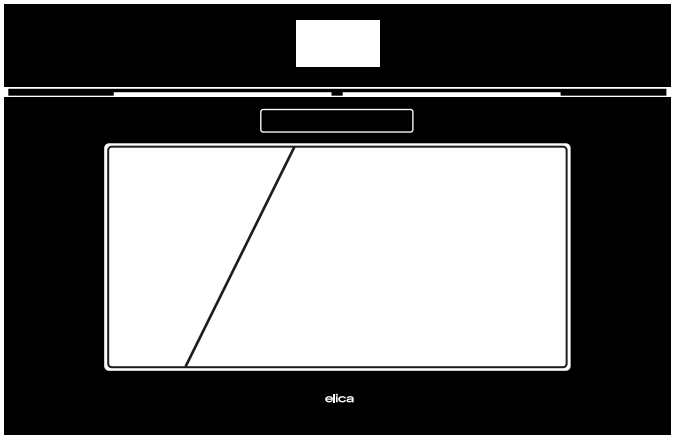
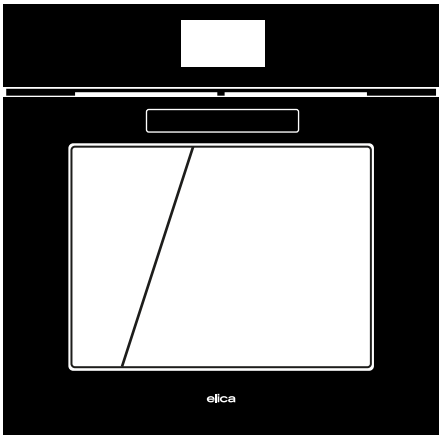




RU Инструкции по монтажу и эксплуатации

elica

⚠ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, указанными также на обложке, нанесенанапритвордверидуховогошкафаивиднаприоткрытойдвери или на верхней крышке духовки.

ВНИМАНИЕ! Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).

⚠ **1.** Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

2. Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

3. Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

4. Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

6. Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

7. Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

9. Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

10. Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

11. Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

A. Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

B. Не работайте с прибором босиком.

C. Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

D. Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

F. Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

12. Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

13. Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

14. В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь ремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

15. Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

16. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

19. Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

20. В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

21. Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

22. Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

23. Опасность удушения.

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

25. Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

26. Внимание: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

27. Перед включением функции ПИРОЛИЗА:
- вынуть из полости духовки все аксессуары – решетки, поддоны, боковые решетки, щуп для мяса, посуду;
- удалить излишки вылившегося материала (во избежание образования дыма).

28. Внимание – опасность ожогов
Опасность травм из-за высокой температуры поверхностей – во время пиролитической очистки духовка нагревается намного сильнее, чем при обычном приготовлении пищи: не прикасайтесь к духовке, держите детей на должном расстоянии.
Внимание – опасно для здоровья В связи с нагревом до очень высокой температуры, почти 500°C, выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистых оболочек.
Поэтому во время использования необходимо хорошо проветривать помещение и избегать пребывания в нем в течение длительного времени.

29. Использовать только термодатчик, рекомендованный для этого духового шкафа.

30. Во избежание перегрева нельзя устанавливать прибор за декоративными дверями

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230°C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».
- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.
- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.
- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

⚠ Не допускается приготовление пищи в непосредственном контакте с решетками и противнями духовки.

■ ДИСПЛЕЙ - Описание пиктограмм

	Пауза
	Запуск
	°C - °F
	Блокировка экрана
	Подтверждение
	Настройки
	Щуп для мяса
	Главная
	Освещение
	Таймер
	Выход/окончание
	Часы
	Подтверждение настроек
OFF	**Выключение**

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



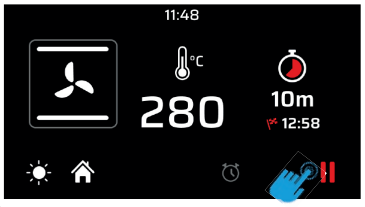
Работа устройства

Главная Начальная страница дисплея
1 = позволяет перейти к странице настройки камеры.
2 = позволяет установить таймер.
3 = позволяет перейти непосредственно к настройкам.
Настройки
4 = выбор шкалы градусов (°C или °F).
5 = установка времени.
6 = выход/окончание.
7 = блокировка экрана.
8 = для разблокировки дисплея коснитесь его и удерживайте в течение 10 секунд.
9 = позволяет установить громкость звукового сигнала и по выбору звук при прикосновении к дисплею.
Настройка таймера.
10 = увеличение или уменьшение времени.
11 = подтверждение после установки требуемого времени. Звуковой сигнал сообщит об окончании установленного интервала.
12 = подтверждение и возврат на начальную страницу.
Функции
13 = выбор функции приготовления.
13a = выбор приготовления с низким/высоким уровнем влажности.
ПРИМЕЧАНИЕ: возможно только в определенных режимах приготовления.
13 = подтверждение функции приготовления.
13.1 = освещение (вкл. или выкл.).
13.2 = Главная (возврат на главную страницу).

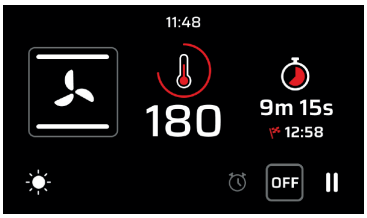
14 = установка рабочей температуры.
14b = имеются два варианта установки температуры:
- перемещение по панели
- с помощью + или -

14 = подтверждение функции приготовления.
15 = установка времени приготовления и программированного пуска.
15a = установка времени приготовления.
15b = отображение времени окончания приготовления.
15c = установка времени начала.
15d = подтверждение функции приготовления.
15e = цифровая клавиатура.
16 = Дисплей духового шкафа отключается для экономии энергии после 19' бездействия. Его можно снова включить одним прикосновением. Потребляемая мощность в выключенном состоянии составляет 0,5 Вт

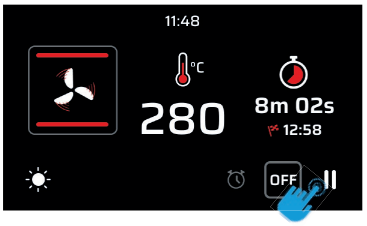
■ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НАСТРОЕННАЯ КАМЕРА
После настройки камеры (функции приготовления, температуры и таймера) подтвердите запуск предварительного нагрева. После этого дисплей переключится в режим предварительного нагрева.



ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА
Имеются четыре уровня, которые позволяют контролировать процесс предварительного нагрева. Красная часть будет постепенно увеличиваться, пока не заполнит весь дисплей.



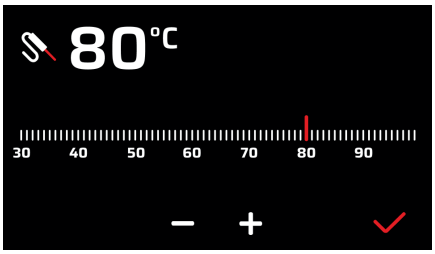
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ОКОНЧЕН
Когда заданная температура будет достигнута, дисплей станет красным, указывая на окончание этапа предварительного нагрева и начало этапа приготовления. Если было установлено время приготовления, духовка автоматически выключается по истечении времени.

Если время приготовления не установлено, можно приостановить , а затем закончить приготовление.

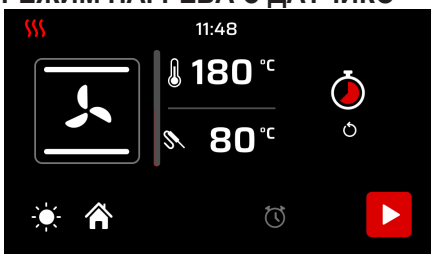
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ МЯСА

ПРИМЕЧАНИЕ. Приготовление с помощью щупа нельзя использовать в функциях «DEFROST», «QUICK START», «PIZZA» и «ECO».
Когда духовка находится в режиме ожидания, вставьте термощуп для мяса в специальное гнездо, которое обычно расположено на левой стенке духовки.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА



РЕЖИМ НАГРЕВА С ДАТЧИКО



ВНИМАНИЕ: если дисплей не реагирует на команды (касание заблокировано) достаточно открыть и закрыть дверцу духовки

ПИКТОГРАММЫ ФУНКЦИЙ

	Функция «Pizza» Эта функция особенно подходит для приготовления пиццы, фокаччи и хлеба. Основным источником тепла является нижний нагревательный элемент, который работает в сочетании с другими нагревательными элементами в духовке.
	Обычное статическое приготовление Это классическая функция электрической духовки, особенно подходящая для приготовления следующих продуктов: свиные отбивные, колбасы, треска, тушеное мясо, дичь, жаркое из телятины, безе и печенье, запеченные фрукты и т. д.
	Нижний нагрев Это наиболее подходящий способ для завершения приготовления блюд, особенно кондитерских изделий (печенье, безе, дрожжевые десерты, фруктовые десерты и т. д.) и других блюд.
	Верхний нагрев Особенно подходит для подрумянивания и придания окончательного оттенка многим блюдам; это рекомендуемая функция для гамбургеров, свиных отбивных, стейков из телятины, морской камбалы, каракатиц и т. д.
	Приготовление на гриле с закрытой дверцей Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180°C.
	Приготовление на гриле с конвекцией Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180°C.
	Интенсивное приготовление Это функция быстрого и интенсивного приготовления различных блюд; подходит для рыбы в фольге, тушеных овощей, шашлыка, утки, курицы и т.д.
	Многоуровневое приготовление с конвекцией Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т.д.
ECO	**Эко-приготовление** Эта функция позволяет готовить со значительной экономией электроэнергии. Чтобы максимально использовать эту функцию, полезно, прежде чем активировать функцию ЭКО, поместить блюдо в духовку, расположив его в центре камеры. При активации функции ЭКО время приготовления адаптировано для медленного приготовления, например, тушеного мяса, белого мяса, пасты, нежной выпечки. Примечание.

