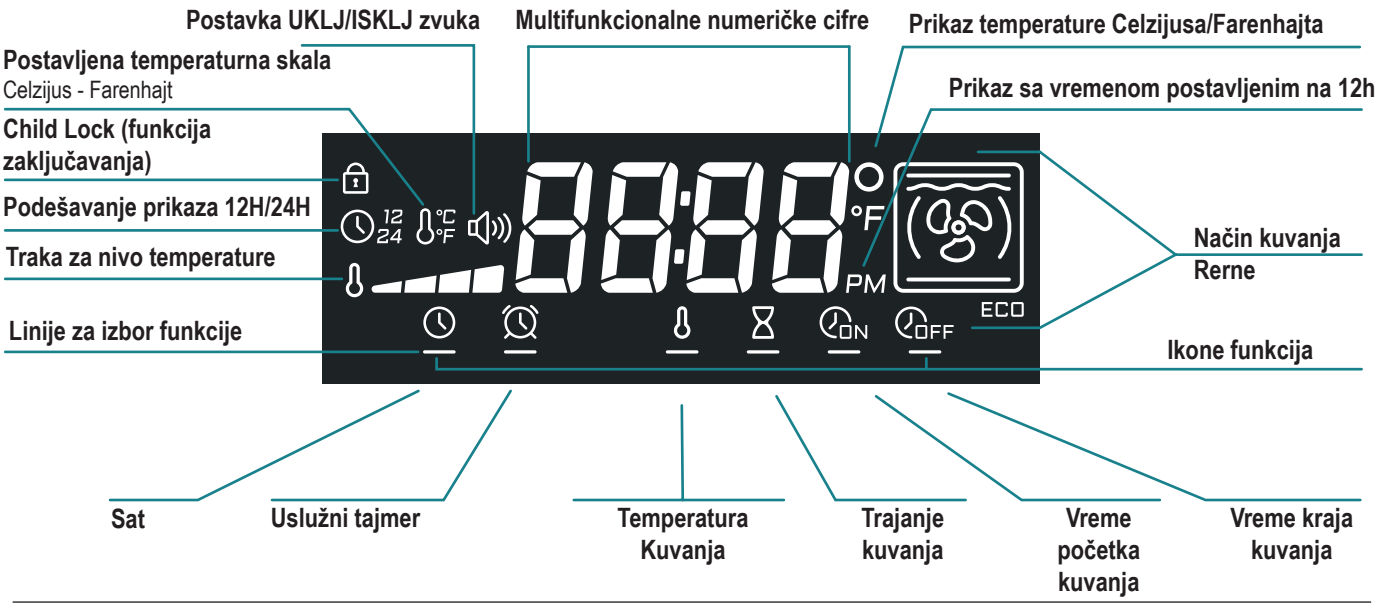
■ PRVO PUŠTANJE U RAD

- 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.

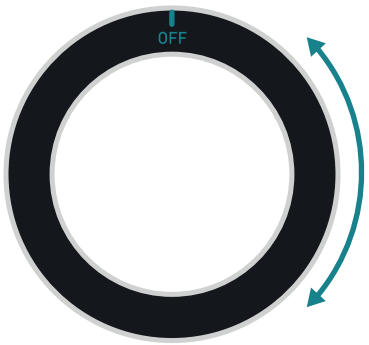
www.elektromarkabolt.hu

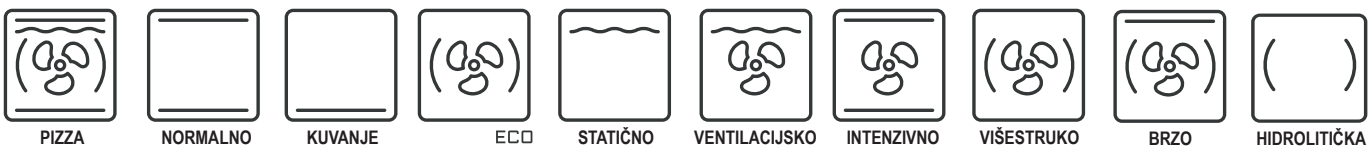
■ UPUTSTVO ZA UPOTREBU - LED displej



Legenda dugmadi i ručica

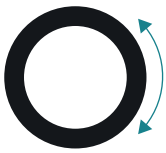






www.elektromarkabolt.hu

■ Osnovne funkcije rerne

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
DUGME SVETLA	- Pali i gasi svetlo	- Ako se uključi ručno, svetlo se gasi posle 10 minuta. - Svetlo se automatski uključuje: kada počne kuvanje ili kada se vrata otvore na 5 minuta kada se kuvanje prekine ili nakon zatvaranja vrata na 1 minut
FUNKCIJSKO DUGME	- Pomeranje kroz funkcije koje se mogu aktivirati	- Linija i ikone označavaju status funkcije. **Bela linija:** izabrano **Crvena linija:** podešeno **Naizmenična bela i crvena linija:** prethodno odabrano i podešeno **Crvena ikona**: aktivna - Ikona sata uvek ostaje bela
	Primeri 	
TASTERI ZA PODEŠAVANJE 	- Podešava vrednosti funkcije	- Podešava vrednosti izabrane funkcije Podesi/Resetuj podešavanja - Za resetovanje, pritisnite i držite tastere u isto vreme tastere — i +
TASTER START/STOP 	- Pokrenite ili zaustavite program kuvanja	- Pogledajte poglavlje posvećeno podešavanju programa kuvanja
RUČICA 	- Izaberite program kuvanja npr.: 	- Pogledajte poglavlje posvećeno podešavanju programa kuvanja

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TRAKA NIVOA TEMPERATURE a)  b) 	- Signalizacija nivoa temperature rerne	**a)** Crvenom bojom označava temperaturu rerne tokom pečenja **b)** Belom bojom označava preostalu toplotu na kraju kuvanja

PRIKAZ INFORMACIJA
- U nedostatku interakcije, ekran se prebacuje na **prikaz informacija** i prikazuju se samo aktivne ikone i ikona sata. - Pritiskom na **funkcijsko dugme** izlazite iz **prikaz informacija.**

1. Prvo uključivanje



- Prilikom prvog pokretanja potrebno je podesiti:
Sat, **prikaz 12/24H**, Ekran **ON (ON d) - OFF (NO d) Temperatura u °C ili °F** i **Zvukovi uključeni/isključeni.**

- Da biste podesili parametre, pritisnite **tastere za podešavanje** — ili + i **funkcijsko dugme** da potvrdite i pređete na sledeće podešavanje:

www.elektromarkabolt.hu

1. Podešavanje sata

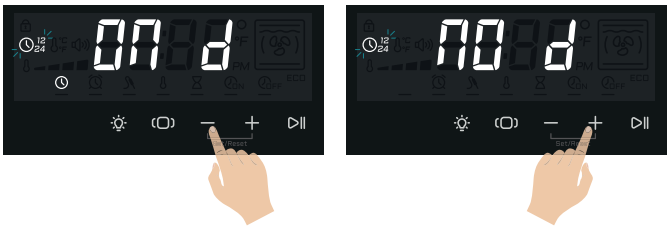


⚠ **Pažnja:** nakon nestanka struje duže od **10 sekundi** moraćete ponovo da podesite vreme.

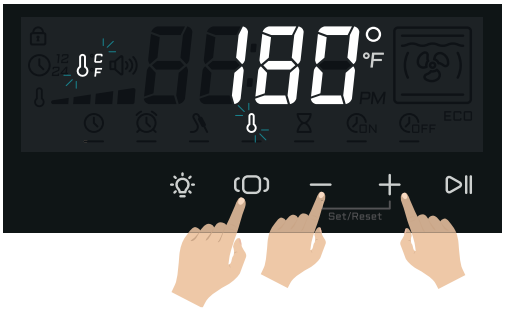
2. Podesite prikaz 12H/24H



3. Displej ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Podesite temperaturu u °C ili °F.



5. Uključivanje/isključivanje zvukova



Proizvod je spreman za upotrebu.

2. Funkcije podešavanja

2.1 Podešavanje funkcije



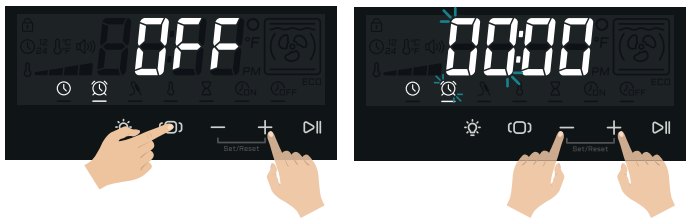
- S dužim pritiskom od **6 sek.** na **tastere za podešavanje** — i + ulazi se u način opisan u poglavlju "**1.Prvo uključivanje"** za postavljanje vremena **12H/24H**, iz **Skale temperature** i iz postavki UKLJUČENO/ISKLJUČENO iz zvukova.

2.2 Podešavanje sata



- S dužim pritiskom od **3 sek.** na **tastere za podešavanje** — i + omogućavaju se postavke **sata**, za postavljanje postupite kako je naznačeno u poglavlju "**1. Prvo uključivanje**"..

2.3. Postavka tajmera



- Odabirom funkcije **tajmera**, vrednost sati, a zatim minuta se može podesiti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.
Odbrojavanje se aktivira kada se pritisne **funkcijskog dugmeta** ili nakon **10 sekundi**.
- Tajmer se može resetovati istovremenim držanjem **dugmadi za podešavanje** — i +.

2.4 Child Lock - funkcija zaključavanja

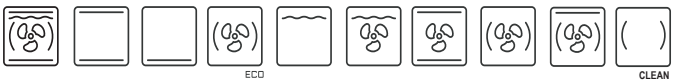


- Sa isključenom rernom, uz produženi pritisak od **3 sek.** na **funkcijsko dugme** aktivirate/deaktivirate **Child Lock**.

www.elektromarkabolt.hu

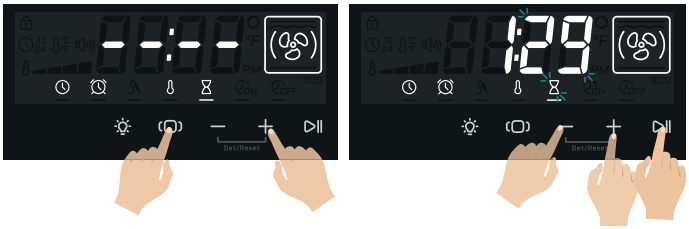
3. Podešavanje programa kuvanja





- Okretanjem ručice bira se jedan od programa kuvanja, sa podrazumevanom temperaturom.
- **Temperatura kuvanja** se može promeniti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.
- Pritiskom na **taster Start/Stop** ▷|| počinje program kuvanja.

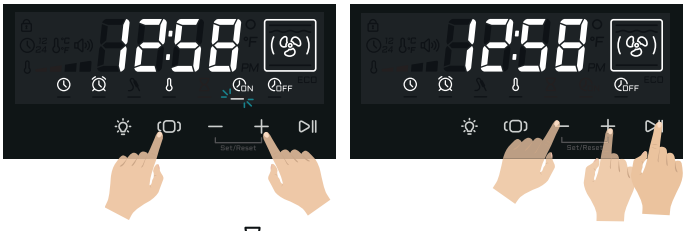
4. Podešavanje trajanja kuvanja



- Izborom **funkcije Trajanje kuvanja** pomoću **funkcijskog dugmeta**, možete podesiti vrednost sati, a zatim minuta koristeći **dugmadi za podešavanje** — ili +.
- **Odbrojavanje** počinje kada kuvanje zaista počne: kada se pritisne **dugme Start/Stop** ▷|| ili kada istekne odlaganje programirano u delu **Vreme kuvanja**.
- Tajmer **trajanja kuvanja** se može resetovati tako što ćete istovremeno držati pritisnute **dugmad za podešavanje** — i +.

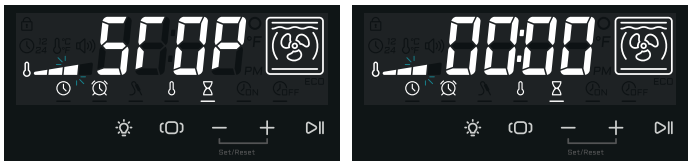
5. Podešavanje vremena kuvanja (početak ON ili kraj OFF).

Vreme početka kuvanja ON i **Vreme kraja kuvanja** OFF su dve alternativne funkcije koje se ne mogu aktivirati u isto vreme.



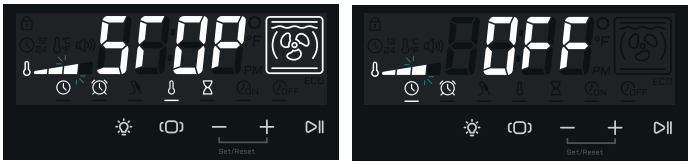
- Ako je **vreme kuvanja** podešeno, možete pristupiti funkcijama podešavanja vremena kuvanja: **Vreme početka** ON ili **Vreme kraja** OFF .
- Izborom funkcije **Vreme početka** ON ili **Vreme kraja** OFF Kuvanja, vrednost sati, a zatim minuta može se podesiti pomoću **dugmadi za podešavanje** — ili +.
- Kada se pritisne **dugme Start/Stop** ▷||, podešavanja će biti aktivna.
- Ovi tajmeri se mogu resetovati istovremenim držanjem **dugmadi za podešavanje** — i +.

6. Kraj programa kuvanja



- Rerna signalizira kraj kuvanja na kraju **tajmera trajanja** zvukom u trajanju od 1 minuta.

6.1. STOP i OFF rerne



Rerna se može isključiti na sledeće načine:
- Pritiskom na **dugme Start/Stop** ▷|| tokom kuvanja.
- Okretanje ručice na OFF.
- Ako je Standby **OFF (NO d)** podešeno, nakon 5 minuta neaktivnosti i nijedna funkcija nije aktivna, rerna se automatski isključuje.

7. Otvaranje vrata

- Ako su vrata otvorena, program se obustavlja dok se ne zatvori.
- Ako se vrata ne zatvore u roku od 3 minuta, program se prekida.

8. Vraćanje na fabričke vrednosti



Da biste vratili proizvod u fabričke uslove i da biste ga prvi put uključili, sa dugmetom u položaju **OFF**, pritisnite **funkcijsko dugme**, **dugmad za podešavanje** — i + istovremeno **10 sek**.
- Redovi ispod će se pomerati na ekranu 30 sekundi. pri čemu istovremeno pritisnite **dugmad za podešavanje** — i +.

Na ekranu se pojavljuje reč **CIAO**.



Isključite napajanje rerne. Prilikom sledećeg ponovnog pokretanja svi parametri će biti resetovani i rerna će ponovo predložiti prvi redosled paljenja.

www.elektromarkabolt.hu

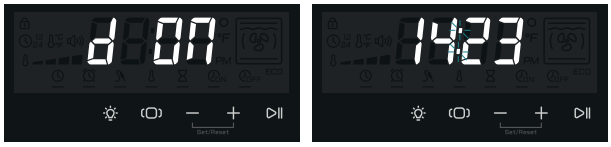
9. Demo režim

U **DEMO** režimu je moguće kretati kroz funkcije bez zagrevanja rerne.



DEMO režim se aktivira sledećim postupkom:

- ručica na **OFF** i sve funkcije isključene
- istovremeno pritiskanje **funkcijskog dugmeta** i **dugmeta Start/ Stop** u trajanju od 8 sekundi.



- Kada je režim aktivan, tačke na **Satu** 14:23 trepere i poruka d ON se prikazuje na displeju 3 sekunde (prikaz se ponavlja kada se prvi put pritisne aktivni taster nakon 3 minuta neaktivnosti rerne)
- Da biste izašli iz DEMO režima, ponovite postupak aktivacije

IKONE

IKONE	OPIS	FUNKCIJA
	PIZZA	Ova funkcija je posebno pogodna za kuvanje 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	To je klasična funkcija električne rerne, posebno pogodna za kuvanje sledećih namirnica: svinjski kotlet, kobasice, bakalar, dinstano meso, divljač, teleće pečenje, beze 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.
ECO	EKO KUVANJE	Ovo 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.
	STATIČNO KUVANJE NA ROŠTILJU	Funkcija je naznačena za brzo i duboko pečenje na roštilju, za prženje i pečenje mesa uopšte, fileta, firentinskog rebra, ribe na žaru i povrća na žaru. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	VENTILACIJSKO KUVANJE NA ROŠTILJU	Naročito brza i duboka sa značajnom uštedom energije, ova funkcija je pogodna za mnoge namirnice kao što su: svinjski kotleti, kobasice, svinjski ili mešani ražnjići, divljač, rimski njoki itd. Kuvanje na električnom roštilju mora se vršiti sa termostatom na 180 °C.
	INTENZIVNO KUVANJE	Funkcija je brzog i intenzivnog kuvanja raznih jela; pogodan je za: ribu en papillote, 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.
	BRZO ZAGREVANJE	Ova funkcija se koristi za ubrzavanje predgrevanja vaše rerne. Upotreba ove funkcije se preporučuje je kada se podesi temperatura kuvanja između 200 i 300 °C. Korišćenje funkcije za temperature niže od 200 °C ne donosi posebne prednosti. PAŽNJA: funkcija NIJE pogodna za kuvanje hrane, već se koristi samo za brže zagrevanje rerne. NE KORISTITE OVU FUNKCIJU VIŠE OD 20 MINUTA
	HIDROLITIČKA FUNKCIJA	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.

www.elektromarkabolt.hu

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 peć hladna, sipajte u dno otvora 100 ml vode + 2 kapi neutralnog deterdženta za lakše 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

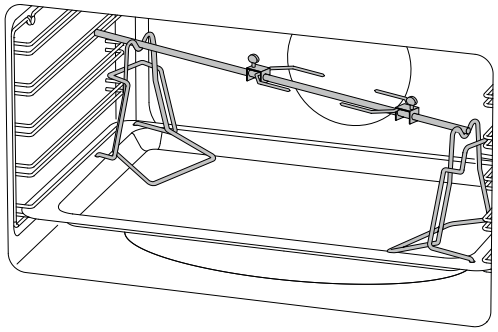
⚠ OPREZ

- 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.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU - Pribor

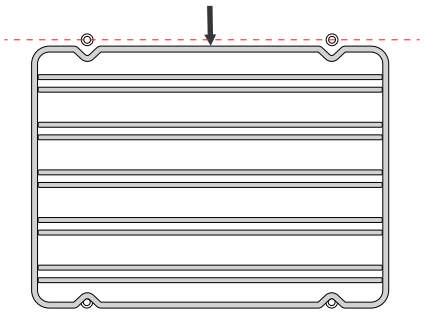
Korišćenje ražnja za roštilj (samo na nekim modelima)

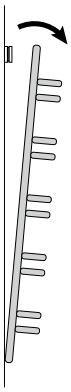
Meso koje se peče navucite na štap, pričvrstite ga odgovarajućim viljuškama. Oslonite šipku na ražnju na specijalne nosače koje ste prethodno postavili na posudu za kapanje i ubacite je u trubu za pečenje. Uključite funkciju statičkog roštilja sa zatvorenim vratima. Da biste izvadili ražanj zajedno sa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



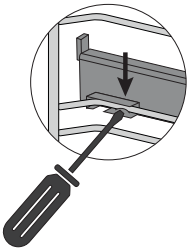
Teleskopski vodiči

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

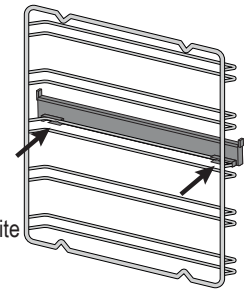




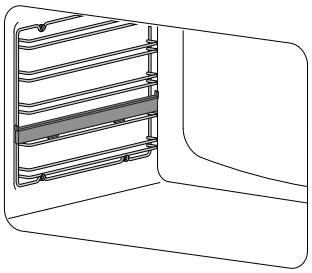
Okrenite ih i stavite na površinu sa strane kliznog vodiča.



Da biste oslobodili klip, olabavite ga ravnim odvijačem.



Ponovite operacije u obrnutom smeru da biste promenili položaj vođice



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Skidanje vrata

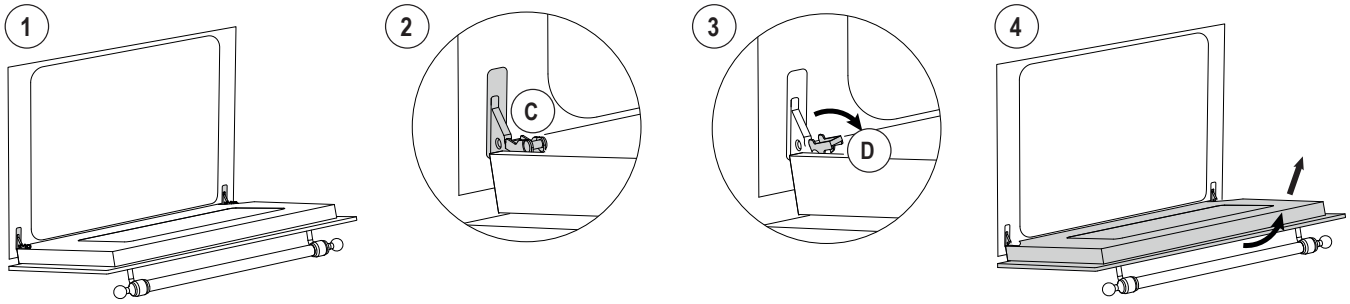
Postupak

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:

www.elektromarkabolt.hu



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.

