



180°

IT UTENTE - Uso e manutenzione / INSTALLATORE - Installazione e manutenzione

EN USER - Use and Maintenance / INSTALLER - Installation and maintenance

FR UTILISATEUR - Utilization et maintenance / INSTALLATEUR - installation und Wartung

DE BENUTZER - Gebrauch und Wartung /INSTALLER - Installation und Wartung

NL GEBRUIKER - Gebruik en onderhoud / INSTALLATEUR - installatie en onderhoud

PT UTILIZADOR - Uso e manutenção / INSTALADOR - instalação e manutenção

ES USUARIO - Uso y mantenimiento / INSTALADOR - instalación y mantención

etichetta dati

⚠ AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta con le caratteristiche, oltre che riportate sulla copertina, è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta.

ATTENZIONE! Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).

⚠ **1.** Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni e per l'identificazione del numero di matricola.

2. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in vigore. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.

3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico. L'installazione/regolazione deve essere effettuata da personale qualificato.

4. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.

5. L'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete di alimentazione secondo la polarità indicata. Per il collegamento è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

6. Se la presa non fosse adatta alla spina, sostituirla con una idonea. In tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "Collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.

7. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico e staccare l'interruttore generale.

8. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.

9. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio, qualora fosse danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.

10. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.

11. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:

A. Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;

B. Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;

C. Evitare di usare prolunghe ed eventualmente prendere tutte le precauzioni possibili;

D. Non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;

E. Non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);

F. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di co-

noscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

12. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

13. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.

14. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

15. Si raccomanda vivamente di non rendere accessibili le parti che possono rappresentare un pericolo, soprattutto se vi sono bambini che potrebbero usare l'apparecchio per giocare.

16. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina,...) in prossimità dell'apparecchio in funzione.



17. L'imballo è destinato a proteggere l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono facilmente riciclabili perché sono stati selezionati secondo criteri ecologici. Riciclarli riduce la necessità di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono materiali pregiati. Contengono anche materiali che, se maneggiati o smaltiti in modo errato, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per la salute umana e per l'ambiente.



■ Sono tuttavia essenziali per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Si prega quindi di non smaltirlo con i rifiuti domestici.

Si prega di smaltirlo presso il centro di raccolta/riciclaggio rifiuti della propria comunità locale o contattare il proprio rivenditore per un consiglio. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

18. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

19. Non usare detergenti abrasivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.

20. In caso di fumo, non aprire la porta del forno: spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Non aprire la porta finché il fumo non si è disperso per soffocare le fiamme.

21. Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.

22. Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno multifunzione. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.

23. Pericolo di soffocamento.

- I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.

24. Pericolo di scottature

La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti.

- Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

25. Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

26. Attenzione: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

■ PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato il forno

è pronto per effettuare la prima cottura. Quando il forno sarà raffreddato pulirlo seguendo le istruzioni del paragrafo «Pulizia e cura».

- Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia.

- Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.

- Tutti gli accessori a contatto diretto con gli alimenti prima dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.

⚠ Non è consentito cucinare gli alimenti a diretto contatto con le griglie e leccarde forno.

■ DISPLAY - Legenda icone

	Pausa
	Avvio
	°C - °F
	Blocca schermo
	Conferma
	Impostazioni
	Sonda carne
	Home
	Luce
	Timer
	Uscita - Termine
	Orologio
	Conferma impostazioni
	Spegner

■ ISTRUZIONI PER L'USO

Funzionamento



Home pagina iniziale del display

1 = Permette di procedere alla schermata settaggio della cavità.

2 = Permette di impostare il timer.

3 = Permette di accedere direttamente alle impostazioni.

Impostazioni

4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).

5 = Impostazione dell'ora.

6 = Uscita - Termine.

7 = Blocca schermo.

8 = Per sbloccare toccare sul display per 10 secondi.

9 = Permette di impostare il volume del segnale acustico e a scelta un suono al tocco del display.

Impostare un timer

10 = Aumentare o diminuire il tempo.

11 = Confermare una volta impostato il tempo desiderato. Un segnale acustico ne indicherà il termine.

12 = Confermare e tornare alla pagina iniziale.

13 = Tastiera numerica.

Funzioni

14 = Scegliere la funzione di cottura.

14a = Scegliere la cottura secca / umida.

NOTA: possibile solo in certe modalità di cottura.

14b = Conferma la funzione di cottura.

14.1 = Luce (accesa o spenta).

14.2 = Home (torna alla schermata iniziale).

15 = Impostare la temperatura di cottura.

15a = Esistono due opzioni per impostare la temperatura:

- scorrendo la barra

- con + o -

15b = Conferma la funzione di cottura.

16 = Impostare il tempo di cottura e partenza programmata.

16a = Impostare il tempo di cottura.

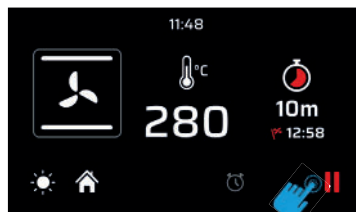
16b = Mostra l'ora del termine di cottura.

16c = Impostare l'ora di inizio.

16d = Conferma la funzione di cottura.

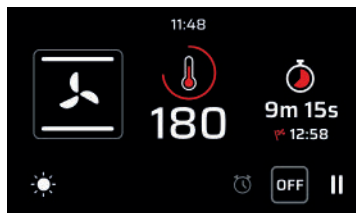
16e = Il display del forno si spegne per risparmio energetico dopo 1 ora di inattività. E' possibile riattivarlo con un tocco.

■ PROCESSO DI COTTURA



CAVITA' SETTATA

Una volta settata la cavità (impostati funzione di cottura, temperatura e timer) conferma per iniziare il preriscaldamento. A questo punto il display passerà alla modalità preriscaldamento.



FASE PRERISCALDO

Ci sono quattro livelli che permettono di monitorare il processo preriscaldamento. La parte rossa aumenterà progressivamente fino a riempire il display.



PRERISCALDO TERMINATO

Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display diventerà rosso ad indicare il termine della fase di preriscaldamento, e l'inizio della fase di cottura. Se era stato impostato un tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo.

In caso di nessun tempo di cottura impostato è possibile sospendere



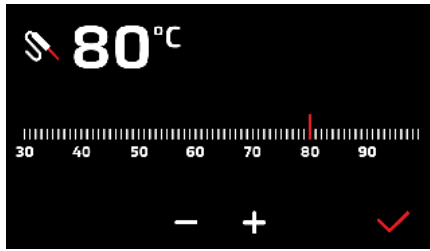
e poi terminare la cottura.

■ COTTURA CON SONDA CARNE

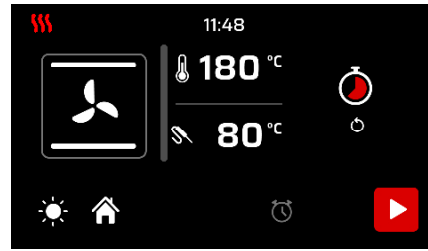
N.B. Non è possibile utilizzare la cottura con sonda nelle funzioni "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" ed "ECO".

Con il forno in Stand-by inserire la sonda carne nell'apposita boccia di collegamento che si trova principalmente sulla parete sinistra del forno.

SELETTORE TEMPERATURA SONDA



MODALITÀ RISCALDAMENTO CON SONDA



 **ATTENZIONE:** se il display non risponde ai comandi (touch bloccato) è sufficiente aprire e chiudere la porta del forno

■ ICONE FUNZIONI



Funzione Pizza

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di pizze, focacce e pane. La fonte principale di calore viene dalla resistenza inferiore che lavora in combinazione con le altre resistenze del forno.



Cottura normale statica

È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



Cottura da sotto

Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.



Cottura da sopra

Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, bracioline di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.



Cottura grill a porta chiusa

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.



Cottura grill ventilata

Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.



Cottura intensiva

È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc.



Cottura ventilata multipla

È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.



Cottura Eco

È la funzione che permette di cucinare con un notevole risparmio sul consumo elettrico. Per sfruttare al meglio questa caratteristica è utile, prima di inserire la funzione ECO, introdurre la pietanza all'interno del forno posizionandola nel centro della cavità. Con la funzione Eco, i tempi di cottura si adattano a cotture lente come: brasati, carni bianche, pasta al forno, pasticceria delicata.

Nota: la cottura Eco non può essere selezionata con la sonda carne inserita.



Scongelamento

Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere che vengono velocemente portati alla temperatura ambiente.



Quick Start

Questa funzione serve a velocizzare il preriscaldamento del vostro forno. Si suggerisce di utilizzare questa funzione quando si imposta una temperatura di cottura compresa tra i 200 e i 300/320°C. Servirsi della funzione QuickStart per temperature minori di 200°C non comporta particolari vantaggi. **ATTENZIONE:** la funzione Quick Start non è una funzione adatta per la cottura degli alimenti, serve solo per preriscaldare il forno in tempi più rapidi.

NON UTILIZZARE LA FUNZIONE QUICK START PER PIU' DI 20 MINUTI



Cottura secca / Umida

Il forno è provvisto di un dispositivo automatico che permette ai vapori di condensa delle cotture, in alcune funzioni, di essere espulsi dal forno: questo comporta delle cotture secche (dry). Qualora l'esigenza della cottura richieda che l'umidità rimanga all'interno del forno, cottura umida (moisture) il dispositivo automatico può essere disinserito toccando l'apposita icona.

ISPEZIONE COTTURA

Qualora fosse necessario ispezionare i cibi in cottura è possibile aprire la porta del forno. In questo caso si accendono le luci e si arresta la ventilazione forzata, nel caso di cotture ventilate, e la rotazione dello spiedo, nel caso di cottura grill a porta chiusa. Richiudendo la porta si riattiva la funzione precedentemente impostata.

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Accessori

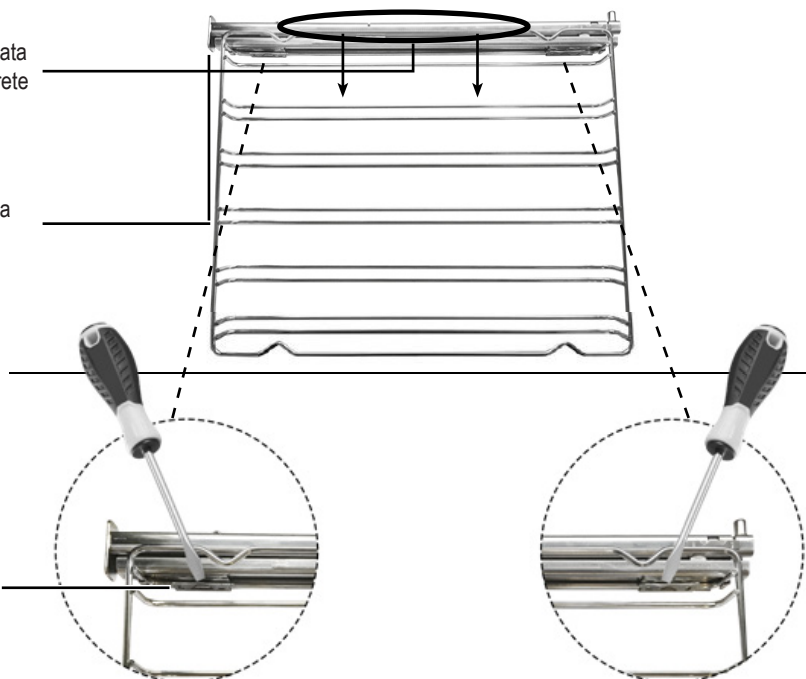
Usò del girarrosto spiedo (solo in alcuni modelli)

Infilare sull'asta le carni da cuocere fermandole con le apposite forchette. Appoggiare l'asta allo spiedo sugli appositi supporti precedentemente inseriti sulla leccarda e infilarla nella trombetta del girarrosto. Accendere la funzione grill statica a porta chiusa. Per estrarre lo spiedo insieme alla leccarda sfilarlo quel tanto che basta per poter consentire la completa estrazione.



Tirare verso il basso la parte evidenziata in rosso in modo da toglierla dalla parete del forno.

Girare ed appoggiarle ad un piano dalla parte della guida scorrevole.



Per sganciare la clip allentare con un cacciavite a taglio.

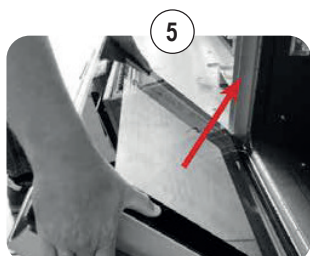
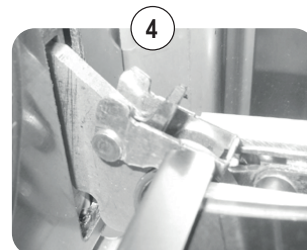
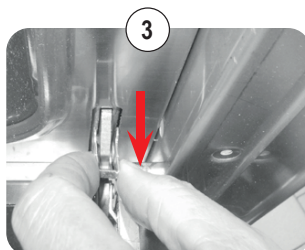
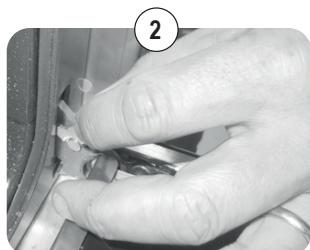
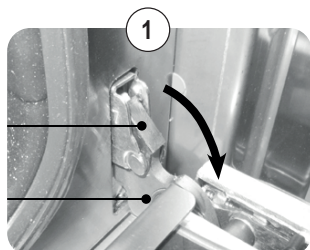
Ripetere le operazioni al contrario per riposizionare la guida

■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Rimozione della porta

Procedimento

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle seguenti istruzioni:

- aprire la porta
- spostare l'agancio C nel settore cerniera D seguendo le fasi:



■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Smontaggio e pulizia vetri

Procedimento da seguire

La porta del forno è composta da tre cristalli. La pulizia delle parti in cristallo si effettua utilizzando della carta assorbente da cucina non abrasiva e de-tergente comune. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. I cristalli interni sono removibili per rendere più agevole la pulizia. A tal fine è necessario smontare la porta del forno o, in alternativa, posizionarla allo scatto intermedio.

Sequenza per la rimozione dei vetri

! ATTENZIONE! Qualsiasi operazione va fatta sempre con la porta tolta dal forno e appoggiata in un ripiano adeguato in modo da non danneggiare la facciata della porta.



■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Consigli per la pulizia del forno e frontalino

FORNO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Interno del forno	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. Per agevolare la pulizia della cavità di cottura, versare una piccola quantità d'acqua (100 ml, equivalente a mezzo bicchiere) nel fondo della cavità; quindi attivare il ciclo "Cottura da sotto" a 90° C per 20 minuti con opzione "Cottura Umida". Al termine del ciclo attendere il raffreddamento e completare la pulizia con un panno morbido.	Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
Vassoio	Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.	Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.
Griglie	Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.	In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.

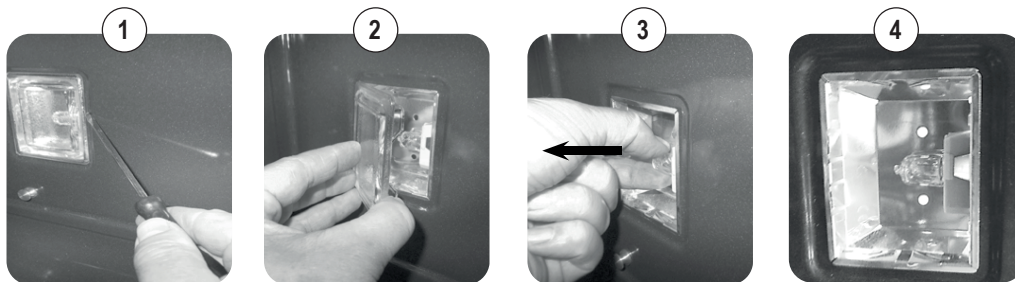
FRONTALINO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida e de-tersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Superficie verniciate	Per mantenere le caratteristiche delle parti verniciate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata.	Evitare di lasciare sulle parti verniciate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti verniciate sono ancora calde.

■ PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione lampada

Procedimento da seguire

Qualora non funzionasse la luce del forno, scollegare l'apparecchio dalla rete, togliere il vetro di protezione della lampada e sostituire la lampada. Sostituire la lampada con una lampada alogena 40W adatta (G9).



- 1) Allentare con un cacciavite a taglio
- 2) Togliere il vetro coprilampada
- 3) Sfilare la lampada
- 4) Sostituire e richiudere

■ RISOLUZIONE PROBLEMI - Problemi generici

⚠ ATTENZIONE!

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite riparazioni solo dal Servizio Assistenza autorizzato o intervenire sull'apposito interruttore
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o intervenire sull'apposito interruttore.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzate possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di garanzia saranno a carico dell'utente.

Malfunzionamento TFT touch

- Errori di sistema

Vengono rilevati i seguenti errori:

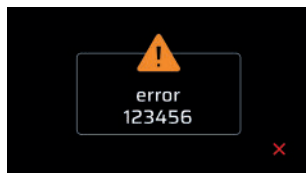
La sintassi del codice di errore è: "E YY x", dove:

YY = codice errore

x = numero cavità quando viene generato l'errore o '0' per errori generali.

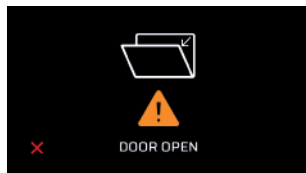
DESCRIZIONE	ID errore
Sonda cavità interrotta	00
Sonda cavità in corto circuito	01
Sondacarne interrotta	04
Sonda carne in corto circuito	05
Surriscaldamento	08
Anomalia interna (scheda elettronica)	19
Errore di comunicazione	20

AVVISO PROBLEMA



In caso di errore sconnettere e riconnettere l'apparecchio. Se l'errore è nuovamente presente sarà necessario l'intervento di un tecnico autorizzato.

AVVISO PORTA APERTA (CON COTTURA IN CORSO)





Chiudere la porta del forno.

■ TABELLE DI COTTURA - Forno a convezione ventilata (valori puramente indicativi)

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
CARNI			
Arrosti di manzo	170-180	2/3	40/50
Arrosti di bue	170-190	2/3	40/60
Arrosti di vitello	160-180	2/3	65/90
Arrosti agnello	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lepre arrosto	170-180	2/3	80/100
Coniglio arrosto	160-170	2	80/100
Tacchino arrosto	160-170	2	160/240
Oca arrosto	160-180	2/3	120/160
Anitra arrosto	170-180	2/3	100/160
Pollo arrosto	180	2/3	90/120
PESCE	160-180	2/3	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	180-200	2	40/50
Torta Margherita	180-190	2	40/45
Brioche	170-180	2	40/60
Pandi Spagna	190-200	2	25/35
Ciambelle	160-180	2	35/45
Sfogliatine dolci	180-200	2	20/30
Schiacciata d'uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscotti di Savoia	150-180	2	50/60
Frittelle di mele	180-200	2	18/25
Budino di savoiardi	170-180	2	30/40
PANETTERIA			
Pane	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABELLE DI COTTURA - Forno statico (valori puramente indicativi)

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
CARNI			
Arrosti di manzo	225	2/3	40/50
Arrosti di bue	250	2/3	50/60

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
Arrosto di vitello	225	2/3	60/80
Arrosto agnello	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lepre arrosto	250	2/3	40/50
Coniglio arrosto	250	2	40/50
Tacchino arrosto	250	2	50/60
Oca arrosto	225	2/3	60/70
Anitra arrosto	250	2/3	45/60
Pollo arrosto	250	2/3	40/45
PESCE	200-225	1/2	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	225	2	35/40
Torta Margherita	175-200	2	50/60
Brioche	175-200	2	25/30
Pandi Spagna	220-250	2	20/30
Ciambelle	180-200	2	30/40
Sfogliatine dolci	200-220	2	15/20
Schiacciata d'uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscotti di Savoia	180-200	2	40/50
Frittelle di mele	200-220	2	15/20
Budino di savoiardi	200-220	2	20/30
PANETTERIA			
Pane	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Importante

Introdurre le vivande quando il forno è caldo.

- Cottura al grill

Sugli apparecchi con grill elettrico la cottura si effettua con porta chiusa a 180°C.

Le vivande da

grigliare vanno poste sulla relativa griglia preferibilmente nel quarto ripiano.


■ TABELLA DI COTTURA - Temperature interne delle pietanze con sonda

PIETANZA	TEMPERATURA (°C)
CARNI	
Carne di manzo	
• Roastbeef - Filetto di manzo al sangue	40-45
• rosa (medium)	50-55
• ben cotto	60-65
• Arrosto di manzo	80-85
Carne di maiale	
• Lombo di maiale	65-70
• Arrosto di maiale / prosciutto	80-85
• Coppa, stinco	80-85
• Bracciola	75-80
• Cotoletta, senza osso	70
• Cotoletta in salamoia (Kassler)	65-70
• Polpettone	70-75
Carne di vitello	
• Arrosto di vitello	70-75
• Arrosto di vitello coi rognoni	75-80
• Piedino di vitello	80-85

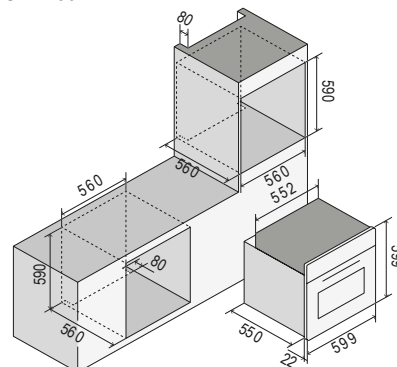
PIETANZA	TEMPERATURA (°C)	
Selvaggina		
• Carne di selvaggina	75-80	
• Schiena	60-70	
• Filetto al sangue	40-45	
• Filetto rosa (medium)	50-55	
• Filetto ben cotto	60-65	
Agnello		80-85
Arrosti ripieni		70-75
Pollame		85-90
Pesce		85-90

Importante: inserire sempre il termometro fino alla maniglia in modo che la punta si trovi al centro dell'arrosto e non vicino all'osso o nella parte grassa.

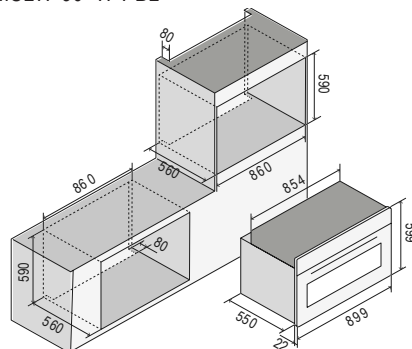
■ INSTALLAZIONE - Istruzioni per l'installazione

 La targhetta delle caratteristiche che si trova sulla battuta della porta del forno e riportato a pag. 1, è visibile a porta aperta, essa contiene tutti i dati necessari all'installazione per esempio: modello dell'apparecchio, tensione nominale ed assorbimento. Per prima cosa misurare e controllare la nicchia per l'incasso nel mobile, che devono corrispondere esattamente alle misure riportate in figura A. Fare attenzione che il rivestimento dei mobili, impiattatura od altro siano incollati con della colla resistente al calore (150°C). Qualora il rivestimento o la colla non fossero resistenti al calore, il rivestimento potrebbe deformarsi o scollarsi soprattutto nei punti più stretti del mobile. Accertarsi che il mobile predisposto per l'incasso del forno abbia il fondo solido e possa portare il peso dell'apparecchio. Tutte le viti e gli accessori necessari al fissaggio del forno al mobile sono inclusi. Le seguenti figure vi saranno utili per il fissaggio ed il corretto inserimento nel mobile.

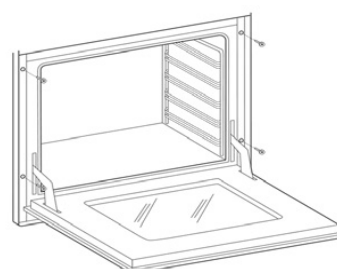
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALLAZIONE - Collegamento elettrico



Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica dell'apparecchio.

Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

DIRETTIVA COMPATIBILITÀ Elettromagnetica 2014/30/UE

REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti).

L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di installazione elettrica.

In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

Gli apparecchi sono predisposti per essere collegati alla tensione riportata in targa dati.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

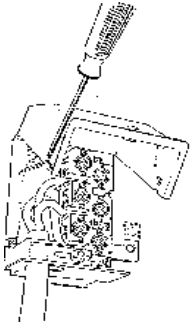
- le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- l'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina: il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo-verde è il conduttore di terra e non deve essere mai interrotto.

La presa di corrente deve essere visibile e raggiungibile in modo da poter facilmente scollegare l'apparecchio.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra;
- la presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio;
- sia incorporato un interruttore di disconnessione dalla rete fissa in conformità alle regole di installazione.



Il conduttore di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto neanche dall'interruttore. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con superfici che abbiano una temperatura superiore di 50 °C oltre l'ambiente. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.

INSTALLAZIONE - Schemi elettrici

(kW)

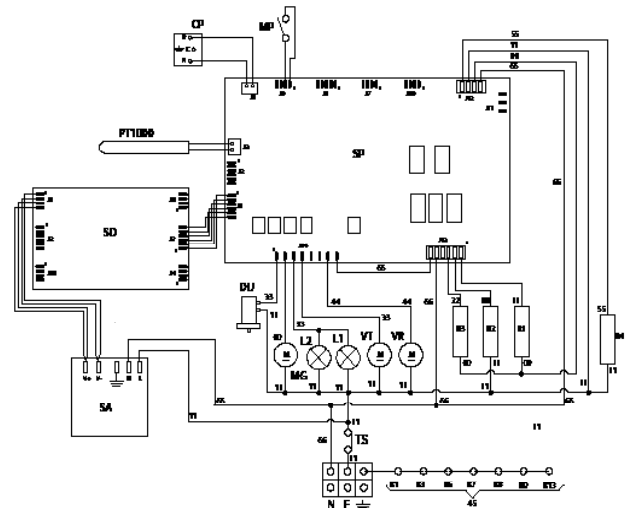
MODELLO	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

Legenda

00	Nero	M	Morsettiera
11	Marrone	MG	Girarrosto
22	Rosso	MP	Microinterruttore porta
33	Bianco	N	Neutro
44	Giallo	NTC	Sonda di temperatura
45	Giallo-verde	P	Contaminuti/Programmatore
55	Grigio	P	Contaminuti/Orologio
66	Blu	R1	Resistenza cielo

C	Commutatore	R2	Resistenza suola
CP	Sonda cottura	R3	Resistenza grill
DU	Termoattuatore a cera scarico vapori	R4	Resistenza circolare
EF	Encoder funzioni	S1	Spia forno
ET	Encoder termostato	S2	Spia rete
F	Fase	SD	Scheda display
FLC	Filtro	SE	Selettore
K1	Filo terra morsettiera	SP	Scheda potenza
K2	" " resistenza suola	SS	Scheda sonda
K3	" " ventilatore forno	T	Termostato grill
K4	" " resistenza circolare	TF	Termostato forno
K5	" " resistenza cielo	TS	Termostato di sicurezza
K6	" " luce forno 1	TT	Termostato tangenziale
K7	" " luce forno 2	TST	Termostato di sicurezza tangenziale
K8	" " girarrosto	V	Ventilatore forno
K9	" " motovent. tangen.	VT	Vent. raffreddamento
K11	" " termostato forno	VA	Alimentazione
K12	" " program./contam	GL	Ghiera Led
K15	" " telaio	PT1000	" PT1000
L1	Luce forno		
L2	Luce forno		

Schemi elettrici



⚠️ IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Appliances' data

As well as being shown on the cover, the data plate is applied to the oven door frame and is visible with the door open.

CAUTION! These warnings refer to different types of appliance. Pay attention in properly identifying the type you own (see the data plate).

⚠️ **1.** Before using the cooker, read the instructions booklet carefully. This contains very important information concerning safety during installation, use and maintenance.

The instructions booklet must be kept with care for later consultation.

2. The electrical safety of this cooker is guaranteed only if it is correctly grounded as required by the regulations.

It is fundamental to ensure that these regulations have been respected; if you are in doubt, contact a skilled technician to have the electric system accurately checked.

The manufacturer is not responsible for damage caused by a bad grounding system.

3. Before powering the appliance, check that the technical features shown on the data plate match those of the electrical system perfectly.

Installation/regulation must be carried out by qualified personnel.

4. Check that the electrical system and the sockets have the capacity to withstand the maximum power of the appliance which is shown on the plate. If in doubt, contact a qualified person.

5. The device must be connected directly to the power supply with the correct polarity.

The connection must have a device ensuring disconnection from the network, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with installation instructions.

6. If the socket is not suitable for the plug, replace it with a suitable one and in this case contact a qualified person who will also check if the cable section of the socket can withstand the power consumed by the appliance. The power cable does not have a fitted plug. For connection see "Electrical connection" section. The use of adapters, multiple sockets or extension leads, is not recommended.

7. When the appliance is not used for a long time, remove the electrical connection and disconnect the mains switch.

8. Do not block ventilation or heat dissipation slots.

9. If the appliance's electrical power cable is damaged, it must only be replaced by a manufacturer approved service centre.

10. The appliance must only be used for the purposes it is intended for (cooking). Any other use (e.g. heating a room) is improper and dangerous. The manufacturer declines any responsibility for damages caused by such improper uses.

11. The use of any electrical appliance requires that a number of fundamental rules be respected:

A. Never touch the appliance with wet or damp hands or feet;

B. Never use the appliance with bare feet;

C. Avoid using extension cords and possibly take all possible precautions;

D. Do not pull the electric wire to disconnect it from the socket;

E. Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.)

F. Keep children under the age of 8 away from the appliance if they are not continuously supervised. This appliance can be used by children from 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or with lack of experience and knowledge if they are under adequate supervision or if they have been instructed about the use of the appliance safely and if they realize the related dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

12. The appliance and its accessible parts become very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children must be kept at a distance. Children under 8 years of age must be kept away

unless constantly supervised.

13. Before cleaning the appliance or performing maintenance, disconnect the appliance by disconnecting the power cord or by cutting off the electricity using the special switch.

14. In case of breakdown or malfunction switch off the appliance and do not attempt any repairs that must only be performed by an authorized service centre. Always insist on original spare parts.

Failure to comply with these instructions may compromise the appliance's safety.

15. It is strongly recommended not to make accessible the parts that can be dangerous, especially if there are children who could use the appliance for play.

16. Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, ...) near the appliance in operation.



17. The packaging is intended to protect the appliance from damage during transportation.



The packaging materials are easily recyclable because they have been selected according to environmental friendly criteria. Recycling them reduces the need for raw materials and reduces the volume of waste.

Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. They also contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance. Please do not therefore dispose of it with your household waste. Please dispose of it at your local community waste collection / recycling centre or contact your Dealer for advice.

Ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

18. Do not use steam cleaners to clean the inside of the oven.

19. Do not use abrasive detergents or sharp metal tools to clean the glass door of the oven, as they could damage the surface and cause it to break.

20. If smoke is observed do not open the oven door: switch the appliance off and disconnect it from the mains electricity supply. Do not open the door until the smoke has dispersed to stifle any flames.

21. Activate the system lock to ensure that children cannot switch on the multifunction oven inadvertently

22. Supervise the children if they are in close vicinity to the multifunction oven. Do not allow them to play with the appliance.

23. Danger of suffocation.

Packaging, e.g. plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Whilst playing, children could become entangled in packaging or pull it over their head and suffocate. Keep children away from this kind of materials.

24. Danger of burning.

Children's skin is far more sensitive to high temperatures than that of adults. The door surface, the control panel and the ventilation openings get hot. Make sure that children do not attempt to open the door when the appliance is in operation. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.

25. This multifunction oven must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).

26. Warning: Make sure the product is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

■ FIRST START-UP

- When using the oven for the first time, let it work empty for about 1 hour (230 °C), possibly leaving the kitchen windows open.

- When you first turn the oven on, a bad smell is emitted due to production residues such as grease, oils or resins.

