



THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES

PRESTIGE LINE

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА
MULTIFUNKCIONALNE RERNE
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ
FURRE MULTIFUNKSIONALE

OSE TC12CT1 XS



OSE 10EPBCT1 XS



OSE 8EPBCT1 XS



BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

ALB UDHËZUES PËR PËRDORIMIN

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания.

Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно.

Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудничим при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "Eurolux".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части са горещи по време на експлоатация.

Избягвайте докосването на нагревателите в уреда.

Деца под 8 години трябва да се пазят далече от уреда, ако не могат да се наблюдават непрекъснато.

Този уред може да се използва от деца над 8 години, лица с физически или умствени увреждания или с липса на опит и познания до толкова, доколкото е гарантиран контрол или е осигурена информация относно опасностите. Децата не трябва да пипат фурната. Почистването и поддръжката (от клиента) не трябва да се извършва от деца без надзор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене с мазнина или олио, проведено във фурната без внимание, може да бъде опасно и да предизвика пожар.

Не се опитвайте НИКОГА да гасите пожара с вода, само изключете електрическото захранване на фурната и след това покрайте пламъка с покривки или с противопожарно одеяло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте материали върху готварската повърхност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е надраскана, изключете ел. захранване на уреда, за да предотвратите опасността от електрически удар.

Съдържание

Преди да използвате фурната за първи път	4
Екологична опаковка.....	4
Важни инструкции за безопасност	5
Сензорен контрол	7
Таблици за готовне	16
Почистване и поддръжка	20
Отстраняване на неизправности	24
Техническа информация	25
Инсталиране на фурната.....	25
Схеми за монтажа на фурната.....	26

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно прочетете това ръководство с инструкции за постигане на най-добри резултати от Вашата фурна.

По причина на производствения процес може да има наличие на маслени или други остатъци. За тяхното отстраняване, процедурирайте, както следва:

- Отстранете всички опаковъчен материал, включително предпазните пластмасови вложки, ако има такива.
- Настройте функцията или при температура 200°C за един час. За да направите това, направете справка в обясненията на функциите, дадено в тази книжка с инструкции.
- За охлаждане на фурната отворете вратата, за да позволите вентилирането на фурната и миризмите да се отстраният от муфела.
- След охлаждането, почистете фурната и аксесоарите.

По време на първоначалното използване на фурната може да се отделят дим и миризми, поради което кухнята трябва добре да се проветри.

ЕКОЛОГИЧНА ОПАКОВКА

Опаковъчните материали са напълно преработвани и могат да се използват отново. Проверете с местните Ви органи за изхвърлянето на този материал като отпадък.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Електрическа безопасност

- Всички ремонти трябва да се изпълняват от специалист на упълномощен Сервиз, използвайки само оригинални резервни части. Ремонти, изпълнени от други лица, могат да предизвикат повреда или нарушена работа на уреда и да застрашат Вашата безопасност.
- Изключете фурната от захранването, ако е повредена.

Съвети относно детската безопасност

- Не позволяйте деца да доближават фурната, когато тя работи, тъй като могат да се достигнат високи температури.
- По време на самопочистващия катализитичен процес, който се извършва при висока температура, външните повърхности могат да се нагорещят повече от нормалното и децата трябва да се държат далече от фурната.

Експлоатационна безопасност на фурната

- Производителят няма да бъде отговорен, ако тази фурна се използва за други цели, различни от домакинските.
- Използвайте фурната само, ако е монтирана в кухненския шкаф.
- Не съхранявайте олио, мазнини или възпламеняеми материали вътре във фурната, тъй като това може да бъде опасно, ако фурната се включи.
- Не сядайте или облягате върху отворената врата на фурната, тъй като

това може да повреди вратата и да бъде опасно за Вас.

- Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио, тъй като това може да влоши готвенето и да увреди емайла на муфела.
- За да използвате фурната поставете тавичката или решетката, доставени с уреда, в страничните водачи вътре във фурната. Тавичката и решетката са съоръжени със система, позволяваща частичното изтегляне и улесняваща боравенето с уреда.
- Не поставяйте никога готварски съдове или храна директно върху дъното на муфела. Използвайте винаги тавичките и решетките.
- Не разливайте вода върху дъното на муфела, докато фурната работи, тъй като това би могло да повреди емайла.
- По време на използването на фурната, отваряйте вратата възможно най-малко за намаляване на енергийната консумация.
- Използвайте предпазни ръкавици, ако трябва да работите вътре в горещата фурна.
- За охлаждане на фурната отворете вратата, за да позволите вентилирането на фурната и миризмите да се отстраният от муфела.
- В рецепти с високо съдържание на течности е нормално да се образува конденз върху вратата на фурната.

ВНИМАНИЕ: ТАЗИ ИНСТРУКЦИЯ Е ОБОБЩЕНА ЗА НЯКОЛКО МОДЕЛА ФУРНИ ЗА ВГРАЖДАНЕ. ВАШИЯТ ПРОДУКТ МОЖЕ ДА НЯМА НЯКОИ ОТ ПОСОЧЕННИТЕ ПО-ДОЛУ В НЕЯ ФУНКЦИИ ИЛИ КОМПОНЕНТИ!

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

I. Управление с копчета/пуш бутони



1. Електронен таймер
2. Сигнална лампа за индикация на нагряването. Показва, че къмистие то се предва топлина и уgasва, когато се постигне зададената температура.
3. Пуш бутон/врътки за избиране на функция
4. Пуш бутон/врътки за избиране на температура



СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ

Основна информация:

Функциите в менюто могат да бъдат избрани използвайки сензорните бутони от контролния панел. Може да се настройва времето за готвене, време за край на готвенето и температурата на готвене. В допълнение фурната предлага: функция за поддържане храната топла, функция за предварително загряване, дисплей, показващ текущото време на деня, таймер и функция за заключване на контролния панел.

- Сензор за включване/изключване на фурната
- Сензор за спиране на готвенето
- Сензор за менюто за настройка на температурата
- Сензор за менюто на таймера
- Сензор за намаляване на стойността
- Сензор за увеличаване на стойността
- Сензор за придвижване надолу в набора на функциите
- Сензор за придвижване нагоре в набора на функциите
- Сензор за бързо предварително загряване
- Сензор за включване/изключване осветлението на муфела
- Сензор за старт на готвенето

Включване към захранването:

При включване на фурната към електрическото захранване времето се показва на дисплея с мигащи символи 0:00. Текущото време на деня може да се настрои, като се използват сензорите и . Не е възможно да се използва нито една функция на фурната без настройка на текущото време на деня.

Функции на фурната:

(В зависимост от модела)



1. Традиционно готовене:

Включени са горния и долния нагревател на фурната. Подходяща функция за приготвяне на повече видове хrани. Температурата на готовене по подразбиране е 180°C.



2. Включен е долния нагревател:

Тази функция е подходяща за комплексно готовене или за подгряване. Температурата на готовене по подразбиране е 180°C.



3. Включени са долния нагревател и вентилатора:

Долният нагревател загрява фурната, а вентилаторът движи горещия въздух около тавите. Температурата на готовене по подразбиране е 180°C.



4. Включен е грила:

Тази функция е подходяща за печене на малки порции храни. Температурата на готовене не може да се регулира. Температурата на готовене по подразбиране е 250°C.



5. Включен е двойния грил:

Тази функция е подходяща за печене на блюда и за печене на скара. Температурата на готовене не може да се регулира. Температурата на готовене по подразбиране е 250°C. (В зависимост от модела)



6. Функция макси грил:

Тази функция е подходяща за разпределяне на горещия въздух около храната. Температурата на готовене по подразбиране е 250°C. (В зависимост от модела)



7. Приготвяне на паста:

Горният и долният нагревател загряват фурната, вентилаторът движи горещия въздух около тавите. Температурата на готовене по подразбиране е 180°C. (В зависимост от модела)



8. Функция пizza:

Тази функция е подходяща за приготвяне на пizza. Температурата на готовене по подразбиране е 180°C.



9. Готовене с включен вентилатор:

Температурата на готовене по подразбиране е 180°C. (В зависимост от модела)



10. Функция размразяване:

Вентилаторът движи въздуха във фурната без загряване.



11. Традиционно готовене:

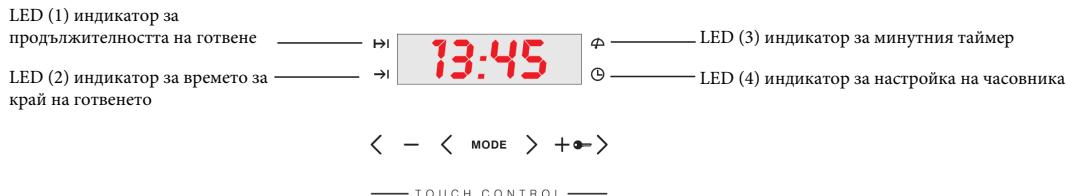
Тази функция е подходяща за комплексно готовене и печене на грил. Температурата на готовене по подразбиране е 180°C. (В зависимост от модела)



12. Готовене в режим ECO:

Тази функция е подходяща за готовене във фурната с минимално потребление на енергия. Фурната използва конвенционално отопление и в зависимост от модела, се изключва няколко минути преди края на готовенето, използвайки остатъчната топлина във фурната и завършвайки по този начин ястието перфектно. Препоръчва се за риба и всички видове месо.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА



1. Бутон за избор на функцията [MODE]
2. Бутон "минус" [-]
3. Бутон "плюс" / "заключване на контролния понел"

НАСТРОЙКА НА ТЕКУЩОТО ВРЕМЕ (24 ЧАСОВ ФОРМАТ НА ЧАСОВНИКА)

След включване на захранването или повторно свързване към електрическото захранване след като е било прекъснато, дисплеят показва **12.00**, а LED индикаторът (4) мига. Настройте текущото време като използвате бутоните **2** и **3**. Около 5 секунди след завършване на настройката на времето, новите данни се запаметяват и LED индикаторът (4) угасва.

По-късно може да бъде извършена корекция на времето, натискайки бутон **1 [MODE]**, докато LED индикаторът (4) започне да мига. Тогава можете да коригирате текущото време чрез натискане на бутоните **2** и **3**.

Забележка!

Ако е зададен програматора в полу-автоматичен или автоматичен режим, текущото време не може да се настрои.

РЪЧЕН РЕЖИМ НА РАБОТА

Ако програматорът не е в полу-автоматичен или напълно автоматичен режим на работа, можете да използвате функциите на фурната.

Забележка!

Ако текущото време не е настроено, не е възможно фурната да работи.

НАСТРОЙКА НА МИНУТНИЯ СИГНАЛИЗИРАЩ ТАЙМЕР

Можете да активирате минутния сигнализиращ таймер по всяко време, независимо от активния статус на останалите функции на програматора. Измерваното време варира от 1 минута до 2 часа и 30 минути.

- Натиснете бутон **1**, докато LED индикатора (3) започне да мига, а дисплеят показва **"0.00"**.
- Въведете желаното време, използвайки бутоните **3** и **2**. Зададеното време се показва на дисплея, а LED индикаторът (3) светва.

След като зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал за приблизително 2 минути, а LED индикаторът (3) започва отново да мига.

Натиснете бутони **1**, **2** или **3** за изключване на звуковия сигнал; LED индикаторът (3) угасва, а дисплеят показва текущото време.

ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕ

Ако се изисква фурната да се изключи в определено време, може да се настрои таймера за готовенето. Този режим се нарича полу-автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1 [MODE]** докато LED индикаторът (1) започне да мига, а дисплеят показва **“0.00”**.
- Настройте времето за продължителност на готовенето, използвайки бутони **3** и **2**, в границите от 1 минута до 10 часа.
- Изберете желаната температура и функция на фурната.

Зададеното време се запаметява след около 5 секунди, текущото време се показва отново на дисплея, а LED индикаторът (1) угасва.

Когато готовенето завърши, прозвучава звуков сигнал в продължение на приблизително 2 минути, а LED индикаторът (1) започва отново да мига. Върнете врътките на функциите и на термостата в позиция **ИЗКЛЮЧЕНО**. Натиснете бутон **1 [MODE]**, **2 [-]** или **3 [+ ●]** за изключване на звуковия сигнал и връщане на програматора в ръчен режим на работа.

ОТЛОЖЕН СТАРТ НА ГОТВЕНЕ

Ако се изисква фурната да се включи в определено време за готовене и да се изключи в зададеното време, може да се настрои продължителността на готовене и времето за края на готовенето. Този режим се нарича напълно автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1 [MODE]**, докато LED индикаторът (1) започне да мига, а дисплеят да показва **“0.00”**.
- Задайте продължителността на готовене, използвайки бутони **3** и **2**, в границите от 1 минута до 10 часа (например 1 час)
- Натиснете бутон **1**, докато LED индикаторът (2) започне да мига.
- Задайте времето за изключване на фурната (края на готовенето), използвайки бутони **3** и **2**, което е ограничено до 23 часа и 59 минути (например 19:30 ч.)
- Завъртете врътките на термостата и за избор на функцията на желаните позиции.

LED индикаторът (1) and LED индикаторът (2) светват. Фурната ще се включи, когато настъпи часа за старта на готовенето (например 18:30 ч.), което се изчислява като разликата между часа за край на готовенето и продължителността на готовенето.

Когато готвенето завърши (пример в 19:30 ч.) ще прозвучи звуков сигнал в продължение на 2 минути, а LED индикаторът (2) започне отново да мига. Върнете врътките на функциите и на термостата в позиция ИЗКЛЮЧЕНО. Натиснете бутон 1 [MODE] , 2 [-] или 3 [+ ●] за изключване на звуковия сигнал и връщане на програматора в ръчен режим на работа.

АКТИВИРАНЕ/ДЕАКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА „ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА“:

Когато не е активиран нито един един режим на програмиране, натиснете и задръжте бутон 3 [+ ●] за около 3 секунди, за да активирате функцията „заключване срещу деца“ . Докато бутонът е натиснат



на дисплея се появяват/изчезват символите . Когато се активира заключването срещу деца , но в момента не се изпълнява автоматичен режим на работа, сензорните бутони остават заключени, като в допълнение на това фурната не може да се включи (фурната не може да се използва в ръчен режим на работа). При завъртането на врътките за функциите и врътката за настройка на температурата, фурната няма да може да се включи. Това предотвратява инцидентно включване на фурната от Вашите деца. В този случай, при натискане на кой да е от сензорните бутони,



на дисплея ще се появи следния символ .

За деактивиране на функцията „заключване срещу деца“, натиснете и задръжте бутон 3 [+ ●] за около 3 секунди.

Когато е активирано заключването на контролния панел след като е бил задействан автоматичен режим на работа, сензорните бутони на контролния панел се заключват а фурната остава в настроения режим на готовене.. Натискането на който и да е сензорен бутон няма да има ефект. Когато се натисне който и да е сензорен бутон на дисплея ще се показват



символите . Това предотвратява прекъсването или неволното разстройване на програмата за готовене, която се изпълнява в момента (например от малки деца).

Забележка! : В случай на краткотрайно прекъсване на електрическото захранване (за около 45 секунди), таймерът поддържа своя статус.

Състоянието на заключването срещу деца се запаметява, независимо от продължителността на прекъсването на електрическото захранване.

СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ

Този сензор включва или изключва контролния панел, независимо от заключването срещу деца. Сензора трябва да се натисне за 1 секунда, за да се включват или изключват контролите. Когато контролния панел се активира, уредът преминава в режим на стендбай. Не е избрана нито една функция за готвене. Когато контролния панел се деактивира, уредът преминава в изключено състояние. В това състояние не се възприема като валидно никакво натискане на сензор, освен на сензора за включване/изключване.

Настройка на текущото време на деня

Натиснете сензорите и за 1 секунда. Контролният панел влиза в режим на настройка на текущото време, цифрите на текущото време мигат. Мигането спира, ако в течение на 7 секунди не се направи настройка, използвайки сензорите или .

Ръчен режим на готвене

Това е основният тип на готвене чрез въвеждане на функцията за готвене и температурата. Максималната продължителност на готвене за този специален режим е посочена по-долу:

020 – 120°C	24 часа
121 – 200°C	6 часа
201 – 250°C	3 часа
251 – 300°C	2 часа

1) Натиснете сензора или . Режимът на настройка на функциите започва от първата или последната функция. Когато натиснете отново или задържите натиснати тези сензори продължително, изборът на функцията се променя. Иконите на избрани нагреватели или

на вентилатора мигат. Осветлението на фурната се включва. Иконата на лампата и температурата на готвене на избраната функция се показват на дисплея.

2) За промяна на температурата може да се натисне сензора . Иконите на функцията спират да мигат, но температурата на готвене започва да мига. Желаната температура се настройва през 5-градусов интервал, използвайки сензорите и .

3) Натиснете сензора , на дисплея се показва иконата на готварски съд. Готвенето започва.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато готвенето е стартирано, времето за приготвяне на храната се показва на дисплея на таймера.

Полуавтоматичен режим на готвене:

1) Изпълняват се операциите 1-3, както за ръчен режим на готвене. (Не натискайте сензора).

2) Натиснете сензора .

3) Продължителността на готвене мига на дисплея на таймера, също така на дисплея се показва иконата за продължителност на готвене. Продължителността на готвене се настройва, използвайки сензорите и . Иконата за автоматичен режим се показва на дисплея веднага след завършване на настройката.

4) Натиснете сензора , на дисплея се показва иконата на готварски съд. Готвенето започва.

Напълно автоматичен режим на готвене:

1) Изпълняват се операциите 1-2, както за полуавтоматичен режим на готвене. (Не натискайте сензора).

2) Натиснете отново сензора .

3) Времето за край на готвене (текущото време + времето за продължителността на готвене) мига на дисплея на таймера, а също така и иконата за време за край на готвенето се показва на дисплея. Времето за края на готвенето се настройва използвайки сензорите  и .

4) Натиснете сензора . Готвенето ще стартира, когато настъпи нужното време. На дисплея се показва иконата на готварски съд, когато готвенето стартира и продължава показването на иконата за автоматичен режим на готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: При зададен полуавтоматичен или автоматичен режим на готвене, когато настроеното време изтече, прозвучава еднократен звуков сигнал за информация на потребителя.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако върху дисплея няма показана функция, не може да се извърши настройка на температурата и на таймера. Първо трябва да се избере функция за готвене.

Ако изтече 1 минута след като се зададе автоматичен режим на готвене, времето за края на готвенето нараства с 1 минута, но времето за продължителността на готвенето е постоянно.

По време на готвенето, ако 5 сегмента символизират зададената температура, необходимият брой сегменти се показват на дисплея според настоящата температура.

Ако към нагревателите има подадено електрическо захранване, икона на стрелка, сочеща нагоре и която се налага отляво на сегментите, мига еднократно на всеки 2 секунди за обозначаване повишение в температурата.

Спиране, променяне на настройките и край на готвенето:

Когато се натисне сензора  по време на процеса на готвене, появява се ин-

тервал, така също и иконата за пауза започва да мига, а нагревателите и вентилаторът се изключват за възможна промяна. Ако натиснете отново сензора , готвенето се прекратява, контролният панел преминава в режим на стендбай. Последните зададени стойности могат да се появят на дисплея чрез натискане на сензора  в режим стендбай. Фурната може да започне да готви, ако отново натиснете сензора . Така, готвенето може да започне с двукратно натискане на сензора .

Когато стойността на температурата по подразбиране за една функция е била променена, температурата може да се запише в паметта чрез натискане в продължение на 5 секунди на сензора .

Индикация за остатъчна топлина:

Ако след готвенето, вътрешната температура на фурната е над 60°C, стрелката, която е отляво на сегментите за загряването, започва да мига на всеки 2 секунди, също така върху температурния дисплей се появява думата „hot“. Всеки от 5-те сегмента символизират 50°C. Когато температурата падне под 60°C, индикацията за остатъчна топлина се прекратява и лампата се изключва.

Бързо загряване:

Полезно е да се включи нагревател измежду възможните такива за бързо загряване към избраната функция. Сензорът  има тази функция, когато настроената температура е над 100°C и разликата между настоящата температура и зададената е повече от 50°C. Иконата за бързо нагряване се появява на дисплея когато се натисне сензора , но функцията стартира когато се натисне сензора . Когато температурата на фурната достигне настроената

температура, възстановява се първично зададената функция и нагревателят се изключва, чува се звуков сигнал.

Функцията бързо загряване се реализира чрез добавянето на кръговия нагревател и вентилатора. При традиционното готовне се добавя само вентилатора. Функцията, която включва кръговия нагревател и вентилатора не осъществява бързо загряване. Ако функцията се променени след като е била активирана функцията за бързо загряване, то функцията за бързо нагряване се анулира.

Заключване срещу деца:

Функцията на заключване срещу деца може да се активира и деактивира по-средством продължително натискане (1 секунда) на сензорите и , ако не е зададен никакъв режим за настройка (първо натиснете сензора). Когато се активира функцията за заключване срещу деца, нито един сензор не може да се натисне, с изключение на сензора и също така иконата за заключване на панела ще се покаже на дисплея.

Таймер:

Когато се натисне сензора , икона на таймер се появява на дисплея, а цифрите на дисплея на таймера мигат. Алармата може да се настрои чрез сензорите и . Когато настъпи времето за алармата, звуковият сигнал звучи в течение на 7 минути. Звуковият сигнал се анулира с натискане на който и да е сензор.

Режим на грешки:

Когато настъпят ситуации, пречещи на нормалната работа на фурната, контролният панел влиза в режим на грешки. Фурната е в режим на стендбай, а код на грешката се показва на дисплея в мястото на цифрите за времето.

Дори и да се открие грешка, кодът на грешката не се изтрива без да се на-тисне сензора . Общо 8 грешки са възможни:

Err 1: Комуникационна грешка

Err 2: PT1000 отворена верига

Err 3: PT1000 свързване на късо

Err 4: Превишена температура в контролния панел

Err 5: Превишена температура в захранващия модул

Err 6: Повреда на температурния сензор на контролния панел

Err 7: Повреда на температурния сензор в захранващия модул

Err 8: Грешка на централното захранване. Няма загряване на фурната въпреки, че към нагревателите е по-дадено захранване

Програмируеми опции:

Тон на зумера: Налице са три тона на прозвъняване на зумера, които могат да се избират.

Натиснете продължително (около 5 секунди) сензора , на дисплея на времето се появява валидния тон между „th 1“ (висок), „th 2“ (среден) или „th 3“ (нисък). Валидният тон може да се променя при всяко натискане на сензора в рамките на 6-7 секунди след последното натискане на сензора. Тонът по подразбиране е „th 1“.

Звук на сензорите: Налице са три опции за звук на сензорите, които могат да се избират. Натиснете продължително (около 5 секунди) сензора , на дисплея на времето се появява валидния тон между „bt“ (бипкаш тон), „с“ (кликащ тон) или „п“ (без звук). Валидният тон може да се променя при всяко

натискане на сензора  в рамките на 6-7 секунди след последното натискане на сензор. Звукът по подразбиране е „bt“.

Спестяване на електрическа мощност: Опцията за спестяване на електрическа мощност не е активна по подразбиране. Тя се активира по желание, натиснете продължително (около 5 секунди) сензора  в режим на стендбай. На дисплея на времето се появяват символите „PS On“ (включена опция за спестяване на енергия). Когато тази опция е активна, фурната е в режим стендбай, секундомерът не се захранва, на дисплея не се появява индикацията за остатъчна топлина, фурната преминава в изключено положение 1 минута след последното натискане на сензор. Деактивирането на опцията за спестяване на електрическа мощност се извършва по същия начин. Дисплеят на времето ще покаже символите „PS OF“ (изключена опция за спестяване на енергия).

Система за показване на часовете: Системата за показване на часовете по подразбиране е 24 часова. Ако се изисква часов систем ам (преди обяд)/рт (след обяд), натиснете продължително (5 секунди) сензорите  и , когато фурната е в режим на стендбай. Повторното активиране на 24-часовата система се прави по същия начин.

ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

Предястия	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Печен ориз	0,35	1		180–200	45–50	Плитък съд за фурна
				170–190	35–40	
Паста	1,5	3		170–190	45–50	Тавичка
		2		160–180	30–35	
Зеленчукови пастии	1	2		190–210	35–40	Плитък съд
				170–190	30–35	
Зеленчуков пай	1,5	2		190–210	55–60	Плитък съд
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печени картофи	1	3		180–200	60–65	Тавичка
				180–200	50–55	
Пица	0,65	3		190–210	20–25	Решетка
		2		170–190	15–20	
Солен кейк	1,5	2		180–200	45–50	Форма за кейк
				160–180	45–50	
Пълнени домати	0,75	3		170–190	10–15	Тавичка
		2		160–180	10–15	

Риба	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Червена платика	1,5	3		180–200	30–35	Тавичка
				170–190	25–30	
Осолена риба	1	3		190–210	25–30	Тавичка
				180–200	25–30	
Канапе от риба	1	2		190–210	30–35	Огнеопрен съд
				180–200	30–35	
Морски език	1	3		170–190	15–20	Тавичка
				160–180	10–15	
Морска риба	1	3		190–210	20–25	Тавичка
				180–200	15–20	
Хек	1,5	3		190–210	25–30	Тавичка
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Съомга в омазнена хартия	1	3		180–200	20–25	Тавичка
				170–190	15–20	
Пъстърва	1	2		190–210	20–25	Тавичка
				180–200	15–20	

Месо	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Малко прасенце	2	3		190–210	75–85	Тавичка
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Заек	1,5	3		180–200	60–65	Тавичка
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Агне	1,5	3		190–210	50–55	Тавичка
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Бут, плешка	1,5	3		170–190	35–40	Огнеопорен съд
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Осолено свинскоfile	1	3		170–190	40–45	Тавичка
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Пилета	1,5	3		190–210	50–55	Тавичка
				170–190	45–50	
Печено говеждо	2	3		190–210	35–40	Тавичка
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	
Паниран стек, стек в тесто	2	3		190–210	35–40	Тавичка
				170–190	30–35	

Кейкове и десерти	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готовене	Температура	Време	Съд
Пандишпанов кейк	0,5	2		170–190	35–40	Форма за кейк
				160–180	30–35	
Руло	0,3	3		170–190	10–15	Тавичка
				160–180	10–15	
Плодова пита	0,5	1		160–170	60–65	Форма за хляб
				160–170	55–60	
Бисквити	0,5	3		160–180	20–25	Тавичка
				150–170	15–20	
Воловани	0,25	3		170–190	15–20	Тавичка
				170–180	15–20	
Капкейкове /мъфини/	0,5	2		160–180	25–30	Тавичка
				150–170	25–30	
Печени ябълки	1	3		180–200	35–40	Тавичка
				170–190	30–35	
Печени банани	0,5	3		170–190	15–20	Огнеупорен съд
				170–190	10–15	
Бисквити от бутер тесто	0,25	2		180–200	20–25	Тавичка
				170–190	20–25	
Кейк със сливи	0,5	2		170–190	60–65	Форма за кейк
				160–180	50–55	
Ябълков пай	1	2		170–190	50–55	Тавичка
				160–180	45–50	
Чийзкейк	1	2		180–200	45–50	Форма за чийзкейк
				170–190		

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Внимание!

Преди да извършите каквато и да е операция по почистването и поддръжката на фурната, тя трябва да се изключи от централното електро-захранване.

Почистване на вътрешността на фурната

- Вътрешността на фурната трябва да се почиства за отстраняване на хранителни и мазни остатъци, които могат да предизвикат образуването на дим или миризми и да доведат до появата на петна.
- При студена фурна и за емайлирани повърхности (например муфела на фурната), използвайте найлонова четка или гъба, напоена с топла сапуна вода. Ако използвате специални почистващи продукти за фурна, нанасяйте ги само върху емайлираните повърхности и следвайте инструкциите на производителя.

Внимание!

Не почиствайте вътрешността на фурната с пароструйни уреди или с вода под налягане. Не използвайте както метални гъби, така и всякакви други продукти, които могат да надраскат емайла.

