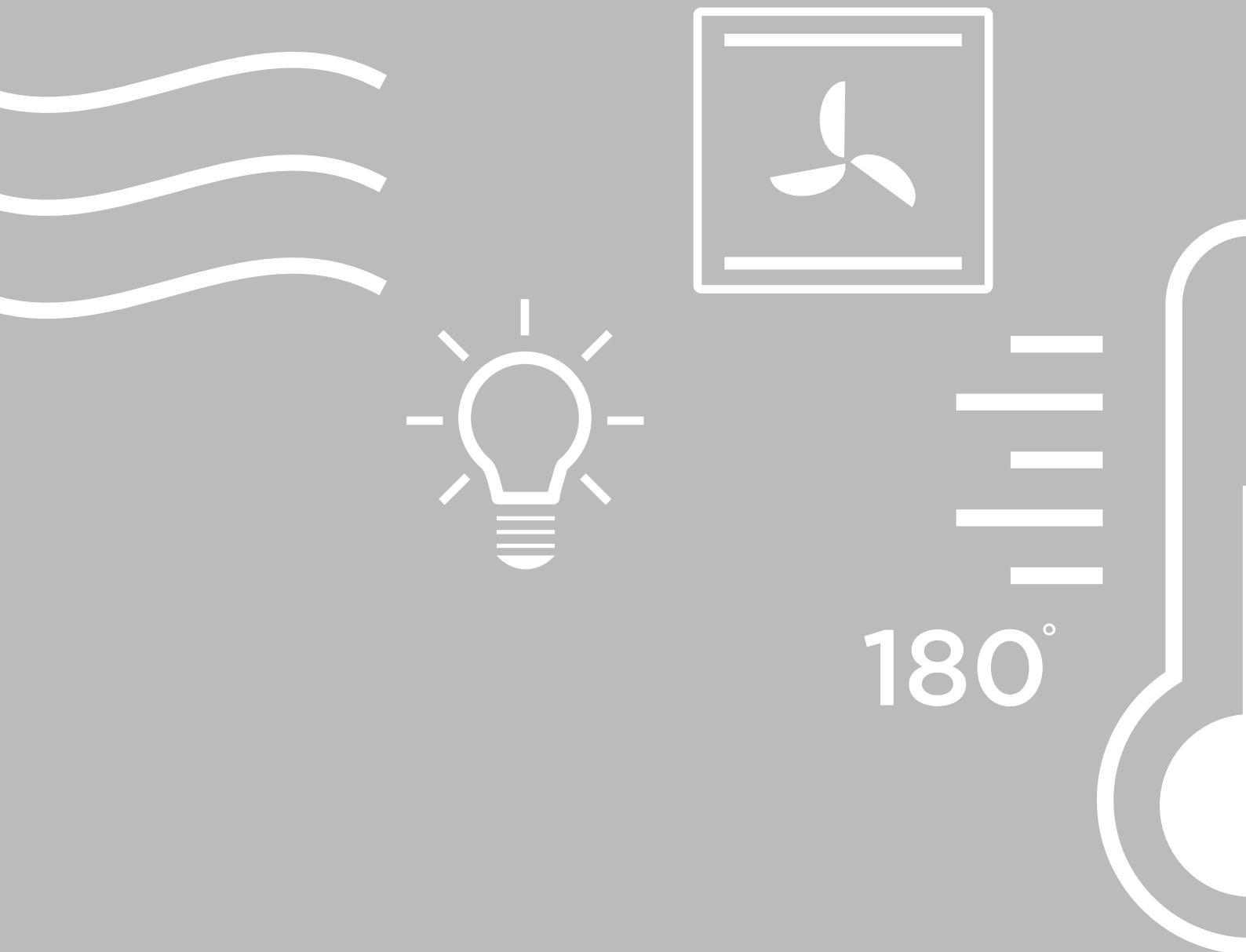




IT UTENTE – Uso e manutenzione / INSTALLATORE – Installazione e manutenzione

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 mantenimiento

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 conoscenza 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.

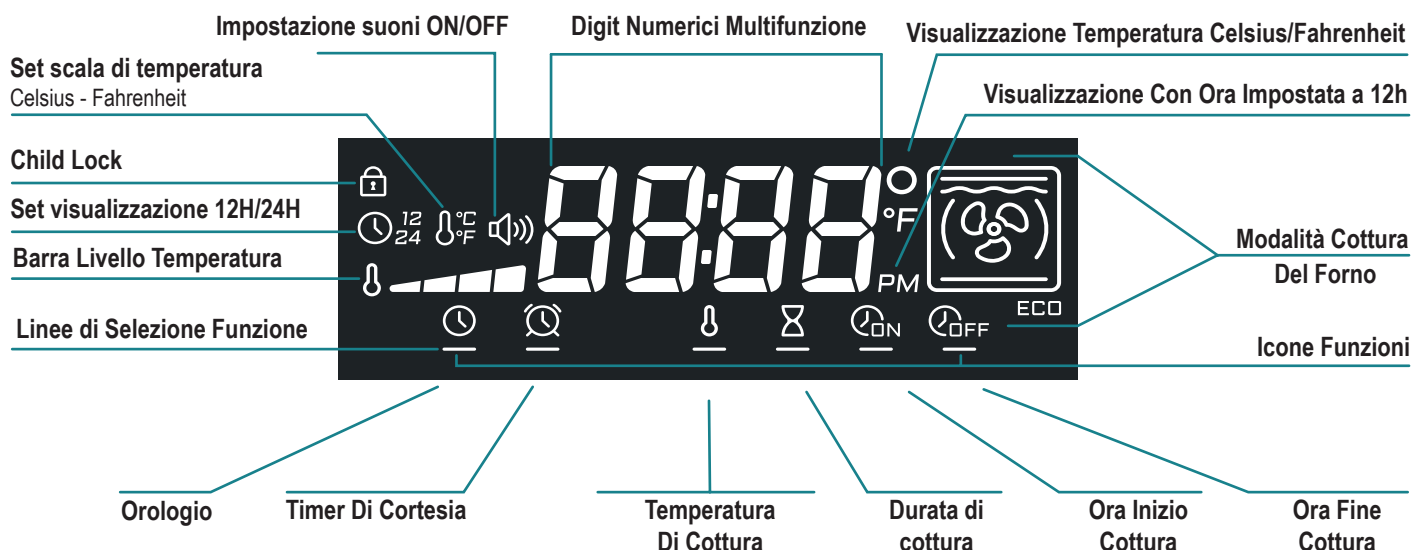
- Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.

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

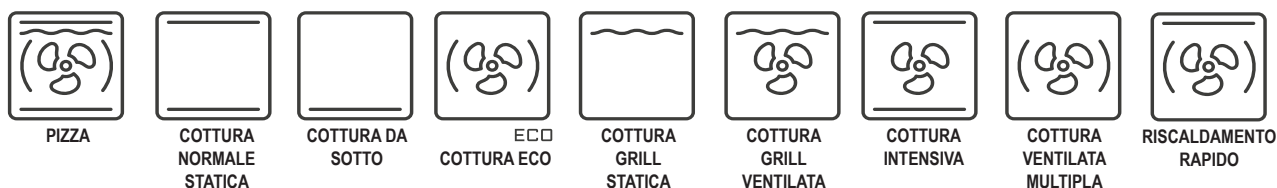
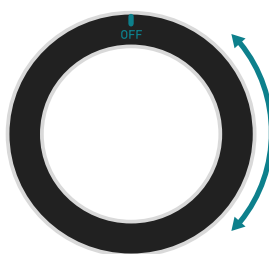


Non è consentito cucinare gli alimenti a diretto contatto con le griglie e leccarde forno.

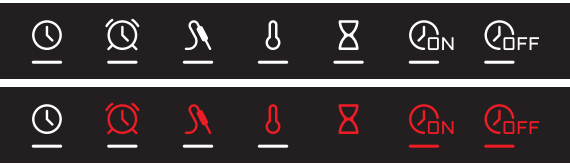
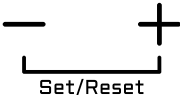
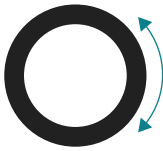
■ ISTRUZIONI PER L'USO - Display LED



Legenda Tasti e Manopola



■ Funzioni base del forno

SIMBOLO	DESCRIZIONE	FUNZIONE
TASTO LUCE 	- Accende e spegne la luce	- Se accesa manualmente la luce si spegne dopo 10 minuti. - La Luce si accende automaticamente: all'avvio della cottura o all'apertura della porta per 5 minuti all'interruzione della cottura o dopo la chiusura della porta per 1 minuto
TASTO DI FUNZIONE 	- Scorre tra le funzioni attivabili	- La linea e le icone indicano lo stato della funzione. Linea bianca: selezionata Linea rossa: impostata Linea bianca e rossa alternate: selezionata e impostata precedentemente Icona rossa: attiva - Icona Orologio rimane sempre bianca
	Esempi 	
TASTI DI REGOLAZIONE 	- Imposta i valori della funzione	- Imposta i valori della funzione selezionata Set /Reset delle impostazioni - Per il Reset pressione contemporanea prolungata dei tasti — e +
TASTO AVVIO / STOP 	- Avvia o Interrompe un programma di cottura	- Vedere capitolo dedicato all'impostazione programma di cottura
MANOPOLA 	- Seleziona il programma di cottura es: 	- Vedere capitolo dedicato all'impostazione programma di cottura

SIMBOLO	DESCRIZIONE	FUNZIONE
BARRA LIVELLO TEMPERATURA a)  b) 	- Segnalazione livello temperatura forno	a) In rosso segnala la temperatura del forno durante la cottura b) In bianco segnala il calore residuo al termine della cottura

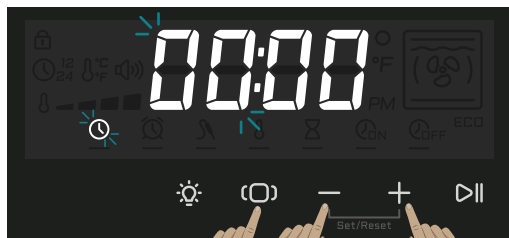
VISUALIZZAZIONE INFORMATIVA		
- In assenza di interazioni il display passa alla Visualizzazione Informativa e vengono visualizzate solo le icone attive e l'icona dell'Orologio. - Premendo il Tasto Funzione  si esce dalla Visualizzazione Informativa.		

1. Prima accensione



- Alla prima accensione, è necessario impostare:
l'Orologio, la visualizzazione 12/24H, Display ON (ON d) - OFF (NO d) la Temperatura in °C o °F e i Suoni on/Off.
- Per impostare i parametri premere i **Tasti di Regolazione** — o + e il **Tasto Funzione**  per confermare e procedere al settaggio successivo:

1. Impostare l'orologio

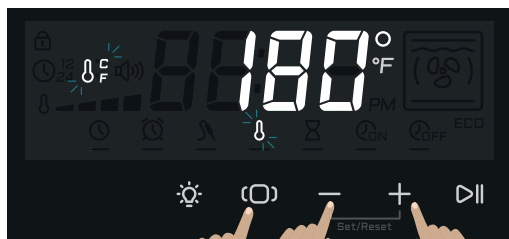


Attenzione: dopo un'interruzione della corrente elettrica per più di 10 sec. sarà necessario impostare nuovamente l'ora.

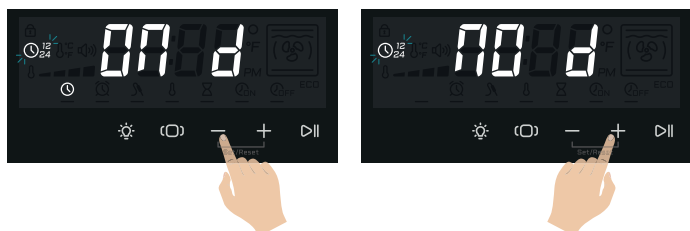
2. Impostare la visualizzazione 12H/24H



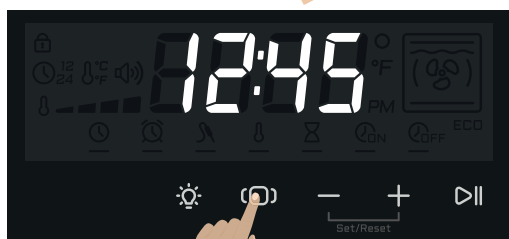
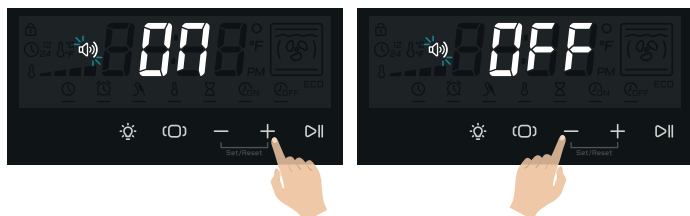
3. Impostare la Temperatura in °C o °F.



4. Display ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Impostazione Suoni on/Off



Il prodotto è pronto per essere utilizzato.

2. Funzioni di Setup

2.1 Impostazione funzioni



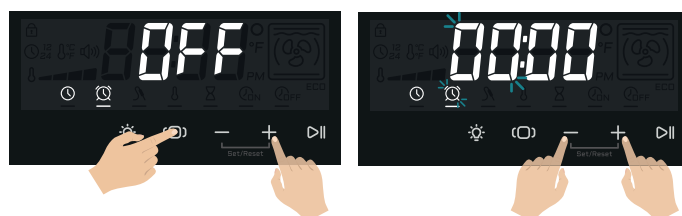
- Con una pressione prolungata di 6 sec. sul **Tasto Funzione**  si entra nella modalità descritta nel capitolo "1. Prima Accensione" per Setup dell'ora  12/24, della **Scala Di Temperatura**  e dell'impostazione ON/OFF dei suoni .

2.2 impostazione Orologio 00:00



Con la pressione prolungata dei **Tasti di Regolazione - o +c.** si abilita l'impostazione dell'**Orologio**, per il settaggio procedere come indicato nel capitolo "1. Prima Accensione".

2.3. Impostazione Timer di cortesia



- Selezionando la funzione **Timer di Cortesia**  si può impostare il valore di ore e poi minuti tramite i **Tasti di Regolazione - o +**. Il countdown si attiva alla pressione del **Tasto Funzione**  o dopo 10 sec.

- Il Timer di cortesia può essere resettato con la pressione contemporanea prolungata dei **Tasti di Regolazione - e +**.

2.4 Child Lock



- A forno spento, con una pressione prolungata di 3 sec. sul **Tasto Funzione**  si attiva/ disattiva il **Child Lock** .

3. Impostazione Programma di Cottura

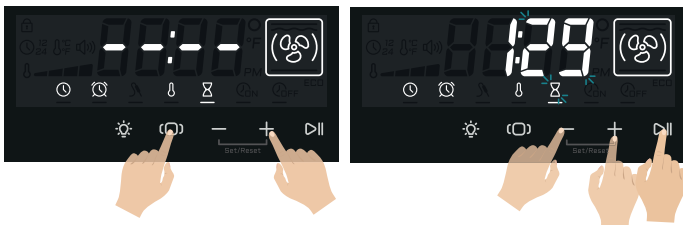


- Ruotando la manopola si seleziona uno dei programmi di cottura, con la temperatura di default.

- La **Temperatura di Cottura** si può modificare con i **Tasti di Regolazione** — o +.

- Premendo il **Tasto Avvio/Stop** ►► il programma di cottura parte.

4. Impostazione Durata di Cottura



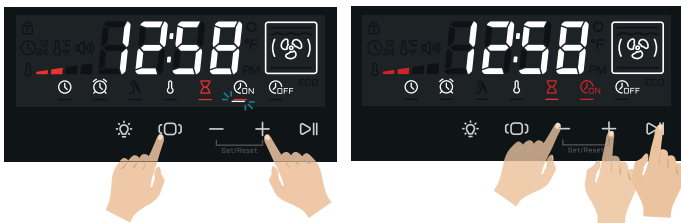
- Selezionando la **Funzione Durata di cottura** con il **Tasto Funzione** (O) si può impostare il valore di ore e poi minuti tramite i **Tasti di Regolazione** — o +.

- Il **countdown** si avvia all'inizio effettivo della cottura : alla pressione del **Tasto Avvio/Stop** ►► o allo scadere del ritardo programmato nella sezione **Orario di Cottura**.

- Il timer **Durata di cottura** può essere resettato con la pressione contemporanea prolungata dei **Tasti di Regolazione** — e +.

5. Impostazione Orario di Cottura (Inizio o Fine).

Ora Inizio Cottura e **Ora Fine Cottura** sono due funzioni alternative che non possono essere attivate contemporaneamente.



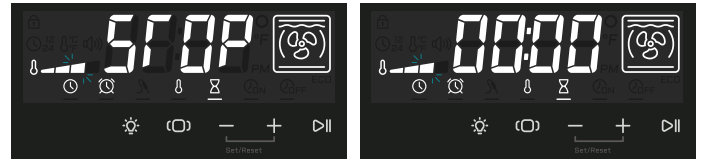
- Se la **Durata di cottura** è impostata si può accedere alle funzioni di impostazione Orario di Cottura: **Ora Inizio** o **Ora Fine** .

- Selezionando la funzione **Ora Inizio** o **Ora Fine** Cottura si può impostare il valore di ore e poi minuti tramite i **Tasti di Regolazione** — o +.

- Alla pressione del **Tasto Avvio/Stop** ►► le impostazioni saranno attive.

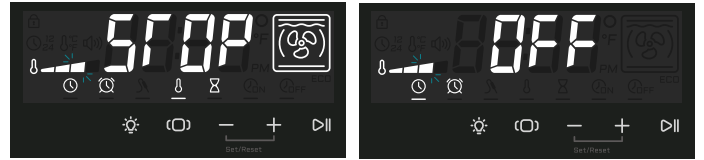
- Questi Timer possono essere resettati con la pressione contemporanea prolungata dei **Tasti di Regolazione** — e +.

6. Fine programma cottura



- Il forno segnala la fine cottura allo scadere del **Timer di Durata** con un suono per 1 minuto.

6.1. STOP e OFF Forno



Il forno può essere spento nei seguenti modi:

- Premendo il **Tasto Avvio/Stop** ►► durante una cottura.

- Ruotando la manopola su OFF.

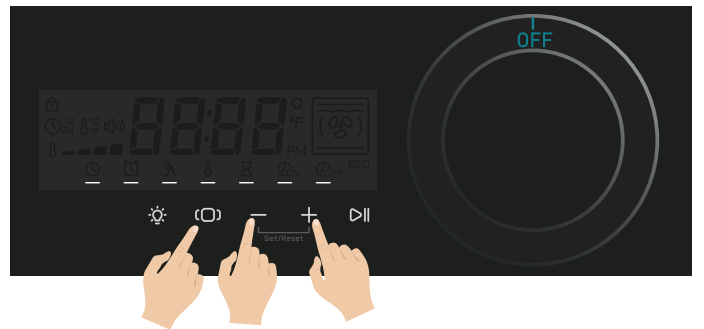
- Se si è impostato lo Standby **OFF (NO d)**, dopo 5 minuti di inattività e nessuna funzione attiva il forno si spegne automaticamente.

7. Apertura Porta

- In caso di apertura delle porta il programma viene sospeso fino alla chiusura della stessa.

- Se la porta non viene chiusa entro 3 minuti il programma viene interrotto.

8. Reset a Valori di Fabbrica



Per riportare il prodotto alla condizione di fabbrica e avere la prima accensione, con Manopola nella posizione di **OFF**, premere contemporaneamente il **Tasto Funzione** (O), **Tasti di Regolazione** — e + per **10 sec.**

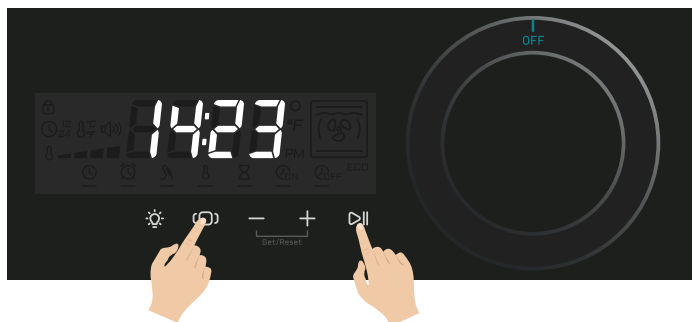
- Sul display scorreranno le linee in basso per 30 sec. durante i quali premere contemporaneamente i **Tasti di Regolazione** — e +. Sul display apparirà la scritta **CIAO**.



- Togliere alimentazione al forno. Alla successiva riaccensione tutti i parametri saranno resettati e il forno riproporrà la sequenza di prima accensione.

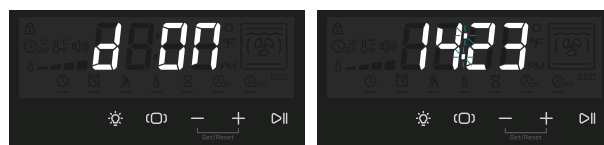
9. Modalità Demo

In modalità **DEMO** è possibile navigare attraverso le funzioni senza che il forno si riscaldi.



La **DEMO** si attiva con la seguente procedura:

- manopola su **OFF** e tutte le funzioni spente
- pressione contemporanea del **Tasto Funzione** (OFF) e **Tasto Avvio/Stop** (▶||) per 8 secondi.



- Quando la modalità è attiva i puntini dell'**Orologio 14:23** lampeggiano e sul display viene visualizzata la scritta **d 07** per 3 secondi (la visualizzazione si ripete alla prima pressione di un tasto attivo dopo 3 minuti di inattività del forno).

- Per uscire dalla modalità DEMO ripetere la procedura di attivazione

■ ICONE FUNZIONI

ICONE	DESCRIZIONE	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 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.
	COTTURA GRILL STATICA	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.
	RISCALDAMENTO RAPIDO	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°C. Servirsi della funzione per temperature minori di 200°C non comporta particolari vantaggi. ATTENZIONE: la funzione NON È adatta per la cottura degli alimenti, serve solo per preriscaldare il forno in tempi più rapidi. NON UTILIZZARE LA FUNZIONE PER PIU' DI 20 MINUTI

■ ISTRUZIONI PER L'USO - Accessori

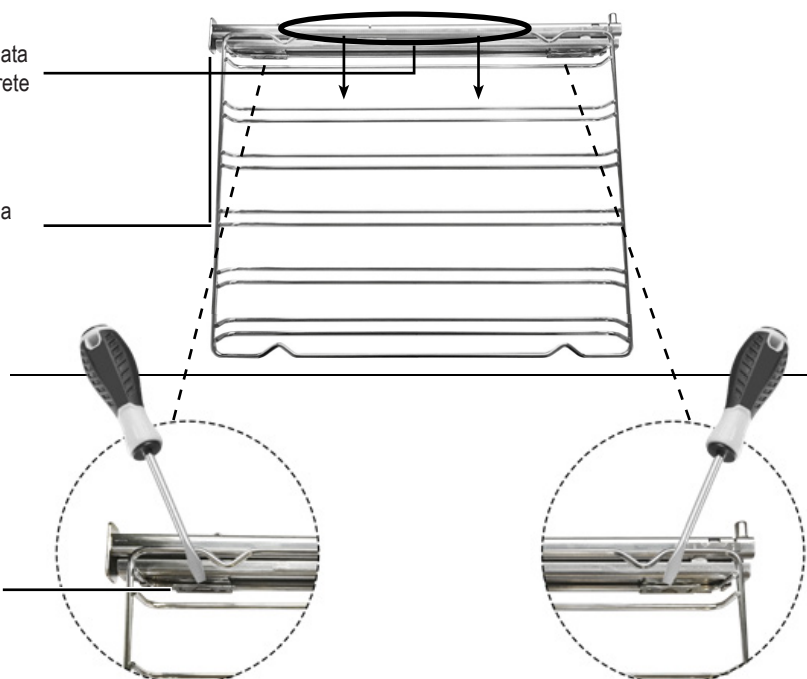
Uso del girarrosto spiedo (solo in alcuni modelli)

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 trombeta 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.

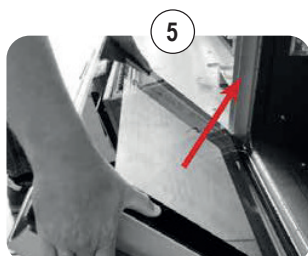
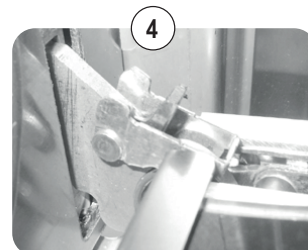
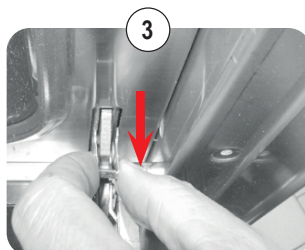
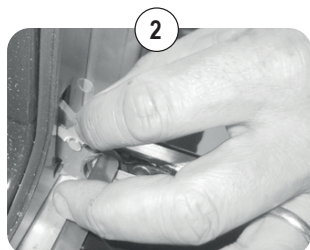
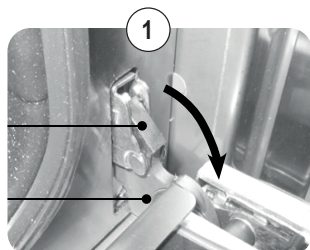
Ripetere le operazioni al contrario per riposizionare la guida

■ 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'aggancio 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. 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.

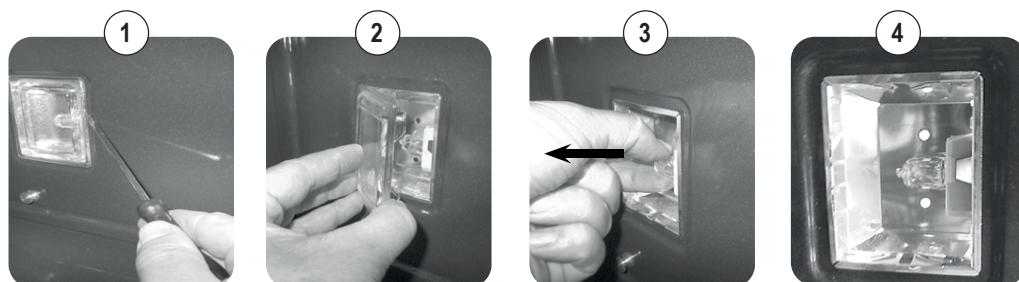
FRONTALINO

COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo 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.

Errori di sistema

DESCRIZIONE	ID errore
sonda NTC interrotta	Er00
sonda NTC in corto circuito	Er01
sovratemperatura display	Er04

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

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
CARNI			
Arrosto di manzo	170-180	2/3	40/50
Arrosto di bue	170-190	2/3	40/60
Arrosto di vitello	160-180	2/3	65/90
Arrosto 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

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

PIETANZA	TTEMP. C°		MIN.
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.