- When the oven has cooled clean it following the instructions in the «Cleaning and care section».

- Once the indicated time has elapsed, the oven is ready for its first cooking. Do not cover the inside of the oven with aluminium foil to facilitate the cleaning.















This operation alters the appliance's performance and can damage the

enamel.

- All accessories in direct contact with food must be thoroughly cleaned using suitable products before their first use.

 - **Cooking food in direct contact with grills and oven trays is not allowed.**

■ DISPLAY - Icons legend

	Pause
	Start
	°C - °F
	Screen lock
	Confirmation
	Settings
	Meat probe
	Home
	Light
	Timer
	Exit - Term
	Time
	Settings Confirmation
	Off

■ INSTRUCTIONS FOR USE

Settings

Home: display start page.

- 1 = Allows you to proceed to the cavity setting screen
- 2 = Allows you to set the timer
- 3 = Allows direct access to the settings

Settings

- 4 = Choice of degree scale (°C or °F).
- 5 = Setting the time.
- 6 = Exit - Term.
- 7 = Screen lock.
- 8 = To unlock, tap on the display for 10 seconds.
- 9 = It allows you to set the volume of the acoustic signal and optionally a sound at the touch of the display.

Set a timer



10 = Increase or decrease time..

11 = Confirm once the desired time has been set.

An acoustic signal will indicate the term.

12 = Confirm and return to the home page.

13 = Numeric keypad

Function

14 = Choose cooking function

14a = Choose dry / wet cooking

NOTE: only possible in certain cooking methods

14b = Confirm cooking function

14.1 = Light (turned on or off).

14.2 = Home (back to the home screen)

15 = Set the cooking temperature.

15a = There are two options per set the temperature: scrolling the bar

with + or -

15b = Confirm the cooking function.

16 = Set the cooking time and programmed start.

16a = Set the cooking time.

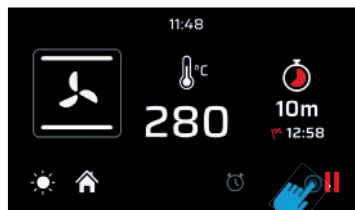
16b = Shows the cooking time.

16c = Set the start time.

16d = Confirm the cooking function.

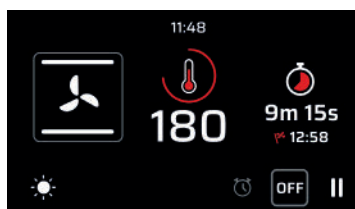
16e = The oven display turns off to save energy after 1 hour of inactivity. It can be reactivated with a simple tap.

■ COOKING PROCESS



SETTED CAVITY

Once the cavity has been set (cooking function, temperature and timer set) confirm to start preheating. At this point the display will switch to preheating mode



PRE-HEATING PHASE

There are four levels that allow you to monitor the preheating process. The red part will progressively increase until it fills the display



PRERISCALDO ENDED

Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display diventerà rosso ad indicare il termine della fase di preriscaldamento, e l'inizio della fase di cottura. Se era stato impostato un tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo.

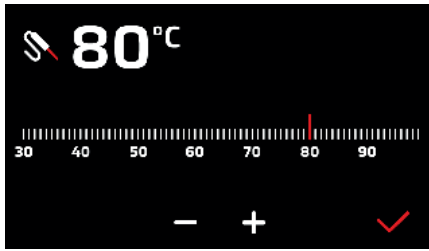
In case of no cooking time set, it is possible to suspend

 and then finish cooking.

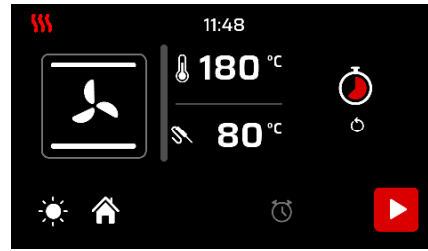
■ COOKING WITH MEAT PROBE

N.B. Cooking with probe cannot be used in the “DEFROST”, “QUICK START”, “PIZZA” and “ECO” functions. When the oven is in stand-by insert the meat probe into the connecting socket on the left hand wall of the oven

PROBE TEMPERATURE SELECTOR



PROBE TEMPERATURE SELECTOR



 **ATTENTION:** if the display does not respond to the commands (touch locked), simply open and close the oven door

■ ICONS



Pizza function

This function is particularly suitable for cooking pizzas, focaccias and bread. The main source of heat comes from the lower heating element which works in combination with the other furnace resistances.



Normal static cooking

È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



Cooking from below

This is the best cooking to finish cooking food, especially pastry (biscuits, meringues, leavened cakes, fruit desserts, etc.) and other foods.



Cooking from above

Particularly suitable for browning and to give the final touch of color to many foods; it is the recommended function for hamburgers, pork chops, veal steaks, sole, cuttlefish, etc.



Grill cooking with closed door

The function indicated for quick and deep grilling, for grilling and roasting meat in general, fillet, Florentine steak, grilled fish and even grilled vegetables. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180 ° C.



Ventilated grill cooking

Particularly fast and deep with considerable energy savings, this function is suitable for many foods such as: pork chop, sausages, pork or mixed skewers, game, Roman-style gnocchi, etc. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180 ° C.



Intensive cooking

It is the function of the rapid and intense cooking of various dishes; suitable for: baked fish, braised vegetables, skewers, duck, chicken, etc.



Multiple ventilated cooking

It is the function that allows the simultaneous cooking of different dishes without the smells mixing together; you can cook baked lasagna, pizza, croissants and croissants, pies, cakes, etc.



Eco cooking

It is the function that allows you to cook with a considerable saving on electricity consumption. To make the most of this feature it is useful, before inserting the ECO function, to introduce the dish inside the oven, positioning it in the center of the cavity.

With the Eco function, cooking times adapt to slow cooking such as: braised meats, white meats, baked pasta, delicate pastries.

Note: Eco cooking cannot be selected with the meat probe inserted.



Thawing

Allows quick thawing of all frozen foods in general that are quickly brought to room temperature.



Quick Start

This function speeds up your oven's pre-heating. We suggest you use this function when you set a cooking temperature from between 200 and 300/320 ° C. Use of the QuickStart function for temperatures under 200 ° C is not advantageous.

WARNING: the Quick Start function is not suitable for cooking foods, it is only for quickly pre-heating the oven.

DO NOT USE THE QUICK START FUNCTION FOR MORE THAN TWENTY MINUTES.



Dry / wet cooking

The oven is equipped with an automatic device that allows the condensation vapors of the cooking, in some functions, to be expelled from the oven: this involves dry cooking (dry). If the need for cooking requires that the humidity remain inside the oven, moist cooking (moisture) the automatic device can be switched off by touching the appropriate icon.

COOKING INSPECTION

If it is necessary to inspect the food during cooking it is possible to open the oven door. In this case the lights come on and forced ventilation stops, in the case of ventilated cooking, and the rotation of the spit, in the case of grill cooking with the door closed. When the door is closed again, the previously set function is reactivated.

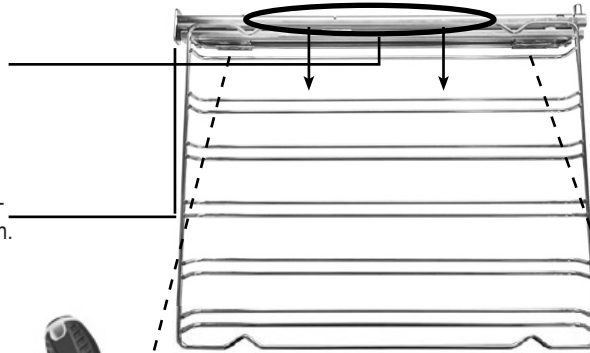
■ INSTRUCTIONS FOR USE - Accessories

Use of the turn-spit (only on some models)

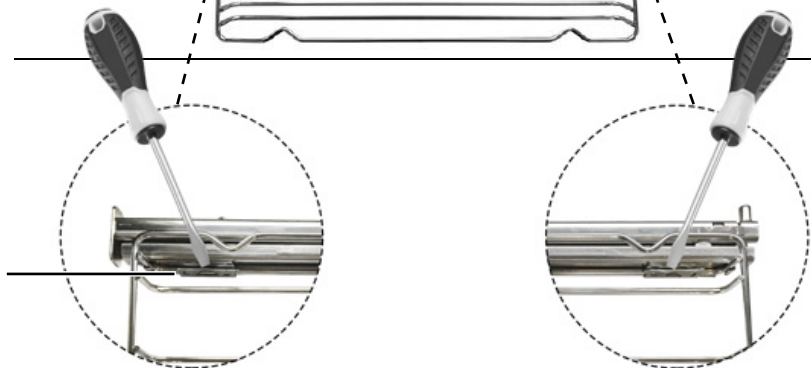
Slide the meat to be cooked onto the spit, blocking it with the special forks. Place the spit on the special supports previously inserted in the drip pan and insert it in the spit-roast horn. Turn on the static grill with closed door function. To extract the spit together with the drip pan pull it out just enough to allow complete extraction.



Pull down the part highlighted in red to remove it from the oven.



Turn over the grill and place it on a flat surface with the telescopic runner facing down.



To unhook the clip, loosen with a flathead screwdriver

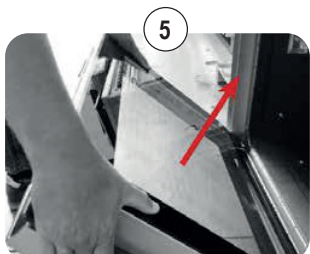
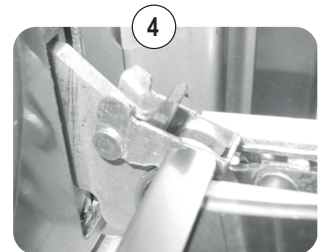
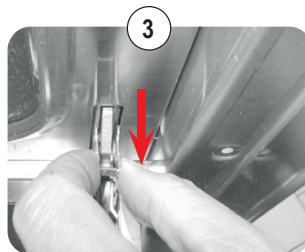
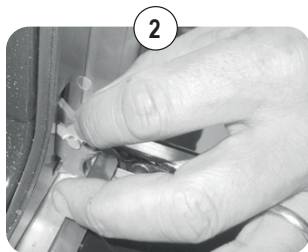
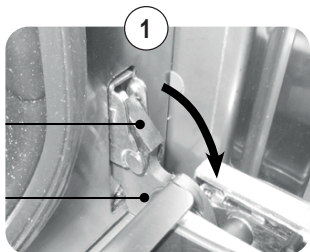
Repeat the operations backwards to reposition the grills.

■ CLEANING AND MAINTENANCE - Removing the oven

Procedure to follow

For ease of intensive cleaning it is practical to dismantle the door following these instructions:

- open the door
- move the hook **C** to the hinge zone **D**, following the steps



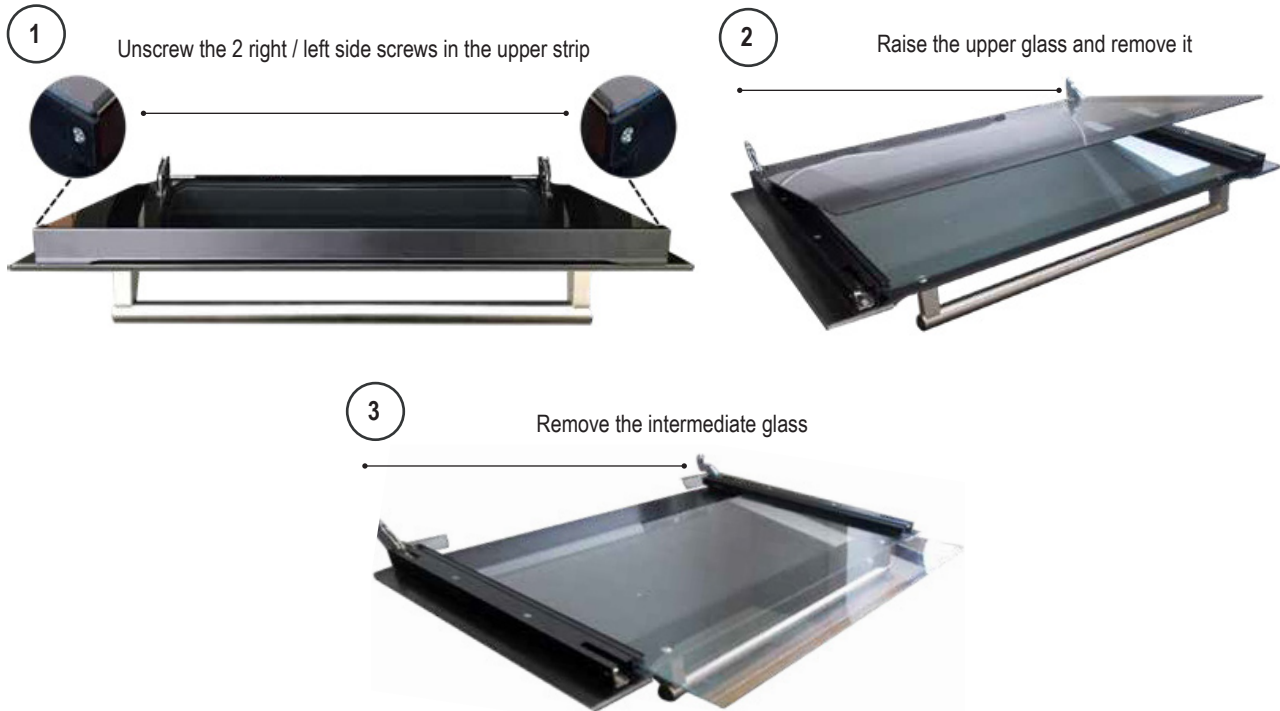
■ CLEANING AND MAINTENANCE - Glass disassembly and cleaning

Procedure to follow

The oven door is composed of three crystals. The crystal parts are cleaned using non-abrasive absorbent kitchen paper and a common detergent. Do not use rough abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven as they can scratch the surface and cause the glass to shatter. The internal crystals are removable to make cleaning easier. For this purpose it is necessary to dismantle the oven door or, alternatively, position it at the intermediate click.

Sequence for removal of the door glass

! WARNING! Any operation must always be carried out with the door removed from the oven and placed in a suitable shelf so as not to damage the front of the door



■ CLEANING AND MAINTENANCE - Recommendations for cleaning the oven and the front panel

OVEN

COMPONENT	CLEANING METHOD	AVVERTENZE
Oven inside	It is recommended to clean the oven after every use. Dirt is cleaned more easily avoiding to let it burn several times at high temperatures. Remove every removable part and clean it separately with hot water and non-abrasive detergent. To facilitate cleaning the baking cavity, pour a small quantity of water (100 ml, equivalent to half a glass) into the bottom of the cavity, then activate the "Baking from below" cycle at 90°C for 20 minutes with the "Moist Baking" option. At the end of the cycle, wait for it to cool and finish cleaning using a soft cloth.	Do not use vapor cleaner to clean the interior of the oven. Do not use abrasive/corrosive detergents or sharp tools to clean the glass of the door as they could damage and break the surface.
Tray	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	Remove residual food immediately after use.
Grills	Clean with warm water and non-abrasive detergents or with a suitable degreaser.	In case of encrusted and hardened dirt, we recommend soaking the grills for a few hours before cleaning them.

FRONT PANEL

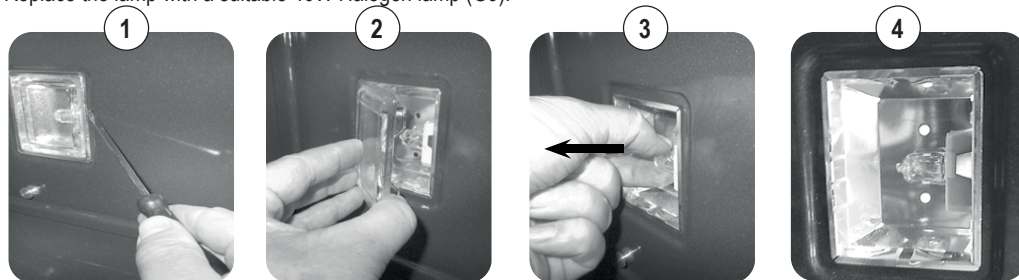
COMPONENT	CLEANING METHOD	WARNINGS
Steel surfaces	Clean the parts with lukewarm water and non-corrosive liquid detergent and then dry them with a soft cloth or microfiber.	Brilliance is maintained through regular cleaning with specific products which can be found in commerce. Never use abrasive powders
Painted surfaces	To maintain the characteristics of the painted parts, it is necessary to frequently clean them with soapy water.	Avoid leaving acid or alkaline substances on the painted parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) and washing when the painted parts are still hot.

■ CLEANING AND MAINTENANCE - Lamp replacement

Procedure to follow

If the oven light does not work, disconnect the appliance from the mains, remove the lamp protection glass and replace the lamp.

Replace the lamp with a suitable 40W Halogen lamp (G9).



- 1) Loosen with a slotted screwdriver
- 2) Remove the lamp cover glass
- 3) Remove the lamp
- 4) Replace and close again

■ PROBLEM SOLVING- Guide for the resolution



ATTENTION!

- During the guarantee period repairs can only be carried out by the authorized after-sales service.
- Before repairing, unplug the appliance from the power supply, that is, unplug the power cable or use the appropriate switch.
- Unauthorized interventions and repairs can cause electrocution or short circuit, therefore do not carry them out. Leave these works to authorized technicians.
- In case of small disturbances, it is possible to solve the problem following the instructions.
- After-sales service intervention during the guarantee period is not free, if the appliance does not work because of incorrect use.
- The elimination of the faults or complaints, caused by incorrect use or installation, will not be repaired under guarantee. In such cases, the repair costs will be borne by the user

TFT display errors

- System errors

The following errors are detected:

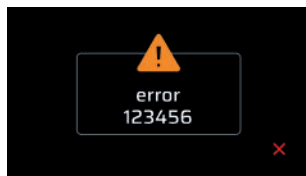
The error code syntax is: "E YY X", where:

YY = error code

x = cavity number when error occurred or ' 0 ' for general errors

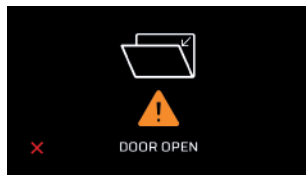
Description	Error ID
Cavity probe in open circuit	00
Cavity probe in short circuit	01
Meat probe in open circuit	04
Meat probe in short circuit	05
Tangential fan not working	08
Incorrect mapping card	19
Communication error	20

ERROR MESSAGE




In case of error disconnect and reconnect the appliance. If the error is present again you will need the intervention of an authorized technician

DOOR OPEN MESSAGE (DURING OPERATION)





Close the oven door.

■ COOKING CHART - Fan oven cooking chart (by way of example only)

DISH	TEMP. C°		MIN.
MEATS			
Roast beef	170-180	2/3	40/50
Roast ox	170-190	2/3	40/60
Roast veal	160-180	2/3	65/90
Roast lamb	140-160	2	100/130
Rare roast beef	180-190	2/3	40/45
Roast hare	170-180	2/3	80/100
Roast rabbit	160-170	2	80/100
Roast turkey	160-170	2	160/240
Roast goose	160-180	2/3	120/160
Roast duck	170-180	2/3	100/160
Roast chicken	180	2/3	90/120
FISH	160-180	2/3	15/25
CAKES			
Fruit cake	180-200	2	40/50
Plain square cake	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Sponge cake	190-200	2	25/35
Plain ring cake	160-180	2	35/45
Sweet biscuits	180-200	2	20/30
Yeast cake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoy biscuits	150-180	2	50/60
Apple fritters	180-200	2	18/25
Biscuits pudding	170-180	2	30/40
BAKERY			
Bread	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ COOKING CHART - Natural convection oven cooking chart (by way of example only)

DISH	TEMP. C°		MIN.
MEATS			
Roast beef	225	2/3	40/50
Roast ox	250	2/3	50/60

DISH	TEMP. C°		MIN.
Roast veal	225	2/3	60/80
Roast lamb	225	2	40/50
Rare roast beef	230	2/3	50/60
Roast hare	250	2/3	40/50
Roast rabbit	250	2	40/50
Roast turkey	250	2	50/60
Roast goose	225	2/3	60/70
Roast duck	250	2/3	45/60
Roast chicken	250	2/3	40/45
FISH	200-225	1/2	15/25
CAKES			
Fruit cake	225	2	35/40
Plain square cake	175-200	2	50/60
Brioches	175-200	2	25/30
Sponge cake	220-250	2	20/30
Plain ring cake	180-200	2	30/40
Sweet biscuits	200-220	2	15/20
Yeast cake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoy biscuits	180-200	2	40/50
Apple fritters	200-220	2	15/20
Biscuits pudding	200-220	2	20/30
BAKERY			
Bread	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Important

Insert the foods when the oven is hot.

- Cooking with the electric grill is done at 180° C with the door closed. The food to be grilled should be placed on the relative grid preferably in the fourth shelf.


■ COOKING CHART - Inside food temperature (°C)

FOOD	TEMPERATURE (°C)
Beef	
• Roastbeef / beef fillet rare	40-45
• medium	50-55
• well done	60-65
• Roast meat	80-85
Pork	
• Loin	65-70
• Roast / bacon	80-85
• Neck	80-85
• Pork chop	75-80
• Cutlet	70
• Marinated cutlet	65-70
• Meat loaf	70-75
• Veal	
• Roast veal	70-75
• Roast veal with kidney	75-80
• Veal feet	80-85
Game	

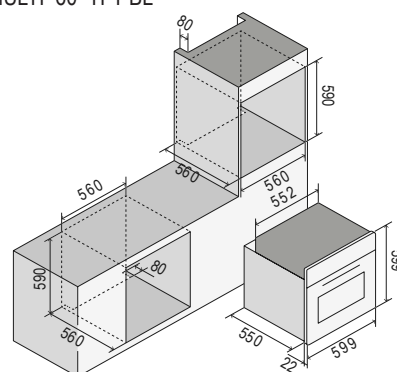
FOOD	TEMPERATURE (°C)
• Game meat	75-80
• Back	60-70
• Rare fillet	40-45
• Medium	50-55
• Welldone fillet	60-65
• Lamb	80-85
• Stuffed roasts	70-75
• Poultry	85-90
• Fish	85-90

Remark Probe must be in the middle of the roast and not close to the bone or to any fat part

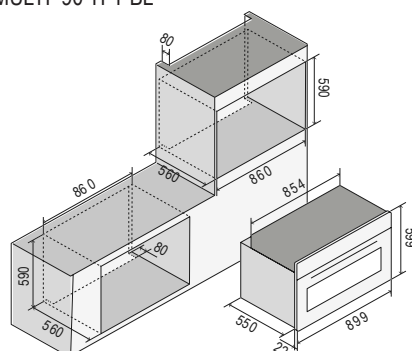
■ INSTALLATION - Instructions for installation

 The small plate containing details of the appliance, voltage, consumption, directions for installation including the required aperture is affixed to the flap of the oven door. This plate can be seen when the oven door is open. The appliance must be located in a suitable housing of the correct dimensions (see plate on oven door for details) it is most important the housing is sufficiently rigid and sturdy to adequately carry the weight of the appliance. Care must be taken to ensure all material, coatings and glue can withstand temperatures of at least 150°C, without distortion or melting. Screws and all fittings to complete the installation are included. The following illustrations show how to install the oven.

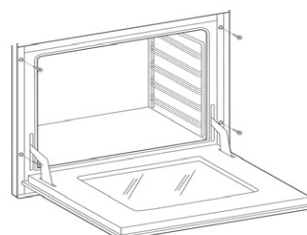
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALLATION - Electrical connection

! The instructions below are intended for the skilled technician who will install the cooker, regulate it and perform technical maintenance and who will ensure that these operations are carried out in the most correct way possible, in compliance with the regulations in force. Important: the cooker must be disconnected from the electric socket before performing all regulating or maintenance operations.

Installation rules

This appliance complies with the following directives
 DIRECTIVE 2002/96/CE
 LOW TENSION DIRECTIVE 2014/35/EU
 ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU
 REGULATION No. 1935/2004 (contact with foods)

The installation must be done in a workmanlike manner and in full compliance with the regulations in force concerning electrical installation. Otherwise the manufacturer declines all responsibility. In this booklet you will also find the wiring diagram of your appliance.

The appliances are designed to be connected to the voltage shown on the data plate.

Before connecting the appliance to the mains, make sure that:

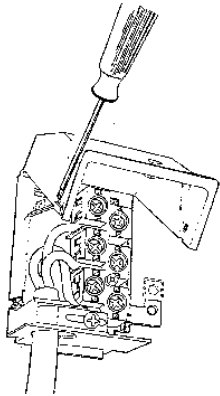
- The characteristics of the electromagnetic switch or of the socket can withstand the load of the equipment (see data on the plate);
- The power supply system must have an effective earth connection.

The appliance is supplied with a cable without plug: the connection must be made taking into account that the yellow-green cable is the earth conductor and must never be interrupted.

The socket must be visible and reachable so that you can easily disconnect the appliance.

For direct connection to the network, it is necessary that:

- The limiting valve and the domestic system can bear the load of the equipment (see serial number plate);
- The power supply system is equipped with an effective ground connection;
- The socket or omnipolar switch, with a minimum opening of 3 mm, is easily accessible once the appliance has been installed;
- A landline disconnect switch is incorporated in accordance with the installation rules.



! The yellow-green earth conductor must never be interrupted even by the switch. The power supply cable must be positioned so that it does not come into contact with surfaces that have a temperature higher than 50 °C above the environment. If it is necessary to replace the power supply cable, contact the assistance service.

INSTALLATION - Wiring diagrams Absorption (kW)

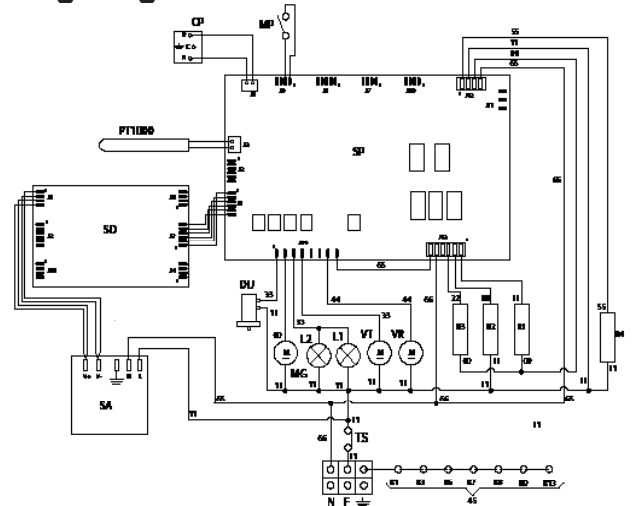
MODEL	KW (230V)
60	3,2
91	3,4

Key

00	Black	M	Terminal block
11	Brown	MG	Roaster
22	Red	MP	Door microswitch
33	White	N	Neutral
44	Yellow	NTC	Temperature probe
45	Yellow-Green	P	Timer/Programmer
55	Grey	P	Timer/Clock
66	Blue	R1	Upper resistance

C	Commutator	R2	Lower resistance
CP	Cooking probe	R3	Grill resistance
DU	Wax thermal actuator	R4	Circulating resistance
EF	discharging steam	S1	Oven warning light
ET	Functions encoder Thermostat encoder	S2	Mains warning light
F	Thermostat encoder	SD	Display board
FLC	Filter	SE	Selector
K1	Earth wire terminal block	SP	Power board
K2	" " Lower resistance	SS	Probe board
K3	" " oven fan	T	Grill thermostat
K4	" " circulating resistance	TF	Oven thermostat
K5	" " upper resistance	TS	Safety thermostat
K6	" " oven light 1	TT	Bypass thermostat
K7	" " oven light 2	TST	Safety cooling fan thermostat
K8	" " roaster	V	Oven fan
K9	" " cooling fan	VT	Cooler fan
K11	" " oven thermostat	SA	Power supply board
K12	" " programmer/timer	GL	LED ring
K15	" " frame	PT	Temperature probe PT1000
L1	Oven light		
L2	Oven light		


Wiring diagrams



AVERTISSEMENT IMPORTANT POUR LA SECURITE

Caracteristiques des appareils

La plaque avec les caractéristiques, outre celle reportée sur la couverture, est appliquée sur la feuillure de la porte du four et est visible une fois la porte ouverte. **ATTENTION!** Ces avertissements se réfèrent à différents types d'appareils. Faire attention à identifier correctement le type d'appareil qu'on possède (voir la plaque avec les caractéristiques).

 1. Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le manuel d'instructions qui contient, entre autres, des informations très importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin le manuel d'instructions pour référence future et pour l'identification du numéro de fabrication.

2. La sécurité électrique de cet appareil est garantie seulement si la mise à la terre est réalisée correctement et conformément aux normes en la matière. Il est fondamental de s'assurer que ces normes ont été respectées ; en cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée afin qu'elle contrôle minutieusement l'installation électrique. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation de mise à la terre.

3. Avant de raccorder l'appareil, vérifier que les caractéristiques techniques figurant sur la plaque correspondent parfaitement à celles de l'installation électrique. L'installation et le réglage doivent être effectués par une personne qualifiée.

4. Contrôler que l'installation électrique et les prises de courant ont la capacité de supporter la puissance maximale de l'appareil qui est indiquée sur la plaque. En cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée.

5. L'appareil doit être raccordé directement au réseau d'alimentation selon la polarité indiquée. Pour le raccordement, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la connexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

6. Si la prise n'est pas adaptée à la fiche, la remplacer par une idoine, s'adresser dans ce cas à une personne qualifiée qui devra vérifier également si la section des câbles de la prise peut supporter la puissance absorbée par l'appareil. Le câble d'alimentation est dépourvu de fiche. Pour le raccordement, voir le paragraphe « Raccordement électrique ». Il est conseillé de ne pas utiliser d'adaptateur, prises multiples ou rallonges.

7. Quand l'appareil reste inutilisé très longtemps, retirer le raccordement électrique et couper l'interrupteur général.

8. Ne pas obstruer les fentes d'aération ou de dissipation de chaleur.

9. Le câble électrique d'alimentation de l'appareil, s'il est endommagé, doit être remplacé exclusivement par un service d'assistance agréé par le fabricant.

10. L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins auxquelles il est destiné (la cuisson). Tout autre usage (par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqué par des usages impropres similaires.

11. L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines normes fondamentales à savoir:

A. ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;

B. ne jamais utiliser l'appareil les pieds nus;

C. éviter d'utiliser des rallonges et éventuellement prendre toutes les précautions possibles;

D. ne pas tirer le cordon électrique pour le débrancher de la prise de courant;

E. ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);

F. tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des physiques, sensorielles et mentales réduites ou bien avec un manque de

connaissance et d'expérience s'ils sont adéquatement surveillés ou bien s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils se rendent compte des dangers connexes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

12. L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne peuvent pas faire l'objet d'une surveillance constante.

13. Avant de nettoyer l'appareil ou de réaliser l'entretien, déconnecter l'appareil en débranchant le câble d'alimentation ou en coupant l'électricité par le biais de l'interrupteur prévu à cet effet.

14. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne tenter aucune réparation laquelle doit au contraire être réalisée exclusivement par un centre d'assistance agréé. Exiger toujours des pièces de rechange originales. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

15. Il est vivement recommandé d'interdire l'accès aux parties qui peuvent représenter un danger, surtout s'il y a des enfants qui risquent d'utiliser l'appareil pour jouer.

16. Ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.



17. L'emballage est destiné à protéger l'équipement contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont facilement recyclables car ils ont été sélectionnés selon des critères écologiques.

Leur recyclage permet de réduire le besoin en matières premières et de diminuer le volume des déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux qui, s'ils sont mal manipulés ou éliminés, peuvent être potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement. Cependant, ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'appareil. Veuillez ne pas vous en débarrasser avec les déchets ménagers. Veuillez vous en débarrasser auprès du centre de collecte/recyclage des déchets de votre collectivité ou contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

S'assurer que le produit est gardé hors de portée des enfants jusqu'à son élimination.

18. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage interne du four.

19. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée du four, ils pourraient en effet endommager la surface et en provoquer la rupture.

20. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four : éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique. Ne pas ouvrir la porte tant que la fumée ne s'est pas dissipée pour étouffer les flammes.

21. Se servir de la fonction de verrouillage des commandes pour empêcher les enfants de mettre l'appareil en marche par eux-mêmes.

22. Surveiller les enfants s'ils se trouvent à proximité immédiate du four multifonction. Ne pas permettre pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

23. Danger d'asphyxie.

- Les enfants peuvent par jeu s'envelopper dans le matériel d'emballage (p. ex. film) ou le mettre sur leur tête et ainsi s'étouffer. Garder ce matériel hors de portée des enfants.

24. Danger de brûlures.

La peau des enfants est beaucoup plus délicate que celle des adultes.

- La porte en verre, le panneau de commande et les sorties d'air chaud de la cavité de cuisson de l'appareil deviennent chauds. Empêcher les enfants de toucher l'appareil pendant qu'il fonctionne.

25. Ne pas utiliser cet appareil dans des endroits non stationnaires (par exemple, sur des navires).

26. **Attention:** s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de décharges électriques. lità di scosse elettriche.

■ PRIMEIRA ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Quand on utilise le four pour la première fois, le faire fonctionner à vide pendant environ 1 heure (230°C), en laissant si possible les fenêtres de la cuisine ouvertes.

- Le four au premier allumage émane des mauvaises odeurs dues aux résidus de fabrication tels que les graisses, les huiles et les résines.

- Une fois ce temps écoulé, le four est prêt à effectuer la première cuisson.

- Quand le four a refroidi, le nettoyer en suivant les instructions du paragraphe « Nettoyage et entretien ».















- Ne pas couvrir l'intérieur du four avec du papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

Cette opération altère le rendement de l'appareil et peut endommager l'émail.

- Tous les accessoires en contact direct avec les aliments avant l'utilisation doivent être nettoyés soigneusement en utilisant des produits adaptés.

 - Il ne faut pas cuire les aliments en les plaçant en contact direct avec les grilles et la lèchefrite du four.

■ DISPLAY - Légende des icônes

	Pause
	Démarrage
	°C - °F
	Bloquer l'afficheur
	Confirmation
	Réglages
	Sonde viande
	Début
	Lumière
	Temporisateur
	Sortie - Fin
	Horloge
	Confirmer les paramètres
	Désactive

■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Réglages

Début: page initiale de l'afficheur

1 = Permet de passer à l'écran de réglage de la cavité

2 = Permet de régler le temporisateur

3 = Permet d'accéder directement aux réglages

Réglages

4 = Choix de l'échelle de degrés (°C ou °F)

5 = Réglage de l'heure

6 = Sortie - Fin.

7 = Vous permet de verrouiller l'écran

8 = Pour déverrouiller le contact sur l'écran pendant 10 secondes

9 = Permet de régler le volume du signal sonore et au choix un son au toucher de l'afficheur

Régler le temporisateur

10 = Augmenter ou diminuer le temps.

11 = Confirmer une fois que le temps souhaité est réglé. Un signal sonore en indiquera la fin

12 = Confirmer et retourner à la page de début.

13 = Tastiera numerica

Funzioni

14 = Choisir la fonction de cuisson

14a = Choisir la cuisson sèche / humide

NOTA: n'est possible que pour certaines modes de cuisson

14b = Confirmer la fonction de cuisson

14.1 = Lumière (allumée ou éteinte)

14.2 = Début (Retourne à l'écran initial)

15 = Régler la température de cuisson.

15a = Il existe deux options pour régler la température

- faire glisser la barre

- avec + ou

15b = Confirmer la fonction de cuisson

16 = Régler le temps de cuisson et le démarrage programmé.

16a = Régler le temps de cuisson

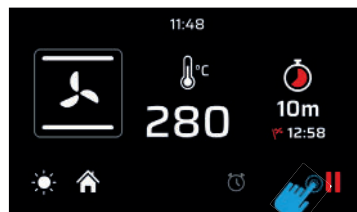
16b = Affiche l'heure du terme de cuisson.

16c = Réglez l'heure de début

16d = Confirmer la fonction de cuisson

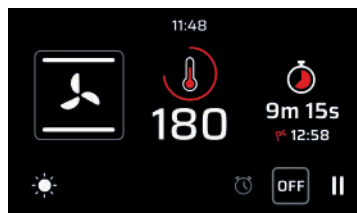
16e = L'écran du four s'éteint par économie d'énergie après 1 heure d'inactivité. Il est possible de le réactiver en appuyant dessus.

■ PROCESSUS DE CUISSON



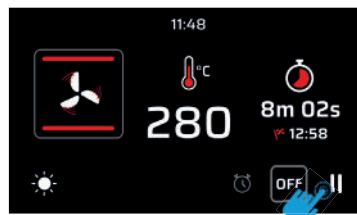
CAVITÉ RÉGLÉE

Une fois la cavité réglée (fonction de cuisson, température et temporisateur réglés) confirmer pour démarrer le préchauffage. À ce stade l'afficheur passera à la modalité de préchauffage.



PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Il y a quatre niveaux permettant de surveiller le processus de préchauffage. La partie rouge augmentera progressivement jusqu'à remplir l'afficheur



PRÉCHAUFFAGE FINI

Quand la température réglée soit atteinte, l'afficheur deviendra rouge pour indiquer la fin de la phase de préchauffage et le début de la phase de cuisson. Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement au terme de ce délai.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé il est possible de suspendre la cuisson



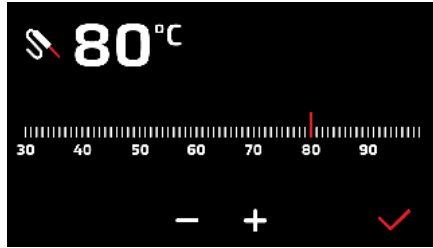
et la terminer par la suite

■ CUISSON AVEC SONDE POUR VIANDE

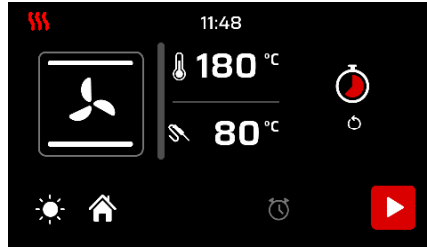
N.B. Il n'est pas possible d'utiliser la cuisson avec sonde dans les fonctions "DEFROST", "QUICK START", et "PIZZA".

Lorsque le four est en stand-by, insérer la sonde de viande dans la douille de raccordement qui se trouve sur la paroi la gauche du four

SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE DE LA SONDE



MODALITÉ DE RÉCHAUFFEMENT AVEC SONDE



 Attention: si l'affichage ne répond pas aux commandes (touche bloquée), il suffit d'ouvrir et de fermer la porte du four.

■ FONCTION



Cuisson pizza

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur vient de la résistance inférieure qui travaille en combinaison avec les autres résistances du four.



Cuisson normale statique

C'est la fonction classique du four électrique particulièrement adaptée à la cuisson des plats suivants: côtelette de porc, saucisses, morue séchée, boeuf braisé, gibier, rôti de veau, meringues et biscottes, fruits au four, etc.



Cuisson par-dessous

Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer la cuisson des plats, en particulier la pâtisserie (bis-cottes, meringues, pâtes levées, tartes aux fruits, etc.) et autres plats.



Cuisson par-dessus

Particulièrement adaptée pour rissoler et donner une touche de couleur finale à de nombreux plats; c'est la fonction conseillée pour les hamburgers, côtes de porc, steaks, soles, seiches, etc.



Cuisson au grill porte fermée

La fonction indiquée pour la cuisson au grill rapide et profonde, pour gratiner et rôtir les viandes en général, le filet, le steak à la florentine, les poissons grillés et même les légumes grillés. Les cuissons au grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180°C.



Cuisson au grill ventilée

Particulièrement rapide et profonde avec une notable économie d'énergie, cette fonction est indiquée pour de nombreux plats: côtelette de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchi à la romaine, etc. Les cuissons au grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180°C.



Cuisson intensive

C'est la fonction de la cuisson rapide et intense de différents plats de résistance ; elle est indiquée pour les poissons en papillote, les légumes grillés, les brochettes, le canard, le poulet, etc..



Cuisson ventilée multiple

C'est la fonction qui permet la cuisson simultanée de différents plats de résistance sans que les odeurs ne se mélangent ; on peut cuire les lasagnes au four, les pizza, les croissants et brioches, les tartes, etc



Cuisson Eco

C'est la fonction qui permet de cuire en faisant des économies notables d'énergie. Pour bénéficier au mieux de cette caractéristique, il faut, avant d'activer la fonction ECO, introduire le plat de résistance à l'intérieur du four en le positionnant au centre de la cavité. Avec la fonction Eco, les temps de cuisson s'adaptent aux cuissons lentes braisés, viandes blanches, pâtes au four, pâtisseries délicates. Ce cycle de cuisson n'est pas conseillé pour les plats congelés. Remarque : la cuisson Eco ne peut pas être sélectionnée lorsque la sonde à cœur fonctionne.



Décongélation

Cette fonction permet le dégel rapide de tous les aliments surgelés en général, qui sont rapidement amenés à la température ambiante.



QuickStart

Cette fonction sert à accélérer le préchauffage de votre four. Il est suggéré d'utiliser cette fonction quand on règle une température de cuisson comprise entre 200 et 320°C. Se servir de la fonction QuickStart pour des températures inférieures à 200°C n'apporte aucun avantage particulier. **ATTENTION : la fonction QuickStart n'est pas adaptée à la cuisson des aliments, elle sert seulement à préchauffer le four plus rapidement. NE PAS UTILISER LA FONCTION QUICKSTART PENDANT PLUS DE 20 MINUTES.**



Cuisson sèche / humide

Le four dispose d'un dispositif automatique permettant d'expulser du four les vapeurs de condensation des cuissons dans certaines fonctions : cela configure une cuisson sèche (dry). Si la cuisson exige que l'humidité reste à l'intérieur du four, il s'agit d'une cuisson humide (moisture). Le dispositif automatique peut être désactivé en appuyant sur l'icône correspondante.

Inspection de cuisson S'il est nécessaire d'inspecter les aliments en cuisine, il est possible d'ouvrir la porte du four. Dans ce cas, les lumières sont allumées et la ventilation forcée est arrêtée, en cas de cuisson ventilée, et la rotation de la broche, dans le cas de cuisson au grill avec porte fermée. La fermeture de la porte réactive la fonction précédemment réglée

■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Accessoires

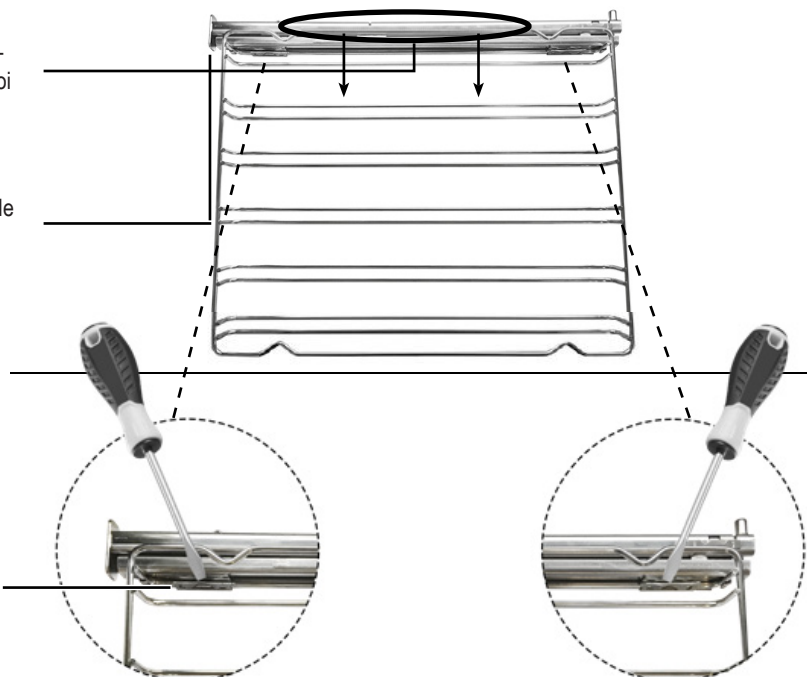
Rôtissoire - broche (seulement sur certains modèles)

Enfiler sur la tige les viandes à cuire en les fixant avec les fourches prévues à cet effet. Appuyer la tige de la broche sur les supports appropriés précédemment insérés sur le lèche-frite et l'enfiler dans la trompette du tournebroche. Allumer la fonction gril statique une fois la porte fermée. Pour extraire la broche avec le lèche-frite, l'extraire suffisamment pour pouvoir permettre l'extraction complète.



Tirer vers le bas la partie mise en évidence en rouge pour la retirer de la paroi du four

La tourner et la placer sur un plan sur le côté de la glissière coulissante.



Pour décrocher le clip desserrer avec un tournevis plat.

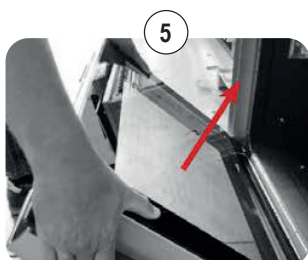
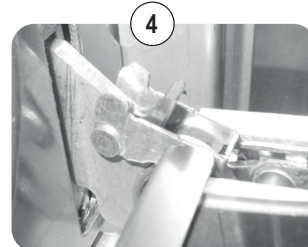
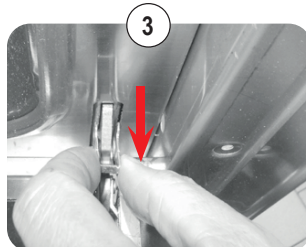
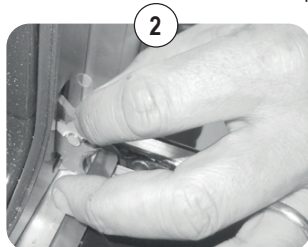
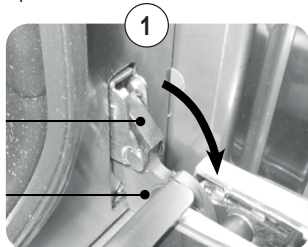
Répéter les opérations à l'inverse pour replacer la glissière

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Retrait de la porte

Procédure à suivre

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, il est pratique de démonter la porte en suivant les instructions ci-dessous :

- ouvrir la porte ;
- déplacer le crochet C dans le secteur de la charnière D en suivant les étapes.




■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage de la porte et des vitres

Procédure à suivre

La porte du four est composée par trois cristaux. Le nettoyage des pièces en cristal se réalise en utilisant du papier absorbant non abrasif de cuisine et du détergent commun. Pour le nettoyage ne pas utiliser des matériaux rêches abrasifs ou des racloirs métalliques pointus sur les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et provoquer le bris du verre. Les cristaux internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire il faut démonter la porte du four ou, alternativement, la placer dans l'échelon intermédiaire.

Séquence pour le retrait des vitres

 ATTENTION! Toute opération doit toujours être effectuée avec la porte du four retirée et placée sur une table appropriée pour ne pas endommager l'avant de la porte.



■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Conseils pour le nettoyage du four et de la façade

FOUR

COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	AVERTISSEMENTS
Intérieur du four	Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec du détergent non abrasif. Pour faciliter le nettoyage de la cavité de cuisson, verser une petite quantité d'eau (100 ml, équivalent à un demi-verre) dans le fond de la cavité ; activer ensuite le cycle « Cuisson par le bas » à 90° C pendant 20 minutes avec option « Cuisson Humide ». À la fin du cycle, attendre le refroidissement et terminer le nettoyage avec un chiffon doux.	Ne pas utiliser des produits à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four. Ne pas utiliser des détergents abrasifs ni corrosifs ou des outils pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait endommager la surface et provoquer sa rupture.
Plateau	Immerger dans une solution d'eau tiède et de savon neutre. Essuyer après le lavage.	Éliminer les résidus d'aliments tout de suite après l'utilisation.
Grilles	Nettoyer avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou avec un dégraissant approprié.	En cas de saleté incrustée et durcie, il est conseillé de laisser tremper les grilles pendant quelques heures avant de les nettoyer.

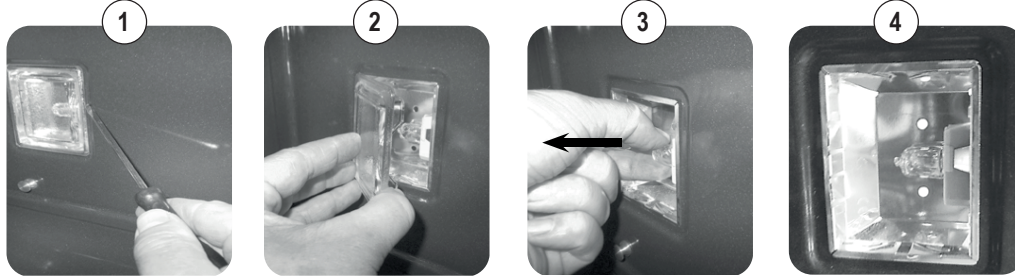
FAÇADE

COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	
Surface en acier	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillance est maintenue au moyen d'un nettoyage périodique avec des produits appropriés normalement disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser des poudres abrasives.
Surfaces émaillées	Pour conserver les caractéristiques des pièces émaillées, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment à l'eau savonneuse.	Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate, etc.) sur les pièces émaillées et de laver celles-ci quand elles sont encore chaudes.

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplacement d'ampoule

Procédure à suivre

Si la lumière du four ne fonctionne pas, débrancher l'appareil du secteur, enlever la vitre de protection de l'ampoule et remplacer l'ampoule. Remplacer l'ampoule par une autre halogène de 40W adaptée (G9).



- 1) Desserrer avec un tournevis plat
- 2) Enlever la vitre qui couvre l'ampoule
- 3) Sfilare la lampada
- 4) Remplacer et refermer

■ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Problèmes génériques ⚠ ATTENTION!

- Avant les réparations, débrancher l'appareil du réseau électrique, autrement dit, retirer le câble d'alimentation ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur.
- Avant la réparation, déconnecter l'appareil du réseau électrique, c'est-à-dire, débrancher le cordon d'alimentation ou dévisser le fusible.
- Les interventions et les réparations non autorisées peuvent entraîner l'électrocution ou un court-circuit, alors ne pas les faire. Laisser ces travaux aux techniciens autorisés.
- En cas de perturbations mineures, vous pouvez essayer de résoudre le problème en suivant les conseils des instructions.
- L'intervention du service d'assistance pendant la garantie n'est pas gratuite, si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation incorrecte.
- Les défaillances ou les réclamations dues à une utilisation ou une installation incorrectes, ne seront pas réparées sous garantie. Les frais de la garantie seront facturés à l'utilisateur.

Mauvais fonctionnement de l'écran tactile

- Erreurs du système

Les erreurs suivantes sont détectées :

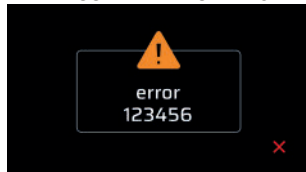
La syntaxe du code d'erreur est : « E YY x », où :

YY = code d'erreur

x = numéro de la cavité lorsque l'erreur est générée ou '0' pour les erreurs générales

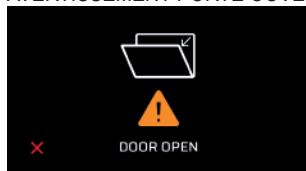
Description	ID d'erreur
Sonde de la cavité interrompue	00
Sonde de la cavité en court-circuit	01
Sonde de viande interrompue	04
Sonde de viande en court-circuit	05
Surchauffe	08
Anomalie interne (carte électronique)	19
Erreur de communication	20

AVERTISSEMENT D'UN PROBLÈME




En cas d'erreur déconnecter et connecter de nouveau l'appareil. Si l'erreur persiste l'intervention d'un technicien autorisé sera nécessaire

AVERTISSEMENT PORTE OUVERTE (CUISSON EN COURS)





Fermer la porte du four.

■ TABLE DE CUISSON - Four à convection ventilé (valeurs purement indicatives)

PLAT	TEMP. C°		MIN.
CARNI			
Rôti tendre de boeuf	170-180	2/3	40/50
Rôti de boeuf	170-190	2/3	40/60
Rôti de veau	160-180	2/3	65/90
Rôti d'agneau	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lièvre rôti	170-180	2/3	80/100
Lapin rôti	160-170	2	80/100
Dinde rôtie	160-170	2	160/240
Oie rôtie	160-180	2/3	120/160
Canard rôti	170-180	2/3	100/160
Poulet rôti	180	2/3	90/120
POISSON	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Tarte aux fruits	180-200	2	40/50
Quatre-quarts	180-190	2	40/45
Croissants	170-180	2	40/60
Génoise	190-200	2	25/35
Savarins	160-180	2	35/45
Feuilletés au sucre	180-200	2	20/30
Fouace au raisin	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscuits de Savoie	150-180	2	50/60
Beignets aux pommes	180-200	2	18/25
Charlotte	170-180	2	30/40
BOULANGERIE			
Pain	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABLE DE CUISSON - Four statique (valeurs purement indicatives)

PLAT	TEMP. C°		MIN.
CARNI			
Rôti tendre de boeuf	225	2/3	40/50

PLAT	TEMP. C°		MIN.
Rôti de boeuf	250	2/3	50/60
Rôti de veau	225	2/3	60/80
Rôti d'agneau	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lièvre rôti	250	2/3	40/50
Lapin rôti	250	2	40/50
Dinde rôtie	250	2	50/60
Oie rôtie	225	2/3	60/70
Canard rôti	250	2/3	45/60
Poulet rôti	250	2/3	40/45
POISSON	200-225	1/2	15/25
PÂTISSERIE			
Tarte aux fruits	225	2	35/40
Quatre-quarts	175-200	2	50/60
Croissants	175-200	2	25/30
Génoise	220-250	2	20/30
Savarins	180-200	2	30/40
Feuilletés au sucre	200-220	2	15/20
Fouace au raisin	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscuits de Savoie	180-200	2	40/50
Beignets aux pommes	200-220	2	15/20
Charlotte	200-220	2	20/30
BOULANGERIE			
Pain	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- IMPORTANT

Introduire les plats quand le four est chaud.

Cuisson «grill» Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectuée avec la porte fermée. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4/5). Sur les appareils dotés d'un gril électrique, la cuisson s'effectue avec la porte fermée à 180°C.


■ TABLE DE CUISSON - Temperature interne delle pietanze con sonda

PLAT DE RÉSTANCE	TEMPÉRATURE INTERNE DU PLAT (°C)
CARNI	
Viande de boeuf	
• Rosbif - Filet de boeuf saignant	40-45
• rosé (moyen)	50-55
• bien cuit	60-65
• Rôti de boeuf	80-85
Viande de porc	
• Échine de porc	65-70
• Rôti de porc jambon	80-85
• Coppa, pied	80-85
• Côtelette, dos	75-80
• Côtelette, sans os	70
• Côtelette saumurée (Kassler)	65-70
• Pain de viande	70-75

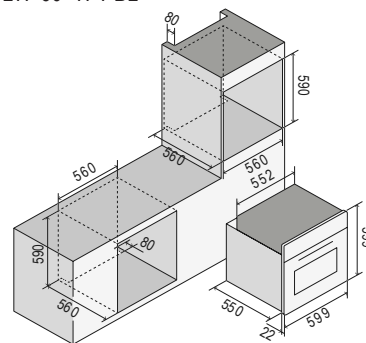
PLAT DE RÉSTANCE	TEMPÉRATURE INTERNE DU PLAT (°C)
Viande de veau	
• Rôti de veau	70-75
• Rôti de veau et rognons	75-80
• Pied de veau	80-85
Gibier	
• Viande de gibier	75-80
• Dos	60-70
• Filet saignant	40-45
• Filet rosé (moyen)	50-55
• Filet bien cuit	60-65
Agneau	80-85
Rôtis farcis	70-75
Volaille	85-90
Poissons	85-90

Important: insérer toujours la tige de la sonde jusqu'à la poignée de manière à ce que la pointe se trouve au centre du rôti et non proche de l'os ou dans la partie grasse.

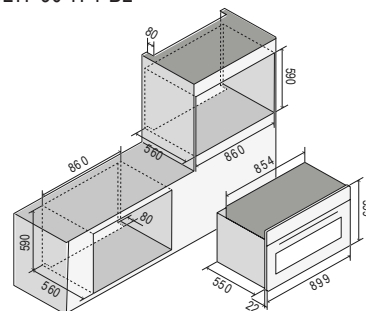
■ INSTALLATION - Instructions d'installation

 La plaque des caractéristiques se trouve sur la feuillure de la porte du four, elle est visible une fois la porte ouverte, celle-ci contient toutes les données nécessaires à l'installation, par exemple : le modèle de l'appareil, la tension nominale et la consommation. En premier lieu, mesurer et contrôler le trou dans le meuble, ils doivent correspondre exactement aux mesures indiquées dans la figure A. Faire attention à ce que le revêtement des meubles, le placage ou autre soient encollés avec de la colle résistante à la chaleur (150°C). Si le revêtement ou la colle ne résistent pas à la chaleur, le revêtement risque de se déformer ou de se décoller surtout dans les points les plus étroits du meuble. S'assurer que le meuble prédisposé pour l'encastrement du four présente un fond solide et peut porter le poids de l'appareil. Toutes les vis et les accessoires nécessaires à la fixation du four dans le meuble sont inclus. Les figures suivantes vous seront utiles pour la fixation et la correcte insertion dans le meuble.

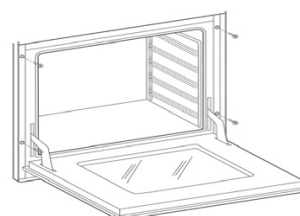
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALLATION - Raccordement électrique

⚠ Les instructions qui suivent sont destinées à la personne qualifiée qui s'occupera de l'installation de l'appareil, à son réglage et à son entretien technique et qui s'assurera que ces opérations seront réalisées de la meilleure manière possible et conformément aux normes en vigueur.
Important : toute opération de réglage, d'entretien, etc. doit être effectuée après avoir débranché la prise électrique de la cuisine.

Normes d'installation

Cet appareil est conforme aux directives suivantes:

DIRECTIVE 2002/96/CE

DIRECTIVE BASSE TENSION 2014/35/UE

DIRECTIVE COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 2014/30/UE

RÈGLEMENT N. 1935/2004 (contact avec les aliments)

L'installation doit être effectuée dans les règles de l'art et dans le total respect des normes en vigueur en matière d'installation électrique. Dans le cas contraire, le fabricant décline toute responsabilité.

Dans ce manuel, vous trouverez également le schéma électrique de votre appareil. Les appareils sont prédisposés pour être raccordés à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Avant de raccorder l'appareil au réseau, s'assurer que:

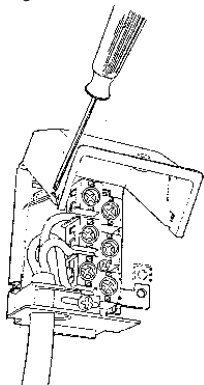
- les caractéristiques de l'interrupteur électromagnétique ou de la prise peuvent supporter la charge de l'appareil (voir les données de la plaque) ;
- l'installation d'alimentation doit être munie d'une mise à la terre efficace.

L'appareil est doté d'un câble sans fiche : le raccordement doit être réalisé en tenant compte du fait que le câble jaune vert est le conducteur de terre et qu'il ne doit jamais être interrompu.

La prise de courant doit être visible et accessible de manière à pouvoir facilement débrancher l'appareil.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut que:

- la vanne limitatrice et l'installation domestique puissent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit munie d'une mise à la terre efficace;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec une ouverture minimum de 3 mm, soit facilement accessible une fois l'appareil installé;
- un interrupteur de déconnexion du réseau fixe soit incorporé conformément aux règles d'installation.



⚠ Le conducteur de terre jaune-vert ne doit jamais être interrompu, même par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas entrer en contact avec des surfaces dont la température est supérieure à 50 ° C au-dessus de l'environnement. S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, contactez le service d'assistance..

INSTALLATION - Schéma électrique Consommation (kW)

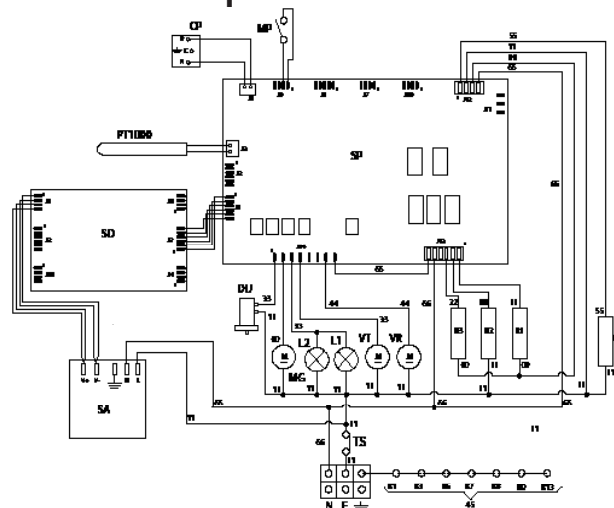
Modèle	kW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

Légende

00	Noir	M	Bornier
11	Marron	MG	Tournebroche
22	Rouge	MP	Micro-interrupteur porte
33	Blanc	N	Neutre
44	Jaune	NTC	Sonde de température
		P	Minuteur/Programmeur

DU	Thermoactionneur à cire décharge vapeurs	P	Minuteur/Horloge
EF	Encodeur fonctions	R1	Résistance ciel
ET	Encodeur thermostat	R2	Résistance sole
F	Phase	R3	Résistance gril
FLC	Filtre	R4	Résistance circulaire
K1	Fil de terre bornier	S1	Voyant four
K2	" " résistance sole	S2	Voyant réseau
K3	" " ventilateur four	SD	Carte écran
K4	" " résistance circulaire	SE	Sélecteur
K5	" " résistance ciel	SP	Carte puissance
K6	" " lumière four 1	SS	Carte sonde
K7	" " lumière four 2	T	Thermostat gril
K8	" " tournebroche	TF	Thermostat four
K9	" " motoventilateur tangential.	TS	Thermostat de sécurité
K11	" " thermostat four	TT	Thermostat tangential
K12	" " program./minut.	TST	Thermostat de sécurité tangential
K15	" " cadre	V	Ventilateur four
L1	Lumière four	VT	Vent. refroidissement
L2	Lumière four	SA	Carte d'alimentation
		GL	Anneau à LED
		PT1000	PT1000 Sonde de température

Schéma électrique




AWICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Eigenschaften der geräte

Das Typenschild befindet sich nicht nur auf dem Deckblatt, sondern es ist auch auf dem Anschlag der Backofentür angebracht und bei offener Tür sichtbar.

ACHTUNG! Diese Hinweise beziehen sich auf verschiedene Gerätetypen. Achten Sie darauf, dass Sie den genauen Gerätetyp Ihres Geräts festgestellt haben. (Siehe Typenschild mit den Eigenschaften).

 **1.** Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes aufmerksam die Gebrauchsanweisung und achten Sie dabei insbesondere auf die Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen und Bestimmung der Seriennummer sorgfältig auf.

2. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn eine fachgemäße, den diesbezüglichen Normen entsprechende Erdung vorgenommen wurde. Die Einhaltung dieser Normen ist äußerst wichtig. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Fachmann und lassen Sie die elektrische Anlage eingehend überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch schlechte Erdung des Gerätes verursacht wurden.

3. Überprüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die auf dem Typenschild angegebenen technischen Eigenschaften genau mit denen der elektrischen Anlage übereinstimmen. Die Installation/Einstellung muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

4. Kontrollieren Sie, dass die elektrische Anlage und die Steckdosen fähig sind, die auf dem Typenschild angegebene Höchstspannung des Geräts zu verkraften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

5. Das Gerät muss gemäß den angegebenen Polen direkt ans Stromnetz angeschlossen werden. Für den Anschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die ein Abschalten vom Stromnetz bei einem Öffnungsabstand der Kontaktzonen sicherstellt, der gemäß den Installationsvorschriften bei Überspannung der Kategorie III ein vollständiges Abschalten erlaubt.

6. Sollte die Steckdose nicht für den Stecker geeignet sein, ist diese mit einer passenden auszutauschen. Wenden Sie sich hierfür an einen Fachmann, der auch überprüfen muss, ob der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Das Stromkabel wird ohne Netzstecker geliefert. Für den

Anschluss ist der Absatz „Stromanschluss“ zu lesen. Benutzen Sie möglichst keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

7. Wird das Gerät länger nicht benutzt, ist der Stromanschluss und der Hauptschalter abzuschalten.

8. Die Lüftungs und Wärmeverlustschlitze sind frei zu lassen.

9. Ist das Stromkabel des Gerätes beschädigt, darf es nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrum ausgewechselt werden.

10. Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke benutzt werden (Backen/Kochen). Jeder andere Gebrauch (z.B. Beheizen eines Raumes) ist unangemessen und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs dieser Art ergeben.

11. Bei Gebrauch eines elektrischen Gerätes sind folgende Grundregeln zu beachten:

- A.** Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen;
- B.** Das Gerät niemals barfuß benutzen;
- C.** Die Benutzung von Verlängerungskabeln vermeiden und auf jeden Fall alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen treffen;
- D.** Nicht am Stromkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen;
- E.** Das Gerät nicht der Witterung aussetzen (Regen, Sonne, etc);
- F.** Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht ständig be-

aufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kinder über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder über den korrekten Gebrauch des Geräts angewiesen wurden und sich über die Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern durchgeführt werden.

12. Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es ist daher darauf zu achten, nicht mit den erhitzten Teilen in Berührung zu kommen. Kleinkinder müssen von diesen ferngehalten werden. Kinder unter 8 Jahren müssen davon ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt sind.

13. Vor Reinigung oder Wartung des Geräts das Stromkabel abziehen oder über den entsprechenden Schalter die Stromzufuhr unterbrechen.

14. Im Falle von Störungen oder fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht versuchen, es zu reparieren, was ausschließlich von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden darf. Immer Originalersatzteile verlangen. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

15. Es wird dringend empfohlen, die Teile, die eine Gefahr darstellen können, für eventuell anwesende Kindern unzugänglich zu machen, da sie das Gerät zum Spielen benutzen könnten.

16. Keine entzündbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin u.a.) in der Nähe des in Betrieb gesetzten Geräts benutzen.



17. Die Verpackung soll das Gerät vor Beschädigungen beim Transport schützen. Die Verpackungsmaterialien sind leicht recycelbar, da sie nach umweltschonenden Kriterien ausgewählt wurden. Ihr Recycling reduziert den Bedarf an Rohstoffen und die Abfallmenge. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Sie enthalten auch Materialien, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Entsorgung potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können. Sie sind jedoch für den korrekten Betrieb des Geräts unerlässlich. Bitte entsorgen Sie sie deshalb nicht über den Hausmüll. Bitte entsorgen Sie sie bei Ihrer kommunalen Sammelstelle oder fragen Sie Ihren Händler um Rat. Stellen Sie sicher, dass das Gerät bis zur Entsorgung von Kindern ferngehalten wird.

18. Zum Säubern des Innenraumes des Backofens keine Dampfreiniger benutzen.

19. Keine scheuernden Putzmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür des Backofens benutzen, da diese die Oberfläche beschädigen und somit Brüche verursachen könnten.

20. Bei Rauchentwicklung darf die Backofentür nicht geöffnet werden: Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Öffnen Sie die Tür erst, wenn sich der Rauch verzogen hat, um die Flammen zu ersticken.

21. Verwenden Sie die Bediensperre, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät selbständig einschalten können.

22. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn sie sich in unmittelbarer Nähe des Multifunktionsbackofens aufhalten. Erlauben Sie ihnen nicht, mit dem Gerät zu spielen.

23. Erstickungsgefahr.

- Kinder können sich spielerisch in Verpackungsmaterial (z. B. Folie) einwickeln oder es sich über den Kopf stülpen und daran ersticken. Halten Sie solches Material von Kindern fern.

24. Verbrennungsgefahr Die Haut von Kindern ist viel empfindlicher als die von Erwachsenen.

- Die Glastür, das Bedienfeld und die Heißluftauslässe im Garraum des Geräts werden heiß. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht berühren, während es in Betrieb ist.

25. Verwenden Sie dieses Gerät nicht an nicht ortsfesten Standorten (z. B. auf Schiffen)

26. ACHTUNG: Sicherstellen, dass das Gerät vor Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist, um Stromschläge zu vermeiden.

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Wird der Backofen zum ersten Mal benutzt, diesen ungefähr eine Stunde leer laufen lassen (230°C) und dabei die Küchenfenster möglichst geöffnet haben. Wird der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet, gibt er unangenehme Gerüche aufgrund von Produktionsresten an Fett, Ölen oder Harzen ab. Nach dieser Zeit ist der Backofen für den ersten Garvorgang bereit. Wenn der Backofen wieder abgekühlt ist, die Anweisungen aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“ anwenden.















- Nicht den gesamten Ofen mit Alufolie auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.

- Damit wird die Leistung des Geräts verändert und die Emaillebeschichtung kann beschädigt werden.

- Alle Zubehöre, die direkt mit dem Gargut in Kontakt kommen, müssen vor Gebrauch gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.

 - Das Gargut darf nicht direkt mit den Grillrosten und Tropfblechen in Kontakt kommen

DISPLAY - Legende der Symbole

	Brechen
	Brechen
	°C - °F
	Bildschirmsperre
	Bestätigung
	Einstellungen
	Fleischsonde
	Startseite
	Licht
	Timer
	Ausgang - Ende
	Uhr
	Einstellungen bestätigen
	Ausschalten

BEDIENUNGSANLEITUNG

Einstellungen

Home: Startseite des Display.

1 = Zugang zur Displayseite für die Einstellung des Backraums

2 = Zur Einstellung des Timers

3 = Direkter Zugang zu den Einstellungen



Einstellungen

4 = Wahl der Temperaturskala (°C oder °F)

5 = Einstellung der Uhrzeit

6 = Ausgang - Ende

7 = Gør det muligt at låseskærmen

8 = Sådan låser du touch op på skærmen i 10 sekunder

9 = Einstellung der Lautstärke des Signaltons und Wahl des Tons beim Berühren des Displays.

Einstellung des Timers

10 = Zeit vor- oder zurückstellen.

11 = Nach Einstellung die gewünschte Zeit bestätigen. Bei Ablauf ertönt ein Signalton

12 = Bestätigen und zur Startseite zurückkehren

13 = Nummerntastatur

Funktion

14 = Die Kochfunktion wählen

14a = Wählen von Trocken oder Feuchtbacken

NOTA: Nur bei bestimmten Backmodi möglich

14b = Bestätigung der Backfunktion

14.1 = Licht (an / aus).

14.2 = Home (zurück zum Anfangsdisplay)

15 = Die Backtemperatur einstellen

15a = Es gibt zwei Optionen zur Einstellung der Temperatur:

- Gleiten auf der Leiste

- mit + oder -

15b = Die Kochfunktion bestätigen

16 = Kochzeit einstellen und Start programmieren

16a = Kochzeit einstellen

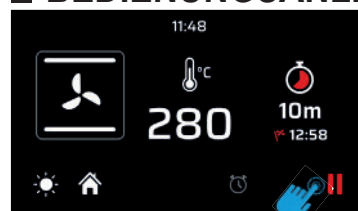
16b = Anzeige der Uhrzeit des Backendes.

16c = Uhrzeit des Kochbeginns einstellen

16d = Bestätigung der Backfunktion

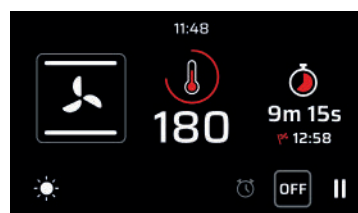
16e = Das Display des Ofens schaltet sich nach 1 Stunde Inaktivität aus, um Energie zu sparen. Es kann mit einer Berührung wieder aktiviert werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG



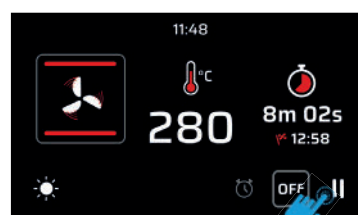
SETZEN DES BACKRAUMS

Nach Setzen des Backraums (bei eingestellter Backfunktion und Timer) den Beginn des Vorheizens bestätigen. Jetzt schaltet das Display zum Vorheizmodus.



VORHEIZPHASE

Es gibt vier Stufen zur Kontrolle des Vorheizvorgangs. Der rote Teil steigt allmählich an, bis er das gesamte Display ausfüllt.



VORHEIZEN BEEENDET

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird das Display rot, um das Ende der Vorheizphase und den Beginn des Backvorgangs anzuzeigen. Wurde eine Backdauer eingestellt, schaltet sich der Backofen nach Ablauf dieser Backdauer automatisch.

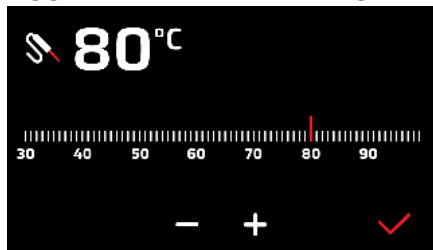
Wurde keine Backdauer eingestellt kann unterbrochen

 und später beendet werden.

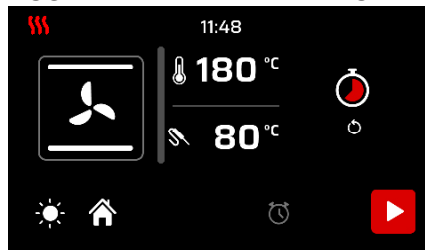
■ GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

Anmerkung: Beim Kochen mit Sonde sind die Funktionen "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" und "ECO" nicht möglich. Beim Backofen im Standby-Betrieb die Fleischsonde in die entsprechende Verbindungsbuchse einstecken, die sich auf der links Wand des Backofens befindet

AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



 **Achtung: reagiert das Display nicht (Touch blockiert) einfach die Ofentür einmal öffnen und wieder schließen**

■ BEDIENUNGSANLEITUNG



Pizzabaken

Diese Funktion eignet sich besonders für das Backen von Pizzen, Focaccia und Brot. Die Haupthitzequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Backofens arbeitet.



Normales statisches Garen

Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekotelets, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a..



Garen mit Unterhitze

Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefengebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.



Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekotelets, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.



Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 ° C durchgeführt werden.



Grillen bei geschlossener Tür

Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratinieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Fiorentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen.



Intensivgaren

Diese Funktion für schnelles und intensives Garen von Gerichten eignet sich besonders für Folienfisch, Schmor Gemüse, Spieße, Ente, Brathähnchen, etc.



Umluftgaren auf mehreren Ebenen

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass die Gerüche sich vermischen: So können Lasagne, Pizza, Croissants und Briches, Kuchen und Torten zusammen im Ofen gebacken werden.



"ECO"-Garen:

Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen. Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garenden Speisen an, wie z.B.: Braten, Geflügelfleisch, Nudelaufläufe, Gebäck u.a. Dieser Backzyklus ist nicht für Tiefkühlkost geeignet.



Auftauen

Dieses Programm ermöglicht das schnelle Auftauen von Tiefkühlkost, die in kürzester Zeit auf Umgebungstemperatur gebracht wird.



Quick Start

Diese Funktion dient dem beschleunigten Vorheizen Ihres Backofens. Diese Funktion wird für Gartemperaturen zwischen 200 und 300/320°C empfohlen. Bei Temperaturen unter 200 ° C hat die Quickstart-Funktion keine besonderen Vorteile. **ACHTUNG: Die Quick Start-Funktion ist nicht für das Garen von Lebensmitteln geeignet, sondern dient nur zum schnellen Vorheizen des Backofens. DIE QUICKSTART-FUNKTION NICHT LÄNGER ALS ZWANZIG MINUTEN BENUTZEN.**



Trocken-/ Feuchtbacken

Der Backofen ist mit einer automatischen Vorrichtung ausgestattet, mit der der Kondensdampf des Garvorgangs bei einigen Funktionen aus dem Backraum ausgestoßen werden kann: Dies ermöglicht Trocken-Backen (dry). Falls erforderlich kann beim Kochen die Feuchtigkeit erhalten bleiben, Feucht-Backen (moisture) durch einfaches Berühren des entsprechenden Symbols kann die automatische Vorrichtung ausgeschaltet werden.

GARÜBERPRÜFUNG

Falls die Überprüfung der zu garenden Speisen erforderlich sein, ist es möglich die Backofentür zu öffnen. In diesem Fall leuchten die Lichter auf und die Umluft stoppt, sollte Umluftbacken gewählt worden sein, sowie das Drehen des Spießes beim Grillen bei geschlossener Backofentür. Nach Schließen der Tür setzen die zuvor eingestellten Funktionen wieder ein.

■ **BEDIENUNGSANLEITUNG - Allgemein**

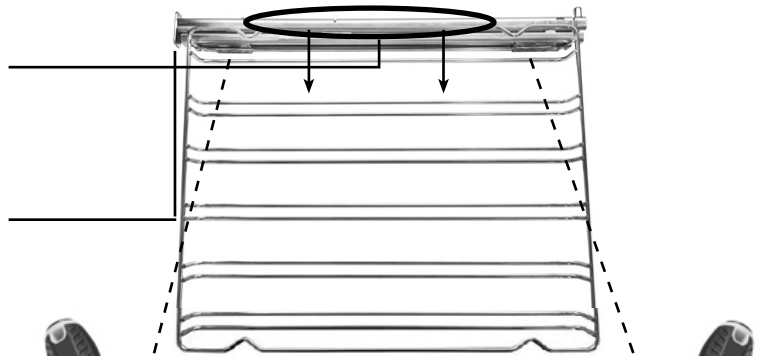
Drehspieß (nur bei einigen Modellen)

Das zu garende Fleisch auf den Spieß schieben und mit den entsprechenden Gabeln befestigen. Den Drehspieß auf die entsprechenden Halterungen auflegen, die zuvor in die Fettpfanne eingefügt wurden, und an der entsprechenden Stelle des Spießdrehers einschieben. Die Funktion Statischer Grill bei geschlossener Tür anschalten. Um den Spieß herauszunehmen, diesen zusammen mit der Fettpfanne nur soweit herausziehen, dass dadurch der gesamte Spieß entnommen werden kann.

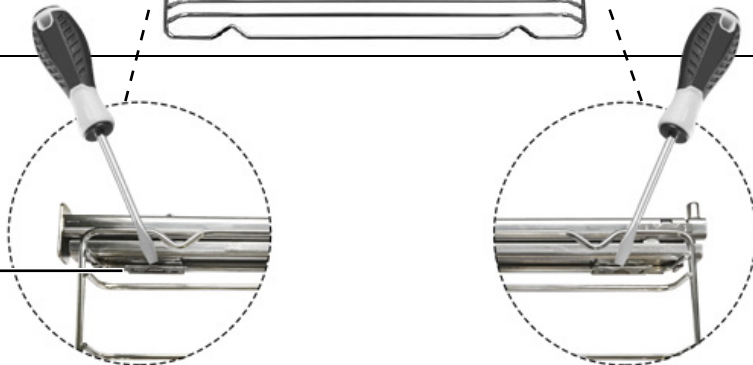


Den rot markierten Teil nach unten ziehen, um diesen von der Backofenwand abziehen.

Drehen und auf eine Auflage der Rollschiene legen.



Zum Abnehmen der Klammer diesen mit einem Flachsraubenzieher lockern.



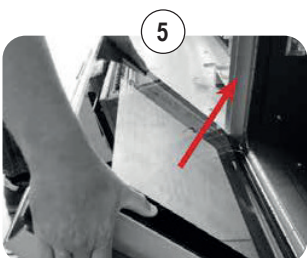
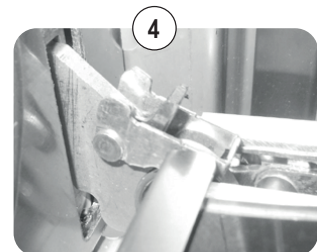
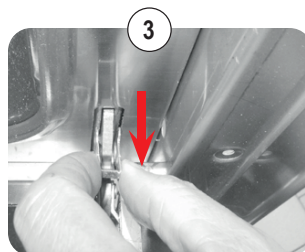
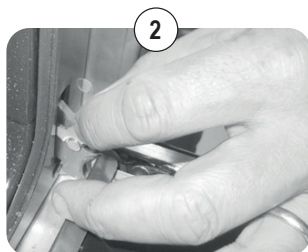
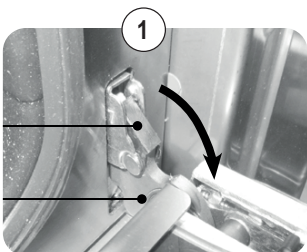
Zum Wiedereinsetzen der Schiene in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

■ **REINIGUNG UND WARTUNG - Die Tür entfernen**

Vorgangsweise

Um eine gründliche-Säuberung des Backofens zu erleichtern, die Backofentür gemäß den folgenden Anleitungen abnehmen:

- die Tür öffnen
- die Klammer C im Scharnierbereich D folgendermaßen versetzen:



■ REINIGUNG UND WARTUNG - Türreinigung und Gläser

Vorgangsweise

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Die Säuberung der Scheibe hat mit saugfähigem nicht scheuerndem Küchenpapier und normalem Putzmittel zu erfolgen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschaben für die Reinigung der Glasofentür benutzen, da die Oberfläche verkratzen und das Glas Sprünge bekommen könnte. Die inneren Scheiben sind für ein leichteres Säubern abnehmbar (hierzu ist das Abmontieren der Backofentür erforderlich) oder, alternativ dazu, auf mittlere Schräge zu stellen.

Vorgang zur Abnahme der Scheiben

! ACHTUNG! Jeder Vorgang ist bei Backofen mit ausgebauter Tür vorzunehmen, wobei diese auf eine Auflage zu legen ist, damit die Vorderseite der Tür nicht beschädigt wird. .



■ REINIGUNG UND WARTUNG - Tipps für die Reinigung von Backofen und Frontabdeckung

BACKOFEN

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Backraum	Es wird empfohlen den Backofen nach jedem Gebrauch zu säubern. Der Schmutz kann somit leichter gereinigt werden und mehrfaches Einbrennen bei hohen Temperaturen wird verhindert. Alle abnehmbaren Teile herausnehmen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. Um die Reinigung des Garraums zu erleichtern, gießen Sie eine kleine Menge Wasser (100 ml, entspricht einem halben Glas) in den Boden des Garraums; aktivieren Sie dann den Zyklus „Unterhitze“ bei 90° C für 20 Minuten mit der Option „Nassgaren“. Am Ende des Zyklus abkühlen lassen und die Reinigung mit einem weichen Tuch abschließen.	Keine Dampfreiniger für das Säubern des Backraums benutzen. Keine scheuernden/ korrosiven Reinigungsmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden und zu Bruch gehen könnten
Blech	In warmes Wasser mit Neutralseife legen und nach dem Waschen abtrocknen.	Die Speisereste sofort nach dem Gebrauch entfernen.
Gitter	Mit warmem Wasser und nicht scheuernden Putzmitteln oder einem geeigneten Fettlöser reinigen	Bei hartnäckiger und eingetrockneter Verschmutzung sollten die Roste einige Stunden eingeweicht werden, bevor man mit der Reinigung beginnt.

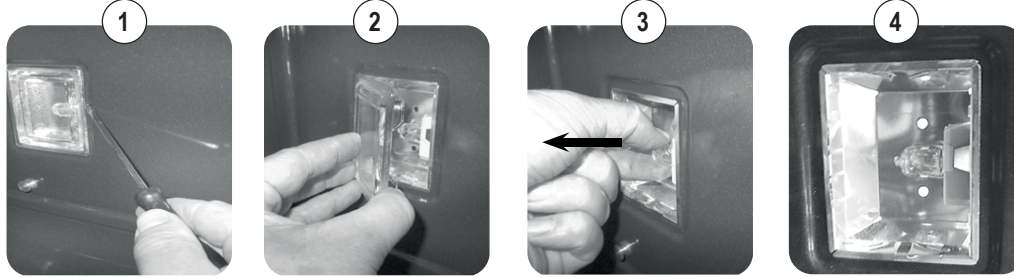
FRONTABDECKUNG

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Flächen aus Stahl	Die Einzelteile mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem flüssigem Reinigungsmittel säubern und mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofaser Tuch abtrocknen.	Der Glanz bleibt durch regelmäßiges Putzen mit handelsüblichen Spezialprodukten erhalten. Niemals Scheuermittel benutzen.
Lackierte Fläche	Um die lackierten Flächen sauber zu halten, sollten diese öfter mit Seifenwasser gereinigt werden.	Keine ätzenden oder alkalischen Substanzen auf den lackierten Flächen belassen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft, etc.) und für die Reinigung abwarten, bis die lackierten Flächen abgekühlt sind.

■ REINIGUNG UND WARTUNG - Glühbirnen Ersatz

Vorgangsweise

Sollte das Backofenlicht nicht funktionieren, das Gerät vom Stromnetz trennen, das Schutzglas der Leuchte entfernen und die Glühbirne austauschen. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine geeignete 240-W-Halogenglühbirne (G9)



- 1) Mit Hilfe eines Flachschrabenziehers abnehmen
- 2) Das Schutzglas des Lichts abnehmen
- 3) Sfilare la lampada

4) Diese austauschen und wieder verschließen

■ PROBLEMLÖSUNGEN

- Allgemeine Probleme ACHTUNG!

- Vor der Reparatur ist das Gerät vom Strom zu trennen, das heißt, der Versorgungsstecker muss abgezogen oder aber der entsprechende Schalter muss gedrückt werden.
- Vor Durchführen von Reparaturen das Gerät vom Stromnetz trennen, d.h. das Stromkabel aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung herausdrehen. .
- Nicht zugelassene Reparatureingriffe können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen: Diese daher nicht selbst ausführen, sondern zugelassene Techniker damit beauftragen.
- Kleinere Störungen können Sie versuchen, mit den Tipps der Gebrauchsanleitung zu beheben.
- Der Eingriff des Kundendienstes in der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs nicht korrekt funktioniert.
- Die Beseitigung von Störungen oder Reklamationen aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder Installation werden nicht auf Garantie repariert. Die Garantieunkosten gehen zu Lasten des Benutzers.

Fehlfunktion TFT Touch

- Fehler des Systems

Folgende Fehler werden festgestellt:

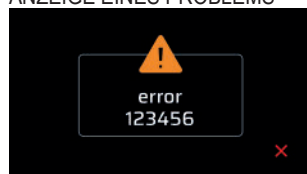
Die Syntax der Fehlercodes sind: "E YY x", wobei:

YY = Fehlercode

x = Nummer des Backraums bei Störung oder ' 0' für allgemeine Fehler.

BESCHREIBUNG	ID Fehler
Sonde des Backraums unterbrochen	00
Kurzschluss der Sonde des Backraums	01
Fleischsonde unterbrochen	04
Kurzschluss der Fleischsonde	05
Überhitzung	08
Störung (Leiterplatte)	19
Kommunikationsfehler	20

ANZEIGE EINES PROBLEMS



Bei Fehler das Gerät aus- und wieder einschalten.
Tritt der Fehler wieder auf, ist der Eingriff eines

HINWEIS TÜR OFFEN (WÄHREND DES KOCHVORGANGS)




Ofentür schließen.

■ KOCHTISCH - Backofen mit Umluft

(nur Richtwerte)

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
FLEISCH			
Rinderbraten	170-180	2/3	40/50
Ochsenbraten	170-190	2/3	40/60
Kalbsbraten	160-180	2/3	65/90
Lammbraten	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Hasenbraten	170-180	2/3	80/100
Kaninchenbraten	160-170	2	80/100
Gebratener Truthahn	160-170	2	160/240
Gänsebraten	160-180	2/3	120/160
Ente Braten	170-180	2/3	100/160
Hühnen Braten	180	2/3	90/120
FISCH	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	180-200	2	40/50
Sandkuchen	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Biskuitboden	190-200	2	25/35
Ringformkuchen	160-180	2	35/45
Süßer Blätterteig	180-200	2	20/30
Sultaninenkuchen	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Löffelbiscuit	150-180	2	50/60
Apfelgebäck	180-200	2	18/25
Pudding	170-180	2	30/40
BÄCKEREI			
Bread	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ KOCHTISCH - Kochtabelle bei statischem backofen (nur Richtwerte)

GERICHT	TEMP. °C		MIN.
FLEISCH			
Rinderbraten	225	2/3	40/50
Ochsenbraten	250	2/3	50/60
Kalbsbraten	225	2/3	60/80
Lammbraten	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Hasenbraten	250	2/3	40/50
Kaninchenbraten	250	2	40/50
Gebratener Truthahn	250	2	50/60
Gänsebraten	225	2/3	60/70
Ente Braten	250	2/3	45/60
Hühnen Braten	250	2/3	40/45
FISCH	200-225	1/2	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	225	2	35/40
Sandkuchen	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Biskuitboden	220-250	2	20/30
Ringformkuchen	180-200	2	30/40
Süßer Blätterteig	200-220	2	15/20
Sultaninenkuchen	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Löffelbiscuit	180-200	2	40/50
Apfelgebäck	200-220	2	15/20
Pudding	200-220	2	20/30
BÄCKEREI			
Bread	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- WICHTIG

Introdurre le vivande quando il forno è caldo.

- Grillen

Bei Geräten mit Elektrogrill erfolgt der Garvorgang bei geschlossener Tür mit 180°C. Die zu grillenden Speisen sollten vorzugsweise auf den entsprechenden Grill im vierten Regal gestellt werden.


■ KOCHTISCH - Mit der Sonde gemessene Temperaturen im Inneren der Speisen

SPEISE	TEMPERATUR (°C)
Rindfleisch	
• Roastbeef – Rinderfilet blutig	40-45
• Rosa (Medium)	50-55
• durchgebraten	60-65
• Rinderbraten	80-85
Schweinefleisch	
• Schweinelende	65-70
• Schweinebraten Schinken	80-85
• Coppa, Bein	80-85
• Kotelett, Rücken	75-80
• Kotelett, ohne Knochen	70
• Kassler	65-70
• Hackbraten	70-75
Kalbsfleisch	

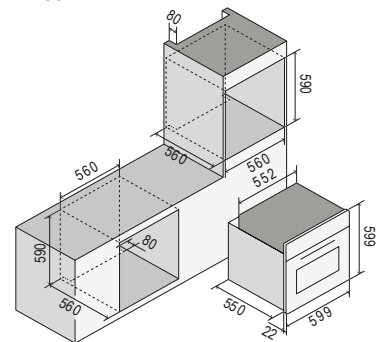
SPEISE	TEMPERATUR (°C)
• Kalbsbraten	70-75
• Kalbsbraten mit Nieren	75-80
• Kalbsfüße	80-85
Wild	
• Wildfleisch	75-80
• Rücken	60-70
• Filet blutig	40-45
• Filet Rosa (Medium)	50-55
• Filet gut durchgebraten	60-65
Lamm	80-85
Gefüllter Braten	70-75
Geflügel	85-90
Fisch	85-90

Wichtig: Den Sondenstab immer bis zum Anschlag mit dem Griff einführen, damit die Spitze sich im Zentrum des Bratens befindet und nicht in der Nähe eines Knochens oder einem fetten Teil.

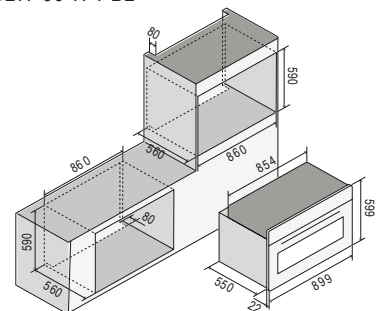
■ INSTALLATION - Installationsanweisungen

 Das Typenschild mit den Eigenschaften befindet sich auf dem Anschlag der Backofentür und ist bei offener Tür sichtbar. Es enthält alle erforderlichen Daten für die Installation wie zum Beispiel: Modell des Geräts, Nennspannung und Leistungsaufnahme. Zuerst die Aussparung im Möbelstück vermessen und kontrollieren, ob sie genau mit den Maßen auf Abbildung A übereinstimmt. Dabei darauf achten, dass die Oberflächenbeschichtung des Möbelstücks, das Furnierholz oder andere Verklebungen mit einem hitzebeständigen Klebstoff ausgeführt wurden (bis zu 150°C). Bei nicht hitzebeständiger Beschichtung oder Klebstoff könnte sich die Oberflächenbeschichtung verformen oder sich vor allem an den engen Stellen des Möbelstücks ablösen. Prüfen Sie, ob das Möbelstück für den Einbau eines Backofens geeignet ist und über einen festen Boden mit einer für das Gewicht des Gerätes ausreichenden Tragfähigkeit verfügt. Alle notwendigen Schrauben und Zubehörteile für die Befestigung des Backofens am Möbelstück werden mitgeliefert. Die folgenden Abbildungen sind für die Befestigung und die korrekte Einfügung ins Möbelstück nützlich.

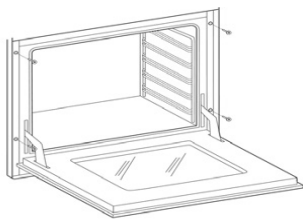
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALLATION - Stromanschluss

! Die folgenden Anweisungen sind für Fachpersonal bestimmt, das die Installation, die Regulierung und die technische Wartung des Geräts vornehmen, und sicher stellen, dass diese Arbeiten so weit als möglich auf korrekte Weise und gemäß den Vorschriften durchgeführt werden.
Wichtig: Jeder Eingriff für die Regulierung und Wartung u.ä. darf erst nach Abziehen des Steckers des Backofens erfolgen.

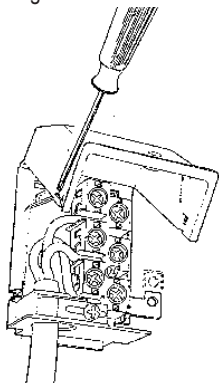
Normen für die Installation

Dieses Gerät ist mit folgenden Richtlinien konform:
RICHTLINIE EU2002/96/EEC (RAEE)
RICHTLINIE NIEDRIGSPANNUNG CEE 2014/35/EU
RICHTLINIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 2014/30/EU
VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Berührung mit Lebensmitteln)

Die Installation muss fachgerecht und unter Einhaltung der geltenden Normen für elektrische Installationen erfolgen. Sollte dies nicht der Fall sein, übernimmt die Herstellerfirma keinerlei Haftung. In diesem Anweisungsheft finden Sie auch den Schaltplan Ihres Geräts. Die Geräte sind für den Anschluss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung ausgelegt.

Vor Anschluss des Geräts ans Stromnetz ist zu prüfen, ob:

- das Überspannungsventil oder die Steckdose der elektrischen Spannung des Gerätes standhält (siehe Typenschild), und
 - die Stromversorgungsanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist. Das Gerät wird mit einem Stromkabel ohne Stecker geliefert: Beim Anschluss ist zu berücksichtigen, dass das gelb-grüne Kabel die Erdungsleitung ist, das niemals unterbrochen werden darf.
- Die Steckdose muss sichtbar und zugänglich sein, damit das Gerät problemlos vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:
- Das Begrenzungsventil und die Hausanlage müssen der Spannung des Gerätes (siehe Kennschild) standhalten können.
 - Die Stromversorgungsanlage muss über eine wirksamen Erdung verfügen.
 - Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm muss nach Installation des Geräts leicht zugänglich sein.
 - Ein Schalter für die Abschaltung vom Netz muss gemäß den Installationsregeln eingebaut werden.