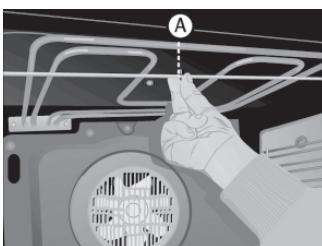
- Повечето модели имат сис тема за катализитично почистване/самопочистване (опция). Тази система отстранява малките мазни остатъци по време на готвенето при високи температури.
- Ако мазните остатъци останат след готвенето, те могат да се отстроят

чрез включване на фурната когато е празна на 200°C за един час.

Използване на спускаемия грил (в зависимост от модела)

За почистване на горната част на фурната,

- Изчакайте, докато фурната се охлади.
- Отвийте винта (A) и спуснете грилния елемент, толкова ниско, колкото позволява.
- Почистете горната част на муфела и върнете грила в първоначалното му положение.



Почистване на катализитичните панели (В зависимост от модела)

Ако някакви хранителни остатъци останат след нормалното почистване, тогава:

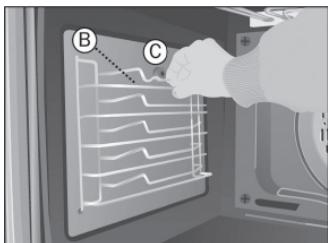
1. Извадете панелите и ги накиснете толкова дълго, колкото е необходимо, за да омекнат хранителните остатъци.
2. Изтрийте панелите с гъба и чиста вода.
3. Изсушете панелите и ги монтирайте отново във фурната.
4. Включете фурната на 200°C за един час.

Внимание!

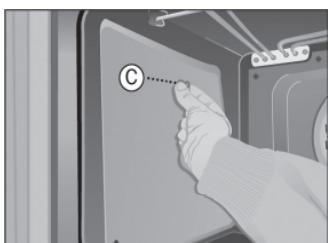
Не използвайте търговски почистващи продукти или абразивни прахове върху катализитичните панели.

Инструкции за отстраняване на носачите и каталитичните панели (опция)

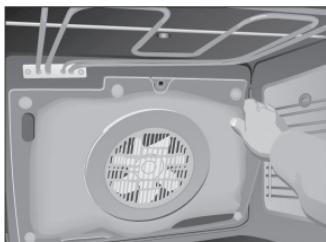
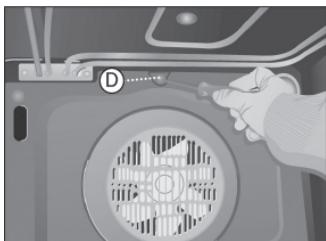
1. Извадете аксесоарите от вътрешността на фурната.
2. Освободете носачите (B) от болта (C).



3. Отвийте болта (C), който освобождава плоските каталитични панели.



4. За демонтаж на задния панел, отвийте винта (D).



5. За да монтирате панелите отново, изпълнете операциите в обратен ред.

Внимание!

За Вашата лична безопасност, не включвате никога фурната без задния капак, който защитава вентилатора.

Почистване на фурната отвън и на аксесоарите

Почистете фурната отвън и аксесоарите с топла сапунена вода или с неутрален препарат.

Внимание!

Не използвайте никога метални гъби или търговски ерозийни прахове, които могат да надраскат емайла. Процедирайте с внимание при повърхности от неръждаема стомана и използвайте само гъби или тъкани, които не могат да ги надраскат.

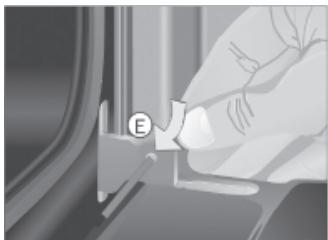
За почистване на фурната отвън, не се опитвайте да отстранявате контролите,

като за целта фурната трябва първо да бъде извадена от кухненския шкаф.

Почистване на вратата на фурната

В зависимост от модела на фурната, можете да свалите вратата, за да улесните нейното почистване. За целта:

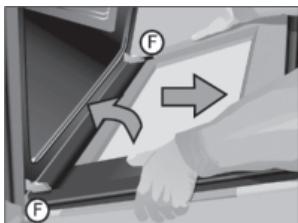
1. Отворете напълно вратата
2. Завъртете изцяло двете скоби или поставете малки топлийки в отворите (E)



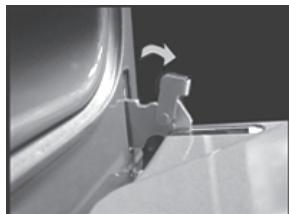
3. Затворете вратата, докато се докосне до двете скоби.



4. Дръжте вратата за двете страни. Изтеглете я към вас, докато напълно се освободи от пантите (F).



За да монтирате отново вратата, процедурите в обратен ред.



5. За панти със скоби:

Отворете скобите възможно най-широко посредством отвертка, когато фурната е отворена. Задръжте скобите настрани в ръце и извадете пантите (F) от леглата им, тъй като механизъмът е частично отворен. Следвайте обратния ред за монтиране на вратата.

Смяна на осветителната крушка

Внимание!

За смяна на лампата, първо се уверете, че фурната е изключена от електро-захранването.

- Отвийте плафониерата от фасунгата на лампата
- Сменете крушката и поставете отново плафониерата.

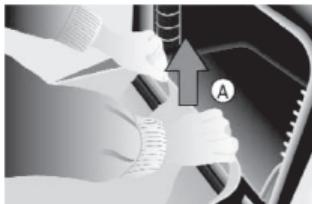
Крушката, използвана за подмяната, трябва да издържа на температура до 300°C.



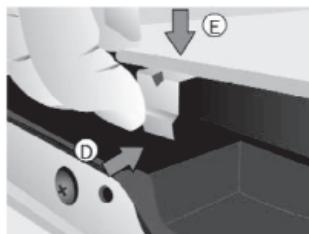
Почистване на вътрешното стъкло на вратата

Инструкции за демонтаж/монтаж на вътрешното стъкло

1. Отворете вратата на фурната.
2. Изтеглете стъклото, държейки долната част (A).
3. Вътрешното стъкло е свободно. Извадете го.



7. Натиснете с две ръце върху двата носача (D), докато натискате стъклото към вратата (E). По този начин стъклото ще бъде отново фиксирано във вратата.



Внимание!

Моля бъдете внимателни, вратата на фурната се затваря, когато стъклото е извадено.

4. Почистете вътрешното стъкло и вратата на фурната отвътре.
5. Поставете стъклото във водачите в горната част на фурната (B).



6. Завъртете стъклото към вратата (C).

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи	Когато фурната работи се отделя дим
Проверете свързането към електрическото захранване.	Това е нормално по време на първоначалното използване на уреда.
Проверете предпазителите и автоматичния прекъсвач на Вашата инсталация.	Почиствайте периодично фурната.
Уверете се, че часовникът е в ръчен или програмиран режим.	Намалете количеството на мазнина или олио, добавяни в тавичката.
Проверете позицията на превключвателите на функциите и температурата.	Не използвайте настройки на по-високи температури от тези, дадени в таблицата за готовене.
Не работи вътрешното осветление на фурната	Не се постигат очакваните резултати при готовенето
Сменете крушката.	Прегледайте таблиците за готовене, за да получите упътване върху работата на Вашата фурна.
Проверете монтажа и в съответствие с книжката с инструкции.	
Сигналната лампа за нагряването не работи	
Изберете температура.	Забележка:
Изберете програма.	Ако, независимо от препоръките, проблемите продължават, свържете се с Техническия Сервиз.
Тя трябва да свети само когато фурната се нагрява до достигане на зададената температура.	

ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Ако уредът не работи, моля свържете се с отдела на Техническия Сервиз и ги информирайте за проблема, съобщавайки им:

1. Серийния номер
2. Модела на уреда

Ще намерите тази информация върху табелката с данните на уреда в долната част на фурната, когато вратата се отвори.

 Уредът, който сте си закупили удовлетворява Европейските Директиви за Безопасност на електрическите уреди (73/23/CEE) и за Електро-магнитна съвместимост (89/336/CEE).

Сертификационната организация AENOR удостоверява пригодността на този уред за функциите и гарантира достоверността на всички данни, посочени в енергийния етикет.

ИНСТАЛИРАНЕ НА ФУРНАТА

Тази информация е предназначена за монтажника, като лице отговорно за монтажа и електрическото свързване на уреда. Ако Вие сами инсталирате фурната, производителят няма да бъде отговорен за никакви евентуални повреди.

Преди инсталацирането. Бележки

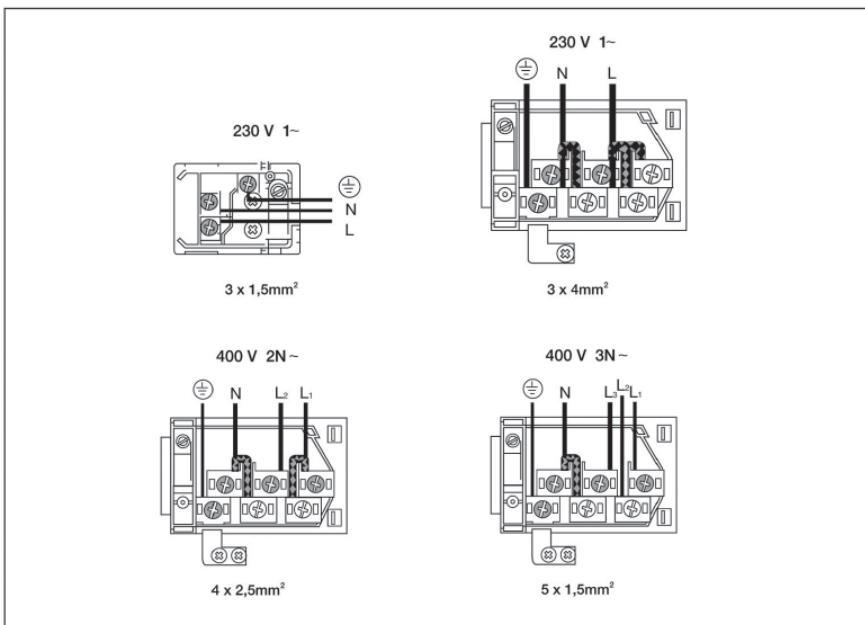
- За разопаковане на уреда, изтеглете детайлите, разположени в долната част на кашона и за да извадите фурната, издърпайте я като я държите за страничните дръжки и никога за дръжката на вратата.

- В кухненския шкаф се изисква да бъде направен отвор, съгласно размерите, показани на фигурата, осигурявайки минимална дълбочина от 580 mm (Вижте фигури 1 и 2, описващи монтажа на фурната на стр. 25).
- За монтиране на многофункционални фурни, задната 1 част на уреда, съответстваща на тъмно оцветената зона на фигура 3, не трябва да има никакви издатини (усилвания, тръби, контакти и др.). Вижте стр. 25
- Лепилото, използвано за пластмасовото покритие на кухненската мебел трябва да може да издържа температури до 85°C.

Електрическо свързване. Нормативни изисквания.

Монтажникът трябва да провери:

- Дали напрежението и честотата на главното захранване отговарят на тези, обозначени върху табелката с данните на уреда.
- Дали електрическата инсталация може да издържи максималната мощност, обозначена на табелката с данните на уреда.
- Дали електрическата схема е показана на следващата фигура.
- Дали електрическото свързване има подходящо заземяване в съответствие с изискванията, които са в сила понастоящем.
- Свързването трябва да се извърши с еднополюсен ключ с подходящ размер за получавания ток. Трябва да има хлабина от мин. 3 mm между контактите на ключа, за позволяване изключването в случай на авария, почистване или смяна на осветителната крушка. При никакви условия, заземявания проводник не трябва да минава през този ключ



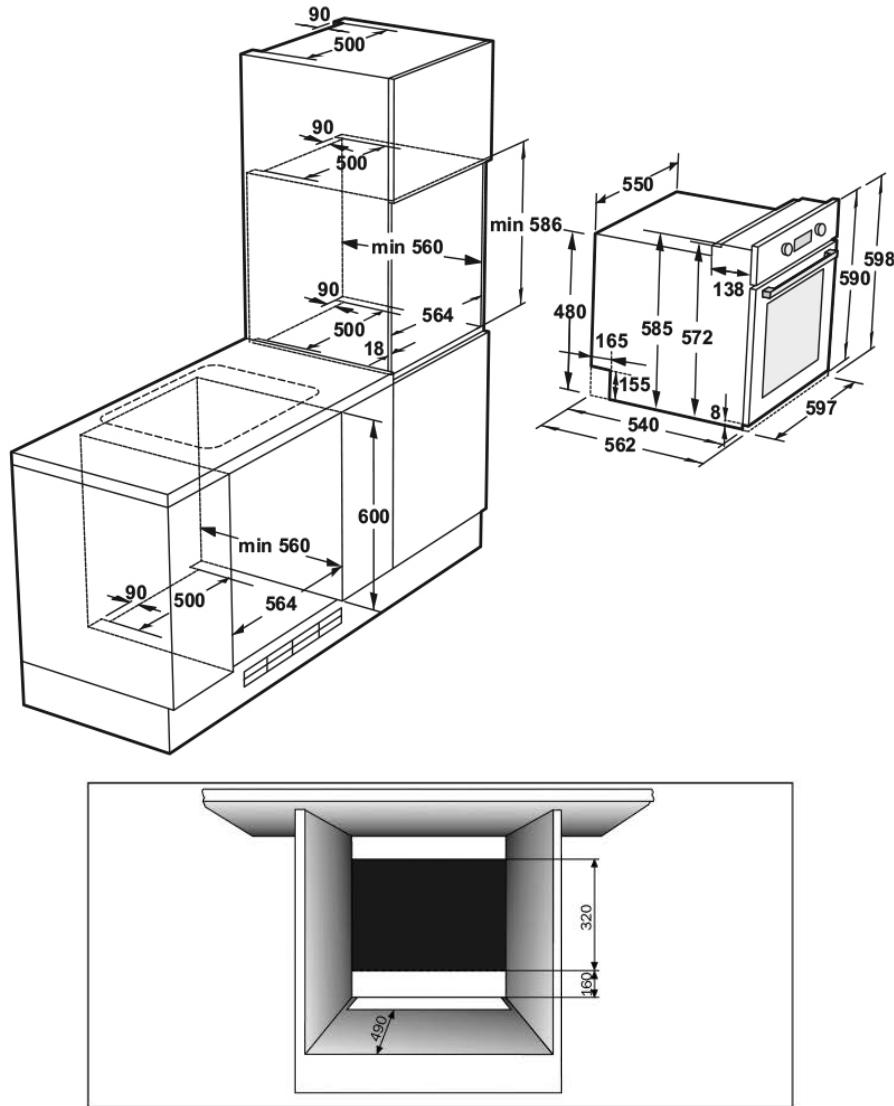
МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА

За всички фурни и след извършване на електрическото свързване:

1. Вкарайте фурната в нишата на кухненския шкаф, внимавайки да не затиснете кабела и не го поставяйте върху горната част на фурната.

2. Фиксирайте уреда посредством доставените 4 винта през отворите, които се виждат, когато вратата на фурната е отворена.

3. Проверете дали корпуса на фурната не влиза в допир със страничните стени на кухненския шкаф и че е налице разстояние най-малко от 2 mm, отделящо съседните уреди.



Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

КАТАЛОГ НА УРЕДА

НАИМЕНОВАНИЕ НА МАРКАТА	EUROLUX
ТЪРГОВСКИ КОД	OSE TC12CT1 XS OSE 10EPBCT1 XS OSE 8EPBCT1 XS
Индекс на енергийна ефективност (65/2014/EU)	95.7%
Клас на енергийна ефективност (65/2014/EU)	A
Цикъл с конвенционална отоплителна функция и енергийна консумация на цикъл	0.84 kW h/ цикъл
Принудителна конвекция на въздуха и отоплителна функция енергийна консумация на цикъл	0.75 kWh/ цикъл
Брой на кавитета	1
Енергиен източник	Електричество
Използваем обем	57 л

Postovani korisnici

Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se da ce isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode „Eurolux“.

OPREZ:

Tokom upotrebe rerna i njene komponente mogu biti vruće.

Izbegavajte dodir sa grejnim elementima.

Deca uzrasta do 8 godina treba da se nalaze na odgovarajućoj udaljenosti od rerne u slučaju da nema lica koje će ih direktno nadzirati.

Rernu mogu koristiti deca do 8 godina, osobe sa fizičkim i mentalnim poteškoćama, lica koja koriste slušni aparat i oni koji nemaju odgovarajuće iskustvo i znanje ali imaju nadzor ili im je data informacija o postojećim opasnostima. Deca ne bi trebalo da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje rerne ne smeju da obavljaju deca ukoliko nisu pod nadzorom.

Kada je uključena i kada radi rerna se zagreva. Izbegavajte da dodirujete grejače unutar uređaja.

OPREZ:

Tokom rada rerna i njene komponente postaju vruće. Ne dozvolite da mala deca budu u blizini rerne.

Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne lopatice za čišćenje stakla rerne, jer oni skupa mogu oštetiti površinu, što dalje može dovesti do pucanja stakla.

OPREZ:

Kako biste izbegli posledice strujnog udara, pre no što zamenite sijalicu, proverite da li je rerna isključena sa napajanja.

SADRŽAJ:

Pre no što upotrebite rernu po prvi put...	30
Ekološka ambalaža.....	31
Važna uputstva o bezbednosti	31
Kontrola dodirom	33
Tablice kuvanja	41
Čišćenje i održavanje	46
Uklanjanje problema	50
Tehnička informacija	51
Montaža	51
Slike rerne	52

PRE NO ŠTO UPOTREBITE RERNU PO PRVI PUT

Pažljivo pročitajte ova uputstva kako biste dobili najbolje rezultate od svoje rerne.

Zbog proizvodnog procesa u rerni se mogu naći ostaci masti i druge supstance. Da biste ih eliminisali, postupite na sledeći način:

- Uklonite sav ambalažni materijal, uključujući zaštitnu plastiku, ukoliko je ima.
- Izaberite funkciju ili na 200°C na jedan sat. Da biste to učinili, pogledajte listu sa karakteristikama koju dobijate sa ovim uputstvom.
- Da biste rashladili rernu otvorite vrata rerne kako bi ventilacija bila omogućena a mirisi izašli iz iznutrašnjosti.
- Nakon hlađenja, očistiti rernu i pribor.

Tokom prve upotrebe, mogu se pojavit isparenja i mirisi i, stoga, kuhinja treba dobro da se provetri.

EKOLOŠKA AMBALAŽA

Materijali za pakovanje su u potpunosti reciklažni i mogu se ponovo koristiti. Proverite kod nadležnog organa informacije o propisima za odlaganje ovog materijala.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Električna bezbednost

- Sve popravke mora da sprovede ovlašćeni serviser koji će koristiti originalne rezervne delove. Popravke koje se sprovedu od strane drugih ljudi, mogu izazvati oštećenje ili kvar na opremi i ugroziti vašu bezbednost.
- Isključite rernu ako se pokvari.

Bezbednost za decu

- Zbog visoke temperature nemojte dozvoliti deci da se približavaju rerni dok rerna radi.
- Tokom procesa katalitičkog samočišćenja, koji se sprovodi na visokoj temperaturi, spoljašnje površine mogu postati toplije nego što je normalno, a decu treba držati podalje od rerne.
- Većina modela ima temperaturu vrata ispod 60 K. Ako vaša rerna ima višu temperaturu, možete dobiti posebna vrata iz službe tehničkog servisa koji će stabilizovati temperaturu na vratima. Pogledajte listu sa karakteristikama.

Bezbednost tokom upotrebe

- Proizvođač neće biti odgovoran ukoliko se rerna koristi za bilo koju drugu namenu osim za svrhe domaćinstva.
- Koristite ovu rernu samo kada je montirana unutar kuhinjskih elemenata.
- Nemojte držati ulja, masti ili zapaljive materije u rerni, jer bi to moglo da bude opasno ako se rerna uključi.
- Nemojte se naslanjati ili sedeti na otvorenim vratima rerne jer se vrata

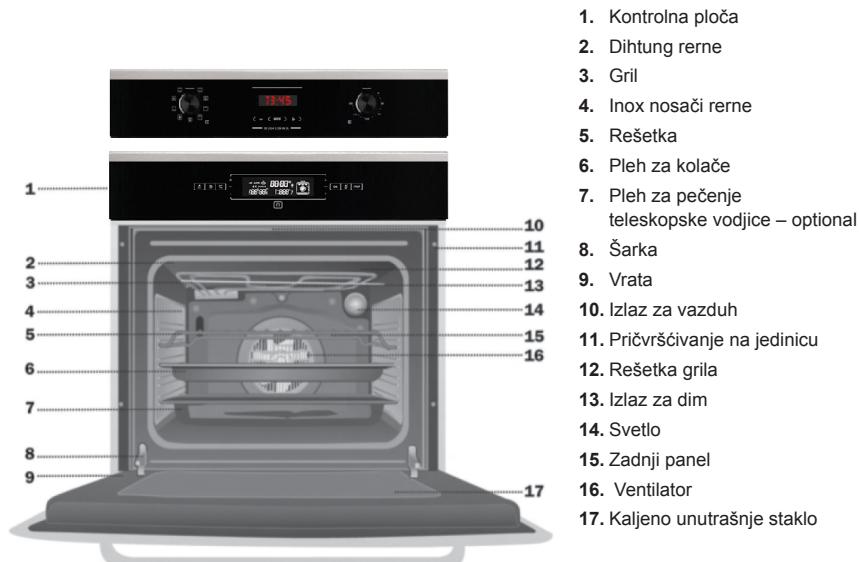
tako mogu oštetiti a to može biti opasno za vas.

- Nemojte prekrivati dno rerne aluminijskom folijom, jer bi to moglo da utiče na kuvanje i može oštetiti unutrašnji emajl rerne.
- Da biste koristili rernu, umetnite pleh ili stalak u bočne vodilice (isporučeno u paketu). Police i stalci su opremljeni sistemom koji olakšava parcijalno vađenje i čini rukovanje lakšim.
- Ne stavlajte posude ili hranu na pod rerne. Uvek koristite pleh i rešetke.
- Nemojte prolivati vodu na pod rerne dok radi, jer to može oštetiti emajl.
- Kada koristite rernu, otvorite vrata što je moguće manje kako bi se smanjila potrošnja električne energije.
- Ako je potrebno da radite unutar vruće rerne (provera, mešanje hrane i sl.) koristite zaštitne rukavice.
- Da biste ohladili rernu, otvorite vrata kako bi se omogućila ventilacija i kako bi mirisi izašli iz unutrašnjosti rerne.
- Kod recepata sa visokim sadržajem tečnosti, normalno je da se na vratima rerne stvori kondenzacija.

OVO UPUTSTVO JE NAMENJENO ZA VIŠE OD JEDNOG MODELAA, TAKO DA SE MOŽE DESITI DA VAŠ

UREĐAJ NEMA ONE KARAKTERISTIKE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU.

OPIS UREDJA



OPIS KONTROLNE PLOČE

I. Kontrolno dugme



1. Elektronski tajmer
2. Indikator za postignutu temperaturu rerne.
3. Odabir funkcije
4. Odabir temperature



TOUCH CONTROL

Kombinacija grejača u meniju može se izabrati pomoću simbola na dodir na korisničkom interfejsu. Vreme kuvanja, kraj vremena kuvanja kao i kuhinjska temperatura su opcije koje mogu da se podešavaju. Dodatno, omogućene su i funkcije: održavaj toplim (keep warm), zagrevanje (heat up), prikaz realnog vremena (real time display), stopwatch (štoperica), kao i funkcija zaključavanja (child lock).



Taster za uključeno/ isključeno
(On/ Off)



Taster za zaustavljanje
kuvanja/pečenja



Meni za temperaturna
podešavanja



Meni tajmera



Taster za numerički minus



Taster za numerički plus



Taster za kombinaciju minusa



Taster za kombinaciju plusa



Taster za brzo zagrevanje



Uključivanje / isključivanje svetla



Taster za početak kuvanja

Rerna je Uključena:

Kada je uključena, prikazano vreme treperi počev od 0:00. Doba dana se može podešiti pomoću tastera i . Nije moguće koristiti bilo koju funkciju rerne bez podešenog vremena dana.

FUNKCIJE RERNE (zavisno od modela)



1. Tradicionalno kuvanje:

Pogodno za spremanje većine obroka. Zadata temperatura kuvanja je 180°C.



2. Donji grejač:

Pogodno za dovršavanje kuvanja ili zagrevanja. Zadata temperatura kuvanja je 180°C.



3. Donji grejač i ventilator:

Donji grejač zagreva rernu a ventilator pokreće topao vazduh da kruži oko pleha. Zadata temperatura kuvanja je 180°C.



4. Roštilj:

Pogodno za grilovanje manjih komada hrane. Temperatura kuvanja se ne može podešiti. Zadata temperatura kuvanja je 180°C.



5. Dvostruki gril:

Pogodno za pečenje i roštilj. Temperatura kuvanja se ne može podešiti. Zadata temperatura kuvanja je 180°C. (zavisno od modela)



6. Maxi gril:

Podesno za pokretanje vazduha oko jela. Zadata temperatura kuvanja je 250°C. (zavisno od modela)



7. Kuvanje paste:

Gornji i donji grejači zagrevaju rernu, ventilator pokreće topao vazduh da kruži oko pleha. Zadata temperatura kuvanja je 180°C. (zavisno od modela)



8. Pizza:

Podesno za pečenje pice. Zadata temperatura kuvanja je 180°C.



9. Kuvanje s ventilatorom:

Zadata temperatura kuvanja je 180°C. (zavisno od modela)



10. Odmrzavanje:

Ventilator pokreće vazduh u rerni bez zagrevanja.



11. Tradicionalno kuvanje:

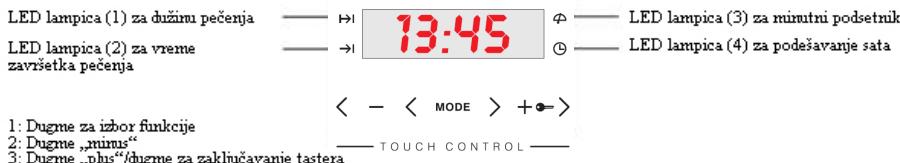
Podesno za kompletно pečenje i gril. Zadata temperatura kuvanja je 180°C. (zavisno od modela)



12. ECO pečenje:

Za pečenje u pećnici s najmanje moguće potrošnje energije. Pećnica koristi konvencionalno grijanje koje se, ovisno o modelu, isključuje nekoliko minuta prije kraja pečenja uz korištenje preostale topline unutar pećnice. Preporučuje se za ribe i sve vrste pečenja.

UPOTREBA RERNE



PODEŠAVANJE TRENUTNOG VREMENA (24-ČASOVNO VREME)

Kada priključite uređaj na izvor napajanja ili ga ponovo priključite nakon prekida električnog napajanja, na displeju će se prikazati **12.00**, a LED lampica (4) će zatreperiti. Podesite trenutno vreme pomoću dugmadi **2** i **3**. Kada završite sa podešavanjem vremena, novi podaci će biti zapamćeni i LED lampica (4) će se ugasiti za oko 5 sekundi.

Kasnije možete da ispravite podešeno vreme tako što ćete pritisnuti i zadržati dugme **1** dok LED lampica (4) ne počne da treperi. Tada možete da podesite tačno vreme.

Napomena!

Ako je programator u poluautomatskom ili potpuno automatskom režimu, nećete moći da podesite vreme.

RUČNI REŽIM

Ako programator nije u poluautomatskom ili potpuno automatskom režimu, možete da koristite funkcije rerne.

Napomena!

Ako ne podesite trenutno vreme, rerna neće raditi.

PODEŠAVANJE MINUTNOG PODSETNIKA

Možete da aktivirate minutni podsetnik u bilo kom trenutku, bez obzira na to koje su još funkcije programatora aktivne. Dozvoljeni vremenski opseg je između 1 minuta i 2 sata i 30 minuta.

- Pritisnite dugme **1 [MODE]** dok LED lampica (3) ne počne da treperi, a na displeju se prikaže „**0.00**“.
- Unesite željeno vreme pomoću dugmadi **3 [+]** i **2 [-]**. Podešeno vreme će se prikazati na displeju, a LED lampica (3) će se uključiti.

Kada podešeno vreme istekne, biće emitovan zvučni signal u trajanju od oko 2 minuta i LED lampica (3) će ponovo početi da treperi.