Размораживание
Позволяет быстро разморозить любые замороженные продукты, которые быстро доводятся до комнатной температуры.

Quick Start
Эта функция используется для ускорения предварительного разогрева вашей духовки. Рекомендуется использовать эту функцию при установке температуры приготовления в диапазоне от 200 до 300°C. Использование функции Quick Start при температурах ниже 200°C не дает особых преимуществ. ВНИМАНИЕ: функция Quick Start не подходит для приготовления блюд, она используется только для более быстрого предварительного разогрева духовки.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ QUICK START БОЛЕЕ 20 МИНУТ

Функция гидролиза (мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL | VIRTUS MULTI 90 TFT BL)
Эта функция автоматической очистки позволяет очищать камеру духовки всего за 20 минут при низкой температуре (90 °C). Система гидролизной очистки размягчает загрязнения и позволяет легче удалить их, не оставляя запахов.

Функция пиролиза (мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL)
Эта функция автоматической очистки позволяет очищать камеру духовки при высоких температурах.
При включении этой функции в центре духовки достигается температура почти 500°C, превращающая остатки загрязнений в пепел. Доступны 2 уровня пиролиза разной продолжительности:
- легкий цикл: продолжительность 1:30 часа
- Интенсивный цикл: продолжительность 2:30 часа.
Рекомендуется использовать легкий цикл через регулярные промежутки времени, а полный цикл только в случае очень стойких загрязнений.

Функция «Шаббат»
В режиме «Шаббат» духовка остается включенной в статическом режиме до его отмены в течение максимум 74 часов.
Блюда в рабочей камере будут оставаться теплыми без необходимости включать или выключать печь.
Все остальные циклы приготовления и очистки отключены.
Звуковые сигналы подаваться не будут и на дисплее не будет отображаться изменение температуры.

Приготовления с низким/высоким уровнем влажности
Духовка оснащена автоматическим устройством, позволяющим удалять из нее, при некоторых функциях, пары конденсата, образующегося при приготовлении блюд: это обеспечивает приготовление с низким уровнем влажности (dry). Если для приготовления блюда требуется, чтобы внутри духовки оставалась влага (moisture), автоматическое устройство можно отключить, коснувшись соответствующей пиктограммы.

■ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция гидролиза

Порядок выполнения очистки

Если необходимо контролировать готовящееся блюдо, дверцу духовки можно открыть. В этом случае включается освещение и прекращается принудительная конвекция, в случае приготовления с конвекцией, и вращение вертела, в случае приготовления на гриле с закрытой дверцей. Закрытие дверцы повторно активирует ранее установленную функцию.
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция гидролиза
Порядок выполнения очистки
1. Вручную удалить влажной губкой все остатки пищи.
2. Вынуть из камеры духовки все аксессуары (решетки, поддоны, боковые решетки, посуду).
3. На дно камеры холодной духовки налить 100 мл воды для мод. размером 60 см и 150 мл для мод. размером 90 см + 2 капли нейтрального моющего средства, чтобы облегчить удаление самых стойких загрязнений.
4. Активировать функцию (во время выполнения функции свет выключен и включить его нельзя).
5. По окончании цикла следует проявлять осторожность при открытии дверцы, так как камера насыщена паром. Следует дождаться, чтобы духовка остыла, и затем очистить ее губкой и высушить мягкой тряпкой.
6. Полость духовки необходимо очищать регулярно, не допуская отложения загрязнений.
7. Во время гидролиза не открывать дверцу и не доливать воду на дно духовки.
8. Во время выполнения функции гидролиза прервать ее с помощью кнопки паузы ( ) невозможно.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не использовать дистиллированную (вызывает коррозию) или газированную воду. Использовать только питьевую воду.
- Воду следует наливать не в горячую камеру духовки, а только когда она остынет до комнатной температуры.
- Не открывать дверцу во время цикла гидролиза.
- Опасность ожогов – перед выполнением любых операций необходимо убедиться, что прибор остыл.
- Не использовать металлические мочалки или слишком агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности.

■ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ – Функция пиролиза

Порядок выполнения очистки
1. Для достижения оптимального результата следует вручную удалить оставшиеся кусочки пищи влажной губкой (возможно образование дыма).
2. Вынуть из камеры духовки все аксессуары (решетки, поддоны, боковые решетки, посуду).
3. Закрыть дверцу и выбрать функцию пиролиза. Через несколько секунд сработает устройство блокировки дверцы.
4. Во время цикла пиролиза начинает действовать специальный каталитический фильтр, который поглощает и удаляет жиры и неприятные запахи.
5. Дверца прибора открывается только после завершения функции и достижения безопасной температуры.
6. По окончании процесса можно необычайно легко с помощью влажной тряпки удалить остатки, образовавшиеся в зависимости от степени загрязнения камеры.

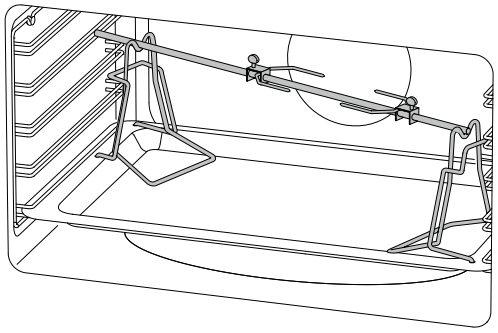
7. Продолжительность цикла пиролиза можно настроить на 90 или на 150 минут в зависимости от количества загрязнений, отложившихся на стенках духовки. Можно также задать отложенный старт цикла очистки.
8. Во время выполнения функции PY прервать ее с помощью кнопки паузы (II) невозможно.

⚠ ВНИМАНИЕ

– опасность ожогов
Опасность травм из-за высокой температуры поверхностей – во время пиролитической очистки духовка нагревается намного сильнее, чем при обычном приготовлении пищи: не прикасайтесь к духовке.
– вредно для здоровья
В связи с нагревом до очень высокой температуры, почти 500°C, выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистых оболочек. Поэтому во время использования необходимо хорошо проветривать помещение и избегать пребывания в нем в течение длительного времени. Держать детей на безопасном расстоянии.
Примечание: во время выполнения функции пиролиза лампа в духовке не включается.

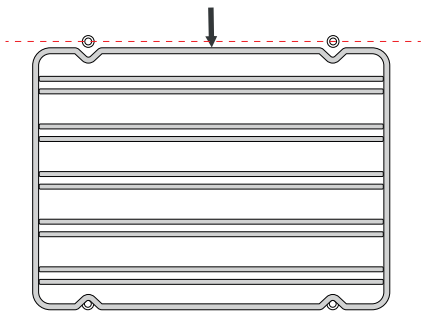
■ **УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ** - Принадлежности

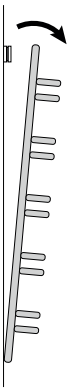
Использование вертела (только на некоторых моделях)
Насадите мясо на шампур, закрепив его специальными вилками. Установите шампур на специальные опоры, предварительно установленные на поддон, и вставьте его в патрубок гриля. Включите функцию статического гриля с закрытой дверцей. Чтобы извлечь шампур вместе с поддоном, выдвиньте его ровно настолько, чтобы обеспечить полное извлечение.



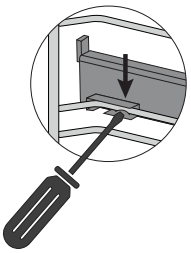
Телескопические направляющие

Потяните часть, выделенную красным, вниз, чтобы снять ее со стенки духовки.