! Das gelb-grüne Erdungskabel darf niemals, nicht einmal durch den Schalter, unterbrochen werden. Das Stromversorgungskabel muss so positioniert sein, dass es nicht mit Oberflächen in Berührung kommt, die Temperaturen um mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur haben. Zum Austausch des Stromversorgungskabels, falls erforderlich, den Kundendienst kontaktieren..

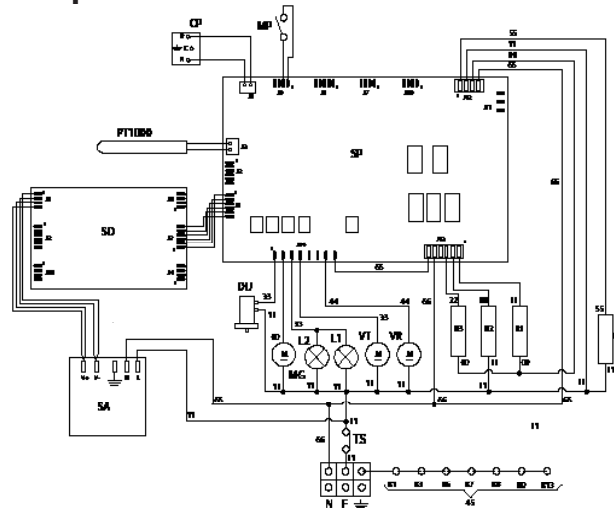
INSTALLATION - Schaltplane Leistungsaufnahme (kW)

Modèle	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

Legende

00	Schwarz	M	Klemme
11	Braun	MG	Grillmotor
22	Rot	MP	Micro Tür
33	Weiß	N	Neutral
44	Gelb	NTC	Temperaturfühler
45	Grün-Gelb	P	Minutenzähler/Program.
55	Grau	P	Minutenzähler/Uhr
66	Blau	R1	Oberhitze
C	Wahlschalter	R2	Unterhitze
CP	Anschluss Sonde	R3	Grill
DU	Dumper/Dampfablass	R4	Heißluft
EF	Encoder Funktion	S1	Backofenkontrolllampe
ET	Encoder termostato	S2	Netz Kontrolllampe
F	Phase	SD	Elektronische Anzeigetafel
FLC	Filter	SE	Wähler
K1	Erdung Klemme	SP	Zündkerze
K2	" " Unterhitze	SS	Sondenkarte
K3	" " Backofen Lüftermotor	T	Grill Temperaturregler
K4	" " Heißluft	TF	Temperaturregler
K5	" " Oberhitze	TS	Temperatursicherheitsbegrenzer
K6	" " Backofenlampe 1	TT	Tangentialthermostat
K7	" " Backofenlampe 2	TST	Tangentialer Motorsicherheitsthermostat
K8	" " Getriebemotor	V	Ventilator Kühlung
K9	" " Querstromlüfter	VT	Ventilator Kühlung
K11	" " Temperatunegler	SA	Stromversorgungsplatine
K12	" " Programmschalt./Minutenzähler	GL	LED-Stellung
K15	" " Kochmuldenkasten	PT1000	Temperatursonde PT1000
L1	Friteuse		
L2	Friteuse		

Schaltplane




BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Eigenschappen van de apparaten

Het typeplaatje, dat is weergegeven op het voorblad, bevindt zich op de afsluiting van de ovendeur en is zichtbaar als de ovendeur openstaat.

LET OP! Deze aanwijzingen hebben betrekking op verschillende modellen van apparaten. Let erop dat u precies weet welk model van apparaat u aangeschaft heeft (zie typeplaatje met de eigenschappen).

 **1.** Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen en het inschrijvingsnummer kunt nagaan.

2. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.

3. Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet en het net voor de gastroevoer. De installatie/afregeling mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.

4. Nagaan of het elektriciteitsnet en het stopcontact berekend zijn op het maximum vermogen van het apparaat dat aangegeven wordt op het typeplaatje. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman.

5. Het apparaat moet rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten volgens de aangegeven polarisatie; voor de aansluiting moet een systeem voorzien worden die een scheiding van het net verzekert, met een opening-safstand van de contacten die een totale scheiding garandeert in de situatie van overspanning categorie III, eensluitend met de installatie-bepalingen.

6. Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is, neem daarvoor contact op met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Het netsnoer wordt geleverd zonder stekker. Raadpleeg voor de aansluiting de paragraaf "Elektrische aansluiting". Wij adviseren u geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.

7. Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen.

8. Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

9. Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabrikant erkende technische dienst vervangen worden.

10. Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het bestemd is (garen). Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat voor doeleinden is gebruikt waarvoor het niet geschikt is.

11. Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:

A. raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft;

B. gebruik het apparaat nooit op blote voeten;

C. gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dit toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen;

D. trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen;

E. stel het apparaat niet bloot aan atmosferische elementen (regen, zon, enz.);

F. Let op: de toegankelijke onderdelen kunnen heel warm worden tijdens het gebruik. Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat als ze niet continue onder toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte psychische, motorische of mentale capaciteiten of die geen kennis hebben van of ervaring

hebben met het toestel indien er een persoon aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid die toezicht houdt of de nodige uitleg kan geven over het gebruik van het toestel en als ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het toestel. De schoonmaak en onderhoudsbeurten mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als ze niet in het oog gehouden worden.

12. Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden heel warm tijdens het gebruik. Let erop de warmte-onderdelen in de oven niet aan te raken. Kleine kinderen dienen op afstand gehouden te worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand gehouden worden als ze niet in het oog gehouden worden.

13. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker uittrekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.

14. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen, reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

15. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.

16. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.



17. De verpakking is bedoeld om het apparaat te beschermen tegen eventuele schade tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen kunnen gemakkelijk worden gerecycled omdat wij ze hebben gekozen aan de hand van ecologische criteria. Recyclen vermindert de noodzaak om grondstoffen te gebruiken en bevordert een kleinere hoeveelheid afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak speciale materialen. Ze bevatten ook materialen die als ze verkeerd worden behandeld of verwerkt, gevaar kunnen opleveren voor de gezondheid en het milieu. Ze zijn echter noodzakelijk om het apparaat naar behoren te laten werken. Wij verzoeken u dus om het niet bij het normale huisvuil te doen. Wij verzoeken u om het naar een speciaal afvalcentrum of het plaatselijke recyclecentrum te brengen of de verkoper te raadplegen. Zorg ervoor dat het apparaat totdat het als afval wordt verwerkt, uit de buurt blijft van kinderen.

18. Gebruik geen stoomreinigingsapparaten voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven.

19. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of puntige voorwerpen voor het reinigen van de ovendeur daar die de oppervlakte ervan zouden kunnen aantasten en vervolgens breken.

20. Bij rookvorming mag u de ovendeur niet openen: zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur niet totdat de rook weg is en de vlammen gedoofd.

21. Gebruik de functie om de bedieningen te blokkeren om te voorkomen dat kinderen het apparaat op eigen houtje openen.

22. Houd kinderen die in de buurt van de multifunctionele oven zijn, in het oog. Laat kinderen niet spelen met het apparaat.

23. Gevaar voor stikken.

- Kinderen kunnen zich al spelend omwikkelen met verpakkingsmaterialen zoals plastic folie of het over hun hoofd trekken en stikken. Houd dit soort materialen uit de buurt van kinderen.

24. Gevaar voor brandwonden

De huid van kinderen is veel delicaat dan die van volwassenen.

- De glazen deur, het bedieningspaneel en de openingen waaruit de hete lucht ontsnapt uit de oven worden heet. Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken terwijl het in werking is.

25. Gebruik dit apparaat niet in ruimten die niet stationair zijn (zoals op schepen).

26. Let op: zich ervan vergewissen of het apparaat uitgeschakeld is vooraleer de lamp te vervangen teneinde de kans op elektrische schokken te vermijden.

■ EERSTE INBEDRIJFSTELLING

• Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, laat die dan gedurende ongeveer 1 uur leeg werken (230°C), laat indien mogelijk de keukenvensters openstaan. Bij eerste inschakeling ontstaat een onaangename geur die het gevolg is van produktieresten zijnde vetten, oliën en hars. Eenmaal de aangegeven tijd verstreken is de oven klaar voor de eerste bereiding. Als de oven afgekoeld is overgaan tot de schoonmaak volgens de voorschriften aangegeven in de paragraaf "Reiniging en zorg".

• Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.








• Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.

• Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen.

• Alle hulpstukken die in direct contact komen met de spijzen dienen voor het gebruik zorgvuldig schoongemaakt te worden met geschikte producten.

⚠ Het is niet toegestaan om spijzen te garen in direct contact met de roosters of de braadslede van de oven.

■ DISPLAY - Legende iconen

	Breken
	Start
	°C - °F
	Vergrendeling scherm
	Bevestig
	Instellingen
	Instellingen
	Home
	Lamp
	Timer
	Uitgang - Einde
	Klok
	Instellingen bevestigen
	Uitschakelen

■ GEBRUIKSAANWIJZING

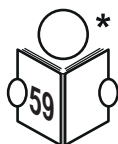
Instellingen

Home: beginpagina van de display

1 = Geeft toegang tot het settingscherm van de holte

2 = Laat toe de timer in te stellen.

3 = Geeft onmiddellijke toegang tot de instellingen



Instellingen

4 = Keuze van gradenschaal (°C or °F).

5 = Instellen van het uur

6 = Uitgang - Einde

7 = Vergrendelscherm.

8 = Om te ontgrendelen Touch op het display gedurende 10 seconden

9 = Hiermee kunt u het volume van het akoestische signaal instellen en optioneel een geluid wanneer u het display aanraakt.

Een timer instellen

10 = De tijd verhogen of verlagen.

11 = Bevestigen eens gewenste tijd ingesteld is. Een geluidsignaal geeft het einde aan.

12 = Bevestigen en terugkeren naar beginpagina.

13 = Numerisch toetsenbord

Bakken

14 = De bereidingsfunctie kiezen

14a = Kiezen bereiding droog / vochtig

NOTA: enkel mogelijk bij bepaalde bereidingswijzen

14b = Bevestigen bereidingsfunctie

14.1 = Lamp (aan of uit)

14.2 = Home (terug naar beginscherm)

15 = Bereidingstemperatuur instellen

15a = Twee mogelijkheden om temperatuur in te stellen:

- Bewegen over programmeerzone
- met + of -

15b = De bereidingsfunctie bevestigen

16 = Bereidingstijd en geprogrammeerd starten instellen

16a = Bereidingstijd instellen

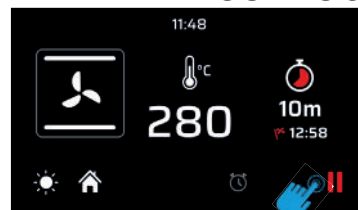
16b = Weergave uur einde bereiding

16c = Aanvangsuur instellen

16d = Bevestigen bereidingsfunctie.

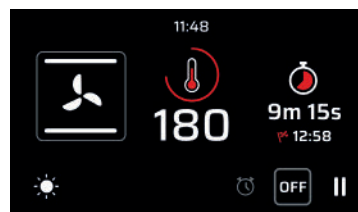
16e = Het display van de oven wordt na 1 uur van inactiviteit uitgeschakeld om energie te besparen. Raak het display aan om het weer in te schakelen.

■ BEREIDINGSPROCES



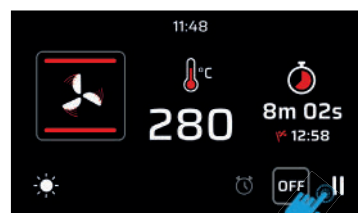
HOLTE GESET

Eénmaal de holte geset is (bereidingsfunctie, temperatuur en timer ingesteld) bevestigen om voorverwarmen te starten. De display schakelt over naar de modaliteit voorverwarming



VOORVERWARMINGSFASE


Er zijn 4 niveau's die toelaten het voorverwarmingsproces op te volgen. Het rode deel zal progressief verhogen tot volledige opvulling display



EINDE VOORVERWARMING

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, zal de display rood worden wijzend op het einde van de voorverwarmingsfase en het begin van de kookfase. Indien een bereidingstijd ingesteld werd zal de oven automatisch uitschakelen bij het verstrijken van de tijd.

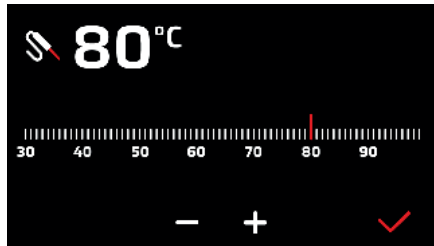
Indien geen enkele bereidingstijd ingesteld werd is het mogelijk de bereiding te onderbreken

 en vervolgens voort te zetten

■ BEREIDING MET VLEESSONDE

N.B. De bereiding met sonde kan niet gebruikt worden tijdens de functies "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" en "ECO". Bij oven in stand-by de vleessonde in de voorziene verbindingsopening in de linkerwand van de oven plaatsen

SELECTIEKNOP TEMPERATUUR SONDE



VERWARMINGSMODALITEIT MET SONDE



 **ATTENZIONE:** se il display non risponde ai comandi (touch bloccato) è sufficiente aprire e chiudere la porta del forno

■ ICOON



Bakken Pizza

Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van pizza's, ovenkoeken en brood. De onderste weerstand is de belangrijkste warmtebron en werkt in combinatie met de andere weerstanden van de oven.



Conventioneel garen

Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.



Onderwarmte

Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooi van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere.



Bovenwarmte

Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.



Grillen met gesloten deur

Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, florentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C met gesloten deur.



Circulatiegrillen

Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, florentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C.



Intensief garen

Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz.



Bovenwarmte

Het is de functie die gelijktijdig koken mogelijk maakt van verschillende gerechten zonder dat de geuren zich vermengen; u kunt gebakken lasagne, pizza, croissants en brioches, taarten, cakes, enz.



Eco-bereiding

Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooreerst de ECO-functie in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte. Met de Eco-functie lenen de bereidingstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren. Deze bereidingswijze is niet aangewezen voor bevroren etenswaren. Let op: de Eco-bereidingswijze kan niet ingesteld worden tijdens bereiding met vleessonde.



Ontdooien

Laat toe alle bevroren etenswaren snel te ontdooien door ze snel op omgevingstemperatuur te brengen.



Quick Start

Deze functie versnelt het voorverwarmen van uw oven. Het is aangewezen deze functie te gebruiken wanneer een bereidingstemperatuur gaande van 200 tot 320°C ingesteld wordt. Gebruik maken van de Quick start functie voor temperaturen lager dan 200°C biedt geen noemenswaardige voordelen.

LET OP: de Quick start functie is niet geschikt voor het bereiden van spijzen maar dient enkel om het voorverwarmen van de oven te versnellen.

DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN GEBRUIKEN.



Droge / vochtige bereiding

De oven is uitgerust met een automatische instelling die bij bepaalde functies de condensatiedampen van de bereidingen toelaat de oven te verlaten: dit leidt tot droge bereidingen (dry). Daar waar de bereiding vereist dat het vocht in de oven blijft, vochtige bereiding (moisture)De automatische component kan uitgeschakeld worden door de betreffende icoon aan te raken.

CONTROLE BEREIDING

Mocht het nodig zijn om het voedsel tijdens de bereiding te controleren dan kan dat door de ovendeur te openen. In dit geval gaan de lampen branden en komt de ventilatie tot stilstand wanneer het bereiding met hete lucht betreft, en komt de draaispuit tot stilstand wanneer het grillen met gesloten deur betreft. Bij het sluiten van de ovendeur treedt de vooraf ingestelde functie weer in werkin

■ GEBRUIKSAANWIJZING - Accessoires

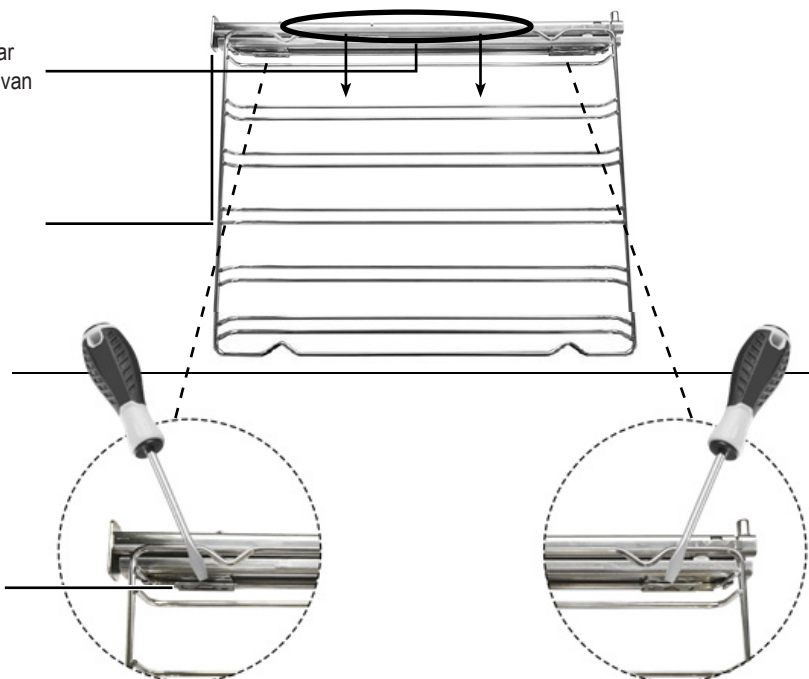
Draaispit - spit (enkel bij bepaalde modellen)

Doe de te garen vleeswaren op de stok van het spit en maak ze vast met de specifieke klemmen. Leg de stok op de houders van het spit die eerder op de braadslede aangebracht werden en steek deze in de opening van de draaispit. Schakel de functie grillen met gesloten deur in. Om het spit samen met de braadslede uit te halen is het voldoende die eventjes uit te schuiven om de volledige verwijdering mogelijk te maken.



Het in rood aangegeven onderdeel naar beneden trekken om het los te maken van de ovenwand.

Omdraaien en op een plat oppervlak leggen op de kant van de schuivende geleider.



Duwen met een schroevendraaier om de clip los te maken.

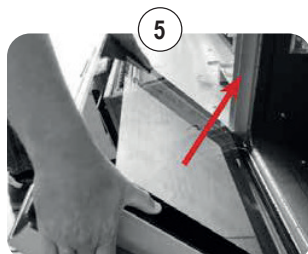
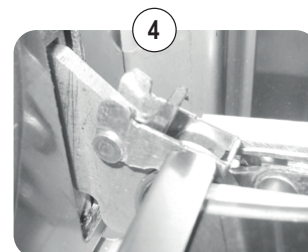
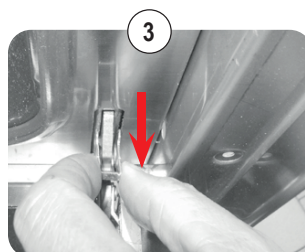
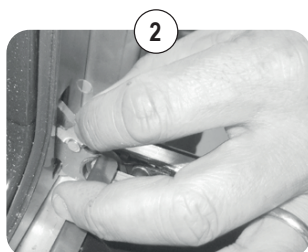
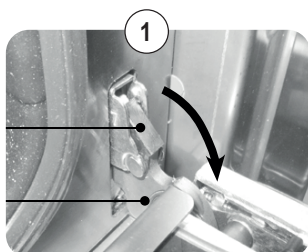
De handelingen omgekeerd herhalen om de geleider terug te plaatsen

■ REINIGING EN ONDERHOUD - Het verwijderen van de deur

Te volgen handelswijze

Om de oven makkelijker grondig schoon te maken is het handig de deur te demonteren, zich houdend aan de volgende aanwijzingen:

- de deur openen
- De verbinding C in het scharniergedeelte D plaatsen volgens fasen



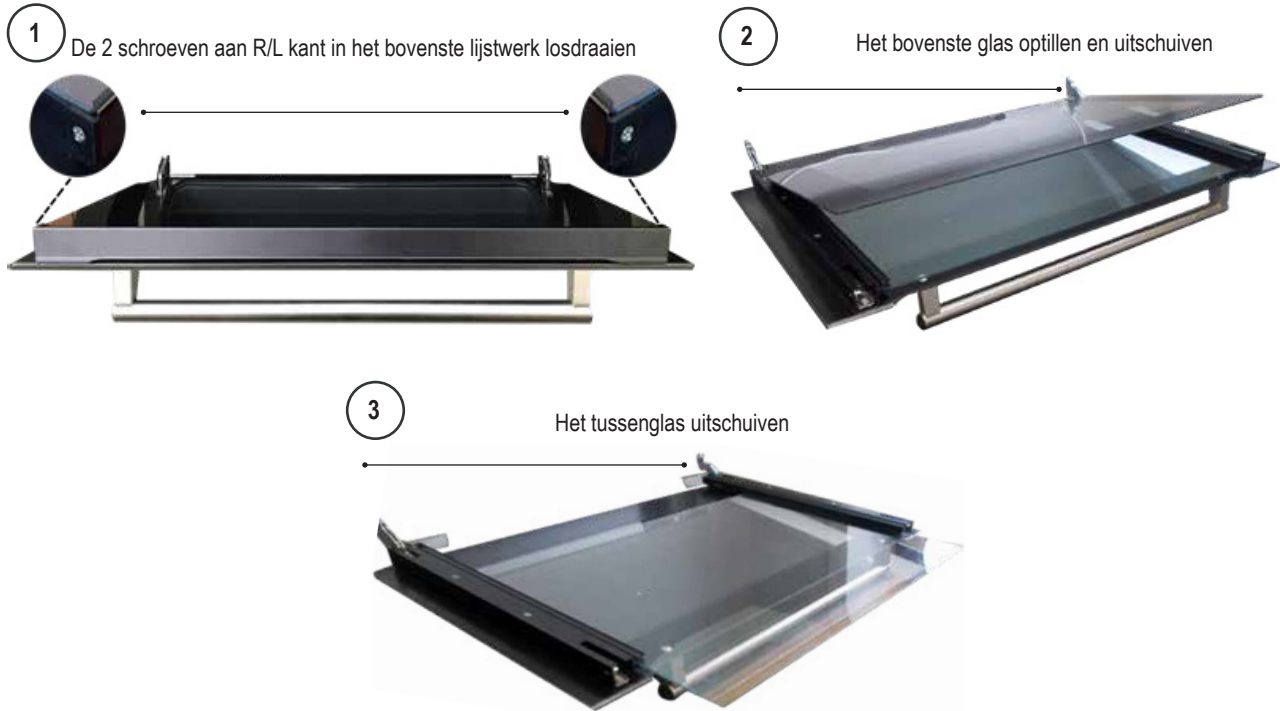
■ REINIGING EN ONDERHOUD - Deur reiniging en glazen

Te volgen handelswijze

De ovendeur bestaat uit drie ruiten. De glazen onderdelen moeten met absorberend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel dat niet schuurt schoongemaakt worden. Voor het reinigen geen ruwe schuurmiddelen gebruiken of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de glazen deuren van de oven aangezien die het oppervlak kunnen schenden of het glas kunnen verbrijzelen. De binnenruit kan verwijderd worden om het schoonmaken makkelijker te maken. Om dit te doen moet de ovendeur gedemonteerd worden of anders moet de ovendeur in de middelste stand opengezet worden.

Volgorde voor het verwijderen van de ruiten

! LET OP! Eender welke handeling dient uitgevoerd te worden nadat de ovendeur gedemonteerd werd en op een geschikte ondergrond geplaatst is om de voorkant van de deur niet te schenden.



■ REINIGING EN ONDERHOUD - Adviezen voor het reinigen van de oven en de voorkant

OVEN

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Binnenkant van de oven	Het is raadzaam om de oven na elk gebruik schoon te maken. Vuil wordt gemakkelijker gereinigd door herhaaldelijk aanbranden bij hoge temperaturen te voorkomen. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en was ze apart met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Om de reiniging van de ovenkamer te vereenvoudigen, raden we aan om een kleine hoeveelheid water (100 ml, een half glas) op de bodem van de ovenkamer te gieten; activeer dan gedurende 20 minuten de cyclus "Koken onder" met een temperatuur van 90°C en de optie "Vochtige bereiding". Wacht aan het einde van de cyclus tot de oven is afgekoeld en voltooi de reiniging met een zachte doek.	Geen stoomreinigingsapparaten gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven. Geen schurende/bijtende reinigingsmiddelen of puntige metalen voorwerpen gebruiken voor het reinigen van de glazen ovendeur daar het oppervlak ervan beschadigd zou kunnen raken en bijgevolg zou kunnen breken.
Braadslede	Onderdompelen in een sopje van warm water en neutraal afwasmiddel. Afdrogen na het wassen	Etenresotten onmiddellijk na gebruik verwijderen.
Roosters	Reinigen met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen of met een geschikte ontvetter.	In geval van verkorst en verhard vuil wordt aangeraden de roosters enkele uren te laten weken alvorens ze te reinigen.

VOORKANT

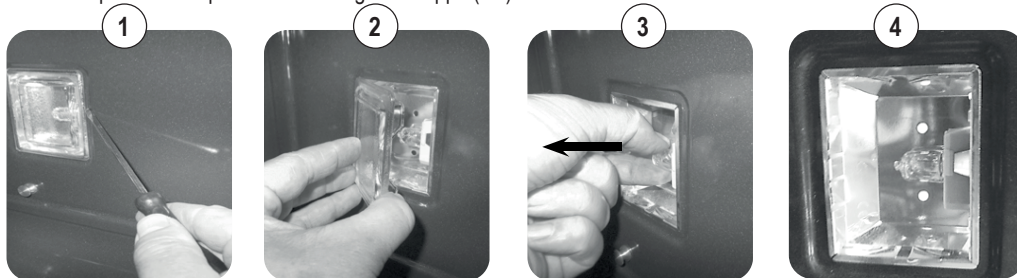
ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Inox stalen oppervlak	Onderdelen reinigen met lauw water en niet-schurend afwasmiddel en vervolgens afdrogen met zachte- of microvezeldoek.	La brillantezza viene mantenuta median-te pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Gelakt oppervlak	Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden is regelmatige schoonmaak met zeepsop noodzakelijk.	Vermijden dat zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap enz.) kunnen inwerken op de gelakte onderdelen en de gelakte onderdelen niet schoonmaken terwijl ze nog warm zijn.

■ GEBRUIKSAANWIJZINGEN - Vervanging lamp

Te volgen handelswijze

Mocht de lamp van de oven niet werken, het apparaat loskoppelen van het net, het beschermingsglas rond de lamp verwijderen en de lamp vervangen.

Vaihda lampun tilalle sopiva 40 W:n halogeenilamppu (G9).



- 1) Losmaken met een schroevendraaier
- 2) Het glas rond de lamp verwijderen
- 3) De lamp uittrekken
- 4) Vervangen en opnieuw sluiten

■ REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene problemen ⚠ LET OP!

• Vooraleer herstellingswerken uit te voeren het apparaat loskoppelen van het electriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.

• Vooraleer de herstelling uit te voeren het apparaat loskoppelen van het electriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.

• Niet geautoriseerde handelingen en herstellingen kunnen leiden tot elektrocutie of kortsluiting, en moeten bijgevolg vermeden worden. Laat dergelijke handelingen over aan erkende vakmannen.

In geval van kleine problemen kunt u deze proberen te verhelpen door de raadgevingen van de hand• leiding te volgen.

• De tussenkomst van de erkende bijstandsservice tijdens de garantieperiode is niet gratis indien het niet functioneren van het apparaat het gevolg is van een foutief gebruik..

• Het verhelpen van storingen of klachten, die het gevolg zijn van een foutief gebruik of foutieve installatie, vallen niet onder garantie. De garantiekosten zijn voor rekening van de gebruiker.

Slechte werking TFT touch

- Systeemfouten

Volgende fouten worden waargenomen:

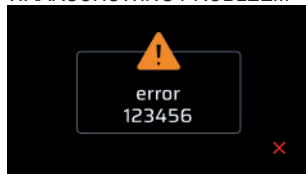
De syntaxis van de foutcode is: "E YY x", waarvan:

YY = code van de fout

x = nummer holte wanneer de fout gegenereerd wordt of '0' voor algemene fouten

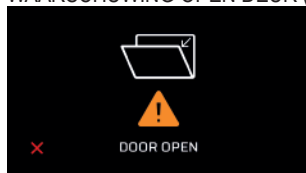
BESCHRIJVING	ID errore
Sonde holte onderbroken	00
Sonde holte in kortsluiting	01
Vleessonde onderbroken	04
Vleessonde in kortsluiting	05
Oververhitting	08
Binnenafwijking (elektronische kaart)	19
Communicatiefout	20

WAARSCHUWING PROBLEEM




In geval van fout het apparaat loskoppelen en weer aankoppelen. Treedt de fout andermaal op dan zal het nodig zijn de erkende servicedienst te contacteren.

WAARSCHUWING OPEN DEUR (TIJDENS BEREIDING)





De ovendeur sluiten.

■ KOOKTABEL - Oven met luchtconvectie (louter indicatieve waarden)

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
VLEES			
Gebraden rundvlees	170-180	2/3	40/50
Gebraden osvlees	170-190	2/3	40/60
Gebraden kalfsvlees	160-180	2/3	65/90
Gebraden lamsvlees	140-160	2	100/130
Rosbief	180-190	2/3	40/45
Gebraden haas	170-180	2/3	80/100
Gebraden konijn	160-170	2	80/100
Gebraden kalkoen	160-170	2	160/240
Gebraden gans	160-180	2/3	120/160
Gebraden eend	170-180	2/3	100/160
Gebraden kip	180	2/3	90/120
VIS	160-180	2/	15/25
GEBAB			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50
Margriettaart	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	190-200	2	25/35
Kransjes	160-180	2	35/45
Zoete bladerdeeg	180-200	2	20/30
Druivenkoek	190-200	2	30/40
Appeltaart	160	2	25/35
Savoyaardsbescuit	150-180	2	50/60
Appelbegneits	180-200	2	18/25
Savoyaarsepudding	170-180	2	30/40
BAKKERIJ			
Brood	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ KOOKTABEL - Statische oven (louter indicatieve waarden)

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
VLEES			
Gebraden rundvlees	225	2/3	40/50
Gebraden osvlees	250	2/3	50/60

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
Gebraden kalfsvlees	225	2/3	60/80
Gebraden lamsvlees	225	2	40/50
Rosbief	230	2/3	50/60
Gebraden haas	250	2/3	40/50
Gebraden konijn	250	2	40/50
Gebraden kalkoen	250	2	50/60
Gebraden gans	225	2/3	60/70
Gebraden eend	250	2/3	45/60
Gebraden kip	250	2/3	40/45
VIS	200-225	1/2	15/25
GEBAB			
Vruchtentaart	225	2	35/40
Margrietentaart	175-200	2	50/60
Brioche	175-200	2	25/30
Moskovisch gebak	220-250	2	20/30
Kransjes	180-200	2	30/40
Zoete bladerdeeg	200-220	2	15/20
Druivenkoek	250	2	25/35
Appeltaart	180	2	20/30
Savoyaardsbescuit	180-200	2	40/50
Appelbegneits	200-220	2	15/20
Savoyaarsepudding	200-220	2	20/30
BAKKERIJ			
Brood	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Belangrijk

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

- Het grillbakken

Bij apparaten voorzien van een elektrische grill dient de bereiding te gebeuren met gesloten deur op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het betreffende rooster worden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.