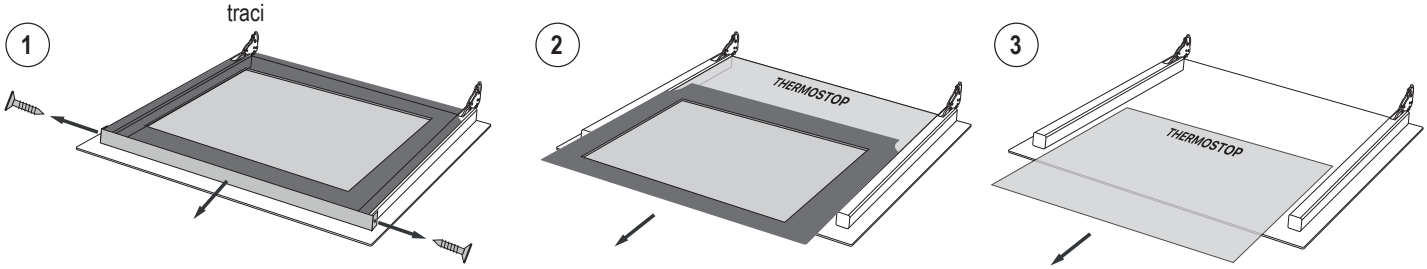
Redosled skidanja stakla

⚠ 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).

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. 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

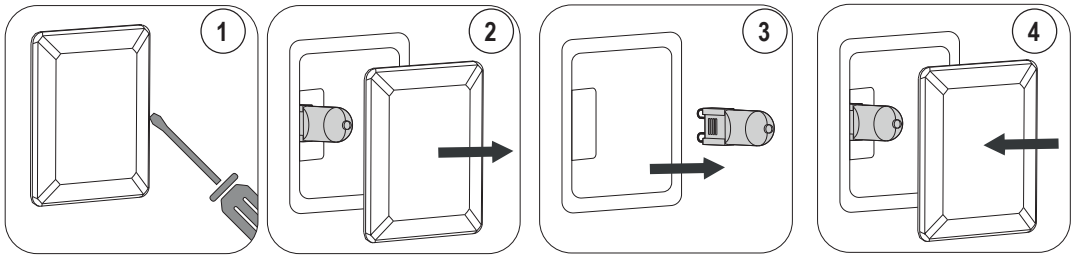
KOMPONENTA	NAČIN ČIŠĆENJA	UPOZORENJA
Čelična površina	Očistite delove toplom vodom i nekorozivnim tečnim deterdžentom, a zatim ih osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.	Sjaj se održava periodičnim čišćenjem specijalnim proizvodima koji su inače dostupni na tržištu. Nikada ne koristite abrazivne 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.

www.elektromarkabolt.hu

■ 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

■ 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.

Greške sistema

OPIS	ID greške
NTC sonda je prekinuta	Er00
NTC sonda u kratkom spoju	Er01
prikaz previsoke temperature	Er08

■ 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

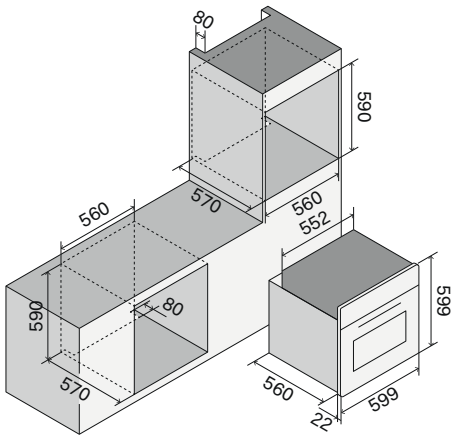
www.elektromarkabolt.hu

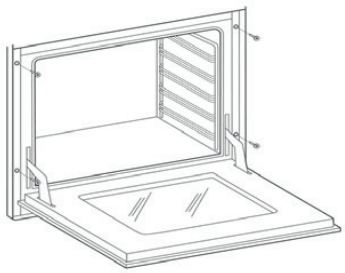
JELO	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Krofne	180-200	2	30/40
Slatko lisnato pecivo	200-220	2	15/20
Torta od grožđa	250	2	25/35
Štrudla	180	2	20/30
Piškote	180-200	2	40/50
Jabuke u šlafroku	200-220	2	15/20
Puding od piškota	200-220	2	20/30
PEKARA			
Hleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tost	250	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.

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 DD BL





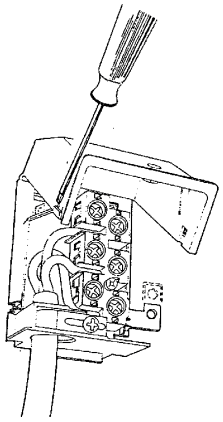
INSTALACIJA - Električno priključivanje

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: povezivanje mora da se odvija imajući u vidu da je žuto-zeleni kabl provodnik uzemljenja i da se nikada ne sme prekidati.
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)

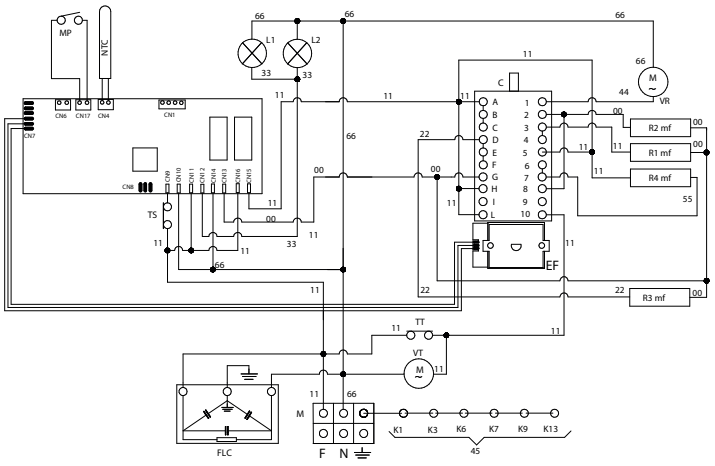
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Legenda

00	Crna	M	Terminal blokovi
11	Braon	MP	Mikroprekidač za vrata
22	Crvena	N	Neutralna
33	Bela	NTC	Sonda temperature
44	Žuta	P	Tajmer/Programator
45	Žuto-zelena	R1	Gornji grejač
55	Siva	R2	Donji grejač
66	Plava	R3	Grejač roštilja
C	Prekidač	R4	Kružni grejač
EF	Funkcijski koderi	TS	Bezbednosni termostat
F	Faza	TT	Tangencijalni termostat
K1	Žica za uzemljenje terminalnog bloka	V	Ventilator rerne
K3	" " ventilator rerne	VT	Vent. hlađenja
K6	" " svetlo rerne 1	FLC	Филтер
K7	" " svetlo rerne 2		
K9	" " tangen. motovet.		
K13	" " roštilj		

Električne šeme



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.

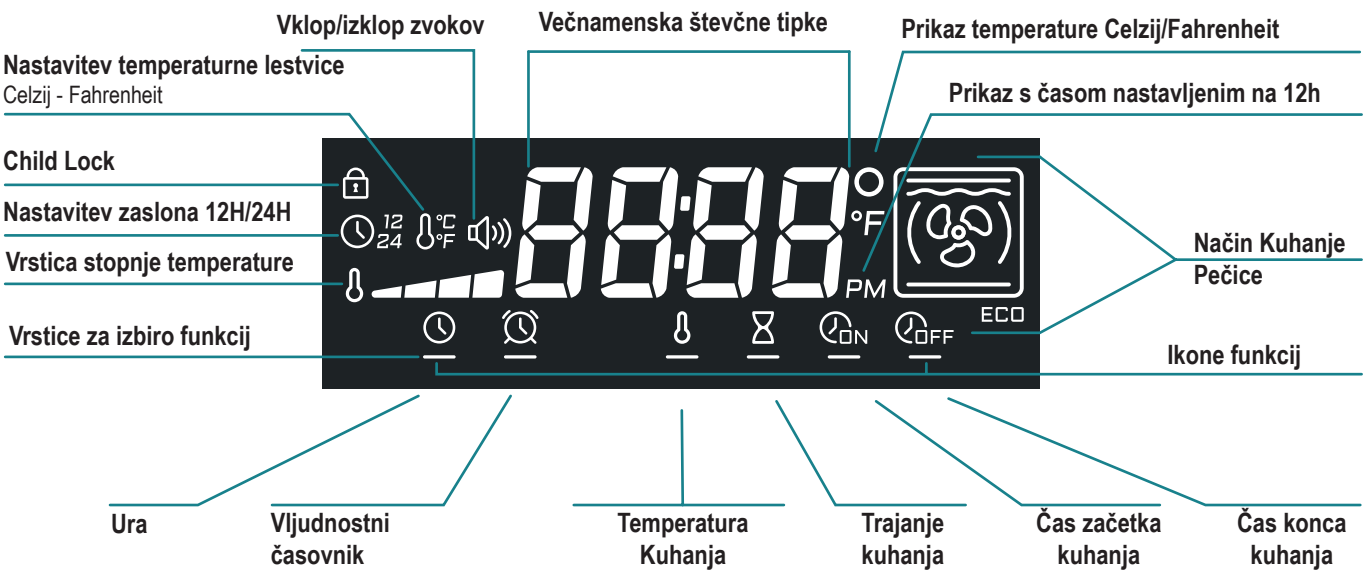
■ PRVI ZAGON

- 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.

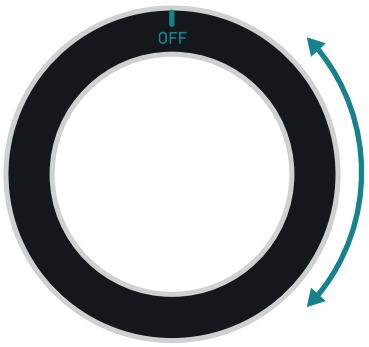
www.elektromarkabolt.hu

■ NAVODILA ZA UPORABO - LED zaslon



Legenda tipk in gumbov







www.elektromarkabolt.hu

■ Osnovne funkcije pečice

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
TIPKA LUČKA	- Vklopi in izklopi luč	- Če je lučka vklopljena ročno, se ugasne po 10 minutah. - Lučka se samodejno vklopi: ko se kuhanje začne ali ko se vrata odprejo za 5 minut ko je kuhanje prekinjeno ali po zaprtju vrat za 1 minuto
FUNKCIJSKA TIPKA	- Pomikanje med funkcijami, ki jih je mogoče aktivirati	- Vrstica in ikone označujejo stanje funkcije. **Bela črta:** izbrano **Rdeča črta:** nastavljeno **Bela in rdeča črta izmenično:** izbrano in predhodno nastavljeno **Rdeča ikona**: aktivno - Ikona ure vedno ostane bela
	Primeri	
TIPKE ZA NASTAVITEV Set/Reset	- Nastavi vrednosti funkcije	- Nastavi vrednosti izbrane funkcije Set/Reset nastavitev - Za ponastavitev sočasno dalj časa pritisnite tipki — in +
TIPKA START / STOP	- Zažene ali ustavi program kuhanja	- Glejte poglavje, namenjeno nastavitvi programa kuhanja
GUMB	- Izberite program kuhanja Npr.: .	- Glejte poglavje, namenjeno nastavitvi programa kuhanja

SIMBOL	OPIS	FUNKCIJA
VRSTICA STOPNJE TEMPERATURE a) b)	- Signal stopnje temperature pečice	**a)** Rdeča označuje temperaturo pečice med kuhanjem **b)** Bela označuje preostalo toploto na koncu kuhanja

INFORMATIVNI PRIKAZ
- Če ni interakcij, zaslon preklopi na **Informativni prikaz** in prikažejo se samo aktivne ikone in ikona Ura. - S pritiskom na funkcijsko tipko zapustite Informativni prikaz .

1. Ob prvem vklopu



- Ob prvem vklopu je treba nastaviti:
Uro, prikaz **12/24H**, Zaslon **ON (ON d) - OFF (NO d) Temperaturo v °C ali °F** in **Zvoke ON/OFF.**

- Če želite nastaviti parametre, pritisnite tipki za nastavitev — ali + in funkcijsko tipko , da potrdite in nadaljujete z naslednjo nastavitvijo:

www.elektromarkabolt.hu

1. Nastavitev ure

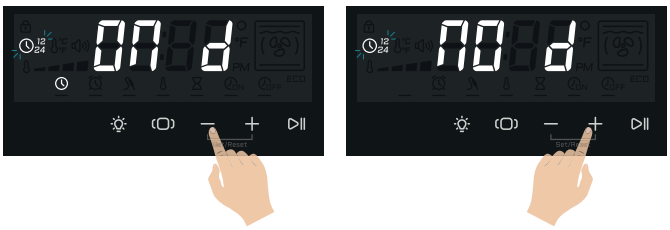


⚠ **Opozorilo:** po izpadu električne energije za več kot **10 sek.** boste morali znova nastaviti uro.

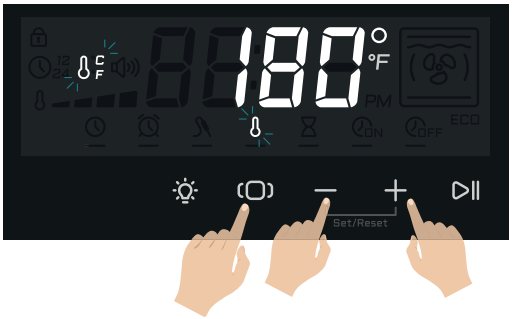
2. Nastavite prikaz 12H/24H



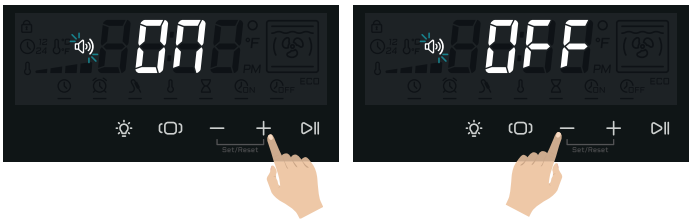
3. Zaslon ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Nastavite temperaturo na °C ali °F.



5. Vklop/izklop zvokov





Izdelek je pripravljen za uporabo.

2. Nastavitvene funkcije

2.1 Nastavitev funkcij



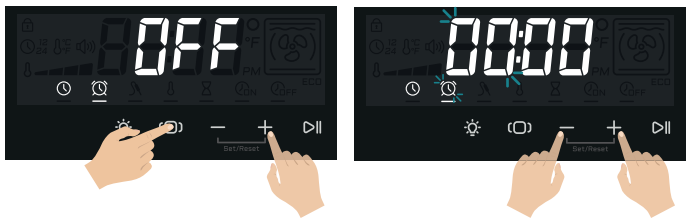
- S podaljšanim pritiskom za **6 sek.** na **Tipke za nastavitve** — in + lahko vstopite v način opisan v poglavju "**1.Prvi vžig**" za Nastavljanje ure**12H/24H**, za **Lestvico Temperatura** in nastavitev za VKLOP/IZKLOP zvokov.

2.2 Nastavitev Ure 00:00



- S podaljšanim pritiskom za **3 sek.** na **Tipke za nastavitve** — in + se omogoči nastavitev **Ure**, za nastavitev postopajte kot opisano v poglavju "**1. Ob prvem vklopu**".

2.3. Nastavitev vljudnostnega časovnika



- Z izbiro funkcije **Vljudnostni časovnik** lahko nastavite vrednost ur in nato minut z **Nastavitvenima tipkama** — ali +.
Odštevanje se aktivira s pritiskom na funkcijsko tipko ali po **10 sek.**
- Vljudnostni časovnik lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na tipki — in +.

2.4 Otroška ključavnica

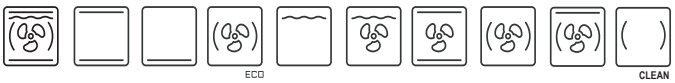


- Ko je pečica izklopljena, s podaljšanim pritiskom **3 sekunde** na funkcijski tipki aktivirate/deaktivirate otroško ključavnico.

www.elektromarkabolt.hu

3. Nastavitev Programa kuhanja

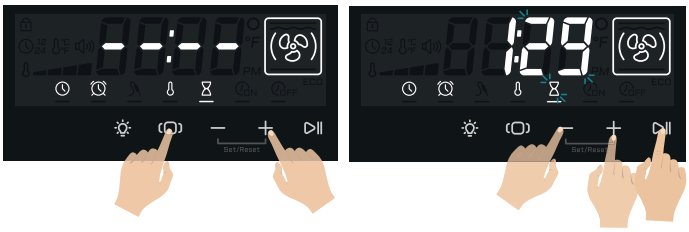




- Z vrtenjem gumba izberete enega od programov kuhanja s privzeto temperaturo.

-Temperaturo kuhanja lahko spremenite z nastavitvenima tipkama — ali +.
- S pritiskom na tipko **Start/Stop** ▷|| se zažene program kuhanja.

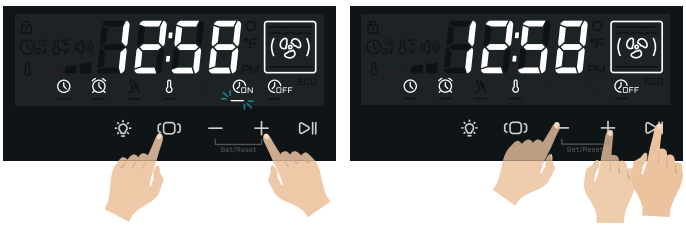
4. Nastavitev trajanja kuhanja



- Z izbiro funkcije **Trajanje kuhanja** s Funkcijsko tipko **lahko** nastavite vrednost ur in nato minut z **Nastavitvenima tipkama** — ali +.
- Odštevanje se začne ob dejanskem začetku kuhanja: s pritiskom tipke **Start/Stop** ▷|| ali ob koncu zakasnitve, programirane v razdelku **Čas kuhanja**.
- Časovnik **Trajanje kuhanja** lahko ponastavite z daljšim hkratnim **pritiskom na Nastavitveni** tipki — in +.

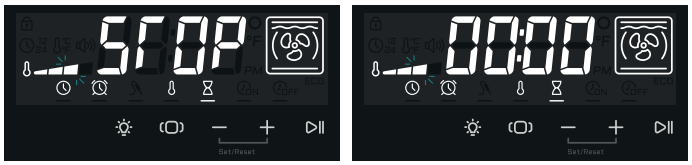
5. Nastavitev časa kuhanja (Začetek ali Konec).

Čas začetka kuhanja in **Čas konca kuhanja** sta dve alternativni funkciji, ki ju ni mogoče aktivirati hkrati.



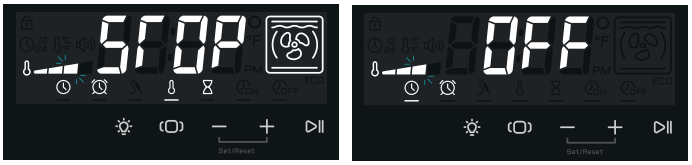
- Če je nastavljeno Trajanje kuhanja , lahko dostopate do funkcij nastavitve Časa kuhanja: **Začetni čas** ali **Končni čas** .
- Z izbiro funkcije function **Začetni čas** ali **Končni čas** kuhanja lahko nastavite vrednost ur in nato minut z uporabo nastavitvenih tipk — ali +.
- Ko pritisnete tipko **Start/Stop** ▷||, bodo nastavitve aktivne.
- Te časovnike lahko ponastavite z daljšim hkratnim pritiskom na nastavitveni tipki — in +.

6. Konec programa kuhanja



- Pečica signalizira konec kuhanja ob koncu **Časovnik trajanja** z zvokom za 1 minuto.

6.1. ZAUSTAVITEV in IZKLOP PEČICE



Pečico lahko izklopite na naslednje načine:
- Med kuhanjem pritisnite tipko **Start/Stop** ▷||.
- Obrnite gumb na OFF.
- Če ste stanje pripravljenosti **izklopili OFF (NO d)**, se pečica po 5 minutah nedejavnosti in brez funkcije samodejno izklopi.

7. Odpiranje vrat

- Če so vrata odprta, se program prekine, dokler se vrata ne zaprejo.
- Če se vrata ne zaprejo v 3 minutah, se program prekine.

8. Ponastavitev na tovarniške vrednosti



Če želite izdelek vrniti v tovarniško stanje in ga ponovno prvič vklopiti, z gumbom v položaju **OFF**, hkrati pritisnite funkcijsko tipko , **Nastavitveni tipki** — in + za **10 sec**.
- Črte na dnu bodo drsele na zaslonu 30 sekund, med katerimi boste hkrati pritisnili nastavitveni tipki — in +.

Na zaslonu se prikaže sporočilo **CIAO**.



Izklopite napajanje od pečice. Pri naslednjem vklopu bodo vsi parametri ponastavljeni in pečica bo ponovila zaporedje prvega vklopa.

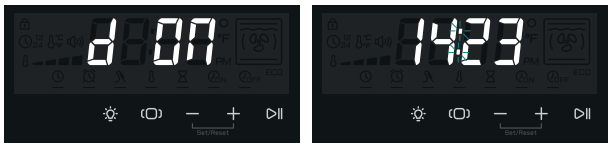
www.elektromarkabolt.hu

9. Demo način

V načinu **DEMO** je mogoče krmariti po funkcijah brez segrevanja pečice.