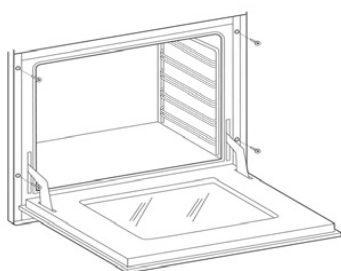
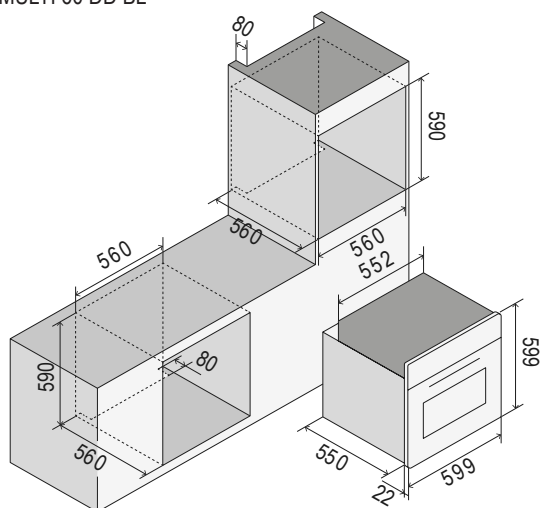
Le vivande da

grigliare vanno poste sulla relativa griglia preferibilmente nel quarto ripiano.

■ 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, impiombatura 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.

VIRTUS MULTI 60 DD 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 COMPATIBILITA' 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:

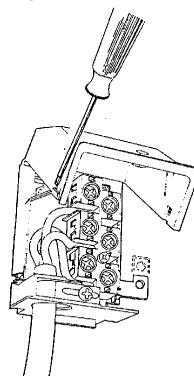
- le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- l'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

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.

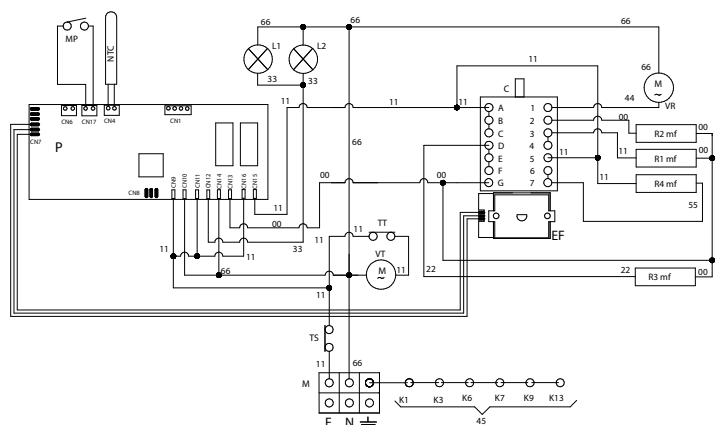
INSTALLAZIONE - Schemi elettrici Assorbimento (kW)

MODELLO	KW (230V)
OV60	3,2

Legenda

00	Nero	K13	" "	grill
11	Marrone	K3	" "	ventilatore forno
22	Rosso	N		Neutro
33	Bianco	M		Morsettiere
44	Giallo	MP		Microinterruttore porta
45	Giallo-verde	N		Neutro
55	Grigio	NTC		Sonda di temperatura
66	Blu	P		Programmatore
C	Commutatore	R1		Resistenza cielo
EF	Encoder funzioni	R2		Resistenza suola
F	Fase	R3		Resistenza grill
K1	Filo terra morsettiere	R4		Resistenza circolare
K3	" " ventilatore forno	TS		Termostato di sicurezza
K6	" " luce forno 1	TT		Termostato tangenziale
K7	" " luce forno 2	V		Ventilatore forno
K9	" " motovent. tangen.	VT		Vent. raffreddamento

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.

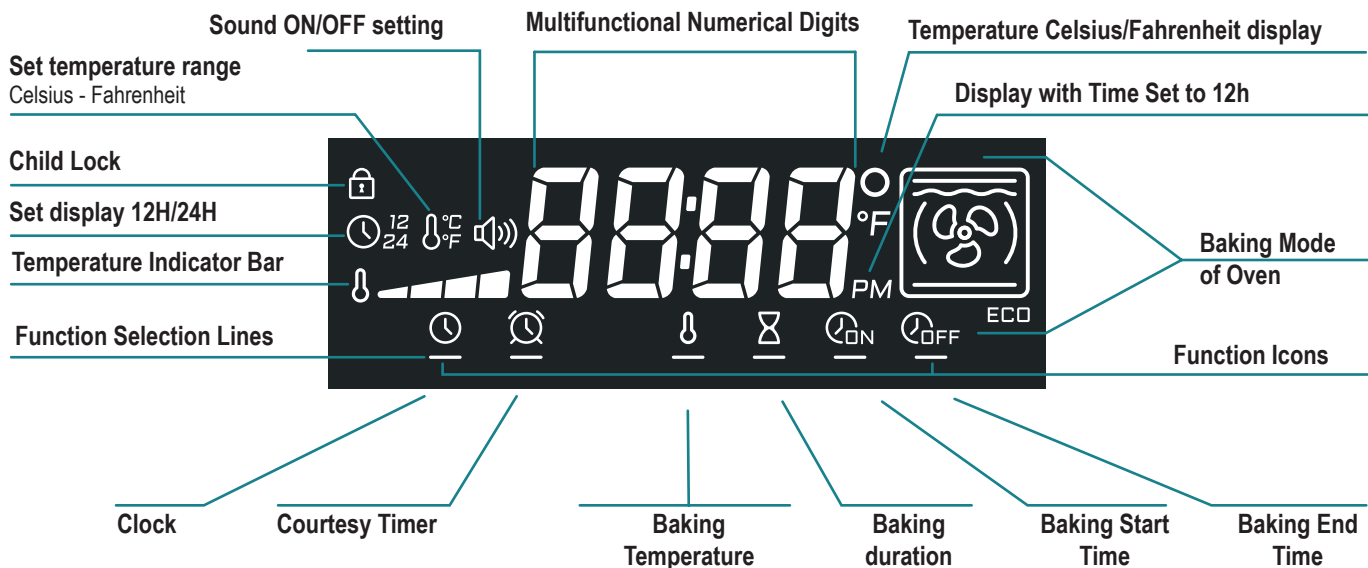
This operation alters the appliance's performance and can damage the

enamel.

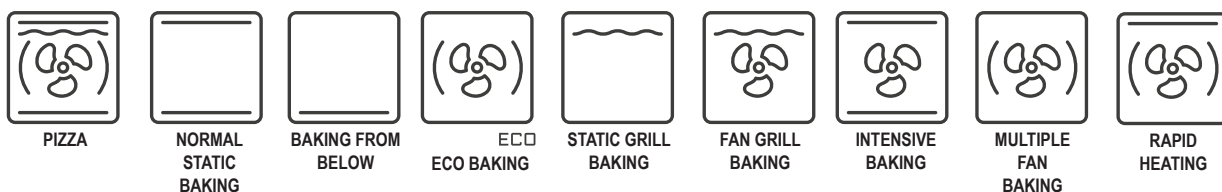
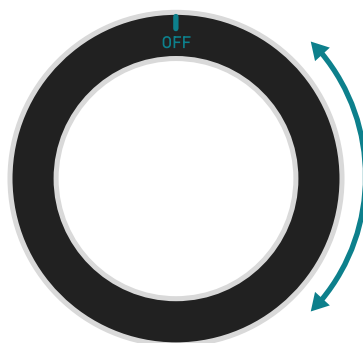
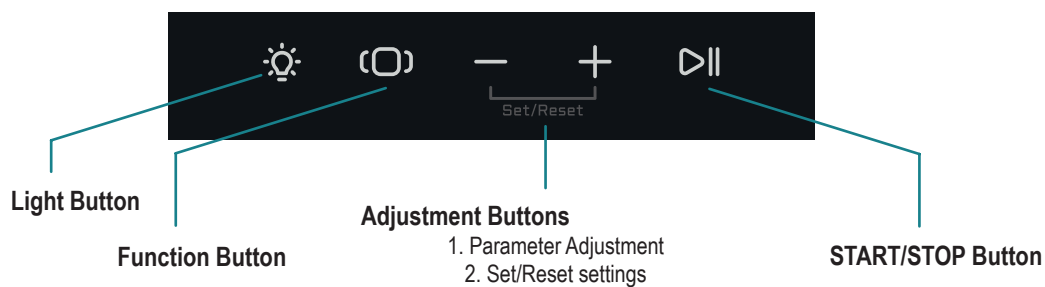
- All accessories in direct contact with food must be thoroughly cleaned using suitable products before their first use.

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

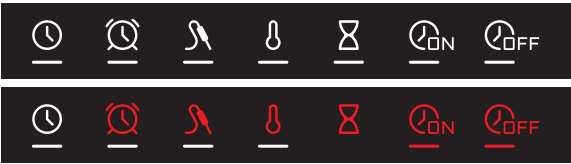
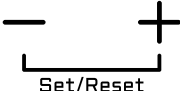
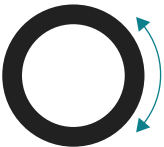
■ INSTRUCTIONS FOR USE – LED Display



Button and Knob Key



■ Basic oven functions

SYMBOL	DESCRIPTION	FUNCTION
LIGHT BUTTON 	- Turns the light on and off	- When switched on manually, the light switches off after 10 minutes. - The Light switches on automatically: when baking begins or when the door has been open for 5 minutes when baking is interrupted or after the door has been closed for 1 minute
FUNCTION BUTTON 	- Scrolls through functions that can be enabled	- The line and the icons indicate the status of the function. White line: selected Red line: set White and alternating red line: previously selected and set Red icon: enabled - The Clock icon is always white
	Examples 	
ADJUSTMENT BUTTONS  Set/Reset	- Sets the values of the function	- Sets the values of the selected function Set/Reset settings - To Reset, long press buttons  and  at the same time
START / STOP BUTTON 	- Starts or stops a baking programme	- See chapter on baking programme settings
KNOB 	- Selects the baking programme e.g.: 	- See chapter on baking programme settings

SYMBOL	DESCRIPTION	FUNCTION
TEMPERATURE INDICATOR BAR a)  b) 	- Oven temperature level indicator	a) When red, indicates oven temperature during baking b) When white, indicates the residual heat at the end of baking

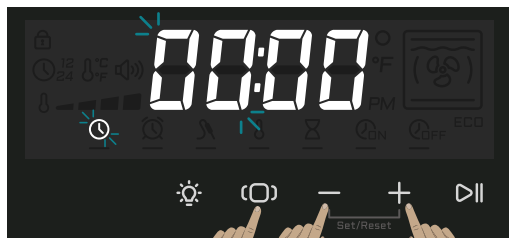
INFORMATION DISPLAY		
- When no interaction with the user occurs, the display switches to Information Display and only the active icons and the Clock icon are shown. - Pressing the Function Button  leaves the Information Display.		

1. Initial power-up



- When first switched on, the following must be set:
Clock, **12/24H display**, **ON (d ON) – OFF (NO d)** display, **Temperature in °C or °F** and **Sounds On/Off**.
- To set the parameters press the **Adjustment Buttons**  or  the **Function Button**  to confirm and continue to the next setting:

1. Setting the clock

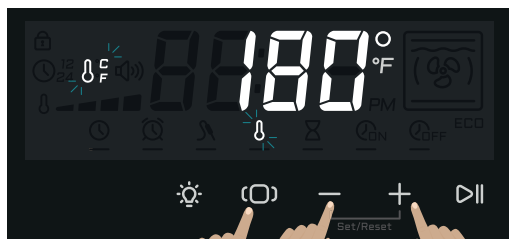


Caution: after a power failure for longer than **10 sec** the time will have to be set again.

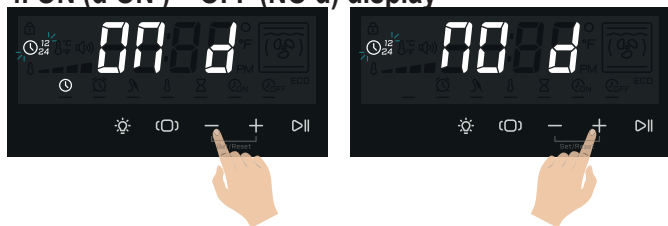
2. Setting the 12H/24H display



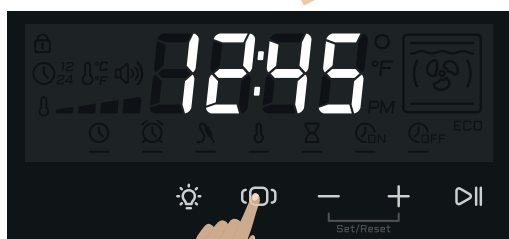
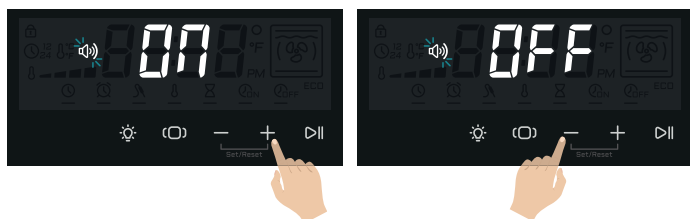
3. Setting the Temperature in °C or °F.



4. ON (d ON) – OFF (NO d) display



5. Setting Sounds On/Off



The item is ready to be used.

2. Setup Functions

2.1 Function settings



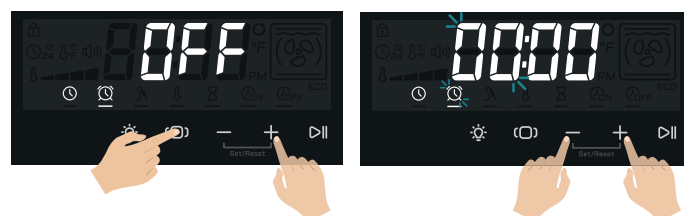
- With a long press of **6 sec.** on the **Function Button**  access is gained for the mode described in chapter “1.Initial power-up” for **12H/24H**  time Setup, for **Temperature Range**  and sound  ON/OFF setting.

2.2 Clock setting 00:00



With a long press on the **Adjustment Buttons** - or + the **Clock** setting is enabled. To set up, continue as described in chapter “1. Initial power-up”.

2.3. Courtesy Timer setting



- Selecting the **Courtesy Timer**  function allows the hours and minutes to be set using the **Adjustment Buttons** — or +. The countdown is initiated when the **Function Button**  is pressed or after **10 sec.**

- The Courtesy Timer can be reset by a long simultaneous press of the **Adjustment Buttons** — and +.

2.4 Child Lock



- With the oven switched off, a long press for **3 sec** on the **Function Button**  enables/disables the **Child Lock** .

3. Baking Programme Setting

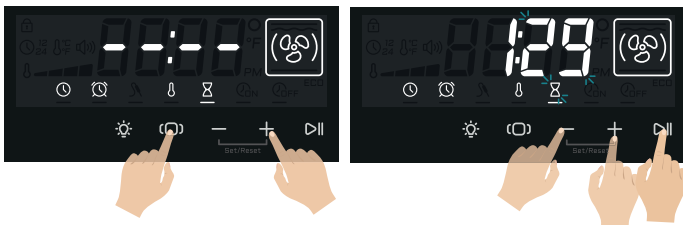


- Turning the knob selects one of the cooking programmes, at the default temperature.

- The **Baking Temperature** can be changed using the **Adjustment Buttons** — or +.

- Pressing the **Start/Stop Button** ▷|| starts the baking programme.

4. Baking Time Setting



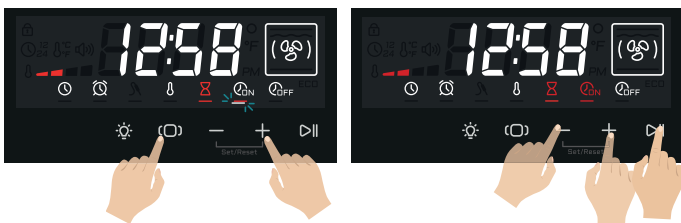
- Selecting the **Baking time Function** using the **Function Button** (O) it is possible to set the hours and minutes via the **Adjustment Buttons** — or +.

- The **countdown** starts at the actual beginning of the baking process: when the **Start/Stop Button** ▷|| is pressed or when the delay programmed in the **Baking Time** expires.

- The **Baking time** delay can be reset with a long simultaneous press of the **Adjustment Buttons** — and +.

5. Baking Time Setting (Start or End).

Baking Start Time and **Baking End Time** are two mutually exclusive functions that cannot be enabled at the same time.



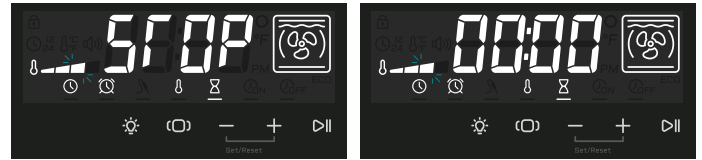
- If the **Baking time** is set up, the Baking Time setting functions are accessible: **Start Time** or **End Time** .

- Selecting the function Baking **Start Time** or **End Time**, the hours and then minutes can be set using the **Adjustment Buttons** — or +.

- When the **Start/Stop Button** ▷|| is pressed, the settings will be enabled.

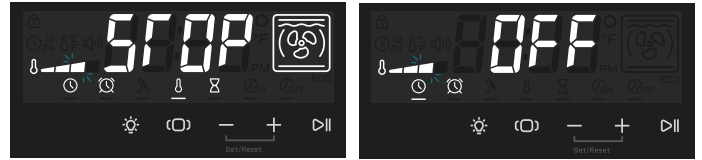
- These Timers can be reset by a long simultaneous press of the **Adjustment Buttons** — and +.

6. Baking programme end



- The oven indicates the end of baking when the **Duration Timer** sounds for 1 minute.

6.1. Oven STOP and OFF



The oven can be switched off in the following ways:

- Pressing the **Start/Stop Button** ▷|| during a baking cycle.

- Turn the knob to OFF.

- If Standby OFF (NO d) is set, after 5 minutes of inactivity and no active functions, the oven switches off automatically.

7. Opening the Door

- When the door is opened, the programme is suspended until the door is closed once again.

- If the door is not closed within 3 minutes, the programme is aborted.

8. Reset to Default Factory Settings



To return the product to its factory settings and have initial power-up, with the knob in the **OFF**, position simultaneously press the **Function Button** (O), **Adjustment Buttons** — and + for **10 sec**.

- Lines will scroll down on the display for 30 sec during which time press the **Adjustment Buttons** — and +.

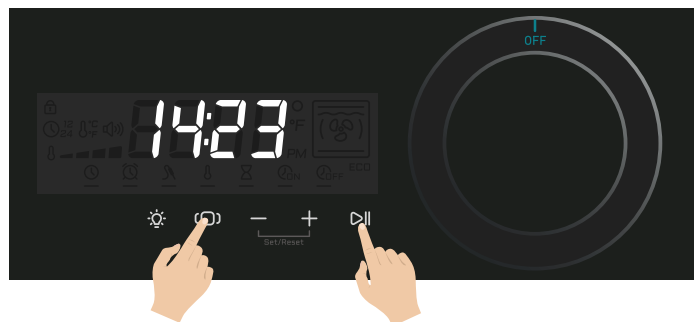
The display will show the wording **CIAO**.



Switch off power to the oven. The next time it is powered up, all parameters will be reset and the oven will repeat the sequence of the initial power-up.

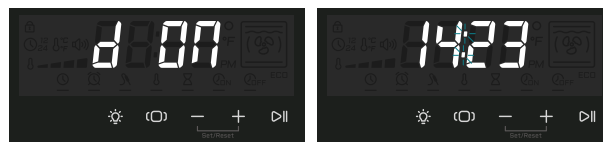
9. Demo Mode

In **DEMO** mode, it is possible to cycle through the functions without the oven actually heating up.



DEMO is enabled using the following procedure:

- knob to **OFF** and all functions switched off
- simultaneous pressing of the **Function Button** (○) and **Start/Stop Button** ▷|| for 8 seconds.



- When the mode is enabled, the dots on the **Clock** 14:23 flash and the display shows the wording **d 00** for 3 seconds (the display repeats the first time an active button is pressed after 3 minutes of inactivity of the

oven)

- To exit DEMO mode, repeat the enabling procedure

■ ICONS

ICONS	DESCRIPTION	FUNCTION
	PIZZA	This function is particularly suitable for baking pizzas, buns and bread. The main source of heat is from the lower heating element, which operates in combination with the other heating elements in the oven.
	NORMAL STATIC BAKING	This is the traditional function of an electric oven, which is particularly suitable for cooking the following foods: pork chop, sausages, cod, braised meat, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.
	BAKING FROM BELOW	This is the recommended way to finish cooking food, especially pastries (biscuits, meringues, leavened cakes, fruit cakes, etc.) and other foods.
	ECO BAKING	This function allows cooking with considerable savings in electricity consumption. To make the most of this feature, prior to switching on the ECO function, it is advisable to introduce a dish into the oven by placing it in the centre of the cavity. The Eco function adapts cooking times to slow cooking such as the following: braised meats, white meats, baked pasta, delicate pastries. Note: Eco cooking cannot be selected with a meat probe inserted.
	STATIC GRILL BAKING	This function is recommended for rapid, deep barbecuing, grilling and roasting meat in general, fillet steak, T-bone steak, grilled fish and even grilled vegetables. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180°C.
	FAN GRILL BAKING	Particularly fast and deep with significant energy savings, this function is suitable for many foods such as: pork chops, sausages, pork or mixed kebabs, game, gnocchi alla romana, etc. Cooking with the electric grill must be carried out with the thermostat at 180°C.
	INTENSIVE BAKING	This is used for the rapid, intense baking of various dishes; it is suitable for fish baked in foil, braised vegetables, kebabs, duck, chicken, etc.
	MULTIPLE FAN BAKING	This function allows different dishes to be baked simultaneously without the odours merging; lasagne, pizza, croissants and brioches, tarts, cakes, etc. can be baked.
	RAPID HEATING	This function speeds up the preheating of your oven. This function is recommended when setting a baking temperature between 200 and 300°C. Using the function for temperatures below 200°C has no particular benefits. CAUTION: this function IS NOT suitable for cooking food – it is only used to preheat the oven more quickly. DO NOT USE THE FUNCTION FOR MORE THAN 20 MINUTES

■ INSTRUCTIONS FOR USE - Accessories

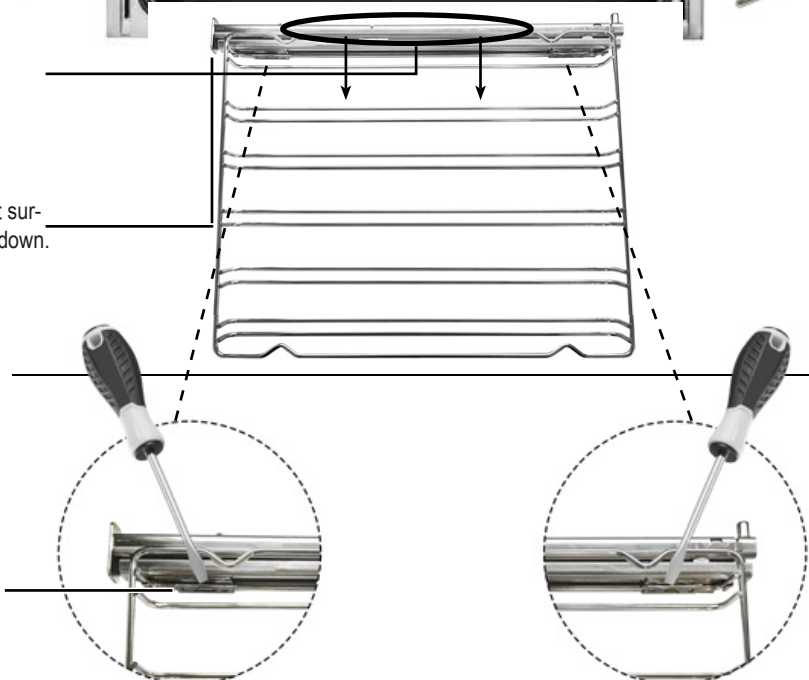
Use of the turn-spit (only on some models)

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.



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

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



To unhook the clip, loosen whit a flathead screwdriver

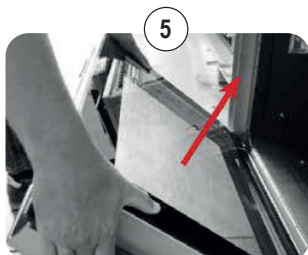
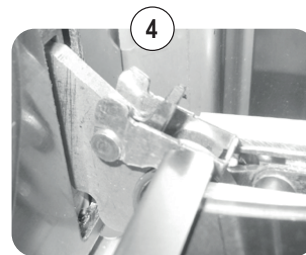
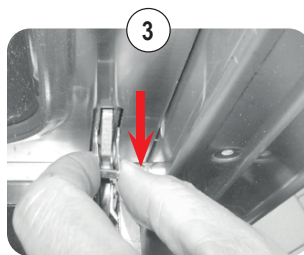
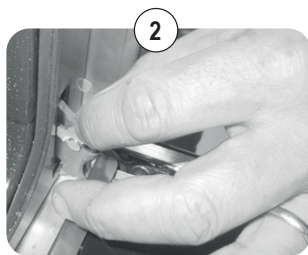
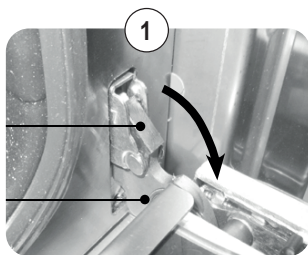
Repeat the operations backwards to repositions the grills.

