

# △ Eurolux

THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES



## OSE 10EPBCT1 CL XS OSE 8EPBCT1 CL XS

**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

**SRB** UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**МК** 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:** Готовен 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 покривка 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.

# ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА (СИ) ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

## Съдържание

Преди да използвате фурната (си) за първи път .....	4
Екологична опаковка.....	4
Важни инструкции за безопасност .....	5
Таблици за готовене .....	17
Почистване и поддръжка .....	21
Отстраняване на неизправности .....	26
Техническа информация .....	27
Монтаж .....	28
Схеми за монтажа на фурната .....	29

BG

4

Вследствие производствения процес може да са налице остатъци на грес или други субстанции. За да ги отстраните, процедурите, 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 брошурата с характеристиките, която се осигурява с това ръководство.
- За да охладите фурната, отворете вратата, за да позволите вентилирането и миризмите да излезнат от вътре.
- След охлаждането, почистете фурната и аксесоарите.

По време на първото използване на фурната, могат да се отделят дим и миризми и поради това кухнята трябва добре да се проветрява.

## 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 извършват от оторизиран сервизен техник, използвайки оригинални резервни части. Ремонти, извършвани от други лица, може да предизвикат повреда или влошена работа на фурната и да Ви изложат на опасност.

Изключете от електрическото захранване Вашата фурна, ако тя се повреди.

## Съвети за безопасност на децата

- Не позволявайте на децата да приближават фурната, докато работи, тъй като могат да се развият високи температури.
- По време на каталитичен процес за самопочистване на фурната, който се извършва при висока температура, външните повърхности могат да се нагреят повече от нормалното и децата да се пазят далече от фурната.

## Съвети за безопасност при използването на фурната

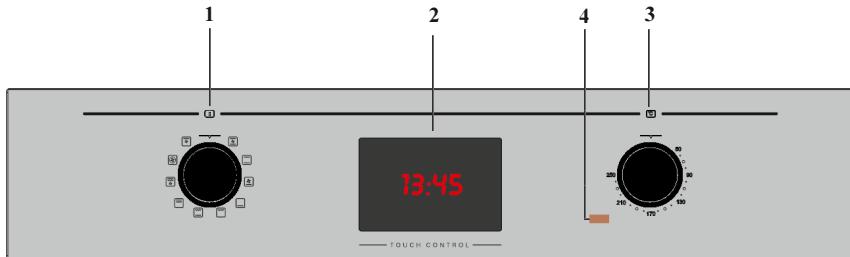
- Производителят не носи отговорност, ако тази фурна се използва за други цели, различни от домакинските.
- Използвайте фурната само, ако е монтирана в кухненската мебел.
- Не съхранявайте олио, мазнини или възпламеняими материали вътре във фурната, тъй като това може да е опасно, ако фурната се включи.

- Не се облягайте или сядайте върху отворената врата на фурната, тъй като това може да повреди вратата и да бъде опасно за Вас.
- Не покривайте дъното на муфела с алуминиево фолио, тъй като това може да повлияе на готвенето и да повреди емайла на муфела на фурната.
- За да използвате фурната, поставете доставените тавичка или решетка на страничните водачи вътре във фурната. Тавичките и решетките са съоръжени със система за улесняване на частичното изваждане и улесняване на използването им.
- Не поставяйте съдове или храна директно на дъното на муфела. Винаги използвайте тавичките и решетките.
- Не разливайте вода върху дъното на муфела, докато фурната работи, тъй като това би могло да повреди емайла му.
- Докато фурната работи, отваряйте вратата възможно най-малко, за на-маляване консумацията на електрическа енергия.
- Използвайте защитни ръкавици, ако трябва да правите нещо вътре в горещата фурна.
- За да охладите фурната, отворете вратата, за да позволите вентилирането и миризмите да излезнат от вътре.
- При приготвяне на ястия с високо съдържание на течност е нормално да се образува конденз върху вратата на фурната.