Način DEMO se aktivira z naslednjim postopkom:
- gumb na **OFF** in vse funkcije izklopljene
- hkrati pritisnite funkcijsko tipko in tipko START/STOP za 8 sekund.



- Ko je način aktiven, se na zaslonu za 3 sekunde prikažeta piki**Ure** in na zaslonu se prikaže napis za 3 sekunde (prikaz se ponovi ob prvem pritisku aktivnega gumba po 3 minutah nedejavnosti pečice)
- Za izhod iz DEMO načina ponovite postopek aktivacije

IKONE

IKONE	OPIS	FUNKCIJA
	PICA	Ta funkcija je še posebej primerna za kuhanje pic, pogač in kruha. Glavni vir toplote je spodnji grelni element, ki deluje v kombinaciji z drugimi grelnimi elementi pečice.
	NORMALNO STATIČNO KUHANJE	To je klasična funkcija električne pečice, ki je še posebej primerna za kuhanje naslednjih živil: svinjski kotleti, klobase, polenovka, dušeno meso, divjačina, telečja pečenka, sladice z beljakovo peno in piškoti, pečeno sadje itd.
	KUHANJE OD SPODAJ	To je najprimernejše kuhanje za dokončanje kuhanja živil, zlasti peciva (piškoti, sladice z beljakovo peno, kvašene torte, sadne torte itd.) in drugih živil.
ECO	EKO KUHANJE	To je funkcija, ki vam omogoča kuhanje z znatnimi prihranki pri porabi električne energije. Da bi kar najbolje izkoristili to funkcijo, je pred vstavitvijo funkcije EKO koristno, da posodo vstavite v pečico tako, da jo postavite v sredino votline. 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.
	STATIČNO PEČENJE NA ŽARU	Funkcija je primerna za hitro in globoko pečenje na žaru, za pečenje mesa na žaru na splošno, filet, zrezek, ribe na žaru in tudi zelenjavo na žaru. Pečenje na električnem žaru mora potekati pri termostatu, nastavljenem na 180 °C.
	PREZRAČENO PE-ČENJE NA ŽARU	Še posebej hitro in globoko pečenje z znatnimi prihranki energije, ta funkcija primerna za številna živila, kot so: svinjski kotleti, klobase, svinjska nabodala ali mešano meso, divjačina, njoki na rimski način itd. Kuhanje z električnim žarom je treba izvajati s termostatom pri 180 °C.
	INTENZIVNO KUHANJE	To je funkcija hitrega in intenzivnega kuhanja različnih jedi, primerna za ribe v foliji, dušeno zelenjavo, nabodala, raco, piščanca itd.
	KUHANJE Z VEČ PREZRAČEVANJEM	To je funkcija, ki omogoča hkratno kuhanje različnih jedi ne da bi se vonjave mešale med seboj. S to funkcijo lahko pečete lazanje, pice, rogljičke in brioše, torte, pecivo itd.
	HITRO SEGREVANJE	Ta funkcija se uporablja za pospešitev predgretja pečice. Priporočljivo je, da to funkcijo uporabite pri nastavljanju tempera-ture kuhanja med 200 in 300 °C. Uporaba funkcije za temperature pod 200 °C ne prinaša nobenih posebnih prednosti. POZOR: funkcija NI primerna za kuhanje hrane, uporablja se le za hitrejše segrevanje pečice. FUNKCIJE NE UPORABLJAJTE VEČ KOT 20 MINUT
	HIDROLITSKA FUNKCIJA	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.

www.elektromarkabolt.hu

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. Ko je peč hladna, na dno vlijte 100 ml vode + 2 kapljici nevtralnega detergenta, da bi olajšali odstranjevanje trdovratne 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;

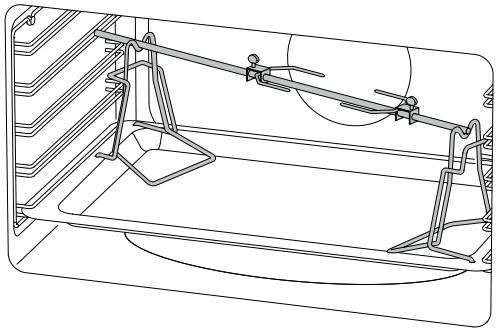
⚠ POZOR

- 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 - Dodatna oprema

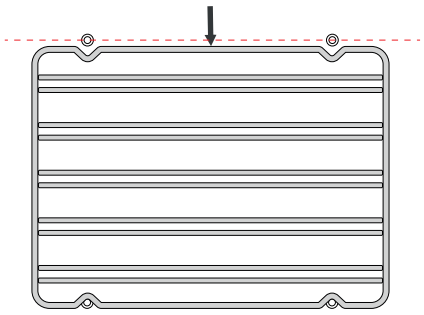
Uporaba ražnja (samo nekateri modeli)

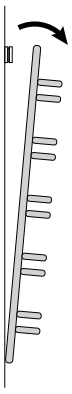
Na raženj nabodite meso, ki ga želite pripraviti, in ga pritrdite s priloženimi vilicami. Palico ražnja postavite na ustrezne nosilce ražnja, ki ste jih predhodno namestili na posodo za odcejanje, in jo potisnite v zanko ražnja. Pri zaprtih vratih vklopite funkcijo statičnega žara. Odstranite raženj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



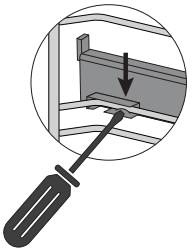
Teleskopska vodila

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

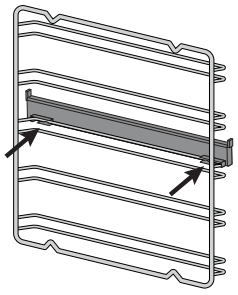




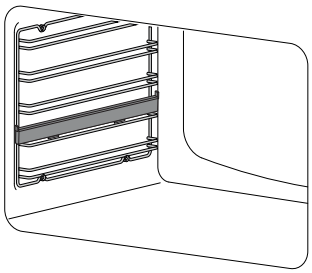
Obrnite ga in ga postavite na površino na strani drsnega vodila.



Če želite sprostiti sponko, jo odvijte s ploščatim izvijačem..



Ponovite korake v obratni smeri, če želite ponovno namestiti vodilo



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE - Odstranitev vrat

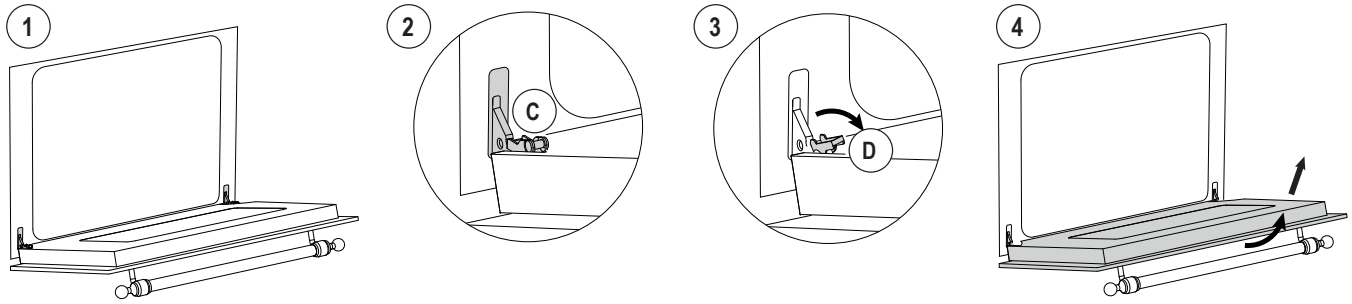
Postopek

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:

www.elektromarkabolt.hu



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.

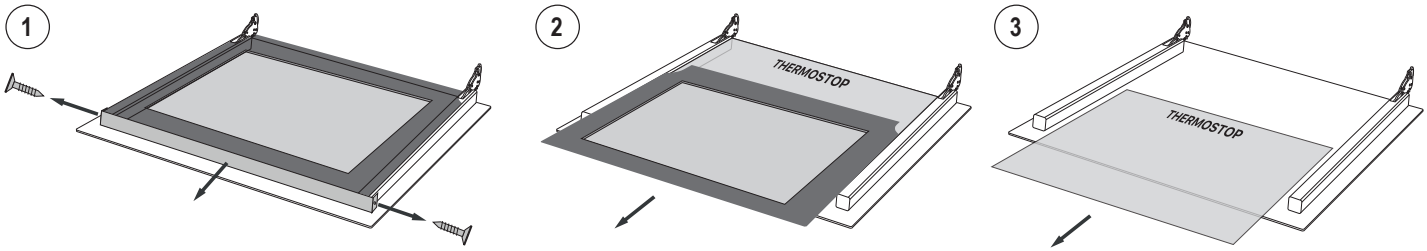
Zaporedje odstranjevanja stekla

⚠ 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).

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 . 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.

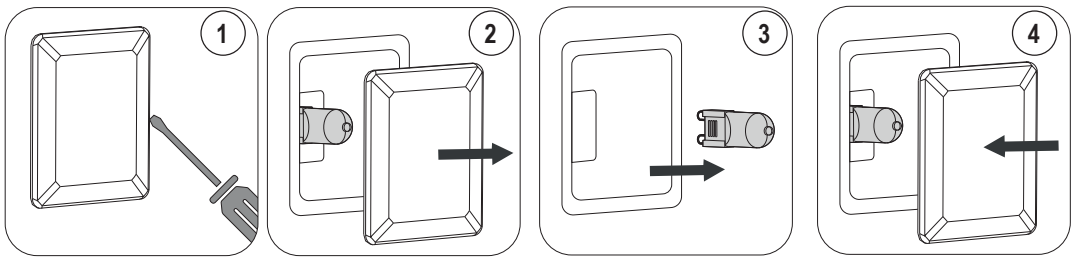
ČELNA PLOŠČA

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.

www.elektromarkabolt.hu

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) Løsn med en skruetrækker
2) Løsn med en skruetrækkmpada
3) Træk pæren ud
4) Udskift pæren og luk igen

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.

Sistemske napake

OPIS	ID napake
NTC sonda prekinjena	Er00
NTC sonda v kratkem stiku	Er01
prikaz previsoke temperature	Er08

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

www.elektromarkabolt.hu

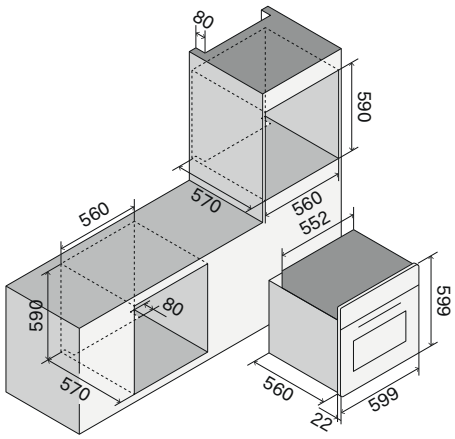
JED	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Grozdna pogača	250	2	25/35
Zavitek	180	2	20/30
Savojski piškoti	180-200	2	40/50
Jabolčni ocvrtki	200-220	2	15/20
Puding iz savojardskih piškotov	200-220	2	20/30
KRUŠNI IZDELKI			
Kruh	220	3	30
Pica	250	2	15/20
Pica	250	3	10/20
Toast	250	3	5

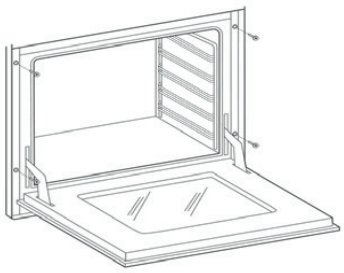
- Pomembno
Jedi vstavite, ko je pečica vroča.
- Peka na žaru
Pri aparatih z električnim žarom poteka peka pri 180 °C pri zaprtih vratih. Jedi, ki jih boste pekli na žaru, postavite na žar, po možnosti na četrto polico.

■ **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 DD BL





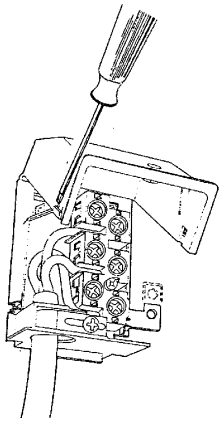
■ **NAMESTITEV** - Priklop na elektriko

⚠ 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: pri priključitvi je treba upoštevati, da je rumeno-zeleni kabel ozemljitveni vodnik in ga nikoli ne smete prekiniti.
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)

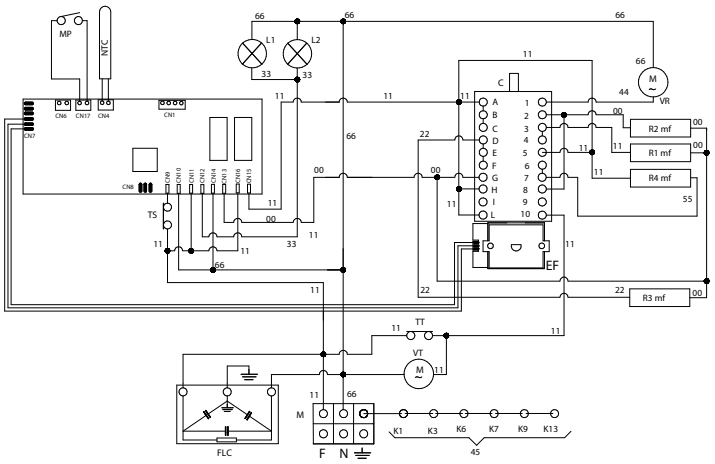
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Legenda

00	Črna	M	Priključnice
11	Rjava	MP	Mikro stikalo vrat
22	Rdeče	N	Nevtralen
33	Bela	NTC	Temperaturna sonda
44	Rumena	P	Števec minut / Programator
45	Rumeno - zelena	R1	Upor stropa
55	Siva	R2	Upor dna
66	Modra	R3	Upor žara
C	Komutator	R4	Krožni upor
EF	Kodirnik funkcij	TS	Varnostni termostat
F	Faza	TT	Tangencialni termostat
K1	Ozemljitveni filter priključnice	V	Ventilator pečice
K3	" " ventilator pečice	VT	Vent. za hlajenje
K6	" " lučka pečice 1	FLC	Filter
K7	" " lučka pečice 2		
K9	" " tangencialni motovent.		
K13	" " žar		

Diagrami tokokrogov



www.elektromarkabolt.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.

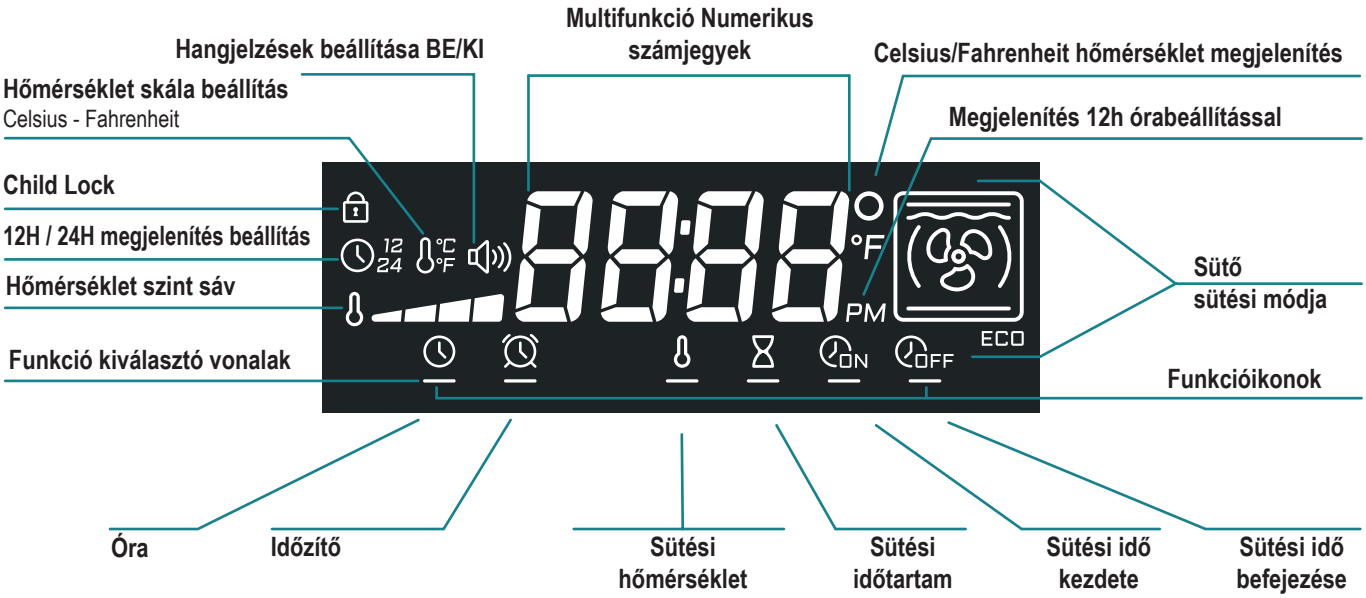
■ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- 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.

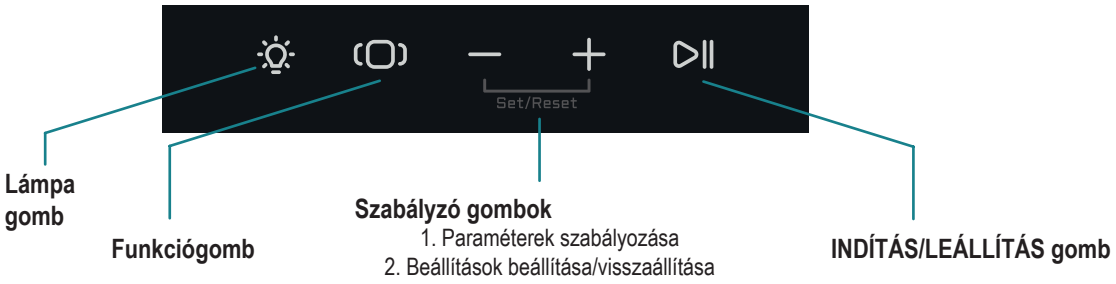
⚠ Élelmiszerek sütése nem megengedett közvetlenül a rácsokon és a csepegtetőkön.

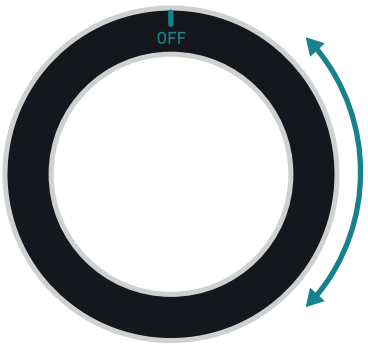
www.elektromarkabolt.hu

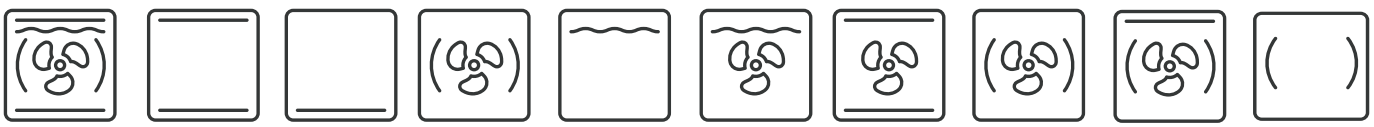
■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS - LED kijelző



Gombok és Szabályozógomb jelmagyarázata







www.elektromarkabolt.hu

■ A sütő alapfunkciói

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS	FUNKCIÓ
FÉNY GOMB	- Felkapcsolja és lekapcsolja a fényt	- Ha kézzel kapcsolja fel a fényt, 10 perc után automatikusan lekapcsol. - A Fény automatikusan felkapcsol: a sütés elindításakor vagy az ajtó kinyitásakor 5 percre a sütés megszakításakor vagy az ajtó becsukásakor 1 percre
FUNKCIÓGOMB	- Az aktiválható funkciók között lépked	- a vonal és az ikonok a funkció állapotát jelzik. **Fehér vonal:** ki van választva **Vörös vonal:** be van állítva **Fehér és vörös vonal felváltva:** előzőleg kiválasztva és beállítva **Vörös ikon**: aktív - Óra ikon mindig fehér marad
	Példák	
SZABÁLYZÓ GOMBOK — Set/Reset	- A funkció értékeit állítja be	- A kiválasztott funkció értékeit állítja be A beállítások beállítása/visszaállítása - A Resethez hosszan nyomja meg egyszerre a — és + gombokat
INDÍTÁS / LEÁLLÍTÁS GOMB	- Elindítja vagy megszakítja a sütési programot	- Lásd a sütési program beállításáról szóló fejezetet
SZABÁLYOZÓGOMB	- Kiválasztja a sütési programot pl.:  .	- Lásd a sütési program beállításáról szóló fejezetet

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS	FUNKCIÓ
HŐMÉRSÉKLET SZINT SÁV a)  b) 	- Sütő hőmérsékleti szint jelzése	**a)** Vörös színnel jelöli a sütő hőmérsékletét a sütés közben **b)** Fehérrel jelöli a sütés végén megmaradt hőt

INFORMÁCIÓS NÉZET
- Interakciók hiányában a kijelző **Információs nézetre** vált, és csak az aktív ikonok és az Óra ikon jelennek meg. - A **Funkciógomb** megnyomásával kilép az **Információs nézetből.**

1. Első bekapcsolás



- Az első bekapcsoláskor a következőket kell beállítani:
az Órát, a **12/24H** megjelenítést, a Kijelzőt **ON (ON d) - OFF (NO d)**, a **Hőmérsékletet °C vagy °F** és a **Hangjelzést Be/Ki.**

- A paraméterek beállításához nyomja meg a — vagy + **Szabályozó gombokat** és a **Szabályozó gombot** a megerősítéshez és a következő beállításra lépéshez:

www.elektromarkabolt.hu

1. Állítsa be az órát

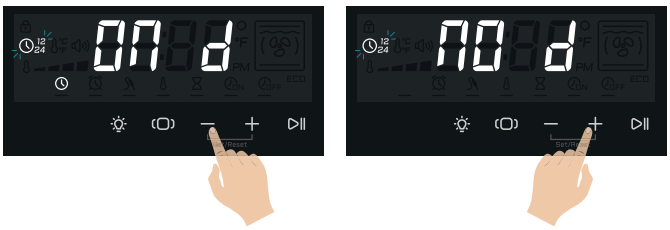


⚠ **Figyelem:** egy **10 mp-nél** hosszabb áramkimaradás esetén újra be kell állítani az órát.