■ 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



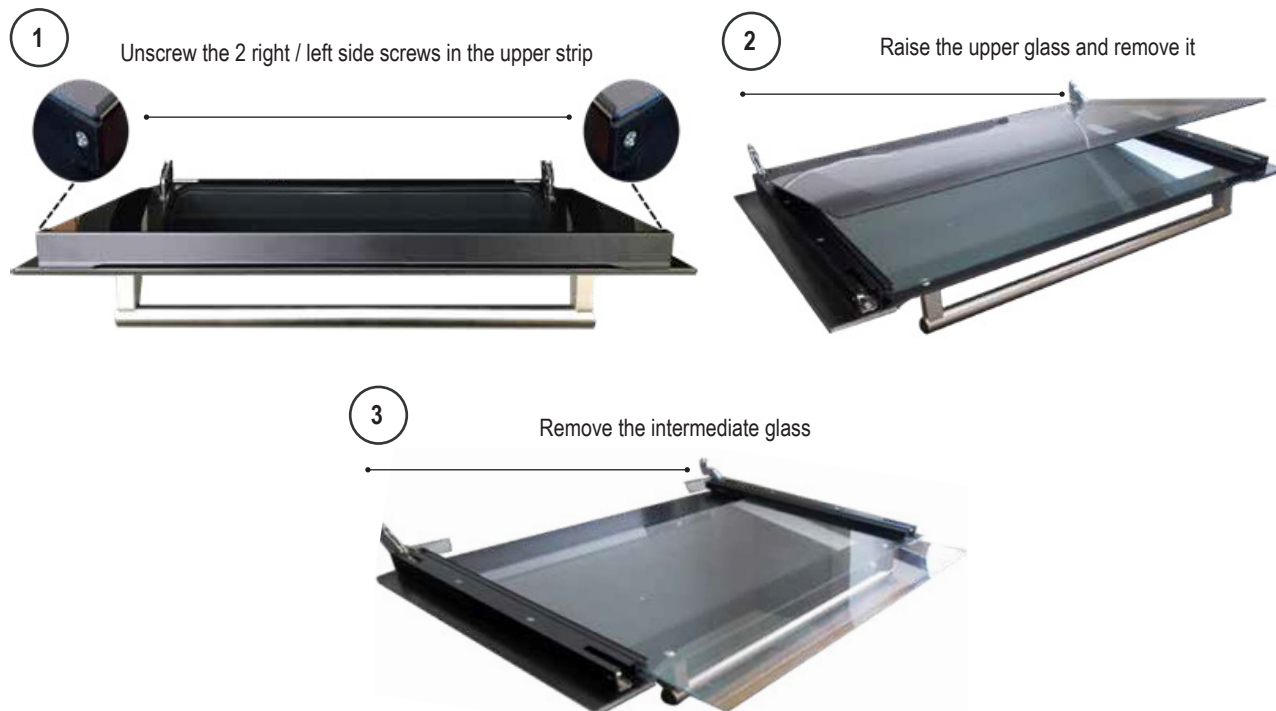
■ CLEANING AND MAINTENANCE - Glass disassembly and cleaning

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. 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

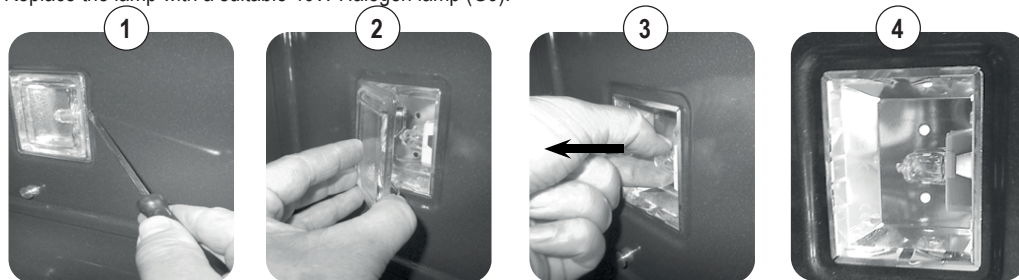
COMPONENT	CLEANING METHOD	WARNINGS
Steel surfaces	Clean the parts with lukewarm water and non-corrosive liquid detergent and then dry them with a soft cloth or microfiber.	Brilliance is maintained through regular cleaning with specific products which can be found in commerce. Never use abrasive powders
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

Errors

DESCRIZIONE	ID errore
probe NTC/PT1000 open circuit	Er00
probe NTC/PT1000 in short circuit	Er01
Tangential fan not working	Er04

■ 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			
Torta di frutta	180-200	2	40/50

DISH	TEMP. C°		MIN.
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
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
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			
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

DISH	TEMP. C°		MIN.
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
BAKERY			
Bread	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- Important

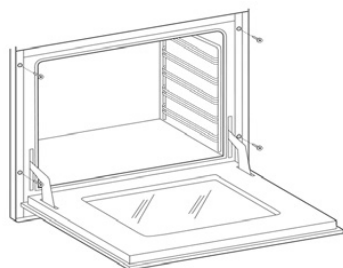
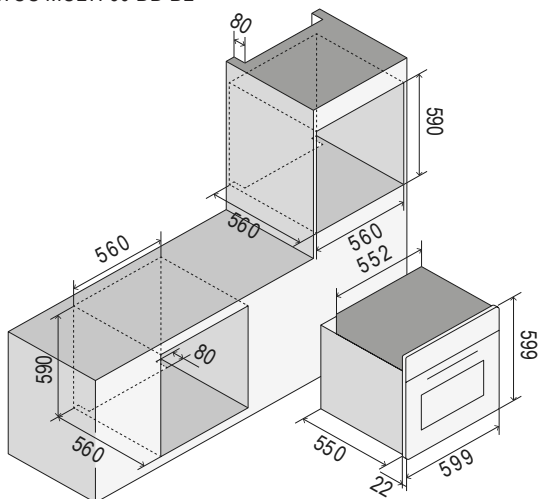
Insert the foods when the oven is hot.

- 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.

■ 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 DD 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:

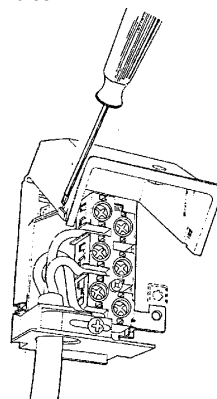
- The characteristics of the electromagnetic switch or of the socket can withstand the load of the equipment (see data on the plate);
- The power supply system must have an effective earth connection.

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.

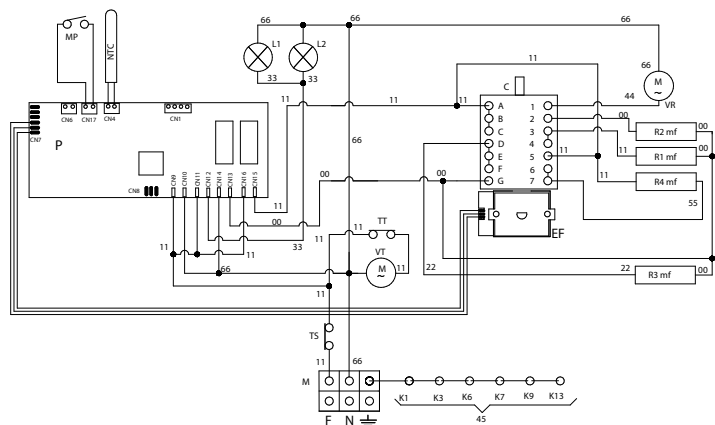
INSTALLATION - Wiring diagrams Absorption (kW)

MODEL	KW (230V)
OV60	3,2

Legend

00	Black	K13	" " grill
11	Brown	M	Terminal block
22	Red	MP	Door microswitch
33	White	N	Neutral
44	Yellow	NTC	Sonda di temperatura
45	Yellow-Green	P	Programmatore
55	Grey	R1	Upper resistance
66	Blue	R2	Lower resistance
C	Commutator	R3	Grill resistance
EF	discharging steam	R4	Circulating resistance
F	Thermostat encoder	TS	Safety thermostat
K1	Earth wire terminal block	TT	Bypass thermostat
K3	" " oven fan	V	Oven fan
K6	" " oven light 1	VT	Cooler fan
K7	" " oven light 2		
K9	" " cooling fan		

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 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.

■ 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 para-

graphe « Nettoyage et entretien ».

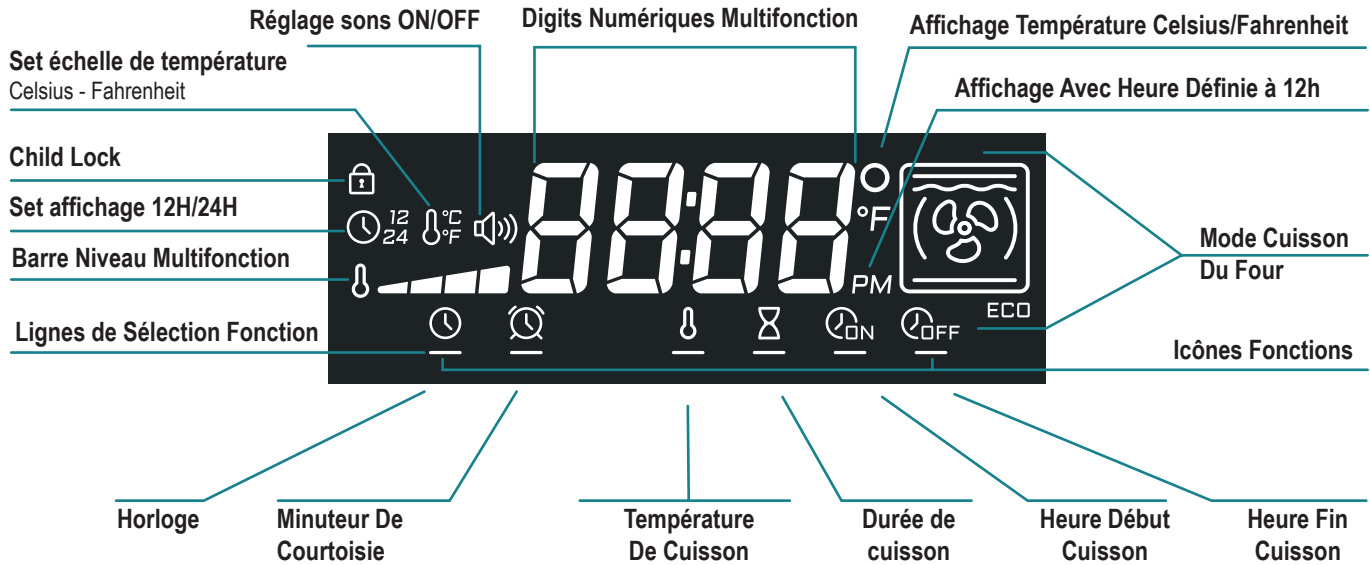
- Ne pas couvrir l'intérieur du four avec du papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

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

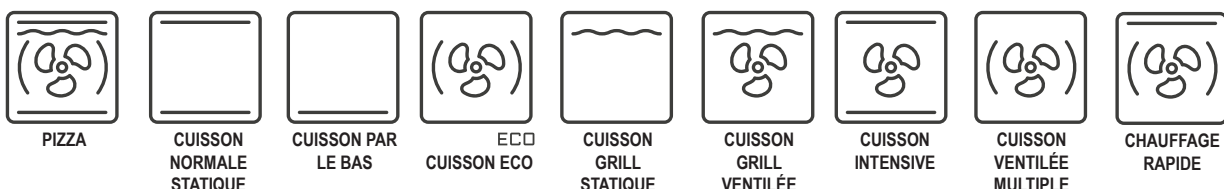
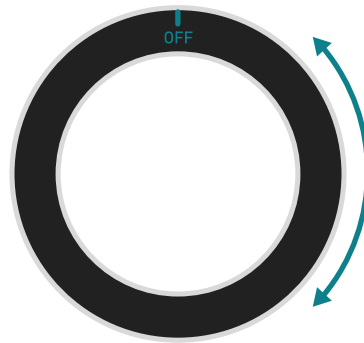
- Tous les accessoires en contact direct avec les aliments avant l'utilisation doivent être nettoyés soigneusement en utilisant des produits adaptés.

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

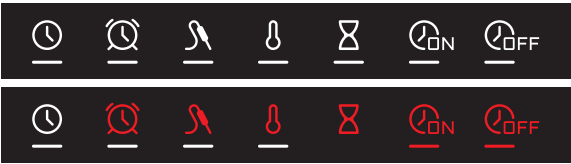
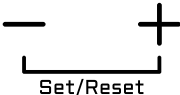
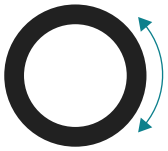
■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Écran LED



Légende Touches et Bouton



■ Fonctions de base du four

SYMBOLE	DESCRIPTION	FONCTION
TOUCHE LUMIÈRE 	- Allume et éteint la lumière	- En l'allumant manuellement, la lumière s'éteint après 10 minutes. - La Lumière s'allume automatiquement : au démarrage de la cuisson ou à l'ouverture de la porte pendant 5 minutes à l'interruption de la cuisson ou après la fermeture de la porte pendant 1 minute
TOUCHE FONCTION 	- Permet de naviguer parmi les fonctions activables	- La ligne et les icônes indiquent l'état de la fonction. Ligne blanche : sélectionnée Ligne rouge : définie Ligne blanche et rouge alternées : sélectionnée et définie précédemment icône rouge : active - Icône Horloge reste toujours blanche
	Exemples	
TOUCHES DE RÉGLAGE  Set/Reset	- Définit les valeurs de la fonction	- Définit les valeurs de la fonction sélectionnée Set /Reset des réglages - Pour le Reset, pression simultanée prolongée des touches — et +
TOUCHE DÉMARRAGE / ARRÊT 	- Démarre ou Interrompt un programme de cuisson	- Voir chapitre dédié à la configuration d'un programme de cuisson
BOUTON 	- Sélectionne le programme de cuisson ex. : 	- Voir chapitre dédié à la configuration d'un programme de cuisson

SYMBOLE	DESCRIPTION	FONCTION
BARRE NIVEAU TEMPÉRATURE a)  b) 	- Signalisation niveau température four	a) En rouge, signale la température du four durant la cuisson b) En blanc, signale la chaleur résiduelle à la fin de la cuisson

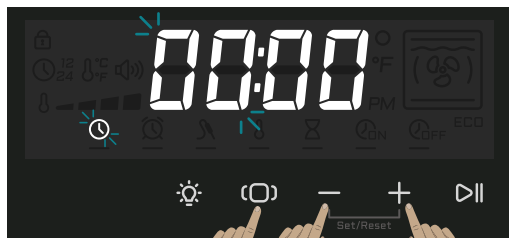
AFFICHAGE INFORMATIONS		
- En l'absence d'interactions, l'écran passe à l' Affichage d'Informations et seules les icônes actives et l'icône de l'Horloge sont visibles. - La Touche Fonction  permet de quitter l' Affichage informations .		

1. Premier allumage



- Au premier allumage, il est nécessaire de régler :
l'Horloge, l'affichage 12/24H, Écran ON (ON d) - OFF (NO d) la Température en °C ou °F et les Sons on/Off.
- Pour configurer les paramètres, appuyer sur les Touches de Réglage — ou + et sur la Touche Fonction  pour confirmer et procéder au paramétrage suivant :

1. Régler l'horloge

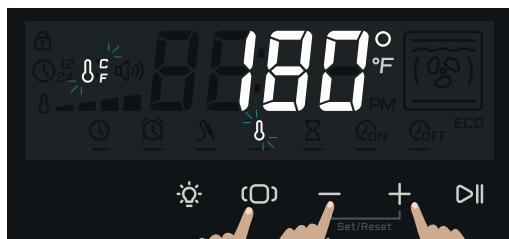


⚠ Attention : après une coupure du courant électrique pendant plus de 10 s. il sera nécessaire de régler de nouveau l'heure.

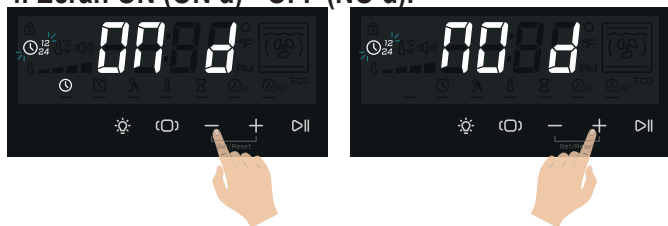
2. Régler l'affichage 12H/24H



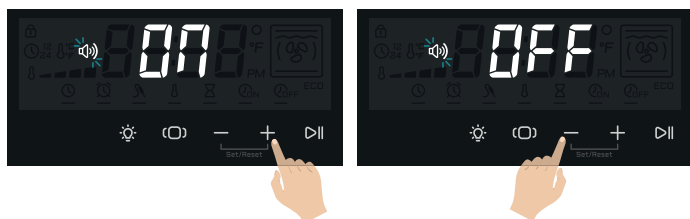
3. Régler la Température en °C ou °F.



4. Écran ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Réglage Sons on/Off



Le produit est prêt à être utilisé.

2. Fonctions de Setup

2.1 Configuration fonctions



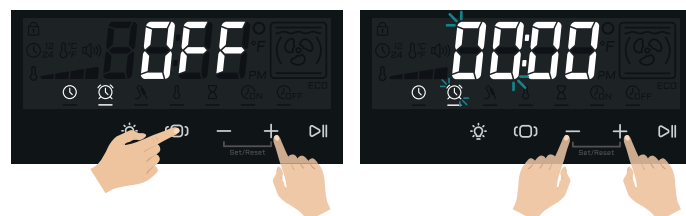
- La pression prolongée de 6 s. sur la **Touche Fonction**  permet d'entrer dans le mode décrit dans le chapitre « 1. Premier Allumage » pour le réglage de l'horaire 12H/24H , de l'Échelle de Température  de la configuration ON/OFF des sons .

2.2 Réglage Horloge 00:00



La pression prolongée des Touches de Réglage - ou + permet d'activer le réglage de l'Horloge ; pour cela, procéder comme indiqué dans le chapitre « 1. Premier Allumage ».

2.3. Configuration Minuteur de courtoisie



- En sélectionnant la fonction **Minuteur de Courtoisie**  il est possible de régler la valeur des heures puis des minutes à l'aide des **Touches de Réglage** - ou +.

Le compte à rebours commence en appuyant sur la **Touche Fonction**  ou après 10 s..

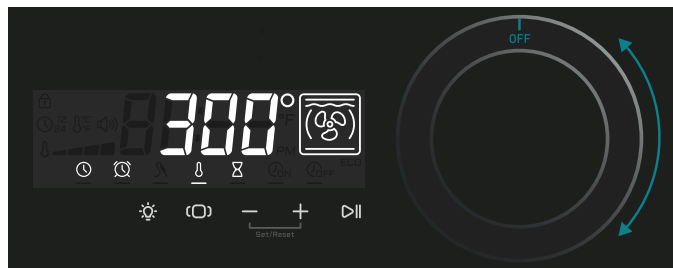
- Le Minuteur de Courtoisie peut être remis à zéro en appuyant simultanément, avec une pression longue, sur les **Touches de Réglage** - et +.

2.4 Child Lock



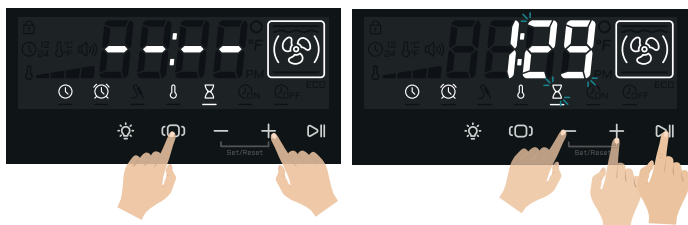
- Avec le four éteint, en appuyant pendant 3 s. sur la **Touche Fonction**  il est possible d'activer/désactiver le **Child Lock** .

3. Configuration Programme de Cuisson



- En tournant le bouton, il est possible de sélectionner l'un des programmes de cuisson, avec la température par défaut.
- La **Température de Cuisson** peut être modifiée avec les **Touches de Réglage** — ou +.
- La **Touche Démarrage/Arrêt** permet de démarrer le programme de cuisson.

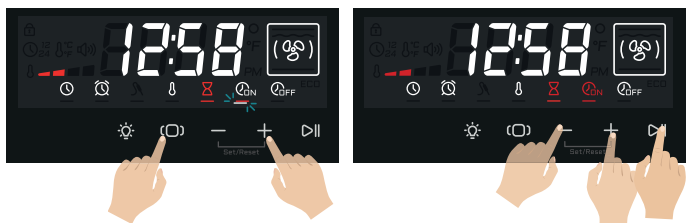
4. Configuration Durée de Cuisson



- La sélection de la **Fonction Durée de cuisson** avec la **Touche Fonction** permet de définir la valeur des heures puis des minutes à l'aide des **Touches de Réglage** — ou +.
- Le **compte à rebours** commence au démarrage effectif de la cuisson : en appuyant sur la **Touche Démarrage/Arrêt** ou à l'échéance du retard programmé dans la section **Horaire de Cuisson**.
- Le minuteur **Durée de cuisson** peut être remis à zéro en appuyant simultanément avec une pression longue sur les **Touches de Réglage** — et +.

5. Réglage Horaire de Cuisson (Début ou Fin).

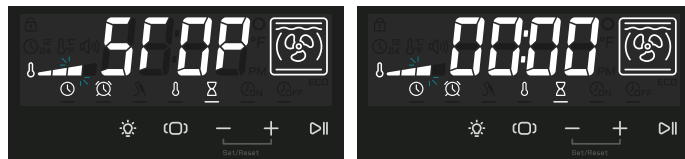
Heure Début Cuisson et **Heure Fin Cuisson** sont deux fonctions alternatives qui ne peuvent pas être activées simultanément.



- Si la **Durée de cuisson** est définie, il est possible d'accéder aux fonctions de configuration Horaire de Cuisson : **Heure Début** ou **Heure Fin** .
- La sélection de la fonction **Heure Début** ou **Heure Fin** Cuisson permet de définir la valeur des heures puis des minutes à l'aide des **Touches de Réglage** — ou +.
- En appuyant sur la **Touche Démarrage/Arrêt** , les réglages seront actifs.

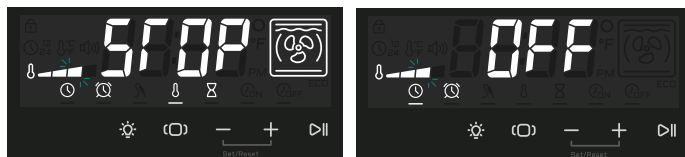
- Ces Minuteurs peuvent être remis à zéro en appuyant simultanément avec une pression longue sur les **Touches de Réglage** — et +.

6. Fin programme cuisson



- Le four signale la fin de la cuisson à la fin du **Minuteur** avec un son actif pendant 1 minute.

6.1. ARRÊT et OFF Four



Le four peut être éteint de plusieurs façons :

- En appuyant sur la **Touche Démarrage/Arrêt** durant une cuisson.
- En tournant le bouton sur OFF.
- Si le mode Veille est défini **OFF (NO d)**, le four s'éteint après 5 minutes d'inactivité et quand aucune fonction n'est active.

7. Ouverture Porte

- En cas d'ouverture de la porte, le programme s'interrompt jusqu'à sa fermeture.
- Si la porte n'est pas fermée dans les 3 minutes, le programme s'interrompt.

8. Restauration des Paramètres par Défaut



Pour remettre le produit dans la condition d'usine et avoir le premier allumage avec le Bouton sur **OFF**, appuyer simultanément sur la **Touche Fonction** , sur les **Touches de Réglage** — et + pendant **10 s**.

- Les lignes défilèrent en bas de l'écran pendant 30 s. au cours desquelles il faut appuyer simultanément sur les **Touches de Réglage** — et +.

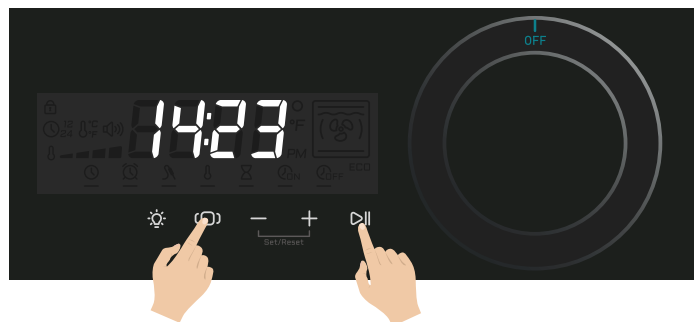
Le message **CIAO** apparaîtra à l'écran.



Couper l'alimentation du four. Au rallumage suivant, tous les paramètres seront restaurés et le four proposera à nouveau la séquence de premier allumage.

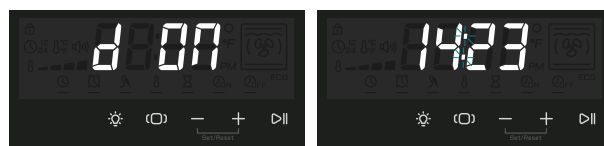
9. Mode Démo

En mode **DÉMO** il est possible de parcourir les fonctions sans que le four ne chauffe.



La **DÉMO** s'active avec la procédure suivante :
- bouton sur **OFF** et toutes les fonctions éteintes

- pression simultanée de la **Touche Fonction** (□) et **Touche Démarrage/Arrêt** (▶||) pendant 8 secondes.



- Quand le mode est actif, les deux-points de l'**Horloge 14:23** clignotent et l'écran affiche **d 00** pendant 3 secondes (l'affichage se répète à la première pression d'une touche active après 3 minutes d'inactivité du four)
- Pour quitter le mode DÉMO, répéter la procédure d'activation

■ ICÔNES

ICÔNES	DESCRIPTION	FONCTION
	PIZZA	Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson des pizzas, des fougasses et du pain. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en association avec les autres résistances du four.
	CUISSON NORMALE STATIQUE	C'est la fonction classique du four électrique, particulièrement adaptée à la cuisson des aliments suivants : travers de porc, saucisses, cabillaud, viandes braisées, gibier, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four, etc.
	CUISSON PAR LE BAS	Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer la cuisson des aliments, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, desserts levés, desserts aux fruits, etc.) et autres aliments.
	CUISSON ECO	C'est la fonction qui permet de cuisiner avec une économie importante sur la consommation électrique. Pour profiter au mieux cette caractéristique, il est utile, avant d'activer la fonction ECO, d'introduire le plat à l'intérieur du four en le plaçant au centre de la cavité. Avec la fonction Eco, les temps de cuisson s'adaptent aux cuissons lentes comme : le viandes braisées, les viandes blanches, les pâtes au four, la pâtisserie délicate. Remarque : la cuisson Eco ne peut pas être sélectionnée avec la sonde viande insérée.
	CUISSON GRILL STATIQUE	La fonction indiquée pour une cuisson au grill rapide et profonde, pour gratiner et pour rôtir les viandes en général, les filets, les entrecôtes, le poisson grillé et même les légumes grillés. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180 °C.
	CUISSON GRILL VENTILÉE	Particulièrement rapide et profonde, avec une économie d'énergie importante, cette fonction est indiquée pour de nombreux aliments tels que : travers de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchis à la romaine, etc. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180 °C.
	CUISSON INTENSIVE	C'est la fonction pour une cuisson rapide et intense de différents plats ; elle est indiquée pour : le poisson en papillote, les légumes braisés, les brochettes, le canard, le poulet, etc.
	CUISSON VENTILÉE MULTIPLE	C'est la fonction qui permet la cuisson simultanée de plats différents sans que les odeurs ne se mélangent ; il est possible de cuire des lasagnes au four, des pizzas, des croissants et des brioches, des tartes, des gâteaux, etc.
	CHAUFFAGE RAPIDE	Cette fonction sert à accélérer le préchauffage du four. Il est suggéré d'utiliser cette fonction quand la température de cuisson définie est comprise entre 200 et 300°C. Utiliser la fonction pour températures inférieures à 200°C n'apporte pas d'avantages particuliers. ATTENTION : la fonction N'EST PAS adaptée pour la cuisson des aliments, elle sert uniquement à préchauffer le four plus rapidement. NE PAS UTILISER LA FONCTION PENDANT PLUS DE 20 MINUTES

■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Accessoires

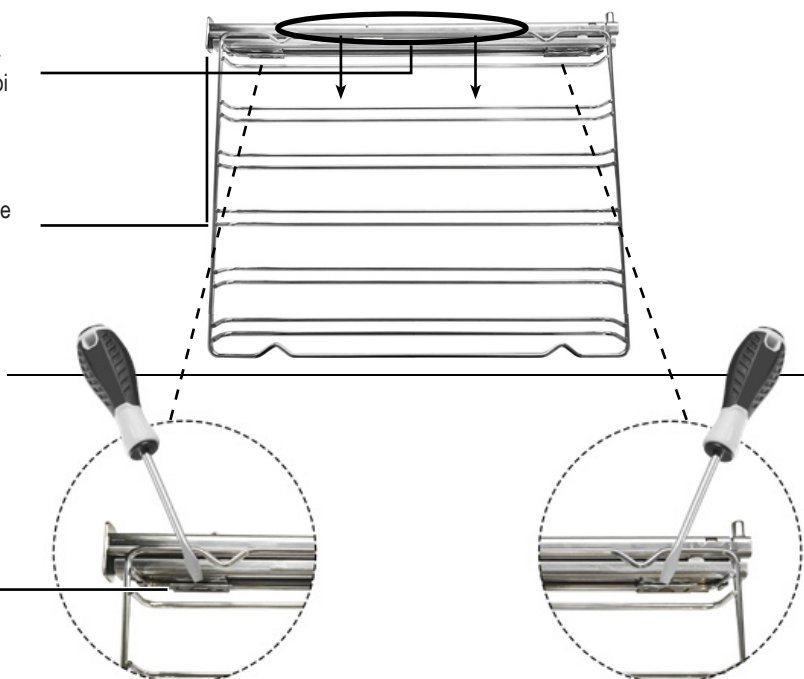
Rôtissoire - broche (seulement sur certains modèles)

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 grill 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.