Pritisnite dugme **1**, **2** ili **3** da biste isključili signal; LED lampica (3) će se ugasiti, a na displeju će se prikazati trenutno vreme.

TAJMER ZA PEČENJE

Ako želite da se rerna isključi u određeno vreme, možete da podesite tajmer za pečenje. Ovaj režim se naziva poluautomatski.

- Pritisnite dugme **1 [MODE]** dok LED lampica (1) ne počne da treperi, a na displeju se prikaže „**0.00**“.
- Podesite vreme pečenja pomoću dugmadi **3 [+ ● -]** i **2 [-]**, u opsegu od 1 minuta do 10 sati.
- Izaberite željenu temperaturu i funkciju rerne.

Podešeno vreme će biti zapamćeno za oko 5 sekundi, ponovo će se prikazati trenutno vreme i uključiće se LED lampica (1).

Kada pečenje bude završeno, biće emitovan zvučni signal u trajanju od oko 2 minuta i LED lampica (1) će ponovo početi da treperi. Vratite ručicu sa kontrolama i ručicu za termostat u položaj ISKLJUČENO. Pritisnite dugme **1**, **2** ili **3** da biste isključili zvučni signal i vratili se u ručni režim.

PODEŠAVANJE DUŽINE PEČENJA SA ODLAGANJEM

Ako želite da se rerna aktivira na određeno vreme, a zatim isključi u datom trenutku, možete da podesite dužinu pečenja i vreme deaktiviranja. Ovaj režim se naziva potpuno automatski.

- Pritisnite dugme **1 [MODE]** dok LED lampica (1) ne počne da treperi, a na displeju se prikaže „**0.00**“.
- Podesite dužinu pečenja pomoću dugmadi **3 [+ ● -]** i **2 [-]**, u opsegu od 1 minuta do 10 sati. (na primer 1 sat)
- Pritisnite dugme **1 [MODE]** dok LED lampica (2) ne počne da treperi.
- Podesite vreme deaktiviranja (vreme završetka pečenja) pomoću dugmadi **3 [+ ● -]** i **2 [-]**, koje je ograničeno na period od 23 sata i 59 minuta. (na primer 19:30)
- Podesite ručice za termostat i funkcije na željene vrednosti.

Uključiće se LED lampica (1) i LED lampica (2). Rerna se neće uključiti do vremena početka pečenja (na primer 18:30), što predstavlja razliku između vremena završetka i dužine pečenja.

Kada se pečenje završi (19:30), biće emitovan zvučni signal u trajanju od oko 2 minuta i LED lampica (2) će ponovo početi da treperi. Vratite ručicu sa kontrolama i ručicu za termostat u položaj ISKLJUČENO. Pritisnite dugme **1**, **2** ili **3** da biste isključili zvučni signal i vratili se u ručni režim.

AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE BLOKADE ZA DECU:

Kada nije aktiviran nijedan režim podešavanja, pritisnite dugme **3** [] i zadržite ga oko 3 sekunde da biste aktivirali/deaktivirali blokadu za decu.



će se prikazati na displeju ili nestati sa njega dok držite dugme.

Kada je aktivna blokada tastera, dugmad će se zaključati nakon aktiviranja automatskog programa pečenja. Dugmad neće reagovati na



pritisak; će se prikazati na ekranu kada pritisnete bilo koje dugme. Ova funkcija sprečava dete da prekine ili poremeti režim pečenja koji je u toku.

Kada je blokada za decu aktivna, a nijedan automatski program pečenja (auto) nije u toku, dugmad je zaključana, a rerna deaktivirana (rerna ne može da se koristi u ručnom režimu). Ova funkcija sprečava dete da slučajno aktivira rernu. Ako je podešen program pečenja (automatski), zaključana je samo dugmad.

Napomena! : Ukoliko dođe do kratkog prekida električnog napajanja (oko 45 sekundi), tajmer zadržava status.

Blokada za decu se pamti bez obzira na dužinu prekida električnog napajanja.

TOUCH CONTROL MODEL

Taster aktivira ili dezaktivira kontrolu nezavisno od funkcije za zaštitu dece (child lock). Taster se mora pritisnuti na 1 sekundu da bi se uključio / isključio. Kada se uređaj aktivira, prelazi u stand-by režim (režim mirovanja). Nijedna kombinacija za kuvanje nije izabrana. Kada je uređaj dezaktiviran, prelazi u status isključeno. Nijedan pritisak na taster nije validan osim tastera za uključivanje/isključivanje.

Podešavanja za vreme dana

Pritisnite tastere i na 1 sekundu. Kada se u uređaj unosi i podešava vreme, cifre koje označavaju vreme dana trepere. Bljeskanje se zaustavlja ako je prošlo 7 sekundi a vreme nije podešeno pomoću tastera i .

Manualno/ ručno kuvanje:

To je osnovni tip kuvanja kada se ručno unosi kombinacija (grejača i ventilator npr.) za kuvanje kao i temperatura. Maksimalno trajanje kuvanja/pečenja za specifично ručno kuvanje iznosi:

020 – 120°C	24 h
121 – 200°C	6 h
201 – 250°C	3 h
251 – 300°C	2 h

1) Pritisnite taster ili taster. Režim kombinovanog podešavanja počinje od prve ili zadnje kombinacije. Kad ponovno pritisnete ili pritisnete i zadržite tastere, kombinacije se menjaju. Ikonica izabranog grejača ili ventilatora sija. Lampica rerne se pali. Na displeju se prikazuje ikonica za lampicu kao i temperatura kuvanja izabrane kombinacije.

2) Radi promene temperature može se pritisnuti taster . Ikonica zadate kombinacije prestaje da treperi, a ikonica za temperaturu kuvanja počinje da treperi. Željena temperatura se podešava pomoću intervala od 5 stepeni pomoću tastera i .

3) Pritisnite taster , prikazaće se ikona posude/lonca. Kuvanje počinje.

NE: Kada započne ručno kuvanje, vreme kuvanja je prikazano na tajmeru.

Polu-Automatsko kuvanje:

1) Koraci 1-3 se primjenjuju u manuelnom kuvanju. (Nemojte pritiskati taster)

2) Pritisnite taster .

3) Vreme kuvanja treperi na brojkama tajmera a takođe je prikazana i ikonica koja obeležava vreme trajanja kuvanja.

Trajanje vremena kuvanja se podešava pomoću tastera ili . Auto ikona se prikazuje čim je podešvanje završeno.

4) Pritisnite taster , in a displeju se prikazuje ikonica lonca. Kuvanje počinje.

Puno automatsko kuvanje

1) Koraci 1-2 se primjenjuju u manuelnom kuvanju. (Nemojte pritiskati taster)

2) Pritisnite taster , ponovo pritisnite taster .

3) Kraj vremena kuvanja (trenutno vreme + vreme trajanje kuvanja) treperi na tajmeru i na displeju se prikazuje ikonica za kraj vremena kuvanja.

Kraj vremena se podešava pomoću tastera i .

4) Pritisnite taster . Vreme kuvanja počinje onda kada je podešeno.

Kada kuvanje startuje, prikazuje se ikonica lonca a ikonica auto nastavlja da bude aktivna.

NE: Dok podešavate poluautomatsko ili puno automatsko kuvanje, i ako podešeno vreme ide ka nuli, oglasiće se zvučno upozorenje –zvono kao jedan bip, zvučni signal.

NE: Ako ne postoji prikazana kombinacija na displeju, temperaturna i vremenska podešavanja se ne mogu realizovati. Kao prvo, morate izabrati kombinaciju za pečenje.

Ako prođe više od 1 minuta a auto-kuvanje se i dalje podešava, vreme završetka kuwanja će se povećati za 1 minut, a vreme trajanje kuwanja ostaje isto.

Dok kuvanje traje može se desiti da 5 crtica simbolizuje prilagođenu temperaturu, a potreban broj crtica je prikazan prema trenutnoj temperaturi.

Ako su grejači uključeni, ikonica sa strelicom na gore je uključena, i treperi jednom na svake 2 sekunde kao prikaz porasta temperature.

Zaustavljanje, menjanje i kraj

Kada pritisnute taster  dok kuvanje traje, ikonica za pauzu počinje da sija i u tom trenutku je nemoguće promeniti postavke za grejače i ventilator. Ako ponovno pritisnete taster , kuvanje se završava, korisnički displej ulazi u standby režim. Pritiskom na taster  u standby režimu mogu se prikazati zadnje odobrene vrednosti. Rerna može startovati sa pečenjem/kuvanjem pomoću jednog pritiska na taster .

Kad se promeni zadata temperatura vrednost izabrane kombinacije kuwanja, temperatura se može zapamtiti u memoriji putem tastera  i to dužim pritiskom od 5 sekundi.

Indikator preostale topote:

Nakon kuwanja, ako je unutrašnja temperatura rerne iznad 60°C, strelica koja je s desne strane od toplotnih crtica svetli na svake 2 sekunde. Svaka od 5 crtica simbolizuje 50°C. Kad temperatura padne ispod 60°C, indikator preostale topote se isključuje a i lampica se isključuje.

Brzo zagrevanje:

Korisno je dodati grejač izabranoj kombinaciji za brzo zagrevanje. Taster  ima funkciju kada je temperatura iznad 100°C i razlika između trenutne temperature i podešene temperature veća od 50°C. Ikonica za brzo zagrevanje se prikazuje kada pritisnete taster , ali funkcija počinje kada pritisnete taster . Kada temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, kombinacija se vraća na prilagođenu kombinaciju, grejač se gasi, i oglašava se zvučni signal.

Brzo zagrevanje se ostvaruje uključivanjem kružnog grejača i ventilatora. Samo ventilator se dodaje u tradicionalnom kuvanju. Kombinacija podešavanja koja uključuje kružni grejač i ventilator ne dovodi do brzog zagrevanja. Ako se kombinacija podešavanja promeni nakon što se pritisne brzo zagrevanje, funkcija brzog zagrevanja se otkazuje.

Zaštita za decu, blokada:

Blokada se može aktivirati ili dezaktivirati preko dugog pritiska  (1 sekund) i tastera  ako uređaj nije u bilo kom režimu podešavanja (prvo pritisnite taster ). Kad je zaštita za decu aktivirana, nije dozvoljeno pritisnuti bilo koji drugi taster osim  a na displeju se prikazuje ikonica zaključavanja.

Štoperica:

Kad se pritisne taster , prikazuje se ikona štopericice a brojevi trepere. Vreme alarma se podešava pomoću tastera  i . Kad dođe vreme za alarm, oglašava se zvučni signal na 7 minuta. Zvuk se može utišati pritiskom na bilo koji taster.

Greške u režimima:

Ukoliko se pojavi situacija koja zaustavlja normalan rad uređaja, uređaj ulazi u režim greške.

Uređaj je u stand-by režimu, a kod greške se prikazuje na satu.

Čak i ako se greška popravi, kod greške se ne briše bez pritiska na taster . Ovde je prikazano ukupno 8 grešaka:

Err 1: Greška u komandama

Err 2: PT1000 otvoreno električno kolo

Err 3: Pt1000 kratak spoj

Err 4: Temperatura prelazi na korisnički interfejs

Err 5: Temperatura prelazi u modul napajanja.

Err 6: Kvar temperaturnog senzora u korisničkom interfejsu.

Err 7: Kvar temperaturnog senzora u modula napajanja.

Err 8: Greška u sistemu napajanja. Tu ne dolazi do zagrevanja, iako grejači imaju napajanje.

između „TN 1 (visoko)“, „TN 2 (srednje)“ ili „TN 3 (nisko)“. Odgovarajuća visina tona se može menjati pomoću tastera  pritiskom na svakih 6-7 sekundi nakon poslednjeg pritiska na taster. Zadati ton je „TN 1“.

Zvuk tastera: Postoje tri ključne zvučne opcije koje se mogu izabrati.

Duže pritiskajte taster  (oko 5 sekundi); brojke sata prikazuju odgovarajući ton između "bt" (bip ton), "c" (klik ton) ili "nt" (nema tona). Odgovarajuća visina tona se može menjati pomoću tastera  pritiskom na svakih 6-7 sekundi nakon poslednjeg pritiska na ovaj taster. Zadati ton je "bt".

Auto Power Save (APS): APS opcija nije aktivirana kao zadata. Ako želite da aktivirate, pritisnite taster  oko 5 sekundi dok je u stand-by režimu. Pogledajte prikaz "PS ON" (Power Save ON) (Uključen PS, tj. aktivirana ušteda el.energije). Dok je ova funkcija-APS aktivna, uređaj je u stand-by režimu (stanju mirovanja), indikator preostale toploće nije na displeju, uređaj se isključuje 1 minut nakon poslednjeg pritiska tastera. Dezaktivirajte APS na isti način. Videćete prikaz na displeju "PS OFF" (Power Save Isključen).

Časovnik: Zadati pokazatelj časovnika je 24 sata. Ako želite da izaberete vreme am/pm (prepodne, popodne) pritisnite tastere  i  (na oko 5 sekundi) dok su u stanju mirovanja (stand-by).

Programabilne mogućnosti

Zvuk koji se oglašava (zvuk buzera): Postoje tri visine zvučnog signala koje se mogu izabrati:

Duže pritisnite taster  (oko 5 sekundi); brojke sata prikazuju odgovarajući ton ton

TABLICE KUVANJA

Tablice kuvanja pokazuju primere temperaturnih opsega i približno vreme kuvanja. Način kuvanja/pečenja zavisi od modela. Za najbolje rezultate preporučujemo da se rerna prethodno zagreje pomoću funkcije ili . Vreme predgrevanja se završava kada se pilot svetlo grejača isključi.

STARTERI	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura °C	Vreme	Posuda
Pirinač pečen u rerni	0,35	1		180–200	45–50	Plitak sud
				170–190	35–40	
Pašteta	1,5	3		170–190	45–50	Pleh
		2		160–180	30–35	
Vegetarijansko pecivo	1	2		190–210	35–40	Plitak sud
				170–190	30–35	
Vegetarijanska pita	1,5	2		190–210	55–60	Pleh
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Pečeni krompir	1	3		180–200	60–65	Pleh
				180–200	50–55	
Pica	0,65	3		190–210	20–25	Rešetka
				170–190	15–20	
Kiš	1,5	2		180–200	45–50	Kalup za kiš
				160–180	45–50	
Punjeni paradajz	0,75	3		170–190	10–15	Pleh
		2		160–180	10–15	

RIBA	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temepratura	Vreme	Posuda
Crvena neverika	1,5	3		180–200	30–35	Pleh
				170–190	25–30	
Slani dorado	1	3		190–210	25–30	Pleh
				180–200	25–30	
Riba u testu	1	2		190–210	30–35	Sud za kaserole
				180–200	30–35	
Riba list	1	3		170–190	15–20	Pleh
				160–180	10–15	
Brancin	1	3		190–210	20–25	Pleh
				180–200	15–20	
Oslić	1,5	3		190–210	25–30	Pleh
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Losos u masnom papiru	1	3		180–200	20–25	Pleh
				170–190	15–20	
Pastrmka	1	2		190–210	20–25	Pleh
				180–200	15–20	

MESO	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura	Vreme	Posuda
Prasetina	2	3		190–210	75–85	Pleh
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Zečetina	1,5	3		180–200	60–65	Pleh
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Jagnjetina	1,5	3		190–210	50–55	Pleh
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Vekna od mesa	1,5	3		170–190	35–40	Posuda za kaserole
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Usoljena svinjska slabina	1	3		170–190	40–45	Pleh
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Piletina	1,5	3		190–210	50–55	Pleh
				170–190	45–50	
				190–210	35–40	
Goveđe pečenje	2	3		170–190	30–35	Pleh
				180–200	35–40	
				190–210	35–40	
Pileći file u testu	2	3		170–190	30–35	Pleh

TORTE I DESERTI	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura	Vreme	Posuda
Biskvit torta	0,5	2		170–190	35–40	Kalup za tortu
				160–180	30–35	
Švajcarske zemičke	0,3	3		170–190	10–15	Pleh
				160–180	10–15	
Pita	0,5	1		160–170	60–65	Kalup za hleb
				160–170	55–60	
Biskviti	0,5	3		160–180	20–25	Pleh
				150–170	15–20	
Vol-au-vent	0,25	3		170–190	15–20	Pleh
				170–180	15–20	
Mafini	0,5	2		160–180	25–30	Pleh
				150–170	25–30	
Pečene jabuke	1	3		180–200	35–40	Pleh
				170–190	30–35	
Pečene banane	0,5	3		170–190	15–20	Tava со поклопка
				170–190	10–15	
Pecivo od prhkog testa	0,25	2		180–200	20–25	Tava
				170–190	20–25	
Torta od šljiva	0,5	2		170–190	60–65	Sud za kasarole
				160–180	50–55	
Pita od jabuka	1	2		170–190	50–55	Pleh
				160–180	45–50	
Čizkejk	1	2		180–200	45–50	Kalup za tortu
				170–190		

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pažnja

Pre no što počnete sa čišćenjem Vaše rerne, proverite da li su svi upravljački dugmići isključeni, i da li je Vaš uređaj hladan. Isključite uređaj sa napajanja.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

- Unutrašnjost rerne treba da se čisti kako bi se uklonili ostaci hrane i masti, što može izazvati pojavu dima ili mirise i izazvati pojavu faka.
- Kada je rerna hladna- za emajlirane površine (npr. pod rerne) koristite četku s najlonom ili sunđer s toploim vodom. Ako koristite posebne proizvode za čišćenje rerni, koristite ih samo na emajliranim površinama i pratite uputstva proizvođača.

Oprez:

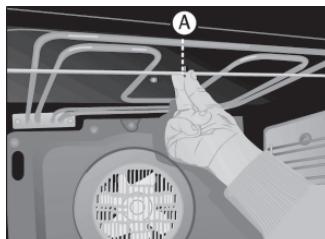
Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje rerne ili mlaz vode. Nemojte koristiti sunđere sa metalnim žicama ili čeličnu vunu koji bi mogli da izgredju emajl.

- Većina modela ima katalitički sistem za čišćenje (samočišćenje). Ovaj sistem eliminiše male ostatke masti tokom kuvanja/ pečenja na visokim temperaturama.
- Ako ostaci masti ostanu nakon kuvanja/ pečenja, oni se mogu otkloniti tako što će rerna raditi jedan sat prazna na 200°C.

Koristite savitljivu rešetku (u zavisnosti od modela).

- Da biste očistili gornji deo rerne sačekajte da se rerna ohladi.

- Okrenite šraf (A) i spustite gril element koliko je to moguće.
- Očistite gornji deo rerne i vratiti grill element u početni položaj.



Čišćenje katalitičkih ploča

(u zavisnosti od modela)

Ako bilo kakvi prehrambeni ostaci ostaju nakon normalnog čišćenja onda:

- Izvadite ploče i ostavite ih da potope koliko je potrebno kako bi ostaci hrane omekšali u vodi.
- Obrišite ploče sunđerom i očistite ih.
- Osušite ploče i ponovno ih vratite u rernu.
- Uključite rernu da radi jedan sat na 200°C.

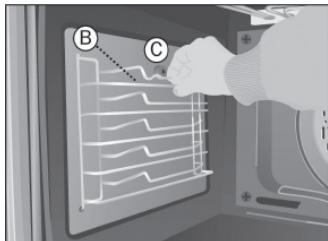
Oprez:

Nemojte koristiti komercijalne proizvode za čišćenje ili abrazivni prašak na katalitičkim pločama.

Instrukcije za uklanjanje držača i ravnih panela (optional)

- Izvadite pribor iz unutrašnjosti rerne.

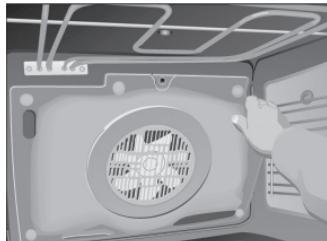
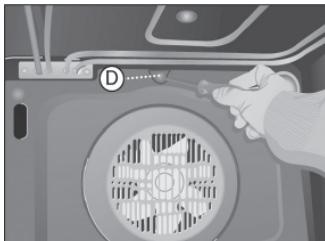
2. Olabavite nosače (B), oslobađajući ih od šrafa (C)



3. Otpustite šraf (C), čime se oslobađaju ravne katalitičke ploče.



4. Da biste skinuli stražnju ploču, uklonite šraf (D).



5 Da biste vratili sve na svoje mesto postupite prema obrnutom redosledu.

Oprez

Zbog vaše lične bezbednosti, nikada nemojte uključivati rernu bez stražnje ploče koja štiti ventilator.

Čišćenje eksterijera rerne i pribora

Očistite rernu i pribor spolja s topлом vodom ili blagim deterdžentom.

Oprez

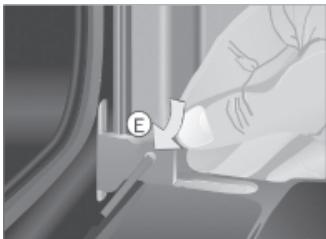
Nemojte koristiti sundere sa metalnom žicom, čeličnu vunu ili prašak za ribanje koji mogu izgrevati emajliranu površinu. Kada su u pitanju čelične površine od nerđajućeg čelika vodite računa i koristite samo sundere ili krpe koje ne mogu da izgrebu površinu.

Za čišćenje spoljašnjosti rerne nemojte pokušavati da uklonite komande, jer zbog toga rerna mora prvo da se ukloni iz kuhinjske jedinice.

Čišćenje vrata rerne

U zavisnosti od modela rerne, možete ukloniti vrata i tako pojednostaviti čišćenje. Da biste to uradili postupite ovako:

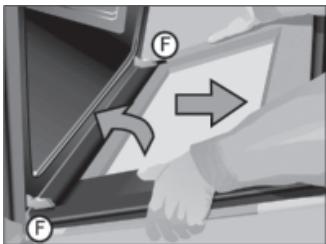
1. Potpuno otvorite vrata
2. Potpuno okrenuti dve spojnice ili umetnite male igle u rupe (E)



3. Zatvorite vrata dok ne postavite dve igle



4. Uhvatite vrata sa obe strane. Povucite vrata rerne prema napred dok se potpuno ne oslobole od šarki (F).



Za ponovno postavljanje vrata, postupite obrnutim redosledom.



5. Za šarke sa spojnicama

Kada je rerna otvorena, otvorite spojnice pomoću šrafcigera koliko šire možete. Držite spojnice sa strane u ruci i uklonite šarke (F) sa svog mesta, pošto se mehanizam otvara parcijalno. Kada hoćete da vratite poklopac, postupite obrnutim redosledom.

Promena sijalice u rerni

Oprez

Da biste promenili sijalicu, najprije treba da proverite da je rerna isključena sa napajanja.

- Odvrnute držač lampe (objektiv).
- Zamenite sijalicu i zamenite objektiv.

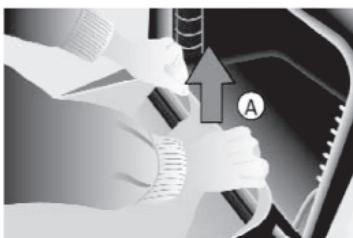
Sijalica koja se menja mora biti otporna na temperaturu od 300°C. Može se naručiti iz odeljenja tehničke službe.



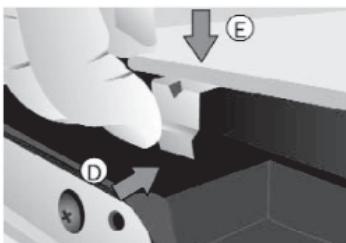
Čišćenje vrata uključujući veliko staklo

Rastavljanje/sastavljanje unutrašnjeg stakla- Instrukcije

1. Otvorite vrata rerne
2. Povucite staklo držeći donji deo (A)
3. Unutrašnje staklo je slobodno. Sklonite ga.



7. Pritisnite obe unutrašnja držača (D) sa obe ruke dok gurate staklo prema vratima (E). Na taj način će staklo biti ponovo fiksirano na vratima.



Oprez:

Molimo da budete oprezni: kada je staklo izvađeno, vrata rerne su zatvorena.

4. Unutrašnje staklo kao i vrata rerne očistite iznutra.
5. Postavite staklo na vodilice na vrh vrata rerne. (B)



6. Okrenite staklo prema vratima (C)

UKLANJANJE PROBLEMA

Rerna ne radi Proverite da li je rerna uključena na napajanje. Proverite osigurače i trenutni limit Vaše instalacije. Proverite da li je sat u manuelnom ili programiranom režimu. Proverite položaj funkcije i selektor temperature.	Dim se javlja dok rerna radi To je normalno tokom prve upotrebe. Povremeno očistite rernu. Smanjite količinu masti ili ulja koje stavljate u pleh. Nemojte koristiti više temperaturne postavke od onih koje su date u tablicama za kuvanje.
Unutrašnje svetlo rerne ne radi Promenite sijalicu. Proverite sklop u skladu s uputstvima.	Očekivani rezultati kuvanja nisu postignuti Pregledajte tablice za kuvanje kako biste dobili smernice o radu vaše rerne.
Svetlo indikatora grejača rerne ne radi Odaberite temperaturu. Odaberite podešavanje. Trebalo bi da se uključi, dok se rerna zagreva do zadate radne temperature.	

Napomena: ako se uprkos ovim savetima problem nastavi javite se našoj tehničkoj službi za pomoć.

TEHIČKA INFORMACIJA

Ako oprema ne radi, obratite se Odeljenju za tehnički servis i posavetujte se o problemu, tako što ćete navesti:

1 Serijski broj (S-br)

2 Model uređaja. (Model)

Ove informacije ćete naći na etiketi na donjem delu rerne, kada su vrata otvorena.

 predmet koji ste kupili zadovoljava evropske direktive o bezbednosti električnih materijala (73/23/CEE) i elektromagnetne kompatibilnosti (89/336/CEE).

AENOR potvrđuje radnu sposobnost ovog uređaja i garantuje istinitost svih podataka koji su prikazani u energetskoj kartici.

MONTAŽA

Ova informacija je namenjena za montera, kao osobu odgovornu za montažu i električno priključivanje. Ako sami montirate rernu, proizvođač neće biti odgovoran za moguću štetu.

Pre montaže. Komentari

- Da biste raspakovali rernu, povucite jezičak/ etiketu koji se nalazi na donjem delu kutije i pomerite ga, držite sa bočnih strana a nikada za ručku rerne.

- Potrebno je udubljenje u kuhinjskoj jedinici prema dimenzijama koje su prikazane na slici pružajući minimalnu dubinu od 580 mm. (Videti slike 1 i 2 koje opisuju montažu rerne na stranici 49).

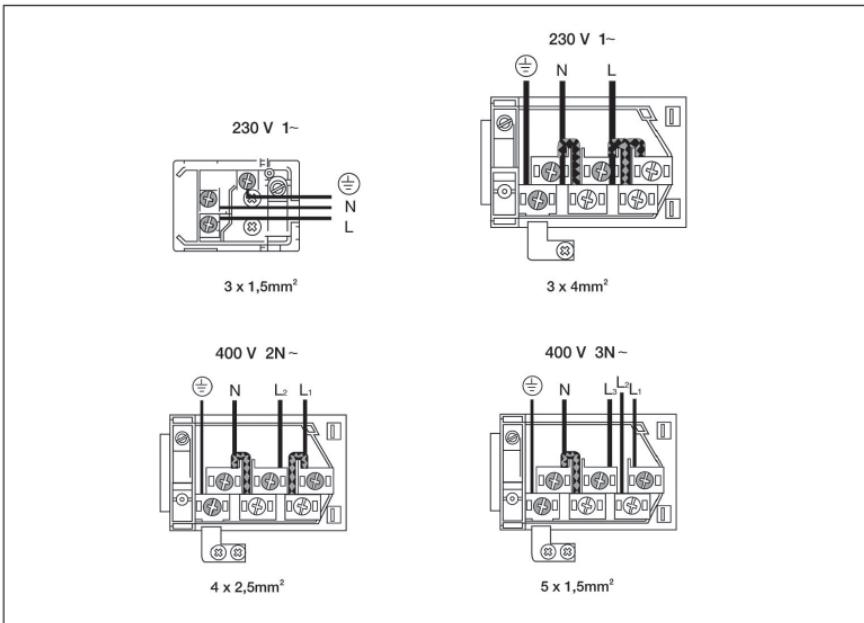
- Da biste postavili višefunkcijsku rernu na njeno mesto, stražnji deo jedinice koji odgovara zasenčenom području slike 3, ne sme da ima nikakve projekcije (ojačanje, cevi, utičnice, itd). (Vidi stranicu 49).
- Lepak koji se koristi za plastičnu oblogu kuhinjskog nameštaja mora biti u stanju da izdrži temperaturu do 85°C.