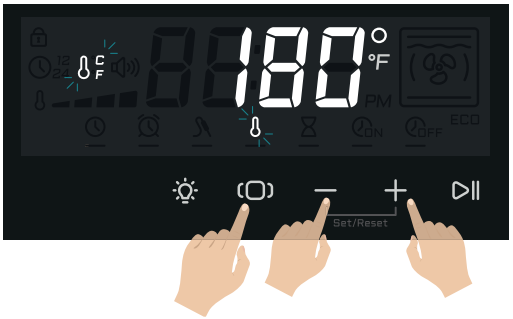
2. Állítsa be a 12H / 24H megjelenítést



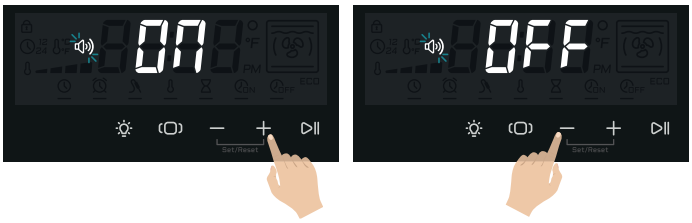
3. Kijelző ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Állítsa be a Hőmérsékletet °C vagy °F.



5. Hangjelzések Be/Ki

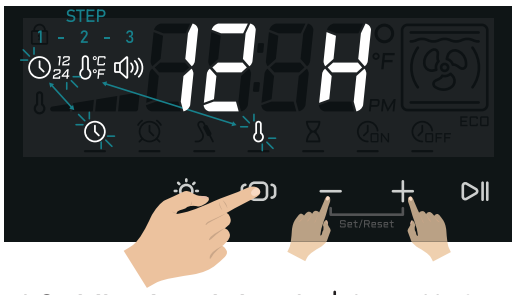




A termék készen áll a használatra.

2. Beállítás funkciók

2.1 funkciók beállítása



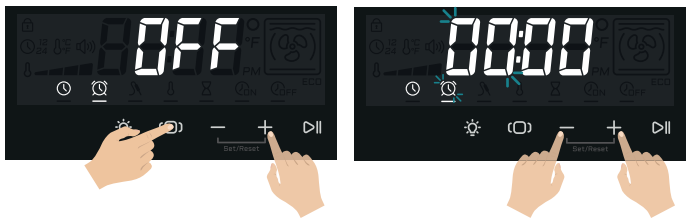
- A **Szabályozó gombok** — és + hosszabb, **6 mp-es** nyomva tartásával belép az „**1. Első bekapcsolás”** fejezetben leírt üzemmódba, az óra **12H/24H**, a **Hőmérséklet skála** és a hangjelzések BE/KI beállításához.

2.2 Óra beállítása



A — és + Szabályozó gombok hosszabb, 3 mp-es megnyomásával engedélyezi az **Óra** beállítását, a beállításhoz járjon el az „**1. Első bekapcsolás**” fejezetben leírtak szerint.

2.3. Időzítő beállítása



- A **Időzítő** funkció kiválasztásával beállíthatja az óra majd a percek értékét a — vagy + **Szabályozó gombokkal**.
A visszaszámlálás a **Funkciógomb** megnyomásával vagy **10 másodperc** után indul el.
- Az időzítést vissza lehet állítani a — és + **Szabályozó gombok** együttes hosszabb nyomva tartásával.

2.4 Child Lock

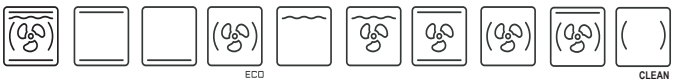


- Kikapcsolt sütővel, a **Funkciógomb 3 mp-es** nyomva tartásával bekapcsolja/kikapcsolja a **Child Lock funkciót.**

www.elektromarkabolt.hu

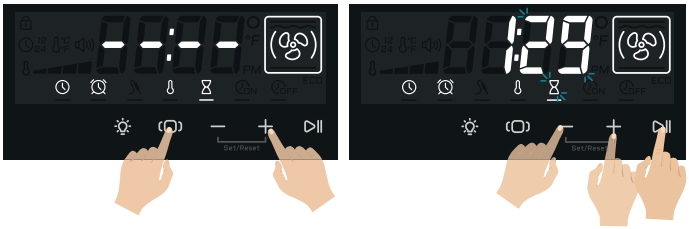
3. Sütési program beállítása





- A gomb elforgatásával kiválasztja az egyik sütési programot, az alapértelmezett hőmérsékleten.
- A **Sütési hőmérsékletet** a — vagy + **Szabályozó gombok** segítségével lehet módosítani.
- A ▷|| **Indítás/Leállítás gomb** megnyomásával a sütési program elindul.

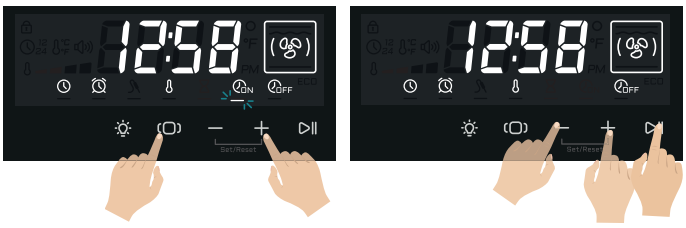
4. Sütési időtartam beállítása



- A **Sütési időtartam** funkció kiválasztásával, a **Funkciógomb** megnyomásával beállíthatja az óra majd a percek értékét a — vagy + **Szabályozó gombokkal**.
- A **visszaszámlálás** a sütés tényleges indulásakor indul el: a ▷|| **Indítás/Leállítás gomb** megnyomásakor vagy a **Sütési időpont** szakaszban beállított késleltetés lejártakor.
- A **Sütési időtartam** időzítést vissza lehet állítani a — és + **Szabályozó gombok** együttes hosszabb nyomva tartásával.

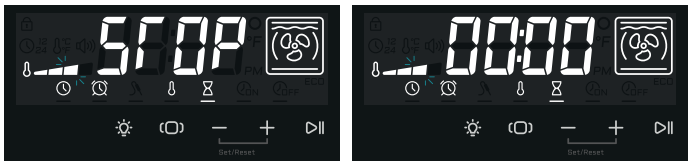
5. Sütési időpont beállítása (Kezdés vagy Befejezés).

Sütési idő kezdete és **Sütési idő befejezése** két olyan funkció, amelyet egyszerre be lehet kapcsolni.



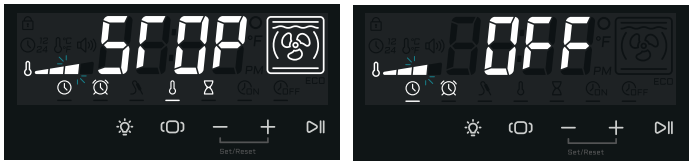
- Ha a **Sütési időtartam** be van állítva, hozzáférhet a Sütési időpont beállítási funkciókhoz: **Kezdési időpont** vagy **Befejezési időpont** .
- A Sütés **Kezdési időpont** vagy **Befejezési időpont** funkció kiválasztásakor beállítható az óra majd a percek értékét a — vagy + **Szabályozó gombok** segítségével.
- A ▷|| **Indítás/Leállítás gomb** megnyomásával a beállítások aktívak.
- Ezeket az időzítéseket vissza lehet állítani a — és + **Szabályozó gombok** együttes hosszabb nyomva tartásával.

6. Sütési program vége



- A sütő jelzi a sütés végét az **Időzítő időtartama** lejártakor egy 1 perces hangjelzéssel.

6.1. Sütő LEÁLLÍTÁSA és KIKAPCSOLÁSA



A sütőt a következőképp kapcsolhatja ki:
- A ▷|| **Indítás/leállítás gomb** megnyomásával a sütés közben.
- A szabályozógomb KI állásba történő elforgatásával.
- Ha beállította a Készenléti állapot **KI (NO d)** állapotot, 5 perc inaktivitás után, és ha egyik funkció sem aktív, a sütő automatikusan kikapcsol.

7. Ajtó nyitása

- Az ajtó nyitása esetén a program megszakad az ajtó becsukásáig.
- Ha az ajtót nem csukja vissza 3 percen belül, a program megszakad.

8. Gyári értékek visszaállítása



Ahhoz, hogy a terméket visszaállítsa a gyári állapotra és elvégezze az első bekapcsolást, a Szabályozógombot állítsa **KI** állásba, nyomja meg egyszerre a **Funkciógombot**, a — és + **Szabályozó gombokat 10 másodpercig**.
- A kijelzőn vonalak futnak lefelé 30 másodpercig, amely alatt nyomja meg egyszerre a — és + **Szabályozó gombokat**.

A kijelzőn megjelenik a **CIAO** felirat.



Válassza le a sütőt az elektromos ellátásról. A következő bekapcsoláskor a paraméterek visszaállnak, és a sütő az első bekapcsolás-sorozatot kínálja fel.

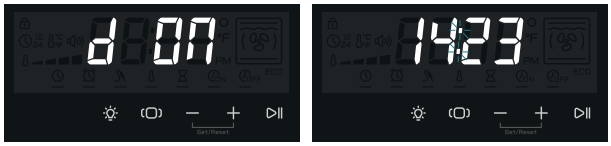
www.elektromarkabolt.hu

9. Demo üzemmód

DEMO üzemmódban úgy navigálhat a funkciók között, hogy a sütő nem melegszik fel.



A **DEMO** bekapcsol a következő eljárással:
- szabályozógomb **KI** állásban és kikapcsolt funkciókkal
- a **Funkciógomb** és a **Indítás/Leállítás gomb** együttes megnyomása 8 másodpercig.



- Amikor az üzemmód aktív, az **Óra** 14:23 pontjai villognak, és a kijelzőn megjelenik a d ON felirat 3 másodpercig (a megjelenítés megismétlődik egy aktív gomb első megnyomásakor, a sütő inaktivitása utáni 3 perc után)
- Ahhoz, hogy kilépjen a DEMO üzemmódból, ismételje meg az aktiválási eljárást

■ IKONOK

IKONOK	LEÍRÁS	FUNKCIÓ
	PIZZA	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 kekszek, sült gyümölcs stb
	ALSÓ SÜTÉS	Az ételek sütésének befejezéséhez leginkább alkalmas funkció, különösen édességekhez (kekszek, habcsók, kelesztett édességek, gyümölcsös édességek stb.) és egyéb ételekhez.
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 hússzondával.
	STATIKUS GRILLEZÉS	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.
	GYORS MELEGÍTÉS	Ez a funkció a sütő előmelegítési funkciójának gyorsítására szolgál. Ezt a funkciót akkor ajánlatos használni, amikor 200 és 300°C közötti sütési hőmérsékletet állít be. Ha 200°C-nál alacsonyabb hőmérsékleten alkalmazza, nem jár különösebb előnnyel. FIGYELEM: a funkció ételek sütésére NEM ajánlott, csak a sütő gyorsabb előmelegítésére szolgál. NE HASZNÁLJA A FUNKCIÓT 20 PERCNÉL TOVÁBB
	HIDROLITIKUS FUNKCIÓ	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

HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Hidrolitikus funkció

Tisztítási folyamat elvégzése

1. Kézzel, egy nedves szivacs segítségével távolítsa el az esetleges étel darabokat;
2. Vegye ki az összes kiegészítőt a sütőüregből (rácsok, csepegtetőtálcák, oldalsó rácsok, esetleges edények).
3. Hideg sütővel öntsön az üregbe 100ml vizet + 2 csepp semleges tisztítószert, hogy eltávolítsa a makacsabb szennyeződéseket;
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;

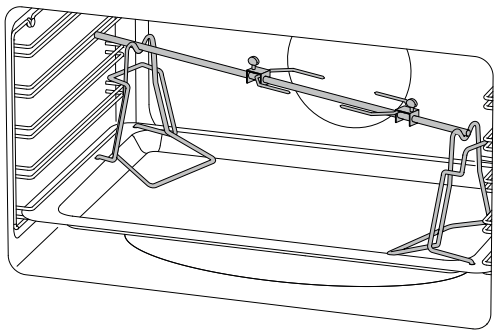
⚠ FIGYELEM!

- 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 - Kiegészítők

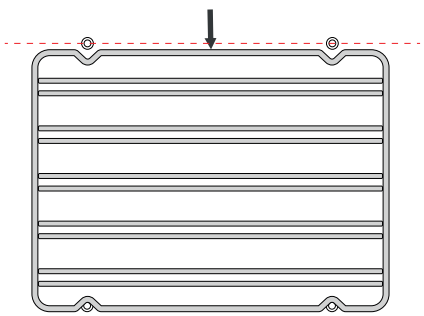
Nyársforgató használata (csak bizonyos modelleken)

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.

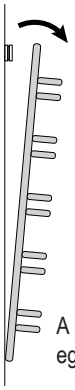


Teleszkópos sínek

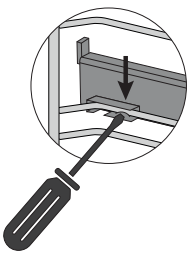
Húzza lefelé a pirossal jelölt részt, hogy eltávolítsa a sütő faláról.



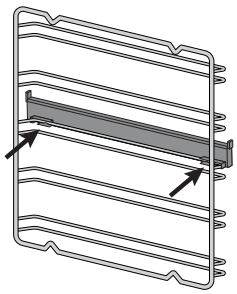
Forgassa el, és helyezze egy lapra, a csúszóvezető oldalával.

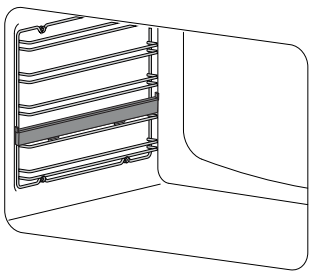


A kapocs kioldásához lazítsa meg egy laposfejű csavarhúzóval.



Ismételje meg a műveleteket fordított sorrendben, hogy visszahelyezze a vezetőt





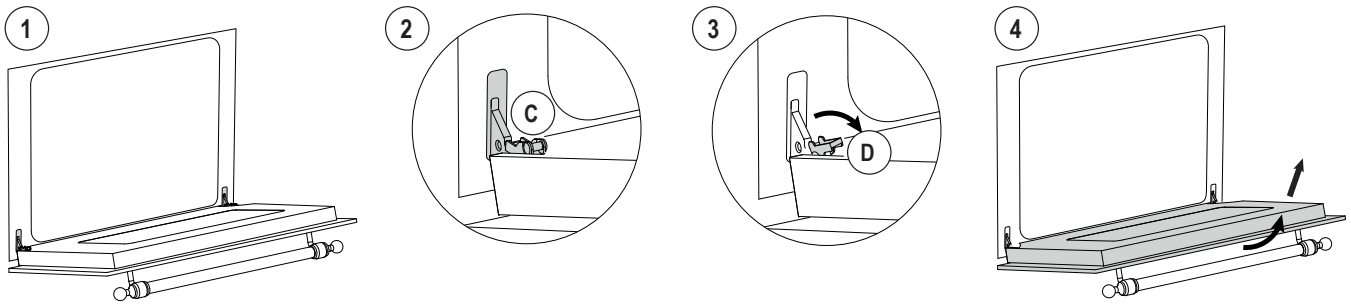
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS - Ajtó eltávolítása

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:

www.elektromarkabolt.hu



■ 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.

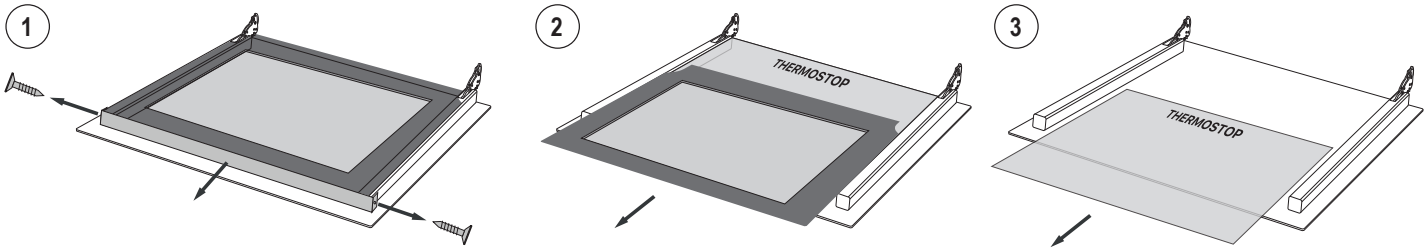
Az üvegek eltávolításának lépései

⚠ 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).

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. 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.

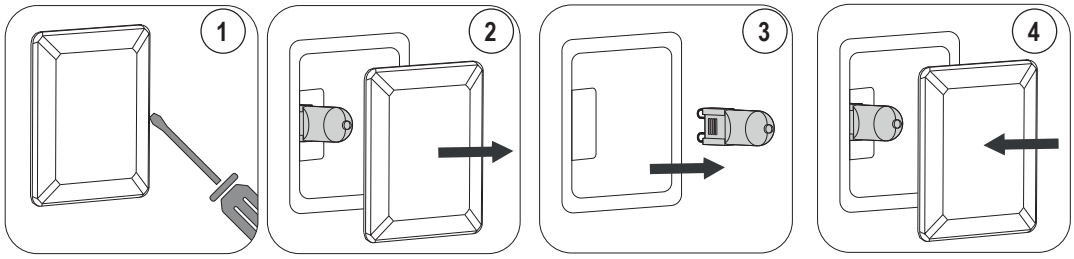
ELŐLAP

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.

www.elektromarkabolt.hu

■ 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

■ 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.

Rendszerhiba

LEÍRÁS	Hibaazonosító
Az NTC-szonda megszakadt	Er00
NTC szonda rövidzárlatban	Er01
Túlmelegedés kijelzője	Er08

■ 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

www.elektromarkabolt.hu

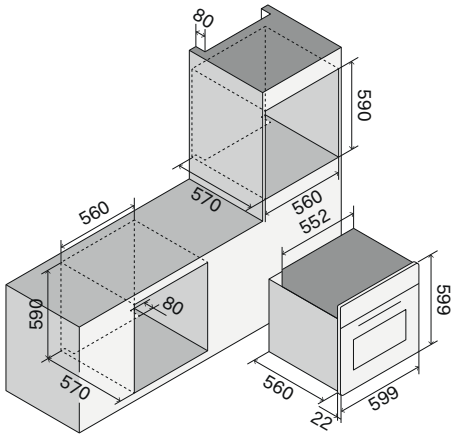
ÉTEL	HŐM. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Rétes	180	2	20/30
Keksz	180-200	2	40/50
Almás fánk	200-220	2	15/20
Babapiskótás puding	200-220	2	20/30
PÉKÁRU			
Kenyér	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

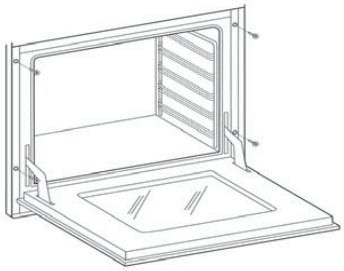
- Fontos
A már meleg sütőbe helyezze az ételt.
- Grillsütés Az elektromos grillel rendelkező készülékeken a sütést zárt ajtóval, 180°C-on kell végezni. A grillezni kívánt ételt a rácsra kell helyezni, lehetőleg a negyedik szintre.

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 DD BL





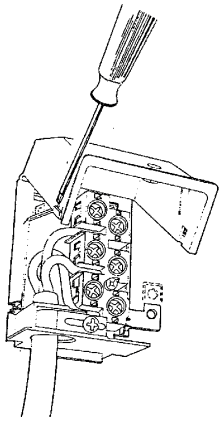
TELEPÍTÉS - Elektromos csatlakozás

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).