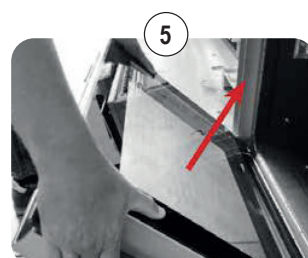
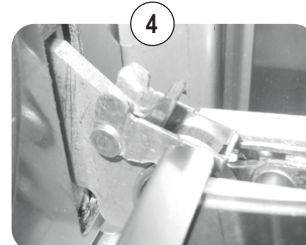
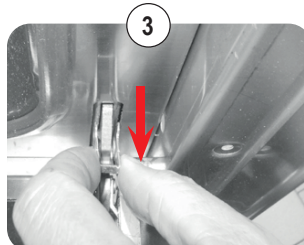
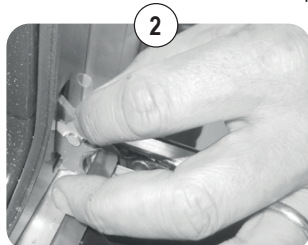
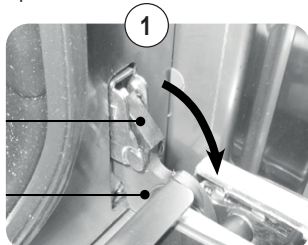
Répéter les opérations à l'inverse pour replacer la glissière

■ 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.

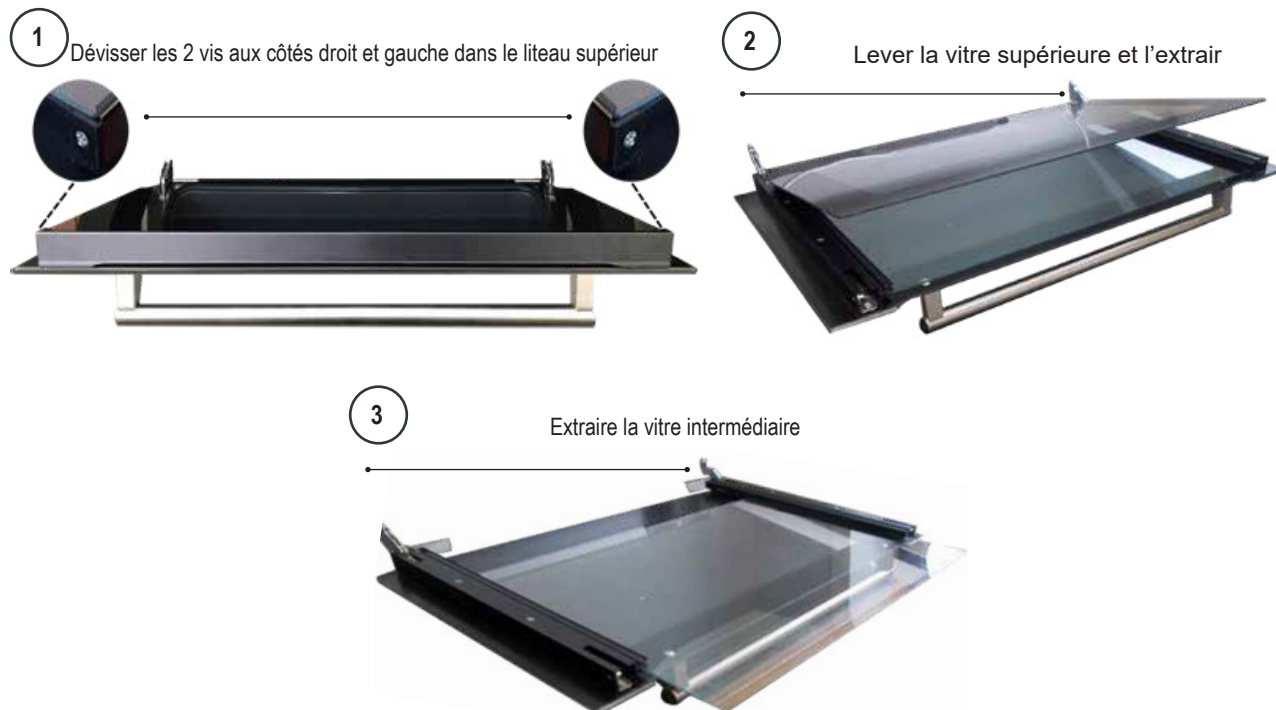


■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage de la porte et des vitres

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

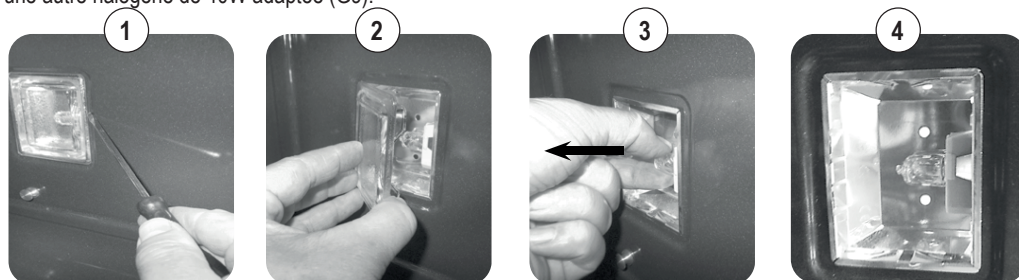
COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	AVERTISSEMENTS
Intérieur du four	Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec 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. 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

Surfaces en acier	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillante est maintenue au moyen d'un nettoyage périodique avec des produits appropriés normalement disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser des poudres abrasives.
Surface peinte	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

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 ⚠ !

- 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.

Erreurs du système

	ID d'erreur
Sonde NTC/PT1000 interrompue	Er00
Sonde NTC/PT1000 en court-circuit	Er01
Surchauffe	Er04

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

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
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
	160-180	2/3	15/25
Tarte aux fruits	180-200	2	40/50
Quatre-quarts	180-190	2	40/45

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
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
Pain	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

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

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
Rôti tendre de boeuf	225	2/3	40/50
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
	200-225	1/2	15/25
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

PLAT	TTEMP. C°		MIN.
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
Pain	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

- IMPORTANT

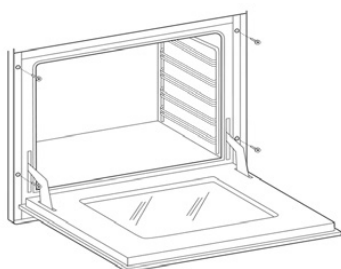
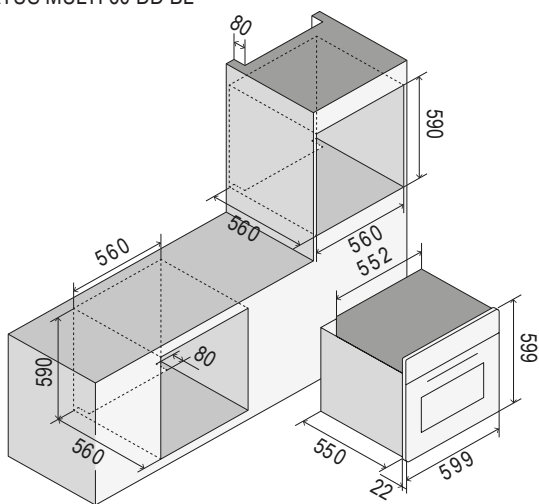
Introduire les plats quand le four est chaud.

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.

■ 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 DD 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:

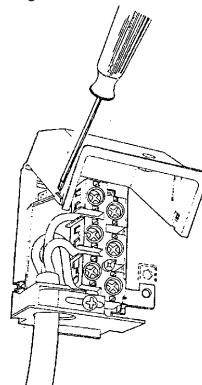
- les caractéristiques de l'interrupteur électromagnétique ou de la prise peuvent supporter la charge de l'appareil (voir les données de la plaque) ;
- l'installation d'alimentation doit être munie d'une mise à la terre efficace.

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

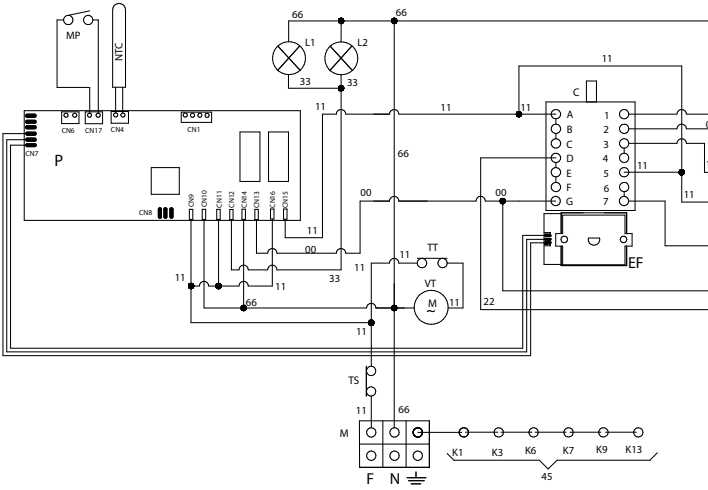
Modèle	KW (230V)
OV60	3,2

Consommation (kW)

Légende

00	Noir	K13	" "	grill
11	Marron	K3	" "	ventilateur four
22	Rouge	M	Bornier	
33	Blanc	MP	Micro-interrupteur porte	
44	Jaune	N	Neutre	
45	Jaune-vert	NTC	Sonde de température	
55	Gris	P	Programmateur	
66	Blue	R1	Résistance ciel	
C	Commutateur	R2	Résistance sole	
EF	Encodeur fonctions	R3	Résistance grill	
F	Phase	R4	Résistance circulaire	
K1	Fil de terre bornier	TS	Thermostat de sécurité	
K3	" "	TT	Thermostat tangentiel	
K6	" "	V	Ventilateur four	
K7	" "	VT	Vent. refroidissement	
K9	" "			
	gentiel.			

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 beaufsichtigt 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 unan-

genehme 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.

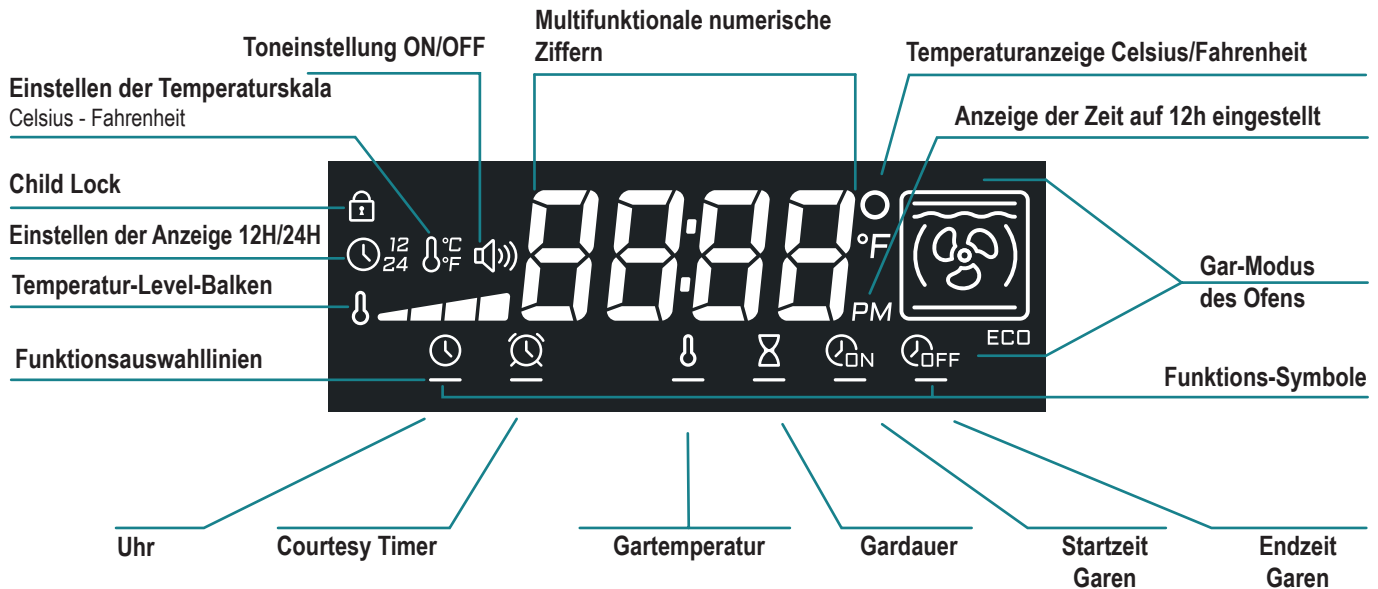
- Nicht den gesamten Ofen mit Alufolie auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.

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

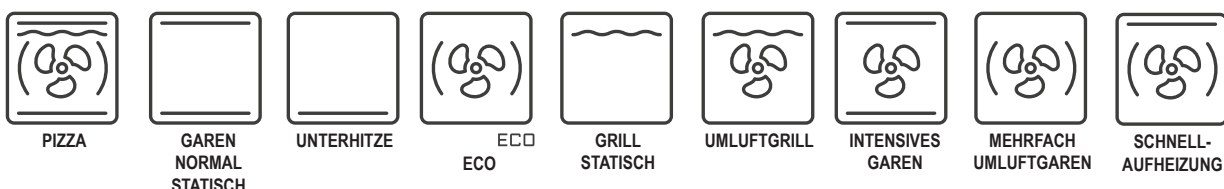
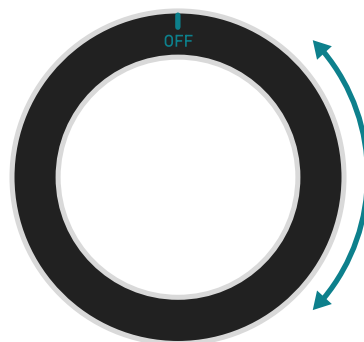
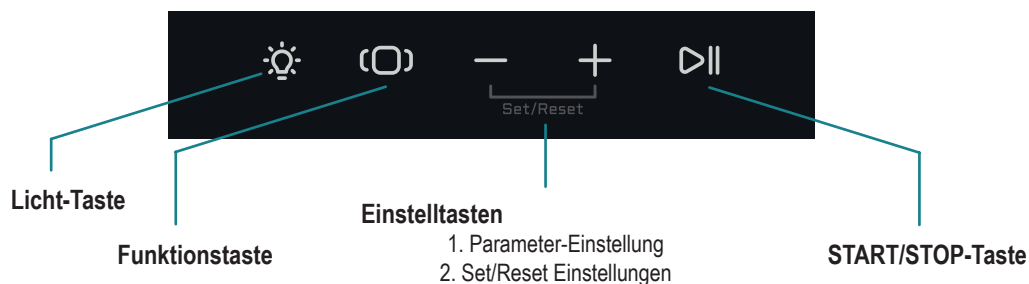
- Alle Zubehöre, die direkt mit dem Gargut in Kontakt kommen, müssen vor Gebrauch gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.

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

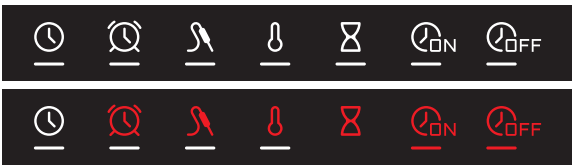
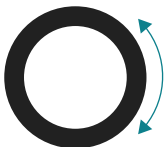
■ BEDIENUNGSANLEITUNG - LED-Display



Legende Tasten und Drehknöpfe



■ Grundfunktionen des Ofens

SYMBOL	BESCHREIBUNG	FUNKTION
TASTE LICHT 	- Schaltet das Licht ein und aus	- Bei manuellem Einschalten schaltet sich das Licht nach 10 Minuten aus. - Das Licht schaltet sich automatisch ein: bei Beginn des Garvorgangs oder beim Öffnen der Tür für 5 Minuten bei der Unterbrechung des Garvorgangs oder nach dem Schließen der Tür für 1 Minute
FUNKTIONS-TASTE 	- Blättert zwischen den aktivierbaren Funktionen	- Die Linie und die Symbole zeigen den Status der Funktion an. Weißer Linie: ausgewählt Rote Linie: eingestellt Weißer und roter Linie abwechselnd: ausgewählt und zuvor eingestellt Rotes Symbol: aktiv - Uhrensymbol bleibt immer weiß
	Beispiele 	
EINSTELLTASTEN 	- Stellt die Funktionswerte ein	- Stellt die Werte der gewählten Funktion ein Set/Reset Einstellungen - Für Reset längerer gleichzeitiger Druck auf die Tasten — und +
TASTE START / STOP 	- Startet oder stoppt ein Garprogramm	- Siehe Kapitel Einstellung des Garprogramms
DREHKNOFF 	- Wählt das Garprogramm aus z.B.: 	- Siehe Kapitel Einstellung des Garprogramms

SYMBOL	BESCHREIBUNG	FUNKTION
TEMPERATURANZEIGEBALKEN a)  b) 	- Anzeige der Ofentemperatur	a) In Rot wird die Backofentemperatur während des Garens angezeigt b) In Weiß wird die Restwärme am Ende des Garvorgangs angezeigt

INFORMATIONSANZEIGE

- Wenn keine Interaktion stattfindet, wechselt das Display in die **Informationsansicht** und es werden nur die aktiven Symbole und das Uhrensymbol angezeigt.
- Durch Drücken der **Funktionstaste**  verlassen Sie die **Informationsansicht**.

1. Erste Inbetriebnahme



- Beim ersten Einschalten ist es erforderlich, folgende Einstellungen vorzunehmen:
die Uhr, die **12/24-Stunden-Anzeige**, Display **ON (ON d) - OFF (NO d)**,
die Temperatur in °C oder °F und die **Töne on/off**.
- Um die Parameter einzustellen, drücken Sie die **Einstelltasten** — oder + und die **Funktionstaste** , um zu bestätigen und mit der nächsten Einstellung fortzufahren:

1. Einstellen der Uhr

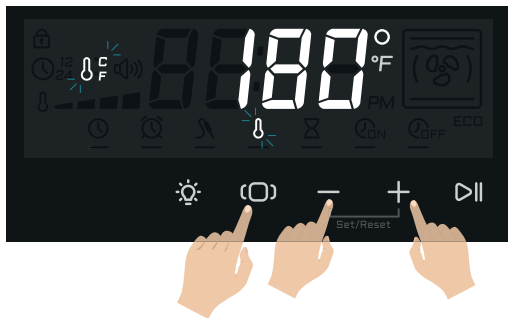


Achtung: Nach einem Stromausfall von mehr als **10 Sekunden** ist es notwendig, die Uhrzeit neu einzustellen.

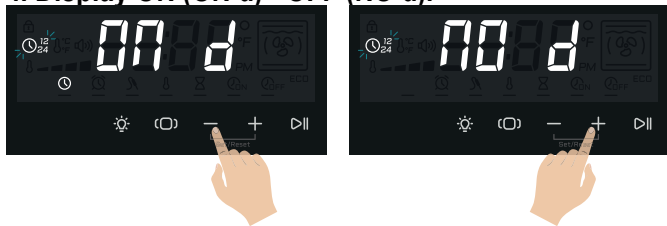
2. 12H/24H-Anzeige einstellen



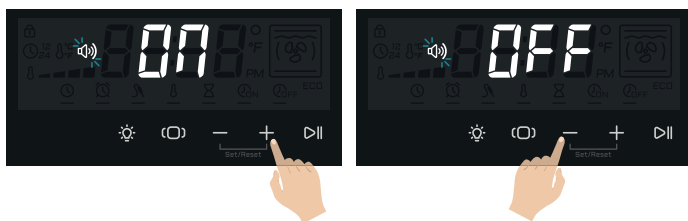
3. Temperatur in °C oder °F einstellen.



4. Display ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Töne on/Off einstellen



Das Gerät ist einsatzbereit.

2. Setup-Funktionen

2.1 Funktionseinstellung



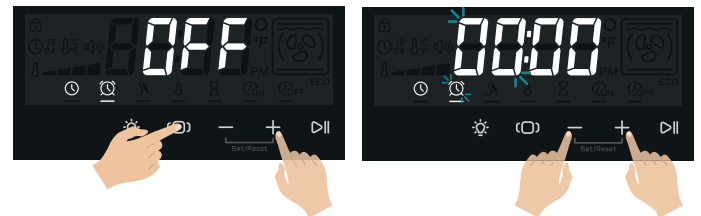
- Ein längerer Druck von **6 Sekunden** auf die **Funktionstaste**  wechselt in den im Kapitel „1. Erstes Einschalten“ beschriebenen Modus zur Einstellung der **12H/24H** -Uhr, der **Temperaturskala**  und der **Ton ON/OFF-Einstellung** .

2.2 Einstellung der Uhr 00:00



Ein längerer Druck auf die **Einstelltasten** - oder + aktiviert die Einstellung der **Uhr**, für die Einstellverfahren Sie wie in Kapitel „1. Erstes Einschalten“.

2.3. Einstellung des Courtesy Timers



- Wenn Sie die Funktion **Courtesy Timer**  wählen, können Sie die Stunden und dann die Minuten mit den **Einstelltasten** - oder + einstellen. Der Countdown wird aktiviert, wenn die **Funktionstaste**  gedrückt wird oder nach **10 Sekunden**.

- Der Courtesy Timer kann durch längeres gleichzeitiges Drücken der **Einstelltaste** - und + zurückgesetzt werden.

2.4 Child Lock



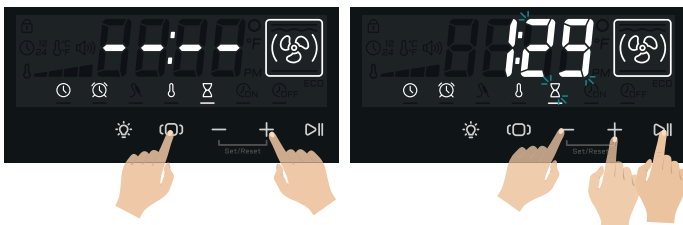
- Bei ausgeschaltetem Backofen aktiviert/deaktiviert ein längerer Druck von **3 Sekunden** auf die **Funktionstaste**  das **Child Lock** .

3. Einstellung des Garprogramms



- Durch Drehen des Drehknopfes wählt man eines der Garprogramme mit der Standardtemperatur.
- Die **Gartemperatur** kann mit den **Einstelltasten** — oder + geändert werden.
- Durch Drücken der **Taste Start/Stop** ▷|| wird das Garprogramm gestartet.

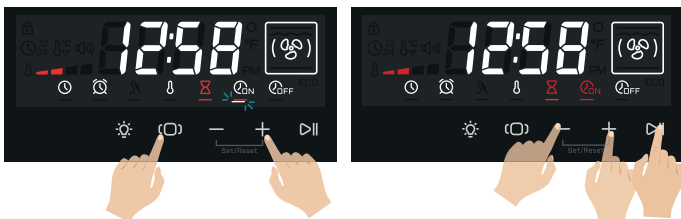
4. Einstellung der Gardauer



- Wenn Sie die **Funktion Gardauer** mit der **Funktionstaste** (□) auswählen, können Sie mit den **Einstelltasten** — oder + den Wert in Stunden und dann in Minuten einstellen.
- Der **Countdown** beginnt mit dem tatsächlichen Start des Garvorgangs: wenn die **Taste Start/Stop** ▷|| gedrückt wird oder wenn die im Abschnitt **Garzeit** programmierte Verzögerungszeit abläuft.
- Der **Gardauer** -Timer kann durch längeres gleichzeitiges Drücken der **Einstelltasten** — und + zurückgesetzt werden.

5. Einstellung der Garzeit (Start oder Ende).

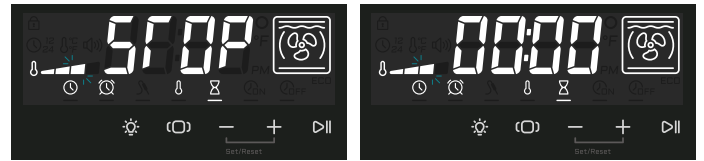
Die **Garstartzeit** und die **Garendzeit** sind zwei alternative Funktionen, die nicht gleichzeitig aktiviert werden können.



- Wenn die **Gardauer** eingestellt ist, kann auf die Funktionen zur Einstellung der Garzeit zugegriffen werden: **Startzeit** oder **Endzeit** .
- Wenn Sie die Funktion **Startzeit** oder **Endzeit** können Sie mit den **Einstelltasten** — oder + den Wert in Stunden und dann in Minuten einstellen.
- Wenn Sie die **Taste Start/Stop** ▷|| drücken, werden die Einstellungen aktiviert.

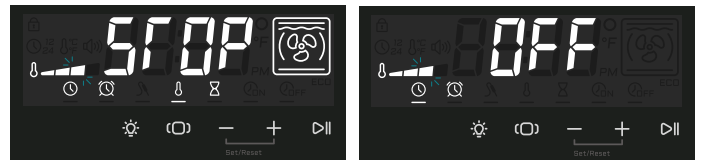
- Diese Timer können durch längeres gleichzeitiges Drücken der **Einstelltasten** — und + zurückgesetzt werden.

6. Ende des Garprogramms



- Der Ofen signalisiert das Ende des Garvorgangs am Ende des **Dauer-Timers** mit einem 1-minütigen Ton.