1. Контролен панел
2. Уплътнение на фурната
3. Грилов нагревател
4. Хромиран носач
5. Решетка
6. Тавичка за кейк
7. Тавичка за печене
8. Панта
9. Врата
10. Вентилационни Отвори
11. Фиксиране към кухненския шкаф
12. Отражател на гриловия нагревател
13. Изход за дим или пара при готвене
14. Осветление
15. Панел на задната стена
16. Вентилатор
17. Терморефлектиращо вътрешно стъкло

# КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



<b>1.Пуш бутон за функциите</b>	<b>3.Пуш бутон за настройване на температурата</b>
<b>2.Електронен сензорен програматор</b>	<b>4.Светлинен индикатор за нагряване. Индикира, че уреда се загрява и изгасва, когато зададената температура е достигната.</b>

## 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 готвене:

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



### 2. Включен е долния нагревател:

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



### 4. Включен е грила:

Тази функция е подходяща за печене на малки порции храни. Температурата на готвене не може да се регулира. Температурата на готвене 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 готвене не може да се регулира. Температурата на готвене 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 готвене 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 готвене по подразбиране е 180°C. (В зависимост от модела)



### 8. Готвене с включен вентилатор:

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



### 9. Традиционно готвене:

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



### 10. Готвене в режим ECO:

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

## Употреба на фурната

### ИЗГЛЕД НА ЕЛЕКТРОННИЯ СЕНЗОРЕН ПРОГРАМАТОР



Електронният сензорен програматор, с който е оборудвана Вашата фурна дава възможност храната да се приготви готова за сервиране, в желаното от Вас време. Единственото нещо, което трябва да бъде направено е да се зададе часа на стартиране на готвенето и времето за край на готвенето. Също така може да бъде използван като прозвъняващ часовник, на който само задавате времетраенето след което да ви напомни със звуков сигнал.

### **ВКЛЮЧВАНЕ:**

При включване, цифрите и автоматичните икони мигат, фурната не работи. Натиснете M, за да преминете към ръчен режим и да настроите текущото време, ползвайки бутоните със стрелки нагоре и надолу, след като точката спре да мига времето е настроено.

### **РЪЧНА НАСТРОЙКА**



Натиснете едновременно - >I и M за да въведете ръчната настройка.  
Всякакви предишни програми ще бъдат анулирани.

## НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕКУЩОТО ВРЕМЕ

Настройването на часовника е възможно само, когато фурната не изпълнява програма за готвене. Първо въведете ръчна настройка, както е описано по-горе. Точката на дисплея между часа и минутите започва да мига.



- 1) Включете режим на настройка на часа
- 2) Настройте часа с помощта на ^ бутон или v бутон
- 3) След няколко секунди еcranът ще престане да мига

## ЗВУКОВА СИГНАЛНА АЛАРМА:

С тази опция, може да настроите алармата, след изтичане на заложеното от Вас време, да Ви сигнализира със звуков сигнал.



- 1) Натиснете M два пъти, за да преминете към режим аларма
- 2) Използвайте ^ бутон и v бутон, за да зададете времетраенето в минути
- 3) След няколко секунди еcranът ще премине в режим часовник

## АНУЛИРАНЕ НА АЛАРМАТА

След като зададения период от време измине, ще се чуе звуков сигнал. За да изключите звуковия сигнал, натиснете кой и да е бутон.



## АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

### I. ТАЙМЕР ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

- Натиснете бутона M, докато индикатора камбанка започне да мига.
- Настройте необходимото време за предварително загряване на фурната и използвай бутоните ^ и v. Настройте също необходимата функция за готовене и температурата.
- След като зададеното от Вас време за предварително загряване изтече, ще чуете звуков сигнал, който можете да изключите с натискането на които и да е бутон.

След това можете да поставите ястието във фурната и готовното да започне.