■ GKOOKTABEL - Interne temperatuur (Van de schotel)

MATRÄTT	INNERTEMPERATUR (°C)
Oxkött	
• Rostbiff/oxfilè röd kärna	40-45
• svagt skär (medelgenomstekt)	50-55
• välstekt	60-65
• Oxstek	80-85
Fläskkött	
• Fläskkarré	65-70
• Fläskstek / skinka	80-85
• Grisfötter	80-85
• Kotlett, rygg	75-80
• Kotlett, utan ben	70
• Kassler	65-70
• Köttfärslimpa	70-75
Kalvkött	
• Kalvstek	70-75
• Kalvstek med njurar	75-80
• Kalvfötter	80-85
Vilt	

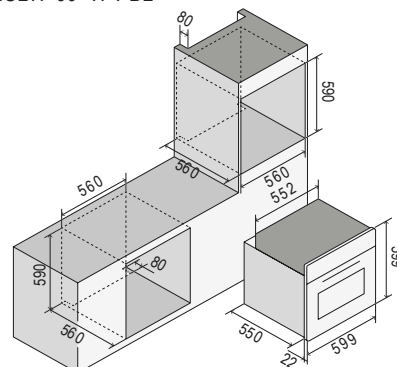
MATRÄTT	INNERTEMPERATUR (°C)
• Viltkött	75-80
• Rygg	60-70
• Filé med rött kött	40-45
• Skär fi é (medelstekt)	50-55
• Välstekt filé	60-65
Lamm	80-85
Stekar med fyllning	70-75
Fjäderfä	85-90
Fisk	85-90

Viktigt: Stick alltid in termometern ända till handtaget så att spetsen befinner sig i stekens kärna och inte i närheten av beneteller av fett.

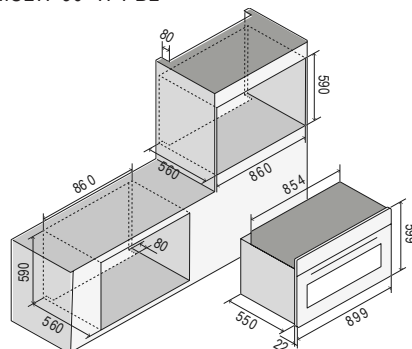
■ INSTALLATIE - Installatievoorschriften

 Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de ruit van de ovendeur, is zichtbaar bij geopende deur en bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals b.v.: het model van het apparaat, de nominale spanning en het opnemingsvermogen. Meet en controleer eerst en vooral de afmetingen van de inbouwruimte, deze moeten perfect overeenkomen met de maten weergegeven op figuur A. Controleer of de meubelbekleding, het fi neerwerk of het ander aanwezig materiaal met een aan de warmte weerstand biedende lijm vastgeplakt is (150°C). Indien de bekleding of de lijm geen weerstand aan de warmte bieden, kan de bekleding zich vervormen of losmaken vooral op de plaatsen waar het meubelstuk nauwer is. Zorg dat het meubelstuk dat voor de inbouw van de oven is voorbereid een solide bodem heeft en het gewicht van het apparaat kan dragen. Alle schroeven en accessoires die nodig zijn voor het vastmaken van de oven aan het meubelstuk zijn meegeleverd. De volgende aanwijzingen zullen voor u nuttig zijn voor het vastmaken van de oven.

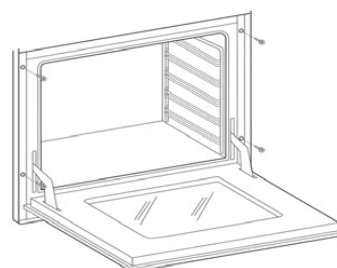
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALLATIE - Elektrische aansluiting

! De hieronder vermelde aanwijzingen gelden voor een vakman die voor de plaatsing, de afstelling en het technische onderhoud van het apparaat zal zorgen en die erop zal toezien dat dit op de meest geschikte manier gebeurt en overeenkomstig de geldende voorschriften.

Belangrijk: vóórdat er afstel-, onderhoudswerkzaamheden e.d. verricht worden moet eerst de elektrische stroomtoevoer naar het apparaat uitgeschakeld worden.

Aanwijzingen voor de plaatsing

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

De plaatsing dient vakkundig uitgevoerd te worden en volledig conform de van kracht zijnde normen met betrekking tot de elektrische aansluiting. Zoniet kan de fabrikant op geen enkele manier aansprakelijk gesteld worden.

Deze handleiding bevat tevens het elektrisch schema van uw apparaat.

De toestellen zijn afgesteld voor aansluiting op de spanning aangegeven op de gegevens-plaat

Alvorens het toestel op het elektrisch net aan te sluiten, controleer of:

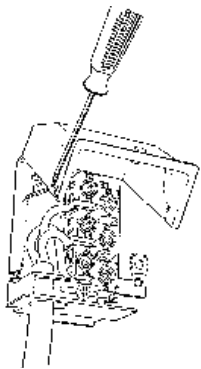
- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

Het toestel is voorzien van een snoer zonder stekker: de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel het aardcontact is en dat die nooit onderbroken mag worden.

Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn, zodat het apparaat gemakkelijk uit het stopcontact kan worden gehaald.

Bij een directe verbinding aan het net is het noodzakelijk dat:

- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje)
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact
- het stopcontact of de omnipolaire schakelaar, met een minimum contactopening van 3 mm, makkelijk te bereiken is nadat het toestel is geïnstalleerd
- er een schakelaar aanwezig is die de loskoppeling voorziet van het elektrisch net conform de installatiebepalingen.



! Het groen-gele aardcontact mag nooit onderbroken worden, ook niet door de schakelaar. Het aansluitsnoer moet zo geplaatst worden dat het niet in aanraking komt met oppervlakken die meer dan 50°C warmer zijn dan de omgevingstemperatuur. Indien vervanging van het aansluitsnoer nodig is de bijstandsservice contacteren.

INSTALLATIE - Elektrische schema's Verbruik (kW)

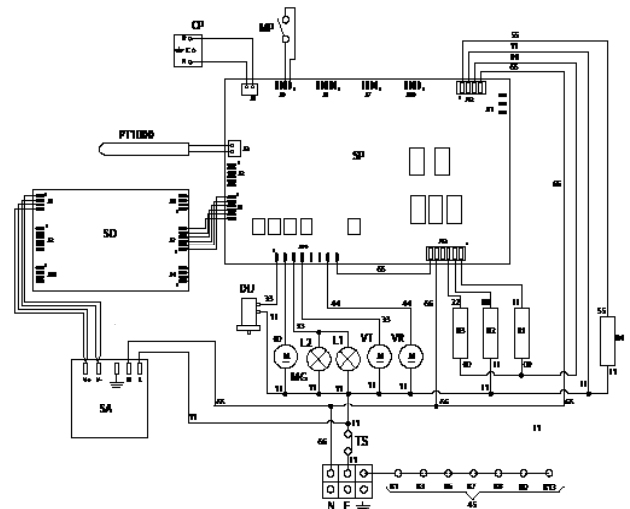
Model	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

Legende

00	Zwart	M	Klemmenstrook
11	Bruin	MG	Draaispit
22	Rood	MP	Microschakelaar deur
33	Wit	N	Nul
44	Geel	NTC	Temperatuursonde
45	Geel-groen	P	Minutenteller/Programmatiezer

55	Grijs	P	Minutenteller/Klok
66	Blauw	R1	Bovenelement
C	Schakelaar	R2	Onderelement
CP	Sonde bakken	R3	Grillelement
DU	Wax thermoactuator uitlaat damp	R4	Rond element
EF	Encoder functies	S1	Ovencontrolelampje
ET	Encoder thermostaat	S2	Netcontrolelampje
F	Fase	SD	Displaykaart
FLC	Filter	SE	Lijnkiezer
K1	Aarddraad klemmenstrook	SP	Kaart vermogen
K2	" " onderelement	SS	Kaart sonde
K3	" " ovenventilator	T	Thermostaat grill
K4	" " rond element	TF	Thermostaat oven
K5	" " bovinelement	TS	Veiligheidsthermostaat
K6	" " ovenlamp 1	TT	Tangentiale thermostaat
K7	" " ovenlamp 2	TST	Tangentiale veiligheidsthermostaat
K8	" " draaispit	V	Ovenventilator
K9	" " tangen. ventilator	VT	Afkoelingsvent
K11	" " oventhermostaat	SA	Kaart voeding
K12	" " program./minut.	GL	Bevestigingsring led
K15	" " frame	PT1000	" PT1000
L1	Ovenlamp		
L2	Ovenlamp		

Elektrische schema's




ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

Características dos aparelhos

A etiqueta com as características, para além daquela aposta na capa, também encontrase aplicada no batente da porta do forno e é visível com a porta aberta.

ATENÇÃO! Estas advertências se referem a diferentes tipos de aparelhos. Estar atentos a identificar correctamente o tipo adquirido (consultar a etiqueta com as características).

 **1.** Antes de usar o aparelho, ler atentamente o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes referentes à segurança da instalação, do uso e da manutenção. Conservar com cuidado o manual de instruções para consultas posteriores e para a identificação do número de matrícula.

2. Antes de usar o aparelho, ler atentamente o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes referentes à segurança da instalação, do uso e da manutenção. Conservar com cuidado o manual de instruções para consultas posteriores e para a identificação do número de matrícula.

3. Antes de conectar o aparelho, verificar que as características técnicas informadas na etiqueta correspondam perfeitamente às do sistema eléctrico e das redes de distribuição de gás. A instalação/regulagem deve ser realizada por pessoal qualificado

4. Verifique se o sistema eléctrico e as tomadas de corrente possuem capacidade de suportar a potência máxima do aparelho indicada na etiqueta. Em caso de dúvidas, dirija-se a uma pessoa qualificada.

5. O aparelho deve ser conectado diretamente à rede de alimentação de acordo com a polaridade indicada. Para a conexão é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos possível para a desconexão total nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

6. Caso a tomada não seja adequada à ficha, substitua-a por uma apropriada, neste caso dirija-se a uma pessoa qualificada que também irá verificar se a seção dos cabos da tomada pode suportar a potência absorvida pelo aparelho. O cabo de alimentação é sem ficha. Para a conexão consulte o parágrafo "Conexão elétrica". Recomendase não usar adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões.

7. Quando o aparelho não for utilizado por um longo tempo, corte a ligação eléctrica e desligue o interruptor geral.

8. Não bloqueie as aberturas de ventilação ou de dissipação de calor.

9. O cabo eléctrico de alimentação do aparelho, caso danificado, deve ser substituído unicamente por um serviço de assistência autorizado pelo fabricante.

10. O aparelho deve ser usado apenas para os fins a que se destina (cozedura). Qualquer outro uso (por exemplo, o aquecimento dum cómodo) é impróprio e perigoso. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados por usos impróprios semelhantes.

11. O uso de qualquer aparelho eléctrico exige o respeito de algumas normas básicas, a saber;

A. nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos;

B. nunca use o aparelho com os pés descalços;

C. evite o uso de extensões e, se necessário, tome todas as precauções possíveis;

D. não puxe o fio eléctrico para desligá-lo da ficha de corrente;

E. não exponha o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)

F. utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de forma segura e se perceberem os peri-

gos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

12. O aparelho e as suas partes acessíveis permanecem bastante aquecidas durante o uso. Deve-se prestar muita atenção para não tocar nas partes aquecidas. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma certa distância. As crianças até 8 anos de idade devem ser mantidas distantes se não constantemente supervisionadas.

13. Antes de limpar o aparelho ou executar a manutenção, desligue-o desconectando o cabo de alimentação ou interrompendo a electricidade pelo interruptor correspondente.

14. Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não tente realizar qualquer reparação que deve, pelo contrário, ser executada por um centro de assistência autorizado. Sempre exija peças de reposição originais. O não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.

15. É altamente recomendável não tornar acessíveis as partes que podem representar um perigo, especialmente se há crianças que poderiam usar o aparelho para brincar.

16. Não use líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, ...) nas proximidades do aparelho a funcionar.



17. A função da embalagem é proteger o aparelho contra eventuais danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são fáceis de reciclar, pois foram selecionados consoante critérios ecológicos. A reciclagem diminui a necessidade de matérias-primas e reduz o volume de resíduos. Frequentemente, aparelhos eléctricos e electrónicos contêm materiais de valor. Também contêm materiais que, se mal manuseados ou eliminados de forma incorreta, podem ser potencialmente perigosos para a saúde humana e para o ambiente. Todavia, são essenciais para o bom funcionamento do aparelho. Não devem ser eliminados com os resíduos domésticos. Entregue o aparelho ao ecocentro ou operador de gestão de resíduos local ou contacte seu revendedor para informações.

Certifique-se de que o aparelho é mantido longe de crianças até que seja eliminado.

18. Não utilize limpadores a vapor para a limpeza do interior do forno.

19. Não use produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, pois, isso pode danificar a superfície e causar a ruptura.

20. Em caso de fumo, não abra a porta do forno: desligue o aparelho e desligue também da rede de alimentação eléctrica. Não abra a porta até que o fumo se tenha dissipado para abafar as chamas.

21. Utilize a função de bloqueio dos comandos para impedir que as crianças possam ligar o aparelho sozinhas.

22. Supervisione as crianças se estiverem perto do forno multifunções. Não devem brincar com o aparelho.

23. Risco de asfixia.

- As crianças podem enrolar-se no material de embalagem (por exemplo, filme) ou colocá-lo na cabeça e sufocar. Manter este tipo de material longe de crianças.

24. Perigo de queimaduras

A pele das crianças é muito mais delicada que a dos adultos.

- A porta de vidro, o painel de comando e as ranhuras para saída de ar quente da cavidade do aparelho ficam quentes. Não deixe as crianças tocarem no aparelho enquanto estiver ligado.

25. Não utilize este aparelho em locais móveis (em navios, por exemplo).

26. Atenção: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

■ PRIMEIRA ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Ao usar o forno pela primeira vez, o faça funcionar em vazio durante cerca de 1 hora (230°C), eventualmente, deixando as janelas da cozinha abertas. O forno, ao funcionar pela primeira vez, libera mau cheiro devido a resíduos de produção, tais como gorduras, óleos ou resinas.

- Quando o forno estiver frio limpe-o seguindo as instruções do parágrafo


«Limpeza e manutenção».

- Após o tempo indicado o forno está pronto para efetuar a primeira cozedura.

- Não cubra o interior do forno com folhas de alumínio como forma de facilitar a limpeza.

- Esta operação altera o desempenho do aparelho e pode danificar o esmalte.

- Todos os acessórios em contacto direto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos com produtos específicos antes do uso.

 - Não é permitido cozinhar os alimentos em contacto direto com grelhas e pingadeiras do forno

■ ECRÃ - Legenda dos ícones

	Quebrar
	Iniciar
	°C - °F
	Bloqueio do ecrã
	Confirmar
	Configurações
	Sonda de carne
	Home
	Luz
	Temporizador
	Saída - Término
	Relógio
	Confirmar configurações
	Desativar

■ INSTRUÇÕES DE USO

Configurações



Home: página inicial do ecrã.

1 = Permite avançar para o ecrã de definição da cavidade

2 = Permette di impostare il timer.

3 = Permite aceder diretamente às configurações

Configurações

4 = Seleção da escala de graus (°C ou °F).

5 = Ajuste de tempo dell'ora

6 = Saída - Término.

7 = Permite-lhe bloquear o ecrã.

8 = Para desbloquear o toque no visor durante 10 segundos.

9 = Permite configurar o volume do sinal acústico e escolher um som ao toque do ecrã

Configurar um temporizador

10 = Aumente ou diminua o tempo

11 = Confirmar uma vez configurado o tempo desejado

Um sinal acústico indicará o término

12 = Confirmar e voltar à página inicial

13 = Teclado

Funzi Funções oni

14 = Selecionar a função de cozedura

14a = Selecionar a cozedura seca/húmida

NOTA: possível apenas em certos modos de cozedura

14b = Confirmar a função de cozedura

14.1 = Luz (accesa o spenta)

14.2 = Home (volta ao ecrã inicial)

15 = Configurar a temperatura de cozedura

15a = Existem duas opções para configurar a temperatura:

- rolando a barra

- com + ou -

15b = Confirma a função de cozedura

16 = Configurar o tempo de cozedura e início programado

16a = Configurar o tempo de cozedura

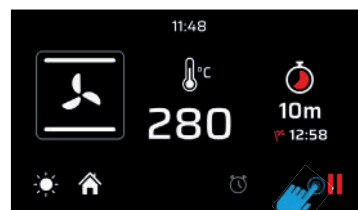
16b = Exibe a hora do término de cozedura

16c = Configurar a hora de início

16d = Confirma a função de cozedura

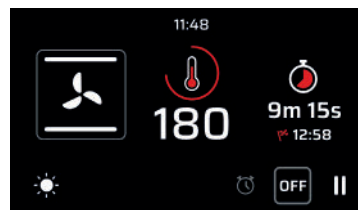
16e = O visor do forno desliga-se para poupança de energia após 1 hora de inatividade. É possível reativá-lo com um toque.

■ Processo de cozedura



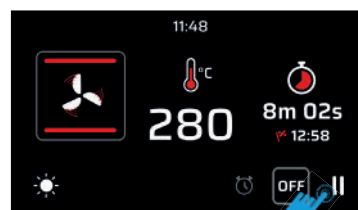
CAVIDADE DEFINIDA

Após definir a cavidade (com a função de cozedura, temperatura e temporizador configurados), confirme para iniciar o pré-aquecimento. Neste ponto, o ecrã mudará para o modo de pré-aquecimento



FASE PRERISCALDO

Ci sono quattro livelli che permettono di monitorare il processo preriscaldamento. La parte rossa aumenterà progressivamente fino a riempire il display.



PRÉ-AQUECIMENTO CONCLUÍDO

Quando a temperatura configurada é atingida, o ecrã ficará vermelho para indicar o término da fase de pré-aquecimento e o início da cozedura. Se o tempo de cozedura tiver sido configurado, o forno desligará automaticamente ao término do tempo.

No caso de nenhum tempo de cozedura configurado, é possível pausar

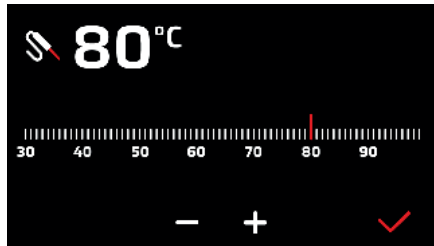


e então terminar de cozinhar

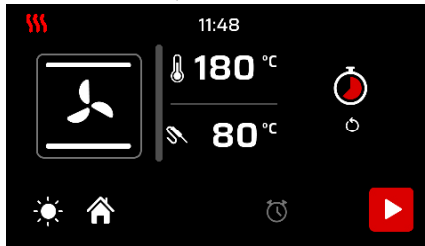
■ COZEDURA COM SONDA DE CARNE

NOTA. Não é possível utilizar a função de acendimento da sonda nas funções "DESCONGELAR", "INÍCIO RÁPIDO", "PIZZA" E "ECO". Com o forno em stand-by, introduza a sonda de carne na bucha de ligação especial que está localizada principalmente na parede esquerda do forno

SELETOR DE TEMPERATURA DA SONDA



MODO DE AQUECIMENTO COM SONDA



 **ATENÇÃO:** se il display non risponde ai comandi (touch bloccato) è sufficiente aprire e chiudere la porta del forno

■ FUNÇÕES



Cozedura de Pizza

Esta função é particularmente indicada para a cozedura de pizzas, focaccia e pão. A principal fonte de calor deriva da resistência inferior que trabalha em combinação com as demais resistências do forno.



Cozedura normal estática

É a função clássica do forno elétrico particularmente adequada à cozedura dos seguintes alimentos: costeleta de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitela assada, merengues e biscoitos, frutas ao forno, etc.



Cozedura a partir de baixo

É a cozedura mais indicada para finalizar a preparação de alimentos, em particular a pastelaria (biscoitos, merengues, bolos levedados, sobremesas de frutas, etc.) e outros alimentos.



Cozedura a partir de cima

Especialmente adequada para gratinar e dar o toque final de cor para muitos alimentos; é a função recomendada para hambúrgueres, costeletas de porco, bifes de vitela, linguados, sêpias, etc.



Cozedura grelhador com porta fechada

A função indicada para a cozedura à grelha rápida e profunda, para gratinar e assar as carnes em geral, filé, bistecca alla Fiorentina, peixes grelhados e também os legumes grelhados. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termostato a 180°C.



Cozedura ventilada com grelhador

Particularmente rápida e profunda com significativa economia de energia, esta função é indicada para muitos alimentos, como costeletas de porco, salsichas, espetadas de porco ou mista, carne de cervo, nhoques alla Romana, etc. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ocorrer com o termostato a 180°C.



Cozedura intensiva

É a função da cozedura rápida e intensa de vários pratos; é indicada para: peixe em papillote, legumes estufados, espetadas, pato, frango, etc.



Cozedura ventilada múltipla

É a função que permite a cozedura simultânea de diferentes pratos sem que os seus odores se misturem uns com os outros; é possível cozer lasanhas, pizza, croissants e brioques, tartes, quiches, etc.



Cozedura Eco

É a função que permite cozer com uma economia considerável no consumo de energia elétrica. Para aproveitar da melhor forma esta característica é útil, antes de ativar a função ECO, introduzir o prato no forno, colocando-o no centro da cavidade. Com a função Eco, o tempo de cozedura é adequado para cozeduras lentas, tais como: estufa-dos, carnes brancas, massas ao forno, pastelaria delicada. Este ciclo de cozedura não é recomendável para alimentos congelados.

Nota: a cozedura Eco não pode ser selecionada com a sonda de carne inserida.



Descongelamento

Permite o descongelamento rápido de todos os alimentos congelados em geral que são rapidamente trazidos à temperatura ambiente.



Quick Start

Esta função é utilizada para acelerar o pré-aquecimento do seu forno. É sugerido utilizar esta função ao configurar uma temperatura de cozedura entre 200 °C e 300 °C. Fazer uso da função de QuickStart para temperaturas inferiores a 200 °C não comporta vantagens particulares.

ATENÇÃO: a função Quick Start não é uma função apropriada para a cozedura dos alimentos, apenas é útil para pré-aquecer o forno de forma mais rápida.

NÃO UTILIZAR A FUNÇÃO QUICK START POR MAIS DE 20 MINUTOS.



Cozedura seca/húmida

O forno está equipado com um dispositivo automático que permite que os vapores de condensação da cozedura, em algumas funções, sejam expelidos do forno: isto envolve cozeduras secas (dry). Se a necessidade da cozedura requer que a humidade permaneça dentro do forno, cozedura húmida (moisture) o dispositivo automático pode ser desativado ao tocar no ícone específico.

INSPEÇÃO DA COZEDURA

Caso necessite inspecionar os alimentos em cozedura, é possível abrir a porta do forno. Neste caso as luzes são acesas e a ventilação forçada é interrompida, no caso de cozedura ventilada, e a rotação do espeto, no caso de cozedura com o grelhador com porta fechada. Fechando novamente a porta a função previamente configurada é reativada.

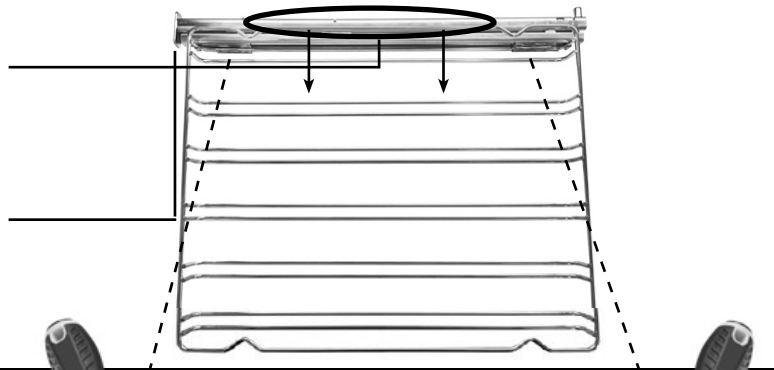
■ INSTRUÇÕES DE USO - Acessórios

Espeto rotativo - espeto (somente em alguns modelos)

Introduza as carnes a cozer na haste prendendo-as com os garfos especiais. Apoie a haste no espeto nos suportes previamente inseridos na bandeja pingadeira e a introduza no espaço específico do grelhador. Ligue a função grelhador estático com porta fechada. Para retirar o espeto juntamente com a bandeja pingadeira puxe apenas o suficiente para permitir a remoção completa.

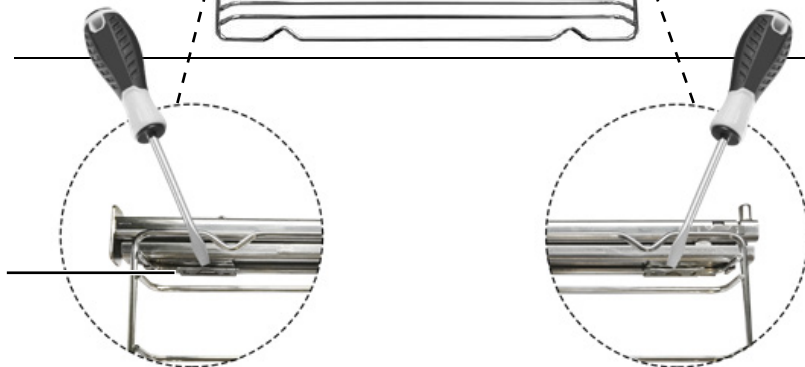


Puxe a peça destacada em vermelho para baixo de modo a removê-la da parede do forno.



Girare ed appoggiarle ad un piano dalla parte della guida scorrevole.

Para liberar o grampo, alivie com uma chave de fenda de corte.



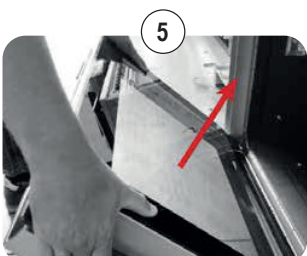
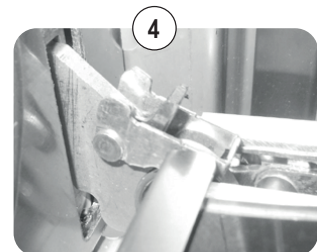
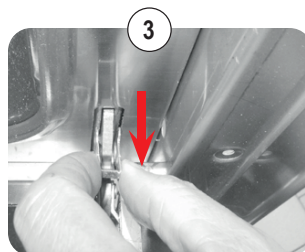
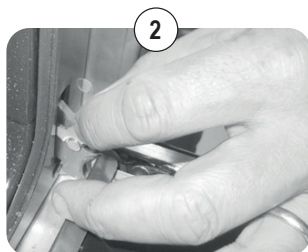
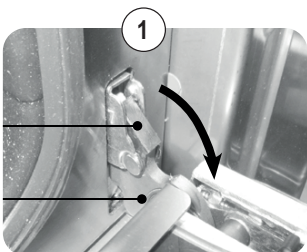
Repita as operações no sentido inverso para reposicionar a guia

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Desmontagem da porta do forno

Procedimento a seguir

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo:

- abra a porta
- mova o engate C no setor da dobradiça D seguindo as fases



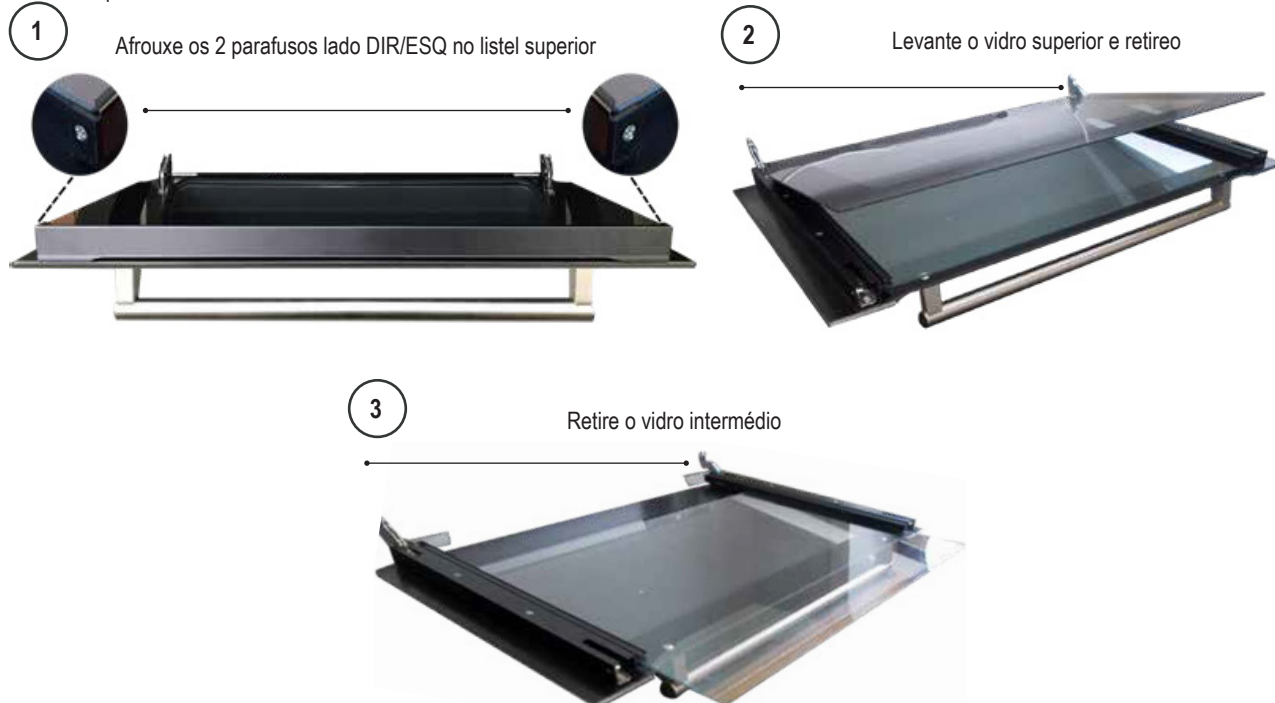
■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Remover e limpar o vidro

Procedimento a seguir

A porta do forno é composta por três vidros. A limpeza das peças de vidro é realizada utilizando papel absorvente de cozinha não abrasivo e detergente comum. Não utilize materiais abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, já que podem arranhar a superfície e causar a quebra do vidro. Os vidros internos são removíveis para facilitar a limpeza. Para este efeito, é necessário desmontar a porta do forno ou, alternativamente, posicioná-la no clique intermediário.

Sequência para a remoção dos vidros da porta

⚠ ATENÇÃO! Qualquer operação deve sempre ser realizada com a porta removida do forno e apoiada sobre uma superfície apropriada para não danificar a fachada da porta



■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Conselhos para a limpeza do forno e painel frontal

FORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPEZA	ADVERTÊNCIAS
Interior do forno	Recomenda-se limpar o forno após cada utilização. A sujeira é limpa mais facilmente evitando que seja queimada repetidamente em altas temperaturas. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo. Para facilitar a limpeza da cavidade de cozedura, despeje uma pequena quantidade de água (100 ml, equivalente a meio copo) no fundo da cavidade; em seguida, ative o ciclo "Cozedura por baixo" a 90 °C por 20 minutos com a opção "Cozedura Húmida". No final do ciclo, aguarde o arrefecimento e complete a limpeza com um pano macio.	Nunca utilize limpadores a vapor para a limpeza interna do forno. Não use produtos de limpeza abrasivos/corrosivos ou ferramentas de metal pontiagudas para limpar a porta de vidro do forno, já que isso poderia danificar a superfície e causar sua ruptura.
Bandeja	Mergulhe numa solução de água morna e sabão neutro. Seque após a lavagem.	Remova os resíduos de alimentos imediatamente após o uso.
Grelhas	Limpe com água quente e detergentes não abrasivos ou com desengordurante adequado.	No caso de sujeira incrustada e endurecida, é recomendável deixar as grelhas de molho por algumas horas antes de as limpar.