Električni priključak. Pravni zahtevi

Montažer mora proveriti da li:

- Napon i ciklusi napajanja odgovaraju onim koji su navedeni na pločici sa podacima.
- Električno povezivanje može podneti maksimalnu snagu koja je navedena na etiketi sa podacima.
- Dijagram priključivanja prikazan je na sledećoj slici.
- Električni priključak ima adekvatno uzemljenje u skladu sa važećim propisima.
- Priklučivanje mora biti izvedeno sa omnipolarnim prekidačem, odgovarajuće veličine za aktuelno napajanje. Mora postojati minimalni otvor između kontakata od 3 mm koji će omogućiti isključenje u slučaju nužde, čišćenja ili zamene sijalice. Ni pod kojim uslovima žica za uzemljenje ne sme da prolazi kroz ovaj prekidač.

Nakon priključenja, proverite da li svi električni delovi rerne rade.



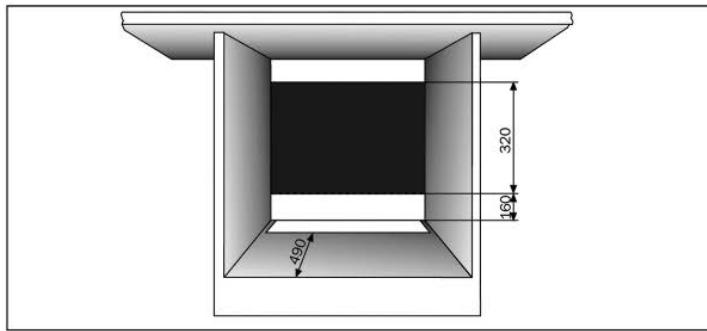
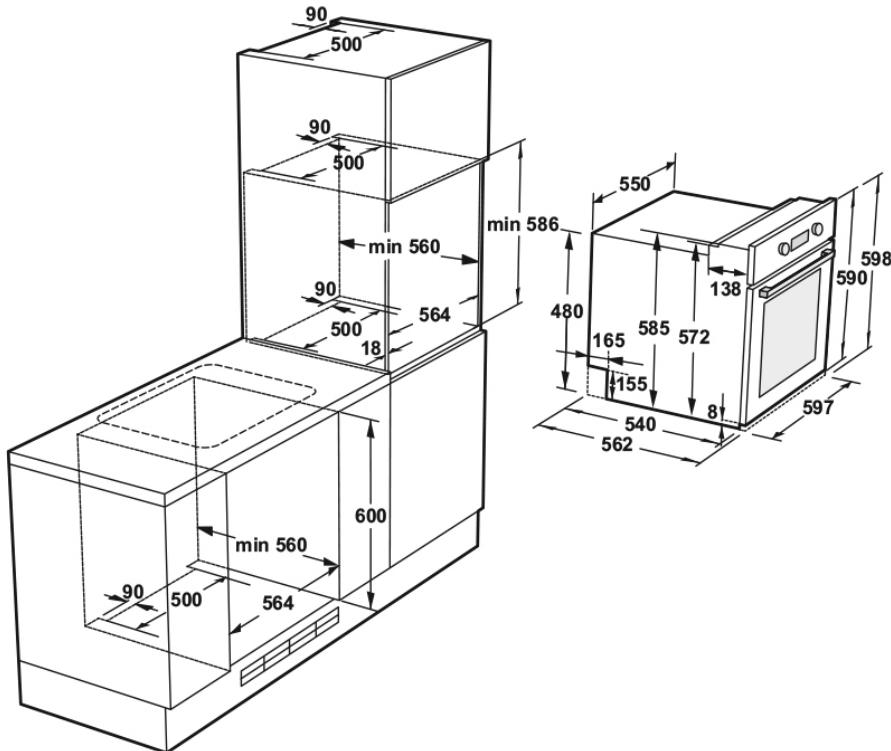
MONTAŽA RERNE

Za sve rerne i nakon obavljanja električnog priključenja:

1. Postavite rernu u kuhinjsku jedinicu pazeći da se kabal ne zamota, i da se ne drži na gornjem delu peći.

2. Fiksirajte rernu na uređaj pomoću 4 isporučena šrafa kroz rupe koje se mogu videti kada se otvore vrata.

3. Proverite da kućište rerne nije u kontaktu sa stranama jedinice i da postoji distanca od barem 2 mm od susedne jedinice.



Simbol  koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži znači da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao obični kućni otpad, već ga treba odložiti na odgovarajućem mestu za reciklažu električne i elektronske opreme. Propisno bacanje ovog proizvoda pomaže da se izbegnu eventualne negativne posledice po očuvanje čovekove okoline i po samo zdravlje čoveka, a koje mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju proizvoda, konsultujete Vaš lokalni centar za sakupljanje otpada, ili radnju u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

ИНФОРМАЦИЈЕ О ПРОИЗВОДУ

НАЗИВ БРЕНДА

EUROLUX

КОМЕРЦИЈАЛНИ КОД

OSE TC12CT1 XS
OSE 10EPBCT1 XS
OSE 8EPBCT1 XS

Индекс енергетске ефикасности (65/2014/EU)

95.7%

Класа енергетске ефикасности (65/2014/EU)

A

Потрошња енергије по циклусу са
конвенционалном функцијом грејања

0.84 kWh / циклу с

Потрошња енергије по циклусу са
функцијом загревања присилним кружењем ваздуха

0.75 kWh / циклу с

Број шупљина

1

Извор напајања

Струја

Корисна запремина простора за печење

57 L

Почитувани Клиенти

Ви благодариме што го одбравте наш производ Eurolux, еден престижен бренд, синоним за квалитет и сигурност. Се надеваме дека ќе одговори на вашите потреби. Доколку внимателно ги следите препораките од упатството, вашиот аспиратор ќе остане ефикасен. Не се двоумете да ни се обратите. Ние сме веднаш до вас за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот Eurolux.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови се за-греваат за време на функционирањето. Треба да се избегнува допирање на грејните елементи.

Деца под 8 годишна возраст треба да се чуваат подалеку од уредот, ако не можат да бидат постојано надгледувани.

Овој уред може да го користат деца над 8 годишна возраст, луѓе со физички или ментални предизвици или луѓе со недостаток на искуство или знаење; доколку се овозможи контрола или се дадат информации во врска со опасностите. Децата не треба да си играат со уредот. Чистење и одржување на уредот не треба да се врши од страна на деца без надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Невнимателното готвење на шпоретот со масти или масло може да биде опасно и може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, само исклучете го уредот, а потоа покријте го пламенот со покривка или ќебе.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не ставајте материјали и работи врз површината за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е пукната, исклучете го уредот од струјното коло за да се избегне ризикот од електричен удар.

Индекс

Пред да ја употребите фурната за првпат	56
Еколошко пакување	57
Важни безбедносни инструкции	57
Инструкции за контролата на допир	59
Табели за готвење	68
Чистење и одржување	72
Разрешување на проблеми.....	76
Технички информации	77
Инсталирање	77
Димензии за вградување на фурната	78

ПРЕД ДА ЈА УПОТРЕБИТЕ ФУРНАТА ЗА ПРВПАТ

Внимателно прочитајте го ова упатство за инструкции за да постигнете најдобри резултати со вашата фурна.

Поради процесот на производство може да има остатоци од маснотии и други супстанции. За да ги елиминирате овие, постапете на следниот начин:

- Отстранете ги сите материјали за пакување, вклучувајќи ја и заштитната пластика, ако е вклучена.
- Изберете ја или функција на температура од 200°C околу еден час. За да го направите тоа, погледнете од листата со карактеристики дадена со упатството.
- За да се излади фурната отворете ја вратата за да се овозможи вентилација и да излезе мирисот од внатрешноста.
- После ладењето, исчистете ја фурната и додатоците.

Во текот на првата употреба, можат да се создадат гасови и мириси и затоа кујната треба да биде добро проветрена.

ЕКОЛОШКО ПАКУВАЊЕ

Материјалите за пакување се целосно рециклирачки и можат да се користат повторно. Проверете ги прописите за отстранување на овој материјал кај вашиот локален орган.

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

Електрична безбедност

- Сите поправки треба да се вршат од страна на овластен сервис, со користење на оригинални резервни делови. Поправки извршени од страна на други лица, може да предизвикаат оштетување или дефект на опремата и да ја загрозат Вашата безбедност.
- Исклучете ја фурната, ако дојде до расипување.
-

Безбедност за децата

- Не дозволувајте им на децата да се доближуваат до фурната додека е во употреба, поради високата температура.
- За време на катализитичкиот процес на само-чистење, кој се врши на висока температура, надворешните површини можедастанат потопли од нормално и децата треба да се чуваат подалеку од фурната.
- Повеќето модели имаат температура на вратата под 60 К. Ако вашата пека има повисока температура, можете да добие посебна врата од одделот за тенички сервис која ќе ја стабилизира температурата на вратата. Погледнете во листа на функции.

Безбедност на фурната при употреба

- Производителот нема да биде одговорен, ако оваа фурна се користи за поинаква намена, освен за домашна употреба.
- Користете ја фурната само ако е инсталirана во рамките на кујнските елементи.
- Не чувајте масла, масти или запаливи предмети во фурната, бидејќи

тоа би можело да биде опасно ако се вклучи фурната.

- Не потпирајте се или не седете на отворена врата од фурната, бидејќи може да се оштети вратата и да биде опасно за вас.
- Не покривајте го дното на фурната со алуминиумска фолија, бидејќи тоа би можело да влијае на готвењето и да го оштети внатрешното емајлирање на фурната.
- За да ја користите фурната, ставете ја внатре приложената тава или полица. Тавите и полиците се опремени со систем за да се олесни делумно извлекување и да се олесни ракувањето.
- Не ставајте садови или храна на дното на фурната. Секогаш користете ги тавите и решетките.
- Не истурајте вода на дното на фурната, додека работи, бидејќи тоа може да го оштети емајлот.
- При користење на фурната, отворајте ја вратата колку што е можно помалку за да се намали потрошувачката на електрична енергија. Користете заштитни ракавици ако треба да работите во внатрешноста на топлата фурна.
- За да се излади фурната, отворете ја вратата за да се овозможи вентилација и мирисите да излезат од внатрешноста. Во рецептите со висока содржина на течност, нормално е се формира кондензација на вратата на фурната.

ОВОЈ ПРИРАЧНИК Е ИЗРАБОТЕН ЗА ПОВЕЌЕ МОДЕЛИ. НЕКОИ ОД СПЕЦИФИКАЦИИТЕ ОБЈАСНЕТИ ВО ОВОЈ ПРИРАЧНИК, МОЖЕ НЕ СЕ ВКЛУЧЕНИ ВО ВАШИОТ МОДЕЛ.

ОПИС НА АПАРАТОТ



ОПИС НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ

I. Управување со копчиња



1. Електронски тајмер.
 2. Индикаторно светло за греене.
 3. Селектор за функции.
 4. Селектор за температура.
- Покажува дека топлината се пренесува на храната и се исклучува откако ќе се донесе поставената температура.



СЕНЗОРСКО УПРАВУВАЊЕ

Општ преглед:

На менито со користење на копчињата на допир, на корисничкиот интерфејс може да се избере комбинацијата на грејач и вентилатор, како и времето на готвење и времето за престанок на готвењето. Исто така може да се избере фурната да остане топла, да се зголеми топлината, може да се одбере дисплеј со реалното време, стоперица како и копче за заклучување на функциите.

- Копче за вклучување/исклучување на уредот
- Копче за стопирање на готвењето
- Мени за прилагодување на температурата
- Таймер
- Копче за намалување
- Копче за зголемување
- Копче за намалување на комбинацијата
- Копче за зголемување на комбинацијата
- Копче за рапидно зголемување на температурата
- Копче за вклучување/исклучување на ламбата
- Копче за започнување на готвењето

Вклучување:

Кога ќе се вклучи дисплејот времето почнува да трепка како 0:00. Времето може да се нагоди со користење на копчињата + и -. Не може да се користи ниту една друга функција на фурната без претходно да се нагоди времето.

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

(Во зависност од моделот)



1. Традиционално готвење:

Таа е погодна за готвење на поголемиот дел од оброците.

Температурата на стандардно готвење е 180°C



2. Долен грејач:

Таа е погодна за да се заврши готвењето или да се загреје.

Температурата на стандардно готвење е 180°C



3. Долен грејач и вентилатор:

Долниот грејач загрева, а вентилаторот го движи топлиот

воздух околу тавите. Температурата на стандардно готвење е 180°C.



4. Решетка:

Соодветна е за печене на мали парчиња храна. Температурата

на готвење не може да се прилагоди. Температурата на стандардно готвење е 250 C.



5. Двојна решетка:

Соодветна е за печене и за скара. Температурата на готвење не може да се прилагоди. Температурата на стандардно готвење е 250°C. (Во зависност од моделот)



6. Макси решетка:

Соодветна е за движење на воздухот околу храната. Температурата на стандардно готвење е 250°C. (Во зависност од моделот)



7. Готвење на тестенини:

Горниот и долниот греач ја загреваат фурната, вентилаторот го движи топлиот воздух околу тавите. Температурата на стандардно готвење е 180 C. (Во зависност од моделот)



8. Пица:

Погодена е за пица. Температурата на стандардно готвење е 180°C.



9. Готвење со вентилатор:

Стандардната температура за готвење е 180°C. (Во зависност од моделот)



10. Одмрзнување:

Вентилаторот го движи воздухот без загревање.



11. Традиционално готвење:

Погодно е за завршување на готвењето и за скара. Стандардната температура за готвење е 180°C. (Во зависност од моделот)



12. ECO готвење:

За печене во перната со најмалку можно потрошувачка на енергија. Перната користи конвенционално грејење кое, во зависност од моделот, се исклучува неколку минути пред крајот на печенето со употреба на преостанатата топлина во внатрешноста на перната. Се препорачува за риби и за сите видови печене.

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

Времетраене на готвење LED (1) —————→ Минутек потсетник LED (3)
Крај на времето на готвење LED (2) —————→ Φ ————— Прилагодување на часовник LED (4)

1. Копче за селектирање функција
2. Минус копче
3. Плус/заплучување копче

— < — < MODE > + — >
TOUCH CONTROL

13:45

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ДЕНОТ (24ч часовник)

По вклучување во струја или повторно поврзување во струја по прекин на напојувањето, екранот покажува **12.00**, и LED (4) трепка, наместете го тековното време со копчињата **2** и **3**. По околу 5 секунди откако ќе завршите со прилагодување на времето, новите податоци се меморизираат и LED (4) се исклучува.

Коригирање на времето може да се направи подоцна, со притискање на копчето **1** се додека LED (4) не почне да трепка. Тогаш може да го смените тековното време.

Забелешка!

Ако програмерот е во полу-автоматски или автоматски модул, времето не може да се прилагоди.

МАНУЕЛНО РАБОТЕЊЕ

Ако програмерот не е во полу-автоматски или автоматски модул, може да ги користите функциите на фурната.

Забелешка!

Ако тековното време не е прилагодено, фурната не може да работи.

ПОСТАВУВАЊЕ НА МИНУТЕН ПОТСЕТНИК

Можете да го активирате минутниот потсетник, во секое време, независно од состојбата на активност на другите функции на програмерот. Измереното време се движи од 1 минута до 2 часа и 30 минути.

- Притиснете го копчето **1 [MODE]** се додека LED (3) не почне да трепка, и екранот покажува **“0.00”**.

- Внесете го саканото време со копчињата **3 [+ —]** и **2 [-]**.

Поставеното време ќе се покаже на екранот и LED (3) ќе се вклучи.

Откако ќе измине поставеното време, ќе се слушне звучен сигнал околу 2 минути и LED (3) ќе почне да трепка повторно.

Притиснете ги копчињата **1**, **2** или **3** да го исклучите сигналот; LED (3) се исклучува и еcranот го покажува тековното време.

ТАЈМЕР ЗА ГОТВЕЊЕ

Ако треба фурната да се исклучи по одредено време, може да го прилагодите тајмерот за готвење. Тоа е полуавтоматска операција.

- Притиснете го копчето **1 [MODE]** се додека LED (1) не почне да трепка, и еcranот покажува **“0.00”**.
- Прилагодете го времето на печење со копчињата **3 [+ ●]** и **2 [-]**, во период од 1 минута до 10 часа.
- Изберете ја потребната температура и функција на фурната. Поставеното време се меморизира околу 5 секунди, и потоа повторно ќе се покаже тековното време и LED (1) ќе се вклучи.

Кога печењето ќе заврши, ќе се слушне звучен сигнал околу 2 минути и LED (1) ќе почне да трепка повторно. Вратете го контролното копче и термостатот на OFF позиција. Притиснете ги копчињата **1**, **2** или **3** да го исклучите сигналот и да се вратите на мануелно работење.

ВРЕМЕ НА ГОТВЕЊЕ СО ОДЛОЖУВАЊЕ

Ако фурната треба да се вклучи за одредено време за готвење и да се исклучи во одредено време, може да се прилагодат времето на готвење и крај на времето на готвење. Ова е целосно автоматска операција.

- Притиснете го копчето **1 [MODE]** се додека LED (1) не почне да трепка и на еcranот се покажува **“0.00”**.
- Прилагодете го времето на печење со копчињата **3 [+ ●]** и **2 [-]**, во период од 1 до 10 часа. (на пример 1 час)
- Притиснете го копчето **1** се додека LED (2) не почне да трепка.
- Поставете го времето на исклучување (крај на готвењето) со копчињата **3** и **2**, кое е ограничено до 23 часа 59 минути. (на пример 19:30)
- Наместете го термостатот и контролните копчиња за функција за потребните прилагодувања.

LED (1) и LED (2) се вклучени. Фурната нема да се вклучи се до времето на почеток на готвење (на пример 18.30), што претставува разлика меѓу времето на крај на готвење и времето на готвење.

Кога ќе заврши печењето, (19:30), ќе се слушне звучен сигнал околу 2 минути и LED (2) ќе почне да трепка повторно. Вратете го контролното копче и термостатот на OFF позиција. Притиснете ги копчињата **1**, **2** или **3** да го исклучите сигналот и да се вратите на мануелно работење.

АКТИВИРАЊЕ/ДЕАКТВИВИРАЊЕ НА ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ЗАШТИТА ОД ДЕЦА:

Кога ниеден модул за прилагодување не е активен, притиснете и држете го копчето **3** [+] [] околу секунди, да го активирате/деактивирате



заклучувањето за заштита од деца, се појавува/исчезнува на екранот кога копчето е притиснато.

Кога копчето за заклучување е активно, по активирање на автоматско готвење, копчињата се заклучуваат. Нема никаков ефект кога



се притискаат копчињата; ќе се покаже на екранот кога ќе се притисне некое копче. Со ова се спречува децата да ја прекинат или нарушаат програмата за печење која е во тек.

Кога ова заклучување за заштита на деца е активно а нема активна автоматска програма на готвење, копчињата се заклучени, но фурната не може да работи (не може да се користи мануелно). Со ова се спречува децата случајно да ја активираат фурната. Ако програма за готвење е активна (автоматска), само копчињата се заклучени.

Забелешка! Во случај на прекин на електрична енергија за кратко време (околу 45 секунди), тајмерот ја задржува состојбата.

Состојбата за заклучување за заштита на деца е меморизирана независно од траењето на прекин на електричната енергија.

СЕНЗОРСКО УПРАВУВАЊЕ

Копчето за вклучување и исклучување на уредот е независно од заштитата за деца. Копчето мора да се притиска една секунда за да го вклучи или исклучи уредот. Кога уредот е активиран со него-во притискање уредот преоѓа во режим на мирување. Ниту една комбинација за готвење не е избрана. Кога уредот е деактивиран, се исклучува. Тогаш ниту едно копче не може да се користи освен копчето за вклучување/исклучување.

Подесување на часовникот:

- Притиснете ги копчињата и се-кунда. Уред влегува во режимот за на-годување на часото, дигиталниот ча-совник трепка. Трепкањето запира ако 7 секунди нема никакво нагодување со ко-ристење на копчињата и .

Рачно готвење:

Тоа е основниот начин на готвење со внесување на комбинацијата за готвење и температурата. Максималното време-траење на готвењето кај тој посебен ма-нуелен начин на готвење е:

020 – 120°C	24 ч
121 – 200°C	6 ч
201 – 250°C	3 ч
251 – 300°C	2 ч

1) Притиснете го копчето или . Режимот на прилагодена комбинација започнува од првата или последната комбинација. Кога повторно ќе ги при-тиснете или задржите копчињата ком-бинацијата ќе се промени.

Иконите од избраниот грејач и вентила-тор светат. Сиаличката на фурната се вклучува. Се прикажува иконата со сиа-личка и температурата на готвење на одбраната комбинација.

2) Со притискање на копчето може да се промени температурата. Иконата за поставената комбинација прес-танува да свети, но почнува да трепка температурата за готвење. Посакува-ната температура се подесува со 5 степен интервал со ко-ристење на копчињата и .

3) Притиснете го копчето . Се при-кажува иконата тава. Готвењето за-почнува.

ЗАБЕЛЕШКА: Кога мануелното готвење започнува, времето на готвење се при-кажува на дигиталниот тајмер.

Полу- автоматско готвење:

1) Во упатството за готвење се приме-нуваат чекорите од 1 до 3. (Не го при-тискајте копчето)

2) Притиснете го копчето .

3) Времетраењето на готвењето трепка на дигиталниот часовник исто така се прикажува и иконата за за времетраење. Времетраењето се нагодува со ко-ристење на копчињата и . Кога нагодувањето ќе биде завршено се појавува иконата Auto.

4) Притиснете го копчето , се појаву-ва иконата тава. Започнува готвењето.

Целосно автоматско готвење:

1) Чекорите 1-2 се применуваат кај по-луавтоматското готвење. (Не го при-тискајте копчето .)

2) Притиснете го копчето повторно.

3) Времето на завршување на готвење (времето времетраење на готвењето) трепка на дигиталниот тајмер исто така се прикажува и иконата за завршување на готвење. Времето за завршување на готвењето се нагодува со користење на копчињата и .

4) Притиснете го копчето . Готвењето ќе започне кога ќе дојде соодветното време. Иконата тава ќе се прикаже кога готвењето ќе започне и ќе се прикаже иконата auto.

НЕМОЈТЕ: Додека се подесува полу или целосно автоматско готвење, доколку прилагоденото време се сведи на нула, за оваа ситуација се информира корисникот со еден звучен сигнал.

НЕМОЈТЕ: Ако нема комбинација на екранот, не може да се реализира подесувањето на температурата и тајмерот. Прво, мора да се избере комбинација.

Ако помине 1 минута, додека се приспособува автоматското готвење, крајното време се зголемува за 1 минута, но времетраењето на готвењето е константно.

При готвење, ако 5-те бара ја симболизираат приспособената температура, потребниот број на бари се прикажува според сегашната температура.

Ако отпорниците имаат електрична енергија, икона со стрелката нагоре која се наоѓа на десната страна на баровите трепка еднаш на секои 2 секунди за прикажување на порастот на температурата.

Запирање, изменување и завршување:

Доколку за време на готвењето го притиснеме копчето , се појавува икона-та пауза и почнува да трепка и комбинацијата на грејач и вентилатор не може

да се менува. Доколку повторно го притиснете копчето готвењето завршува, уредот е во режим на мирување. Со притискање на копчето во режимот на мирување се прикажуваат последните зададени вредности. Со повторно притискање на копчето фурната ќе почне да работи. Значи готвењето може да се започне со вкупно двапати притискање на копчето . Кога температурата на стандардната вредност на комбинација на готвење е изменета, температурата може да се снима на меморијата со притискање на копчето 5 секунди.

Индикатор дека се уште фурната е топла:

По готвењето доколку внатрешната температурата на фурната е над 60°C, стрелката која ја покажува топлината во бари светка на секој 2 секунди, исто така на дигиталниот дисплеј светка „hot“ . Секои 5 бара симболизираат 50°C. Кога температурата ќе се намали под 60 °C, индикаторот за топлина се исклучува како и ламбата. ,

Брзо загревање:

Корисно е да додадете грејач од можните отпорници на избраната комбинација за брзо загревање. копче има функција кога температурата е прилагодена над 100°C и разликата помеѓу сегашната температура и приспособената температура е поголема од 50°C. Иконата за брзо загревање се прикажува кога ќе се притисне копчето, но функцијата започнува откако ќе се притисне копчето . Откако температурата ќе се приспособи, комбинација се враќа на приспособената комбинација, отпорникот се исклучува и се слуша тон на бипкање.

Брзото загревање се реализира со вклучување на тркалезниот грејач и

вентилаторот. Кај традиционалното готвење се вклучува само вентилаторот. Комбинацијата која вклучува кружен грејач и вентилатор не е реализирана со Брзо загревање. Доколку комбинацијата се промени после притискањето на Брзо загревање, функцијата Брзото загревање се откажува.

Забрана за деца:

Забраната за деца може да активира или деактивира со долго притискање (1 секунда) на копчето и копчето , доколку уредот не е поднесен во некој режим. Кога забраната за деца е активирана ниту едно копче не е во функција освен копчето , исто така се прикажува и иконата за заклучување.

Стоперка:

Кога ќе се притисне копчето , иконата за стоперката се покажува часовникот трепка на дигиталниот тајмер. Време за аларм се нагодува со употреба на копчињата и . Кога ќе дојде времето за аларм, заполнува музика која ќе трае 7 минути. Музиката се исклучува со притискање на кое било копче.

Режими на грешка:

Кога одредени ситуации оневозможуваат нормално функционирање на уредот, уредот јавува дека има грешка. Вашиот уред е во режим на мирување но на дигиталниот дисплеј се покажува кодот грешка.

Доколку грешката се повторува, кодот за грешка не ги брише без притискање на копчето . Забележани се вкупно 8 грешки.

Err1: Порака за грешка

Err2: PT1000 отворено струјно коло

Err3: PT1000 краток спој

Err4: Надмината е температурата во корисничкиот интерфејс

Err5: Надмината е температурата во модулот за моќност.

Err6: Не функционира сензорот за температура во корисничкиот интерфејс.

Err7: Не функционира сензорот за температура во модулот за моќност.

Err8: Грешка во главниот прекинувач. Не се загрева иако има струја во отпорниците.

Опции кои можат да се програмираат

Свонење на алармот: Постојат три опции на свонење на алармот кои може да се одберат. Долго притискање (5 секунди) на копчето , на дисплејот на дигиталниот часовник ќе ги прикаже валидните свонења „tn 1“ (гласно), „tn 2“ (средно) или „tn 3“ (твико). Валидното свонење може да се промени со секое притискање на копчето , 6-7 секунди после последното притискање на копчето. Фабричкото свонење е „tn 1“.

Звук на копчињата: Постојат три опции на звук на копчињата кои може да се одберат. Долго притискање (5 секунди) на копчето , на дисплејот на дигиталниот часовник ќе ги прикаже валидните звуци на копчињата „bt“ (тон со билкање), „c“ (тон со кликање) или „tn“ (без тон). Валидното свонење може да се промени со секое притискање на копчето , 6-7 секунди после последното притискање на копчето. Фабричкиот звук на копчињата е „bt“.

Автоматска заштеда на енергија (APS): APS опцијата не е активна фабрички. За активирање, долго притиснете го копчето  (5 секунди) во состојба на мирување. На дисплејот на дигиталниот часовник ќе видите „PS On“ (активирано заштеда на енергија). Додека APS е активирана, уредот е состојба мирување, стоперката не се движи, а показателот за преостаната топлина не е на екранот, Уредот се исклучува по 1 минута од последното притискање на копчето. Деактивирање на APS се прави по истиот метод. На дисплејот на дигиталниот часовник се прикажува“PS OFF“ (Заштедата на енергија е исклучена).