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: 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)

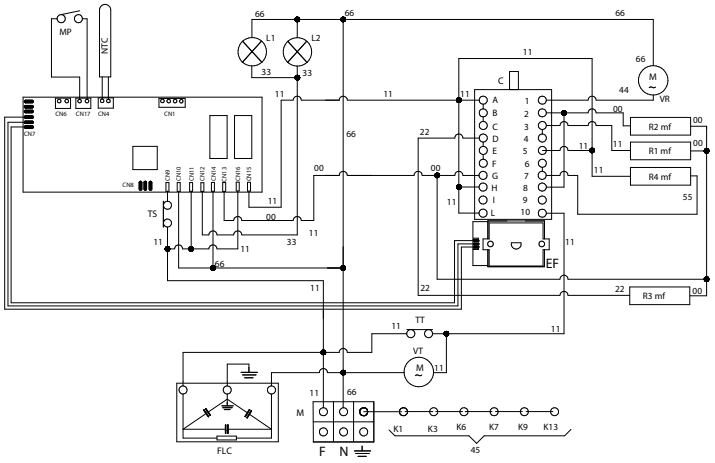
MODELL	KW (220-240V)
60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Jelmagyarázat

00	Fekete	M	Vezetékszorítók
11	Barna	MP	Ajtó mikrokapcsoló
22	Piros	N	Semleges
33	Fehér	NTC	Hőmérséklet szonda
44	Sárga	P	Percszámláló/Programozó
45	Sárga-zöld	R1	Felső ellenállás
55	Szürke	R2	Alsó ellenállás
66	Kék	R3	Grill ellenállás
C	Átkapcsoló	R4	Körkörös ellenállás
EF	Funkciók enkóder	TS	Biztonsági termosztát
F	Fázis	TT	Tangenciális termosztát
K1	Sorkapocs földelő vezeték	V	Sütő ventilátor
K3	„ „ Sütő ventilátor	VT	Hűtőventilátor
K6	„ „ 1. sütő fény	FLC	Szűrő
K7	„ „ 2. sütő fény		
K9	„ „ Tangenciális motorventilátor		
K13	„ „ grill		

Kapcsolási rajzok



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.

www.elektromarkabolt.hu

■ ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

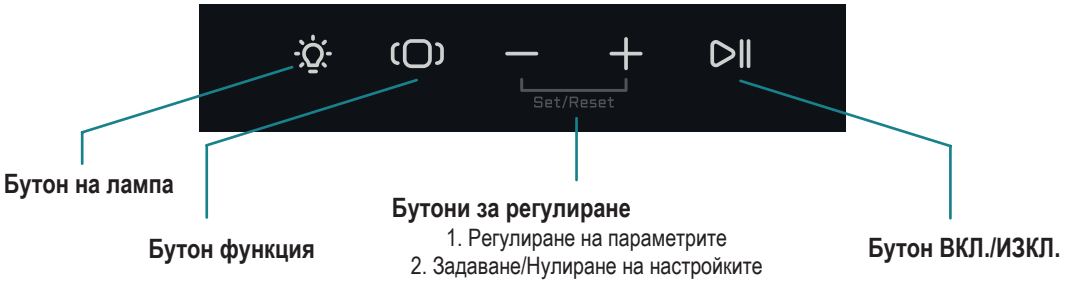
- Когато използвате фурната за първи път, включете я празна за около 1 час (230°C), като евентуално оставите прозорците на кухнята отворени. Фурната при първото включване излъчва лоши миризми, дължащи се на производствени остатъци като грес, масла или смоли. След изтичане на посоченото време фурната 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.

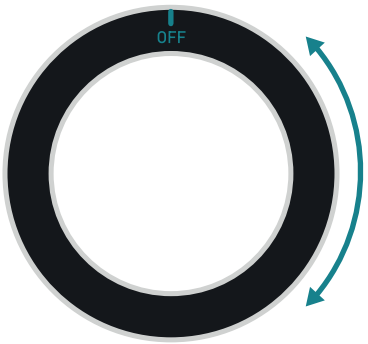
⚠ Не е позволено да се готви храна в пряк контакт с решетките и тавите на фурната.

■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА - Светодиоден дисплей



Легенда за бутоните и ръкохватката

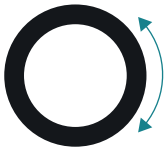






www.elektromarkabolt.hu

■ Основни функции на фурната

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
БУТОН ОСВЕТЛЕНИЕ	- Включва и изключва светлината	- Ако е включено ръчно, осветлението се изключва след 10 минути. - Осветлението се включва автоматично: при стартиране на печенето или при отваряне на вратата за 5 минути при прекъсване на печенето или след затваряне на вратата за 1 минута
БУТОН ФУНКЦИЯ	- Превключва през наличните функции	- Линията и иконите указват състоянието на функцията. **Бяла линия:** избрана **Червена линия:** настроена **Бяла и червена редуваща се:** предварително избрана и зададена **Червена икона**: активна - Иконата “Часовник” винаги остава в бяло
	Примери 	
БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ 	- Настройва стойностите на функцията	- Настройва стойностите на избраната функция Настройка/Нулиране на настройките - За нулиране едновременно натиснете и задръжте бутони — и +
БУТОН ВКЛ./ИЗКЛ. 	- Стартира или прекъсва програмата за печене	- Вижте главата за настройване на програмата за печене
РЪКОХВАТКА 	- Избира програмата за печене напр.: 	- Вижте главата за настройване на програмата за печене

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
ЛЕНТА ЗА НИВО НА ТЕМПЕРАТУРАТА a)  b) 	- Сигнализация за нивото на температурата на фурната	**а)** В червено указва температурата на фурната по време на печене **б)** В бяло указва остатъчната топлина в края на печенето

ИНФОРМАЦИОНЕН ЕКРАН
- Ако няма активност, дисплеят преминава към **Информационен екран** и се показват само активните икони и иконата на часовника. - Като натиснете **Бутона за функция,** се излиза от **Информационния екран.**

1. Първо включване



- При първото включване е необходимо да зададете: Часовникът, екранът **12/24H**, дисплеят **ON (ON d) - OFF (NO d) температурата в °C или °F** и **звуците on/Off.**

- За да зададете параметрите, натиснете **бутоните за регулиране** — или + и **бутона за функция** , за да потвърдите и да преминете към следващата настройка:

www.elektromarkabolt.hu

1. Настройване на часовника

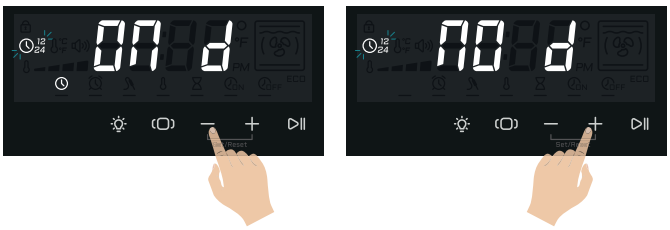


⚠ **Внимание:** след прекъсване на електричеството за повече от **10 сек.**, ще е необходимо отново да настроите часа.

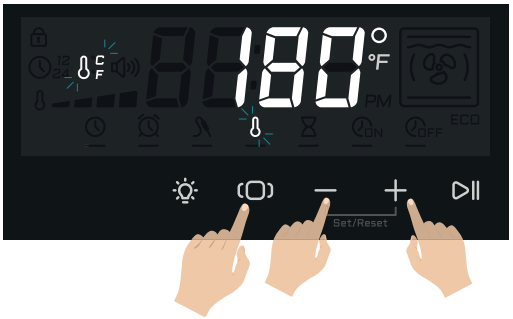
2. Задайте формат на показване 12 ч./24 ч.



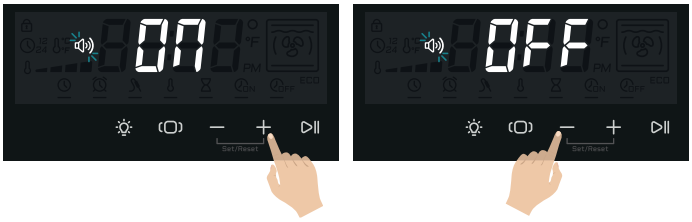
3. Дисплей ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Задайте температурата в °C или °F.



5. Настройване на звуците on/Off





Продуктът е готов за употреба.

2. Функции на настройките

2.1 Настройка на функциите



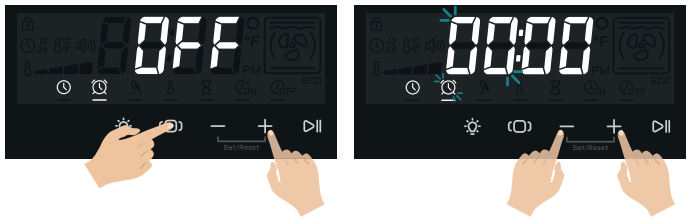
- С едно продължително натискане от **6 сек.** на **Бутоните за Регулиране** — и + се влиза в режима, описан в раздел “**1.Първо Включване”** за Настройка на часа **12H/24H**, на **Скала на Температура** и на настройката ON/OFF на звуците.

2.2 настройка на часовника 00:00



- С продължителното натискане от **3 сек.** на **Бутоните за Регулиране** — и + се активира настройка на **Часовника**, за настройката процедирайте според посоченото в раздел “**1. Първо включване**”.

2.3. Натройка на помощен таймер



- Като изберете функцията **помощен таймер** може да се настроят часовете и след това минутите чрез **бутоните за регулиране** — или +.
Обратното броене се активира с натискане на **бутон функция** или след **10 сек**.
- Помощният таймер може да бъде нулиране с едновременно продължително натискане на **бутоните за регулиране** — и +.

2.4 Защита от деца

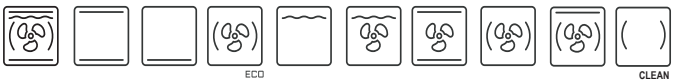


- При изключена фурна, с продължително натискане от **3 сек.** на **бутон функция** се активира/деактивира **Защитата от деца**.

www.elektromarkabolt.hu

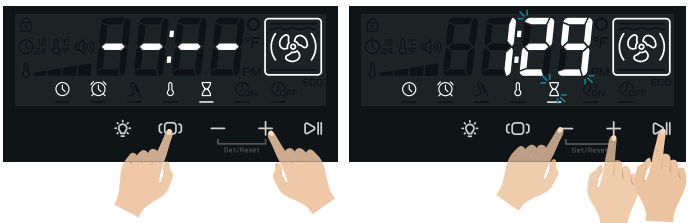
3. Настройка на програмата за печене





- Като завъртите ръкохватката, се избира някоя от програмите за печене, с температура по подразбиране.
- **Температурата на печене** може да се променя с **бутоните за регулиране** — или +.
- Като натиснете **бутон Вкл./Изкл.** ▷|| започва програмата за печене.

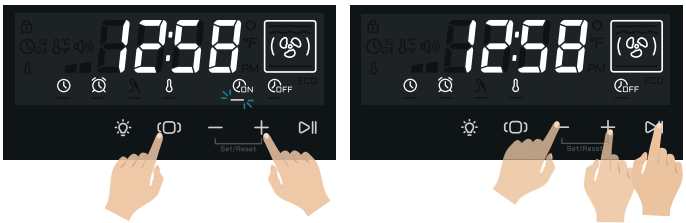
4. Настройка на Продължителност на печенето



- Като се избере **функция Продължителност на печене** с **бутон функция,** може да се зададе стойността на часовете и след това на минутите чрез **бутоните за регулиране** — или +.
- **Обратното борене** започва при действителното начало на печенето: при натискане на **бутон Вкл./Изкл.** ▷|| или при изтичане на времето за отложен старт в раздел **Час за печене**.
- Таймер **Продължителност на печене** може да се нулира с едновременното продължително натискане на **бутоните за регулиране** — и +.

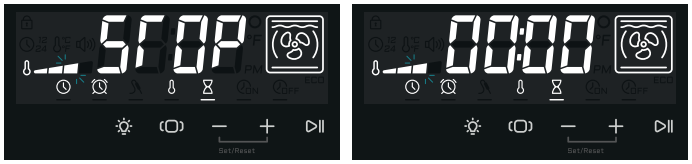
5. Настройка на часа на печене (начало ON или край OFF).

Час на начало на печене ON и **Час на край на печене** OFF са две алтернативни функции, които не могат да бъдат активирани едновременно.



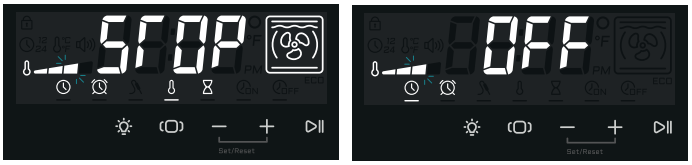
- Ако **Продължителността на печене** е настроена, може да се достигне до функциите за настройка на Часа на печене: **Час на начало** ON или **Час на край** OFF.
- Като се избере функцията **Час на начало** ON или **Час на край** OFF на печене може да се зададе стойността на часовете и след това на минутите чрез **бутоните за регулиране** — или +.
- При натискане на **бутон Вкл./Изкл.** ▷|| настройките ще са активни.
- Тези таймер могат да се нулират с едновременното продължително натискане на **бутоните за регулиране** — и +.

6. Край на програмата за печене



- При изтичане на **таймера за време** фурната сигнализира края на печенето със звук за 1 минута.

6.1. STOP и OFF на фурната



Фурната може да се изключи по следните начини:
- Като натиснете **бутон Вкл./Изкл.** ▷|| по време на печене.
- Чрез завъртане на ръкохватката на OFF.
- Ако е зададен режим Standby **OFF (NO d)**, след 5 минути неактивност и нито една функция не е активна фурната се изключва автоматично.

7. Отваряне на вратата

-При отваряне на вратата програмата прекъсва до затварянето ѝ.
- Ако вратата не бъде затворена до 3 минути, програмата се прекъсва.

8. Нулиране към фабричните настройки



За да върнете продукта към фабричното състояние и да имате първо включване, в ръкохватка в позиция **OFF**, натиснете едновременно **бутона за функция** , **бутоните за регулиране** — и + за **10 сек**.
- На дисплея линиите ще се плъзгат надолу в продължение на 30 сек. по време на които натиснете едновременно **бутоните за регулиране** — и +.
На дисплея ще се появи надпис **CIAO**.



Прекъснете захранването на фурната. При следващото включване всички параметри ще се нулират и фурната ще предложи последователността за първо включване.

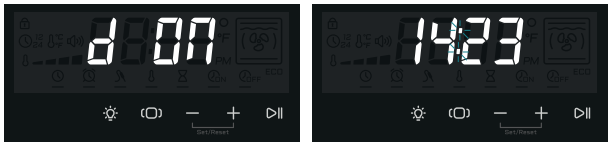
www.elektromarkabolt.hu

9. Демо режим

В режим **DEMO** можете да преминавате през функциите без фурната да се загрява.



DEMO се активира по следния начин:
- ръкохватка на **OFF** и всички функции изключени
- едновременно натискане на **бутон функция** и **бутон Вкл./Изкл.** за 8 секунди.



- Когато режимът е активиран всички точки на **часовника** 14:23 примигват и на дисплея се показва надписа d ON за 3 секунди (показва се отново при първото натискане на активен бутон след 3 минути неактивност на фурната)
- За да излезете от DEMO режим, повторете процедурата за активиране

■ ИКОНИ

ИКОНИ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
	ПИЦА	Тази функция е специално предназначена за печене на пици, фокачи 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, която е подходяща за печене на следните храни: свински котлети, наденички, треска, задушено, дивеч, телешко печено, целувки и бисквити, печени плодове и др.
	ПЕЧЕНЕ НА ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ	Печене, което е по-подходящо за завършване на печенето на храните, по-конкретно сладкарски изделия (бисквити, целувки, сладкиши с мая, плодови сладкиши и т.н) и други храни.
ECO	ПЕЧЕНЕ ECO	Това е функцията, с която може да се пече със значителна икономия на електричество. 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.
	СТАТИЧНО ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ	Функция за бързо и дълбоко печене на грил за запичане и приготвяне на месо като цяло, филета, телешки стек с кост, риба на скара и дори зеленчуци на скара. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостата на 180°C.
	ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР	Много бързо и дълбоко със значителна икономия на електричество, тази функция е подходяща за много ястия като: свински котлети, наденички, свински или смесени шишчета, дивеч, ньоки по римски и т.н. Печенето с електрически грил трябва да се извършва с термостат на 180°C.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ	Това е функцията за бързо и интензивно печене на различни храни; подходяща е за: риба във фолио, задушени зеленчуци, шишчета, патица, пиле и др.
	ЕДНОВРЕМЕННО ПЕЧЕНЕ С ВЕНТИЛАТОР НА НЯКОЛКО ХРАНИ	Това е функцията, при която могат едновременно да се пекат различни ястия, без миризмите да се смесват; можете да печете лазаня, пица, кроасани и кифлички, тарталети, сладкиши и др.
	БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ	Тази функция служи за ускоряване на предварителното загряване на вашата фурна. Препоръчва се да използвате тази функция, когато се задава температура на печене между 200 и 300°C. Използването на функцията за температури под 200°C не носи особени предимства. ВНИМАНИЕ: функцията НЕ Е подходяща за печене на храни, използва се само за предварително по-бързо загряване на фурната. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ПОВЕЧЕ ОТ 20 МИНУТИ
	ХИДРОЛИТИЧНА ФУНКЦИЯ	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 можете да се отстрани по-лесно, без да оставя миризми.

www.elektromarkabolt.hu

■ 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 вътрешността 100 ml вода + 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;

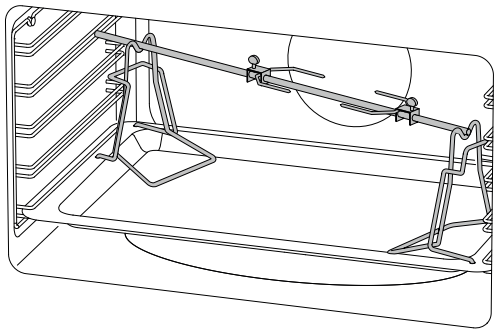
⚠ ВНИМАНИЕ

- 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 - Принадлежности

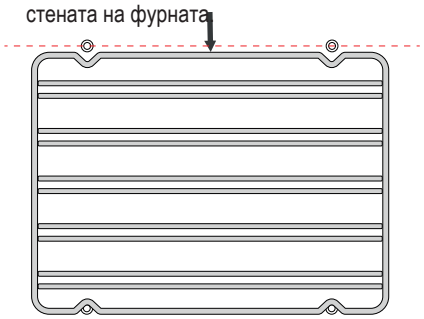
Употреба на шиш за грил (само при някои модели)

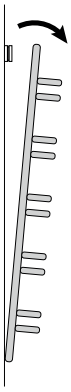
Поставете месото, което ще се пече на шиша, като го застопорите със специалните вилици. Поставете пръчката на шиша върху специалните опори, които преди това са били поставени върху тавата и го поставете в приставката за печене на грил. Включете функцията за статичен грил при затворената врата. За да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



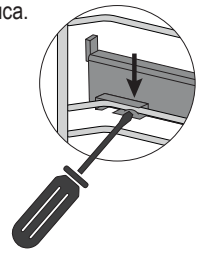
Телескопични водачи

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

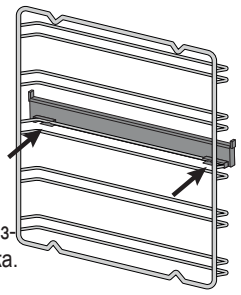




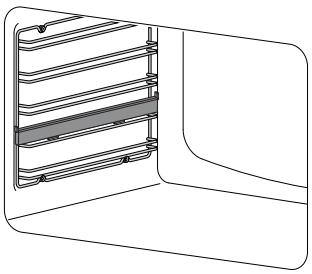
Завъртете и ги поставете върху плот от страната на плъзгащата релса.



За да освободите скобата, разхлабете с една права отвертка.



Повторете операциите в обратен ред, за да позиционирате релсата



■ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Сваляне на вратата

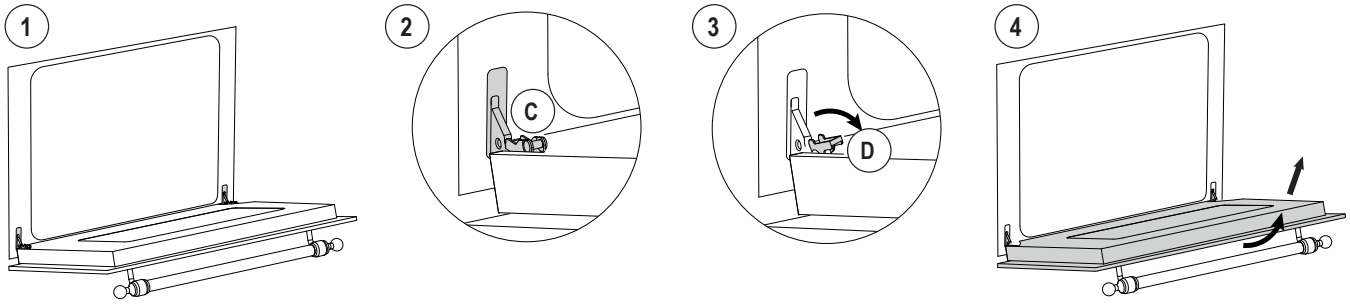
Процедура

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.