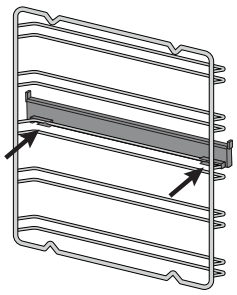




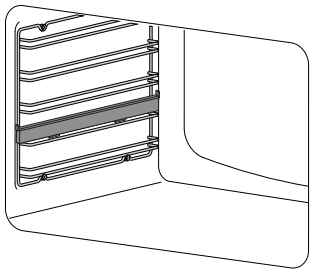
Поверните и положите их на полку со стороны выдвижной направляющей.



Чтобы освободить зажим, ослабьте его плоской отверткой.

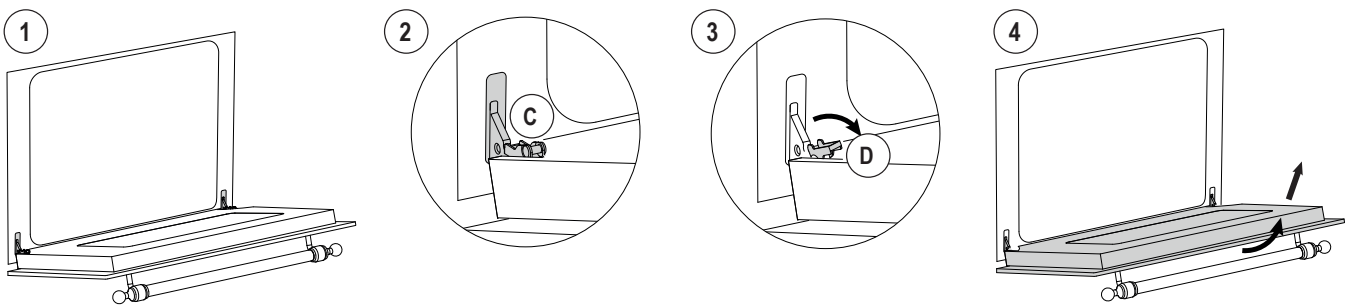


Повторите операции в обратном порядке, чтобы установить направляющую на место.



■ **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ** - Снятие дверцы

Порядок выполнения
Чтобы облегчить тщательную очистку духовки, целесообразно снять дверцу, следуя приведенным ниже инструкциям:
• откройте дверцу
• переместите крючок C в секторе петли D, следуя шагам:



■ **ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ** - Снятие и очистка стекол

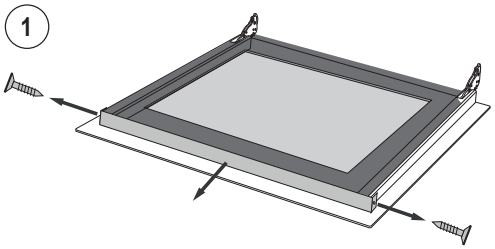
Порядок действий

Дверца духовки состоит из трех стекол. Стекла чистят с помощью неабразивной впитывающей кухонной бумаги и обычного моющего средства. Не используйте грубые абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла. Внутренние стекла снимаются, чтобы облегчить очистку. Для этого необходимо разобрать дверцу духовки или, как вариант, поместить ее в промежуточное фиксированное положение.

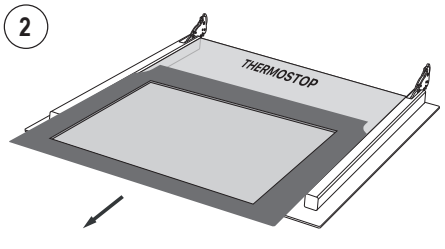
Последовательность снятия стекол

⚠ ВНИМАНИЕ! Любая операция всегда должна выполняться после снятия дверцы с духовки и ее размещении на подходящей поверхности, чтобы не повредить ее переднюю часть. Промежуточное стекло должно быть установлено правильно, чтобы надпись THERMOSTOP была разборчивой (см. рис. 2-3).

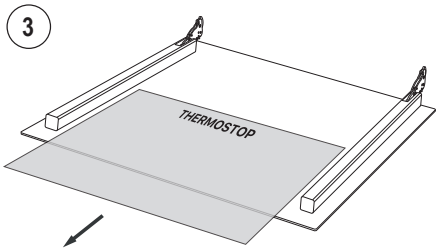
Открутите 2 винта справа/слева в верхней планке.



Поднимите верхнее стекло и извлеките его.



Снимите промежуточное стекло



■ **ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ** - Советы по очистке духовки и передней панели

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Чтобы облегчить очистку рабочей камеры, налейте на дно небольшое количество воды (100 мл, что соответствует половине стакана). Затем активируйте цикл «Нижний нагрев» при 90 °C на 20 минут с опцией «Приготовление с высоким уровнем влажности». По окончании цикла подождите, пока духовка остынет, и завершите очистку мягкой тканью	Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки. Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.
Поддон	Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.	Удаляйте остатки пищи сразу после использования.
Решетки	Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.	В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.

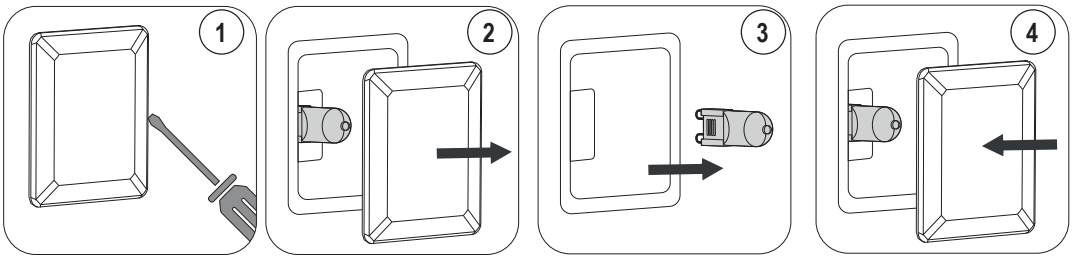
ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Стальные поверхности	Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры.	Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.
Окрашенные поверхности	Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.	Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие.

■ **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ** - Замена лампы

Порядок действий

Если освещение духовки не работает, отключите прибор от сети, снимите защитное стекло лампы и замените лампу.
Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 40 Вт (G9).



1) Открутите плоской отверткой.
2) Снимите защитное стекло лампы.
3) Извлеките лампу.
4) Замените лампу и установите стекло на место.

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ - Неисправности общего характера

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

• В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий вылючатель.
• Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
• Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
• В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
• Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока оплачивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
• Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

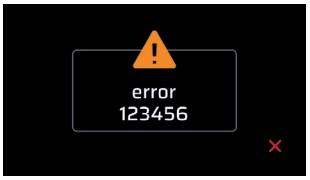
Неисправность сенсорного экрана TFT

- **Системные ошибки**

Обнаружены следующие ошибки:
Синтаксис кода ошибки: «E YY x», где:
YY = код ошибки
x = номер камеры при возникновении ошибки или '0' для общих ошибок.

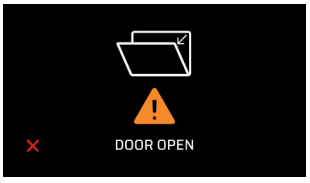
ОПИСАНИЕ	Идентификатор ошибки
Сбой датчика камеры	00
Короткое замыкание датчика камеры	01
Сбой термощупа	04
Короткое замыкание термощупа	05
Перегрев	08
Внутренний сбой (электронная плата)	19
Ошибки связи	20

УВЕДОМЛЕНИЕ О ПРОБЛЕМЕ



В случае ошибки отключите и снова подключите устройство. Если ошибка повторится, потребуется вмешательство авторизованного техника.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ (ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)



Закройте дверцу духовки.