### II. ПОЛУАВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

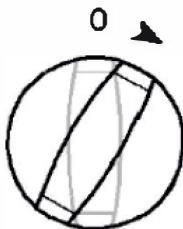
Ако желаете да започнете незабавно готовене, просто задайте времето за готовното.



**Например:** поставили сме ястието във фурната и желаем да се готови 2 часа и 15 мин.

- 1) Текущия час е 18:30

- 2) Преминете в режим на готвене, натискайки бутона **M**  
3) Настроите времето за готвене използвайки **^** бутон или **▽** бутон  
(например 2ч. и 15мин.)



Сега вече сте настроили Вашата фурна да готви 2 часа и 15 мин. Моля не забравяйте, да завъртите копчето за температурата и копчето за функции, в подходящата позиция.

- 4) След няколко секунди, екранът ще покаже, че готвенето е започнало и ще се появи текущото време.

**Забележка:** Може да анулирате автоматичният режим на готвене, по всяко време, като преминете на ръчен режим.

В горепосочения пример, готвенето започва веднага, след задаване на продължителността на готвене. Натискайки бутона **>I**, може да видите часа, когато ястието ще е готово.

### **III. АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ ЗА ГОТВЕНЕ**

При програмиране на уреда в автоматичен режим е необходимо да се настрои времето за продължителност на готвене, както в примера по-горе. След това настройте часа, в който желаете ястието да бъде готово, както е описано по-долу:

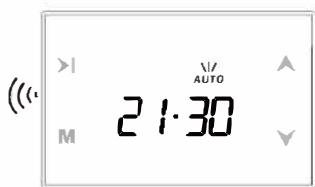


- 1) Показано е времето, когато храната ще бъде готова  $18:30 + 2:15 = 20:45$
- 2) Настройте желаното време, за край на готвенето използвайки бутоните ^ или V. (например 21:30)
- 3) След няколко секунди, еcranът се връща в режим часовник.

Сега вече, сме настроили нашата фурна да приготви храната в 21:30ч.  
Тъй като времето за готвене беше препограмирано на 2 часа и 15 мин.,  
Вашата фурна ще започне готвене в 19:15, за да може храната да е готова в  
21:30ч.



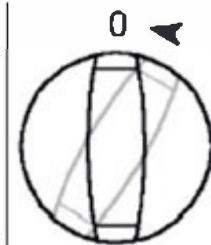
- 1) Екран, когато готвенето започва.



- 2) Екран, когато готвенето приключи.

Когато автоматичното готвене завърши,  
алармата прозвънява и ако не бъде спряна,  
продължава да сигнализира в продължение на 7 минути.

- 1) Изключете фурната, завъртайки бутоните за функции и за температура на позиция „0“.



- 2) Рестартирайте таймера



**Забележка:** Вашата фурна няма да може да функционира, докато не рестартирате таймера.

В посочения пример, първо беше настроено времето за продължителност на готовненето, а времето когато ястието ще бъде готово се калкулира автоматично, след което, то беше коригирано от нас. Също така е възможно първо да се настрои часа, когато ястието ще е готово, в този случай времето за готовене ще бъде изчислено автоматично и трябва да се коригира след това.

### ЗАКЛЮЧВАНЕ ОТ ДЕЦА:

Когато тази функция е активирана, копчетата са блокирани.

- 1) Натиснете ^ бутон и V бутон едновременно за 1 секунда, докато се чуят два бипкащи тона.



- 2) Символът ключ се появява на екрана, функцията заключване от деца е активирана.

За да деактивирате функцията заключване от деца, натиснете ^ бутон и V бутон едновременно докато символът ключ изчезне.

Изключение: Звуковият сигнал по време на активирана функция „Зашита от деца“ може да бъде спрян, чрез натискане на който и да е от бутоните.