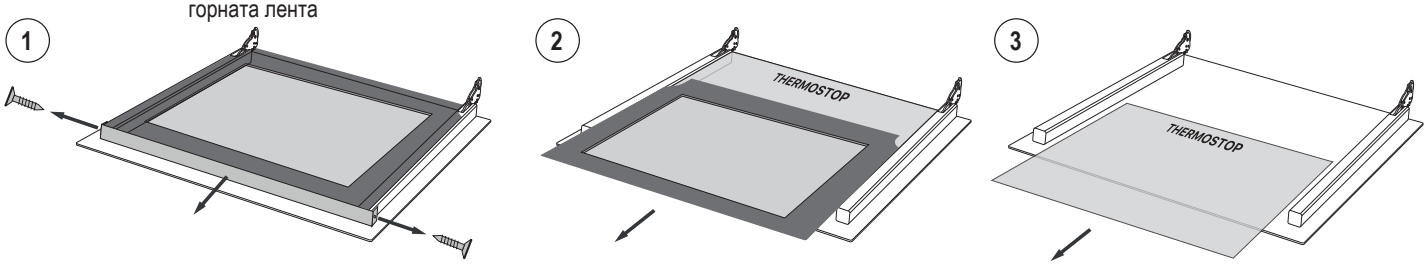
Последователност на отстраняване на стъклата

⚠ 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. 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

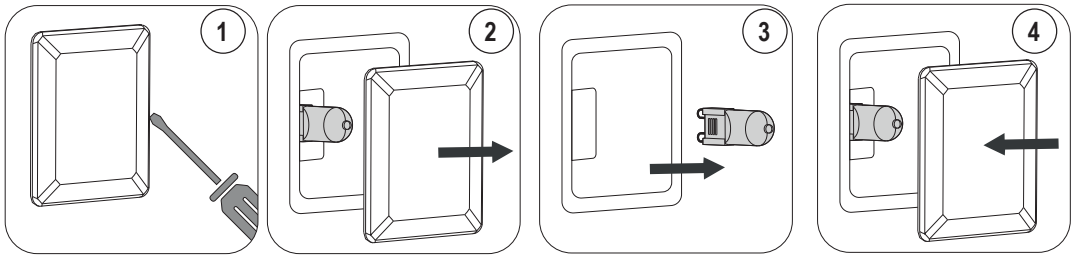
КОМПОНЕНТ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Стоманена повърхност	Почистете частите с хладка вода и некорозивен течен препарат и след това ги подсушете с мека кърпа или от микрофибър.	Блясъкът се поддържа чрез периодично почистване със специални продукти, които обикновено се предлагат на пазара. Никога 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.

www.elektromarkabolt.hu

■ 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

■ 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.

Грешки на система

ОПИСАНИЕ	ID грешка
NTC сондата е прекъсната	Er00
NTC сонда в късо съединение	Er01
Показване на свръхтемпература	Er08

■ 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

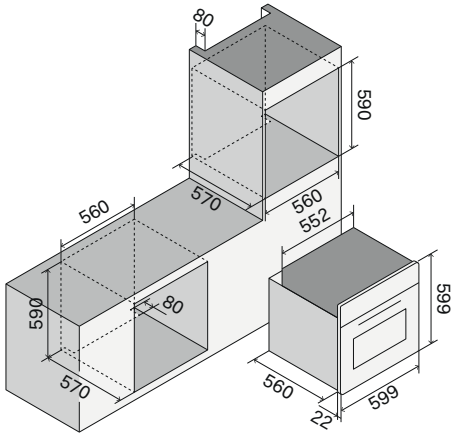
www.elektromarkabolt.hu

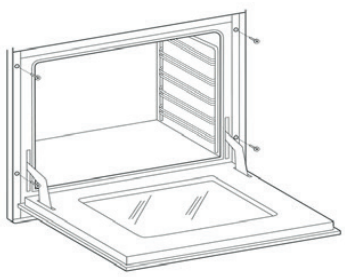
ЯСТИЕ	ТЕМП. C°	55 44 33 22 11	МИН.
Понички	180-200	2	30/40
Сладкиши от бутер тесто	200-220	2	15/20
Десерт със стафиди	250	2	25/35
Щрудел	180	2	20/30
Бисквити Савоя	180-200	2	40/50
Ябълкови мекички	200-220	2	15/20
Пудинг от савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБНИ ПРОДУКТИ			
Хляб	220	3	30
Пица	250	2	15/20
Пица	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.

■ 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 DD BL





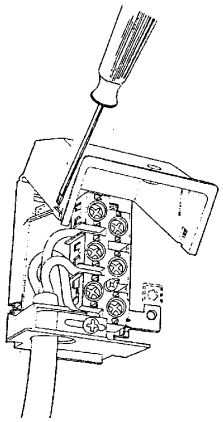
■ ИНСТАЛИРАНЕ - Електрическо свързване

⚠ 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);
- захранващата система трябва да е снабдена с ефективна връзка за заземяване.
Уредът е снабден с кабел без щепсел: 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)

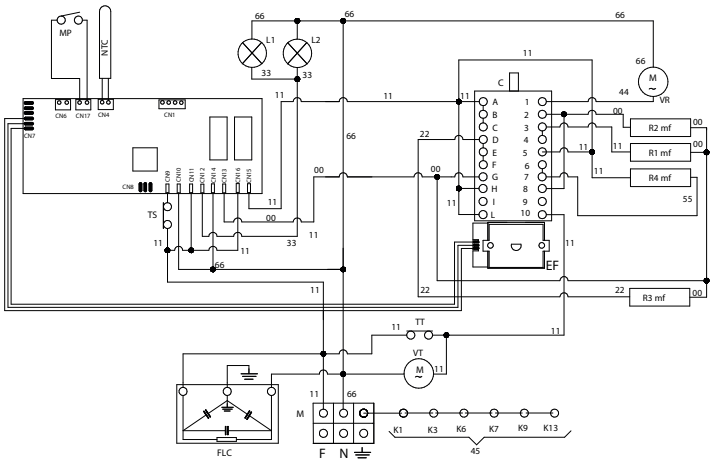
МОДЕЛ	KW (220-240V)
60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Легенда

00	Черен	M	Кутии с клеми
11	Кафяв	MP	Микропрекъсвач на вратата
22	Червен	N	Неутрален
33	Бял	NTC	Температурна сонда
44	Жълт	P	Таймер/Програматор
45	Жълт-зелен	R1	Горен нагревател
55	Сив	R2	Долен нагревател
66	Син	R3	Нагревател на грил
C	Превключвател	R4	Кръгъл нагревател
EF	Енкодер функции	TS	Обезопасителен термостат
F	Фаза	TT	Тангенциален термостат
K1	Кабел заземяване на клемния блок	V	Вентилатор на фурна
K3	" " вентилация на фурна	VT	Вентилатор охлаждане
K6	" " лампа на фурна 1	FLC	Филтър
K7	" " лампа на фурна 2		
K9	" " танген. мотовент.		
K13	" " гриль		

Електрически схеми



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, decuplați legătura electrică și deconectați întrerupătorul general.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

F. Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

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

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

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

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

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



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

■ 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 fe-

www.elektromarkabolt.hu

restrele 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 cu-

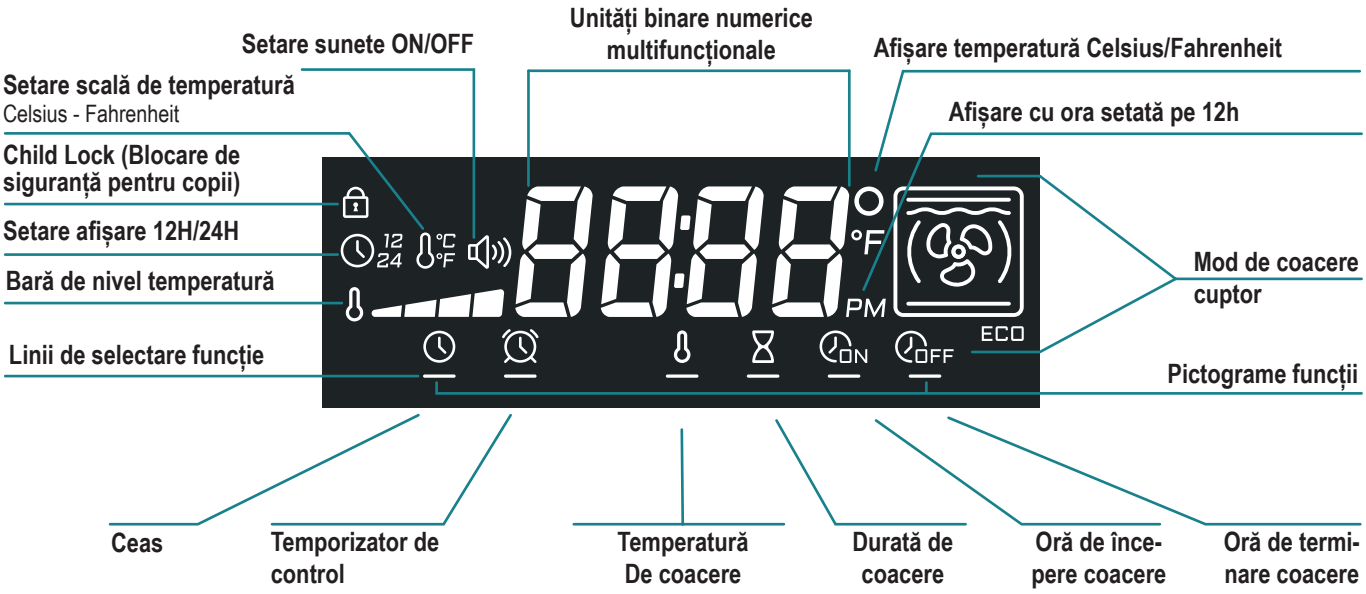
tăvile cuptorului.

rățarea.

- 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.

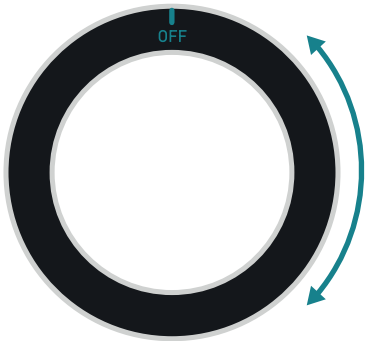
⚠ Nu este permis gătitul alimentelor în contact direct cu grătarele și

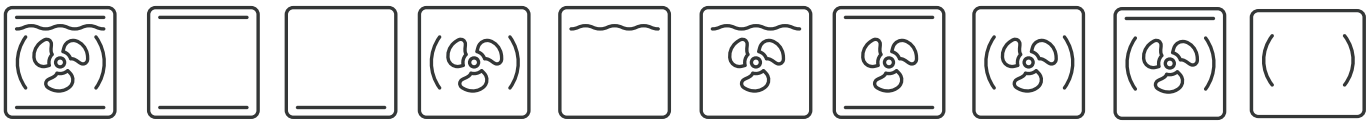
■ INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Afișaj optic cu LED



Legendă taste și buton rotativ







www.elektromarkabolt.hu

■ Funcții de bază ale cuptorului

SIMBOL	DESCRIERE	FUNCȚIE
TASTĂ LUMINĂ	- Aprinde și stinge lumina	- Dacă este aprinsă manual, lumina se stinge după 10 minute. - Lumina se aprinde automat: la pornirea coacerii sau la deschiderea ușii timp de 5 minute la întreruperea coacerii sau după închiderea ușii timp de 1 minut
TASTĂ FUNCȚIONALĂ	- Derulează funcțiile ce pot fi activate	- Linia și pictogramele indică starea funcției. **Linie albă:** selectată **Linie roșie:** setată **Linie albă și roșie alternate:** selectată și setată în prealabil **Pictogramă roșie**: activă - Pictograma Ceas rămâne mereu albă
	Exemple	
TASTE DE REGLARE — + Set/Reset	- Setează valorile funcției	- Setează valorile funcției selectate Setare/Resetare a setărilor - Pentru resetare, apăsare concomitentă prelungită a tastelor — și +
TASTĂ PORNIRE/OPRIRE	- Pornește sau întrerupe un program de coacere	- Consultați capitolul dedicat setării programului de coacere
BUTON ROTATIV	- Selectează programul de coacere De ex.: .	- Consultați capitolul dedicat setării programului de coacere

SIMBOL	DESCRIERE	FUNCȚIE
BARĂ NIVEL TEMPERATURĂ a) b)	- Semnalare a nivelului de temperatură din cuptor	**a)** Cu roșu semnalează temperatura cuptorului în timpul coacerii **b)** Cu alb semnalează căldura reziduală la sfârșitul coacerii

AFIȘARE DE INFORMARE
- În lipsa interacțiunii, afișajul optic se comută pe **afișarea de informare** și sunt afișate numai pictogramele active și pictograma ceasului. - Apăsând pe **tasta funcțională** se iese din **afișarea de informare.**

1. Prima pornire



- La prima pornire, trebuie să se seteze:
ceasul,, afișarea **12/24H**, afișajul optic **ON (ON d) - OFF (NO d) temperatura în °C sau °F** precum și **sunetele On/Off.**

- Pentru a seta parametrii, apăsați pe **tastele de reglare** — sau + și pe **tasta funcțională** pentru a confirma și pentru a trece la setarea următoare:

www.elektromarkabolt.hu

1. Setarea ceasului

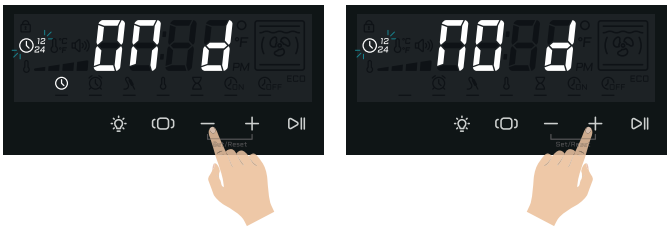


⚠ **Atenție:** după o pană de curent cu durată de peste **10 sec.**, ora va trebui setată din nou.

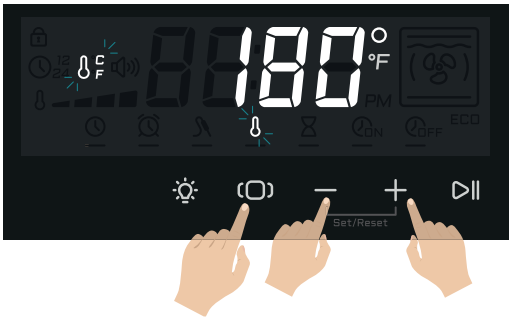
2. Setarea afișării 12H/24H



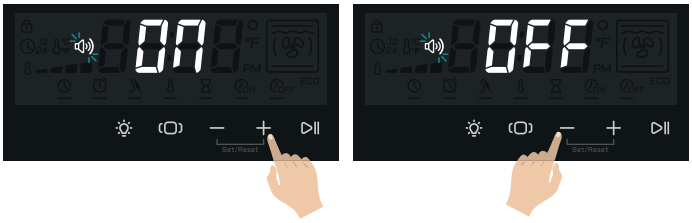
3. Afișaj optic pe ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Setarea temperaturii în °C sau °F.



5. Setare sunete pe On/Off





Produsul este gata de utilizare.

2. Funcții de configurare

2.1 Setarea funcțiilor



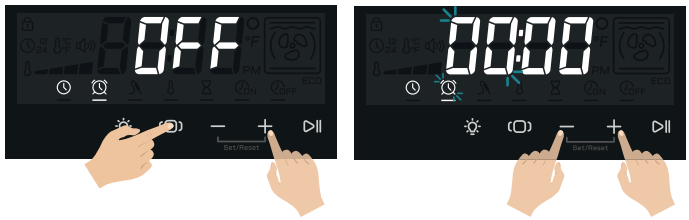
- Cu o apăsare prelungită de **6 sec.** pe **tastele de reglare** — și + intră în modul descris în capitolul **„1.Prima pornire”** pentru configurarea orei **12H/24H**, a **scalei de temperatură** și a setării ON/OFF a sunetelor.

2.2 Setarea ceasului 00:00



- O apăsare prelungită de **3 sec.** pe **tastele de reglare** — și + permite setarea **ceasului**, pentru setare se procedează după cum este indicat în capitolul “**1. Prima pornire**”.

2.3. Setarea temporizatorului de control



- Selectând funcția **Temporizator de control** se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
Numărătoarea inversă se activează la apăsarea **tastei funcționale** sau după **10 sec**.
-Temporizatorul de control poate fi resetat prin apăsarea concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

2.4 Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii)

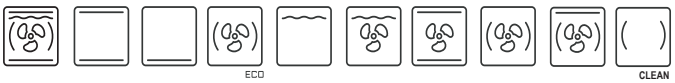


- Cu cuptorul oprit, printr-o apăsare prelungită timp de **3 sec.** a **tastei funcționale** se activează/dezactivează funcția **Child Lock (blocare de siguranță pentru copii)**.

www.elektromarkabolt.hu

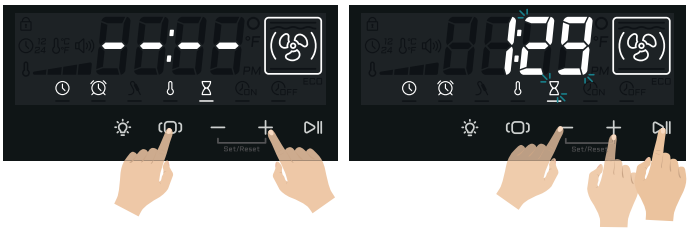
3. Setarea programului de coacere





- Prin rotirea butonului rotativ se selectează unul din programele de coacere, cu temperatura implicită aferentă.
- **Temperatura de coacere** se poate modifica, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- La apăsarea **tastei Pornire/Oprire** ▷||, programul de coacere pornește.

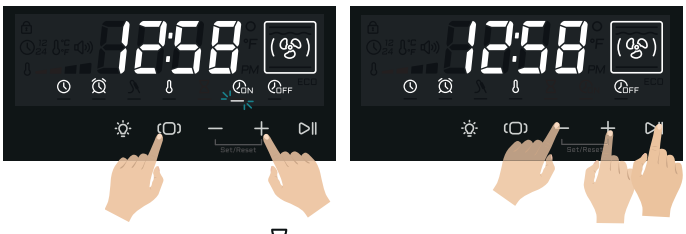
4. Setarea duratei de coacere



- Selectând **funcția durată de coacere** cu **tasta funcțională,** se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- **Numărătoarea inversă** pornește la începerea efectivă a coacerii: la apăsarea **tastei Pornire/Oprire** ▷||, sau la expirarea amânării programate în secțiunea **Oră de coacere**.
- Temporizatorul **Durată de coacere** poate fi resetat printr-o apăsare concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

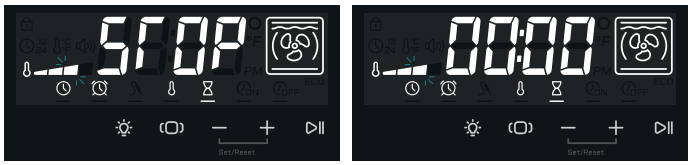
5. Setarea orei de coacere (începere ON sau terminare OFF).

Ora de începere coacere ON și **ora de terminare coacere** OFF sunt două funcții alternative, ce nu pot fi activate concomitent.



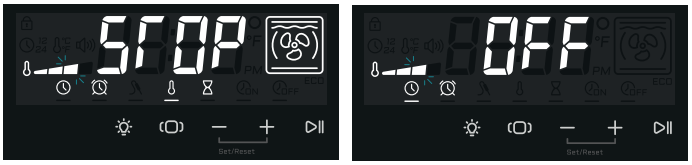
- Dacă **durata de coacere** este setată, se pot accesa funcțiile de setare a orei de coacere: **Oră de începere** ON sau **oră de terminare** OFF.
- Selectând funcția **oră de începere** ON sau **oră de terminare** OFF coacere, se poate seta valoarea în ore și apoi în minute, folosind **tastele de reglare** — sau +.
- La apăsarea **tastei Pornire/Oprire,** ▷|| setările vor fi active.
- Aceste temporizatoare pot fi resetate printr-o apăsare concomitentă prelungită a **tastelor de reglare** — și +.

6. Terminare program de coacere



- Cuptorul semnalează terminarea coacerii, la expirarea **temporizatorului de durată** printr-un sunet cu durata de 1 minut.

6.1. OPRIRE și ÎNCHIDERE cuptor



Cuptorul poate fi oprit în următoarele moduri:
- Apăsând pe **tasta Pornire/Oprire** ▷|| în timpul unei coaceri.
Rotind butonul rotativ pe OFF.
- Dacă fusese setat modul Stand-by **OFF (NO d)**, după 5 minute de inactivitate și nicio funcție activată, cuptorul se va închide automat.

7. Deschiderea ușii

- În caz de deschidere a ușii, programul se va sista până la închiderea ușii.
- Dacă ușa nu este închisă în cel mult 3 minute, programul se va întrerupe.

8. Resetare la valorile din fabrică



Pentru a readuce produsul la setările din fabrică și pentru a permite prima pornire, cu butonul rotativ pe poziția de **OFF**, apăsați concomitent **tasta funcțională** , **tastele de reglare** — și + timp de **10 sec**.
- Pe afișajul optic se vor derula liniile de jos timp de 30 de sec., timp în care trebuie să apăsați concomitent **tastele de reglare** — și +.
Pe afișajul optic apare textul **CIAO**.



Deconectați alimentarea cuptorului. La următoarea repornire, toți parametrii vor fi resetați, iar cuptorul va propune din nou secvența de primă pornire.

www.elektromarkabolt.hu

9. Mod Demo

Modul **DEMO** permite navigarea prin funcții, fără ca cuptorul să se încălzească.



Modul **DEMO** se activează prin următoarea procedură:

- buton rotativ pe **OFF** și toate funcțiile dezactivate
- apăsare concomitentă a **tastei funcționale** și a **tastei Pornire/ Oprire** timp de 8 secunde.