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Конвекционная духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. C°	55 44 33 22 11	МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	170-180	2/3	40/50
Жаркое из быка	170-190	2/3	40/60
Жаркое из телятины	160-180	2/3	65/90
Жаркое из баранины	140-160	2	100/130
Ростбиф	180-190	2/3	40/45
Жаркое из зайца	170-180	2/3	80/100
Жаркое из кролика	160-170	2	80/100
Жаркое из индейки	160-170	2	160/240
Жаркое из гуся	160-180	2/3	120/160
Жаркое из утки	170-180	2/3	100/160
Жаркое из курицы	180	2/3	90/120
РЫБА	160-180	2/3	15/25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
Фруктовый торт	180-200	2	40/50
Торт Маргарита	180-190	2	40/45
Булочки	170-180	2	40/60
Бисквит	190-200	2	25/35
Пончики	160-180	2	35/45
Слойки	180-200	2	20/30
Виноградный пирог	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Печенье с какао	150-180	2	50/60
Яблочные оладьи	180-200	2	18/25
Пудинг Савоярди	170-180	2	30/40
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	180-200	3	45
Пицца	250	3	10/20
Тосты	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Статическая духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. C°	55 44 33 22 11	МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	225	2/3	40/50
Жаркое из быка	250	2/3	50/60

БЛЮДО	ТЕМП. C°	55 44 33 22 11	МИН.
Жаркое из телятины	225	2/3	60/80

БЛЮДО	ТЕМП. C°	55 44 33 22 11	МИН.
Жаркое из баранины	225	2	40/50
Ростбиф	230	2/3	50/60
Жаркое из зайца	250	2/3	40/50
Жаркое из кролика	250	2	40/50
Жаркое из индейки	250	2	50/60
Жаркое из гуся	225	2/3	60/70
Жаркое из утки	250	2/3	45/60
Жаркое из курицы	250	2/3	40/45
РЫБА	200-225	1/2	15/25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
Фруктовый торт	225	2	35/40
Торт Маргарита	175-200	2	50/60
Булочки	175-200	2	25/30
Бисквит	220-250	2	20/30
Пончики	180-200	2	30/40
Слойки	200-220	2	15/20
Виноградный пирог	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Печенье с какао	180-200	2	40/50
Яблочные оладьи	200-220	2	15/20
Пудинг Савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	220	3	30
Пицца	250	2	15/20
Пицца	250	3	10/20
Тосты	250	3	5

- Важно
Помещайте блюда после разогрева духовки.
- Приготовление на гриле
В приборах с электрогрилем приготовление пищи осуществляется при закрытой дверце при температуре 180 °C. Продукты для гриля желательно размещать на соответствующем гриле на четвертой полке.

■ **ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** - Температура внутри блюда при приготовлении с термощупом

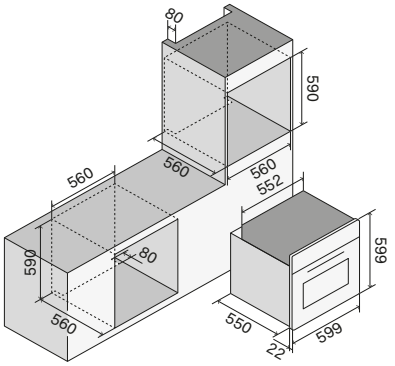
БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
МЯСО	
Говядина	
• Ростбиф - Филе говядины с кровью • розовая (средней прожарки) • хорошо прожаренная • Жаркое из говядины	40-45 50-55 60-65 80-85
Свинина	
Свиной огузок • Жаркое из свинины I ветчина • Шейка, голень • Рулетик • Шницель без костей • Шницель в рассоле (Касслер) • Рулет	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Телятина	
• Жаркое из телятины • Жаркое из телятины с почками • Голень	70-75 75-80 80-85
Дичь	
• Мясо дичи • Спина • Филе с кровью • Филе розовое (средней прожарки) • Хорошо прожаренное филе	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Ягненок	80-85
Жаркое с начинкой	70-75
Птица	85-90
Рыба	85-90

Важно: всегда вставляйте термометр до ручки так, чтобы кончик находился в центре жаркого, а не рядом с костями или жировым слоем.

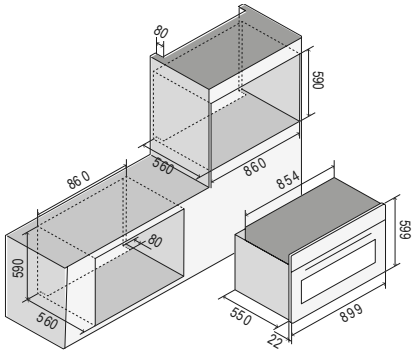
■ **УСТАНОВКА** - Указания по установке

⚠ Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке A. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °C). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора. В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели. Следующие рисунки будут полезны для крепления и правильной вставки прибора в мебель.

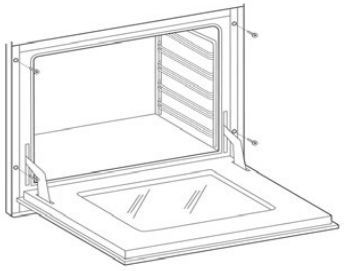
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL - P 60 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL



Мод. VIRTUS MULTI 60-90 TFT BL



■ **УСТАНОВКА** - Подключение к электросети

⚠ Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:
ДИРЕКТИВА 2002/96/CE
ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU
ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU
РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.
В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.
В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора.
Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

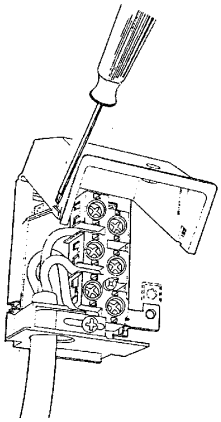
Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдержать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);
- система электропитания имеет эффективное заземление.

Прибор поставляется с кабелем без вилки Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.
В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.
В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора.
Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться.
Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.

Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

• предохранительный клапан и домашняя система могли выдержать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);
• система электропитания имела эффективное заземление;
• многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;
• был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки.



⚠ **Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50°C. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.**

УСТАНОВКА - Электрические схемы Потребляемая мощность (кВт)

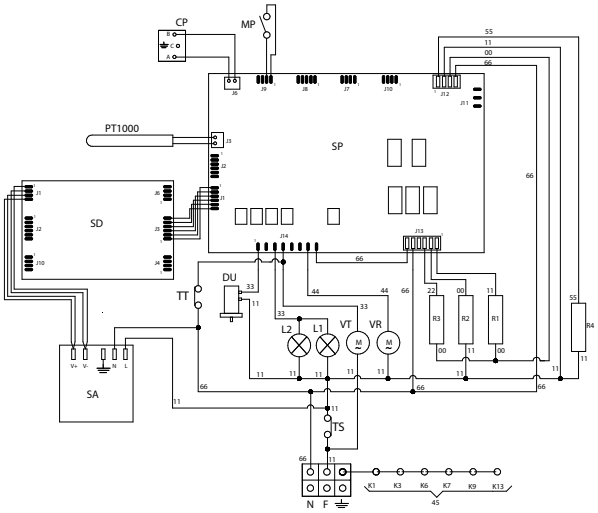
МОДЕЛЬ	кВт (220-240V)
60	3,2
P 60	**3,3**
90	3,4

Условные обозначения

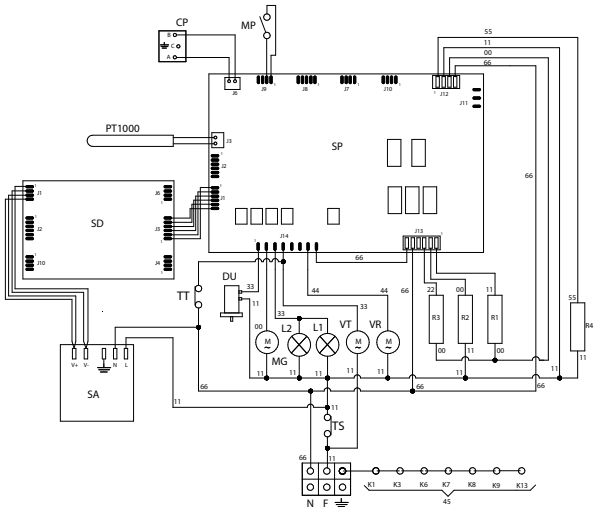
00	Черный
11	Коричневый
22	красный
33	Белый
44	Желтый
45	Желто-зеленый
55	Серый
66	Синий
CP	Датчик камеры
DU	Восковый термопривод отвода пара
F	Фаза
FLC	Фильтр
K1	Заземляющий провод клеммной колодки
K2	" " нижний нагревательный элемент
K3	" " вентилятор духовки
K4	" " круглый нагревательный элемент
K5	" " верхний нагревательный элемент
K6	" " лампа духовки 1
K7	" " лампа духовки 2
K8	" " вертел
K9	" " мотовентилятор кругового нагревательного элемента
K15	" " корпус
M	Клеммные колодки
MG	Вертел
MP	Микровыключатель дверцы
N	Нейтраль
R1	Верхний нагревательный элемент
R2	Нижний нагревательный элемент
R3	Нагревательный элемент гриля
R4	Круговой нагревательный элемент
L1	Лампа духовки
L2	Лампа духовки
SD	Плата дисплея
SP	Силовая плата
SS	Плата датчика
TS	Защитный термостат
V	Вентилятор духовки
VT	Вент. охлаждения
SA	Питание
PT1000	Датчик температуры
MC	Микровыключатель с коротким рычагом TS
MU	Микровыключатель разблокировки двери
ML	Микровыключатель блокировки двери
MBP	Привод блокировки двери
TSP	Защитный термостат ПИРОЛИЗ
TS1	Термостат разблокировки двери