## **НАСТРОЙКИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ:**

### **1. Формат на дисплея на времето 12ч/24ч.**

Производствените настройки са за дисплей в 24ч. формат. Натискайки бутона **>I** за 5 секунди, ще се чуе двукратен звуков сигнал и режимът на дисплея ще се смени в 12 часов ( до обяд/ след обяд). Ако това действие се повтори, ще се върне 24 часовият формат.

### **2. Тон при докосване на бутоните**

Като производствена настройка, докосването на бутоните е съпроводено с бипкащ звуков сигнал. Докосвайки бутона **M** за 5 секунди, бипкащият звуков сигнал ще прозвучи 2 пъти и буквите **nt** (без звук) ще се появят на екрана. Сега вече няма да прозвучава звуков сигнал. Докосвайки бутона **M** докато се появи **bt** (бипкащ звуков сигнал), ще се върнете към режим на звуков сигнал при натискане на бутоните.

### **3.РЕГУЛИРАНЕ НА ЯРКОСТТА НА ЕКРАНА**

Натискайки **^** бутона за една секунда, докато чуете двукратен бипкащ сигнал, преминавате в режим на регулиране на яркостта на дисплея. Дисплеят показва **br 0x (x=1 до 8)**. Сега всяко следващо докосване на същия бутон ще намали яркостта. Има 8 степени, при всяка от които, яркостта се засилва при всяко докосване. Същият ефект се постига и при продължително задържане на този бутон. 5 секунди след отпускане на бутона, степента на яркост се запазва. Производствената настройка е на максимална яркост.

### **4. ИЗБОР НА ЗВУКОВ СИГНАЛ**

Натиснете **∨** бутон за една секунда, докато чуете двукратен бипкащ сигнал. При всяко докосване на този бутон в рамките на 5 секунди, ще чувате различен звуков сигнал. Налични са 3 вида звукови сигнали. Последният чут звуков сигнал ще се запази в рамките на 5 секунди.

Забележка: Програмираните опции са енергонезависими. Те няма да бъдат премахнати, ако се случи прекъсване в захранването.

## ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблициите за готвене показват примерни температурни диапазони и примерни времена за приготвяне на ястията. Режимът на готвене зависи от модела. За получаване на най-добрите резултати, ние препоръчваме фурната да бъде предварително загрята с функцията или . Времето за предварителното загряване завършва, когато сигналната лампа се изключи.

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 пасти	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	Огнеопорен 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	

MECO	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 свинско филе	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 готвене	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	[]		60–65	Форма за хляб
		2	[][]		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, уредът трябва да бъде изключен от главното електрическо захранване.

### Почистване на муфела на фурната

- Вътрешността на муфела трябва да се почиства за премахване на хранителни и маслени отлагания, които могат да предизвикат дим или миризми и появата на петна.
- При студена фурна и за емайлирани повърхности (например, дъното на муфела) използвайте найлонова четка или гъба с топла салунена вода. Ако използвате специални продукти за почистване на фурни, използвайте само върху емайлирани повърхности и следвайте инструкциите на производителя.

## Внимание

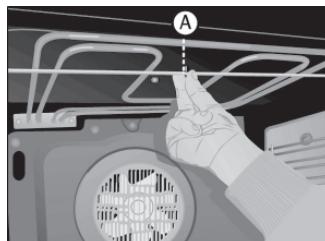
Не почиствайте вътрешността на Вашата фурна с пароструйни устройства или такива с вода под налягане. Не използвайте нито метални телени гъби, нито никакви материали, които могат да надраскат емайла.

- Ако след готвенето останат мазни отлагания, те могат да се отстраният чрез включване на празната фурна на 200°C в продължение на 1 час.

### Използване на спускащ се грил (в зависимост от модела)

За почистване на горната част на муфела,

- Изчакайте фурната да се охлади.
- Отвийте винта (A) и спуснете грилния нагревател възможно най-ниско.
- Почистете горната част на муфела и върнете грилния нагревател в неговата първоначална позиция.