Подесување на часовникот: Стандарден режим на часовникот е 24 часа. Доколку посакуваниот режим е АМ/ПМ, држете ги притиснати копчињата (5 секунди)  и  во стендбай статус. За повторно враќање на часовникот во режим 24 часа користете го истиот метод.

ТАБЕЛА ЗА ГОТВЕЊЕ

Табелата за готвење покажува примери на температурни граници и приближно време за готвење. Режимот на готвење зависи од моделот. За најдобри резултати препорачуваме фурната да се загреје со функцијата или . Времето на пред загревање завршува кога ќе се исклучи индикаторското светло.

ПРЕДЈАДЕЊА	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Печен ориз	0,35	1		180–200	45–50	Плиток сад за во пекка
				170–190	35–40	
Тестенина	1,5	3		170–190	45–50	Тава
		2		160–180	30–35	
Тестенина со зеленчук	1	2		190–210	35–40	Плиток сад
				170–190	30–35	
Пита со зеленчук	1,5	2		190–210	55–60	Плиток сад
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печени компири	1	3		180–200	60–65	Тава
				180–200	50–55	
Пица	0,65	3		190–210	20–25	Решетка
		2		170–190	15–20	
Пита	1,5	2		180–200	45–50	Калап за пита
				160–180	45–50	
Полнети домати	0,75	3		170–190	10–15	Тава
		2		160–180	10–15	

РИБА	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Арбун	1,5	3		180–200	30–35	Тава
				170–190	25–30	
Солен дорадо	1	3		190–210	25–30	Тава
				180–200	25–30	
Тестенина со риба	1	2		190–210	30–35	Тава со поклопка
				180–200	30–35	
Морска риба	1	3		170–190	15–20	Тава
				160–180	10–15	
Бас (риба)	1	3		190–210	20–25	Тава
				180–200	15–20	
Ослиќ	1,5	3		190–210	25–30	Тава
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Лосос во подмачкана хартија	1	3		180–200	20–25	Тава
				170–190	15–20	
Пастрамка	1	2		190–210	20–25	Тава
				180–200	15–20	

МЕСО	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Свинско	2	3		190–210	75–85	Тава
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Зајачко	1,5	3		180–200	60–65	Тава
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Јагнешко	1,5	3		190–210	50–55	Тава
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Парче месо	1,5	3		170–190	35–40	Тава со поклопка
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Саламурено свинско	1	3		170–190	40–45	Тава
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Пилешко	1,5	3		190–210	50–55	Тава
				170–190	45–50	
Говедско	2	3		190–210	35–40	Тава
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	
Бифтек	2	3		190–210	35–40	Тава
				170–190	30–35	

ТОРТИ И ДЕСЕРТИ	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Пандишпан	0,5	2		170–190	35–40	Калап за торта
				160–180	30–35	
Ролат	0,3	3		170–190	10–15	Тава
				160–180	10–15	
Колач со овошје	0,5	1		160–170	60–65	Калап за леб
		2		160–170	55–60	
Колачи	0,5	3		160–180	20–25	Тава
				150–170	15–20	
Волован	0,25	3		170–190	15–20	Тава
				170–180	15–20	
Мали тортички	0,5	2		160–180	25–30	Тава
				150–170	25–30	
Печени јаболки	1	3		180–200	35–40	Тава
				170–190	30–35	
Печени банани	0,5	3		170–190	15–20	Тава со поклопка
				170–190	10–15	
Кочали од лиснато тесто	0,25	2		180–200	20–25	Тава
				170–190	20–25	
Торта со слива	0,5	2		170–190	60–65	Калап за торта
				160–180	50–55	
Пита со јаболко	1	2		170–190	50–55	Тава
				160–180	45–50	
Чискејк	1	2		180–200	45–50	Калап за чискејк
				170–190		

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Внимание

Пред да се врши било каква работа, уредот мора да биде исклучен од електричната мрежа за снабдување со електрична енергија.

Чистење на внатрешноста на фурната

- Внатрешноста на фурната треба да се чисти за да се отстранат храната и масните наслаги, кои можат да создадат чад или мириз и да предизвикаат појава на дамки.
- За изладена фурна и за емајлирани површини (на пример, дното на фурната) користете најлонска четка или сунѓер со топла вода со сапун. Ако користите специјални средства за чистење на фурната, користете ги само на емајлираните површини и следете ги упатствата на производителот.

Внимание

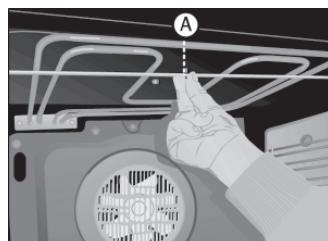
Не чистете ја внатрешноста на фурната со пареа или вода под притисок. Не користете метални жици за чистење или било каков материјал кој би можел да го изгребе емајлот.

- Повеќето модели имаат каталитички систем на чистење (само-чистење). Овој систем ги елиминира малите масни остатоци за време на готвењето на високи температури.
- Ако остатоци од маснотии останат после готвењето, можат да се елиминираат со вклучување да работи празна фурна на 200 °C околу еден час.

Употреба на решетката (Во зависност од моделот)

Да се исчисти горниот дел од фурната,

- Почекајте да се излади фурната.
- Завртете ја завртката (A) и долниот дел на решетката што е можно повеќе.
- Исчистете го горниот дел од фурната и вратете ја решетката во првобитната положба.



Чистење на катализитичкиот панел

(Во зависност од моделот)

Ако останат наслаги од храна и по нормалното чистење тогаш:

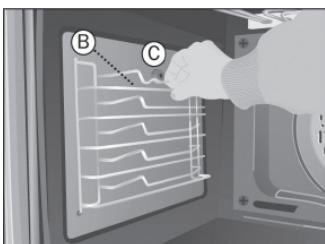
1. Извадете ги панелите и оставете ги да се покиснат колку што е потребно за да се омекнат остатоците од храна.
- 2 Избришете ги панелите со сунѓер и чиста вода.
3. Исушете ги панелите и повторно вратете ги во фурната.
4. Вклучете ја фурната да работи на 200°C околу еден час.

Внимание

Не користете комерцијални производи за чистење или груби прашоци за катализитичките панели.

Инструкции за отстранување на потпирачите и рамните панели. (опција)

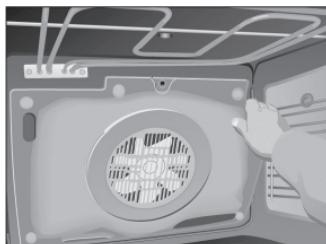
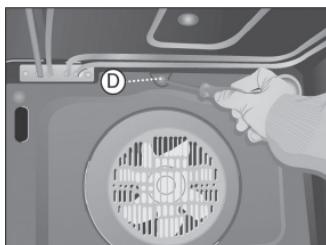
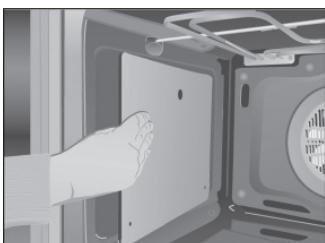
1. Извадете ги додатоците од внатрешноста на фурната. ,
2. Олабавете ги потпирачите (B), извадете ги завртката (C)



3. Одвртете ја завртката (C), која ги ослободува рамните каталитички панели.



4. За расклопување на задниот панел, извадете ја завртката (D).



5. Постапете по обратен редослед за да ги наместете.

Внимание

За ваша безбедност, никогаш не вклучувайте ја фурната без задниот панел кој го заштитува вентилаторот.

Чистење на надворешниот дел на фурната и додатоците

Чистете го надворешниот дел од фурната и додатоците со топла вода со сапуница или со благ детергент.

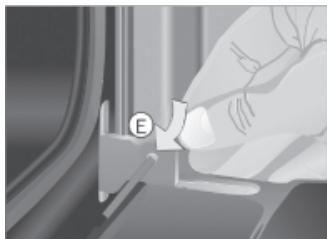
Внимание

Никогаш не користете метални жици за чистење или комерцијални прашоци за перење кои би можеле да ја изгребат емајлираната површина. За површини од нерѓосувачки челик, бидете внимателни и користете само сунѓери или крпи кои не можат да ги изгребат. За да ја исчистите надворешната површина од фурната не обидувајте се да ги отстраните контролните копчиња, бидејќи за ова, фурната мора прво да се извади од кујнскиот елемент.

Чистење на вратата од фурната

Во зависност од моделот на фурната, можете да ја извадите вратата за да си го олесните чистењето. Да го направите тоа:

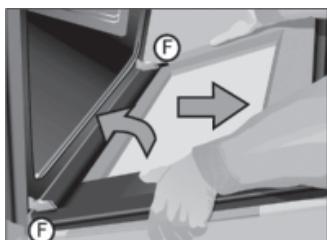
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Целосно свртете ги двете спојки или ставете мали иглички во дупките (E)



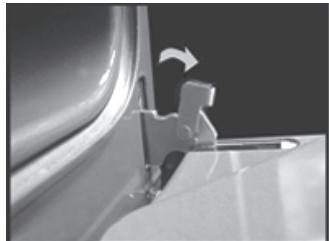
3. Затворете ја вратата се додека таа не влезе во двете спојки.



4. Фатете ја вратата од двете страни. Повлечете ја вратата на фурната напред се додека целосно не се ослободи од шарките (F).



Да ја вратите назад вратата постапете по обратен редослед.



5. За шарки со спојки;

Отворете ги спојките, колку што е можно пошироко со помош на шрафцигер, кога фурната е отворена. Држете ги спојките со рака и отстранете ги шарките (F) од нивните лежишта, така што механизмот делумно ќе се отвори. Постапете по обратен редослед за да го наместите капакот.

Менување на светилката во фурната

Внимание

За да ја промените светилката, прво осигурете се дека фурната е исклучена од напојувањето се електрична енергија.

- Одвртете го објективот од држачот за светилка.

- Променете ја сијалицата и вратете го назад објективот.

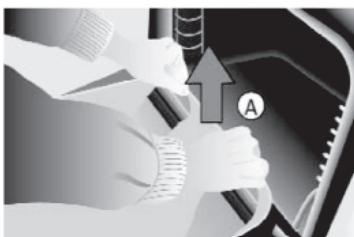
Променетата сијалица мора да биде отпорна на температура до 300°C. Овие сијалици можат да се нарачаат од одделот за технички сервис.



Чистење на вратата, вклучувајќи го и големото стакло

Расклопување на внатрешниот стакло/инструкции

1. Отворете ја вратата на фурната.
2. Повлечете го стаклото, држејќи го долниот дел (A).
3. Внатрешното стакло е слободно. Отстранете го.



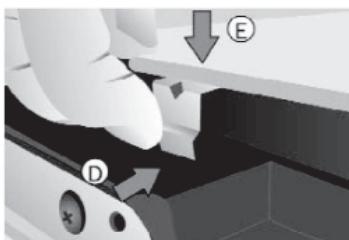
Внимание

Ве молиме внимавајте вратата на фурната да биде затворена кога стакло е отстрането.

4. Исчистете го внатрешното стакло и внатрешноста на вратата од фурната.
5. Вметнете го стакло во лежиштето на врвот на вратата од фурната (B).



6. Свртете го стаклото кон вратата (C).
7. Притиснете ги долните делови на внатрешните држачи со двете раце додека го туркate стаклото кон вратата. Така, стаклото повторно ќе бидат фиксирано на вратата.



РАЗРЕШУВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Фурната не работи <p>Проверете ја конекцијата со електричното коло. Проверете ги осигурувачите и тековниот ограничувач на вашата инсталација. Проверете дали часовникот е во рачен режим или во програмиран режим. Проверете ја позицијата на функцијата и термостатот</p> Внатрешното светло на фурната не работи <p>Променете ја светилката. Проверете дали е наместена во согласност со прирачникот за инструкции.</p> Индикаторското светло не работи <p>Изберете температура. Изберете подесување. Тоа треба да свети само додека фурната се загрева до својата работна температура.</p>	Се појавува чад додека фурната работи <p>Ова е нормално во текот на првата употреба. Периодично чистете ја фурната. Намалете ги количините на маснотии или масло во тавата. Не користете повисоки подесувања за температура од оние дадени во табелите за готвење.</p> Очекуваните резултати за готвење не се постигнати <p>Погледнете ги табелите за готвење за да добиете насоки за работата на вашата фурна.</p>
--	---

ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

Ако опремата не функционира, ве молиме контактирајте го одделот за технички сервис и објаснете го проблемот, кажувајќи го:

1. Серискиот број (S-No)
2. Моделот на апаратот. (Модел)

Ќе ги најдете овие информации на плочката на долнот дел на фурната кога вратата е отворена.

 Уредот кој сте го купиле ги исполнува европските директиви за безбедност на електричните материјали (73/23/CEE) и електромагнетна компатибилност (89/336/CEE).

AENOR ја потврдува способноста на овој апарат за функцијата и ја гарантира вистинитоста на сите податоци прикажани на енергетската картичка.

ИНСТАЛИРАЊЕ

Оваа информација е наменета за лицето кое ќе ја инсталира фурната, како лице одговорно за склопувањето и електричното поврзување. Ако сами ја инсталирате фурната, производителот нема да биде одговорен за било каква настаната штета.

Пред инсталирање. Коментари

- За отпакување на фурната, повлечете го јазичето кое се наоѓа на долнот дел од кутија и за да ја преместите, држете ја за страничните ракчи, а никогаш немојте за ракчата на вратата на фурната.

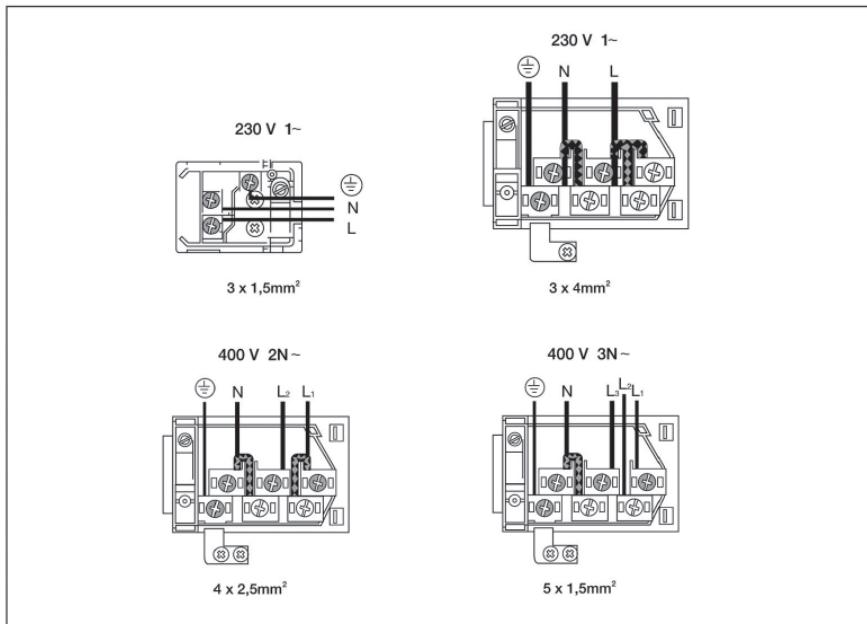
- Потребен е простор во кујнскиот елемент според димензиите прикажани на сликата, обезбедувајќи минимум длабочина од 580 милиметри. (Погледнете ги сликите 1 и 2 на кои се описаны димензиите за вградување на фурната од страница 73).
- За да ги вклопите мултифункционите фурни во нивните локации, задниот дел на уредот кој одговара на засенчаниот дел од слика 3, не смее да има испакнати делови (зацврстувања, цевки, приклучоци, итн.) (Видете ја страницата 73).
- Лепилото кое се користи за пластичната покривка на кујнскиот мебел треба да издржува температури до 85°C.

Електрично поврзување. Законски барања

Лицето одговорно за инсталирањето мора да провери дали:

- Напонот на струја одговара на оној што е наведен на плочката.
- Електричната инсталација може да ја издржи максималната моќност што е наведена на плочката.
- Дијаграмот за поврзување е прикажан на следната слика.
- Електричното поврзување има соодветно заземување во согласност со прописите кои во сила.
- Поврзувањето мора да се изврши со омниполарен прекинувач, со адекватна големина. Мора да има минимален простор меѓу контактите од 3 mm за да се овозможи исклучување во случај на за итни случаи, чистење или замена на сијалицата.
- Под никакви околности жицата за заземување не смее да поминува низ овој прекинувач.

По приклучувањето на електрична енергија, проверете дали сите електрични делови од фурната работат.



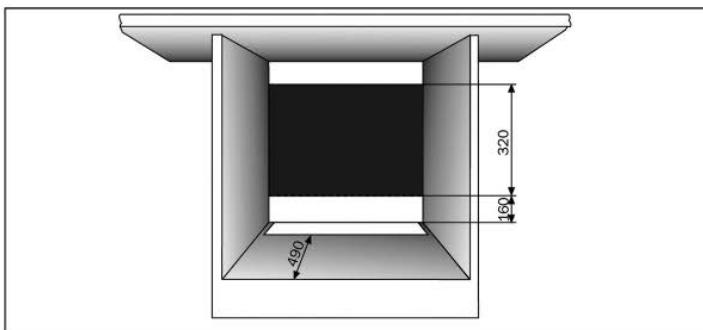
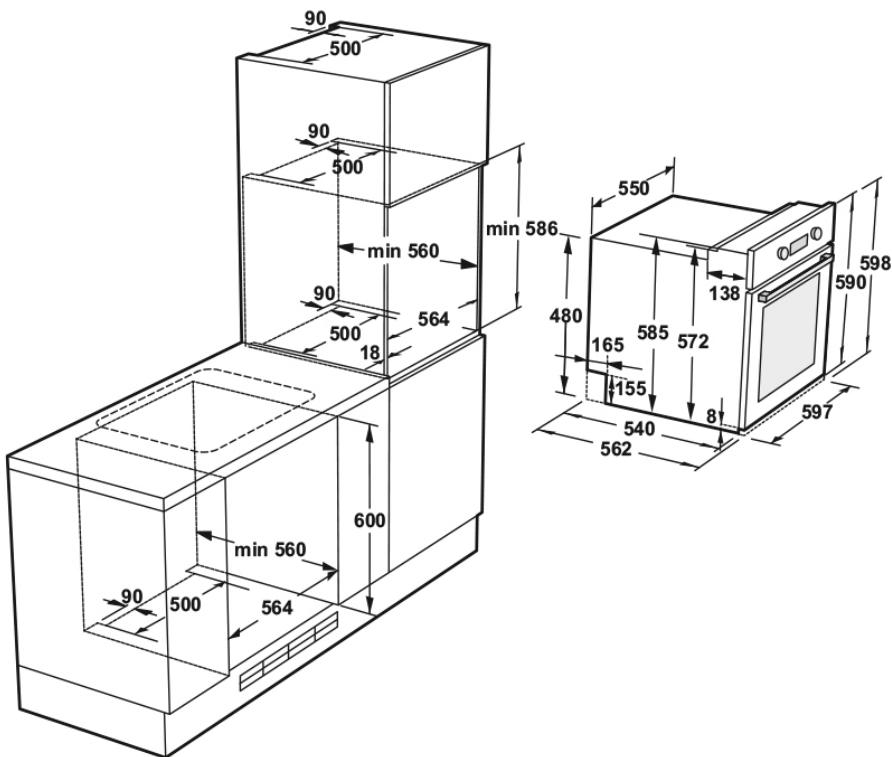
ИНСТАЛИРАЊЕ НА ФУРНАТА

За сите фурни, после електричното поврзување,

1. Ставете ја фурната во кујнскиот елемент, но внимавајте да не го фатите кабелот и да не го ставите на горниот дел од фурната.

2. Прицврстете ја фурната за елемен-тот со помош на 4 приложени завртки преку дупките кои можат да се видат кога вратата е отворена.

3. Проверете дали фурната е во контакт со страните на елементот, треба да има најмалку 2 mm одвојување од соседните елементи.



Симболот обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрични и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

КАТАЛОГ НА УРЕДА

Името на брендот
комерцијален код

EUROLUX

OSE TC12CT1 XS
OSE 10EPBCT1 XS
OSE 8EPBCT1 XS

Индекс на енергетска ефикасност (65/2014/EU)

95.7%

Класа на енергетска ефикасност (65/2014/EU)

A

Цикъл с конвенционална отоплителна функция
и енергийна консумация на цикъл

0.84 kWh/ цикъл

Потрошувачка на енергија по циклус
греене во силни циркулира воздух

0.75 kWh / цикъл

број на шуплини

1

Извор на напојување

Електричество

Употреблив волумен на празнина

57 л

Të nderuar klient!

Ju falenderojmë që zgjedhët produktin tonë, sinonim i cilësisë dhe sigurisë. Shpresojmë se i njëjtë do ti përgjigjet nevojave dhe kërkesave të juaja. Sa herë që keni nevojë për ne, mos hezitoni dhe na kërkoni. Ne do të jem gjithmonë me ju, sa herë që ju keni nevojë për bashkëpunim dhe për dhënjen e të gjitha informatave të nevojshme në lidhje me produktet „Eurolux“.

VËREJTJE: Pajisja dhe pjesët e saj të disponueshme gjatë përdorimit bëhen shumë të nxehtha. Prandaj, mos i prekni nxemësit. Fëmijët nën moshën tetë vjeçare nuk duhet të jetë pranë pajisjes nëse nuk kanë mbikëqyrje të përhershme.

VËREJTJE: Këtë pajisje mund ta përdorin fëmijët mbi moshën 8 vjeçare, si dhe personat me aftësi të kufizuara psiqike, shqisore ose mendore ose me mungesë të përvojës dhe njohurive, nëse mbikëqyren nga personi i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose nëse në mënyrë adekuate janë udhëzuar se si ta përdorin pajisjen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisje. Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrim ose riparimin, pérveq në rastet kur janë në mbikëqyrje.

VËREJTJE: Nëse procesi i zierjes është duke u kryer, dhe gjatë kësaj kohe nuk kujdeseni për vajin ose yndyrën kjo mund të jetë e rrezikshme dhe mund të shkaktoj zjarr. Asnjëherë mos u mundoni ta shuani zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulojeni flakën me kapak ose me batanije kundër zjarrit.

VËREJTJE: Rrezik nga zjarri. Mos vendosni kurrfar materiali në sipërfaqen e pllakës së zierjes.

VËREJTJE: Nëse sipërfaqja është plasaritur mos e hapni pajisjen në mënyrë që ti shmangeni rrezikut të goditjes elektrike.

PARA PËRDORIMIT TË PARË TË FURRËS

Përbajtja

Para përdorimit të parë të furrës.....	85
Paketimi ekologjik	85
Udhëzime të rëndësishme të sigurisë	86
Tabelat për zierje	97
Pastrimi dhe mirëmbajtja.....	101
Zgjidhja e pengesave	106
Informacionet teknike	107
Montimi.....	108
Dimensionet për montim të furrës	109

Lexojeni me kujdes këtë librezë me udhëzime, për të marrë rezultatet më të mira nga furra e juaj.

- Përgjatë procesit të prodhimit mund të paraqiten mbetjet e yndyrnave dhe substancave të tjera. Për t'i eliminuar ato, veproni si në vijim
- Hiqni gjithë materialit e paketimit duke përfshirë edhe plastikën mbrojtëse (nëse e ka).
- Zgjidhni funksionin ose në temperaturë prej 200 °C në kohëzgjatje prej një orë. Për ta bërë këtë, shiqone listën e veçorive të pajisjes të cilat gjenden në këtë udhëzues.
- Për tu ftohur fura, hapeni derën e furrës për ta mundësuar ventilimin më mirë, që erërat të dalin nga brendia e furrës.
- Pas ftohjes, pastroni furrën dhe akcesorët.

Gjatë përdorimit të parë të furrës mund të paraqitet tym dhe erë, prandaj kuzhina duhet të jetë e ajrosur mirë.

PAKETIM EKOLOGJIK

Materialet e paketimit janë plotësisht të riciklueshme dhe mund të ripërdoren. Pyetni komunën tuaj për rregullat e heqjes së këtij materiali.

UDHËZIME TË RËNDË-SISHME TË SIGURISË

Siguria elektrike

Të gjitha riparimet duhet të kryhen nga një serviser i autorizuar i cili do të përdorë pjesë rezervë original. Riparimet e kryera nga persona të tjerë mund të shkaktojnë dëme ose prishje të pajisjes dhe në këtë mënyrë të rrezikojnë sigurinë tuaj.

Nëse furra është prishur, fikeni.

Siguria për fëmijët

- Mos lejoni fëmijët të jetë pranë furre derisa ajo është në përdorim, pasi që furra mund të nxehet shumë.
- Gjatë procesit katalistik të vetë-pastrimit, i cili kryhet në temperaturë të lartë, sipërfaqet e jashtme mund të nxehen në krahasim me temperaturën normale, kështu që fëmijët duhet të mbahen sa më larg furres.

Siguria e furrës gjatë përdorimit

- Prodhuesi nuk do të mbahet përgjegjës, në qoftë se furra është përdorur përondonjë qëllim tjetër, përpos qëllimit përfshirë cilët është prodhuar.
- Përdorni furren vetëm kur është montuar brenda njësisë së kuzhinës.
- Mos mbanë vajra, yndyrna ose objekte të ndezshme në furre për shkak se ato paraqesin rrezik në qoftë se e kyqni furren.
- Mos u mbështetni, mos u uluni në derën e furrës, sepse në këtë mënyrë mund ta dëmtoni furren dhe mund të jetë e rezikshme përfshirë ju.

- Asnjëherë mos e mbuloni fundin e furrës me foli alumini, sepse kjo mund të ndikojë në zierje dhe ta dëmtoj pjesën e brendshme të emajluar të furrës.
- Për të përdorur furren, vëneni tunxhin-tepsinë ose rrjetin (të cilat ju janë dorëzuar në paketë) në mullinjët brenda furrës. Tepsia dhe rrjeta janë të pajisura me një sistem që lehtëson nxjerrjen dhe përdorimin më të lehtë.
- Mos vendosni enë ose ushqim në fund të furrës. Gjithmonë përdorni rrjetë ose teps-tunxh.
- Mos derdhni ujë në fund të furrës, pasi kjo mund të dëmtojë emajlin-mbrojtësin e furrës.
- Kur e përdorni furren, derën e furrës hapeni sa më pak që është e mundur, në mënyrë që ta zvoglioni konsumin e energjisë elektrike.
- Nëse keni nevojë të bëni diçka brenda furrës së nxehët, përdorni dorëza mbrojtëse.
- Për ta ftohur furren, hapeni derën e furrës. Në këtë mënyrë, furra do të ajroset dhe erërat do të dalin nga furra.
- Kur përgatitni sipas reçetave në të cilat ka përbajtje të madhe të ujit, është normale që gjatë pjekjes të krijuhet kondenzimi në derën e furrës.

PËRSHKRIMI I APPARATUS



1. Paneli i kontrollit
2. Guma e furrës
3. Skara
4. Inox mbajtësit e furrës
5. Rrjeta
6. Tunxh-tepsi për émbëlsira
7. Tunxh-tepsi për pjekje
8. Mbajtëset
9. Dera
10. Dalja për ajrë
11. Përforcimi në njësi
12. Rjeti grillit
13. Dalja për tym
14. Drita-Ndricimi
15. Paneli i pasëm
16. Ventilatori
17. Xhami i brendshëm

ALB

PANELI I KONTROLLIT



1. Susta për zgjedhje të funcjonit	3. Susta për zgjedhje të temperaturës
2. Timer-Kohëmatës senzorik elektronik	4. Treguesi ndiques për nxemje. Tregon se nxehësia shkon gjërë në ushqim, dhe fiket kur arrihet temperatura e përzgjedhur.



Kontrolli i sensorit

Informacione themelore:

Funksionet e menysë mund të zgjidhen duke përdorur butonat e prekjes në panelin e kontrollit. Koha e gatimit, koha e gatimit dhe temperatura e gatimit mund të vendosen. Përveç kësaj, furra ofron: një funksion të nxehjtë të vaktit, një funksion para-ngrohjes, një ekran që tregon kohën aktuale të ditës, një orë me zile dhe një funksion të bllokimit të panelit të kontrollit.