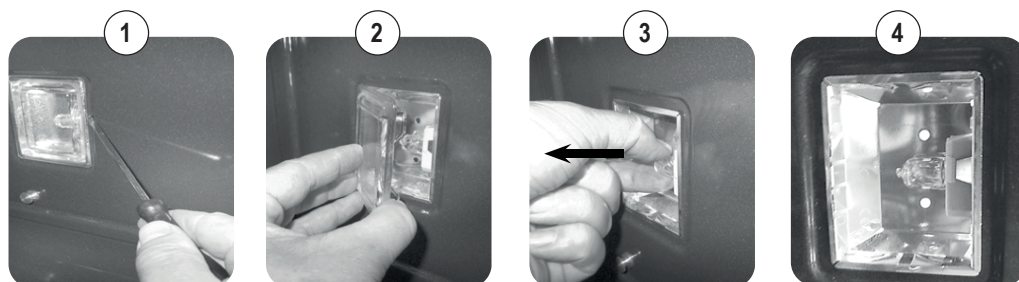
PARTE FRONTAL

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPEZA	ADVERTÊNCIAS
Superfície de aço	Limpe as peças com água morna e detergente líquido não corrosivo e depois seque-as com um pano macio ou de microfibra.	O brilho é mantido por uma limpeza periódica com produtos específicos normalmente disponíveis no mercado. Nunca use pós abrasivos..
Superfície pintada	Para manter as características das peças pintadas, é necessário limpá-las frequentemente com água e sabão.	Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas sobre as partes pintadas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc.) e lave quando as partes pintadas ainda estiverem quentes.

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Substituição da lâmpada

Procedimento a seguir

Se a luz do forno não funcionar, desligue o aparelho da rede, remova o vidro de proteção da lâmpada e a substitua. Substitua a lâmpada por uma lâmpada de halogéneo 40W adequada (9G).



- 1) Alivie com uma chave de fenda de corte
- 2) Retire o vidro de proteção da lâmpa
- 3) Retire a lâmpada
- 4) Substituir e fechar novamente

■ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - Reso-

lução de problemas ATENÇÃO!

• Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, desconecte o cabo de alimentação ou utilize o interruptor específico.

Antes da reparação, desligue o aparelho da rede elétrica, nomeadamente, retire o cabo de alimentação • ou afrouxe o fusível.

• As intervenções e reparações não autorizadas podem causar eletrocussão ou curto-circuito, portanto, não as realize. Deixe estes trabalhos para os técnicos autorizados.

• No caso de pequenos maus funcionamentos, tente resolver o problema seguindo as instruções.

• A intervenção do serviço de assistência durante a garantia não é gratuita, se o aparelho não funcionar devido ao uso incorreto.

• A eliminação das falhas ou as reclamações, que foram causadas pelo uso ou pela instalação incorreta, não serão resolvidas sob garantia. Os custos de garantia serão suportados pelo utilizador.

Mau funcionamento do toque TFT

- Erros de sistema

Os seguintes erros são detectados:

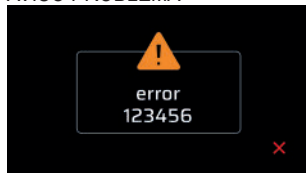
A sintaxe do código de erro é: "E YY x", onde:

YY = código de erro

x = número da cavidade quando o erro é gerado ou '0' para erros gerais

Descrição	ID erro
Sonda de cavidade interrompida	00
Sonda de cavidade em curto-circuito	01
Sonda de carne interrompida	04
Sonda de carne em curto-circuito	05
Sobreaquecimento	08
Anomalia interna (placa eletrónica)	19
Erro de comunicação	20

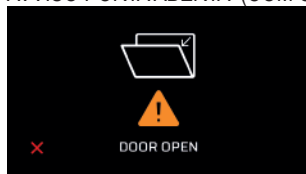
AVISO PROBLEMA



Em caso de erro, desconecte e volte a conectar o aparelho.

Se o erro estiver presente novamente, será necessária a intervenção de um técnico autorizado.

AVISO PORTA ABERTA (COM COZEDURA EM CURSO)



Feche a porta do forno.

■ TABELAS DE COZINHAR - Forno de convecção ventilada (valores puramente indicativosvi)

PRATO	TEMP. C°		MIN.
CARRO			
Assado de novilho	170-180	2/3	40/50
Assado de boi	170-190	2/3	40/60
Assado de vitelo	160-180	2/3	65/90
Assado de cordeiro	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lebre assada	170-180	2/3	80/100
Coelho assado	160-170	2	80/100
Peru assado	160-170	2	160/240
Ganso assado	160-180	2/3	120/160
Pato assado	170-180	2/3	100/160
Frango assado	180	2/3	90/120
PESCE	160-180	2/3	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	180-200	2	40/50
Torta Margarida	180-190	2	40/45
Bolos folhados	170-180	2	40/60
Pão-de-ló	190-200	2	25/35
Rosquilhos	160-180	2	35/45
Folhados doces	180-200	2	20/30
Fogaça de uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscoitos de Savoia	150-180	2	50/60
Filhões de maçã	180-200	2	18/25
Pudim de savoiardos	170-180	2	30/40
PANETTERIA			
Pão	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosta	185-195	2	7

■ TABELAS DE COZINHAR - Forno estático (valores puramente indicativosvi)

PRATO	TEMP. C°		MIN.
CARRO			
Assado de novilho	225	2/3	60/80
Assado de boi	250	2/3	50/60

PRATO	TEMP. °C		MIN.
Assado de vitelo	225	2/3	60/80
Assado de cordeiro	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lebre assada	250	2/3	40/50
Coelho assado	250	2	40/50
Peru assado	250	2	50/60
Ganso assado	225	2/3	60/70
Pato assado	250	2/3	45/60
Frango assado	250	2/3	40/45
PESCE	200-225	1/2	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	225	2	35/40
Torta Margarida	175-200	2	50/60
Bolos folhados	175-200	2	25/30
Pão-de-ló	220-250	2	20/30
Rosquilhos	180-200	2	30/40
Folhados doces	200-220	2	15/20
Fogaça de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscoitos de Savoia	180-200	2	40/50
Filhos de maçã	200-220	2	15/20
Pudim de savoiardos	200-220	2	20/30
PANETTERIA			
Pão	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Importante

Introduza as comidas quando o forno estiver quente.

Cocção com grill

A cozedura nos aparelhos com grill elétrico deve ser feita com a porta fechada a 180 °C. Os alimentos a grelhar devem ser colocados na respectiva grelha, de preferência na quarta prateleira.


■ TABELAS DE COZINHAR - Temperatura interna dos alimentos com sonda

PRATO	TEMPERATURA (°C)
Carne de bovino	
• Roastbeef - Filé de carne de bovino mal-assado	40-45
• rosado (medium)	50-55
• bem assado	60-65
• Assado de carne de bovino	80-85
Carne de porco	
• Lombo de porco	65-70
• Assado de porco l pernil	80-85
• Cachaço de porco (coppa), Pé	80-85
• Costeleta, lombo	75-80
• Costeleta, sem osso	70
• Costeleta em salmoura (Kassler)	65-70
• Polpettone (rolo de carne)	70-75
Vitela	
• Assado de vitela	70-75
• Assado de vitela com rins	75-80
• Pé de vitela	80-85
Caça	

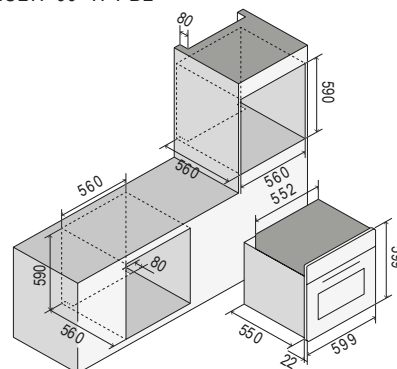
PRATO	TEMPERATURA (°C)
• Carne de caça	75-80
• Lombo	60-70
• Filé mal-assado	40-45
• Filé rosado (medium)	50-55
• Filé bem assado	60-65
Cordeiro	80-85
Assados recheados	70-75
Aves de capoeira	85-90
Peixes	85-90

Importante: sempre insira a haste da sonda até o cabo de modo que a ponta fique no centro do assado e não perto do osso ou na parte de gordura.

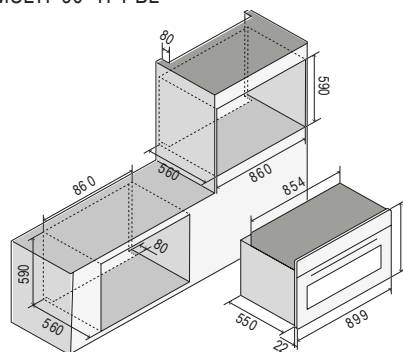
■ INSTALAÇÃO - Instruções para a instalação

 A etiqueta de identificação está localizada no batente da porta do forno, é visível com a porta aberta, ela contém todos os dados necessários para a instalação, como por exemplo: modelo do aparelho, tensão nominal e absorção. Primeiro efetue a medição e verifique a abertura no móvel, devem corresponder exatamente às medidas estipuladas na figura A. Certifique-se de que o revestimento dos móveis, folheado de madeira ou outro estão colados com cola resistente ao calor (150°C). Caso o revestimento ou a cola não sejam resistentes ao calor, o revestimento poderia deformar-se ou descolar, especialmente nos pontos mais estreitos do móvel. Assegure-se de que o móvel preparado para o encaixe do forno tenha a base inferior sólida e possa suportar o peso do aparelho. Todos os parafusos e acessórios necessários para a fixação do forno ao móvel estão incluídos. As figuras a seguir serão úteis para a fixação e a inserção correta do forno no móvel.

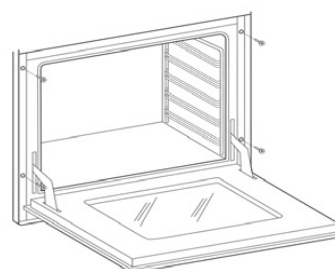
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALAÇÃO - Conexão elétrica

⚠ As instruções abaixo são destinadas à pessoa qualificada que estará a cargo da instalação do aparelho, a sua regulação e manutenção técnica e que irá garantir que estas operações ocorram da forma mais correta possível, em conformidade com as normas aplicáveis.
 Importante: qualquer operação de regulação, manutenção, etc., deve ser levada a cabo após a desconexão da tomada elétrica da cozinha.

Instruções para a instalação

Esta aparelhagem está em conformidade com as seguintes directivas/reglamento:
 DIRECTIVA 2002/96/CE
 DIRECTIVA BAIXA TENSÃO 2014/35/UE
 DIRECTIVA COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE
 REGULAMENTO Nº 1935/2004 (contato com outros alimentos)

A instalação deve ocorrer de forma profissional e em total respeito das normas vigentes sobre a instalação elétrica. Caso contrário, a empresa fabricante declina toda a responsabilidade. Neste manual também irá encontrar o esquema elétrico do seu aparelho.

Os aparelhos são projetados para ser conectados à tensão indicada na etiqueta de identificação.

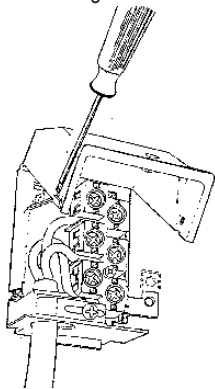
Antes de ligar o aparelho à rede, certifique-se de que:

- as características do interruptor eletromagnético ou da tomada podem suportar a carga do aparelho (consulte dados na etiqueta de identificação);
 - o sistema de alimentação está equipado com uma ligação à terra eficiente.
- O aparelho é equipado com cabo sem ficha: a conexão deve ocorrer a levar em conta que o cabo amarelo-verde é o condutor de terra e nunca deve ser interrompido.

A tomada de corrente deve ser visível e acessível de modo a poder desligar facilmente o aparelho.

Para a ligação direta à rede, é necessário que:

- a válvula redutora e a instalação doméstica possam suportar a carga do aparelho (consulte a plaqueta de matrícula);
- o sistema de alimentação seja equipado com uma ligação à terra eficiente;
- a tomada ou o interruptor omipolar, com uma abertura mínima de 3 mm, seja facilmente acessível após a instalação do aparelho;
- seja incorporado um interruptor de desconexão da rede fixa em conformidade com as regras de instalação.



⚠ O condutor de terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido até mesmo pelo interruptor. O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que não fique em contacto com superfícies que tenham uma temperatura superior a 50°C em relação a do ambiente. Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação, entre em contacto com o serviço de assistência.

INSTALAÇÃO - Esquemas eléctricos Absorção (kW)

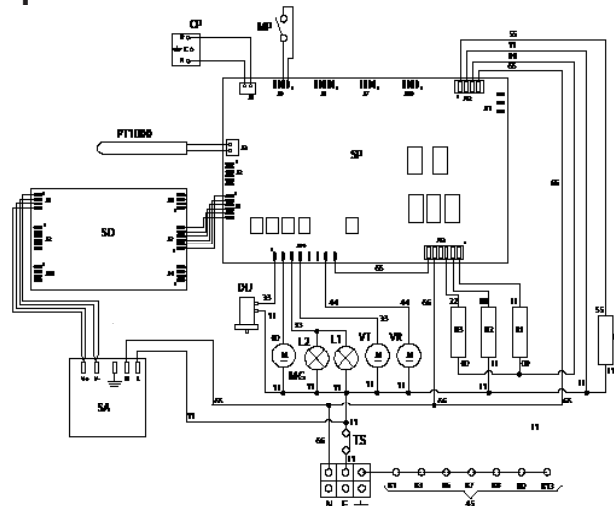
Modelo	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

Lenda

00	Preto	M	Morsettiere
11	Castanho	MG	Girarrosto
22	Vermelho	MP	Microinterruttore porta
33	Branco	N	Neutro
44	Amarelo	NTC	Sonda di temperatura
45	Amarelo-verde	P	Contaminuti/Programmatore
55	Cinza	P	Contaminuti/Orologio

66	Azul	R1	Resistência superior
C	Comutador	R2	Resistência inferior
CP	Sonda de cozedura	R3	Resistência grelhador
DU	Termoatuador a cera escape	R4	Resistência circular
EF	de vapores vapor	S1	Indicador luminoso forno
ET	Encoder funções	S2	Indicador luminoso rede
F	Fase	SD	Placa ecrã
FLC	Filtro	SE	Seletor
K1	Fio terra caixa de conexões	SP	Placa de potência
K2	" " resistência inferior	SS	Placa sonda
K3	" " ventoinha do forno	T	Termóstato grelhador
K4	" " resistência circul	TF	Termóstato forno
K5	" " resistência superior	TS	Termóstato de segurança
K6	" " luz do forno 1	TT	Termóstato tangencial
K7	" " luz do forno 2	TST	Termóstato de segurança tangencia
K8	" " espeto giratório	V	Ventoinha do forno
K9	" " motovent. tangen.	VT	Vent. arrefecimento
K11	" " termóstato forno	SA	Placa alimentação
K12	" " program./contador min.	GL	Anel LED
K15	" " estrutura	PT1000	Sonda temperatura PT1000
L1	Luz do forno		
L2	Luz do forno		

Esquemas eléctricos




ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Características de los aparatos

La placa con las características, además de encontrarse en la portada, está aplicada en el tope de la puerta del horno y es visible con la puerta abierta.

ATENCIÓN! Estas advertencias se refieren a distintos tipos de aparatos. Prestar atención para identificar correctamente el tipo que se posee (ver la etiqueta con las características).

 **1.** Antes de utilizar el aparato, leer atentamente el manual de instrucciones que contiene, entre otras cosas, información muy importante referida a la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado el manual de instrucciones para posteriores consultas y para la identificación del número de matrícula.

2. La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si ha sido efectuada correctamente la conexión a tierra, como lo exigen las normas al respecto. Es fundamental asegurarse de que se respeten dichas normas; en caso de duda, consultar con una persona cualificada, a fin de que controle minuciosamente la instalación eléctrica. El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños provocados por una deficiente instalación de toma a tierra.

3. Antes de conectar el aparato, verificar que las características técnicas indicadas en la etiqueta se correspondan perfectamente con las de la instalación eléctrica y las de la red de distribución de gas. La instalación/regulación deben ser realizadas por personal especializado.

4. Controlar que la instalación eléctrica y las tomas de corriente tengan la capacidad de soportar la potencia máxima del aparato que está indicada en la placa. En caso de duda, recurrir a una persona cualificada.

5. El aparato debe estar conectado directamente a la red de alimentación, de acuerdo a la polaridad indicada. Para la conexión se debe prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobre tensión III, conforme a las reglas de instalación.

6. Si la toma no fuera apta para la clavija, sustituirla con una adecuada, en ese caso recurrir a una persona cualificada que deberá verificar también si la sección de los cables de la toma puede soportar la potencia absorbida por el aparato. El cable de alimentación no posee clavija. Para la conexión, ver el apartado "Conexión eléctrica". Se recomienda no utilizar adaptadores, tomas múltiples ni prolongadores.

7. Cuando el aparato permanezca inutilizado por mucho tiempo, cortar la conexión eléctrica y desconectar el interruptor general.

8. No obstruir las ranuras de ventilación o de disipación de calor.

9. Si el cable de alimentación del aparato estuviere dañado, deberá ser sustituido exclusivamente por un servicio de asistencia autorizado por el fabricante.

10. El aparato solo debe utilizarse a los fines para los cuales está destinado (cocción). Cualquier otro uso (por ejemplo, la calefacción de una habitación) es inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se responsabiliza por daños derivados de usos inadecuados similares.

11. El uso de cualquier aparato eléctrico implica respetar algunas reglas fundamentales, en particular:

A. nunca tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;

B. nunca usar el aparato estando descalzo;

C. evitar el uso de prolongadores y, eventualmente, to mar todas las precauciones posibles;

D. no tirar del cable para desconectar la clavija de la toma de corriente;

E. no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);

F. Atención: las partes accesibles pueden calentarse mucho durante ea menos que estén continuamente vigilados. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas sin expe-

riencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo una adecuada vigilancia, o bien, si han sido instruidos acerca del uso del aparato en condiciones de seguridad y si se dan cuenta de los peligros que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.

12. El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Se debe prestar atención para no tocar los elementos calentadores. Los niños pequeños deben mantenerse alejados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén continuamente vigilados.

13. Antes de limpiar el aparato o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconectar el aparato quitando la clavija de alimentación o cortando la electricidad mediante el interruptor correspondiente.

14. Ante la presencia de averías o de mal funcionamiento, apagar el aparato y no intentar reparación alguna, dado que deben ser efectuadas exclusivamente por un centro de asistencia autorizado. Exigir siempre piezas de repuesto originales. No respetar estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

15. Se recomienda insistentemente no permitir el acceso a las partes que pueden representar un peligro, sobre todo si hay niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

16. No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) en proximidad del aparato en funcionamiento.



17. El embalaje se destina a proteger el aparato de posibles daños durante el transporte. Los materiales de embalaje son fácilmente reciclable porque se han seleccionado según criterios ecológicos. Reciclarlos reduce la necesidad de materias primas y reduce el volumen de los residuos.



Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. También contienen materiales que, si se manipulan o eliminan de forma equivocada, podrían resultar potencialmente peligrosos para la salud humana y para el medioambiente. Sin embargo, son esenciales para el funcionamiento correcto del aparato. Por lo tanto, se ruega no eliminarlo con los residuos domésticos. Se ruega eliminarlo en el centro de recolección/reciclaje de residuos de la comunidad local o contactar al vendedor para un consejo. Comprobar que hasta ese momento de la eliminación el aparato se mantenga lejos de los niños.

18. No utilizar limpiadores de vapor para la limpieza interna del horno.

19. No utilizar detergentes abrasivos o herramientas puntiagudas de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podrían dañar la superficie de la misma y provocar su rotura.

20. En caso de humo, no abrir la puerta del horno: apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. No abrir la puerta hasta que se haya dispersado el humo para ahogar las llamas.

21. Utilizar la función de bloqueo de los controles para impedir que los niños puedan encender el aparato solos.

22. Vigilar a los niños si se encuentran muy cerca del horno multifunción. No permitirles jugar con el aparato.

23. Peligro de ahogamiento.

- Los niños pueden involucrarse para jugar en el material de embalaje (por ejemplo película), o bien ponérselo en la cabeza y, por lo tanto, pueden ahogarse. Mantener lejos de los niños este tipo de material.

24. Peligro de quemaduras.

La piel de los niños es mucho más delicada que la piel de los adultos.

- La puerta de vidrio, el cuadro de mandos y las ranuras para la salida del aire caliente del compartimento de cocción del aparato se vuelven calientes. Impedir a los niños tocar el aparato durante su funcionamiento.

25. No utilizar este aparato en lugares no estacionarios (por ejemplo en los barcos).

26. Atención: antes de sustituir la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.

■ PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Cuando se usa el horno por primera vez, hacerlo funcionar en vacío durante aproximadamente una hora (230 °C), dejando abiertas, en lo posible, las ventanas de la cocina. El horno, al encenderse por primera


vez, emana malos olores debido a residuos de fabricación como grasas, aceites o resinas.

- Transcurrido el tiempo indicado, el horno estará listo para efectuar la primera cocción. Cuando el horno se enfríe, limpiarlo siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y cuidado».

- No cubrir el interior del horno con hojas de aluminio para facilitar la limpieza.

- Dicha operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el esmalte.

- Todos los accesorios en contacto directo con los alimentos, antes de su utilización, deben limpiarse cuidadosamente utilizando productos adecuados.

 - No está permitido cocinar los alimentos en contacto directo con parrillas y graseras del horno

■ Pantalla TFT - Leyenda íconos

	Pausa
	Encendido
	°C - °F
	Bloqueo de pantalla
	Confirmar
	Configuraciones
	Sonda carne
	Home
	Luz
	Temporizador
	Salida - Fin
	Reloj
	Confirme configuración
	Apaga

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO

Funzionamento



Home: página de inicio de la pantalla

- 1 = Permite avanzar a la pantalla de ajustes de la cámara.
- 2 = Permite configurar el temporizador.
- 3 = Permite acceder directamente a las configuraciones.

Configuraciones

- 4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F).

5 = Configuración hora.

6 = Salida - Fin

7 = Le permite bloquear la pantalla

8 = Para desbloquear el Touch en la pantalla durante 10 segundos

9 = Permite configurar el volumen de la señal acústica y, a elección, un sonido al tocar la

Configurar el temporizador

10 = Aumentar o disminuir el tiempo.

11 = Confirmar una vez configurado el tiempo deseado Una señal acústica indicará su finalización .

12 = Confirmar y volver a la página de inicio

13 = Teclado numérico..

Icono

14 = Escoger la función de cocción.

14a = Escoger la cocción seca / húmeda.

NOTA: posible solo en ciertas modalidades de cocción.

14b = Confirma la función de cocción

14.1 =Luz (encendida o apagada).

14.2 = Home (vuelve a la pantalla de inicio).

15 = Configurar la temperatura de cocción.

15a = Existen dos opciones para configurar la temperatura: deslizando la barra

con + o -

15b = Confirma la función de cocción.

16 = Escoger la función de cocción.

16a = Configurar el tiempo de cocción.

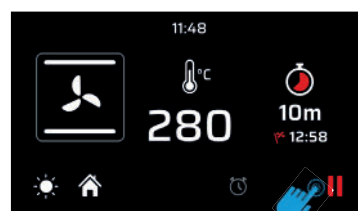
16b = Muestra la hora del final de cocción

16c = Configurar la hora de inicio

16d = Confirma la función de cocción

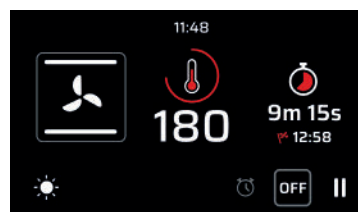
16e = La pantalla del horno se apaga para ahorrar energía tras 1 hora de inactividad. Puede reactivarse con un toque.

■ PROCESO DE COCCIÓN



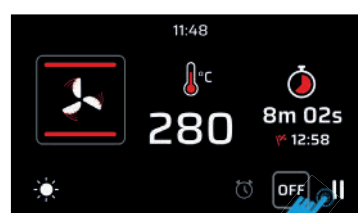
CÁMARA PROGRAMADA

Una vez ajustada la cavidad (ajuste de la función de cocción, temperatura y temporizador) se confirma la puesta en marcha del precalentamiento. En este punto, la pantalla cambiará al modo de precalentamiento



FASE PRECALENTAMIENTO

Hay cuatro niveles que permiten monitorizar el proceso de precalentamiento. La parte roja aumentará progresivamente hasta llenar la pantalla.



PRECALENTAMIENTO FINALIZADO

Cuando se alcanza la temperatura configurada, la pantalla se pone roja para indicar la finalización de la fase de precalentamiento y el inicio de la fase de cocción. Si se había configurado un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cumplirse el tiempo.

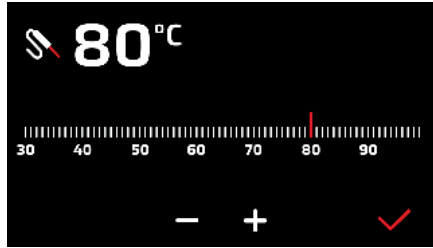
En caso de no haber tiempo de cocción configurado, será posible suspender

  y terminar la cocción

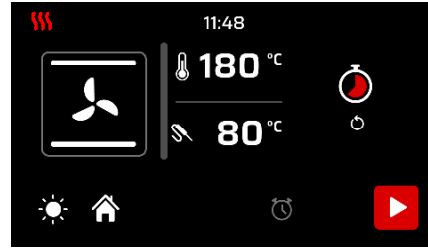
■ COCCIÓN CON SONDA PARA CARNE

Nota. No es posible utilizar la función de disparo de la sonda en las funciones "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" y "Eco". Con el horno en stand-by, inserte la sonda de carne en el buje de conexión especial que se encuentra principalmente en la pared izquierda del horno

SELECTOR TEMPERATURA SONDA



MODALIDAD CALENTAMIENTO CON SONDA



⚠ Atención: si la pantalla no responde a los mandos (touch bloqueado) basta abrir y cerrar la puerta del horno

■ ICONO



Cocción Pizza

Esta función está especialmente indicada para la cocción de pizzas, focacce y pan. La principal fuente de calor es la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.



Cocción normal estática

Es la función clásica del horno eléctrico, especialmente apta para la cocción de los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, carnes de caza, carne de ternera asada, merengues y bizcochos, frutas al horno, etc.



Cocción desde abajo

Se trata de la cocción más indicada para ultimar el cocimiento de los alimentos, en particular, los productos de pastelería (bizcochos, merengues, masas dulces levadas, pasteles de frutas, etc.) y otros.



Cocción desde arriba

Especialmente apta para dorar y dar un toque final de color a muchos alimentos, es la función aconsejada para hamburguesas, chuletas de cerdo, bistecs de ternera, lenguados, jibias, etc.



Cocción grill con puerta cerrada

La función indicada para la cocción a la parrilla veloz y profunda, para gratinar y asar carnes en general, filetes, entrecots a la florientina, pescados a la parrilla y también verduras a la parrilla. Las cocciones con el grill eléctrico deben efectuarse con el termostato en 180 °C.



Cocción grill ventilada

Esta función, particularmente veloz y profunda, con un importante ahorro de energía, es la indicada para muchos alimentos, como: chuletas de cerdo, salchichas, brochetas de cerdo o mixtas, carnes de caza, ñoquis a la romana, etc. Las cocciones con el grill eléctrico deben efectuarse con el termostato en 180 °C.



Cocción intensiva

Es la función de cocción rápida e intensa de distintos platos, indicada para: pescados a la papillote, estofado de verduras, brochetas, pato, pollo, etc.



Cocción ventilada múltiple

Es la función que permite la cocción simultánea de distintos platos sin que los aromas se mezclen entre sí; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasanes y bollos, tartas, tortas, etc.



Cocción Eco

Es la función que permite cocinar con un importante ahorro en el consumo eléctrico. Para aprovechar mejor esta característica es conveniente, antes de activar la función ECO, introducir el plato dentro del horno posicionándolo en el centro de la cavidad. Con la función Eco los tiempos de cocción se adaptan a cocciones lentas como: estofados, carnes blancas, pastas al horno, pastelería delicada. Este ciclo de cocción no está recomendado para alimentos congelados. Nota: la cocción Eco no puede ser seleccionada con la sonda de carne conectada.



Descongelamiento

Permite el descongelamiento rápido de todos los alimentos congelados en general, que son llevados rápidamente a temperatura ambiente.



Quick Start

Esta función se utiliza para acelerar el precalentamiento del horno. Se sugiere utilizar esta función cuando se configura una temperatura de cocción comprendida entre los 200 y los 320°C. Utilizar la función Quick Start para temperaturas menores a 200°C no conlleva ventajas especiales. ATENCIÓN: la función Quick Start no es una función apta para la cocción de los alimentos, solo sirve para precalentar el horno más rápidamente. NO UTILIZAR LA FUNCIÓN QUICK START POR MÁS DE 20 MINUTOS.



Cocina seca/húmeda

El horno está equipado con un dispositivo automático que permite que los vapores de condensación de la cocción, en algunas funciones, sean expulsados del horno: esto implica la cocción en seco (seco). Si la necesidad de cocinar requiere que la humedad permanezca dentro del horno, la cocción húmeda (humedad) el dispositivo automático puede desconectarse tocando el icono correspondiente.

INSPECCIÓN DE LA COCCIÓN

En caso de que fuera necesario inspeccionar los alimentos en cocción, es posible abrir la puerta del horno. En ese caso se encienden las luces y se detiene la ventilación forzada, en caso de cocciones ventiladas, y la rotación del spiedo, en caso de cocción grill con puerta cerrada. Al volver a cerrar la puerta, se activa nuevamente la función previamente configurada.

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Accesorios

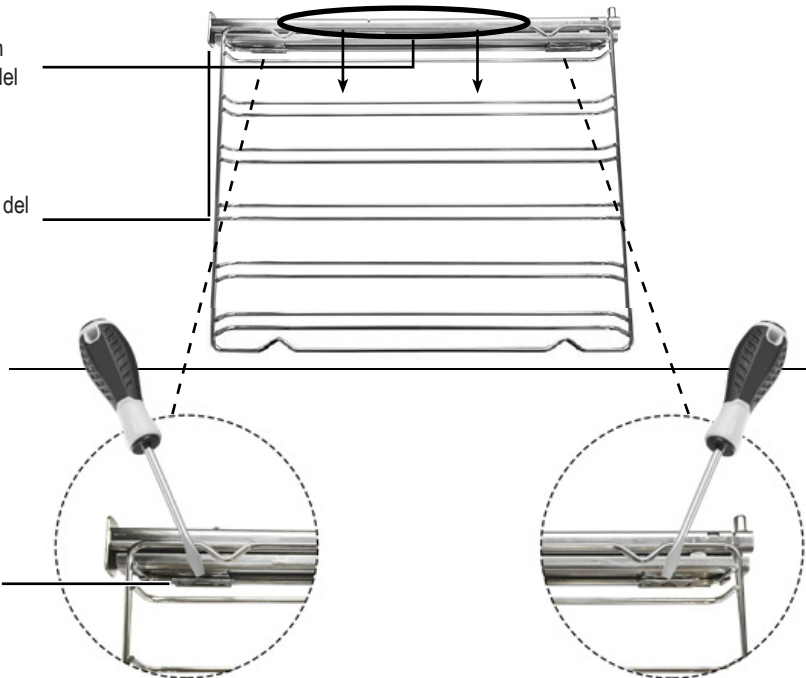
Espetón - espiedo (solo en algunos modelos)

Espetar en la varilla las carnes a cocinar, fijándolas con las horquillas a tal fin. Apoyar la varilla del spiedo sobre los soportes específicos, previamente introducidos en la grasera, y colocarla en el soporte del asador giratorio. Encender la función grill estática con puerta cerrada. Para extraer el spiedo junto con la grasera, desensartarlo lo suficiente para permitir su extracción completa.