### Почистване на каталитичните панели (опция)

Ако след нормалното почистване на фурната останат никакви отлагания от храна, тогава:

- Извадете панелите и ги накиснете толкова дълго, колкото е необходимо да отмекнат остатъците от храната.
- Изтрийте панелите с гъба и чиста вода.
- Изсушете панелите и ги монтирайте отново във фурната.
- Включете фурната на температура 200°C за един час.

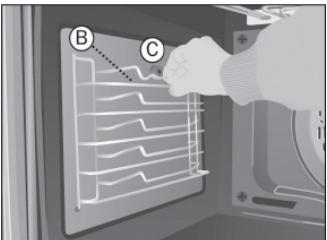
## Внимание

Не използвайте търговски почистващи продукти или абразивни прахове върху каталитичните панели. Внимание

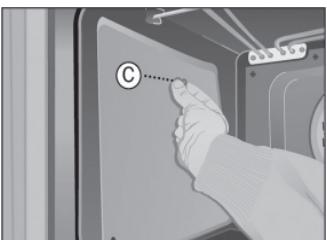
За Вашата собствена безопасност не включвайте никога фурната без да е монтиран задния панел, който предпазва вентилатора.

## Инструкции за отстраняване на носачите и каталитичните панели (опция)

1. Извадете аксесоарите от вътрешността на фурната.



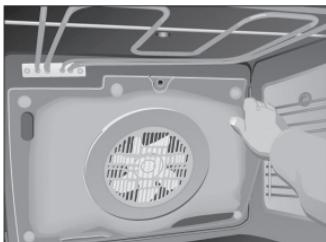
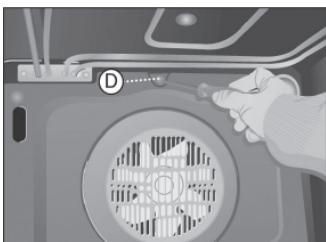
2. Освободете страничните носачи (B) като ги освободите от болта (C)



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



4. За демонтиране на задния панел, развийте винта (D).



5. За да ги монтирате отново, изпълнете горните операции в обратен порядък.

### Внимание

За Вашата собствена безопасност не включвате никога фурната без да е монтиран задния панел, който предпазва вентилатора.

### Почистване на външността на фурната и аксесоарите

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

## Внимание

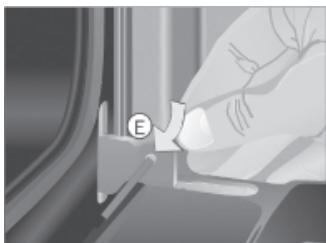
Не използвайте никога метални телени гъби или търговски или абразивни прахове, които биха могли да надраскат емайла. За иноксови повърхности, процедурирайте с внимание и използвайте само гъби или тъкани, които не могат да ги надраскат.

За почистване на фурната отвън не правете опит да махате врътките, като за тази цел фурната трябва първо да бъде извадена от кухненския шкаф.

## Почистване на вратата на фурната

В зависимост от модела на фурната можете просто да извадите вратата за нейното почистване. За целта направете следното:

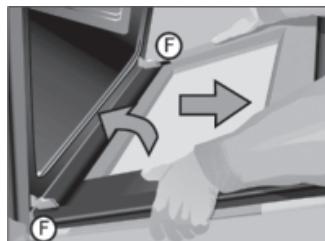
1. Отворете изцяло вратата
2. Завъртете напълно двете скоби или вкарайте малки щифтове в отворите (E).



3. Затворете вратата, докато допре в двета щифта



Дръжте вратата от двете и страни. Изтеглете напред вратата, докато се освободи напълно от пантите (F).



За да монтирате обратно вратата, изпълнете горните операции в обратен порядък.



4. За панти със скоби:

Отворете скобите възможно най-широко посредством отвертка, когато вратата е отворена.