- Sensori i ndezjes / ndezjes së furrës
- Sensori i ndalimit të gatimit
- Sensori i Temperaturës së Sensorit të Temperaturës
- Sensori i menysë së timerit
- Sensori i zvogëlimit të vlerës
- Sensor për të rritur vlerën
- Sensor poshtë në funksionin e caktuar
- Sensori i lëvizjes lart në grupin e funksioneve
- Sensor i shpejtë i nxehjes
- Sensor për të ndezur / fikur dritën e muffles
- Sensori i fillimit të gatimit

Furra është e kyqur:

Kur ndizet në displej koha e shfaqur lëviz me ndërprerje-vezulluese duke filluar nga 0:00. Koha e ditës mund të regullohet duke përdorur sustat (–) dhe (+). Nuk është e mundur të përdorni ndonjë funksion në furrë pa e programuar kohën e ditës.

FUNKSIONET E FURRËS

(në varësi të modelit)

"0"- Pozicioni "Pajisja e shkyçur"



1. Gatim tradicional:

Ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm të furrës janë të përfshira. Një funksion i përshtatshëm për përgatitjen e më shumë llojeve të ushqimeve. Temperatura e gatimit është 180 °C sipas parazgjedhjes.



2. Nxemësi i poshtëm.

Nxen vetëm nga ana e poshtme. I përshtatshëm për nxemje të ushqimit, brumërave, ëmbëlsirave dhe të ngajashme.



3. Ngrohës më të ulët dhe tifoz janë të përfshira

Ngrohësi më i ulët nxehet furrën dhe tifozët lëvizin ajrin e nxehëtë nëpër tabaka. Temperatura e gatimit të parazgjedhur është 180 °C.



4. Skara për përgatitjen e ushqimit me pjekje sipërfaqësore.

Ky funksion mundëson që shtresa e jashtme të skuqet pa ndikuar në brendësinë e ushqimit. Ideale për ushqime të rafshta si ramstek, brinjë, peshk, tost.



5. Dreka e dyfishtë është e përfshirë

Ky funksion është i përshtatshëm për pjekje dhe tiganisje. Temperatura e gatimit nuk mund të regullohet. Temperatura e gatimit është 250 °C. (Në varësi të modelit)



6. Funksioni Maxi grilë:

Ky funksion është i përshtatshëm për shpërndarjen e ajrit të nxehëtë rreth ushqimit. Temperatura e gatimit është 250 °C. (Në varësi të modelit)



7. Nxemës konvencional me ventilator.

I përshtatshëm për pjekje të mishit dhe ëmbëlsirave. Ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxemjen brenda furrës.



8. Funksioni i Pizza:

Ky funksion është i përshtatshëm për përgatitjen e pizzas. Temperatura e gatimit të parazgjedhur është 180 °C.



9. Gatim me tifoz:

Temperatura e gatimit të parazgjedhur është 180 °C. (Në varësi të modelit)



10. Funksioni i shkrirjes:

Tifozët lëvizin ajrin në furrë pa ngrohje.



11. Skara dhe nxemësi i poshtëm

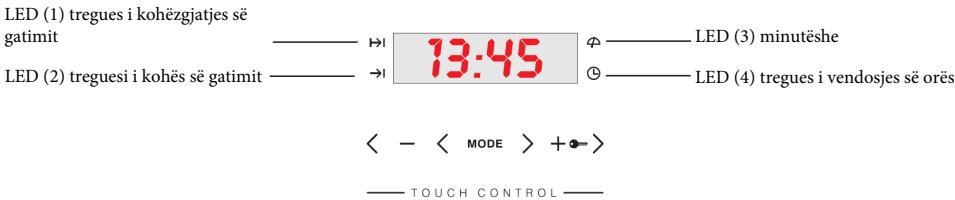
Ky funksion përdoret posaçërisht për pjekje të mishit, pavarësisht nga madhësia e copës së mishit.



12. Gatim në ECO Mode:

Ky funksion është i përshtatshëm për gatim në furrë me konsum minimal të energjisë. Furrë përdor ngrohje konvencionale dhe, varësisht nga modeli, çaktivizohet disa minutë para përfundimit të gatimit, duke përdorur ngrohjen e mbetur në furrë dhe duke kompletouar kështu pjatën në mënyrë të përkryer. Rekomandohet për peshk dhe të gjitha llojet e mishit.

PËRDORIMI I OVEN



1. Butoni i zgjedhjes së funksioneve [MODE]
2. Buton minus [-]
3. Buton Plus / bllokohet paneli i kontrollit

Vendosja e kohës së tanishme (FORMATI I 24 orëve)

Pasi që ndezja e energjisë të jetë ndezur ose rikyçur në furnizimin me energji pasi të jetë ndërprerë, ekrani tregon 12.00 dhe LED (4) ndizet. Vendosni kohën aktuale duke përdorur butonat 2 dhe 3. Rreth 5 sekonda pas përfundimit të kohës, të dhënat e reja ruhen dhe LED (4) del jashtë.

Më vonë, korrigjimi i kohës mund të bëhet duke shtypur butonin [MODE] derisa LED (4) të ndizet. Pastaj mund të rregulloni kohën aktuale duke shtypur butonat 2 dhe 3.

Vërejtje !

Nëse programuesi është vendosur në modalitet gjysmë-automatik ose automatik, koha e tanishme nuk mund të vendoset.

MANUALI RUN MODE

Nëse programuesi nuk është në një mënyrë gjysmë automatike ose plotësisht automatike, mund të përdorni funksionin e furreës.

Vërejtje !

Nëse koha nuk është caktuar, furra nuk mund të funksionojë.

CAKTIMI I TIMERIT TË SIGURIMIT TË MINUTEVE

Mund të aktivizoni timerin e minutës së alarmit në çdo kohë pavarësisht nga gjendja aktive e funksioneve të programuesit të tjerë. Koha e matur varion nga 1 minutë në 2 orë dhe 30 minuta.

- Shtypni butonin 1 derisa LED (3) të ndizet dhe ekrani shfaq "0.00".
- Vendosni kohën e dëshiruar duke përdorur butonat 3 dhe 2. Koha e caktuar shfaqet dhe LED (3) ndizet.

Pas kalimit të kohës së caktuar, një sinjal zë rreth 2 minuta dhe LED (3) përsëri ndez.

Shtypni butonat 1, 2 ose 3 për të fikur bipin; LED (3) del jashtë dhe ekrani tregon kohën e tanishme.

Kohëzgjatja e gatimit

Nëse furra duhet të ndizet në një kohë të caktuar, mund të caktohet kohëmatësi i gatimit. Kjo mënyrë quhet mënyra gjysmë automatike e funksionimit.

- Shtypni butonin 1 [MODE] derisa LED (1) të ndizet dhe në ekran shfaqet "0.00".
- Vendosni kohën e gatimit duke përdorur butonat 3 dhe 2, duke filluar nga 1 minutë në 10 orë.
- Zgjidhni temperaturën dhe funksionin e dëshiruar të furrës.

Koha e caktuar ruhet për rrëth 5 sekonda, afati i tanishëm shfaqet përsëri dhe LED (1) del jashtë.

Kur gatimi është i kompletuar, një bip tingëllon për rrëth 2 minuta dhe LED (1) përsëri ndizet. Ktheni funksionin dhe termostat ndizet në pozicionin OFF. Shtypni 1 [MODE], 2 [-] ose 3 [] për të fikur sinjalin dhe kthimin e programuesit në modalitetin manual.

Nisja e shtyrë e gatimit

Nëse furja duhet të ndizet në një kohë të caktuar të gatimit dhe të fikur në kohën e caktuar, mund të caktohet koha e gatimit dhe koha e gatimit. Kjo mënyrë quhet një mënyrë plotësisht automatike e funksionimit.

- Shtypni butonin 1 [MODE] derisa LED (1) të ndizet dhe në ekran shfaqet "0.00".
- Vendosni kohën e gatimit duke përdorur butonat 3 dhe 2, duke filluar nga 1 minutë në 10 orë (p.sh. 1 orë)
- Shtypni butonin 1 derisa LED (2) të ndizet.
- Vendosni furrën jashtë kohës (fundi i gatimit) duke përdorur butonat 3 dhe 2 që kufizohet në 23 orë dhe 59 minuta (për shembull 19:30)
- Kthejeni pullat e termostatit dhe zgjidhni funksionin e termostatit.

LED (1) dhe LED (2) ndizet. Furrë do të ndizet kur të fillojë koha e fillimit të gatimit (për shembull 18:30), e cila llogaritet si diferenca midis përfundimit të kohës së gatimit dhe kohës së gatimit.

Kur gatimi është i përfunduar (shembull në orën 7:30), një bip tingëllon për 2 minuta dhe LED (2) përsëri ndizet. Ktheni funksionin dhe termostat ndizet në pozicionin OFF. Shtypni 1 [MODE], 2 [-] ose 3 [+/-] për të fikur sinjalin dhe kthimin e programuesit në modalitetin manual.

Aktivizo dhe çaktivizoje funksionin e bllokimit të fëmijëve

Kur nuk aktivizohet asnjë mënyrë e programimit të vetëm, shtypni dhe mbani shtypur butonin 3 [+/-] për rreth 3 sekonda për të aktivizuar funksionin e kyçjes së fëmijës. Ndërsa butoni shtypet, karakteret shfaqen / zhduken 

Kur aktivizohet bllokimi i fëmiut, por modaliteti automatik nuk funksionon aktualisht, çelësat e kontaktit mbeten të kyçur dhe furrën nuk mund të ndizen (hinkimi nuk mund të përdoret në modalitetin manual). Furra nuk do të jetë në gjendje të aktivizohet kur rrotullohen bobat e funksionit dhe çelësin e rregullimit të temperaturës. Kjo parandalon kalimin aksidental të furrës nga fëmijët tuaj. Në këtë rast, kur shtypni ndonjë nga çelësat e prekjes, në ekran do të shfaqet simboli i mëposhtëm: 

Për të çaktivizuar funksionin e kyçjes së fëmijës, shtypni dhe mbani shtypur butonin 3 [+/-] për rreth 3 sekonda.

Kur aktivizohet kyçja e panelit të kontrollit pasi të jetë aktivizuar modaliteti automatik, butonat e sensorit në panelin e kontrollit janë të bllokuar dhe furrja qëndron në mënyrën e gatimit të caktuar. Shtypja e cilësdo buton prekjeje nuk do të funksionojë. Kur shtypet butoni i sensorit të prekjes, simbolet do të shfaqen në ekran 

Kjo parandalon ndërprerjen ose ndërprerjen e pavullnetshme të programit të gatimit që po kryhet aktualisht (për shembull, nga fëmijët e vegjël).

SHËNIM! : Në rast të një ndërprerjeje të shkurtër të energjisë (rreth 45 sekonda), kohëmatësi mban statusin e tij.

Състоянието Statusi i mylljes ruhet па marrë parasysh kohëzgjatjen e dështimit të rrymës. на заключването срещу деца се запаметява, независимо

Kontroll ndijor

Ky sensor ndez panelin e kontrollit ose çaktivizohet pa marrë parasysh bllokimin e fëmijës. Sensori duhet të jetë i shtypur për 1 sekond për të ndezur ose fikur kontrolllet. Kur të aktivizohet paneli i kontrollit, njësia kalon në modalitetin e gatishmërisë. Nuk është zgjedhur asnjë funksion gatimi. Kur paneli i kontrollit çaktivizohet, njësia ndizet. Në këtë gjendje, nuk pranohet asnjë presion sensor përvëç sensorit on / off.

dhe temperatura e gatimit e funksionit të zgjedhur janë treguar në ekran.

2) Për të ndryshuar temperaturën, mund të shtypni sensorin . Ikonat e funksionit nuk ndizen, por temperatura e gatimit fillon të ndizet. Temperatura e dëshiruar është rregulluar gjatë një intervali 5-shkallë duke përdorur sensorë dhe .

3) Shtypni sensorin , ekranin tregon ikonën e cookware. Gatim fillon.

SHËNIM: Kur të filloni gatim, koha e gatimit shfaqet në ekranin e kohëmatësit.

Caktoni kohën aktuale të ditës

Shtypni sensorët dhe për 1 sekondë. Paneli i kontrollit hyn në modalitetin e rregullimit të kohës, shifrat e kohës aktuale po dridhen. Përzierja ndalon nëse nuk bëhen rregullime brenda 7 sekondave duke përdorur ose sensorë.

Modaliteti manual i gatimit

Ky është lloji kryesor i gatimit duke hyrë në funksionin e gatimit dhe temperaturën. Kohëzgjatja maksimale e gatimit për këtë regjim të veçantë është treguar më poshtë:

020 – 120°C	24 orë
121 – 200°C	6 orë
201 – 250°C	3 orë
251 – 300°C	2 orë

1) Sensori i shtypit ose .

Modaliteti i funksionimit fillon nga funksioni i parë ose i fundit. Kur shtypni përsëri ose mbani poshtë këto sensorë vazhdimisht, ndryshimi i funksionit ndryshon. Ikonat e nxehësisë së zgjedhur ose tifozi injorojnë. Ndriçimi i furrës ndizet. Ikonë e llambës

Modaliteti i gatimit gjysmë-automatik:

1) Operacionet 1-3 janë ekzekutuar, si për mënyrën e gatimit manual. (Mos shtypni sensorin).

2) Shtypni sensor (Timer).

3) Продължителността на готовене мига Koha e gatimit ndizet në ekranin timer dhe ikona e kohës së gatimit shfaqet në ekran. Kohëzgjatja e gatimit rregullohet duke përdorur sensorë dhe . Ikonë e modalitetit automatik shfaqet në ekran sapo të përfundojë cilësimi.

4) Sensori i shtypit , në ekran shfaqet ikona e anijes së gatimit. Gatim fillon.

Modaliteti automatik i gatimit:

1) Operacionet 1-2 ekzekutohen për të dyja mënyrat e gatimit gjysmë-automatik (Mos shtypni sensorin).

2) Shtypni përsëri sensorin (Timer)

3) Koha e përfundimit të gatimit (koha e tanishme + koha e gatimit) ndizet në ekranin timer dhe ikona e kohës së përfundimit të gatimit shfaqet në ekran. Fundi i kohës së gatimit është vendosur duke përdorur sensorë  dhe .

4) Sensori i shtypit .

Gatim do të fillojë kur koha të jetë e drejtë. Ekrani shfaq ikonën e cookie-t kur fillon gatimi dhe shfaqet ekrani i ikonës së modalitetit automatik të gatimit.

SHËNIM: Kur modaliteti i gatimit gjysmë automatik ose automatik është vendosur kur koha e caktuar skadon, një bip me një rreze zile për informacionin e përdoruesit.

SHËNIM: Nëse nuk shfaqet asnjë funksion në ekran, temperatURA dHE kohëMATëSI nuk mund të rregullohen. Së pari ju duhet të zgjidhni një funksion gatim.

Nëse 1 minutë pas vendosjes së një modeli automatik të gatimit, koha e përfundimit të gatimit rritet për 1 minutë, por koha e gatimit është e vazhdueshme.

Gjatë gatimit, nëse 5 segmente simbolizojnë temperaturën e caktuar, në ekrani aktual të temperaturës shfaqet humri i kërkuar i segmenteve.

Nëse ka një furnizim me energji elektrike në ngrohje, një ikonë e shigjetës që tregon lart dhe e cila ndodhet në të djathtë të segmenteve blinks një herë në çdo 2 sekonda për të treguar një rritle të temperaturës.

Ndaloni, ndryshoni cilësimet dhe mbaroni gatimin:

Kur sensor  shtyptet gjatë procesit të gatimit, shfaqet një hapësirë, dhe ikona

e pauzës ndizet dhe ngrohësit dhe tifozja fiken për ndryshime të mundshme.

Nëse sensor  është shtypur përsëri, gatim ndalet, paneli i kontrollit kalon në gjendje të qëndrueshme mode. Vlerat e fundit të vendosur mund të shfaqen në ekran duke shtypur sensorin  në gjendjen e gatishmërisë. Furrën mund të fillojë gatimin nëse shtypni sërisht sensorin  . Kështu, gatimi mund të fillojë duke përgjuar dy herë sensorin .

Kur vlera e paracaktuar e temperaturës për një funksion është ndryshuar, temperatURA mund të ruhet në kujtesë duke shtypur për 5 sekonda në sensor .

Vërejtje për nxehësinë e mbetur:

Nëse pas gatimit temperatURA e brendshme e furrës është mbi 60°C , shigjeta në të djathtë të segmenteve të ngrohjes do të ndizet çdo 2 sekonda dhe fjala e nxehëtë do të shfaqet në ekranin e temperaturës. Secila nga pesë segmentet simbolizon 50°C . Kur temperatURA bie nën 60°C , shfaqja e nxehësisë së mbetur ndalet dhe llambë ndizet.

Ngrohje e shpejte:

Është e dobishme të përfshijë një ngrohës nga të gjitha ato që janë të mundshme për ngrohje të shpejtë në funksionin e përzgjedhur. Sensori  ka këtë funksion kur temperatURA e vendosur është mbi 100°C dhe diferenca midis temperaturës së tanishme dhe pikës së caktuar është më shumë se 50°C . Ikona e shpejtë e ngrohjes shfaqet në ekran kur ndizet senzor  . Kur temperatURA e furrës arrin temperaturën e caktuar,

funksioni primar restaurohet dhe ngrohësi është i fikur, një tingull bie.

Funksioni i shpejtë i ngrohjes realizohet duke shtuar ngrohësin rrethues dhe tifozin. Në gatimin tradicional, vetëm tifozja shtohet. Funksioni, i cili përfshin ndërprerësin dhe tifozin, nuk ndikon në nxehjen e shpejtë. Nëse funksioni ndryshohet pasi funksioni i nisjes së nxehët është aktivizuar, funksioni i ajrit të nxehët anulohet.

Bllokimi i fëmijëve:

Funksioni i bllokimit të fëmijëve mund të aktivizohet dhe çaktivizohet me anë të shtypjes së zgjatur (1 sekondë) të sensorëve  dhe  nëse nuk është vendosur asnjë modalitet vendosjeje (sensor i parë i shtypit ). Kur funksioni i kyçjes së fëmijës është aktivizuar, një sensor nuk mund të shtypet, përvëse sensorit  dhe ikona e mbylljes së panelit gjithashtu do të shfaqet në ekran.

Timer:

Kur të shtypet senzor (**Timer**) , ikona e kohëmatësit shfaqet në ekran dhe shifrat në ekranin timer trebin. Alarmi mund të vendoset nëpërmjet sensorëve  dhe . Kur vjen koha e alarmit, bie zilja për 7 minuta. Sinjali i zërit anulohet duke shtypur ndonjë sensor.

Mënyra e gabimit:

Kur ka situata që ndërhyjnë në funksionimin normal të furrës, paneli i kontrollit hyn në modalitetin e gabimit. Furrë është në modalitetin e gatishmërisë dhe kodi i gabimit shfaqet në ekran në vend të shifrave të kohës.

Edhe nëse zbulohet një gabim, kodi i gabimit nuk fshihet pa aplikuar sensorin . Një total prej 8 gabimesh janë të mundshme:

Err 1: Gabim në komunikim

Err 2: PT1000 qark i hapur

Err 3: PT1000 lidhni të shkurtër

Err 4: Temperatura e tepërt në panelin e kontrollit

Err 5: Temperatura e tepërt në modulin e fuqisë

Err 6: Dështimi i sensorit të temperaturës

Err 7: Gabim në sensorin e temperaturës në modulin e fuqisë

Err 8: Gabimi i furnizimit me energji dendore. Nuk ka ngrohje të furrës, edhe pse ngrohësit kanë më shumë fuqi

Mundësítë e programueshme:

Ton zhurmues: Ka tre zhurma që mund të përzgjidhen.

Shtypni sensorin  për një kohë të gjatë (rreth 5 sekonda), toni i vlefshëm shfaqet në kohën e shfaqjes ndërmjet "th 1", "th 2" (mesatare) ose "th 3" (ulët). Toni mund të ndryshohet çdo herë që shtypni sensorin  brenda 6-7 sekondave pas kontaktit të fundit të sensorit. Toni i parazgjedhur është "th 1".

Tingulli i sensorit: Ka tre opsjon opsjone zanore për sensorët që mund të zgjidhen. Shtypni sensorin  për një kohë të gjatë (rreth 5 sekonda), toni i vlefshëm shfaqet në ekranin kohor midis "bt", "c" (anim) ose "nt" (pa zë). Ton i vlefshëm mund të ndryshohet çdo herë që shtypni sensorin  brenda 6-7 sekondave

pas shtypjes së fundit të sensorit. Tingujt e parazgjedhur janë "bt".

Kursimit të energjisë elektrike: mundësinë e kursimit të energjisë elektrike nuk është aktive në nën-mirëkuptim. Aktivizohet sipas dëshirës, shtypni vazhdimisht (rreth 5 sekonda) të sensorit  në gjendjen e gatishmërisë. Display icons Koha shfaqet "PS On" (përfshirë mundësinë e kursimit të energjisë). Kur kjo op-tion është aktiv, furra është në mure gatishmërisë dbay, Kronometri nuk është mundësuar, ekran shfaqet ngrohtësinë e mbetur, furra shkon në off një minutë pas sensor fundit kyç. Deak-disabling opsjon për kursimit të energjisë elektrike është bërë në të njëjtën mënyrë. Ora ekran do të tregojë simbolet "PS i" (off opsjon për kursim të energjisë).

Ora Trego Sistemi: Sistemi i parazgjedhur i shfaqjes së orës është 24 orë. Nëse kërkohet një sistem am (para mesditës) / pm (pas mesditës), shtypni ndjeshëm sensorët  - dhe  + (5 sekonda) kur furre është në gjendje gatishmërie. Aktivizimi i ardhshëm 24-orësh i sistemit bëhet në të njëjtën mënyrë.

TABELAT E ZIERJES/PJEKJES

Në tabelat e zierjes ipen shembujt e temperaturës dhe kohëzgjatjes së përafërt të gatimit. Modaliteti i zierjes varet nga modeli. Për rezultate më të mira, rekomandojmë që furra paraprakisht të nxehet me funksionin ose . Koha e paranxemjes përfundon kur drita treguese të fiket.

PARAGJELLA	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Oriz i pjekur	0,35	1		180–200	45–50	Enë e cekët
			 	170–190	35–40	
Pasta	1,5	3		170–190	45–50	Tunxh
		2	 	160–180	30–35	
Pasta me perime	1	2		190–210	35–40	Enë e cekët
			 	170–190	30–35	
Pite me perime	1,5	2		190–210	55–60	Enë e cekët
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Patate të pjekura	1	3		180–200	60–65	Tunxh
			 	180–200	50–55	
Pica	0,65	3		190–210	20–25	Rrjetë
		2	 	170–190	15–20	
Pite	1,5	2		180–200	45–50	Kallëp për pite
			 	160–180	45–50	
Domate të mbush-ura	0,75	3		170–190	10–15	Tunxh
		2	 	160–180	10–15	

Рыба	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Peshku kuq	1,5	3		180–200	30–35	Tunxh
			 	170–190	25–30	
PESHK	1	3		190–210	25–30	Tunxh
			 	180–200	25–30	
Peshk me pastë	1	2		190–210	30–35	Tunxh me kapak
			 	180–200	30–35	
Peshk shojëz-gjuhë	1	3		170–190	15–20	Tunxh
			 	160–180	10–15	
Kanape nga peshqit	1	3		190–210	20–25	Tunxh
			 	180–200	15–20	
Merlut	1,5	3		190–210	25–30	Tunxh
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Salmon në letër me vaj	1	3		180–200	20–25	Tunxh
			 	170–190	15–20	
Krep	1	2		190–210	20–25	Tunxh
			 	180–200	15–20	

MISHI	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Mish derri	2	3		190–210	75–85	Tunxh
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Mish lepuri	1,5	3		180–200	60–65	Tunxh
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Mish qengji	1,5	3		190–210	50–55	Tunxh
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Copë mishi	1,5	3		170–190	35–40	Tunxh me kapak
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Mishi i marinuar	1	3		170–190	40–45	Tunxh
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Mish pule	1,5	3		190–210	50–55	Tunxh
				170–190	45–50	
				190–210	35–40	
Mish lope	2	3		170–190	30–35	Tunxh
				180–200	35–40	
				190–210	35–40	
Byftek	2	3		170–190	30–35	Tunxh
				190–210	35–40	

TORTË DHE DESERTË	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Patishpajni	0,5	2		170–190	35–40	Kallëp për pite
				160–180	30–35	
Rolat	0,3	3		170–190	10–15	Tunxh
				160–180	10–15	
Ëmbëlsirë me fruta	0,5	1		160–170	60–65	Kallp për bukë
		2		160–170	55–60	
Ëmbëlsira	0,5	3		160–180	20–25	Tunxh
				150–170	15–20	
Kroasan	0,25	3		170–190	15–20	Tunxh
				170–180	15–20	
Torte te vogla	0,5	2		160–180	25–30	Tunxh
				150–170	25–30	
Molla të pjekura	1	3		180–200	35–40	Tunxh
				170–190	30–35	
Banana të pjekura	0,5	3		170–190	15–20	Tunxh me kapak
				170–190	10–15	
Ëmbëlsira me brumë të gatshëm	0,25	2		180–200	20–25	Tunxh
				170–190	20–25	
Torte me kumbulla	0,5	2		170–190	60–65	Kallëp për pite
				160–180	50–55	
Pite me molla	1	2		170–190	50–55	Tunxh
				160–180	45–50	
Cheesecake	1	2		180–200	45–50	Kalëp për Cheesecake
				170–190		

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Vërejtje

Para se të filloni pastrimin e furrës tuaj, pajisja duhet të shkyqet nga furnizimi me energji elektrike.

PASTRIMI I BRENDSHËM I FURRËS

- Brendësia e furrës duhet të pastrohet për të hequr mbetjet e ushqimit dhe të yndyrës të cilët mund të lëshojnë tym ose erëra të këqija që ndikojnë në shfaqje të njollës kur furra ndizet.
- Për furrë të ftohtë dhe për sipërfaqet e emajluara (p.sh. për pjesën e poshtme-fundin e furrës), përdorni një furçë najloni ose sfungjer të largur në ujë të ngrrohtë.
- Nëse përdorni produkte të veçanta për pastrimin e furrës, përdorni ato vetëm në sipërfaqe të emajluara dhe ndiqni udhëzimet e prodhuesit.

Vërejtje

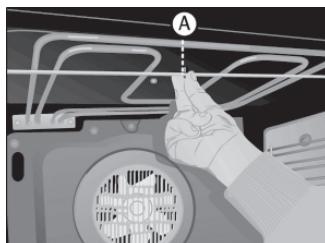
Mos e pastroni brendinë e furrës duke përdorur avull ose avull nën presion. Mos përdorni materiale si sfungjera, lecka metalike ose ndonjë material që mund të gërvish emajlin.

- Shumica e modeleve kanë një sistem katalistik pastrimi (vetë-pastrimi). Ky sistem eliminon mbetjet e vogla të yndyrës gjatë zierjes/pjekjes në temperaturat të larta.
- Nëse mbetjet e yndyrnave mbesin pas zierjes, ato mund të eliminohen me kyqje të furrës në 200 °C në kohëzgjatje prej një orë.

Përdorimi i Skarës Në varësi nga modeli

Për ta pastruar pjesën e sipërme të furrës,

- Prisni derisa furra të ftohet .
- Kthejeni vidën (A) dhe uleni skarën sa më shumë që të jetë e mundur.
- Pastrojeni pjesën e sipërme të furrës dhe ktheni skarën në pozicionin e mëparshëm në pozicion origjinal.



Pastrimi i paneleve katalitike

Në varësi nga modeli

Nëse ndonjë mbetje e ushqimit mbetet edhe pas pastrimit normal, atëherë

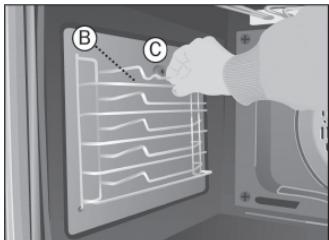
- Hiqni panelët dhe zhytni në ujë, sa të jetë e nevojshme në mënyrë që mbetjet e ushqimit të zbuten.
- Pastroni panelet me sfungjer dhe ujë të pastër.
- Thajini panelet dhe rivendosni ato në furrë.
- Aktivizoni furrën për një orë në 200 °C.