6.1. STOP und OFF Ofen



Der Ofen kann auf folgende Weise ausgeschaltet werden:

- Durch Drücken der **Start/Stop-Taste** ▷|| während eines Garvorgangs.
- Durch Drehen des Knopfes auf OFF.
- Wenn Standby **OFF (NO d)** eingestellt wurde, schaltet sich der Ofen nach 5 Minuten Inaktivität und ohne aktive Funktion automatisch aus.

7. Öffnen der Tür

- Wenn die Tür geöffnet wird, wird das Programm angehalten, bis die Tür geschlossen wird.
- Wenn die Tür nicht innerhalb von 3 Minuten geschlossen wird, wird das Programm unterbrochen.

8. Zurücksetzen auf Werkseinstellungen



Um das Produkt auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen und es zum ersten Mal einzuschalten, drücken Sie mit dem Drehknopf in der Position **OFF** gleichzeitig die **Funktionstaste** (□), die **Einstelltasten** — und + für **10 Sekunden**.

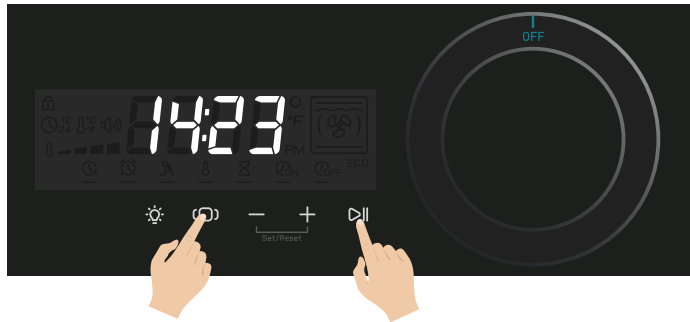
- Auf dem Display laufen die Linien unten 30 Sekunden lang ab, währenddessen drücken Sie die **Einstelltasten** — und + gleichzeitig. Auf dem Display wird die Anzeige **CIAO** eingeblendet.



Schalten Sie den Ofen aus. Beim nächsten Einschalten des Ofens sind alle Parameter zurückgesetzt und der Ofen wiederholt die erste Einschaltsequenz.

9. Demo-Modus

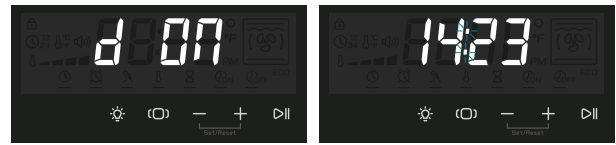
Im **DEMO**-Modus ist es möglich, durch die Funktionen zu navigieren, ohne dass der Ofen aufheizt.



DEMO wird wie folgt aktiviert:

- Drehknopf auf **OFF** stellen und alle Funktionen ausschalten

- gleichzeitiges Drücken der **Funktionstaste** (☐) und der **Taste Start/Stop** ▷|| für 8 Sekunden.



- Wenn der Modus aktiv ist, blinken die Punkte der **Uhr** 14:23 und das Display zeigt 3 Sekunden lang die Meldung **d 00** an (die Anzeige wiederholt sich beim ersten Drücken einer aktiven Taste nach 3 Minuten Inaktivität des Ofens)
- Um den DEMO-Modus zu verlassen, wiederholen Sie das Aktivierungsverfahren

■ SYMBOLE

SYMBOLE	BESCHREIBUNG	FUNKTION
	PIZZA	Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von Pizzen, Brötchen und Brot. Die Hauptwärmequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Ofens arbeitet.
	GAREN NORMAL STATISCH	Dies ist die klassische Funktion des Elektrobackofens, die sich besonders für das Garen der folgenden Speisen eignet: Schweinekoteletts, Würstchen, Kabeljau, Schmorbraten, Wild, Kalbsbraten, Baisers und Kekse, gebackene Früchte, usw.
	UNTERHITZE	Dies ist die beste Art, Speisen fertig zu backen, insbesondere Gebäck (Kekse, Baisers, Hefengebäck, Fruchtgebäck usw.) und andere Speisen.
	ECO	Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblichen Stromeinsparungen. Um diese Funktion optimal zu nutzen, ist es sinnvoll, das Gericht vor dem Einschalten der ECO-Funktion in der Mitte des Garraums zu platzieren. Mit der Eco-Funktion werden die Garzeiten an das langsame Garen angepasst, wie z. B.: Schmorbraten, weißes Fleisch, Nudelaufguss, feines Gebäck. Hinweis: Eco-Garen kann nicht gewählt werden, wenn der Fleischfühler eingesetzt ist.
	GRILL STATISCH	Diese Funktion eignet sich für schnelles und tiefes Grillen, Überbacken und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filetsteak, T-Bone-Steak, gegrilltem Fisch und gegrilltem Gemüse. Das Garen mit dem Elektrogrill muss bei einer Temperatur von 180 °C erfolgen.
	UMLUFTGRILL	Diese Funktion ist besonders schnell, tief und energiesparend und eignet sich für zahlreiche Speisen wie Koteletts, Würstchen, Schweinespieße oder gemischte Spieße, Wild, Gnocchi alla romana usw. Das Garen mit dem Elektrogrill muss bei einer Temperatur von 180 °C erfolgen.
	INTENSIVES GAREN	Dies ist die Funktion für schnelles und intensives Garen verschiedener Gerichte; sie eignet sich für: gebackenen Fisch, geschmortes Gemüse, Spieße, Ente, Huhn, usw.
	MEHRFACH UMLUFTGAREN	Mit dieser Funktion können verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ohne dass sich die Gerüche vermischen; es ist möglich, Lasagne, Pizza, Croissants und Bröches, Kuchen usw. zu backen.
	SCHNELLAUFHEI- ZUNG	Mit dieser Funktion können Sie das Vorheizen Ihres Ofens beschleunigen. Es wird empfohlen, diese Funktion zu verwenden, wenn Sie eine Backtemperatur zwischen 200°C und 300°C einstellen. Die Verwendung dieser Funktion bei Temperaturen unter 200°C hat keine besonderen Vorteile. ACHTUNG: Die Funktion ist NICHT zum Garen von Speisen geeignet, sondern dient nur zum schnelleren Vorheizen des Ofens. VERWENDEN SIE DIE FUNKTION NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN.

■ BEDIENUNGSANLEITUNG - Allgemein

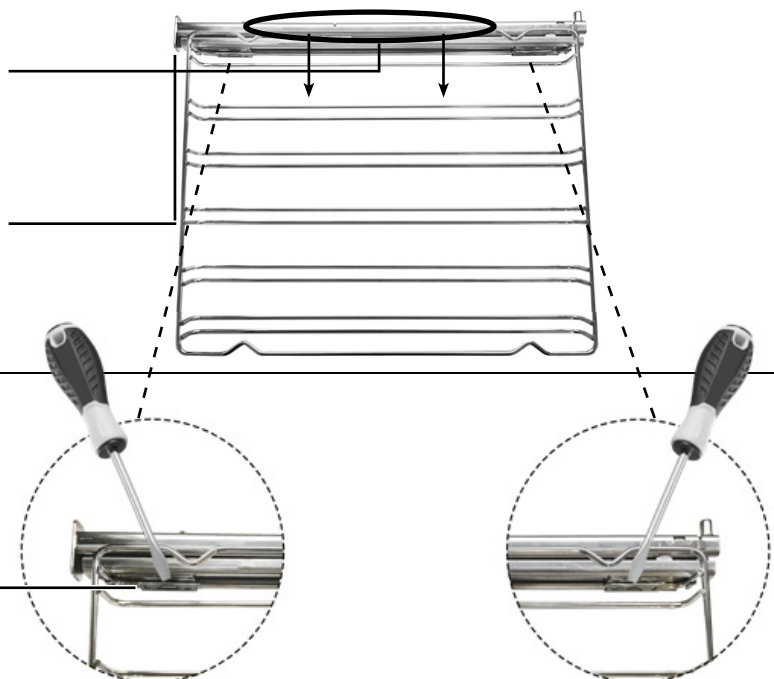
Drehspieß (nur bei einigen Modellen)

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.

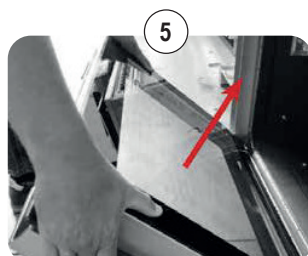
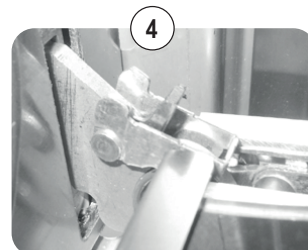
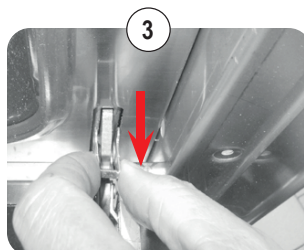
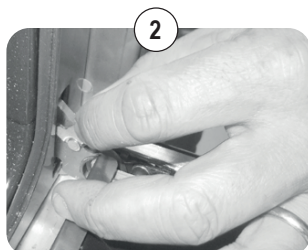
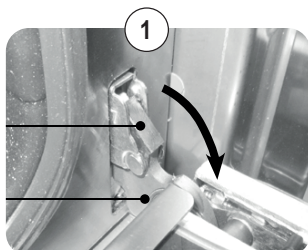
Zum Wiedereinsetzen der Schiene in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

■ 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. 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.

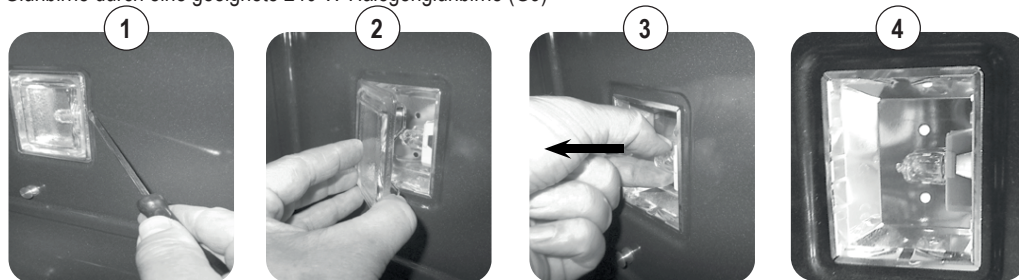
FRONTABDECKUNG

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 Flachschaubenziehers 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 übernommen.

Fehler des Systems

BESCHREIBUNG	ID Fehler
Sonde NTC/PT1000 unterbrochen	Er00
Sonde NTC/PT1000 im Kurzschluss	Er01
Überhitzung display	Er04

■ 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
Hühnchen Braten	180	2/3	90/120
FISCH	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	180-200	2	40/50

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
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
Hühnchen 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

GERICHT	TTEMP. C°		MIN.
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.

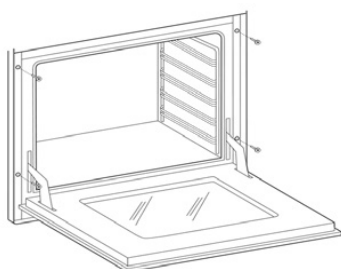
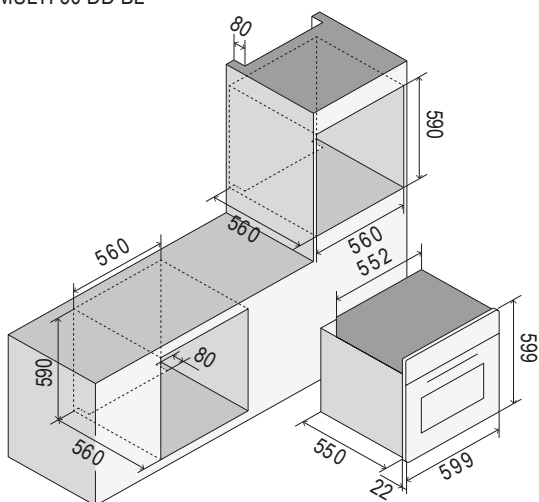
- Grillen

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.

■ 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 Geräts 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.

VIRTUS MULTI 60 DD 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.

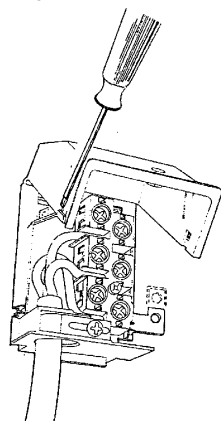
Für den direkten Anschluss ans Stromnetz ist Folgendes notwendig:

• Das Begrenzungsventil und die Hausanlage müssen der Spannung des Gerätes (siehe Kennschild) standhalten können.

• Die Stromversorgungsanlage muss über eine wirksame 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

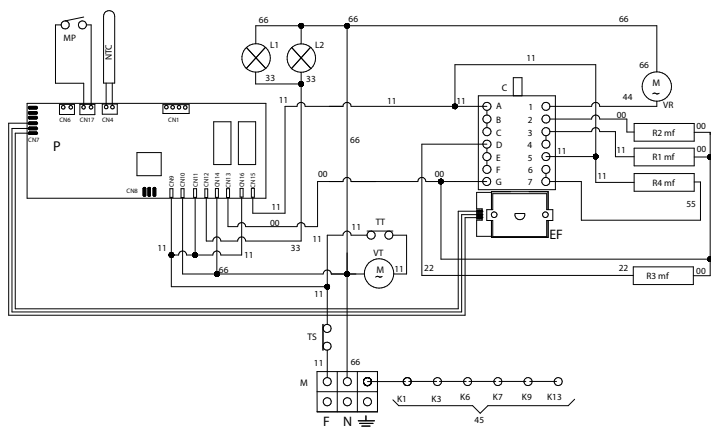
INSTALLATION - Schaltplane Leistungsaufnahme (kW)

Modèle	KW (230V)
OV60	3,2

Legende

00	Schwarz	K13	" "	grill
11	Braun	K3	" "	Backofen Lüftermotor
22	Rot	N	Neutral	
33	Weiß	M	Klemme	
44	Gelb	MP	Micro Tür	
45	Grün-Gelb			
55	Grau	NTC	Temperaturfühler	
66	Blau	P	Program	
C	Wahlschalter	R1	Oberhitze	
EF	Encoder Funktionse	R2	Unterhitze	
F	Phase	R3	Grill	
K1	Erdung Klemme	R4	Heißluft	
K3	" "	TS	Temperatursicherheitsbe- grenzer	
K6	" "	TT	Tangentialthermostat	
K7	" "	V	Ventilator ofen	
K9	" "	VT	Ventilator Kühlung	
	Backofen Lüftermotor			
	Backofenlampe 1			
	Backofenlampe 2			
	Querstromlüfter			

Schaltplane



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 openingssafstand 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, mo-

torische 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 delicaatere 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.

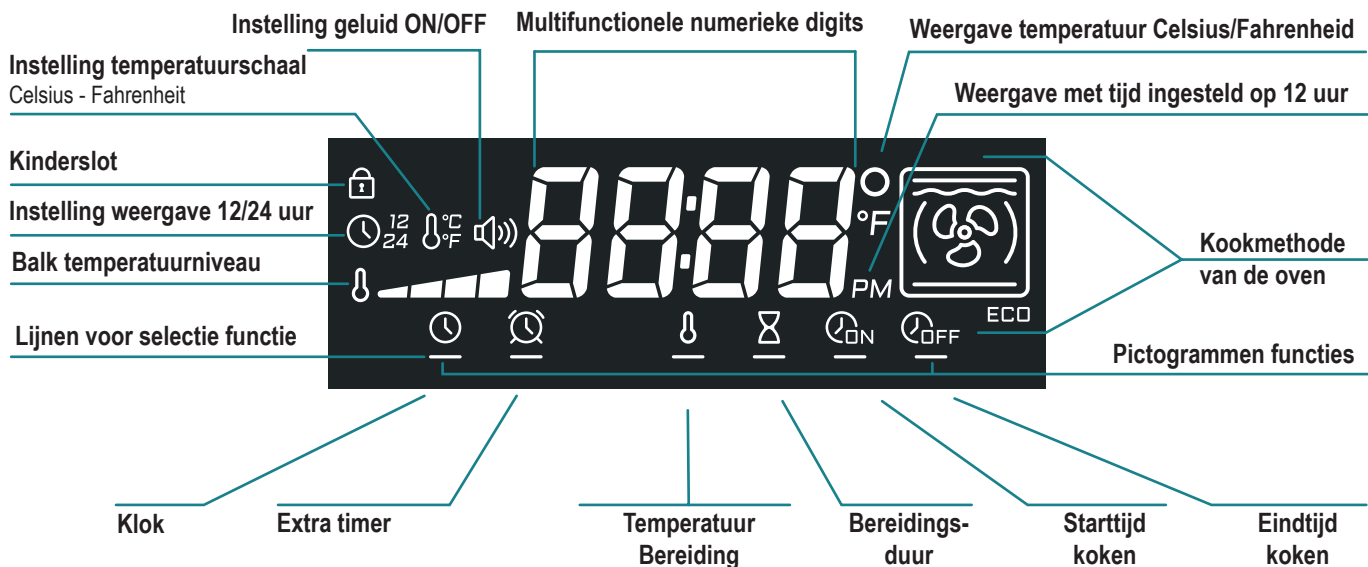
■ EERSTE INBEDRIJFSTELLING

• 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".

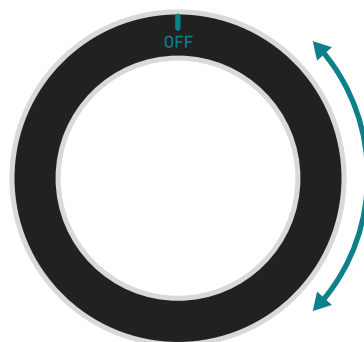
- Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.
- Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen.
- Alle 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.

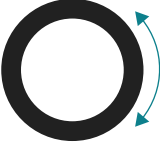
■ GEBRUIKSAANWIJZING - LED-display



Legenda toetsen en knoppen



■ Basisfuncties van de oven

SYMBOOL	BESCHRIJVING	FUNCTIE
TOETS VERLICHTING 	- Schakelt de verlichting in en uit	- Als de verlichting handmatig wordt ingeschakeld, wordt ze na 10 minuten uitgeschakeld. - De verlichting wordt automatisch ingeschakeld: voor 5 minuten bij de start van de bereiding of als de deur wordt geopend voor 1 minuut bij de onderbreking van de bereiding of als de deur wordt gesloten
FUNCTIETOETS 	- Bladert door de functies die geactiveerd kunnen worden	- De lijn en de pictogrammen geven de status van de functie aan. Witte lijn: geselecteerd Rode lijn: ingesteld Afwisselend witte en rode lijn: eerder geselecteerd en ingesteld Rood pictogram: actief - Het pictogram van de klok blijft altijd wit
	Voorbeelden	
INSELTOETSEN 	- Stellen de waarden van de functie in	- Stellen de waarden van de geselecteerde functie in Set /Reset van de instellingen - Houd voor de Reset de toetsen — en + langdurig gelijktijdig ingedrukt
TOETS START / STOP 	- Start of onderbreekt een kookprogramma	- Zie het hoofdstuk met betrekking tot de instelling van het kookprogramma
DRAAIKNOP 	- Selecteert het kookprogramma bijv.: 	- Zie het hoofdstuk met betrekking tot de instelling van het kookprogramma

SYMBOOL	BESCHRIJVING	FUNCTIE
BALK TEMPERATUURNIVEAU a)  b) 	- Signalering van het temperatuurniveau van de oven	a) In rood wordt de temperatuur van de oven tijdens de bereiding aangegeven b) In wit wordt de resterende warmte aan einde bereiding aangegeven

WEERGAVE INFORMATIE

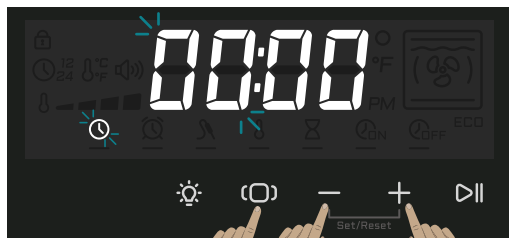
- Als er niet op het display wordt gehandeld, gaat het over naar de **Weergave informatie** en worden alleen de actieve pictogrammen en het pictogram van de klok getoond.
- Door te drukken op de **Functietoets** (O) wordt de **Weergave informatie** afgesloten.

1. Eerste inwerkingstelling



- Bij de eerste inwerkingstelling moeten worden ingesteld:
de klok, de weergave **12/24 uur**, display **ON (ON d) - OFF (NO d)** de **temperatuur in °C of °F** en de **Geluiden On/Off**.
- Druk voor de instelling van de parameters op de **Insteltoetsen** — of + en de **Functietoets** (O) om te bevestigen en verder te gaan naar de volgende instelling:

1. Instelling klok

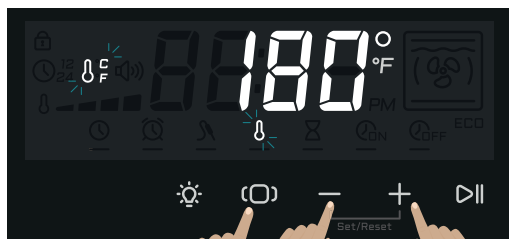


⚠ Opgelet: als de stroomvoorziening langer dan **10 sec.** ontbreekt, moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

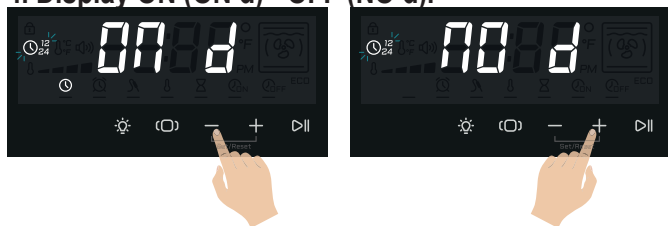
2. Instelling weergave 12/24 uur



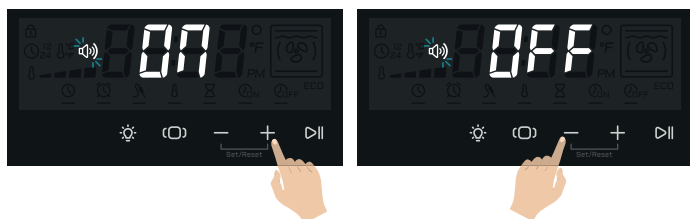
3. Instelling temperatuur in °C of °F.



4. Display ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Instelling geluiden On/Off



Het product is klaar voor gebruik.

2. Functies voor Setup

2.1 Instelling functies



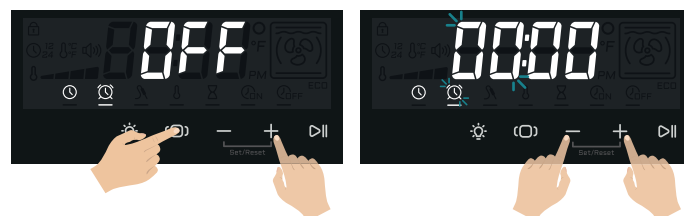
- Door gedurende **6 sec.** de **Functietoets**  ingedrukt te houden, wordt de modus geopend zoals beschreven in hoofdstuk "1. Eerste inwerkingstelling" voor de instelling van de tijd **12/24 uur** , van de **Temperatuurschaal** en  van de instelling van de geluiden op ON/OFF .

2.2 Instelling Klok 00:00



Met een langdurige druk op de **Insteltoetsen - of +** wordt de instelling van de **Klok** geopend: ga voor de instelling te werk zoals beschreven in hoofdstuk "1. Eerste inwerkingstelling".

2,3. Instelling Extra timer



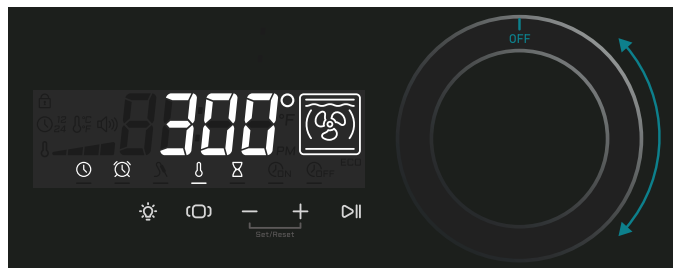
- Met de selectie van de functie **Extra timer**  kan de waarde voor uren en dan de minuten worden ingesteld met de **Insteltoetsen - of +**. De countdown wordt geactiveerd met druk op de **Functietoets**  of na **10 sec.**
- De Extra timer kan gereset worden door de **Insteltoetsen - en +** gelijktijdig lang ingedrukt te houden.

2.4 Kinderslot



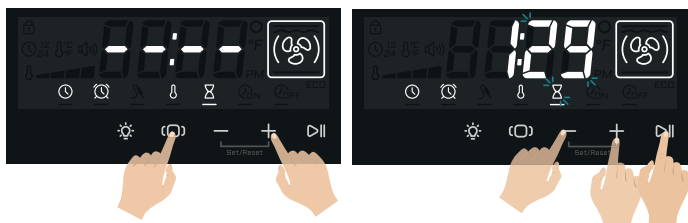
- Door bij uitgeschakelde oven gedurende **3 sec.** de **Functietoets**  ingedrukt te houden, wordt het **Kinderslot**  geactiveerd/gedeactiveerd.

3. Instelling Kookprogramma



- Door de knop te draaien, kan een van de kookprogramma's met standaard temperatuur geselecteerd worden.
- De **Kooktemperatuur** kan gewijzigd worden met de **Insteltoetsen** of .
- Met druk op de **Toets Start/Stop** wordt het kookprogramma gestart.

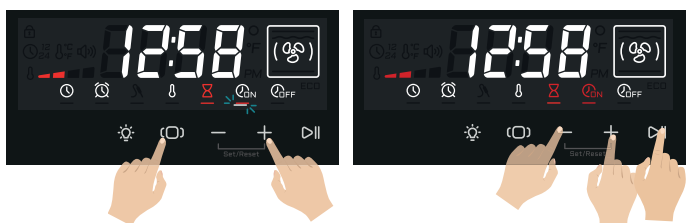
4. Instelling Bereidingsduur



- Door de **Functie Bereidingsduur** te selecteren met de **Functietoets** , is het mogelijk om de waarde voor de uren en dan de minuten in te stellen met de **Insteltoetsen** of .
- De **countdown** wordt gestart bij de daadwerkelijke start van de bereiding: door te drukken op de **Toets Start/Stop** of bij het verstrijken van de vertraging ingesteld onder deel **Kooktijd**.
- De timer **Bereidingsduur** kan gereset worden door de **Insteltoetsen** en gelijktijdig lang ingedrukt te houden.

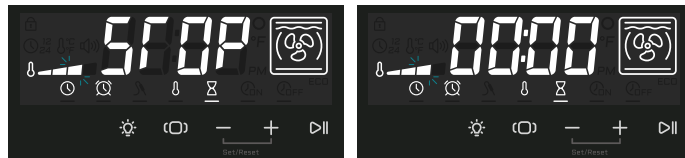
5. Instelling Kooktijd (Start of Einde).