Затворете вратата, докато допре в двете скоби

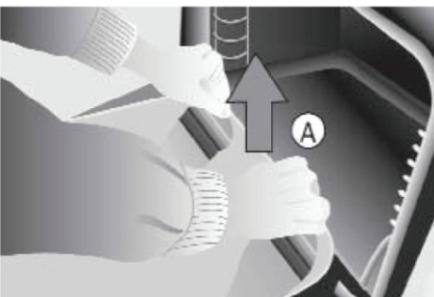
Задръжте вратата от двете страни и извадете пантите от леглата им (F). (както механизъмът е частично отворен).

Изпълнете операциите в обратен порядък, за да монтирате отново вратата.

## Почистване на вратата, включително голямото стъкло

### Инструкции за разглобяване / сглобяване на вътрешното стъкло

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте стъклото, придържайки го за долната част (A).
3. Вътрешното стъкло е свободно. Свалете го.



### Внимание

Моля внимавайте вратата на фурната да е затворена, когато сваляте стъклото.

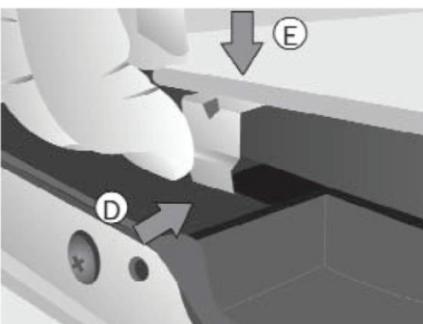
4. Почистете вътрешното стъкло и вратата на фурната отвътре.
5. Поставете стъклото в направляващите отвори в горната част вратата на фурната. (B).



BG

24

6. Завъртете стъклото към вратата (C).
7. Натиснете и двата държача (D) с двете ръце, докато натискате стъклото към вратата (E). По този начин стъклото ще се фиксира във вратата.



## Смяна на лампата на фурната

### Внимание

За смяна на лампата първо се уверете, че фурната е изключена от електрическото захранване.



- Развийте плафониерата от фасунгата на лампата
- Сменете лампата и завийте отново плафониерата

Лампата за смяна трябва да има температурна издръжливост на 300°C. Тя може да се поръча от Техническия сервис.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

## Фурната не работи

Проверете свързването към електрическата мрежа.

Проверете предпазителите и шалтера на Вашата електрическа инсталация.

Проверете дали часовника е в ръчен или програмен режим.

Проверете положението на врътките за избиране на функциите и температурата.

## Осветлението на муфела на фурната не работи

Сменете лампата.

Проверете монтажа на лампата дали е в съответствие с ръководството за експлоатация.

## Не работи сигналната лампа

Сменете лампата.

Изберете температура.

Изберете програма.

Сигналната лампа трябва да светва само докато фурната се загрява до нейната зададена работна температура.

## Докато фурната работи се получава дим или пара

Това е нормално, когато фурната се използва за първи път.

Периодично почистявайте фурната.

Намалете количеството мазнина или олио, което добавяте в готварския съд.

Не използвайте настройки на по-висока температура от тези, посочени в таблиците за готовене.

## Не се постигат очакваните резултати при готовене

Прегледайте таблиците за готовене, за да получите напътствия относно работата на Ваша фурна.

## Забележка

Ако, независимо от тези препоръки проблемите продължават, свържете се с нашия Технически Сервиз.

## ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Ако фурната не работи, моля свържете се с Техническия Сервиз и ги уведомете за проблема, посочвайки:

**1 Серийния номер (S-No)**

**2 Модел на уреда (Model)**

Тази информация ще намерите върху табелката с данните за уреда, поставена в долната част на фурната при отворена врата.