- Când modul este activ, punctulețele **ceasului** se aprind intermitent, iar pe afișajul optic apare textul timp de 3 secunde (vizualizarea se repetă la prima apăsare a unei taste active după 3 minute de inactivitate a cuptorului)
- Pentru a ieși de pe modul DEMO, repetați procedura de activare

PICTOGRAME

PICTOGRAME	DESCRIERE	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.
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.
	COACERE GRILL STATICĂ	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.
	ÎNCĂLZIRE 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 acestei funcții pentru temperaturi sub 200°C nu oferă avantaje deosebite. ATENȚIE: funcția NU ESTE ADECVATĂ pentru coacerea alimentelor, ci se utilizează doar pentru a preîncălzi cuptorul într-un timp mai scurt. NU UTILIZAȚI FUNCȚIA TIMP DE PESTE 20 DE MINUTE
	FUNCȚIA HIDROLITICĂ	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.a “Idrolitica” ammorbidisce lo sporco, per poterlo rimuovere più facilmente, senza lasciare odori e senza l’uso di detersivi.

www.elektromarkabolt.hu

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - Funcție hidrolitică

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, turnați 100ml apă + 2 picături de detergent neutru în cavitate pentru
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;

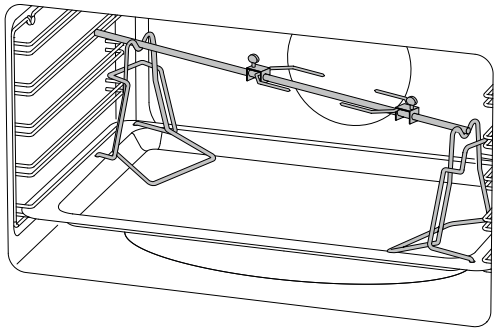
⚠ ATENȚIE

- 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 - Accesorii

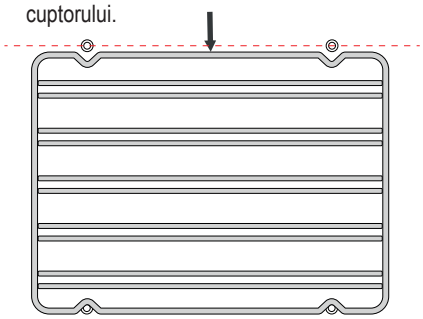
Folosirea grătarului tip rotisor (numai la unele modele)

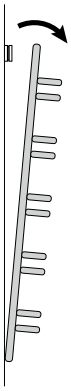
Introduceți pe tijă cărnurile ce trebuie gătite, fixându-le cu respectivele furci de prindere. Sprijiniți tija pe țepușă, pe suporturile special prevăzute și introduse în prealabil pe tavă și introduceți-o în pâlnia grătarului tip rotisor. Activați funcția grill statică cu ușa închisă. Pentru a scoate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



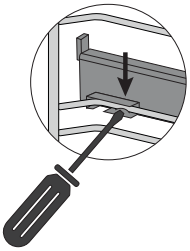
Ghidaje telescopice

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

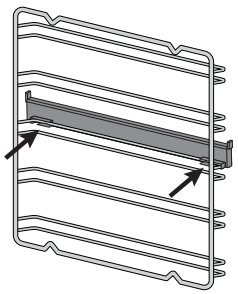




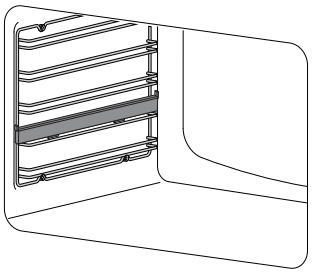
Rotiți și sprijiniți-le pe o suprafață, dinspre partea ghidajului culisant.



Pentru a decupla clema, slăbiți cu o șurubelniță dreaptă.



Repetați operațiunile în ordine inversă, pentru a repoziționa ghidajul



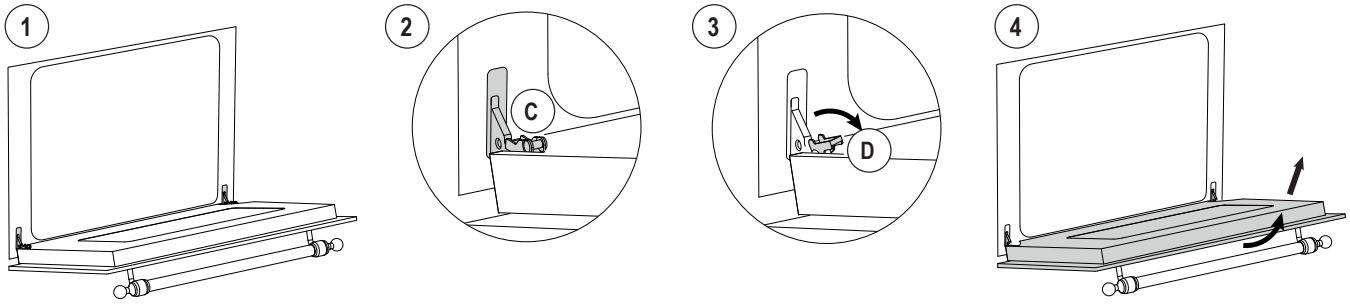
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Scoaterea ușii

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:

www.elektromarkabolt.hu



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Demontarea și curățarea geamurilor

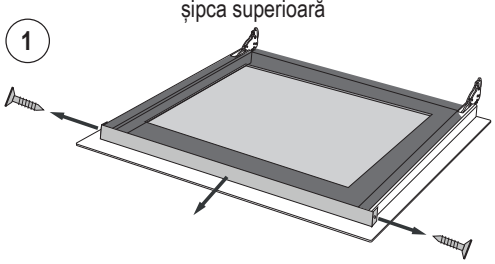
Procedeu ce trebuie urmat

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.

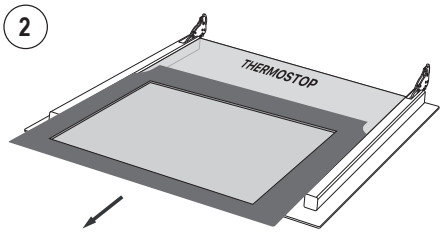
Secvență de demontare a geamurilor

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).

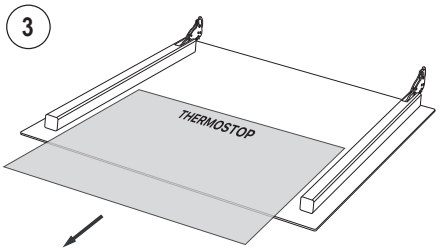
Deșurubați cele 2 șuruburi de pe partea DR/STG din șipca superioară



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. 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

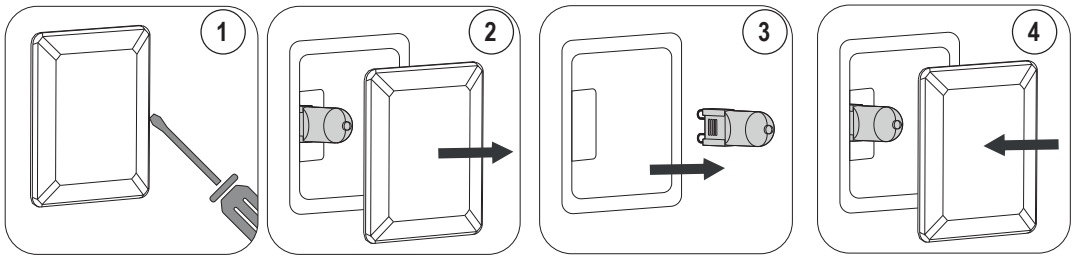
COMPONENTĂ	METODĂ DE CURĂȚARE	AVERTISMENTE
Suprafețe din oțel	Curățați piesele cu apă călduță și detergent lichid necoroziv și apoi uscați-le cu o lavetă moale sau din microfibră.	Strălucirea se menține printr-o curățare periodică, cu produse special prevăzute disponibile în comerț. Nu folosiți niciodată 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.

www.elektromarkabolt.hu

■ CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Schimbarea becului

Procedeu ce trebuie urmat

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



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

■ DEPANARE - Probleme generale

⚠ **ATENȚIE!**

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

Erori de sistem

DESCRIERE	ID eroare
Sondă NTC întreruptă	Er00
Sondă NTC în scurtcircuit	Er01
Afișează supratemperatura	Er08

■ 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 vițel	160-180	2/3	65/90
Friptură de miel	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Friptură de iepure de câmp	170-180	2/3	80/100
Friptură de iepure	160-170	2	80/100
Friptură de curcan	160-170	2	160/240
Friptură de 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 vițel	225	2/3	60/80
Friptură de miel	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Friptură de iepure de câmp	250	2/3	40/50
Friptură de iepure	250	2	40/50
Friptură de curcan	250	2	50/60
Friptură de 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

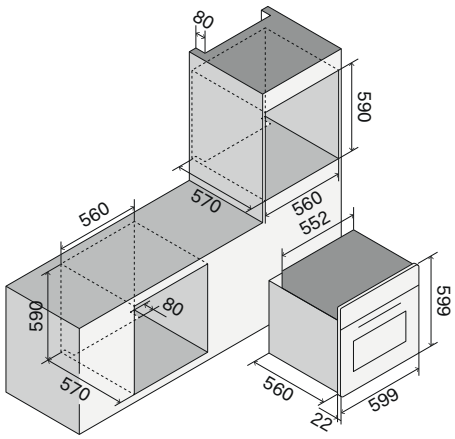
www.elektromarkabolt.hu

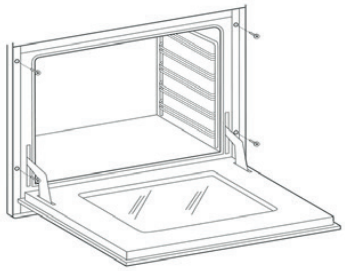
PREPARAT	TEMP. C°	55 44 33 22 11	MIN.
Biscuiți Savoia	180-200	2	40/50
Gogoși de mere	200-220	2	15/20
Budincă din pișcoturi	200-220	2	20/30
PANIFICAȚIE			
Pâine	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- 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.

■ 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 DD BL





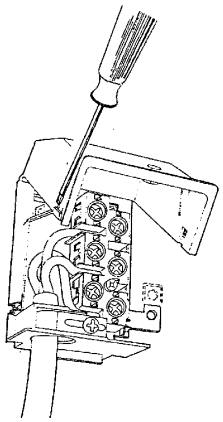
■ INSTALARE - Legătură electrică

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

Norme pentru instalare

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

Instalarea trebuie să se facă regulamentar și respectându-se pe deplin normele în vigoare, în materie de instalații electrice.
În caz contrar, constructorul va fi exonerat de orice răspundere.
În acest manual veți găsi și schema electrică a aparatului dumneavoastră.
Aparatele sunt concepute pentru a fi conectate la tensiunea indicată pe plăcuța de date.
Înainte de a racorda aparatul la rețea, asigurați-vă că:
- caracteristicile întrerupătorului electromagnetic sau ale prizei pot suporta sarcina aparatului (consultați datele de pe plăcuță);
- instalația de alimentare trebuie să fie prevăzută cu o legătură funcțională de împământare.
Aparatul se livrează cu cablu fără ștecher: 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)

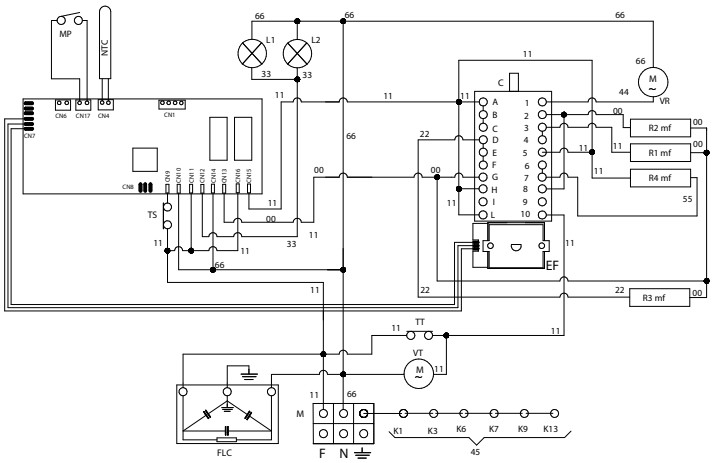
MODEL	KW (220-240V)
60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Legendă

00	Nero	M	Reglete de borne
11	Maro	MP	Microîntrerupător ușă
22	Roșu	N	Nul
33	Alb	NTC	Sondă de temperatură
44	Galben	P	Cronometru/Programator
45	Galben-verde	R1	Rezistență boltă
55	Gri	R2	Rezistență vatră
66	Albastru	R3	Rezistență grill
C	Comutator	R4	Rezistență circulară
EF	Codificator funcții	TS	Termostat de siguranță
F	Fază	TT	Termostat tangențial
K1	Fir împământare regletă de borne	V	Ventilator cuptor
K3	„ “ ventilator cuptor	VT	Vent. răcire
K6	„ “ lumină cuptor 1	FLC	Filtru
K7	„ “ lumină cuptor 2		
K9	„ “ ventilator motor. tangenț.		
K13	„ “ grătar		

Scheme electrice



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.

■ 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 παραγω-

www.elektromarkabolt.hu

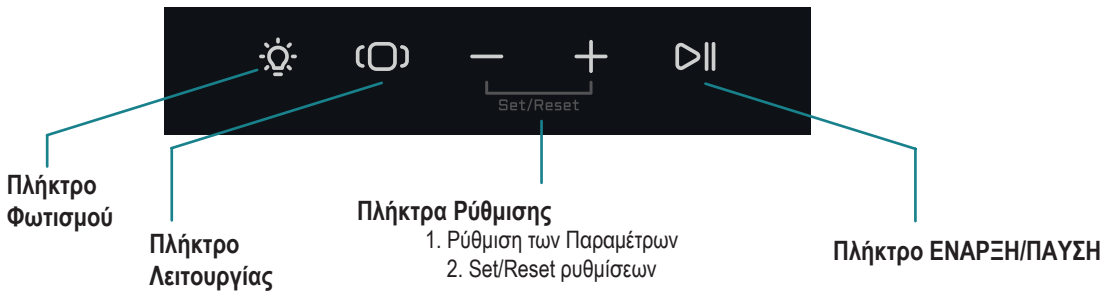
γής όπως λίπη, λάδια ή ρητίνες. Αφού παρέλθει ο χρόνος που υποδεικνύεται, ο φούρνος είναι πλέον έτοιμος για το πρώτο ψήσιμο. Μόλις ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο για πιο εύκολο 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.

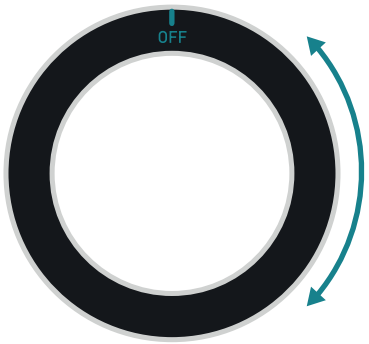
⚠ Δεν επιτρέπεται να μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τα ταψιά συλλογής λίπους του φούρνου.

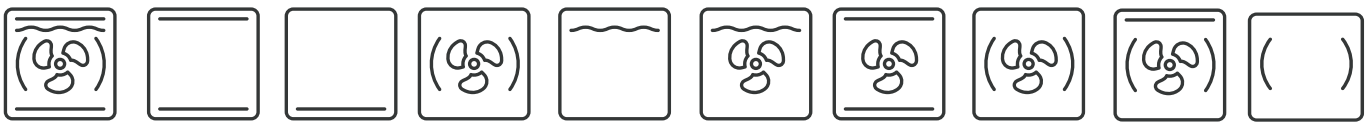
■ **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ -** Οθόνη LED



Υπόμνημα Πλήκτρων και Περιστρεφόμενου Κουμπιού







www.elektromarkabolt.hu

■ Βασικές λειτουργίες του φούρνου

ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΠΛΗΚΤΡΟ ΦΩΤΙΣΜΟΥ	- Ανάβει και σβήνει το φως	- Εάν ανάψετε χειροκίνητα το φως, θα σβήσει μετά από 10 λεπτά. - Το φως ανάβει αυτόματα: κατά την έναρξη του ψησίματος ή κατά το άνοιγμα της πόρτας για 5 λεπτά κατά την διακοπή του ψησίματος ή μετά από το κλείσιμο της πόρτας για 1 λεπτό
ΠΛΗΚΤΡΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	Εμφάνιση των λειτουργιών που μπορούν να ενεργοποιηθούν	- Η γραμμή και τα εικονίδια δείχνουν την κατάσταση της λειτουργίας. **Λευκή γραμμή:** επιλεγμένη **Κόκκινη γραμμή:** ρυθμισμένη **Λευκή και κόκκινη γραμμή εναλλάξ:** επιλεγμένη και ρυθμισμένη προηγουμένως **Κόκκινο εικονίδιο**: ενεργή - Το εικονίδιο του Ρολογιού παραμένει πάντα λευκό
	Παραδείγματα	
ΠΛΗΚΤΡΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ	- Ρυθμίζουν τις τιμές της λειτουργίας	- Ρυθμίζουν τις τιμές της επιλεγμένης λειτουργίας Set /Reset των ρυθμίσεων - Για Reset (επαναφορά) πατήστε ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα πλήκτρα — και +
ΠΛΗΚΤΡΟ ΕΝΑΡΞΗ / ΠΑΥΣΗ	- Ξεκινά ή διακόπτει ένα πρόγραμμα ψησίματος	- Δείτε το κεφάλαιο που αφορά τη ρύθμιση του προγράμματος ψησίματος
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΚΟΥΜΠΙ	- Επιλέγει το πρόγραμμα ψησίματος π.χ.: .	- Δείτε το κεφάλαιο που αφορά τη ρύθμιση του προγράμματος ψησίματος

ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΜΠΑΡΑ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ a) b)	- Επισήμανση του επιπέδου της θερμοκρασίας του φούρνου	**α)** Με κόκκινο επισημαίνεται η θερμοκρασία του φούρνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος **β)** Με λευκό επισημαίνεται η υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του ψησίματος

ΠΡΟΒΟΛΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ
- Εάν δεν υπάρχει καμία αλληλεπίδραση, η οθόνη περνά στην **Προβολή Πληροφόρησης** και εμφανίζονται μόνο τα ενεργά εικονίδια και το εικονίδιο του Ρολογιού. - Πατώντας το **Πλήκτρο Λειτουργίας** εξέρχεστε από την **Προβολή Πληροφόρησης.**

1. Αρχική ενεργοποίηση



- Κατά την αρχική ενεργοποίηση, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τα εξής:
το Ρολόι, τον τρόπο προβολής **12/24H**, την Οθόνη **ON (ON d) - OFF (NO d)** τη **Θερμοκρασία σε °C ή °F** και τους **΄Ηχους On/Off.**

- Για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους πατήστε τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή + και το **Πλήκτρο Λειτουργίας** για να επικυρώσετε και να προχωρήσετε στην επόμενη ρύθμιση:

www.elektromarkabolt.hu

1. Ρύθμιση ρολογιού

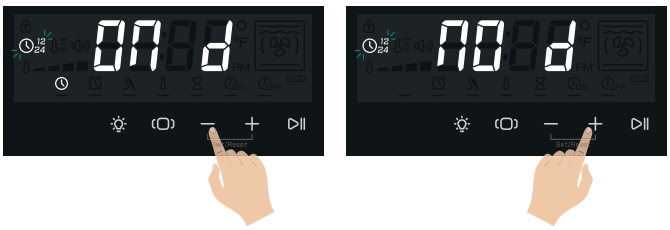


⚠ **Προσοχή:** σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος για περισσότερο από **10 δευτ.** θα πρέπει να επαναρρυθμίσετε την ώρα.

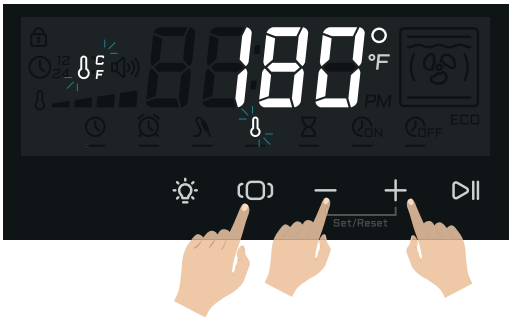
2. Ρύθμιση τρόπου προβολής 12H/24H



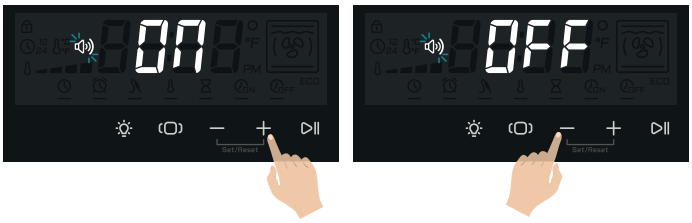
3. Οθόνη ON (ON d) - OFF (NO d).



4. Ρύθμιση Θερμοκρασίας σε °C ή °F.



5. Ρύθμιση Ήχων On/Off





Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση.