Электрические схемы

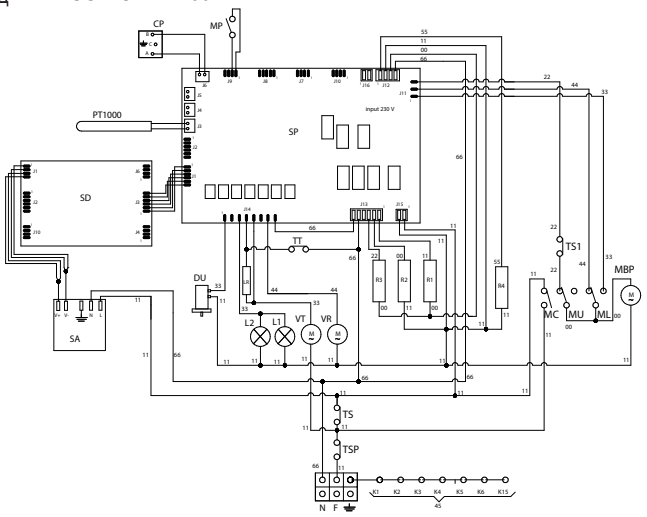
Мод. VIRTUS MULTI 60 TFT BL



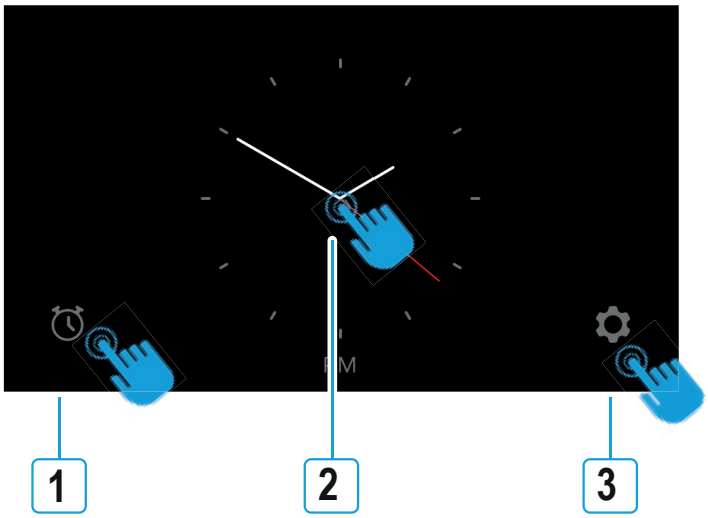
Мод. VIRTUS MULTI 90 TFT BL

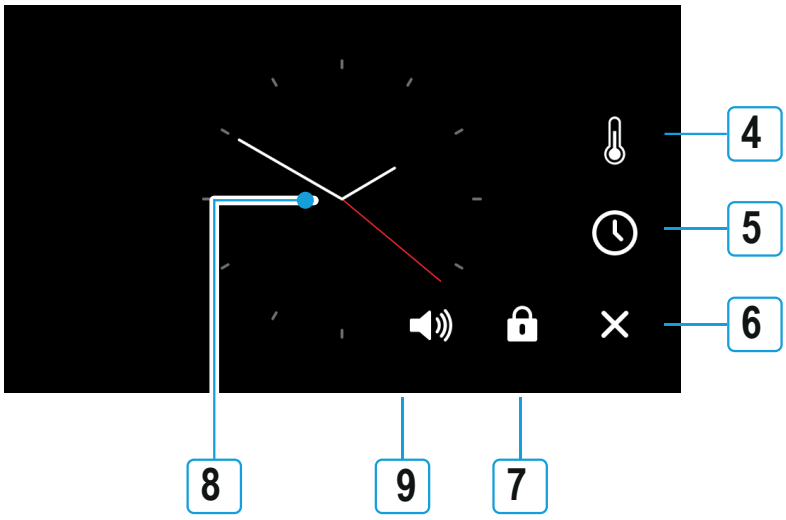


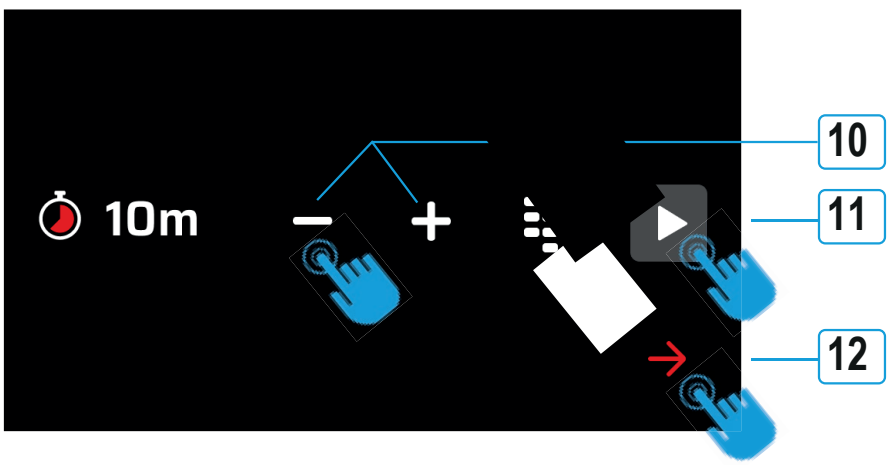
Мод. VIRTUS MULTI P 60 TFT BL

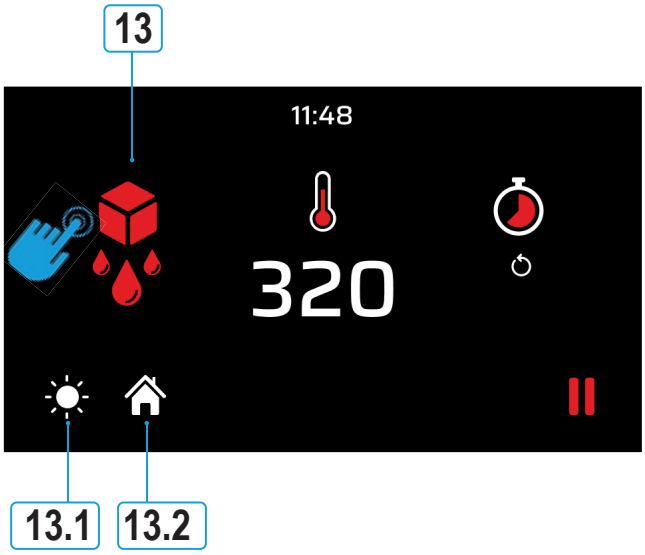


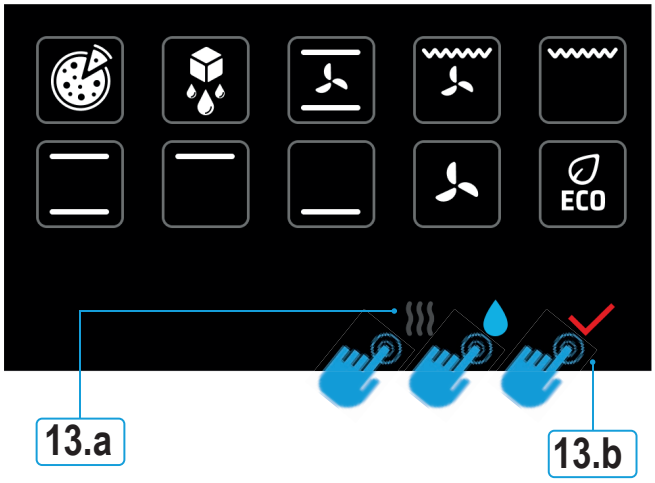
IT ■ ISTRUZIONI PER L'USO EN ■ INSTRUCTIONS FOR USE FR ■ INSTRUCTIONS D'UTILISATION
DE ■ BEDIENUNGSANLEITUNG NL ■ GEBRUIKSAANWIJZING PT ■ INSTRUÇÕES DE USO
ES ■ INSTRUCCIONES PARA EL USO DA ■ BRUGSANVISNING SV ■ ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER
FI ■ KÄYTTÖOHJEET NO ■ MONTERINGSANVISNINGER PL ■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
CS ■ NÁVOD K POUŽITÍ SK ■ NÁVOD NA POUŽÍVANIE HR ■ UPUTE ZA UPORABU SR ■ UPUTSTVO ZA
UPOTREBU SL ■ NAVODILA ZA UPORABO HU ■ HASZNÁLATI UTASÍTÁS BG ■ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
RO ■ INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE EL ■ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ TR ■ KULLANMA TALİMATLARI
RU ■ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ET ■ KASUTUSJUHEND LV ■ LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
LT ■ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS UA ■ ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ تعليمات الاستخدام ■ AR