Starttijd Koken en **Eindtijd Koken** zijn twee onderling alternatieve functies die niet gelijktijdig geactiveerd kunnen worden.



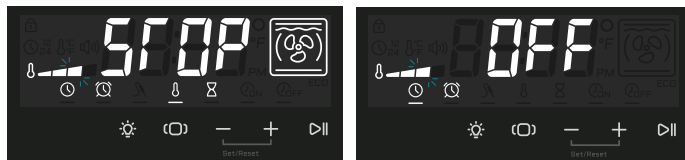
- Als de **Bereidingsduur** is ingesteld, dan is het mogelijk om de functies voor instelling Kooktijd te openen: **Starttijd** of **Eindtijd** .
- Na de selectie van de functie **Starttijd** of **Eindtijd** Koken kan de waarde voor de uren en vervolgens van de minuten worden ingesteld met de **Insteltoetsen** of .
- Na druk op de **Toets Start/Stop** zijn de instellingen actief.
- Deze timers kunnen gereset worden door de **Insteltoetsen** en gelijktijdig lang ingedrukt te houden.

6. Einde kookprogramma



- De oven zal het einde van de bereidingsduur bij het verstrijken van de **Timer Duur** gedurende 1 minuut signaleren met een geluidssignaal.

6.1. STOP en OFF oven



- De oven kan op de volgende manieren worden uitgeschakeld:
- Door tijdens een bereiding te drukken op de **Toets Start/Stop** .
 - Door de draaiknop naar OFF te draaien.
 - Als de Stand-by OFF (NO d) is ingesteld, zal de oven na 5 minuten van inactiviteit en zonder actieve functies automatisch worden uitgeschakeld.

7. Opening deur

- In geval de deur wordt geopend, wordt het programma onderbroken tot de deur weer wordt gesloten.
- Als de deur niet binnen 3 minuten wordt gesloten, wordt het programma afgebroken.

8. Reset naar de Fabrieksinstellingen



Om het product te herstellen naar de fabrieksinstellingen, zoals voor de eerste inwerkingstelling: houd bij de draaiknop op **OFF** de **Functietoets** en de **Insteltoetsen** en gedurende **10 sec** gelijktijdig ingedrukt.

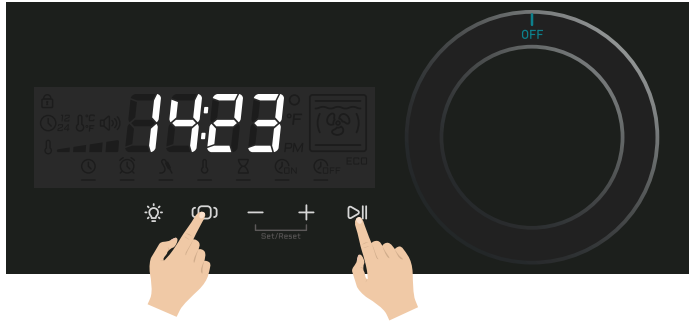
- Op het display verschuiven de lijnen onderaan gedurende 30 seconden; druk gedurende deze tijd gelijktijdig op de **Insteltoetsen** en . Op het display verschijnt het opschrift **CIAO**.



Onderbreek de netvoeding naar de oven. Bij de eerstvolgende inschakeling worden alle parameters gereset en zal de oven weer de procedure voor de eerste inwerkingstelling voorstellen.

9. Modus Demo

In de modus **DEMO** is het mogelijk om door de verschillende functies te bladeren, zonder dat de oven opwarmt.



De **DEMO** wordt als volgt geactiveerd:
- draaiknop op **OFF** en alle functies uitgeschakeld

- houd de **Func**tietoets (□) en de **Toets Start/Stop** (▶||) gedurende 8 seconden gelijktijdig ingedrukt.



- Als de modus actief is, zullen de stippen van de **Klok** 14:23 en verschijnt gedurende 3 seconden het opschrift **d 07** op het display (de weergave wordt na 3 minuten van inactiviteit van de oven herhaald bij de eerste druk op een actieve toets)
- Om de modus DEMO af te sluiten, moet de procedure voor de activering worden herhaald

■ PICTOGRAMMEN

PICTO-GRAMMEN	BESCHRIJVING	FUNCTIE
	PIZZA	Deze functie is bijzonder geschikt voor de bereiding van pizza's, focaccia's en brood. De voornaamste warmtebron is de onderste verwarmingsweerstand die samenwerkt met de andere weerstanden van de oven.
	NORMAAL STATISCH KOKEN	Dit is de traditionele werking van de elektrische oven, met name geschikt voor de bereiding van de volgende gerechten: varkenskoteletten, wordt, kabeljauw, stoofvlees, wild, kalfsgebraad, schuimgebak en koekjes, gebakken fruit, enz.
	KOKEN ONDER	Deze methode is geschikt om de bereiding van gerechten te voltooien, met name van gebak (koekjes, schuimgebak, gerezen gebak, fruittaarten, enz.) en andere voedingsmiddelen.
	METHODE ECO	Door middel van deze functie kan er aanzienlijk bespaard worden op het elektrische verbruik. Om deze functie optimaal te benutten, wordt aangeraden om, voorafgaand aan de inschakeling van de functie ECO, het gerecht in het midden van de ovenkamer te plaatsen. Met de functie ECO zijn de kooktijden geschikt voor langzame bereidingen, zoals: stoofpotten, wit vlees, pasta uit de oven, delicaat gebak. Opmerking: de methode ECO kan niet geselecteerd worden als de vleessonde wordt gebruikt.
	STATISCH GRILLEN	Deze functie is geschikt voor snel en diep grillen, voor het gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, biefstuk, T-bonesteak, gegrilde vis en groenten. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat worden ingesteld op 180°C.
	GEVENTILEERD GRILLEN	Bijzonder snel en diep, met een aanzienlijke energiebesparing; deze functie is geschikt voor vele gerechten, zoals: varkenskoteletten, wordt, varkensspiesjes of gemengde spiesjes, wild, gnocchi uit de oven, enz. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat worden ingesteld op 180°C.
	INTENSIEF KOKEN	Dit is de functie voor het snel en intensief koken van verschillende gerechten; geschikt voor: vis "en papillote", gestoofde groenten, spiesjes, eend, kip, enz.
	MULTI GEVENTILEERD KOKEN	Met deze functie kunnen gelijktijdig verschillende gerechten worden bereid, zonder dat de verschillende geuren zich vermengen; geschikt voor bijvoorbeeld lasagne, pizza, croissants en brioches, fruitgebak, taarten, enz.
	SNEL VERWARMEN	Met deze functie wordt de voorverwarming van uw oven versneld. Aangeraden wordt om deze functie te gebruiken wanneer er een kooktemperatuur tussen de 200 en 300°C wordt ingesteld. Het gebruik van deze functie bij temperaturen onder de 200°C biedt geen bijzondere voordelen. OPGELET: de functie is NIET geschikt voor het bereiden van gerechten, maar dient alleen om de oven sneller op te warmen. GEBRUIK DE FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN

■ GEBRUIKSAANWIJZING - Accessoires

Draaispit - spit (enkel bij bepaalde modellen)

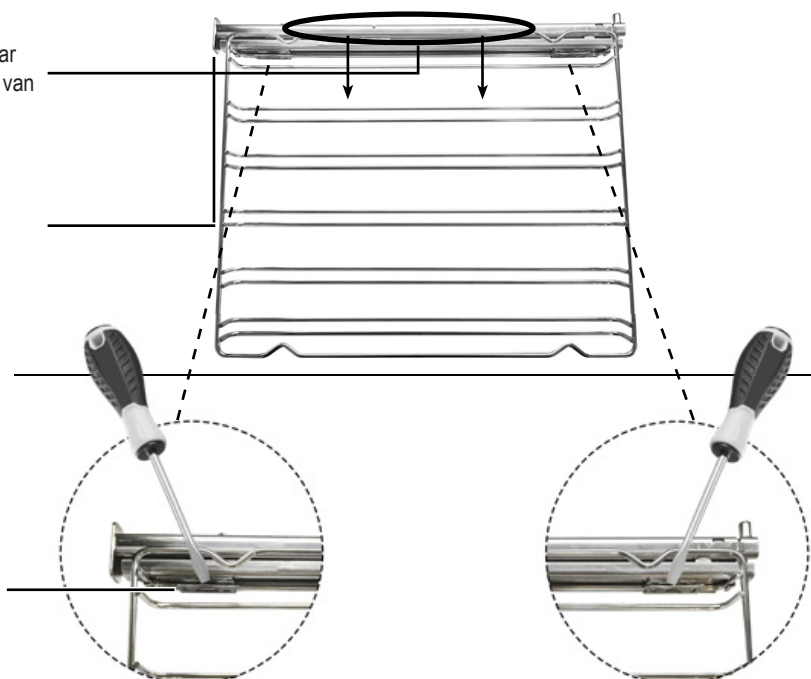
Doe de te garen vleeswaren op de stok van het spit en maak ze vast met de specifieke klemmen. Leg de stok op de houders van het spit die eerder op de braadslede aangebracht werden en steek deze in de opening van de draaispit. Schakel de functie grillen met gesloten deur in. Om het spit samen met de braadslede 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.



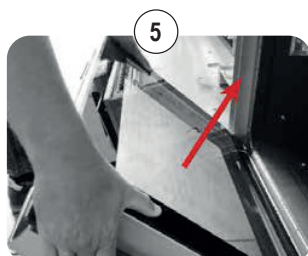
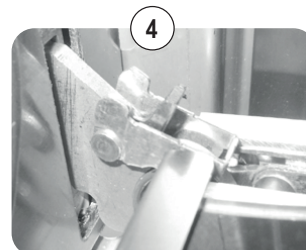
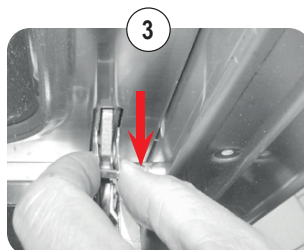
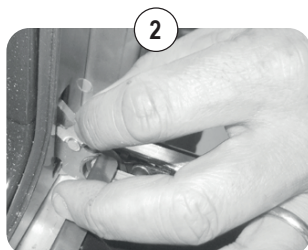
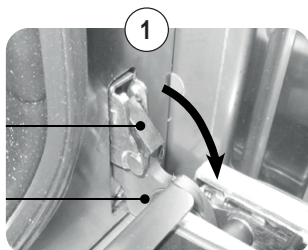
De handelingen omgekeerd herhalen om de geleider terug te plaatsen

■ 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



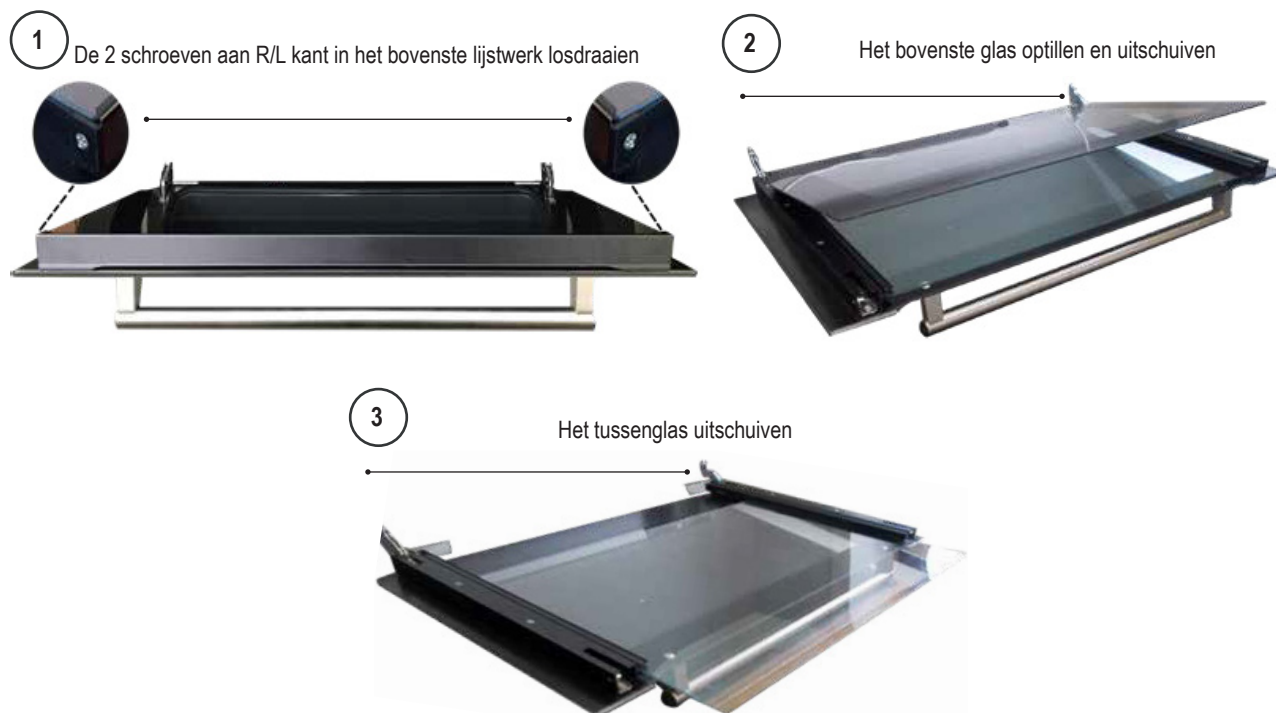
■ REINIGING EN ONDERHOUD - Deur reiniging en glazen

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 wordt aanbevolen de oven na elk gebruik te reinigen. Vuil kan gemakkelijker worden gereinigd door te voorkomen dat het bij hoge temperaturen herhaaldelijk aanbrandt. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en was ze afzonderlijk 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. 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 wasse	Etensresten 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

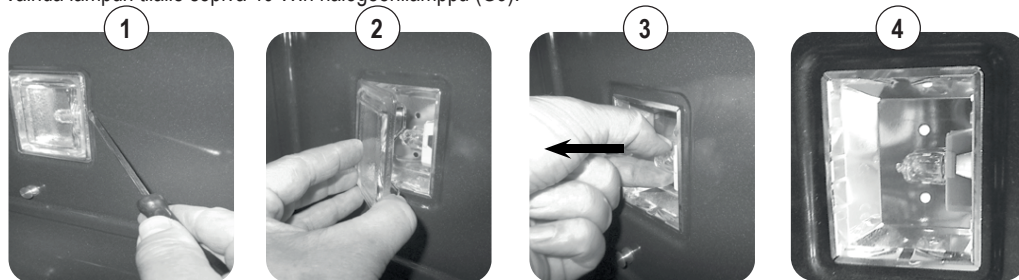
ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
Inox stalen oppervlak	Onderdelen reinigen met lauw water en niet-schurend afwasmiddel en vervolgens afdrogen met zachte- of microvezeldoek.	La brillantezza viene mantenuta median-te pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. 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.

Systeemfouten

BESCHRIJVING	ID fout
Sonde NTC/PT1000 onderbroken	Er00
Sonde NTC/PT1000 in kortsluiting	Er01
Oververhitting display	Er04

■ KOOKTABEL - Oven met luchtkonvektie (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	2/3	15/25
GEBAB			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
Margriettaart	180-190	2	40/45
Brioche	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	190-200	2	25/35
Kranksjes	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
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
Margriettaart	175-200	2	50/60
Brioche	175-200	2	25/30
Moskovisch gebak	220-250	2	20/30
Kranksjes	180-200	2	30/40
Zoete bladerdeeg	200-220	2	15/20

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
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

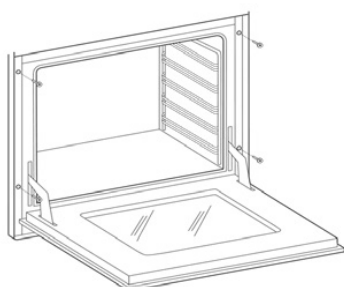
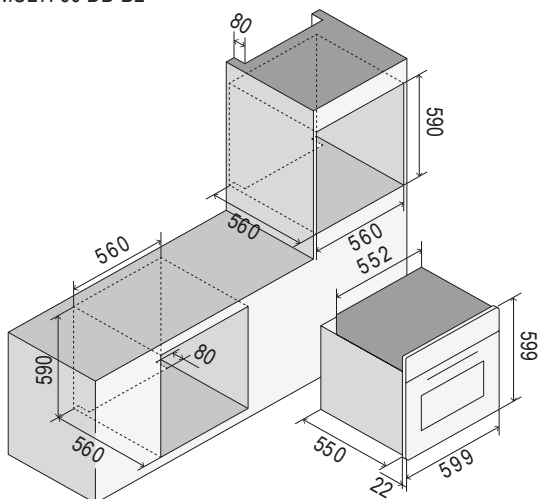
Bij apparaten voorzien van een elektrische grill dient de bereiding te gebeuren met gesloten deur op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het betreffende rooster

orden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.

■ INSTALLATIE - Installatievoorschriften

 Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de ruit van de oven-deur, 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.

VIRTUS MULTI 60 DD 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:

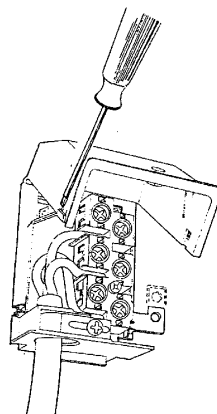
- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje);
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

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

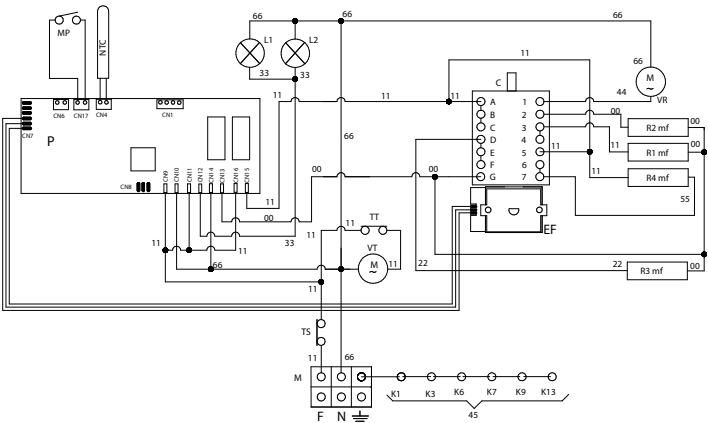
INSTALLATIE - Elektrische schema's Verbruik (kW)

Model	KW (230V)
OV60	3,2

Legenda

00	Zwart	K13	" "	grill
11	Bruin	K3	" "	ovenventilator
22	Rood	N		Nul
33	Wit	M		Klemmenstrook
44	Geel	MP		Microschakelaar deur
45	Geel-groen	NTC		Temperatuursonde
55	Grijs	P		/Klok
66	Blauw	R1		Bovenelement
C	Schakelaar	R2		Onderelement
EF	Encoder functies	R3		Grillelement
F	Fase	R4		Rond element
K1	Aarddraad klemmenstrook	TS		Veiligheidsthermostaat
K3	" " ovenventilator	TT		Tangentiale thermostaat
K6	" " ovenlamp 1	V		Ovenventilator
K7	" " ovenlamp 2	VT		Afkoelingsvent
K9	" " tangen. ventilator			

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. L' 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. 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 conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si ren-

dono 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. 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».

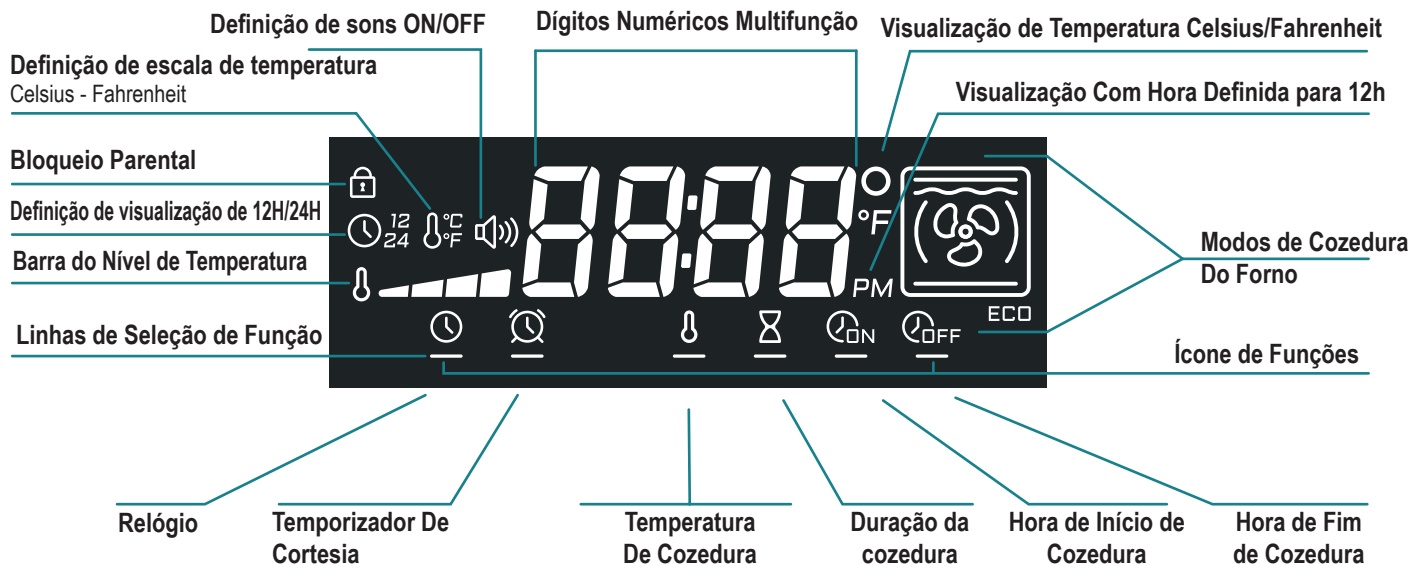
- Após o tempo indicado o forno está pronto para efetuar a primeira cozedura.
- Não cubra o interior do forno com folhas de alumínio como forma de facilitar a limpeza.
- Esta operação altera o desempenho do aparelho e pode danificar o

esmalte.

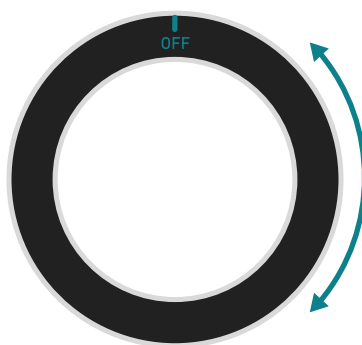
- Todos os acessórios em contacto direto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos com produtos específicos antes do uso.

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

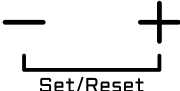
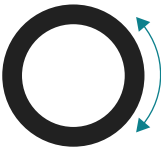
■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Visor LED



Legenda das Teclas e do Botão



■ Funções base do forno

SÍMBOLO	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
TECLA LUZ 	- Acende e apaga a luz	- Se acesa manualmente a luz apaga-se após 10 minutos. - A Luz acende-se automaticamente: no início da cozedura ou na abertura da porta durante 5 minutos na interrupção da cozedura ou após o fecho da porta durante 1 minuto
TECLA DE FUNÇÃO (O)	- Decorre entre as funções que podem ser ativadas	- A linha e os ícones indicam o estado da função. Linha branca: selecionada Linha vermelha: definida Linha branca e vermelha alternadas: selecionada e definida anteriormente Ícone vermelho: ativo - O ícone do Relógio permanece sempre branco
		Exemplos  
TECLAS DE AJUSTE 	- Definição dos valores da função	- Definição dos valores da função selecionada Definição/Redefinição das definições - Para a Redefinição, faça a pressão simultânea e prolongada das teclas — e +
TECLA INICIAR/PARAR 	- Iniciar ou parar um programa de cozedura	- Veja o capítulo dedicado à definição do programa de cozedura
BOTÃO 	- Seleciona o programa de cozedura ex.: 	- Veja o capítulo dedicado à definição do programa de cozedura

SÍMBOLO	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
BARRA NÍVEL TEMPERATURA a)  b) 	- Sinalização do nível de temperatura do forno	a) Assinala a vermelho a temperatura do forno durante a cozedura b) Assinala a branco o calor residual no final da cozedura

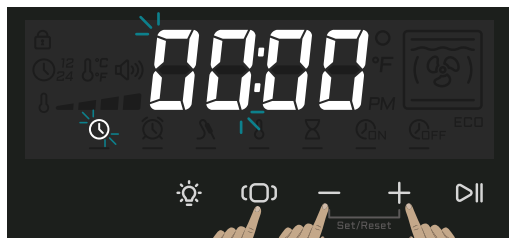
VISUALIZAÇÃO INFORMATIVA		
- Na ausência de interações, o visor muda para Visualização Informativa e apenas são visualizados os ícones ativos e o ícone do Relógio. - Ao pressionar a Tecla Função (O) sai-se da Visualização Informativa .		

1. Primeiro acendimento



- No primeiro acendimento, é necessário definir: o Relógio, a visualização 12/24H, Visor ON (ON d) - OFF (NO d), a Temperatura em °C ou °F e os Sons On/Off.
- Para definir os parâmetros, pressione as **Teclas de Ajuste** — ou + e a **Tecla de Função (O)** para confirmar e passar para a próxima definição:

1. Acertar o relógio

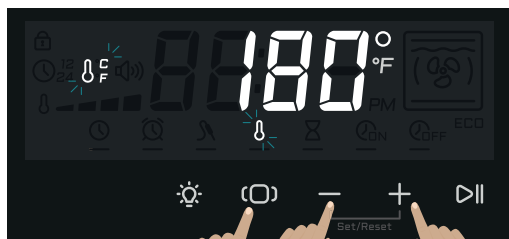


Atenção: após um corte da corrente elétrica por mais de **10 seg.** será necessário acertar a hora novamente.

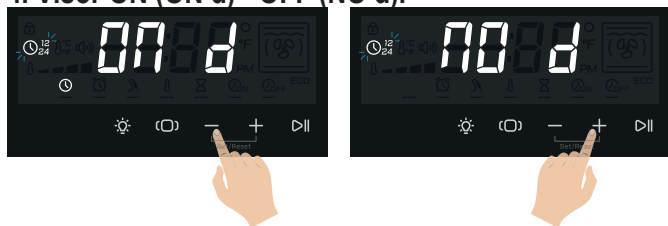
2. Definir a visualização para 12H/24H



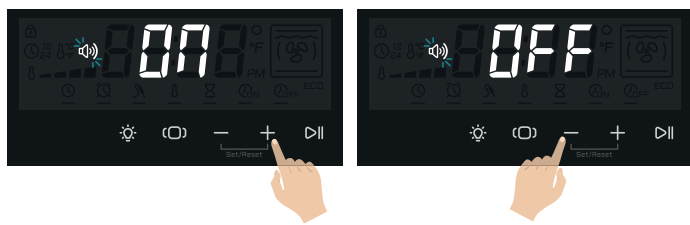
3. Definir a temperatura para °C ou °F.



4. Visor ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Definição de Sons On/Off



O produto está pronto a ser utilizado.