2. Λειτουργίες Ρύθμισης

2.1 Ρύθμιση λειτουργιών



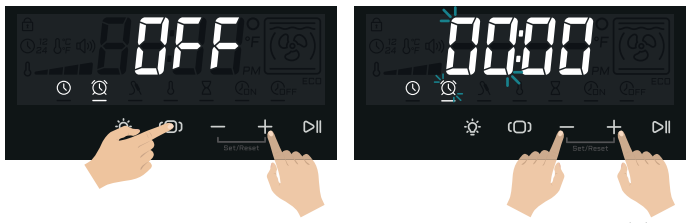
- Με το παρατεταμένο πάτημα διάρκειας **6 δευτ.** των **Πλήκτρων Ρύθμισης** — και + εισέρχεστε στη λειτουργία που περιγράφεται στο κεφάλαιο «**1.Αρχική Ενεργοποίηση»** για τη Ρύθμιση της ώρας **12H/24H**, της **Κλίμακας Θερμοκρασίας** και τη ρύθμιση ON/OFF των ήχων.

2.2 Ρύθμιση Ρολογιού 00:00



- Με το παρατεταμένο πάτημα διάρκειας **3 δευτ.** των **Πλήκτρων Ρύθμισης** — και + ενεργοποιείται η ρύθμιση του **Ρολογιού**, για τον τρόπο ρύθμισης προχωρήστε στις ενέργειες που περιγράφονται στο κεφάλαιο «**1. Αρχική Ενεργοποίηση**».

2.3. Ρύθμιση βοηθητικού Χρονοδιακόπτη



- Επιλέγοντας τη λειτουργία του **Βοηθητικού Χρονοδιακόπτη** μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.
Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το πάτημα του **Πλήκτρου Λειτουργίας** ή μετά από **10 δευτ**.
- Μπορείτε να επαναφέρετε τον βοηθητικό Χρονοδιακόπτη πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

2.4 Child Lock (Κλείδωμα Ανηλίκων)

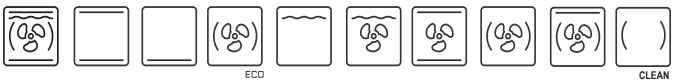


- Όταν ο φούρνος είναι σβησμένος, πατώντας παρατεταμένα για **3 δευτ.** το **Πλήκτρο Λειτουργίας** ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται το **Child Lock**.

www.elektromarkabolt.hu

3. Ρύθμιση Προγράμματος Ψησίματος

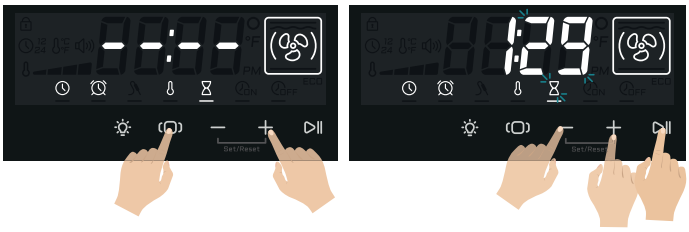




- Περιστρέφοντας το κουμπί μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα προγράμματα ψησίματος, με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.

-Η **Θερμοκρασία Ψησίματος** μπορεί να τροποποιηθεί με τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.
- Πατώντας το **Πλήκτρο Έναρξη/Παύση** ▷|| ξεκινά το πρόγραμμα ψησίματος.

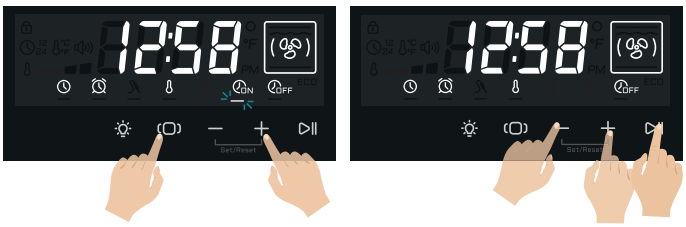
4. Ρύθμιση Διάρκειας Ψησίματος



- Επιλέγοντας τη **Λειτουργία Διάρκειας Ψησίματος** με το **Πλήκτρο Λειτουργίας** μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.
- Η **αντίστροφη μέτρηση** ξεκινά με την πραγματική έναρξη του ψησίματος: με το πάτημα του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση** ▷|| ή με τη λήξη της χρονοκαθυστέρησης στην ενότητα **Ωράριο Ψησίματος**.
- Μπορείτε να επαναφέρετε τον χρονοδιακόπτη **Διάρκεια ψησίματος** πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

5. Ρύθμιση Ωραρίου Ψησίματος (Έναρξη ή Τέλος).

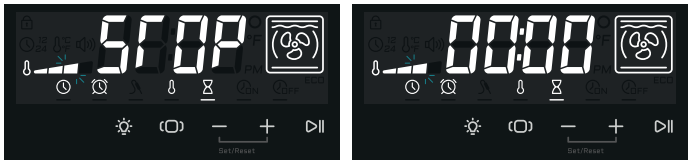
Η **Ώρα Έναρξης Ψησίματος** και η **Ώρα Τέλους Ψησίματος** είναι δύο εναλλακτικές λειτουργίες που δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα.



- Εάν η **Διάρκεια ψησίματος** είναι ρυθμισμένη μπορείτε να μπείτε στις λειτουργίες ρύθμισης του Ωραρίου Ψησίματος: **Ώρα Έναρξης** ή **Ώρα Τέλους** .

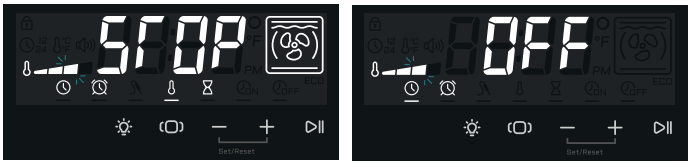
- Επιλέγοντας τη λειτουργία **Ώρα Έναρξης** ή **Ώρα Τέλους** Ψησίματος μπορείτε να ρυθμίσετε την τιμή των ωρών και έπειτα των λεπτών χρησιμοποιώντας τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — ή +.
- Με το πάτημα του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση** ▷|| οι ρυθμίσεις ενεργοποιούνται.
- Μπορεί να γίνει επαναφορά αυτών των Χρονοδιακοπτών πατώντας ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +.

6. Τέλος προγράμματος ψησίματος



- Ο φούρνος επισημαίνει το τέλος του ψησίματος μόλις λήξει ο **Χρονοδιακόπτης Διάρκειας** εκπέμποντας έναν ήχο για 1 λεπτό.

6.1. ΠΑΥΣΗ και ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (OFF) Φούρνου



Ο φούρνος μπορεί να σβήσει με τους ακόλουθους τρόπους:
- Πατώντας το **Πλήκτρο Έναρξη/Παύση** ▷|| κατά τη διάρκεια ενός ψησίματος.
- Περιστρέφοντας το κουμπί στη θέση OFF.
- Εάν έχει ρυθμιστεί το Standby **OFF (NO d)**, μετά από 5 λεπτά μη χρήσης και χωρίς κάποια ενεργή λειτουργία, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

7. Άνοιγμα Πόρτας

-Σε περίπτωση που ανοίξετε την πόρτα, το πρόγραμμα αναστέλλεται μέχρι να την ξανακλείσετε.
- Εάν η πόρτα δεν κλείσει εντός 3 λεπτών, το πρόγραμμα διακόπτεται.

8. Επαναφορά στις Εργοστασιακές Ρυθμίσεις



Για να επαναφέρετε το προϊόν στις εργοστασιακές ρυθμίσεις και να γίνει η αρχική ενεργοποίηση, με το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση **OFF**, πατήστε ταυτόχρονα το **Πλήκτρο Λειτουργίας** και **τα Πλήκτρα Ρύθμισης** — και + για **10 δευτ**.
- Στην οθόνη θα αρχίσουν να κυλούν οι κάτω γραμμές για 30 δευτ. και εντός αυτού του χρόνου πατήστε ταυτόχρονα τα **Πλήκτρα Ρύθμισης** — και +. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **CIAO**.



Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα. Κατά την επόμενη επανενεργοποίηση, θα έχει γίνει επαναφορά όλων των παραμέτρων και ο φούρνος θα επαναπροτείνει την ακολουθία της αρχικής ενεργοποίησης.

www.elektromarkabolt.hu

9. Δοκιμαστική Λειτουργία (Demo)

Στη λειτουργία **DEMO** μπορείτε να περιηγηθείτε στις διάφορες λειτουργίες χωρίς να ζεσταίνεται ο φούρνος.



Η λειτουργία **DEMO** ενεργοποιείται με την ακόλουθη διαδικασία:
- περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση **OFF** και όλες οι λειτουργίες σβησμένες
- ταυτόχρονο πάτημα του **Πλήκτρου Λειτουργίας** και του **Πλήκτρου Έναρξη/Παύση** για 8 δευτερόλεπτα.





- Όταν η λειτουργία αυτή είναι ενεργή, οι κουκκίδες του **Ρολογιού** αναβοσβήνουν και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα (αυτό επαναλαμβάνεται με το πρώτο πάτημα ενός ενεργού πλήκτρου μετά από 3 λεπτά μη χρήσης του φούρνου)
- Για να εξέλθετε από τη λειτουργία DEMO επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης

■ ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
	ΠΙΤΣΑ	Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται κυρίως 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.
	ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΣΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	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.
	ΨΗΣΙΜΟ ΑΠΟ ΚΑΤΩ	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.
ECO	ΨΗΣΙΜΟ ECO	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε εξοικονομώντας σημαντική ενέργεια. 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.
	ΣΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΚΡΙΛ	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.
	ΨΗΣΙΜΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	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.
	ΕΝΤΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	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.
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών δίχως να ανακατεύονται μεταξύ τους οι μυρωδιές. Μπορείτε να ψήσετε λαζάνια στον φούρνο, πίτσα, κρουασάν και μπριός, τάρτες, κέικ, κτλ.
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ	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 για θερμοκρασίες κάτω των 200°C δεν προσφέρει κάποιο ιδιαίτερο όφελος. ΠΡΟΣΟΧΗ: η λειτουργία ΔΕΝ ενδείκνυται για το ψήσιμο των φαγητών, αλλά χρησιμεύει μόνο για τη γρηγορότερη προθέρμανση του φούρνου. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ
	ΥΔΡΟΛΥΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	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.

www.elektromarkabolt.hu

■ **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 100ml νερό + 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.

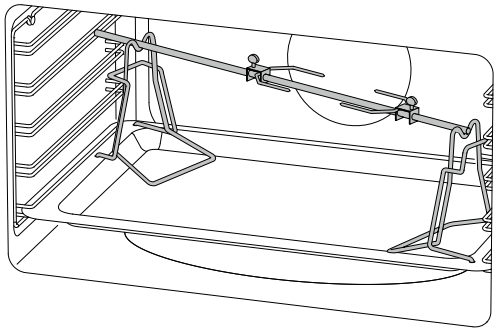
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- 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** - Αξεσουάρ

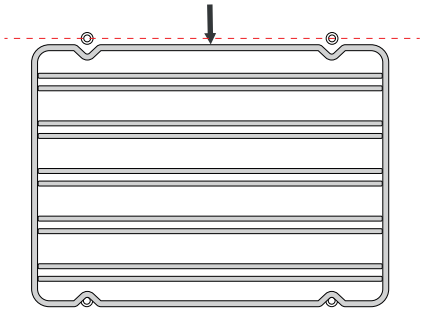
Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

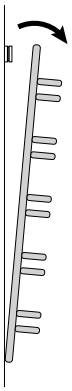
Περάστε στην σούβλα τα κρέατα που θέλετε να ψήσετε στερεώνοντάς τα με τα ειδικά πιρούνια. Στερεώστε τη σούβλα στα εδικά στηρίγματα τα οποία έχετε τοποθετήσει προηγουμένως επάνω στο ταψί συλλογής λίπους και τοποθετήστε το στην υποδοχή της σούβλας. Ενεργοποιήστε τη στατική λειτουργία γκριλ με κλειστή πόρτα.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



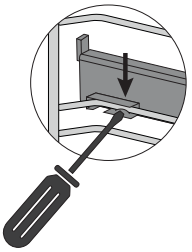
Τηλεσκοπικοί οδηγοί

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

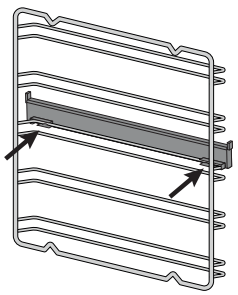




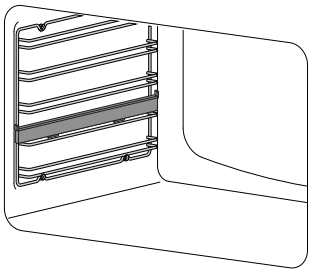
Γυρίστε τα και ακουμπήστε τα επάνω σε μια επιφάνεια από την πλευρά του οδηγού ολίσθησης.



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

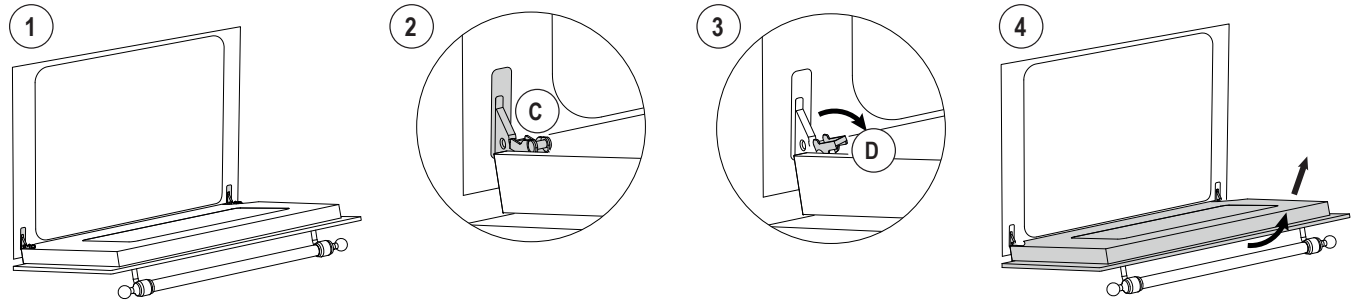
Διαδικασία

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.

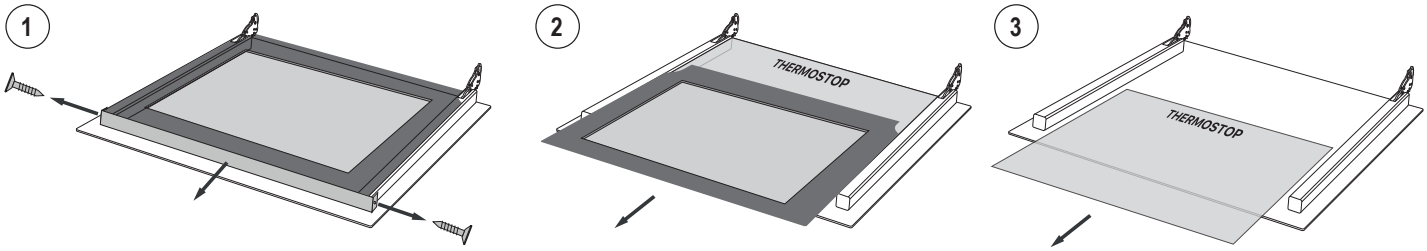
Σειρά με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα τζάμια

⚠ 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. 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.

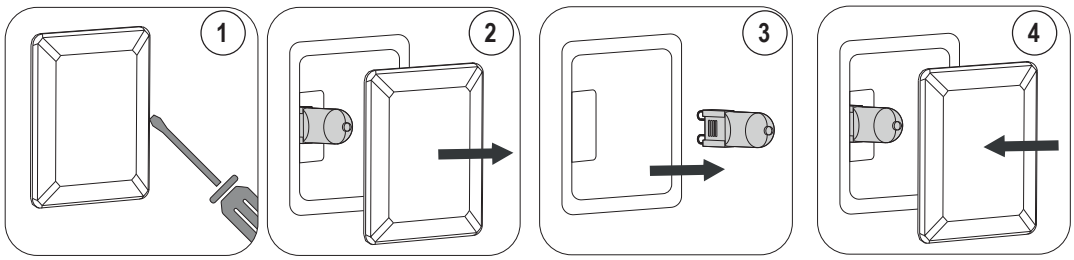
www.elektromarkabolt.hu

■ 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

■ 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.

Σφάλματα συστήματος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ID σφάλματος
Ο αισθητήρας NTC διακόπηκε	Er00
Ο αισθητήρας NTC σε βραχυκύκλωμα	Er01
Εμφάνιση υπερθέρμανσης	Er08

■ 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

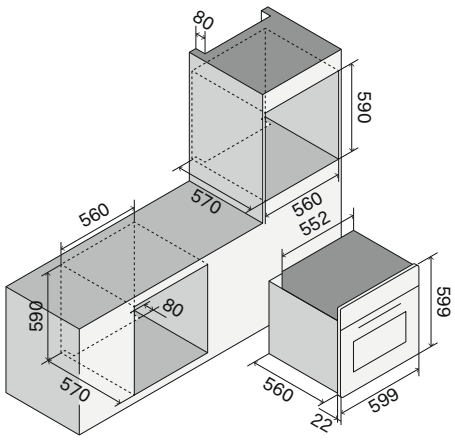
www.elektromarkabolt.hu

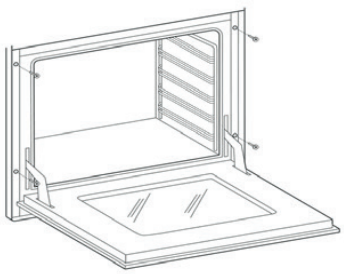
ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. C°	55 44 33 22 11	ΛΕΠΤΑ
Φοκάτσια με σταφύλια	250	2	25/35
Στρούντελ	180	2	20/30
Μπισκότα σαβαγιάρ	180-200	2	40/50
Τηγανίτες μήλου	200-220	2	15/20
Πουτίγκα με σαβαγιάρ	200-220	2	20/30
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Ψωμί	220	3	30
Πίτσα	250	2	15/20
Πίτσα	250	3	10/20
Τοστ	250	3	5

- 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.

■ 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 DD BL





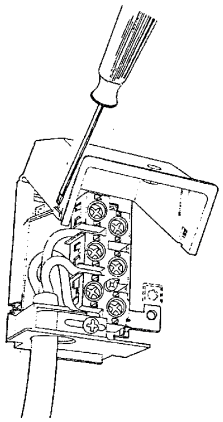
■ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - Ηλεκτρική σύνδεση

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

Κανονισμοί εγκατάστασης

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:
ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ
ΟΔΗΓΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ 2014/35/ΕΕ
ΟΔΗΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗΣ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ 2014/30/ΕΕ
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ αρ. 1935/2004 (επαφή με τρόφιμα).

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική και σε πλήρη συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα όσον αφορά την ηλεκτρική εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση η Κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη.
Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε και το ηλεκτρικό διάγραμμα της συσκευής σας.
Οι συσκευές είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να συνδέονται στην τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα βεβαιωθείτε ότι:
- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας είναι κατάλληλα να αντέξουν το φορτίο της συσκευής (δείτε στοιχεία πινακίδας),
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.
Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο χωρίς φις: 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)

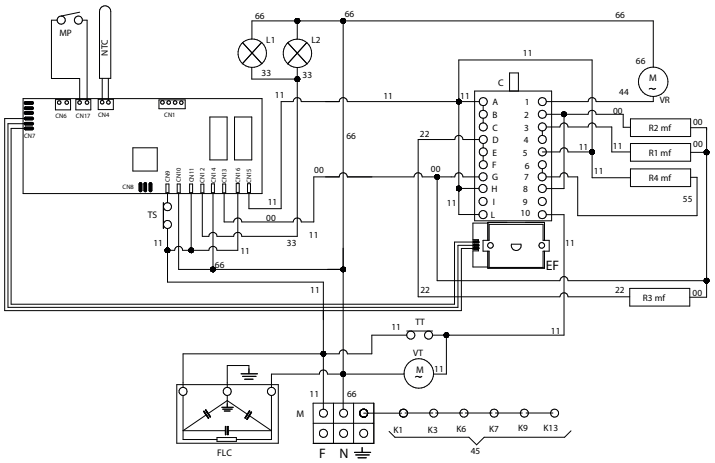
ΜΟΝΤΕΛΟ	KW (230V)
OV60	3,2

www.elektromarkabolt.hu

Υπόμνημα

00	Μαύρο	M	Μπλοκ ακροδεκτών
11	Καφέ		
22	Κόκκινο	MP	Μικροδιακόπτης πόρτας
33	Λευκό	N	Ουδέτερο
44	Κίτρινο	NTC	Αισθητήρας θερμοκρασίας
45	Κίτρινο-πράσινο	P	Χρονοδιακόπτης/Προγραμματιστής
55	Γκρι	R1	Επάνω αντίσταση
66	Μπλε	R2	Κάτω αντίσταση
C	Διακόπτης μεταγωγής	R3	Αντίσταση γκριλ
EF	Κωδικοποιητής λειτουργιών	R4	Κυκλική αντίσταση
F	Φάση	TS	Θερμοστάτης ασφαλείας
K1	Μπλοκ ακροδεκτών γείωσης	TT	Εφαπτομενικός θερμοστάτης
K3	" " ανεμιστήρας φούρνου	V	Ανεμιστήρας φούρνου
K6	" " φως φούρνου 1	VT	Ανεμιστ. ψύξης
K7	" " φως φούρνου 2	FLC	Φίλτρο
K9	" " εφαπτομ. ανεμιστ.		
K13	" " εσχάρα		

Ηλεκτρικά διαγράμματα



www.elektromarkabolt.hu

elica

EI3396078LC0003 Ed.40-2024