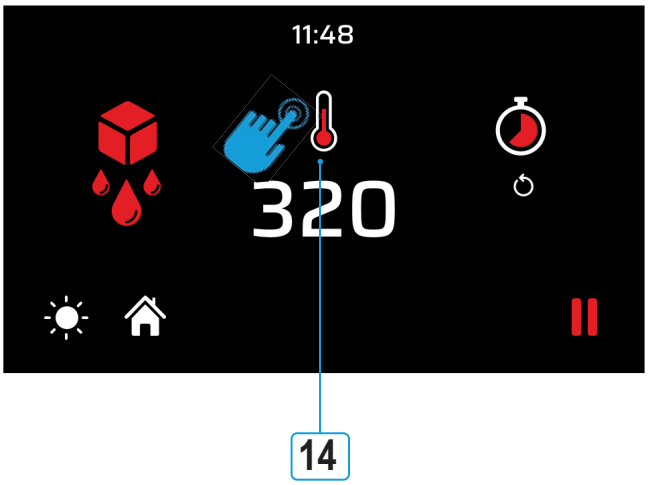


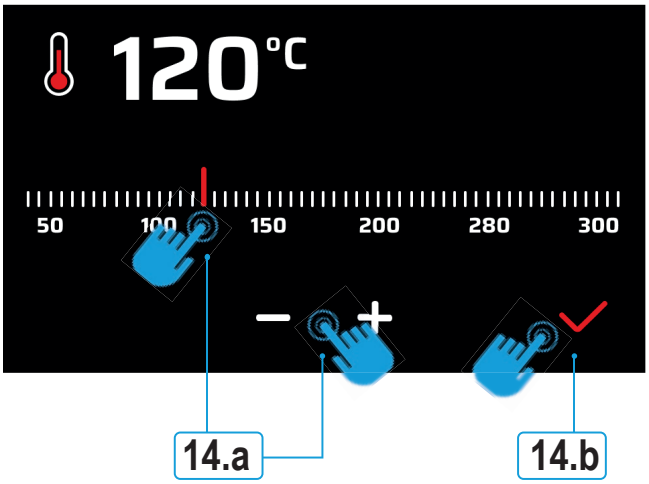


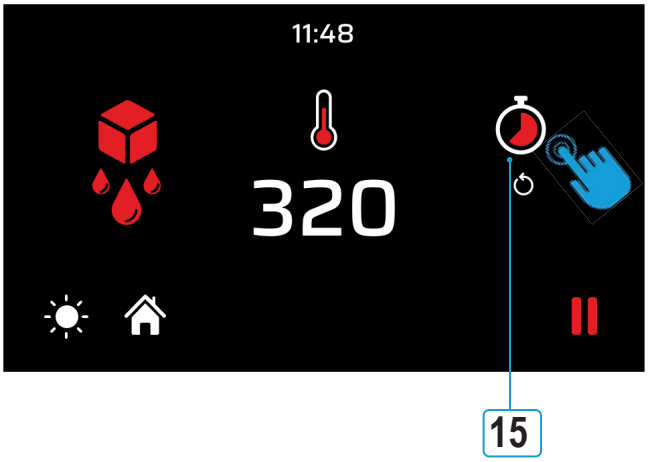


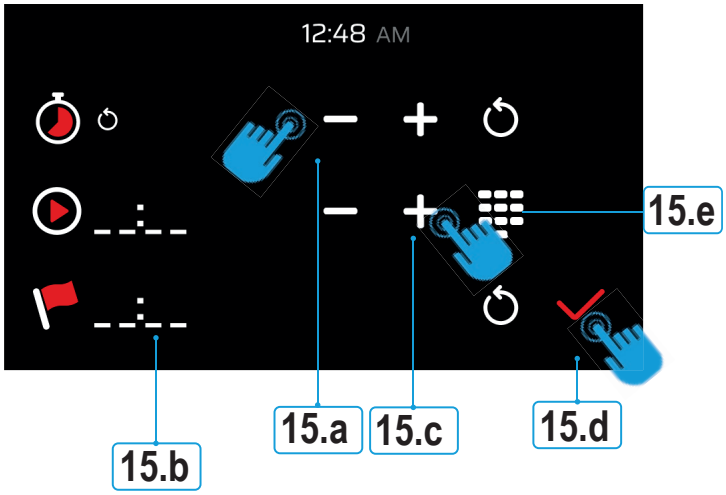

13
11:48
320
13.1
13.2


ECO
13.a
13.b


11:48
320
14


120°C
50
100
150
200
280
300
14.a
14.b


11:48
320
15


12:48 AM
15.e
15.b
15.a
15.c
15.d


16

IT ■ FUNZIONE SABBATH EN ■ SABBATH FUNCTION FR ■ FONCTION SABBATH

DE ■ SABBATH-FUNKTION NL ■ SABBAT-FUNCTIE PT ■ FUNÇÃO SABBATH

ES ■ FUNCIÓN SABBATH DA ■ SABBATH-FUNKTION PL ■ FUNKCJA SZABATU

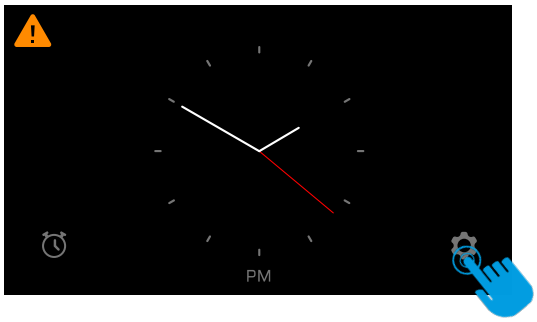
SV ■ FUNKTIONEN SABBATH CS ■ FUNKCE SABBATH FI ■ SABBATH-TOIMINTO SK ■ FUNKCIA SABBATH

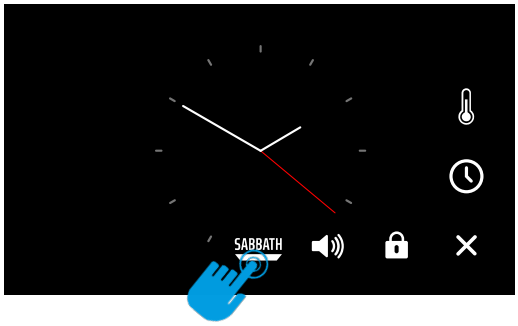
NO ■ SABBAT-FUNKSJON HR ■ FUNKCIJA SABBATH SR ■ FUNKCIJA SABBATH SL ■ FUNKCIJA SABBATH

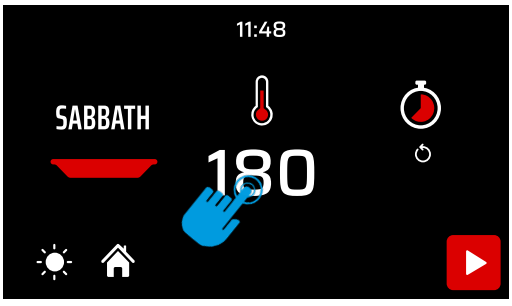
HU ■ SABBATH FUNKCIÓ BG ■ ФУНКЦИЯ SABBATH RO ■ FUNCȚIA SABBATH EL ■ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH

TR ■ SABBATH FONKSİYONU RU ■ ФУНКЦИЯ «ШАББАТ ET ■ PUHKEPÄEVA FUNKTSIOON

LV ■ SABATA FUNKCIJA LT ■ FUNKCIJA „SABBATH“ UA ■ ФУНКЦІЯ SABBATH AR ■ وظيفة SABBATH







IT - PRIMA DI UTILIZZARE LA MODALITÀ SABBATH, REGOLARE LA TEMPERATURA DELLA CAVITÀ.

EN- BEFORE USING SABBATH MODE, ADJUST THE CAVITY TEMPERATURE.

FR - AVANT D'UTILISER LA FONCTION SABBATH, RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON.

DE - STELLEN SIE VOR DER VERWENDUNG DER SABBATH-FUNKTION DIE GARRAUMTEMPERATUR EIN

NL - STEL DE OVENTEMPERATUUR IN VOORDAT U DE SABBAT-MODUS ACTIVEERT.

PT- ANTES DE UTILIZAR O MODO SABBATH, REGULE A TEMPERATURA DO COMPARTIMENTO.

ES - ANTES DE UTILIZAR EL MODO SABBATH, AJUSTAR LA TEMPERATURA DE LA CAVIDAD.