2. Funções de Configuração

2.1 Definição de funções



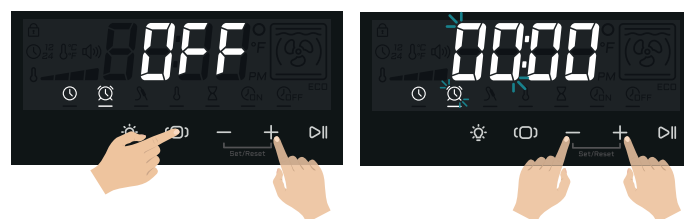
- Com uma pressão prolongada por **6 seg.** na **Tecla Função**  entra-se no modo descrito no capítulo “1. Primeiro acendimento” para Configuração do horário 12H/24H  , da **Escala de Temperatura**  da definição ON/OFF dos sons .

2.2 Acerto do Relógio 00:00



Com a **pressão prolongada** das **Teclas de Ajuste** - ou + habilita-se o acerto do **Relógio**, para o acerto do relógio proceda conforme indicado no capítulo “1. Primeiro acendimento”.

2.3. Definição do Temporizador de cortesia



- Ao selecionar a função **Temporizador de Cortesia**,  pode-se acertar o valor das horas e depois dos minutos com as **Teclas de Ajuste** — ou +. O countdown ativa-se com a pressão da **Tecla de Função**  ou após **10 seg.**

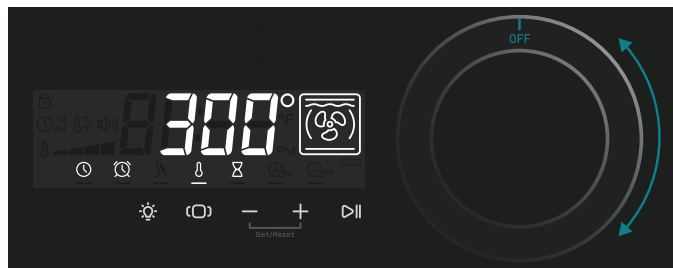
- O Temporizador de cortesia pode ser redefinido com a pressão simultânea prolongada das **Teclas de Ajuste** — e +.

2.4 Bloqueio parental



- Com o forno apagado, com uma pressão prolongada de **3 seg.** na **Tecla Função**  ativa-se / desativa-se o **Bloqueio parental** .

3. Definição Programa de Cozedura

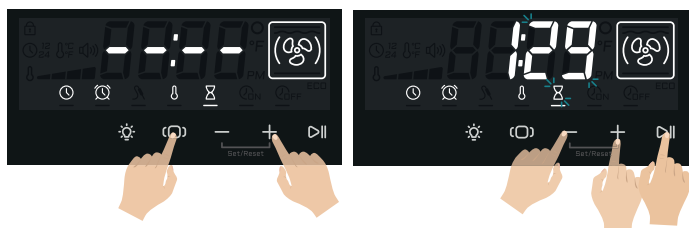


- Ao rodar o botão seleciona-se um dos programas de cozedura, com a temperatura padrão.

- A **Temperatura de cozedura** pode ser modificada com as **Teclas de Ajuste** — ou +.

- Ao pressionar a **Tecla Iniciar/Parar** inicia-se o programa de cozedura.

4. Definição da Duração da cozedura



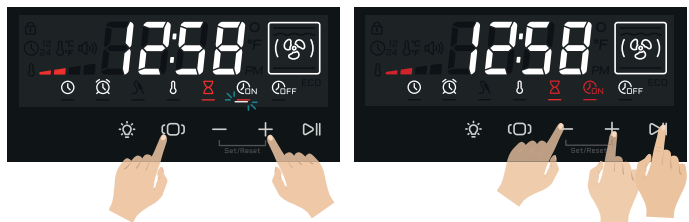
- Ao selecionar a **Função Duração da Cozedura** com a **Tecla de Função** pode-se definir o valor das horas e depois dos minutos com as **Teclas de Ajuste** — ou +.

- O **countdown** arranca no preciso momento do início da cozedura: com a pressão da **Tecla Iniciar/Parar** ou quando terminar o atraso programado na secção **Horário de Cozedura**.

- O temporizador **Duração da cozedura** pode ser redefinido com a pressão simultânea das **Teclas de Ajuste** — e +.

5. Definição do Horário de Cozedura (Início ou Fim).

Hora de Início de Cozedura e **Hora de Fim de Cozedura** são duas funções alternativas que não podem ser ativadas simultaneamente.



- Se a **Duração da cozedura** estiver definida pode-se aceder às funções de definição do Horário de Cozedura: **Hora de Início** ou **Hora de Fim** .

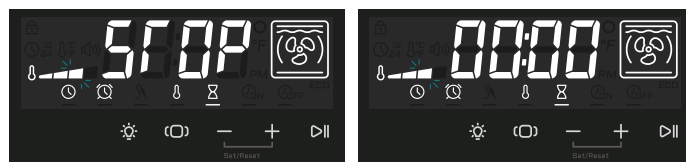
- Ao selecionar a função **Hora de Início** ou **Hora de Fim** da Cozedura, pode-se definir o valor das horas e depois dos minutos através das **Teclas de Ajuste** — ou +.

- Com a pressão da **Tecla Iniciar/Parar** ativar-se-ão as definições.

- Esses Temporizadores podem ser redefinidos com a pressão simultâ-

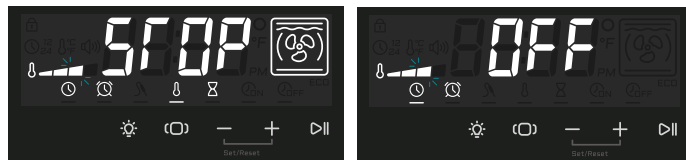
nea das **Teclas de Ajuste** — e +.

6. Fim do programa de cozedura



- O forno sinaliza o fim da cozedura ao terminar o **Temporizador de Duração** com um som durante 1 minuto.

6.1. PARAR e DESLIGAR o Forno



O forno pode ser apagado das seguintes maneiras:

- Ao pressionar a **Tecla Iniciar/Parar** durante uma cozedura.

- Ao rodar o botão para OFF.

- Se estiver definido o **Standby OFF (NO d)**, após 5 minutos de inatividade e nenhuma função estiver ativa, o forno apaga-se automaticamente.

7. Abertura da porta

- No caso de abertura da porta o programa é suspenso até ao fecho da mesma.

- Se a porta não for fechada dentro de 3 minutos, o programa é interrompido.

8. Redefinição para os Valores de Fábrica



Para recolocar o produto nas condições de fábrica e ter o primeiro acendimento, com o Botão na posição de **OFF**, pressione simultaneamente a **Tecla Função** , as **Teclas de Ajuste** — e + por **10 seg.**

- No visor percorrerão as linhas em baixo por 30 seg. durante os quais, pressione simultaneamente as **Teclas de Ajuste** — e +.

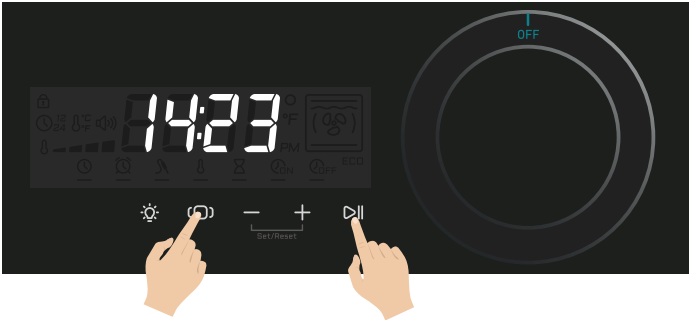
Aparecerá no visor a palavra **CIAO**.



Desligue a alimentação elétrica ao forno. No próximo reacendimento, todos os parâmetros serão redefinidos e o forno voltará a propor a sequência do primeiro acendimento.

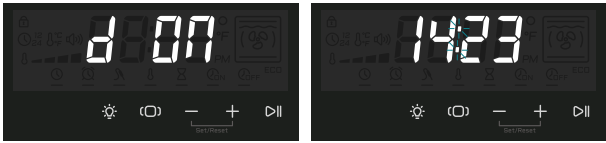
9. Modo Demo

No modo **DEMO** é possível navegar através das funções sem que o forno aqueça.



O **DEMO** ativa-se com o seguinte procedimento:

- botão em **OFF** e todas as funções desligadas
- pressão simultânea da **Tecla Função** (□) e da **Tecla Iniciar/Parar** (▶||) por 8 segundos.



- Quando o modo está ativo, os pontos do **Relógio 14:23** piscam e é visualizada no visor a mensagem **d 00** por 3 segundos (a visualização repete-se quando uma tecla ativa é pressionada pela primeira vez após 3 minutos de inatividade do forno)
- Para sair do modo DEMO, repita o procedimento de ativação

■ ÍCONE

ÍCONE	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO
	PIZA	Esta função é particularmente indicada para cozinhar pizzas, focacce e pão. A principal fonte de calor provém da resistência inferior que funciona em combinação com as outras resistências do forno.
	COZEDURA NORMAL ESTÁTICA	É a função clássica do forno elétrico particularmente indicada para cozinhar os seguintes alimentos: costeletas de porco, enchidos, bacalhau, assados na brasa, caça, vitela assada, merengues e biscoitos, fruta assada no forno etc.
	COZEDURA POR BAIXO	É a cozedura mais adequada para completar a cozedura dos alimentos, especialmente a pastelaria (bolachas, merengues, bolos levedados, sobremesas de fruta etc.) e outros alimentos.
	COZEDURA ECO	Esta é a função que permite cozinhar com uma considerável poupança no consumo de eletricidade. Para aproveitar ao máximo esta característica convém, antes de inserir a função ECO, introduzir a comida dentro do forno, posicionando-a no centro da cavidade. Com a função Eco, os tempos de cozedura adaptam-se à cozedura lenta, como: carnes assadas, carnes brancas, massas no forno, pastelaria delicada. Nota: a cozedura Eco não pode ser selecionada com a sonda de carne inserida.
	COZEDURA ESTÁTICA NO GRELHADOR	A função indicada para a cozedura na grelha, rápida e profunda, para gratinar e assar as carnes em geral, o bife, a costeleta à florentina, os peixes na grelha e também as verduras na grelha. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180 °C.
	COZEDURA VENTILADA NO GRELHADOR	Particularmente rápida e profunda com considerável poupança de energia, esta função é indicada para muitos alimentos tais como: costeletas de porco, enchidos, espetadas de porco ou mistas, caça, gnocchi à romana etc. As cozeduras com o grelhador elétrico devem ser efetuadas com o termóstato a 180 °C.
	COZEDURA INTENSIVA	É a função da cozedura rápida e intensa de diversas comidas; é indicada para: peixe em papelote, verduras assadas na brasa, espetadas, pato, frango etc.
	COZEDURA VENTILADA MÚLTIPLA	É a função que permite a cozedura simultânea de diferentes comidas sem que os cheiros se misturem entre si; pode-se cozinhar lasanhas no forno, piza, croissants e brioques, tartes, bolos etc.
	AQUECIMENTO RÁPIDO	Esta função é utilizada para acelerar o pré-aquecimento do seu forno. Recomenda-se utilizar esta função ao definir uma temperatura de cozedura entre 200 e 300 °C. A utilização da função para temperaturas inferiores a 200 °C não traz vantagens particulares. ATENÇÃO: a função NÃO É adequada para a cozedura dos alimentos, serve apenas para pré-aquecer o forno mais rapidamente. NÃO UTILIZE A FUNÇÃO POR MAIS DE 20 MINUTOS

■ INSTRUÇÕES DE USO - Acessórios

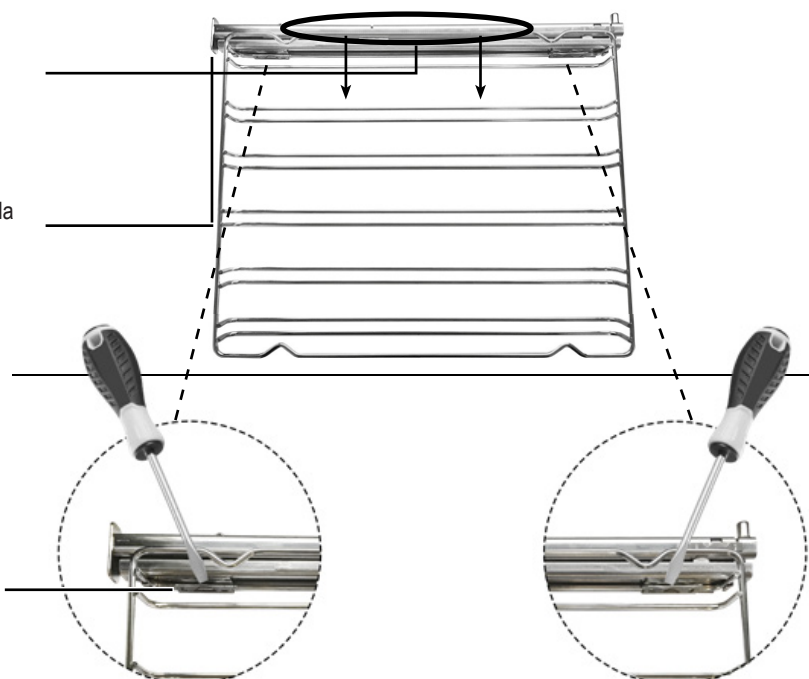
Espeto rotativo - espeto (somente em alguns modelos)

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.

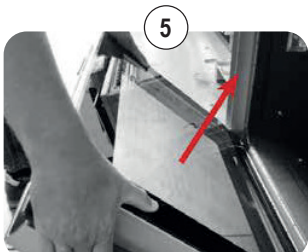
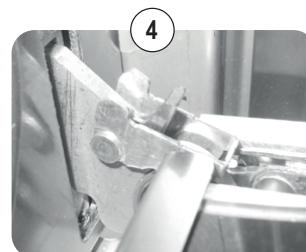
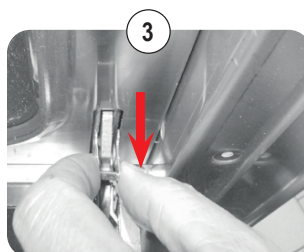
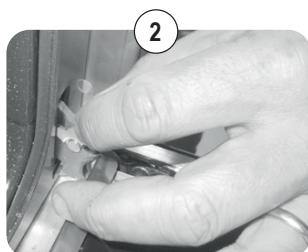
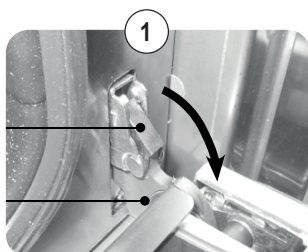
Repita as operações no sentido inverso para reposicionar a guia

■ 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



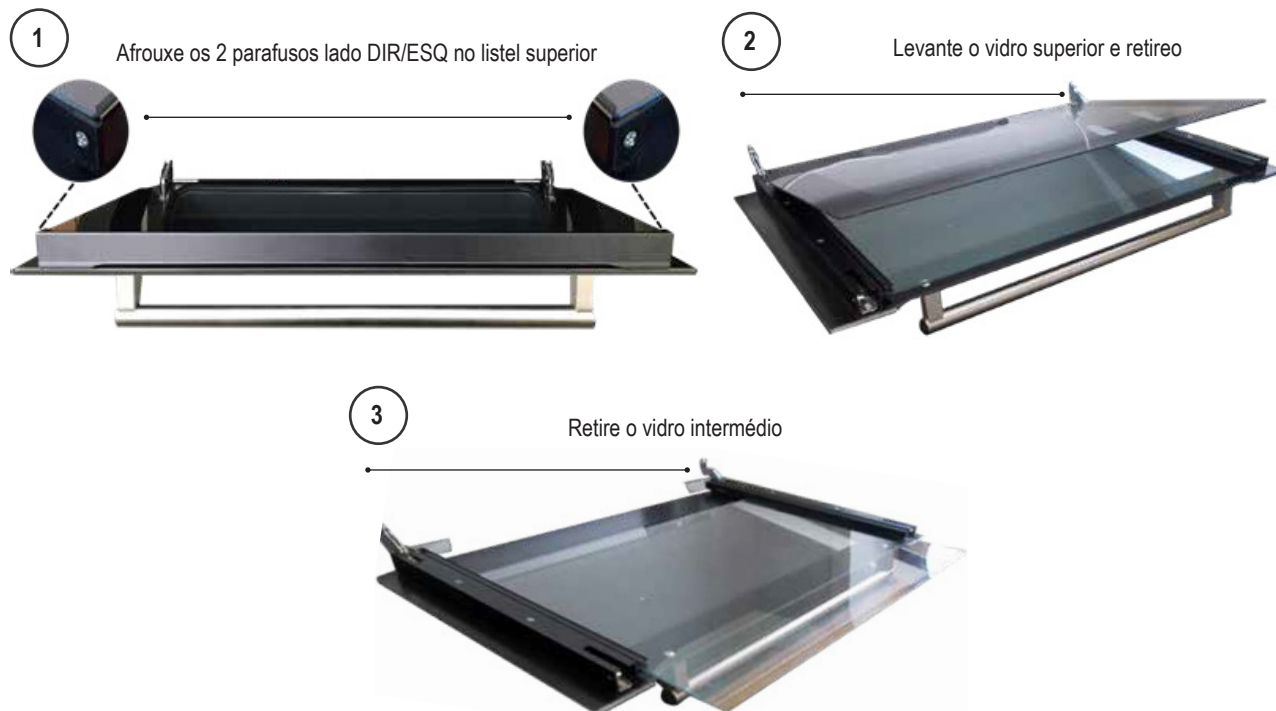
■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO - Remover e limpar o vidro

Procedimento a seguir

A porta do forno é composta por três vidros (dois em alguns modelos). 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 sujidade 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. 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 sujidade incrustada e endurecida, é recomendável deixar as grelhas de molho por algumas horas antes de as limpar.

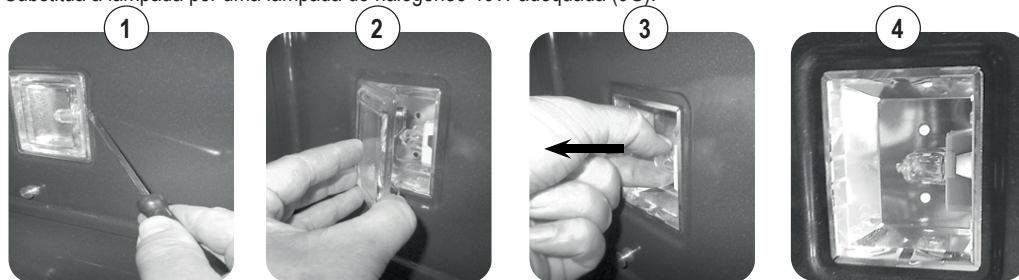
PARTE FRONTAL

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 halógeno 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 - Resolução 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.

Erros de sistema

DESCRIZIONE	ID errore
sonda NTC/PT1000 interrompida	Er00
sonda NTC/PT1000 em curto-circuito	Er01
Sobreaquecimento	Er04

■ 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

PRATO	TEMP. C°		MIN.
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
Filhós 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	40/50
Assado de boi	250	2/3	50/60
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

PRATO	TEMP. C°		MIN.
Fogaça de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscoitos de Savoia	180-200	2	40/50
Filhós 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.

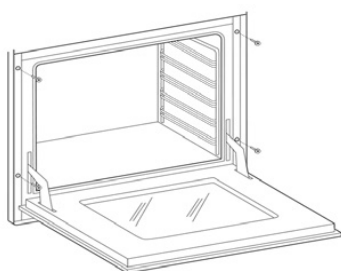
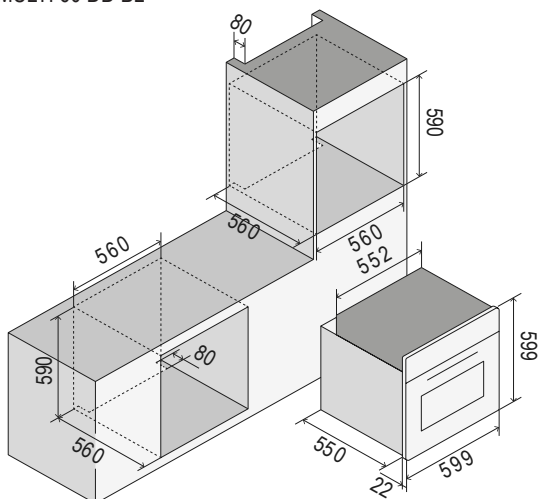
Cocção com grill

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.

■ 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.

VIRTUS MULTI 60 DD 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/regulamento:

DIRECTIVA 2002/96/CE

DIRECTIVA BAIXA TENSÃO 2014/35/UE

DIRECTIVA COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE

REGULAMENTO N° 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.

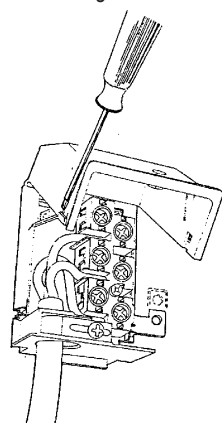
Antes de ligar o aparelho à rede, certifique-se de que:

- 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 onipolar, 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.

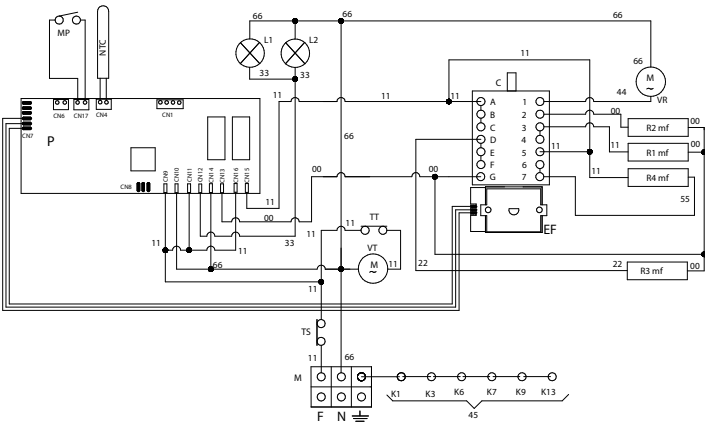
INSTALAÇÃO - Esquemas eléctricos Absorção (kW)

Modelo	KW (230V)
OV60	3,2

Legenda

00	Preto	K13	" "	grill
11	Castanho	K3	" "	ventilatore forno
22	Vermelho	N	Neutro	
33	Branco	M	Morsettiere	
44	Amarelo	MP	Microinterruttore porta	
45	Amarelo-verde			
55	Cinza	NTC	Sonda di temperatura	
66	Azul	P	Programmatore	
C	Comutador	R1	Resistência superior	
EF	de vapores vapori	R2	Resistência inferior	
F	Fase	R3	Resistência grelhador	
K1	Fio terra caixa de conexões	R4	Resistência circular	
K3	" " ventoinha do forno	TS	Termóstato forno	
K6	" " luz do forno 1	TT	Termóstato tangencial	
K7	" " luz do forno 2	V	Ventoinha do forno	
K9	" " motovent. tangen.	VT	Vent. arrefecimento	

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, tomar 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 e incluso después de su uso. 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 experiencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo una adecuada vigilancia, o bien, si han sido instruidos acerca del uso del aparato en con-

diciones 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 reciclables 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.

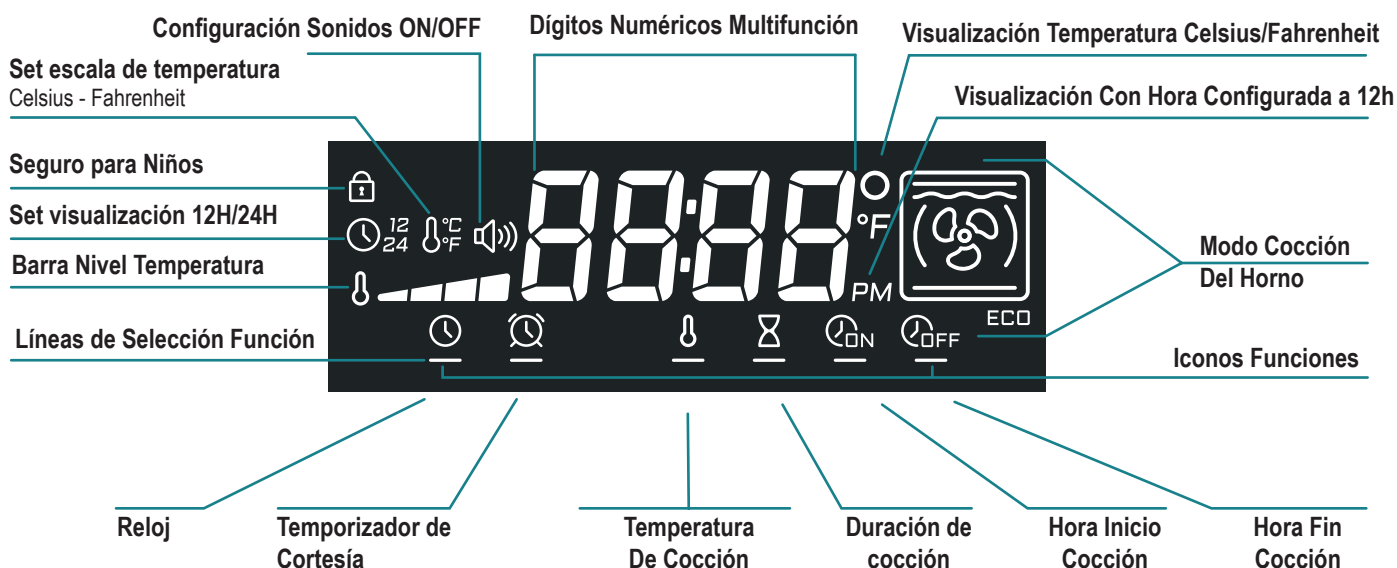
- Dicha operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el

esmalte.

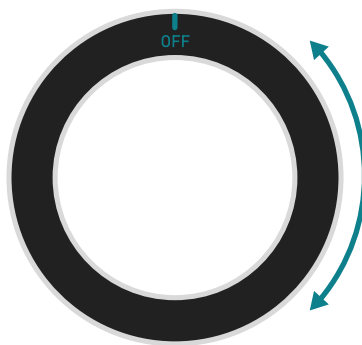
- Todos los accesorios en contacto directo con los alimentos, antes de su utilización, deben limpiarse cuidadosamente utilizando productos adecuados.