Vërejtje

- Mos përdorni produkte komerciale për pastrim ose pluhur gërryes për panele katalitike.

Udhëzim për heqjen mbështetësve dhe pllakave të rafshta

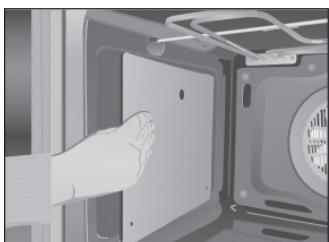
1. 1Hiqni pajisjet nga brendia e furrës.



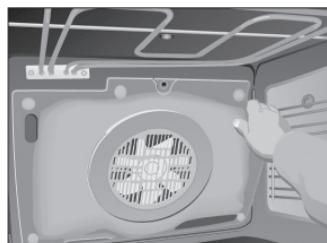
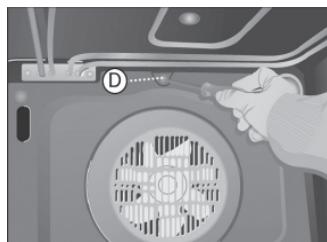
2. Lirojini mbajtësit (B) duke lëshuar vidën (C).



3. Lëshojeni vidën (C), e cila e liron panelët katalitikë.



4. Për ta çmontuar panelin e pasëm dhe kornizës së pasme hiqni vidën D.



5. Vazhdoni në mënyrë të kundërt për ta palosur përsëri.

Vërejtje

Për sigurinë personale, kurrë mos e kyqni furrën pa panelin e pasëm i cili mbron ventilatorin.

Pastrimi i jashtëm i furrës dhe ak-sesorëve

Pastroni pjesën e jashtme të furrës dhe ak-sesorëve me ujë të ngrrohtë dhe detergjent të butë.

Vërejtje

Asnjëherë mos përdorni sfungjera metalikë për pastrim ose produkte komerciale, mos përdorni pluhur pastrimi që mund ta dëmtoj emajlin e pajisjes.

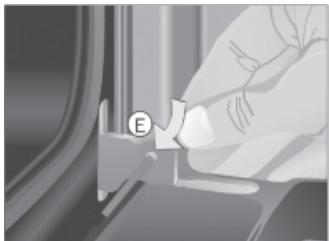
Për sipërfaqet e çelikut të pandryshkur përdorni vetëm sfungjer ose lecka të cilat nuk mund ti gërvishin ato.

Për ta pastruar pjesën e jashtme të furrës mos u mundoni të hiqni kontrolluesit, përsye se furren fillimisht duhet ta largoni nga njësia e kuzhinës.

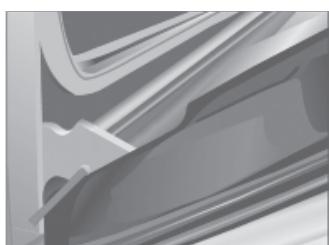
Pastrimi i derës së furrës

Varësisht nga modeli i furrës, mundeni të hiqni derën për të lehtësuar pastrimin. Për ta bërë këtë:

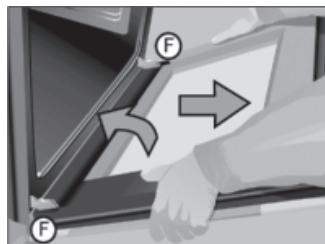
1. Hapni plotësisht derën.
2. Rrotulloni plotësisht dy lidhëset ose futni gjilpëra të vogla në vrima. (E)



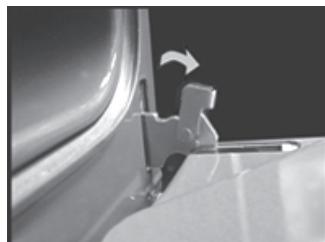
3. Mbyllni derën derisa në të hyjnë dy lidhëset.



Kapni derën në të dy anët. Tërhiqeni derën e furrës përpara derisa plotësisht të lirohet nga mbajtëset (F).



Për ta vendosur përsëri derën, tani veproni në mënyrë të kundërt.



4. Për mbajtëset me klip.

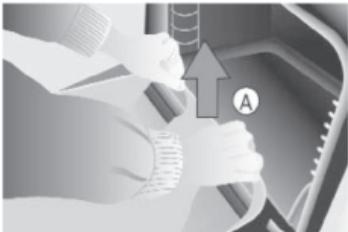
Kur furra është hapur, me ndihmën e kaçavidës hapni klipet sa më gjërë që të jetë e mundur.

Vendosni klipët nga anash në dorë dhe hiqni mbajtëset (F) nga vendi i tyre, pasi që mekanizmi të jet pjesërisht i hapur. Shkonit në mënyrë të kundërt për të montuar kapakun.

Pastrimi i xhamit të furrës

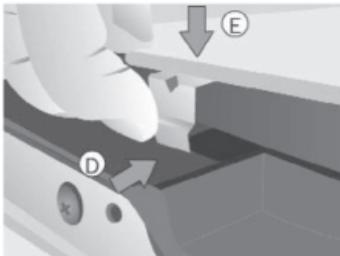
Udhëzime për heqjen / vendosjen e sérishme të xhamit të brendshëm

1. Hapeni derrën e furrës.
2. Tërhiqi xamin duke e mbajtur me pjesën e poshtme
3. Xhami i brendshëm tani është i lirë. Hiqeni ate. 1 SNIMKA



6. Kthejeni xamin kah dera (C)

7. Shtypni dy mbajtësit (D) me dy duar derisa e shtyeni xamin kah dera (E). Ashtu që xami prap të fiksohet në derë.



Vërejtje

Tani kur e keni hequr xamin e brendshëm, mbylleni derën e furrës.

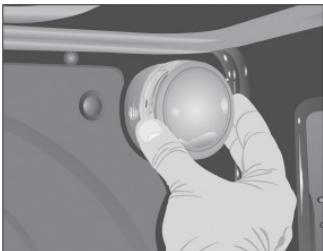
4. Pastrojeni pjesën e brendëshme të xhamit dhe pjesën e brendëshme të derës së furrës.
5. Vendoseni xamin në tastere në majë të derës (B).



ZËVENDËSIMI I LLAMBËS NË FURRË

Vërejtje

Për të zëvendësuar llambën, së pari sigurohuni që furra të jetë e çkyqur nga furnizimi me energji elektriqe.



- Hiqeni llambën nga mbajtësja.
- Zëvendësone llambën.

Llamba e re duhet të jetë rezistente në temperaturë deri në 300°C .

Këto llamba mund të merren nga shërbimi teknik.

EVITIMI I PENGESAVE

ALB

106

Furra nuk punon

Kontrolloni lidhjen elektrike. Kontrolloni siguresat dhe kufirin momental të instalimit të juaj. Kontrolloni se a është ora në regjimin manual apo të programuar të punës. Kontrolloni pozicionin e funksionit dhe temperaturën e selektorit.

Drita e furrës nuk funksionon.

Zëvendësone llambën. Sigurohuni që është paluar-mbyllur sipas udhëzimit për përdorim.

Derisa furra punon del tym

Shfaqje normale gjatë përdorimit të parë.

Pastroni furrën herë pas here.

Përdorni sasi më të vogël të yndyrës ose vajit që shtonin në tunxh-tepsi.

Mos përdorni programe për temperaturë më të larta nga ato të treguarës në tabelën e zierjes/pjekjes.

Drita treguese për nxemje nuk punon

Zgjidheni temperaturën.

Zgjidheni menaxhimin.

Drita treguese duhet të ndizet vetëm kur furra nxehet gjerë në temperatuarën e dëshiruar nga ju.

Rezultatet e pritshme të zierjes nuk janë arritur.

Shihni tabelat e zierjes për tu udhëzuar për punën e furrës së juaj.

Vërejtje

Nëse edhe pas rekondimeve, problemet vazhdojnë, kontaktoni servisin tonë për ndihmë teknike.

INFORMACIONET TEKNIKE

Nëse pajisja nuk funksionon, ju lutemi kontaktoni shërbimin teknik për ta shpjeguar problemin, duke treguar:

1. Numri serik (S-Nr.)
2. Modeli i pajisjes. (Model)

Ju do ta gjeni këtë informacion në pllakën me të dhëna në pjesën e poshtme të furrës kur dera është e hapur.

 Pajisja që keni blerë plotëson kriteret e Direktivës Evropiane në aspektin e sigurisë elektromaterialit (73/23 / EEC) dhe përputhshmërisë elektromagnetike (89/336 / EEC).

AENOR certifikon aftësinë e pajisjes për punë dhe garanton vërtetësinë e të gjitha të dhënavë të paraqitura në kartelën energjisë.

MONTIMI

Ky informacion është i dedikuar përmontuesin e furrës, si person përgjegjës përlidhjen dhe kyqjen elektrike. Nëse vetë e montoni furrën, prodhuesi nuk do të konsiderohet përgjegjës përdëme eventuale.

Para montimit. Komentare

- Për ta çmontuar furrën, tërhiqne kapakun (shtojcë) i cili gjendet në pjesën e poshtme të kutijës lëvizeni ate, kapeni për dorëzat anësore dhe kurremos e kapni për dorezën e derës së furrës.
- Elementi është i nevojshëm në njësinë e kuzhinës sipas dimensioneve të paraqitura në fotografi, duke siguruar një thellësi minimale prej 580 mm (Shih

fotografit 1 dhe 2 që pëershkruanë montimin e furrës në faqe 68)

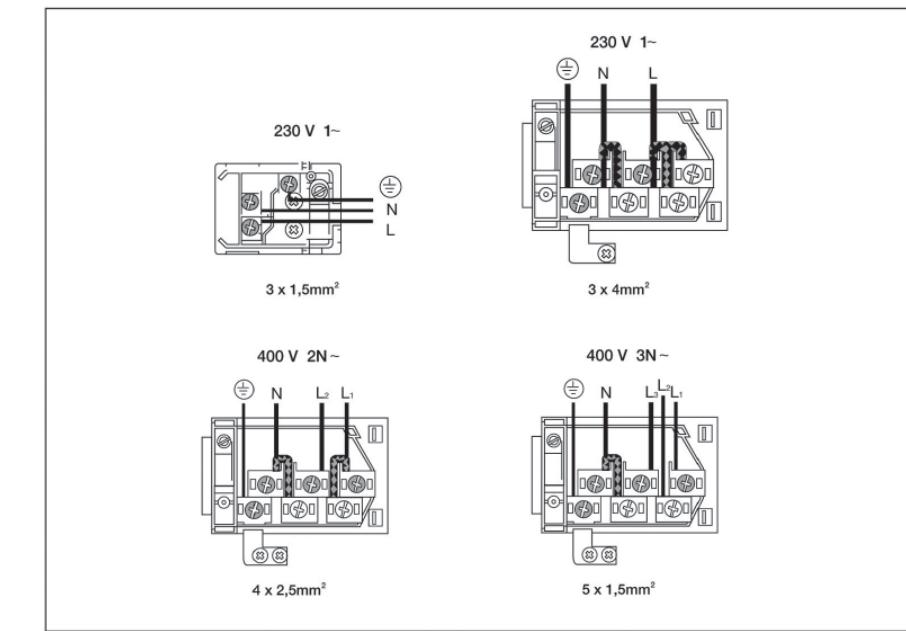
- Për të vendosur furrën multifunksionale në vendin e saj, pjesa e fundit e njësisë i cili i përshtatet pjesës së hijezuar në fotografinë 3, nuk guxon të ketë kurrfarrë projekcionesh (përforcime, tuba, shteker etj.). (Shih faqen 68).
- Ngjitetë i cili përdoret për kapakun e plastikës të mobiljeve të kuzhinës duhet të jetë në gjendje ti përballojë temperaturës deri në 85%.

Lidhje elektrike

Kërkesat rregullative (ligjore)

Montuesi duhet të verifikojë që:

- Tensioni dhe fuqia janë të përshtatshme me ato që janë të shënuara në tabelën e të dhënavës.
- Instalimi elektrik mund të përballojë fuqi maksimale siq është specifikuar në tabelë me të dhëna.
- Diagrami i lidhjes shfaqet fotografinë në vijim.
- Lidhja elektrike ka tokëzim adekuat në përputhje me rregullat të cilat janë në fuqi.
- Lidhja duhet të kryhet duke përdorur ndërprerësit omnipolar, i cili është me madhësi të përshtatshme, me distance të hapjes mes kontakteve prej të paktën 3mm për të bërë të mundur çkyqjen në rast reziku, pastrimi ose zëvendësimi të llambës.
- Në asnjë mnyrë teli për tokëzim nuk guxon të kaloj përmes këtij ndërprerësi.
- Pas kyqjes në rymë, kontrolloni se a funksionojnë të gjitha pjesët furrës elektrike.



Montimi i furrës

Për të gjitha furrat dhe pas kryerjes së lidhjes me energji elektrike.

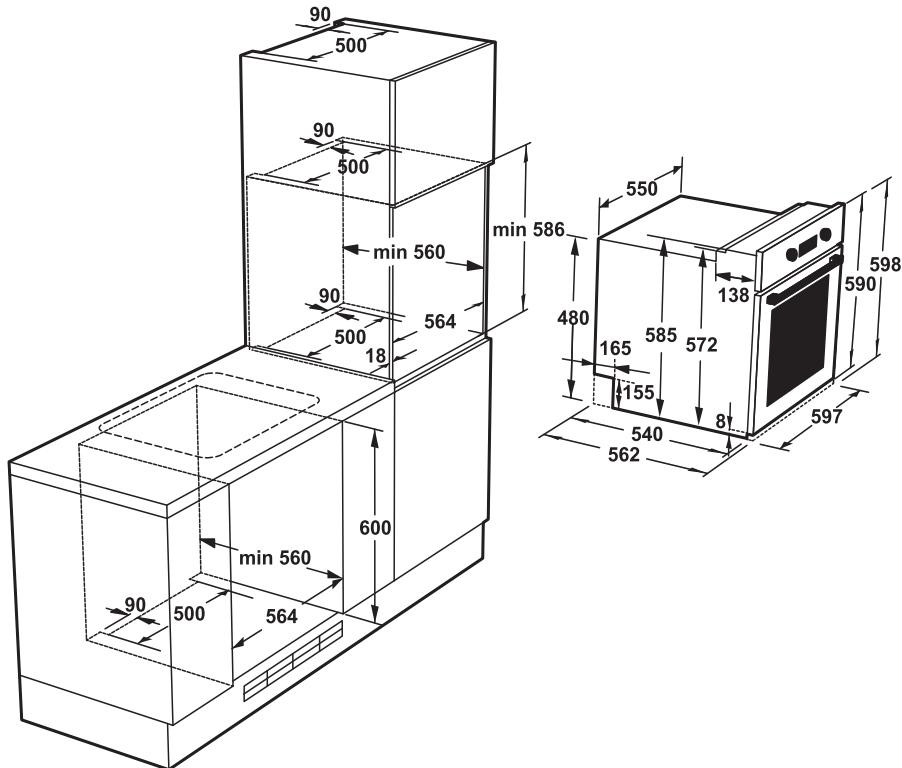
108

1. Vendosni furrën në njësinë e kuzhinës duke pasur kujdes që mos ta kapni kabllon dhe mos ta vendosni në pjesën e sipërme të furrës.

2. Përforcone furrën në njësinë e kuzhinës duke përdorur 4 vida, të cilat ju janë

dorëzuar, përmes vrimave që mund të shihen kur të hapet dera.

3. Kontrolloni dhe sigurohuni që shtëpiza e furrës të mos jetë në kontakt me muret e njësisë dhe se ka një distancë minimale 2 mm nga njësia që është afér saj.



Symboli  i cili gjendet në produkt ose paketim do të thotë se ky produkt nuk guxon të trajtohet si mbeturinë e zakonshme shtëpiake, por duhet të deponohen në një vend të përshtatshëm për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Hedhja e saktë e këtij produkti ndihmon shhangjen e pasoja eventuale negative për ruajtjen e mjedisit njerëzor dhe për shëndetin e njeriut, të cilat mund të jenë shkaktare nga hedhja joadekuante e këtij produkti. Për më shumë informacione të detajuar për riciklim të produktit, konsultohuni me qendrën tuaj të grumbullimit të mbeturinave, ose dyqanin ku e keni blerë këtë produkt.

INFORMATAT PËR PRODUKTIN

EMRI I MARKËS
KODI TREGTAR

Eurolux

OSE TC12CT1 XS
OSE 10EPBCT1 XS
OSE 8EPBCT1 XS

Indeksi i eficiencës së energjisë (65/2014 / BE): 95.7 %

Klasa e eficiencës së energjisë (65/2014 / BE): A

Konsumi i energjisë për cikël për ngrohje konvencionale: 0.84 kwh / cikël

Konsumi i energjisë për cikël për ngrohje me konvektion ajrit të detyruar: 0.75 kwh / cikël

Numri i kanaleve 1
Energjia elementare Energji elektrike
Vëllim i përdorshëm 571

ALB

Уважаемые клиенты!

Благодарим Вас за то, что выбрали нашей продукции. Надеемся, что она будет соответствовать Вашим требованиям. Внимательно следуйте рекомендациям, изложенным в данном руководстве, и Ваш продукт останется эффективной.

Не стесняйтесь обращаться к нам в случае необходимости. Мы всегда будем рядом с Вами, чтобы сотрудничать и давать Вам полезную информацию о всех продуктах бренда Eurolux.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное устройство и его детали могут становиться горячими.

Следует избегать касания нагревательных элементов.

Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на достаточном расстоянии при отсутствии возможности постоянного наблюдения за ними.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с физическими или умственными недостатками, страдающими заболеваниями органов слуха, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний, если за ними ведется наблюдение, и им предоставляется информация о существующих опасностях. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора. Во время работы плита нагревается. Следует избегать касания нагревательных элементов, расположенных внутри изделия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы плиты доступные детали могут быть горячими. Не допускайте к изделию маленьких детей. Не используйте едкие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы плиты, так как они могут повредить поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.

На дверце содержится подробная информация относительно размещения противней:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство отключено от сети.

Содержание

Перед использованием печи (ей) в первую очередь	113
Экологическая упаковка	113
Важные инструкции по технике безопасности	114
Сенсорное управление	116
Таблица Кулинария	124
Чистка и обслуживание	132
Поиск неисправностей	135
Техническая информация	136
Установка	137
Схемы для установки печи	138

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ (ЕЙ) В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ

Внимательно прочтайте эту инструкцию для достижения наилучших результатов пользования печи.

После есть процесс производства может быть остатки жира и других веществ. Чтобы удалить их, выполните следующие действия:

- Удалите все упаковочные материалы, в том числе защитных пластиковых вставок, если таковые имеются.
- Установите функция, предусмотренная нижний нагреватель и гриль  или вентилятора  по крайней 200°C в течение одного часа. Для этого обратитесь к брошюре с характеристиками, содержащихся в настоящем руководстве.
- Для охлаждения печи, откройте дверь, чтобы позволить вентиляции и запахи выйти изнутри.
- После охлаждения, очистите духовку и принадлежности.

Во время первого использования духовки может быть освобожден дым и запахи, и поэтому кухня должна быть хорошо проветриваемым.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА

Упаковочные материалы полностью переработаны и могут быть использованы повторно. Проверьте с вашим местным властям для избавления от этого материала в качестве отходов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Электробезопасность

Все ремонтные работы должны выполняться уполномоченным техническим специалистом с использованием оригинальных запасных частей. Ремонт, выполненный другими, может привести к повреждению или неудовлетворительной работы печи и подвергать вас опасности.

Отключите электропитание от вашей печи, если она повреждена.

Советы по безопасности для детей

- Не позволяйте детям приближаться к печи во время работы, так как можно развивать высокие температуры.
- Во время каталитического процесса самоочищения печь, которая осуществляется при высокой температуре, наружные поверхности может быть нагреты больше, чем обычно, и детей, чтобы держаться подальше от печи.

Советы по безопасности при использовании печи

- Производитель не несёт ответственности, если эта печь используется для других, чем бытовых целей.
- Используйте печь только если установлен встроенный мебели.
- Не храните масло, жиры или воспламеняющиеся материалы внутри печи, так как это может быть опасно, если духовка включена.
- Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа, так

как это может привести к повреждению дверь и быть опасно для вас.

- Не покрывать дно муфеля с алюминиевой фольгой, так как это может повлиять на приготовления и повредить эмаль духовки муфельной печи.
- Чтобы использовать духовку, вставьте прилагаемый кастрюлю или решетку боковых направляющих внутри печи. Лотки и бары оснащены системой облегчения частичное извлечения и облегчить их использование.
- Не размещать контейнеры или пища непосредственно к нижней части муфеля. Всегда используйте маслуоловителей и баров.
- Не допускать попадания воды на дне муфеля, а печь работает, так как это может привести к повреждению эмали него.
- В то время как работы духовки, открывать дверь как можно меньше, чтобы уменьшить потребление электроэнергии.
- Используйте защитные перчатки, если вам нужно сделать что-то внутри горячей духовке.
- Для охлаждения печи, откройте дверь, чтобы позволить вентиляции и запахи выйти изнутри.
- Как правило, при приготовлении с высоким содержанием жидкости, как правило, нормально формирования конденсата на дверце духовки.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

I. Управления / Кнопки / Ручки



1. Электронный таймер

2. Индикатор нагрева.

Горит до тех пор, пока установленная температура не будет достигнута.

3. Переключатель режимов работы

4. Переключатель температуры

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Общая Информация:

Комбинации резистора и вентилятора могут быть выбраны с помощью сенсорных кнопок на пользовательском интерфейсе. Время приготовления, время завершения и температура могут быть настроены. Кроме того, имеются такие функции, как подогревание, сохранение в тёплом состоянии, показатель времени, хронометр и блокировка клавиш.



Кнопка Вкл./Выкл.



Кнопка приостановления приготовления



Кнопка меню настройки температуры



Кнопка менютаймера



Кнопка цифрового минуса



Кнопка цифрового плюса



Кнопка комбинации минус



Кнопка комбинации плюс



Кнопка быстрого подогрева



Кнопка вкл./выкл. лампу



Кнопка „начать приготовление“

Включить:

После включения, время высвечивается начиная с 0:00. Вы можете настроить время с помощью кнопок  и  . Не настроив время, Вы не сможете пользоваться ни одной функцией духовки.

Комбинация резистора и вентилятора:

(в зависимости от модели)



1. Традиционное приготовление:

Подходит для приготовления большинства блюд.

Температура приготовления по умолчанию 180°C.



2. Нижний резистор:

Подходит для завершения или подогрева. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



3. Нижний вентилятор:

В то время как нижний резистор подогревает духовку, нижний вентилятор двигает теплый воздух между плитами. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



4. Жарка:

Подходит для жарки небольших кусков еды. Температура приготовления не настраивается. Температура приготовления по умолчанию 250°C.



5. Двойная жарка:

Подходит для выпекания и жарки. Температура приготовления не настраивается. Температура приготовления по умолчанию 250°C. (в зависимости от модели)



6. Макси жарка:

Подходит для передвижения воздуха вокруг еды. Температура приготовления по умолчанию 250°C. (в зависимости от модели)



7. Приготовления теста:

Верхний и нижний резисторы подогревают духовку, вентилятор передвигает тёплый воздух между плитами. Температура приготовления по умолчанию 180°C. (в зависимости от модели)



8. Пицца:

Подходит для приготовления пиццы. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



9. Приготовление с помощью вентилятора:

Температура приготовления по умолчанию 180°C. (в зависимости от модели)



10. Размораживание:

Вентилятор передвигает воздух в духовке без подогревания.



11. Традиционное приготовление:

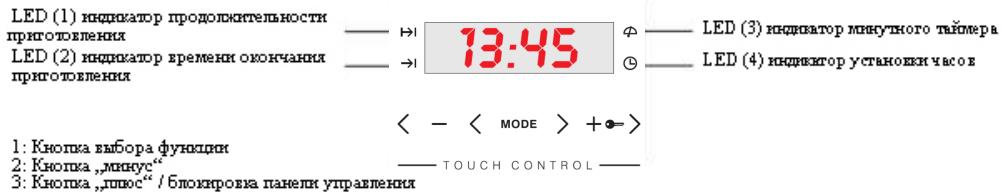
Подходит для завершения приготовления и жарки. Температура приготовления по умолчанию 180°C. (в зависимости от модели)



11. Традиционное приготовление:

Эта функция подходит для приготовления в духовке с минимальным потреблением энергии. Духовка использует обычный нагрев и, в зависимости от модели, отключается за несколько минут до окончания приготовления, используя остаточное тепло в духовке и, таким образом, идеально дополняет блюдо. Рекомендуется для рыбы и всех видов мяса.

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА



УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ (В 24-ЧАСОВОМ СТАНДАРТЕ)

После подключения к сети или перебоя в электропитании, дисплей показывает **12.00**, а LED индикатор (4) мигает. Установить текущее время, пользуясь кнопками **2 [-]** и **3 [+]**. По истечении около 5 секунд операции по установке времени, новые данные будут занесены в память и LED индикатор (4) погаснет.

Откорректировать время можно позднее, нажимая на кнопку **1 [MODE]** до тех пор, пока LED индикатор (4) не начнет мигать. После этого можно вносить изменения в текущее время.

Примечание!

Если программатор работает в полуавтоматическом или автоматическом режимах, текущее время невозможно установить.

РУЧНОЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

Если программатор не работает в полуавтоматическом или полном автоматическом режимах, функции духовки можно использовать.

Примечание!

Без установки текущего времени невозможна работа духовки.

НАСТРОЙКА МИНУТНОГО ТАЙМЕРА

Минутный таймер можно активизировать в любой момент, несмотря на активное состояние других функций программатора. Время работы варьирует в пределах от 1 минуты до 2 часов 30 минут.

- Нажимать на кнопку **1 [MODE]**, пока LED индикатор (3) не начнет мигать, а на дисплей не высветится “**0.00**”.
- Установить нужное время работы при помощи кнопок **3 [+ ● -]** и **2 [-]**. Установленное время появится на дисплей, а LED индикатор (3) загорится.

По истечении установленного времени, включается звуковой сигнал, продолжающийся приблизительно 2 минуты, а LED индикатор (3) снова начинает мигать.

Для выключения сигнала нажать на кнопку **1**, **2** или **3**; LED индикатор (3) погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.

ТАЙМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы духовка выключалась в определенное время, необходимо настроить таймер приготовления. Данный режим называется полуавтоматическим режимом работы.

- Нажимать на кнопку **1 [MODE]**, пока LED индикатор (1) не начнет мигать, а на дисплей не высветится “**0.00**”.
- Установить нужное время приготовления, используя кнопки **3 [+ ● -]** и **2 [-]**, в пределах от 1 минуты до 10 часов.
- Выбрать требуемую температуру и функцию работы духовки.

По истечении около 5 секунд операции по установке времени, установленное время будет занесено в память, и текущее время снова появится на дисплей, а LED индикатор (1) погаснет.

По достижении времени окончания работы, включается звуковой сигнал, продолжающийся приблизительно 2 минуты, LED индикатор (1) снова начинает мигать. Установить ручки функции духовки и терmostата в положение „выключено“ (OFF). Нажать на кнопку **1**, **2** или **3** для выключения звукового сигнала и перевода программатора в ручной режим работы.

ОТСРОЧКА СТАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если духовку необходимо включить на определенное время и в установленное время выключить, нужно установить продолжительность работы и время окончания работы. Данный режим называется полным автоматическим режимом работы.

- Нажимать на кнопку **1 [MODE]**, пока LED индикатор (1) не начнет мигать, а на дисплей не высветится “**0.00**”.
- Установить требуемое время работы, используя кнопки **3 [+]** и **2 [-]**, в пределах от 1 минуты до 10 часов (например, 1 час).
- Нажимать на кнопку **1[MODE]**, пока LED индикатор (2) не начнет мигать.
- Установить время выключения духовки (окончания работы), используя кнопки **3 [+]** и **2 [-]**, которое не превышает 23 часов 59 минут (например, 19:30 ч.).
- Установить ручку терmostата и ручку выбора функции в требуемые положения.