DA - JUSTER TEMPERATUREN I OVNRUMMET, FØR DU BRUGER SABBATH-FUNKTIONEN

PL- PRZED UŻYCIEM TRYBU SZABAT USTAWIĆ TEMPERATURĘ W KOMORZE

SV - INNAN SABBATH-FUNKTIONEN ANVÄNDS, REGLERA UGNSUTRYMMETS TEMPERATUR

CS- PŘED POUŽITÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLOTU V DUTINĚ

FI - SÄÄDÄ UUNITILAN LÄMPÖTILAA ENNEN SABBATH-TILAN KÄYTTÖÄ

SK - PRED POUŽÍVANÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLOTU VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY

NO - FØR MAN BRUKER SABBAT-MODUS MÅ MAN REGULERE TEMPERATUREN I OVNSROMMET

HR - PRIJE UPOTREBE NAČINA RADA SABBATH NAMJESTITE TEMPERATURU UNUTRAŠNJOSTI PEĆNICE

SR- PRE KORIŠĆENJA NAČINA SABBATH, PODESITE TEMPERATURU U MIKROTALASNOJ

SL - PRED UPORABO NAČINA KUHANJA SABBATH PRILAGODITE TEMPERATURO V NOTRANJOSTI

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

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

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

EL - ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΤΟΥΡΓΙΑ SABBATH, ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

TR - SABBATH MODUNU KULLANMADAN ÖNCE, HAZNENİN SICAKLIĞINI AYARLAYIN

RU - ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЕЖИМА «ШАББАТ» ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ КАМЕРЫ.

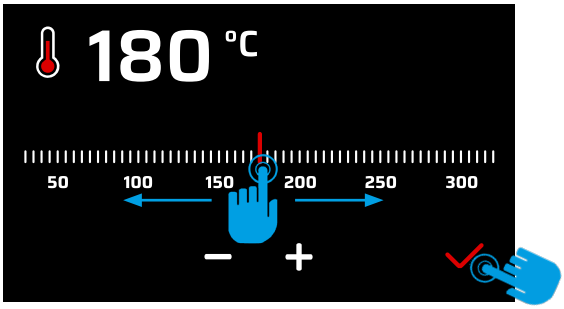
ET- ENNE PUHKEPÄEVA REŽIIMI KASUTAMIST REGULEERIGE AHJU TEMPERATUURI

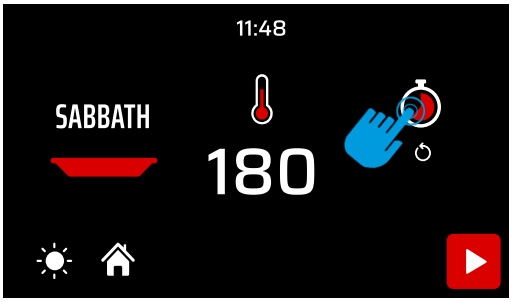
LV - PIRMS SABATA REŽĪMA LIETOŠANAS NOREGULĒJIET DOBUMA TEMPERATŪRU.

LT- PRIEŠ NAUDODAMI REŽIMĄ „SABBATH“, NUSTATYKITE ERTMĖS TEMPERATŪRĄ.

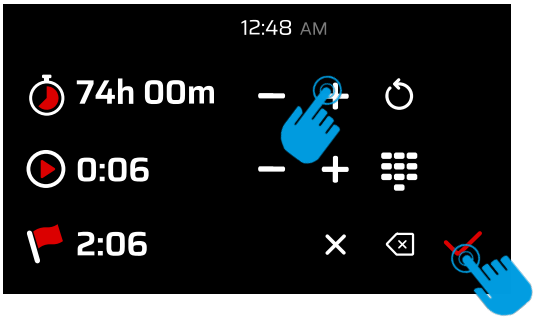
UA - ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ РЕЖИМУ SABBATH ВІДРЕГУЛЮЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ В КАМЕРІ.

AR - قبل البدء في استخدام وظيفة SABBATH، اضبط درجة حرارة تجويف الطهي.

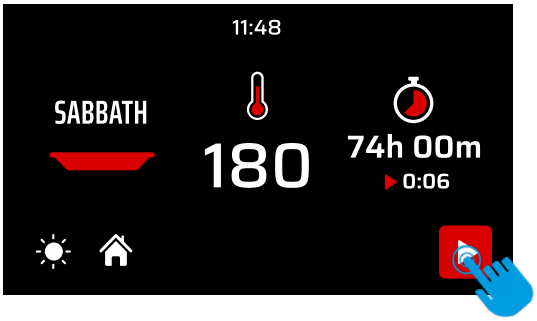




IT - FISSARE IL TEMPO DI COTTURA A 74 ORE.
EN- SET THE COOKING TIME TO 74 HOURS.
FR - PROGRAMMER LE TEMPS DE CUISSON SUR 74 HEURES.
DE - STELLEN SIE DIE GARZEIT AUF 74 STUNDEN EIN
NL - STEL DE BEREIDINGSTIJD IN OP 74 UUR
PT- FIXE O TEMPO DE COZEDURA PARA 74 HORAS.
ES - FIJAR EL TIEMPO DE COCCIÓN A 74 HORAS.
DA - INDSTIL TILBEREDNINGSTIDEN TIL 74 TIMER
PL- USTAWIĆ CZAS PIECZENIA NA 74 GODZINY
SV - STÄLL KOKTIDEN PÅ 74 TIMMAR
CS- NASTAVTE DOBU TEPELNÉ ÚPRAVY NA 74 HODIN
FI - ASETA KYPSENNYSLÄMPÖTILAKSI 74 TUNTIA
SK - NASTAVTE ČAS VARENIA NA 74 HODÍN
NO - SETT STEKETIDEN TIL 74 TIMER
HR - POSTAVITE VRIJEME KUHANJA NA 74 SATA
SR- ODREDITE VREME KUVANJA NA 74 ČASA
SL - NASTAVITE ČAS KUHANJA NA 74 UR
HU- ÁLLÍTSA A SÜTÉSI IDŐT 74 ÓRÁRA
BG - ФИКСИРАЙТЕ ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ НА 74 ЧАСА
RO - FIXAȚI TIMPUL DE GĂTIRE LA 74 ORE
EL - ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΙΣ 74 ΩΡΕΣ
TR - PİŞİRME SÜRESİNİ 74 SAATE SABİTLEYİN
RU - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА 74 ЧАСА.
ET- SEADISTAGE KÜPSETUSAJAKS 74 TUNDI.
LV - - IESTATIET GATAVOŠANAS LAIKU UZ 74 STUNDĀM.
LT- NUSTATYKITE KEPIMO LAIKĄ 74 VALANDOMS.
UA - ВСТАНОВІТЬ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, РІВНИМ 74 ГОДИНАМ.
AR قم بتثبيت وقت الطهي على 74 ساعة



IT - AVVIO DELLA MODALITÀ DI COTTURA SABBATH
EN- START SABBATH COOKING MODE.
FR - DÉMARRAGE DU MODE DE CUISSON SABBATH.
DE - EINSCHALTEN DES SABBAT-GARMODUS
NL - START DE SABBATH-BEREIDINGSMODUS
PT- INICIALIZAÇÃO DO MODO DE COZEDURA SABBATH
ES - INICIO DEL MODO DE COCCIÓN SABBATH
DA - START AF SABBATH-TILBEREDNINGSTILSTAND
PL- URUCHAMIANIE TRYBU SZABAT
SV - START AV KOKFUNKTIONEN SABBATH
CS- PŘED POUŽITÍM REŽIMU SABBATH NASTAVTE TEPLOTU V DUTINĚ
FI - SABBATH-KYPSENNUSTILAN KÄYNNISTYS
SK - SPUSTENIE VARNÉHO REŽIMU SABBATH
NO - OPPSTART AV SABBAT-STEKEMODUS
HR - POKRETANJE NAČINA KUHANJA SABBATH
SR- POKRETANJE NAČINA KUVANJA SABBATH
SL - ZAGON NAČINA KUHANJA SABBATH
HU - SABBATH SÜTÉSI MÓD INDÍTÁSA
BG - ЗАДЕЙСТВАНЕ НА РЕЖИМ ГОТВЕНЕ SABBATH
RO - PORNIREA MODULUI DE GĂTIRE SABBATH
EL - ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SABBATH
TR - SABBATH PİŞİRME MODUNUN BAŞLATILMASI
RU - ЗАПУСК РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ШАББАТ»
ET- PUHKERÄEVA REŽIIMI KÄIVITAMINE.
LV - IEDARBINIET SABATA GATAVOŠANAS REŽĪMU.
LT- KEPIMO REŽIMO „SABBATH“ ĮJUNGIMAS .
UA - ЗАПУСК РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ SABBATH.
AR بدء وضع الطهي SABBATH





IT - DURANTE LA MODALITÀ DI COTTURA SABBATICA, MODIFICARE LA TEMPERATURA DELLA CAVITÀ UTILIZZANDO I FONDI. ES: FISSARE 250F E POI CONFERMARE

È SEMPRE POSSIBILE USCIRE DALLA FUNZIONE SABBATH PREMENDO IL TASTO PER ALCUNI SECONDI OFF

EN- DURING SABBATH COOKING MODE, CHANGE THE CAVITY TEMPERATURE USING THE KEYS E.G.: SET 180°C AND THEN CONFIRM

IT IS ALWAYS POSSIBLE TO EXIT THE SABBATH FUNCTION BY PRESSING THE KEY FOR A FEW SECONDS OFF

FR - PENDANT LE MODE SABBATH, MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON À L'AIDE DES TOUCHES. EXEMPLE : PROGRAMMER 180°C PUIS CONFIRMER

IL EST TOUJOURS POSSIBLE DE QUITTER LA FONCTION SABBATH EN APPUYANT SUR LE BOUTON PENDANT QUELQUES SECONDES OFF

DE - - ÄNDERN SIE WÄHREND DES SABBATGARMODUS DIE GARRAUMTEMPERATUR UNTER VERWENDUNG DER TASTEN. BEISPIEL: 180 °C EINGEBEN UND DANN BESTÄTIGEN

ES IST JEDERZEIT MÖGLICH, DIE SABBAT-FUNKTION ZU VERLASSEN, INDEM SIE DIE TASTE EINIGE SEKUNDEN LANG DRÜCKEN OFF

.