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

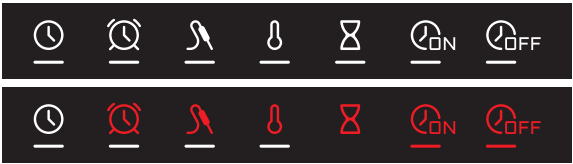
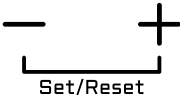
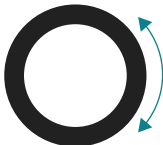
■ INSTRUCCIONES DE USO - Pantalla LED



Leyenda Teclas y Pomo



■ Funciones básicas del horno

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
TECLA LUZ 	- Enciende y apaga la luz	- Si se enciende manualmente la luz se apaga después de 10 minutos. - La Luz se enciende automáticamente: al iniciar la cocción o al abrir la puerta durante 5 minutos al interrumpir la cocción o tras el cierre de la puerta durante 1 minuto
TECLA DE FUNCIÓN 	- Se desplaza por las funciones que pueden activarse	- La línea y los iconos indican el estado de la función. Línea blanca: seleccionada Línea roja: configurada Línea blanca y roja alternadas: seleccionada y configurada antes Icono rojo: activo - Icono Reloj permanece siempre blanco
	Ejemplos 	
TECLAS DE AJUSTE 	- Configura los valores de la función	- Configura los valores de la función seleccionada Set /Reset de las configuraciones - Para el Reset presión contemporánea prolongada de las teclas — y +
TECLA INICIO / PARADA 	- Inicia o Interrumpe un programa de cocción	- Véase capítulo dedicado a la configuración programa de cocción
POMO 	- Selecciona el programa de cocción ej: 	- Véase capítulo dedicado a la configuración programa de cocción

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
BARRA NIVEL TEMPERATURA a)  b) 	- Indicación del nivel de temperatura del horno	a) En rojo señala la temperatura del horno durante la cocción b) En blanco señala el calor residual al final de la cocción

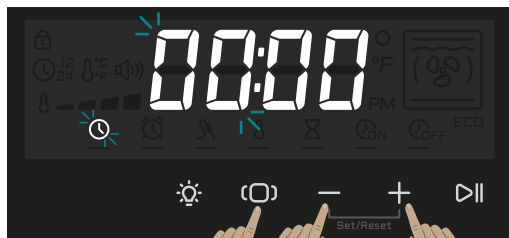
VISUALIZACIÓN INFORMATIVA		
- En ausencia de interacciones la pantalla pasa a la Visualización Informativa y sólo se muestran los iconos activos y el icono del Reloj. - Pulsando la Tecla Función  se sale de la Visualización Informativa .		

1. Primer encendido



- En el primer encendido, es necesario configurar:
el reloj, la visualización 12/24H, Pantalla ON (ON d) - OFF (NO d) la Temperatura en °C o °F y los Sonidos on/Off.
- Para configurar los parámetros pulsar las **Teclas de Ajuste** — o + y la **Tecla Función**  para confirmar y proceder al siguiente ajuste:

1. Configurar el reloj

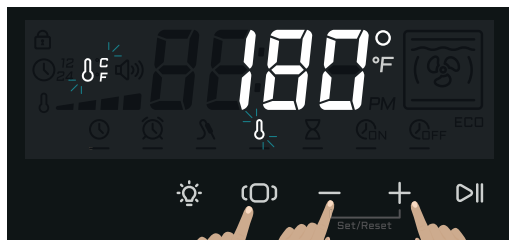


Atención: después de una interrupción de la corriente eléctrica durante más de **10 seg.** será necesario configurar nuevamente la hora.

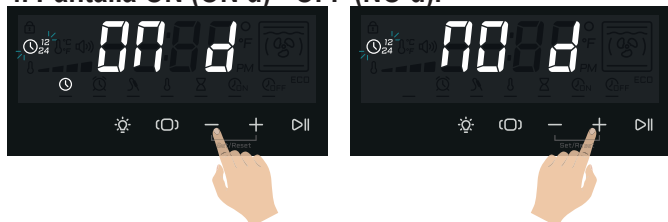
2. Configurar la visualización 12H/24H



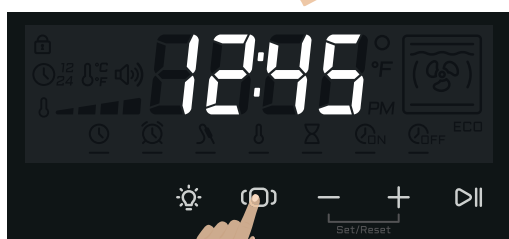
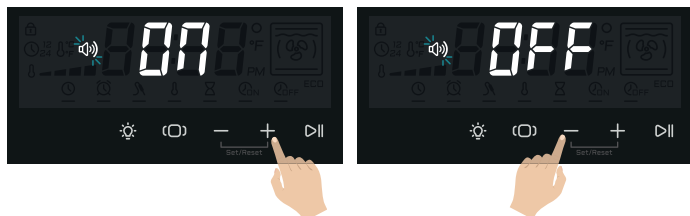
3. Configurar la Temperatura en °C o °F.



4. Pantalla ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Configuración Sonidos on/Off



El producto está listo para ser utilizado.

2. Funciones de Ajuste

2.1 Configuración funciones



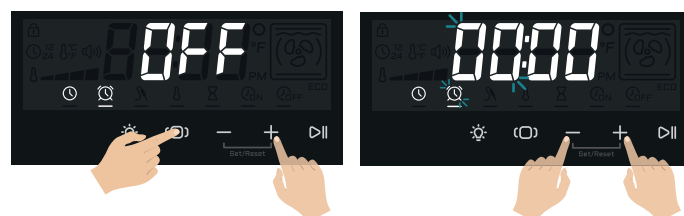
- Con una presión prolongada de **6 seg.** en la **Tecla Función**  se entra en el modo descrito en el capítulo **"1. Primer Encendido"** para Ajuste del horario **12H/24H** , de la **Escala de Temperatura**  de la configuración ON/OFF de los sonidos .

2.2 configuración Reloj 00:00



Con la presión prolongada de las **Teclas de Ajuste - o +** se habilita la configuración **Reloj**, para el ajuste proceder como se indica en el capítulo **"1. Primer Encendido"**.

2.3. Configuración Temporizador de cortesía



- Seleccionando la función **Temporizador de Cortesía**  se puede configurar el valor de horas y luego minutos mediante las **Tecla de Ajuste - o +**.

La cuenta regresiva se activa al presionar la **Tecla Función**  o después de **10 seg.**

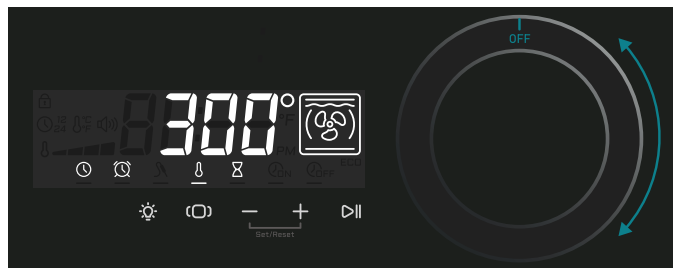
- El Temporizador de cortesía puede reiniciarse con la presión contemporánea prolongada de las **Teclas de Ajuste - y +**.

2.4 Seguro para niños



- Con el horno apagado, con una presión prolongada durante **3 seg.** En la **Tecla Función**  se activa/ desactiva el **Seguro para Niños** .

3. Configuración Programa de Cocción

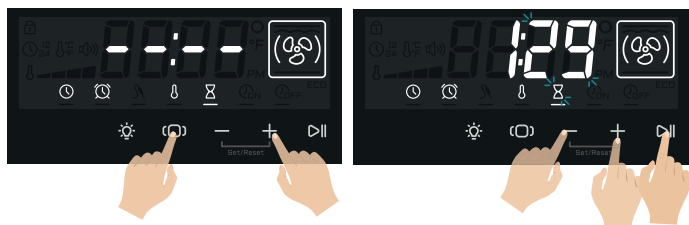


- Girando el pomo se selecciona uno de los programas de cocción, con la temperatura predeterminada.

- La **Temperatura de Cocción** se puede modificar con las **Teclas de Ajuste** o .

- Pulsando la **Tecla Inicio/Parada** el programa de cocción arranca.

4. Configuración Duración de Cocción



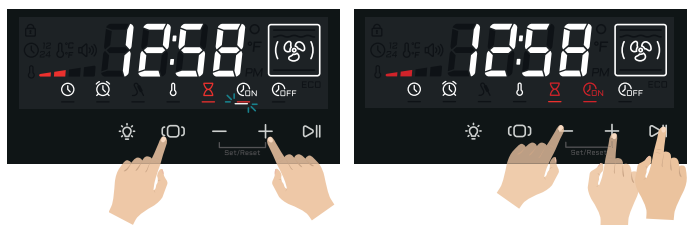
- Seleccionando la **Función Duración de cocción** con la **Tecla Función** se puede configurar el valor de horas y luego minutos mediante las **Teclas de Ajuste** o .

- La **cuenta regresiva** inicia al comenzar efectivamente la cocción: al presionar la **Tecla Inicio/Parada** o al finalizar el retraso programado en la sección **Horario de Cocción**.

- El temporizador **Duración de cocción** puede reiniciarse con presión contemporánea prolongada de las **Teclas de Ajuste** y .

5. Configuración Horario de Cocción (Inicio o Fin .

Hora Inicio Cocción y **Hora Fin Cocción** son dos funciones alternativas que no pueden activarse al mismo tiempo.



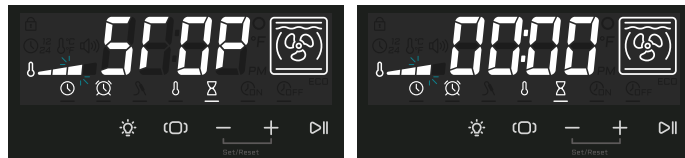
- Si la **Duración de cocción** está configurada se puede acceder a las funciones de Configuración Horario de Cocción: **Hora Inicio** u **Hora Fin** .

- Seleccionando la función **Hora Inicio** u **Hora Fin** Cocción se puede configurar el valor de horas y luego minutos mediante las **Teclas de Ajuste** o .

- Al presionar la **Tecla Inicio/Parada** las configuraciones estarán activas.

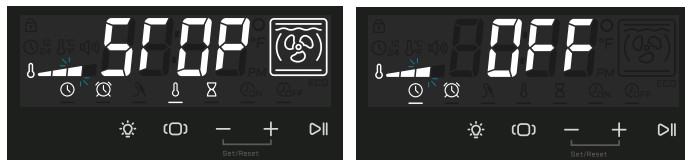
- Estos Temporizadores pueden reiniciarse con la presión contemporánea prolongada de las **Teclas de Ajuste** y .

6. Fin programa cocción



- El horno señala el fin de la cocción al finalizar el **Temporizador de Duración** con un sonido durante 1 minuto.

6.1. STOP y OFF Horno



El horno puede apagarse de las siguientes maneras:

- Pulsando la **Tecla Inicio/Parada** durante una cocción.

- Girando el pomo a OFF.

- Si se ha configurado el Standby **OFF (NO d)**, tras 5 minutos de inactividad y ninguna función activa el horno se apaga automáticamente.

7. Apertura Puerta

-En caso de apertura de la puerta el programa se suspende hasta el cierre de la misma.

- Si la puerta no se cierra en 3 minutos, el programa se interrumpe.

8. Reset a Valores de Fábrica



Para regresar el producto a la condición de fábrica y encenderlo por primera vez, con el Pomo en la posición de **OFF**, pulsar contemporáneamente la **Tecla Función** , **Teclas de Ajuste** y durante **10 sed.**

- La pantalla se desplazará por las líneas durante 30 seg. durante los cuales pulsar simultáneamente las **Teclas de Ajuste** y .

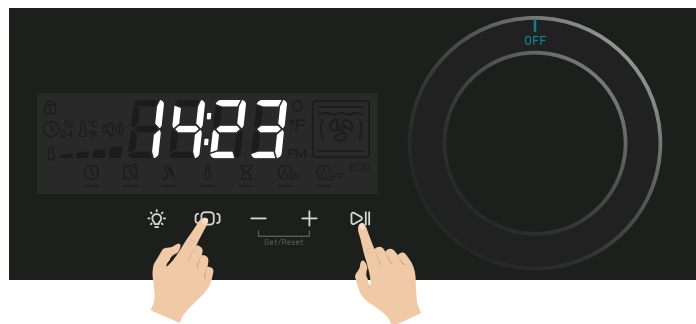
En la pantalla aparecerá el mensaje **CIAO**.



Quitar la alimentación al horno. La próxima vez que se vuelva a encender, se restablecerán todos los parámetros y el horno repetirá la secuencia en la que se encendió por primera vez.

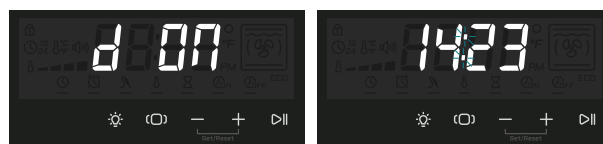
9. Modo Demo

En modo **DEMO** es posible navegar por las funciones sin que el horno se caliente.



La **DEMO** se activa con el siguiente procedimiento:
- como en **OFF** y todas las funciones apagadas

- presión contemporánea de la **Tecla Función** (OFF) y **Tecla Inicio/Pausa** (▶||) durante 8 segundos.



- Cuando el modo está activo los puntitos del **Reloj 14:23** parpadean en la pantalla se ve el mensaje **d 00** durante 3 segundos (la visualización se repite la primera vez que se pulsa una tecla activa tras 3 minutos de inactividad del horno)
- Para salir del modo DEMO repetir el procedimiento de activación

■ ICONOS

ICONOS	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
	PIZZA	Esta función es especialmente adecuada para hornear pizzas, focacce y pan. La principal fuente de calor procede de la resistencia inferior, que funciona en combinación con las demás resistencias del horno.
	COCCIÓN NORMAL ESTÁTICA	Es la función clásica del horno eléctrico, especialmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuleta de cerdo, salchichas, bacalao, carne estofada, caza, ternera asada, merengues y galletas, fruta asada, etc
	COCCIÓN DESDE ABAJO	Es la forma más adecuada de terminar la cocción de los alimentos, especialmente la repostería (bizcochos, merengues, tartas con levadura, tartas de frutas, etc.) y otros alimentos.
	COCCIÓN ECO	Es la función que permite cocinar con un ahorro considerable de consumo eléctrico. Para aprovechar al máximo esta función, es conveniente, antes de activar la función ECO, introducir la fuente en el horno colocándola en el centro de la cavidad. Con la función Eco, los tiempos de cocción se adaptan a cocciones lentas como: carnes estofadas, carnes blancas, pasta al horno, repostería delicada. Nota: La cocción Eco no puede seleccionarse con la sonda para carne insertada.
	COCCIÓN PARRILLA ESTÁTICA	Esta función es adecuada para asar a la parrilla rápida y profundamente, rallar y asar carne en general, filete, chuletón, pescado a la parrilla e incluso verduras a la parrilla. La cocción con la parrilla eléctrica debe realizarse con el termostato a 180 °C.
	COCCIÓN PARRILLA VENTILADA	Especialmente rápida y profunda con un considerable ahorro de energía, esta función es adecuada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, brochetas de cerdo o mixtas, caza, ñoquis a la romana, etc. La cocción con la parrilla eléctrica debe realizarse con el termostato a 180 °C.
	COCCIÓN INTENSIVA	Se utiliza para la cocción rápida e intensa de diversos platos; es adecuado para: pescado al horno, verduras estofadas, brochetas, pato, pollo, etc.
	COCCIÓN VENTILADA MÚLTIPLE	Es la función que permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo sin que los olores se mezclen; puedes hornear lasaña, pizza, croissants y brioches, tartas, pasteles, etc.
	CALEFACCIÓN RÁPIDA	Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno. Se recomienda utilizar esta función cuando se configura una temperatura de cocción entre 200 y 300°C. La utilización de la función para temperaturas inferiores a 200°C no presenta ventajas particulares. ADVERTENCIA: La función NO sirve para cocinar alimentos, sólo se utiliza para precalentar el horno más rápidamente. NO UTILIZAR LA FUNCIÓN DURANTE MÁS DE 20 MINUTOS

■ INSTRUCCIONES PARA EL USO - Accesorios

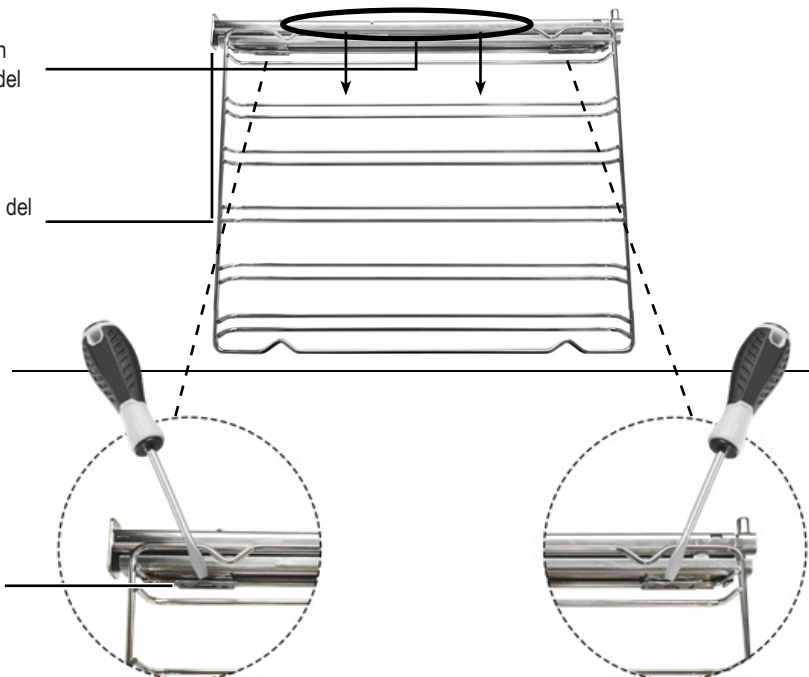
Espetón - espiedo (solo en algunos modelos)

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

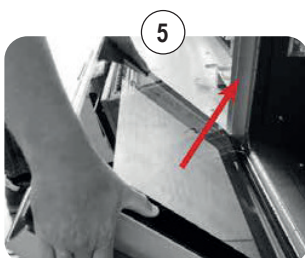
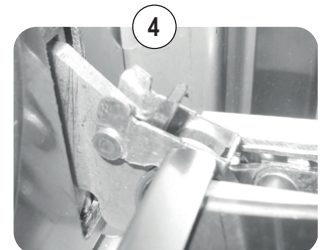
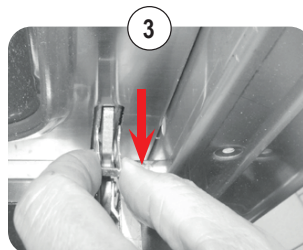
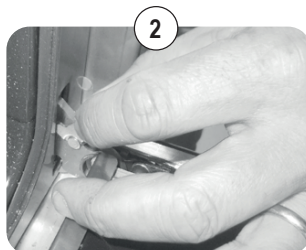
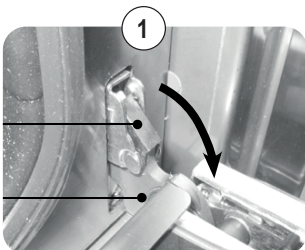
Repetir las operaciones en sentido inverso para volver a colocar la guía

■ 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

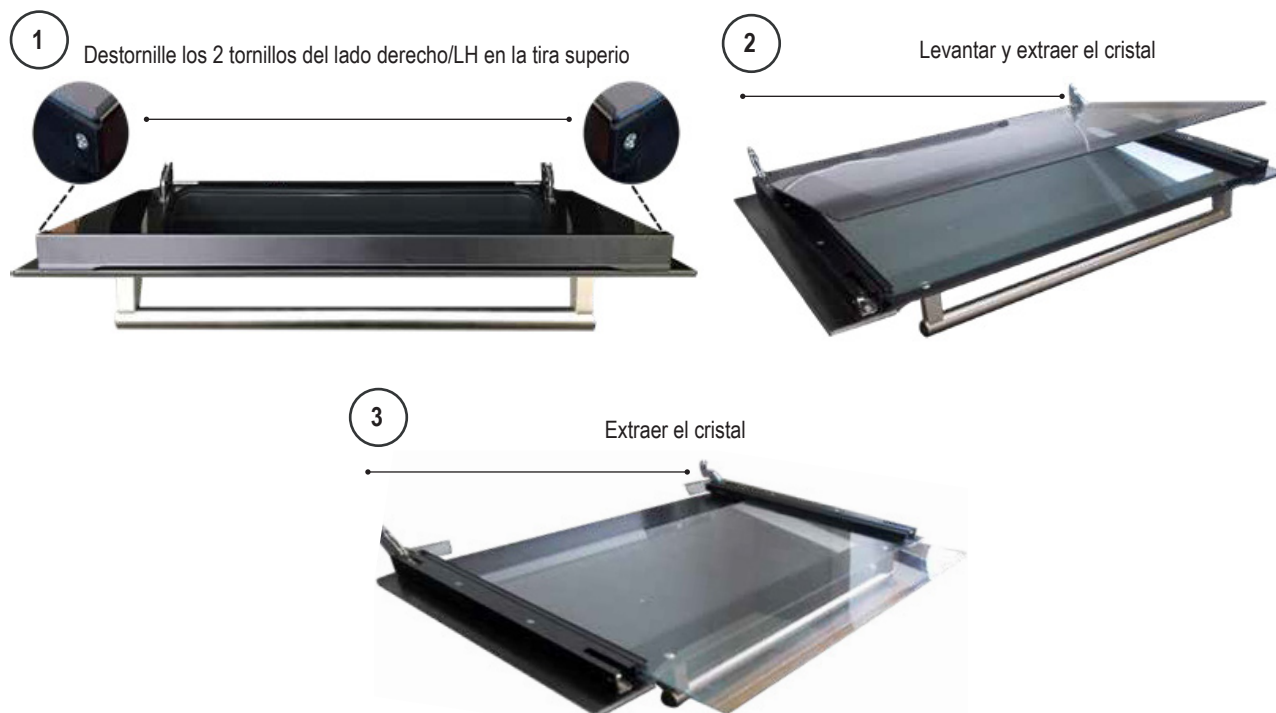
Procedimiento a seguir

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. 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

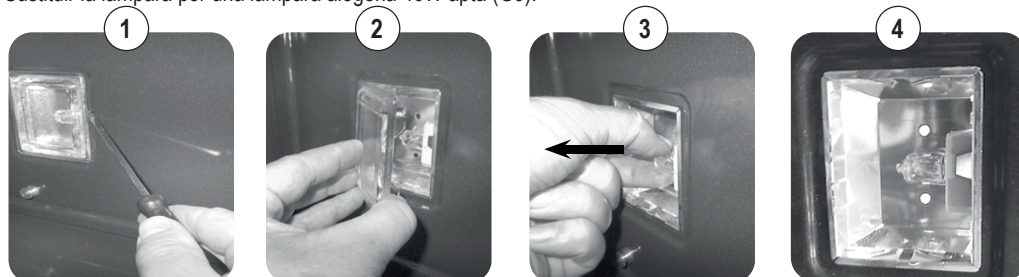
PANEL FRONTAL

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.

Errores de sistema

DESCRIZIONE	ID errore
sonda NTC/PT1000 interrompida	Er00
sonda NTC/PT1000 em curto-circuito	Er01
Sobreaquecimiento	Er04

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			

PLATO	TEMP. C°		MIN.
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 savoiardi	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
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

PLATO	TEMP. C°		MIN.
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
PANADERIA			
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

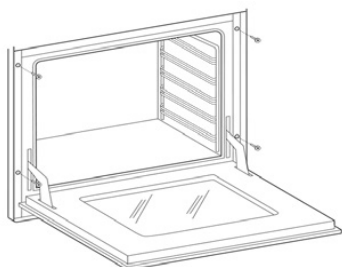
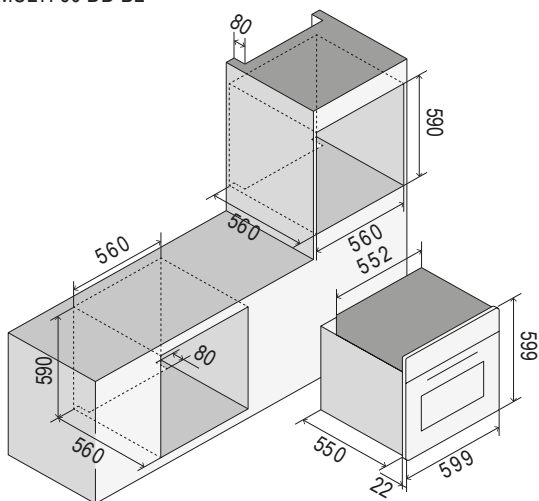
En los aparatos con grill eléctrico la cocción se efectúa con la puerta cerrada a 180°C. Los alimentos a la parrilla deben colocarse en la cuadrícula relativa, preferiblemente en el cuarto estante.

■ 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.

VIRTUS MULTI 60 DD 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.

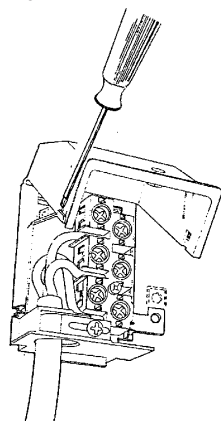
Para la conexión directa a la red, es necesario que:

- 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 omipolar, 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

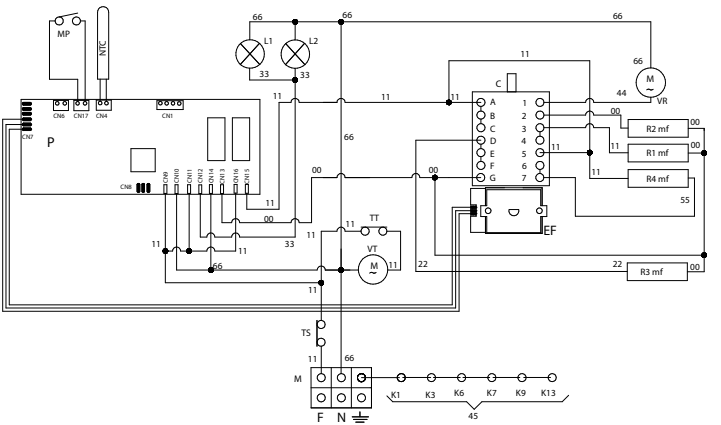
Absorción (kW)

MODELO	KW (230V)
OV60	3,2

Leyenda

00	Negro	K13	“ “ ventilador horno
11	Marrón	N	Neutro
22	Rojo	M	Caja de terminales
33	Blanco	MP	Microinterruptor puerta
44	Amarillo	NTC	Sonde de température
45	Amarillo-verde	P	Programador
55	Gris	R1	Cuentaminutos / Reloj
66	Azul	R2	Resistencia techo
C	Conmutador	R3	Resistencia grill
EF	Encoder funciones	R4	Resistencia circular
F	Fase	TS	Termostato de seguridad
K1	Cable a tierra caja de terminales	TT	Termostato tangencial
K3	“ “ ventilador horno	V	Vent. refrigeración
K6	“ “ luz horno 1	VT	Carte d'alimentation
K7	“ “ luz horno 2		
K9	“ “ motovent. tangen.		

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