Tirar hacia abajo la parte indicada con rojo de modo de quitarla de la pared del horno

Girar y apoyarlas sobre una superficie del lado de la guía deslizante



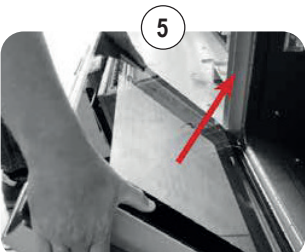
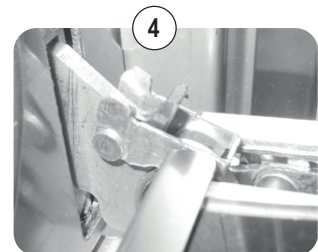
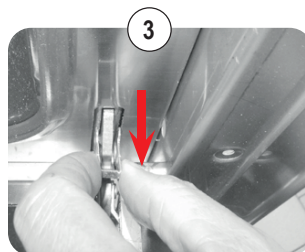
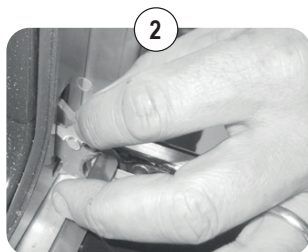
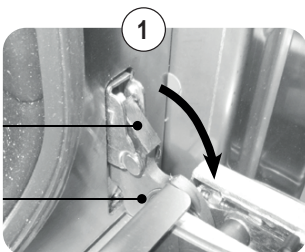
Para desenganchar el clip aflojar con un destornillador plano

Repetir las operaciones en sentido inverso para volver a colocar la guía

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Quitar la puerta

Procedimiento

Para facilitar la limpieza intensiva del horno es muy práctico desmontar la puerta de acuerdo con las siguientes instrucciones: abrir la puerta mover el acoplamiento C en el sector de bisagras D siguiendo los pasos



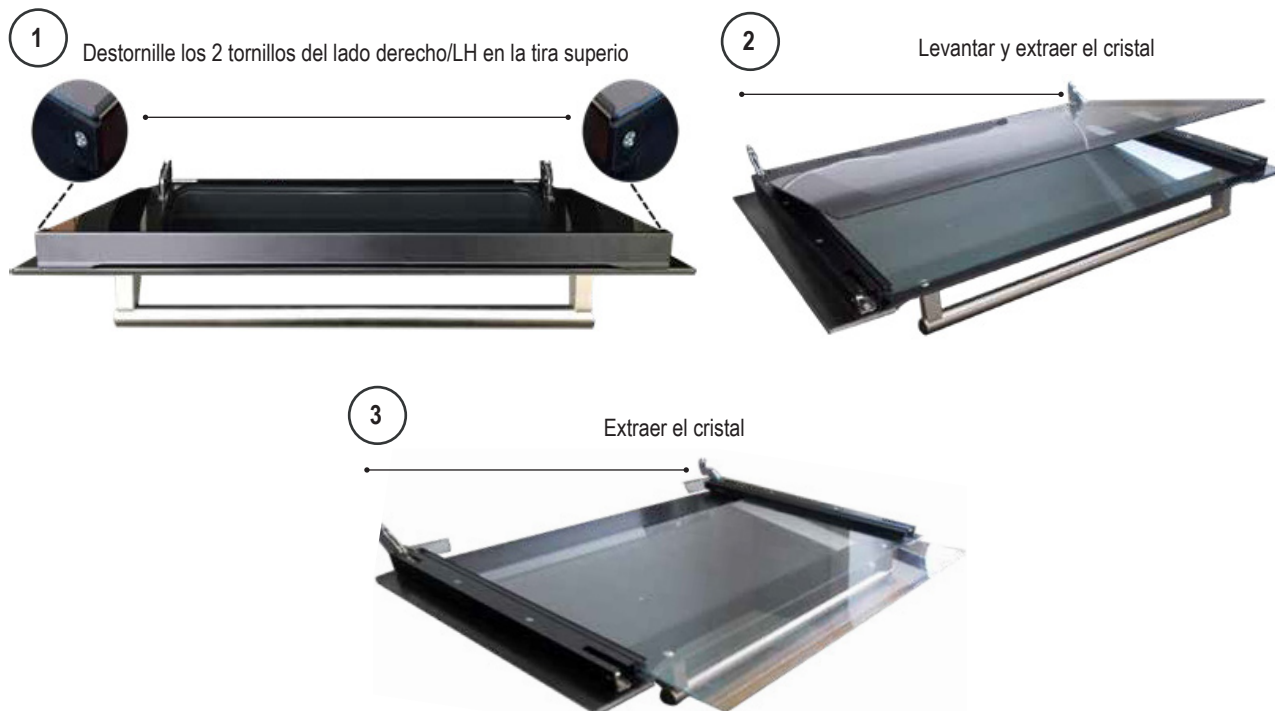
■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Limpieza de puertas y vasos

Procedimiento a seguir

La puerta del horno está formada por tres cristales. La limpieza de las piezas de cristal se realiza utilizando papel absorbente de cocina no abrasiva y detergente común. No use materiales abrasivos ásperos ni raspados metálicos afilados para limpiar las puertas de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se mueva. Los cristales internos son desmontables para facilitar la limpieza. Para ello es necesario desmontar la puerta del horno o, alternativamente, colocarla en el clic intermedio.

Secuencia para quitar el vidrio

⚠ Atención! Cualquier operación debe realizarse siempre con la puerta retirada del horno y colocada en un estante adecuado para no dañar la fachada de la puerta.



■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Consejos para la limpieza del horno y panel frontal

HORNO

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Interior del horno	Se recomienda limpiar el horno después de cada uso. La suciedad se limpia más fácilmente si se evita que se queme repetidamente a altas temperaturas. Quitar todas las piezas desmontables y lavarlas por separado con agua tibia y un detergente no abrasivo. Para facilitar la limpieza de la cavidad de cocción, verter una pequeña cantidad de agua (100 ml, equivalente a medio vaso) en el fondo de la cavidad; a continuación, activar el ciclo "Cocción desde abajo" a 90° C durante 20 minutos con la opción "Cocción húmeda". Al final del ciclo, esperar a que se enfríe y finalizar la limpieza con un paño suave	No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza interna del horno. No utilizar limpiadores abrasivos/corrosivos ni herramientas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían dañar la superficie y provocar su rotura.
Bandeja	Sumergir en una solución de agua caliente y jabón neutro. Secar luego del lavado.	Eliminar los residuos de alimentos inmediatamente luego del uso.
Rejillas	Limpiar con agua caliente y detergentes no abrasivos o con un desengrasante adecuado.	En caso de suciedad incrustada y endurecida, se recomienda dejar en remojo las parrillas por un

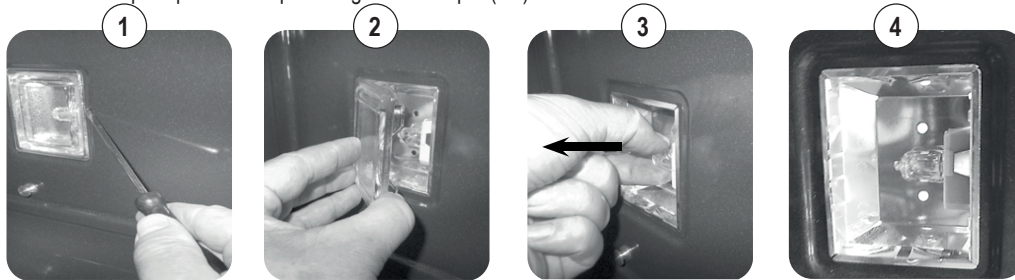
PANEL FRONTAL

COMPONENTE	MÉTODO DE LIMPIEZA	ADVERTENCIAS
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida Limpiar las piezas con agua tibia y detergente líquido no corrosivo y luego secarlas con un paño suave o de microfibra.	El brillo se mantiene mediante la limpieza periódica con productos específicos que se consiguen normalmente en el mercado. Nunca utilizar polvos abrasivos.
Superficie pintada	Para mantener las características de las partes pintadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua y jabón.	Evitar dejar sobre las partes pintadas sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, zumo de limón, sal, zumo de tomate, etc.) y evitar lavar cuando las partes pintadas estén aún calientes.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Reemplazo del bulbo

Procedimiento a seguir

En caso de que la luz del horno no funcionara, desconectar el aparato de la red, retirar el cristal protector de la lámpara y sustituir la misma. Sustituir la lámpara por una lámpara alógena 40W apta (G9).



- 1) Aflojar con un destornillador plano
- 2) Quitar el cristal que cubre la lámpara
- 3) Extraer la lámpara
- 4) Sustituir y volver a cerrar

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas genéricos



ATENCIÓN!

- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o intervenir en el interruptor correspondiente.
- Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, es decir, desconectar el cable de alimentación o desenroscar el fusible.
- Las intervenciones y las reparaciones no autorizadas pueden provocar electrocución o un cortocircuito, por lo que no deben ser realizadas. Se debe dejar esa tarea a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeños inconvenientes, se puede tratar de resolver el problema siguiendo los consejos de las instrucciones.
- La intervención del servicio de asistencia durante la garantía no es gratuita si el aparato no funciona por uso incorrecto.
- La eliminación de las averías o los reclamos, que han sido generados por uso o instalación incorrectos, no serán reparados en garantía. Los gastos de garantía estarán a cargo del usuario.

Mal funcionamiento TFT táctil

- Errores de sistema

Se detectan los siguientes errores:

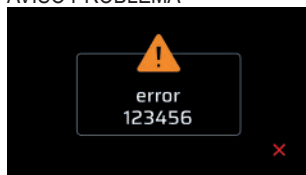
La sintaxis del código de error es: "E YY x", donde:

YY = código de error

x = número cámara cuando se genera el error o '0' para errores generales

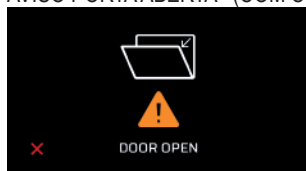
Descripción	ID errore
Sonda cámara interrumpida	00
Sonda cámara en cortocircuito	01
Sonda carne interrumpida	04
Sonda carne en cortocircuito	05
Sobrecalentamiento	08
Anomalía interna (tarjeta electrónica)	19
Error de comunicación	20

AVISO PROBLEMA



En caso de error desconectar y volver a conectar el aparato. Si el error se presenta nuevamente deberá intervenir un técnico autorizado.

AVISO PORTA ABERTA (COM COZEDURA EM CURSO)



Cerrar la puerta del horno.

■ TABLA DE COCCIÓN - Horno ventilado de convección (valores puramente indicativos)

PLATO	TEMP. C°		MIN.
CARNE			
Asado de novillo	170-180	2/3	40/50
Asado de res	170-190	2/3	40/60
Asado de ternera	160-180	2/3	65/90
Asado de cordero	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Liebre Asada	170-180	2/3	80/100
Conejo Asado	160-170	2	80/100
Pavo Asado	160-170	2	160/240
Ganso Asado	160-180	2/3	120/160
Pato Asado	170-180	2/3	100/160
Pollo Asado	180	2/3	90/120
PESCADO	160-180	2/3	15/25
PASTELERÍA			
Torta de frutas	180-200	2	40/50
Torta Margherita	180-190	2	40/45
Bollos	170-180	2	40/60
Pan de España	190-200	2	25/35
Pastel	160-180	2	35/45
Hojaldre dulce	180-200	2	20/30
Torta de uva	190-200	2	30/40
Strude	160	2	25/35
Bizcochos	150-180	2	50/60
Buñuelos de manzana	180-200	2	18/25
Budín de savoirdi	170-180	2	30/40
PANATERIA			
Pane	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

■ TABLA DE COCCIÓN - Horno estático (valores puramente indicativos)

PLATO	TEMP. C°		MIN.
CARNE			
Asado de novillo	225	2/3	40/50

PLATO	TEMP. C°		MIN.
Asado de res	250	2/3	50/60
Asado de ternera	225	2/3	60/80
Asado de cordero	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Liebre Asada	250	2/3	40/50
Conejo Asado	250	2	40/50
Pavo Asado	250	2	50/60
Ganso Asado	225	2/3	60/70
Pato Asado	250	2/3	45/60
Pollo Asado	250	2/3	40/45
PESCADO	200-225	1/2	15/25
PASTELERÍA			
Torta de frutas	225	2	35/40
Torta Margherita	175-200	2	50/60
Bollos	175-200	2	25/30
Pan de España	220-250	2	20/30
Pastel	180-200	2	30/40
Hojaldre dulce	200-220	2	15/20
Torta de uva	250	2	25/35
Strude	180	2	20/30
Bizcochos	180-200	2	40/50
Buñuelos de manzana	200-220	2	15/20
Budín de savoiardi	200-220	2	20/30
PANATERIA			
Pane	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Importante

No introducir los alimentos en el horno antes de que haya alcanzado la temperatura deseada.

- Cocción al grill

En los aparatos con grill eléctrico la cocción se efectúa con la puerta cerrada a 180°C. Los alimentos a la parrilla deben colocarse en la cuadrícula relativa, preferiblemente en el cuarto estante.


■ TABLA DE COCCIÓN - Temperaturas internas de los alimentos con sonda

PLATO	TEMPERATURA (°C)
CARNI	
Carne de res	
• Roastbeef - Filete de res poco hecho	40-45
• rosa (término medio)	50-55
• bien hecho	60-65
•Arrostio di manzo	80-85
Carne de cerdo	
• Lombo di maiale	65-70
• Arrostio di maiale l prosciutto	80-85
• Coppa, stinco	80-85
• Bracciola	75-80
• Cotoletta, senza osso	70
• Cotoletta in salamoia (Kassler)	65-70
• Polpettone	70-75
Carne de ternera	

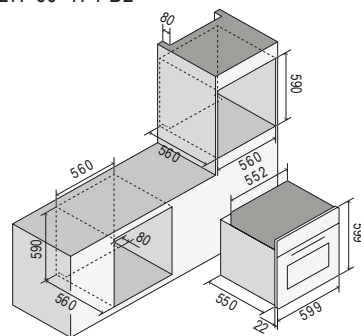
PLATO	TEMPERATURA (°C)
• Carne de ternera asada	70-75
• Carne de ternera asada con riñones	75-80
• Patita de ternera	80-85
Carne de caza	
• Carne de caza	75-80
• Paleta	60-70
• Filete poco hecho	40-45
• Filete rosa (término medio)	50-55
• Filete bien hecho	60-65
Cordero	80-85
Carnes asadas rellenas	70-75
Carnes asadas rellenas	85-90
Pescados	85-90

Importante: introducir siempre la varilla de la sonda hasta la empuñadura de modo tal que la punta se encuentre en el centro de la carne y no cerca del hueso o en la parte grasa.

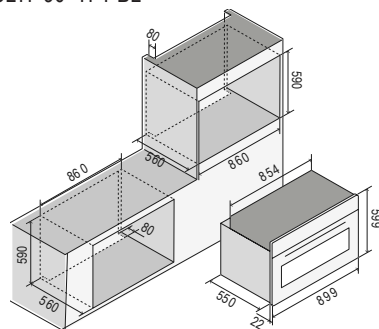
■ INSTALACIÓN - Instrucciones para la instalación

 La placa de las características se encuentra en el tope de la puerta del horno, puede verse con la puerta abierta y contiene todos los datos necesarios para la instalación, por ejemplo: modelo del aparato, tensión nominal y absorción. En primer lugar, medir y controlar el orificio en el mueble, debe corresponder exactamente a las medidas indicadas en la figura A. Prestar atención a que el revestimiento de los muebles, el enchapado de madera u otro, hayan sido encolados con cola resistente al calor (150 °C). En caso de que el revestimiento o la cola no fueran resistentes al calor, el revestimiento podría deformarse o descolarse, sobre todo en los puntos más estrechos del mueble. Asegurarse de que el mueble previsto para empotrar el horno tenga un fondo sólido y pueda soportar el peso del aparato. Todos los tornillos y los accesorios necesarios para la fijación del horno al mueble están incluidos. Las siguientes figuras son útiles para la correcta introducción y fijación en el mueble.

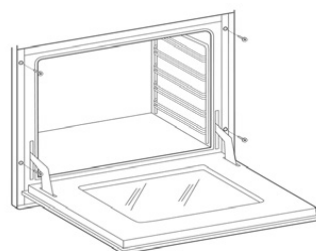
Mod. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Mod. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ INSTALACIÓN - Conexión eléctrica



Las siguientes instrucciones están destinadas a la persona cualificada que realizará la instalación del aparato, su ajuste y su mantenimiento técnico y que garantizará que estas operaciones se realicen de la forma más correcta posible y respetando las normas vigentes.

Importante: cualquier ajuste, mantenimiento, etc. debe realizarse después de haber desconectado el teclado eléctrico de la cocina.

Reglas de instalación

Este aparato es conforme a las siguientes directivas/reglamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAJA TENSIÓN 2014/35/UE

DIRECTIVA DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGLAMENTO N.º 1935/2004 (contacto con los alimentos)

La instalación debe llevarse a cabo de acuerdo a lo que establece la técnica y respetando en su totalidad las normas vigentes en materia de instalación eléctrica. De lo contrario, el Fabricante queda eximido de toda responsabilidad.

En este manual se encuentra también el esquema eléctrico del aparato.

Los aparatos están preparados para ser conectados a la tensión indicada en la placa de datos.

Antes de conectar el aparato a la red, asegurarse de que:

- las características del interruptor electromagnético o de la toma puedan soportar la carga del aparato (ver los datos en la placa);

- la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra.

El aparato se provee con cable sin clavija: la conexión debe llevarse a cabo teniendo en cuenta que el cable amarillo-verde es el conductor de tierra y nunca debe cortarse.

La toma de corriente debe estar visible y accesible, de modo de poder desconectar el aparato con facilidad.

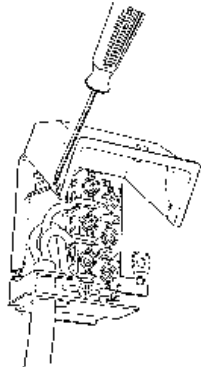
Para la conexión directa a la red, es necesario que:

• la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de la matrícula)

• la instalación de alimentación cuente con una eficaz conexión a tierra

• la toma o el interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm, sea fácilmente accesible una vez instalado el aparato.

• esté incorporado un interruptor de desconexión de la red fija conforme a las reglas de instalación.



El conductor de tierra amarillo-verde nunca debe cortarse, ni siquiera por el interruptor. El cable de alimentación debe posicionarse de modo que no quede en contacto con superficies que alcancen una temperatura superior a 50 °C más allá del ambiente. En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, contactar con el Servicio de Asistencia.

INSTALACIÓN - Esquemas eléctricos

Absorción (kW)

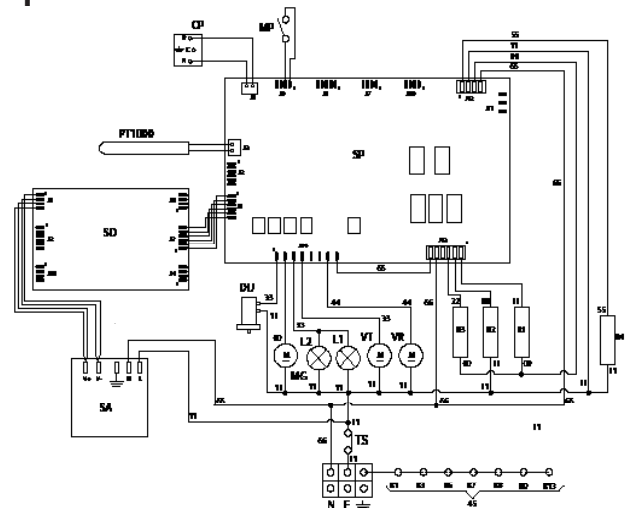
MODELO	KW (230V)
OV60	3,2
OV91	3,4

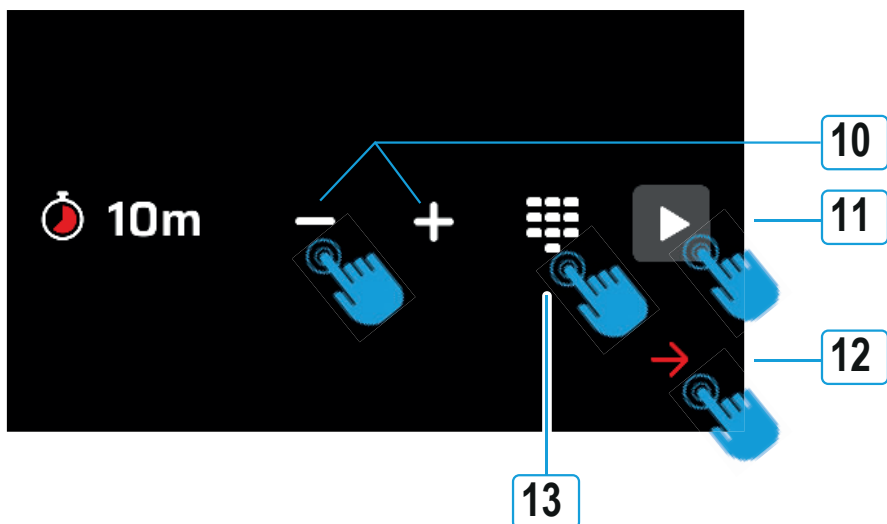
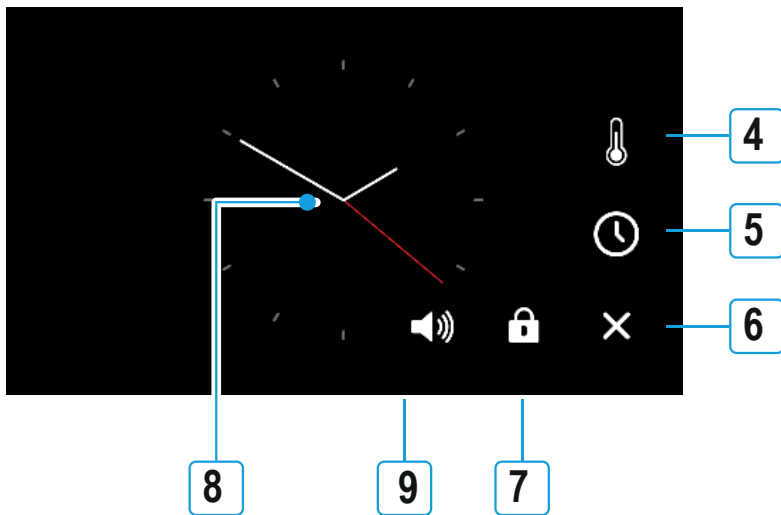
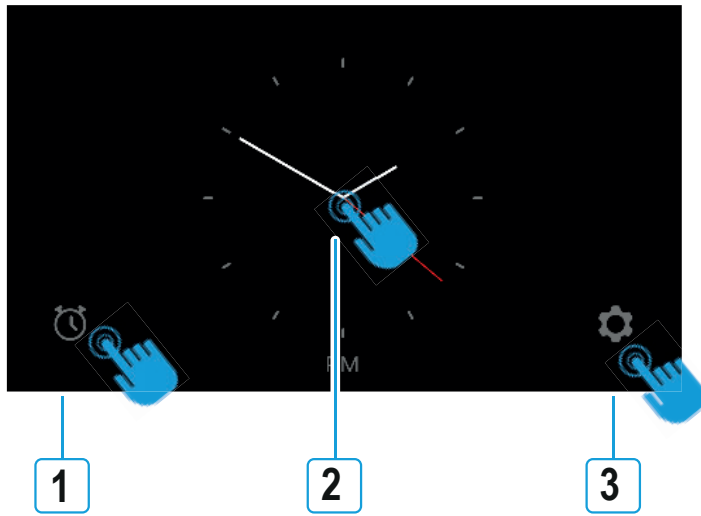
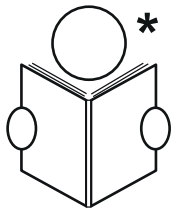
Leyenda

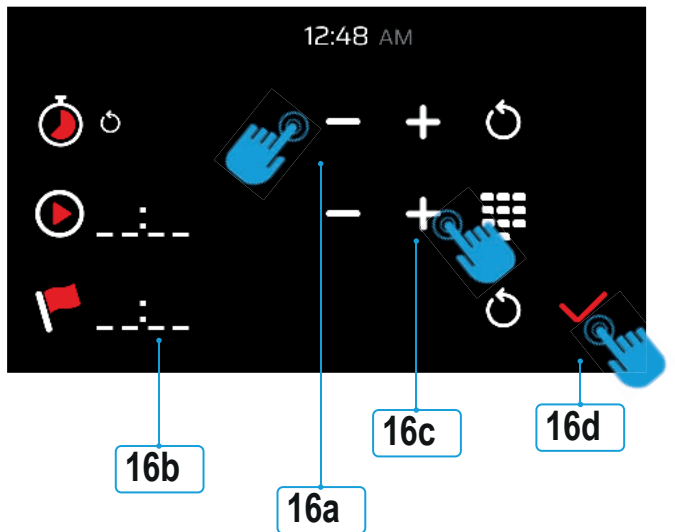
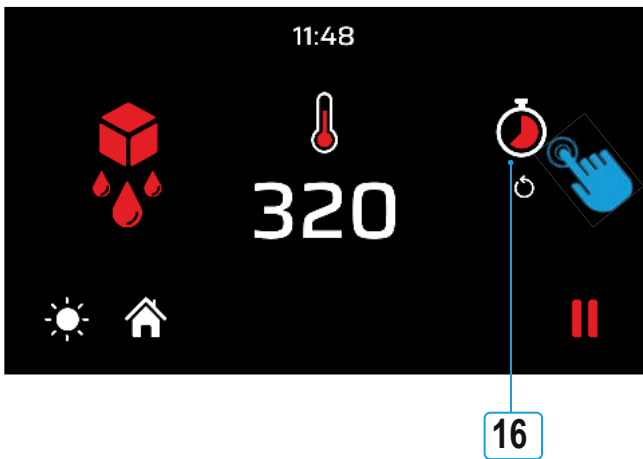
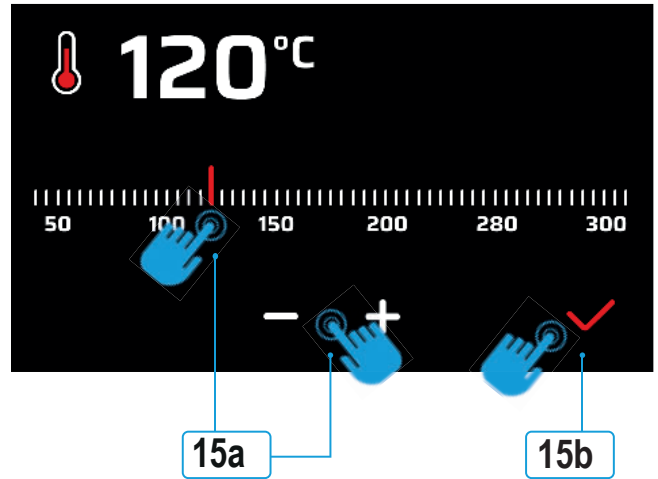
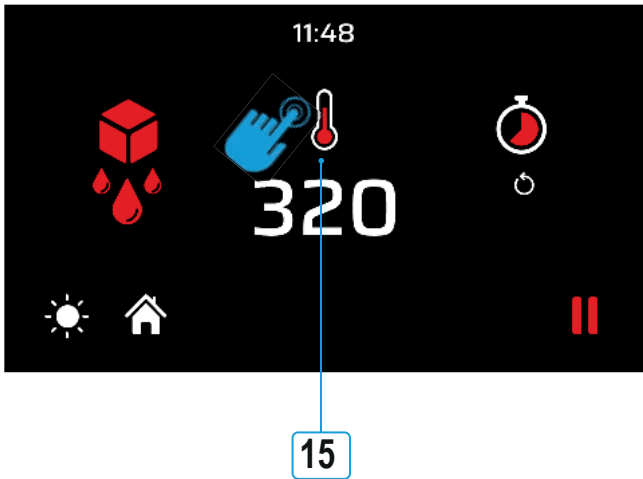
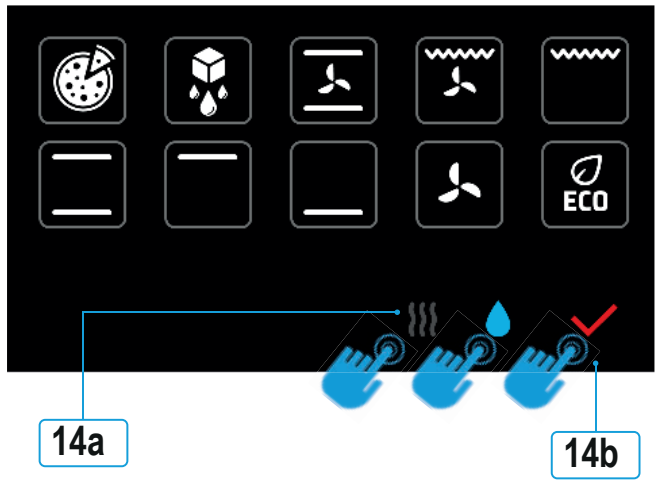
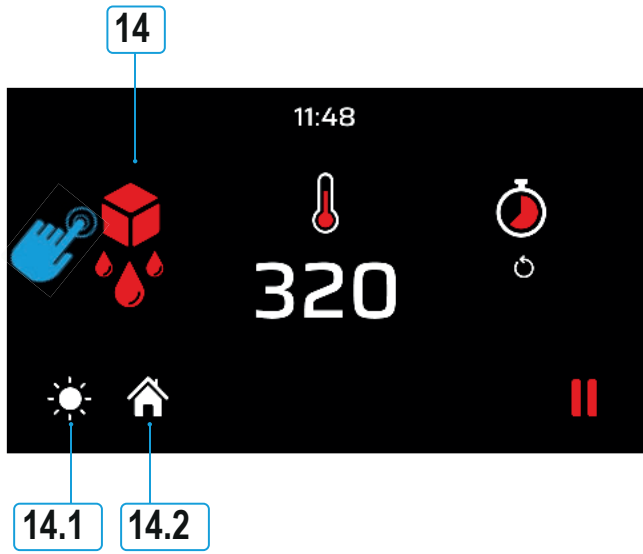
00	Negro	M	Caja de terminales
11	Marrón	MG	Asador giratorio
22	Rojo	MP	Microinterruptor puerta
33	Blanco	N	Neutro
44	Amarillo	NTC	Sonda de temperatura
45	Amarillo-verde	P	Sonda de temperatura

55	Gris	P	Cuentaminutos / Programador
66	Azul	R1	Cuentaminutos / Reloj
C	Conmutador	R2	Resistencia techo
CP	Sonda de cocción	R3	Resistencia grill
DU	Termostato de cera para descargas de vapores	R4	Resistencia circular
EF	Encoder funciones	S1	Testigo horno
ET	Encoder termostato	S2	Testigo red
F	Fase	SD	Ficha pantalla
FLC	Filtro	SE	Selector
K1	Cable a tierra caja de terminales	SP	Ficha potencia
K2	" " resistencia suelo	SS	Ficha sonda
K3	" " ventilador horno	T	Termostato grill
K4	" " resistencia circular	TF	Termostato horno
K5	" " resistencia techo	TS	Termostato de seguridad
K6	" " luz horno 1	TT	Termostato tangencial
K7	" " luz horno 2	TST	Termostato de seguridad tangencial
K8	" " asador giratorio	V	Ventilador horno
K9	" " motovent. tangen.	VT	Vent. refrigeración
K11	" " termostato horno	SA	Carte d'alimentation
K12	" " program./cuentam.	GL	Anneau à LED
K15	" " bastidor	PT1000	" Sonde de température
L1	Luz horno		
L2	Luz horno		

Esquemas eléctricos







The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze.

High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

Elica, aria nuova



FRAME AND
DISCOVER



www.elica.com