NL - TIJDENS DE SABBAT-BEREIDINGSMODUS KUNT U DE OVENTEMPERATUUR AANPASSEN MET BEHULP VAN DE KNOPPEN. BIJVOORBEELD: 180°C INVOEREN EN VERVOLGENS BEVESTIGEN

U KUNT DE SABBAT-FUNCTIE ALTIJD VERLATEN DOOR DE KNOP ENKELE SECONDEN INGEDRUKT TE HOUDEN OFF

PT- DURANTE O MODO DE COZEDURA SABÁTICO, MODIFIQUE A TEMPERATURA DO COMPARTIMENTO USANDO OS BOTÕES. EXEMPLO: DIGITAR 180 °C E DEPOIS CONFIRMAR

É SEMPRE POSSÍVEL SAIR DA FUNÇÃO SABBATH PREMINDO O BOTÃO DURANTE ALGUNS SEGUNDOS OFF

.

ES - DURANTE EL MODO DE COCCIÓN SABBATH, MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA CAVIDAD UTILIZANDO LAS TECLAS. EJEMPLO: MARCAR 180°C Y LUEGO CONFIRMAR

SIEMPRE ES POSIBLE SALIR DE LA FUNCIÓN SABBATH PULSANDO LA TECLA DURANTE UNOS SEGUNDOS OFF

DA - UNDER SABBATH-TILBEREDNINGSTILSTANDEN KAN DU ÆNDRE OVNRUMMETS TEMPERATUR VED HJÆLP AF TASTERNE. FX: INDTAST 180°C OG BEKRÆFT

DET ER ALTID MULIGT AT FORLADE SABBATH-FUNKTIONEN VED AT TRYKKE PÅ TASTEN I NOGLE SEKUNDER OFF

PL- W TRYBIE PIECZENIA SZABAT MOŻNA ZMIENIĆ TEMPERATURĘ W KOMORZE ZA POMOCĄ DOLNYCH PRZYCISKÓW. NA PRZYKŁAD: USTAWIĆ 180°C I POTWIERDZIĆ

W KAŻDEJ CHWILI MOŻNA WYJŚĆ Z FUNKCJI SABATU, WCISKAJĄC PRZYCISK PRZEZ KILKA SEKUND OFF

SV - UNDER KOKFUNKTIONEN FÖR SABBATH, ÄNDRA UGNSTEMPERATUREN GENOM ATT ANVÄNDA KNAPPARNA. EXEMPEL: STÄLL IN 180°C OCH BEKRÄFTA SEDAN

DET GÅR ALLTID ATT GÅ UT UR SABBATH-FUNKTIONEN GENOM ATT TRYCKA PÅ KNAPPEN I NÅGRA SEKUNDER OFF

.

CS- BĚHEM REŽIMU TEPELNÉ ÚPRAVY SABBATH MĚŇTE TEPLOTU V DUTINĚ POUŽITÍM TLAČÍTEK. PŘÍKLAD: ZADEJTE 180 °C A POTÉ POTVRĎTE

FUNKCI SABBATH LZE VŽDY UKONČIT STISKNUTÍM TLAČÍTKA NA NĚKOLIK SEKUND OFF

.

FI - SABBATH-KYPSENNYSTILAN AIKANA MUOKKAA UUNITILAN LÄMPÖTILAA NÄPPÄIMISTÄ. ESIMERKKI: KIRJOITA 180° JA VAHVISTA



SABBATH-TOIMINNOSTA VOIDAAN AINA POISTUA PITÄMÄLLÄ NÄPPÄINTÄ PAINETTUNA MUUTAMAN SEKUNNIN AJAN



SK - VO VARNOM REŽIME SABBATH MÔŽETE MENIŤ TEPLOTU VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY POMOCOU TLAČIDIEL. NAPR.: ZADAJTE 180 °C A POTVRĎTE



Z REŽIMU SABBATH SA DÁ KEDYKOĽVEK VYJSŤ STLAČENÍM A PODRŽANÍM TLAČIDLA NA NIEKOĽKO SEKÚND



NO - UNDERVEIS I SABBAT-STEKEMODUS, KAN MAN ENDRE TEMPERATUREN I OVNSROMMET VED Å BRUKE TASTENE. EKSEMPEL: STILL INN 180°C OG BEKREFT



DET ER ALLTID MULIG Å GÅ UT AV SABBAT-FUNKSJONEN VED Å TRYKKE PÅ TASTEN I NOEN SEKUNDER



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



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



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



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



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



IZSTOP IZ FUNKCIJE SABBATH JE VSELEJ MOGOČ Z NEKAJSEKUNDNIM PRITISKOM TIPKE



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



MINDIG KI LEHET LÉPNI A SABBATH FUNKCIÓBÓL A GOMB NÉHÁNY MÁSODPERCES NYOMVA TARTÁSÁVAL



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



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



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



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



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



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



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



TUŞA BİRKAÇ SANİYE SÜRESİNCE BASARAK SABBATH FONKSİYONUNDAN HER ZAMAN ÇIKABİLİRSİNİZ



RU - ВО ВРЕМЯ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ШАББАТ» МОЖНО МЕНЯТЬ ТЕМПЕРАТУРУ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ КНОПОК. ПРИМЕР: УСТАНОВИТЕ 180°C И ПОДТВЕРДИТЕ



ФУНКЦИЮ «ШАББАТ» МОЖНО ОТМЕНИТЬ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ПУТЕМ НАЖАТИЯ КНОПКИ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ СЕКУНД



ET- PUHKEPÄEVA REŽIIMI AJAL KASUTAGE AHJU TEMPERATUURI MUUTMISEKS NUPPE. NT: SEADISTAGE VÄÄRTUSEKS 180 °C JA KINNITAGE



– PUHKEPÄEVA FUNKTSIOONIST ON ALATI VÕIMALIK VÄLJUDA, VAJUTADES NUPPU PAAR SEKUNDIT 

LV - SABATA GATAVOŠANAS REŽĪMĀ MAINIET DOBUMA TEMPERATŪRU, IZMANTOJOT POGAS. PIEMĒRAM: IESTATIET 180 °C UN PĒC TAM APSTIPRINIET 

VIENMĒR IR IESPĒJAMS IZIET NO SABATA FUNKCIJAS, NOSPIEŽOT POGU UZ DAŽĀM SEKUNDĒM 

.LT- KEPIMO REŽIME „SABBATH“ PAKEISKITE ERTMĖS TEMPERATŪRĄ NAUDODAMI MYGTUKUS. PVZ.: ĮVESKITE 180 °C IR PO TO PATVIRTINKITE



VISADA GALIMA IŠJUNGTI FUNKCIJĄ „SABBATH“ KELIAS SEKUNDES SPAUDŽIANT MYGTUKĄ 

UA - ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ SABBATH ЗМІНЮЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ В КАМЕРІ ЗА ДОПОМОГОЮ КНОПОК. НАПР.: ВСТАНОВІТЬ ЗНАЧЕННЯ 180 °C І ПІДТВЕРДІТЬ 

ЗАВЖДИ МОЖНА ВИЙТИ З ФУНКЦІЇ SABBATH, НАТИСНУВШИ КНОПКУ НА КІЛЬКА СЕКУНД 

AR - أثناء عمل وضع الطهي SABBATH، قم بتعديل درجات حرارة تجويف الطهي باستخدام المفاتيح. مثال: قم بوضع 180 درجة مئوية ثم أكِّد ذلك تعليمات الاستخدام 

- يمكن دائمًا الخروج من وظيفة SABBATH وذلك بالضغط على الزر لبضع ثوان 

elica

EI3396079LC0001 Ed.16-2025