LED индикатор (1) и LED индикатор (2) загораются. Работа духовки начнется по достижении

времени начала приготовления (например, 18:30 ч.), учитывая разницу между установленным временем окончания работы и установленным временем работы духовки.

По достижении времени окончания работы (19:30 ч.) включается звуковой сигнал, продолжающийся 2 минуты, а LED индикатор (2) снова начинает мигать. Установить ручки функции духовки и термостата в положение „выключено“ (OFF). Нажать на кнопку **1, 2** или **3** для выключения звукового сигнала и перевода программатора в ручной режим работы.

Активация / дезактивация функции „защита от детей“

В отсутствие активированного режима программирования нажать и удерживать кнопку **3 [+ ⌂]** в течение около 3 секунд, чтобы активировать / деактивировать функцию „защита от детей“. Во время нажатия кнопки на дисплей появляются / с дисплея



исчезают символы



При активации блокировки панели управления после включения автоматического режима работы, кнопки панели управления блокируются. Нажатие на любую кнопку не будет иметь эффекта. При нажатии на любую кнопку, на дисплей будут показываться символы

Блокировка предохраняет действующую в данный момент программу работы духовки от вмешательства детей.

При активации блокировки защиты от детей, когда духовка не находится в автоматическом режиме работы, кнопки остаются заблокированными, но в дополнение

духовка не может включиться (работа духовки в ручном режиме невозможна). Блокировка предохраняет от случайного включения духовки детьми. При установке программы приготовления (автоматической), заблокированными являются только кнопки.

Примечание: В случае непродолжительного перебоя в электропитании (в пределах около 45 секунд), таймер поддерживает свой статус.

Состояние блокировки защиты от детей заносится в память, несмотря на длительность перебоя в электропитании.

СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ

Кнопка активирует или деактивирует контроль вне зависимости от блокировки для защиты от доступа детей. Для вкл./выкл. Держите кнопку нажатой на 1 секунду. После активации духовка переходит в режим ожидания. В данном случае не выбрана ни одна комбинация. После деактивации духовки переходит в режим выключения. В таком состоянии не работает ни одна кнопка, кроме вкл./выкл.

Настройка времени:

Нажмите кнопки и на одну секунду. Прибор перейдет в режим настройки времени и отобразятся цифры. Если в течение семи секунд время не настроено с помощью кнопок или цифры перестанут отображаться.

Ручное приготовление:

Это основной вид приготовления и тут комбинации приготовления и температура определяются вручную. Максимальные сроки приготовления вручную:

020 – 120°C	24 часа
121 – 200°C	6 часов
201 – 250°C	3 часа
251 – 300°C	2 часа

1) Нажмите на кнопку или . Режим настройки комбинации начинается с первой или последней комбинации. Если повторно нажать на кнопки или держать их нажатыми, комбинации поменяются. Отображаются значки выбранного резистора или вентилятора. Зажигается лампочка духовки. Отображается значок электрической лампочки и температура приготовления данной комбинации.

2) Нажмите для изменения температуры. В данном случае значок комбинации не отображается, но отображается температура приготовления. Желаемая температура настраивается с помощью кнопок и с интервалами в 5 градусов.

3) При нажатии на кнопку отображается значок котелка. Начинается процесс приготовления.

ЗАМЕТКА: При начале ручного приготовления срок приготовления показывается цифрами.

Полуавтоматическое приготовление:

1) Применяются первые 3 шага ручного приготовления. (Не жмите на кнопку).

2) Нажмите на кнопку .

3) Время приготовления отображается на таймере. Также отображается значок времени. Время настраивается с помощью кнопок и . Значок „авто“ отображается с момента осуществления настроек.

4) При нажатии на кнопку отображается значок котелка. Начинается процесс приготовления.

Автоматическое приготовление:

1) Применяются первые 2 шага полуавтоматического приготовления. (Не жмите на кнопку).

2) Нажмите на кнопку .

3) Время завершения приготовления (настоящее время + срок приготовления) отображается на таймере. Также отображается значок времени завершения. Время завершения настраивается с помощью кнопок  и .

4) Нажмите на кнопку .

Когда наступает соответствующее время, начинается процесс приготовления. При начале процесса приготовления отображается значок котелка и „авто“.

ЗАМЕТКА: При настройке полуавтоматического или автоматического приготовления, если настраиваемое время достигает нуля, пользователь уведомляется звуковым сигналом.

ЗАМЕТКА: Если на экране не отображена комбинация, температура и время не могут быть настроены. Сначала нужно выбрать комбинацию.

Если настройка автоматического приготовления превышает одну минуту, время завершения продлевается на одну минуту, но время приготовления не меняется.

При приготовлении, если настроенная температура обозначается пятью линиями, нужная линия времени отображается соответственно настоящей температуре.

Если резистор имеет электричество, стрелка „вверх“ по правую сторону линий мигает раз в 2 секунды для уведомления о повышении температуры.

Приостановливание, изменение и завершение:

При нажатии кнопки  во время приготовления делается пауза, отображается значок паузы и резистор и вентилятор отключаются для возможных изменений. При повторном нажатии на кнопку

 приготовление останавливается и пользовательский интерфейс переходит в режим ожидания. При нажатии на кнопку  в режиме ожидания отображаются значения, потверждённые в последний раз. Ещё раз нажав на кнопку .

Вы вновь запускаете процесс приготовления. Таким образом, нажав два раза на кнопку  Вы можете начать готовить заново.

При изменение температуры комбинации по умолчанию, Вы сможете нажать на кнопку  на 5 секунд и сохранить температуру в памяти.

Остаточная Температура Индикация:

Если после приготовления внутренняя температура духовки превышает 60°C, стрелка по правую сторону индикатора температуры мигает через каждые 2 секунды и отображается значок „температуры“. Каждая линия обозначает 50°C. После того, как температура падает под 60°C индикатор остаточной температуры приостановливается и лампочка выключается.

Быстрое подогревание:

Добавление подогревателя в комбинацию среди возможных резисторов может быть полезным, если настроенная с помощью кнопки  температура превышает 100°C и разница между имеющейся температурой и настроенной температурой превышает 50°C. При нажатии на кнопку  отображается значок быстрого подогревания, а при нажатии на кнопку  начинается процесс. Когда температура духовки достигает настроенной температуры, комбинация возвращается в настроенную комбинацию, резистор отменяется и звуковой сигнал отключается.

Быстрое подогревания осуществляется с помощью кругового подогревателя и вентилятора. В традиционном подогревании участвует только вентилятор. Комбинация, содержащая круговой резистор и вентилятор, не осуществляет быстрое подогревание. Если после нажатия кнопки быстрого подогревания комбинацию отменить, быстрое подогревание отменяется.

Блокировка для защиты от доступа детей:

Если прибор не в режиме настроек (сначала нажмите на кнопку  на 1 секунду и активируйте или деактивируйте блокирование для защиты от доступа детей. При активации блокирования для защиты от доступа детей возможно нажать только на кнопку  и отображается значок блокировки клавиш.

Таймер:

При нажатии на кнопку  отображается значок таймера и таймер начинает мигать. Можно настроить сигнальный звонок с помощью кнопок  и . Когда наступает время сигнала, сигнальный звонок звонит в течение 7-и минут. Вы можете отключить сигнальных звонок нажав на любую клавишу.

Ошибки:

Когда появляется ситуация, мешающая нормальной работе, прибор входит в режим ошибки. Прибор остается в режиме ожидания, но при этом цифрами отображается код ошибки.

Даже если ошибка исправлена, код ошибки не удаляется не нажав на кнопку .

Определено 8 ошибок:

Ош. 1: Ошибка коммуникации

Ош. 2: PT1000 Обрыв в цепи

Ош. 3: PT1000 короткое замыкание

Ош. 4: Перегрев в пользовательском интерфейсе

Ош. 5: Перегрев в модуле питания

Ош. 6: Ошибка сенсора температуры в пользовательском интерфейсе

Ош. 7: Ошибка сенсора температуры в модуле питания

Ош. 8: Неполадка в основном блоке питания. Разогрев не произошёл даже после подачи электричества резисторам.

Программируемые настройки

Звуковой сигнал: Вы можете выбрать один из трёх звуковых сигналов. Нажмите на кнопку  на 5 секунд и выберите один из звуковых сигналов: "tn 1" (высокий), "tn 2" (средний) или "tn 3" (низкий). Звуковой сигнал может быть изменён нажатием на кнопку  в течение 6-7 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Звук клавиш: Вы можете выбрать один из трёх звуков клавиш. Нажмите на кнопку  на 5 секунд и выберите один из звуков клавиш: "bt" (бип), "c" (клип) или "nt" (без звука). Звуков клавиш может быть изменён нажатием на кнопку  в течение 6-7 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Автоматическое Энергосбережение (АЭС):

В режиме ожидания АЭС не активен. Для активации нажмите  на 5 секунд в режиме ожидания. На экране появится „PS On” (Power Save On) (ЭС активно). Когда АЭС активно, прибор

остается в режиме ожидания, таймер выключен, индикатор остаточного тепла не отображается на экране и после 1 минуты с последнего нажатия на кнопки, прибор выключается. На экране отображается „PS OF” (Power Save OFF) (ЭС отключено).

Режим Отображения Времени: Формат отображения времени по умолчанию 24 часов. Чтобы перейти в формат ам/пм нажмите на кнопки режиме ожидания. Чтобы вновь активировать 24-часовой формат проделайте то же самое.

ТАБЛИЦА КУЛИНАРИЯ

Столы кулинарное шоу примерный температурный диапазон и примеры для приготовления блюд. Режим приготовления зависит модель. Для получения наилучших результатов, мы рекомендуем, чтобы печь предварительно нагревают функции, в которой они включены и нижней нагревателя + гриль или вентилятора .

Время подогрева заканчивается, когда лампа выключена.

ЗАКУСКА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Запеченный рис	0,35	1		180–200	45–50	Малая чаша печь
				170–190	35–40	
Паста	1,5	3		170–190	45–50	Форма для выпечки
		2		160–180	30–35	
Овощной макароны	1	2		190–210	35–40	Малая чаша
				170–190	30–35	
Овощной пирог	1,5	2		190–210	55–60	Малая чаша
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печенный картофель	1	3		180–200	60–65	Форма для выпечки
				180–200	50–55	
Пицца	0,65	3		190–210	20–25	Сетка
		2		170–190	15–20	
Соленый пирог	1,5	2		180–200	45–50	Торт в форме
				160–180	45–50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170–190	10–15	Форма для выпечки
		2		160–180	10–15	

РЫБА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Красный лещ	1,5	3		180–200	30–35	Форма для выпечки
				170–190	25–30	
Соленая рыба	1	3		190–210	25–30	Форма для выпечки
				180–200	25–30	
Кровать рыбы	1	2		190–210	30–35	Огнеупорный суд
				180–200	30–35	
Подошва	1	3		170–190	15–20	Форма для выпечки
				160–180	10–15	
Морские рыбы	1	3		190–210	20–25	Форма для выпечки
				180–200	15–20	
Хек	1,5	3		190–210	25–30	Форма для выпечки
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Лосось в засаленной бумаге	1	3		180–200	20–25	Форма для выпечки
				170–190	15–20	
Форель	1	2		190–210	20–25	Форма для выпечки
				180–200	15–20	

МЯСО	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Маленький поросенок	2	3	[]	190–210	75–85	Форма для выпечки
			[]	170–190	65–75	
			[]	180–200	80–85	
Кролик	1,5	3	[]	180–200	60–65	Форма для выпечки
			[]	160–180	45–50	
			[]	170–190	45–50	
Ягненок	1,5	3	[]	190–210	50–55	Форма для выпечки
			[]	170–190	45–50	
			[]	180–200	50–55	
Ножка, лопатка	1,5	3	[]	170–190	35–40	Огнеупорный суд
			[]	160–180	30–35	
			[]	170–190	30–35	
Соленые свиная корейка	1	3	[]	170–190	40–45	Форма для выпечки
			[]	160–180	30–35	
			[]	170–190	30–35	
Куры	1,5	3	[]	190–210	50–55	Форма для выпечки
			[] []	170–190	45–50	
Говядина	2	3	[]	190–210	35–40	Форма для выпечки
			[]	170–190	30–35	
			[]	180–200	35–40	
В панировке стейк, стейк в кляре	2	3	[]	190–210	35–40	Форма для выпечки
			[] []	170–190	30–35	

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Бисквит	0,5	2		170–190	35–40	Торт в форме
				160–180	30–35	
Рулон	0,3	3		170–190	10–15	Форма для выпечки
				160–180	10–15	
Флан	0,5	1		160–170	60–65	Форма хлеб
				160–170	55–60	
Печенье	0,5	3		160–180	20–25	Форма для выпечки
				150–170	15–20	
Корзинки из слоеного теста	0,25	3		170–190	15–20	Форма для выпечки
				170–180	15–20	
Торт /Кексы/	0,5	2		160–180	25–30	Форма для выпечки
				150–170	25–30	
Запеченный яблоки	1	3		180–200	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	
Запеченный бананы	0,5	3		170–190	15–20	Огнеупорный суд
				170–190	10–15	
Печенье из слоеного теста	0,25	2		180–200	20–25	Форма для выпечки
				170–190	20–25	
Торт со сливами	0,5	2		170–190	60–65	Торт в форме
				160–180	50–55	
Яблочный пирог	1	2		170–190	50–55	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
Чизкейк	1	2		180–200	45–50	Форма чизкейк
				170–190		

ЧИСТКА И УХОД

Для этих манипуляций следует выключить аппарат из электросети.

Чистка внутренней поверхности духовки

- Следует очищать внутреннюю поверхность духовки от жира и остатков пищи, поскольку они являются источником дыма, неприятного запаха и образования пятен.
- При холодной духовке и для эмалированной поверхности (как, например, дно духовки) следует использовать нейлоновую щетку или губку с теплой водой и мылом. Если используете специальные продукты для чистки духовок, следует применять их только к эмалированной поверхности следуя инструкции производителя.

Внимание:

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут повредить эмаль.

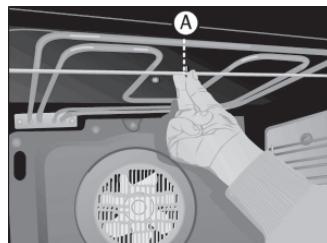
- Некоторые модели снабжены системой катализационной чистки (автоматическая чистка). Данная система удаляет небольшие остатки жира во время готовки при высоких температурах.
- Если после приготовления все же остались следы жира, то их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200°C и оставив ее включенной в течение одного часа.

Использование Откидного Гриля (в зависимости от модели)

Для чистки передней части духовки:

- Дождитесь пока духовка остынет.

- Поверните **винт (A)** и опустите спираль Гриля как можно ниже.
- Почистите переднюю часть духовки и верните спираль Гриля в исходное положение.



Чистка каталических панелей (в зависимости от модели)

В случае если остатки пищи не удаляются при обычной чистке (механическая чистка) следует:

- Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размягчатся.
- Вымыть панели при помощи губки с мылом и ополоснуть чистой водой.
- Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
- Включить духовку на один час при температуре 200°C

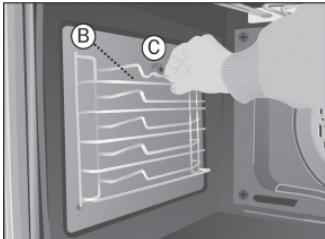
Внимание

Не использовать промышленные очистители и абразивные порошки для чистки поверхности каталитических панелей.

Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей (опция)

- Удалите из духовки все внутренние аксессуары.

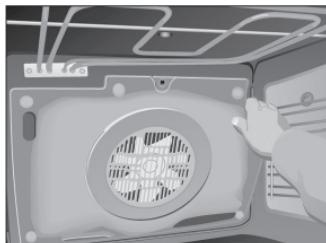
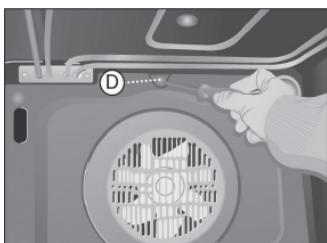
2. Потяните за подвески (B), ослабив их крепление при помощи болта (C).



3. Отвинтите болт (C) и освободить плоские каталитические панели.



4. Для разборка панели на задней части духовки следует снять винт (D).



5. Для сборки следует произвести эти операции в обратной последовательности.

Внимание

В целях безопасности запрещается включать духовку без защитной панели вентилятора в задней части духовки.

Чистка внешней поверхности и аксессуаров духовки

Внешнюю поверхность и аксессуары духовки следует чистить теплой водой с мылом или с любым мягким моющим средством.

Внимание

Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки, промышленные или абразивные порошки, которые могут повредить эмаль.

Для нержавеющих поверхностей следует действовать осторожно и использовать только мочалки или полотенца, которые не царапают поверхность.

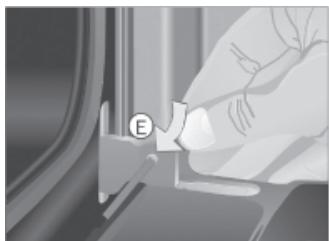
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

Чистка дверцы духовки

В зависимости от модели духового шкафа, можно снять дверцу для облегчения чистки.

Для этого следует:

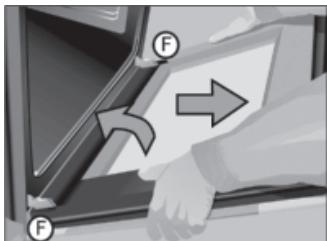
1. Открыть дверцу.
2. Повернуть до упора крючки (E).



3. Закрыть дверцу и вставить оба крючка.



4. Открыть дверцу обеими руками, удерживая за боковые стороны, приподнять дверцу и отделить ее от духовки вынув ее из петель (F).



Не следует использовать абразивные моющие средства, либо металлические мочалки для чистки дверцы духового шкафа. Это может поцарапать ее поверхность или разбить внутреннее стекло дверцы.



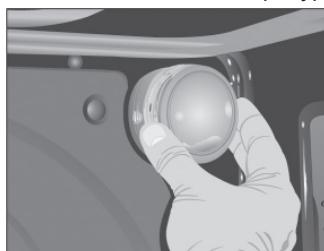
Замена лампочки в духовом шкафу

Внимание

Для замены лампочки прежде всего следует убедиться, что духовой шкаф отключен от электросети.

- Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.
- Заменить лампочку и новь установить линзу.

Заменяемая лампочка должна выдерживать нагрев духового шкафа до максимально возможной температуры.

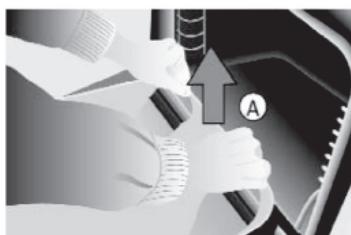


Чистка дверцы со стеклом большого размера

Инструкции по разборке/сборке

внутреннего стекла

1. Открыть дверцу духового шкафа.
2. Потянуть за стекло, взявшись за нижнюю часть (A).
3. Внутреннее стекло свободно. Вынуть его.



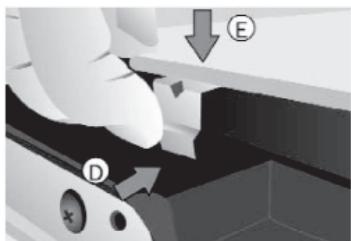
Внимание

Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло, дверца духового шкафа закроется.

4. Почистите внутреннее стекло и дверцу духовки изнутри.
5. Вставьте стекло в направляющие на верхней части дверцы духового шкафа. (B).



6. Поверните стекло в сторону дверцы (C).
7. Нажмите двумя руками на оба внутренних держателя (D) одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло вновь окажется закрепленным в дверце.



ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовой шкаф не работает

Убедитесь, что он включен в сеть

Проверьте пробки и ограничитель Вашей электропроводки.

Убедитесь, что часы находятся в положении „ручное“ или „программированное“

Проверьте положение выбора функций и температур

Не включается свет внутри духового шкафа

Замените лампочку

Убедитесь в правильности сборки соответственно

Инструкции

Не светится индикатор нагрева

Выберите температуру

Выберите функцию

Должен светиться, только когда духовой шкаф нагревается до достижения выбранной температуры

Образование дыма во время работы шкафа

Это нормально при первом включении

Следует периодически чистить духовой шкаф

Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень

Не использовать самые высокие температуры из перечисленных в кулинарных таблицах

Неудовлетворительные результаты готовки

Проконсультируйтесь в кулинарных таблицах, для лучшей ориентации в функциях Вашего духового шкафа

Внимание

Если несмотря на данные советы, проблема остается не решенной, следует обратиться в Службу Технической Помощи.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если аппарат не работает, следует сообщить в Службу Технической Помощи, о какой неполадке идет речь и указать:

1. Номер Серии (S-No).
2. Модель Аппарата (Mod.)

Эти данные выгравированы на таблице с характеристиками, которая находится на задней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

Приобретенный Вами аппарат соответствует Европейским нормам Безопасности Электроматериалов (73/23/CEE) и Электромагнитной Совместимости (89/336/CEE).

AENOR сертифицирует годность аппарата и подтверждает достоверность всех данных на энергетической этикетке.

УСТАНОВКА

Данная информация касается только лишь технического лица, ответственного за установку и подсоединение в электросеть. Если Вы лично устанавливаете духовой шкаф, изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения.

До установки. Замечания

- Для освобождения духового шкафа от упаковки, потянуть за язычок, расположенный на нижней части коробки. Для перемещения духового шкафа следует использовать только боковые ручки и ни в коем случае – ручку дверцы духового шкафа.
- До установки. Замечания: В мебельном шкафу следует сделать отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Минималь-

ная глубина мебели должна быть 580 мм (рис. 1 и 2).

- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 2, не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры выше 85°C.

Электрическое подключение

Технический мастер должен удостовериться, что:

- Напряжение и частота сети соответствует указанными в Таблице Характеристик.
- Электросеть может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристик.
- Схема подсоединения изображена на следующих рисунках.
- Электропроводка обладает заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- Подсоединение должно производиться через омнипольярный выключатель, предназначенный для данной частоты, и с минимальным зазором между контактами в 3 мм для отключения в экстренном случае, а так же для чистки или замены лампочки. Ни в коем случае провод заземления не должен проходить через этот выключатель.
- Данный выключатель может быть заменен на обычный выключатель в случае, если обеспечена его доступность при нормальному использовании.

После подсоединения убедитесь, что все электрические элементы духового шкафа работают нормально.

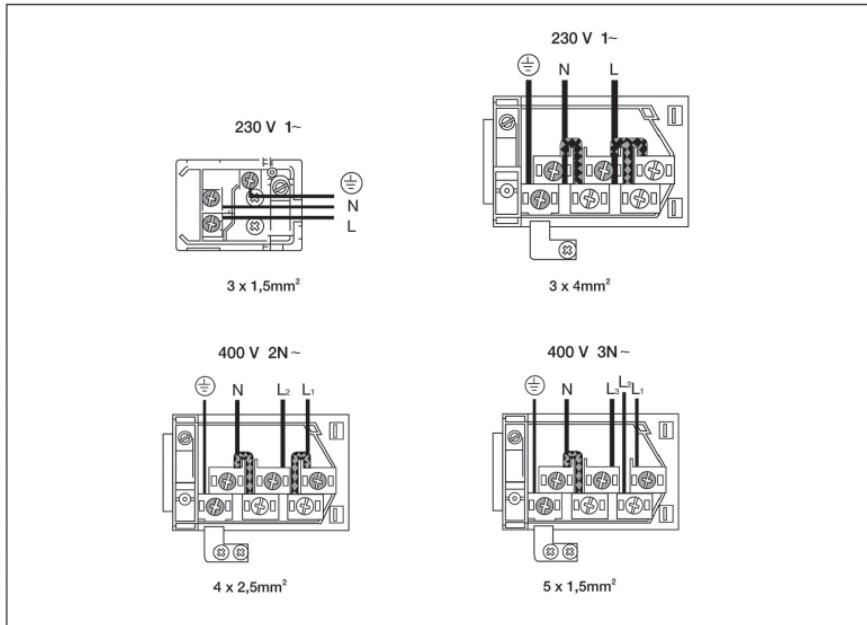
МОНТАЖ И РАЗМЕРЫ

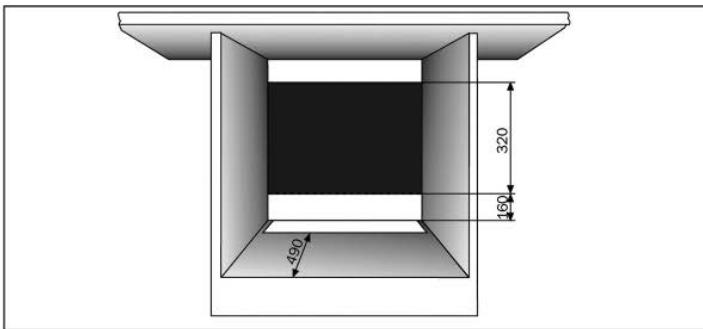
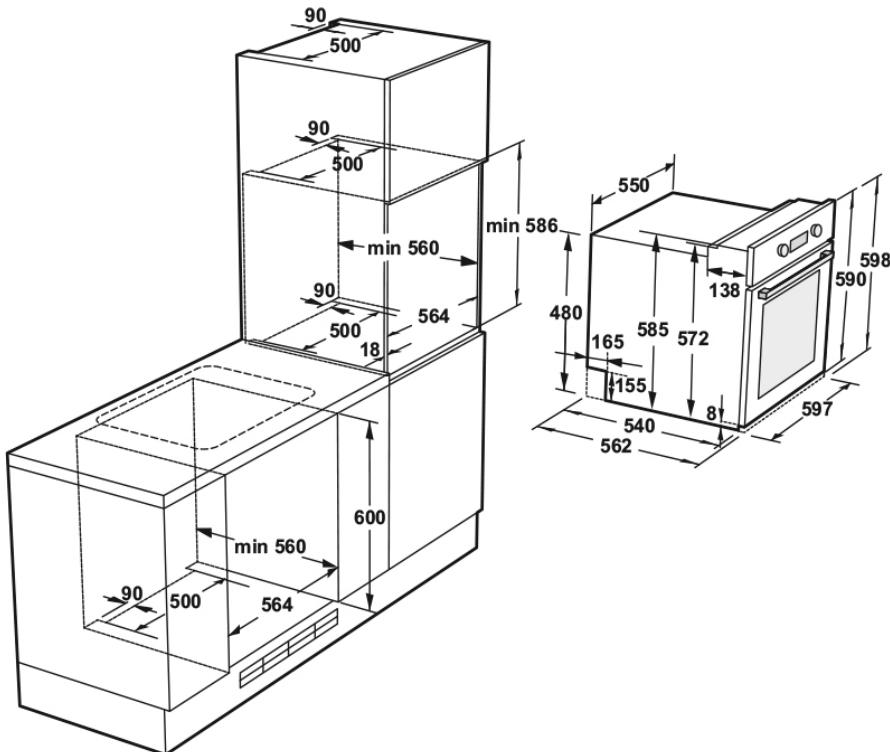
Для всех духовых шкафов, после подсоединения к электросети:

1. Вставить духовку в мебельных шкаф, убедившись, что шнур питания свободен и не соприкасается с горячими частями поверхности духового шкафа.

2. Закрепить духовку в мебельном шкафу при помощи 4-х болтов, которы входят в комплект. Болты следует завинтить, используя отверстия, которы видны при открытой дверце духового шкафа.

3. Убедиться, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебели и остает как минимум на 2 мм от соседних предметов мебели.





Символ на упаковке продукта указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данный продукт.

EUROLUX

OSE TC12CT1 XS
OSE 10EPBCT1 XS
OSE 8EPBCT1 XS

(65/2014/EU)	95.7%
(65/2014/EU)	A
	0.84 kWh/cycle
	0.75 kWh/cycle
	1
	Электричество
	57 l

RU

LEKS GROUP

BG

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков 121, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS

SRB

Novi Beograde: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija čarnojevića 66

SKOLEKS

MK

Општина Илинден: 02/3227 580, ул. З 6 ; бр. 2, ,
Тетово: 044/33 7 919, ул. Видое Смилевски Бато бр.21А, л.1

PRILEKS

RKS

Prishtinë: tel.: 038 60 22 02, Magistralja Prishtinë-Gjilan km 2-të