**CE** Уредът, който сте закупили удовлетворява Европейските директиви относно електрическа безопасност на материалите (73/23/CEE) и електромагнитна съвместимост (89/336/CEE)

**AENOR удостоверява пригодността на този уред за експлоатация и гарантира верността на цялата информация, показана в енергийния етикет.**

## МОНТАЖ

Информацията в този раздел е предназначена за монтажника, като за лице, отговорно за монтажа и електрическото свързване. Ако сам монтирате фурната, производителят няма да бъде отговорен за никакви възможни повреди.

### Съвети преди монтаж

- За да разопаковате фурната, изтеглете вложката, разположена в долната част на фурната и за да извадите уреда, хванете страничните дръжки и никога не използвайте за тази цел дръжката на вратата на фурната.
- Необходимо е да осигурите отвор в кухненския шкаф съгласно размерите, посочени на фигуранта, осигурявайки ми-

нимална дълбочина от 580 mm (Вижте фиг. 1 и 2, илюстриращи монтажа).

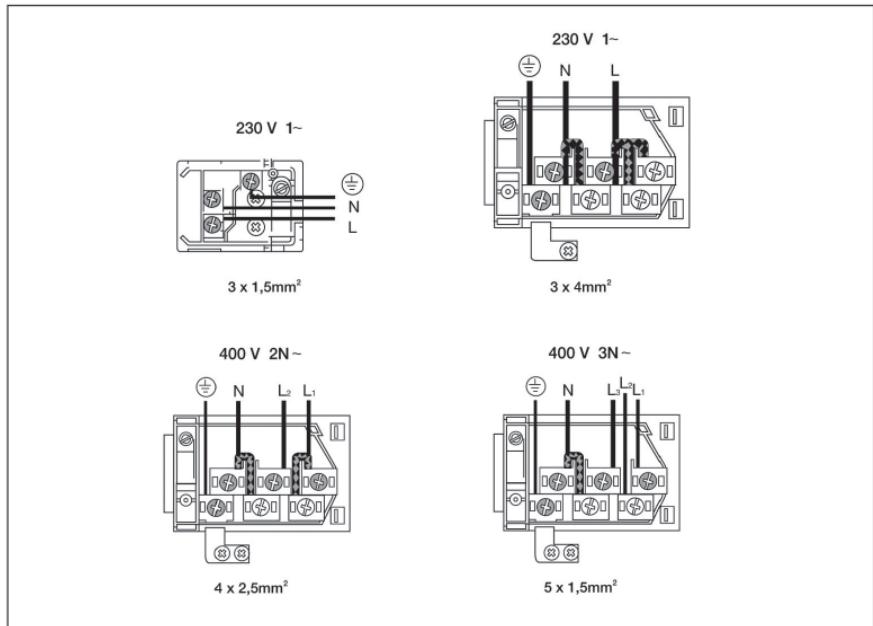
- За да монтирате мултифункционални фурни в определеното за целта място, задната част на уреда, отговарящ на тъмната зона на фигура 3, не трябва да има никакви изпъкналости (подсиления, тръби, контакти и др.) (Вижте фигура 3).
- Лепилото, използвано за пластмасово покритие на кухненската мебел трябва да издържа температури до 85°C.

### Електрическо свързване. Законови изисквания

Монтажникът трябва да провери:

- Дали напрежението и данните на електрическата инсталация съответстват на тези, посочени в табелката с данните на уреда.
- Дали електрическата инсталация може да издържи максималната мощност, обозначена на табелката с данните за уреда.
- Схемата (Диаграмата) на свързване е показана на следващата фигура.
- Дали електрическата инсталация има адекватно заземяване в съответствие с действащите нормативи.
- Свързването трябва да се извърши с еднополюсен ключ, с подходящ размер за поемане на електрическия товар. Ключът трябва да има минимална хладина между контактите от 3 mm, за да се позволи прекъсването в непредвиден случай, при почистване или смяна на лампата. Заземляващият проводник не трябва по никакъв начин да преминава през този ключ.

След свързване към електрическата мрежа, проверете дали всички електрически части на фурната работят.



## Монтиране на фурната

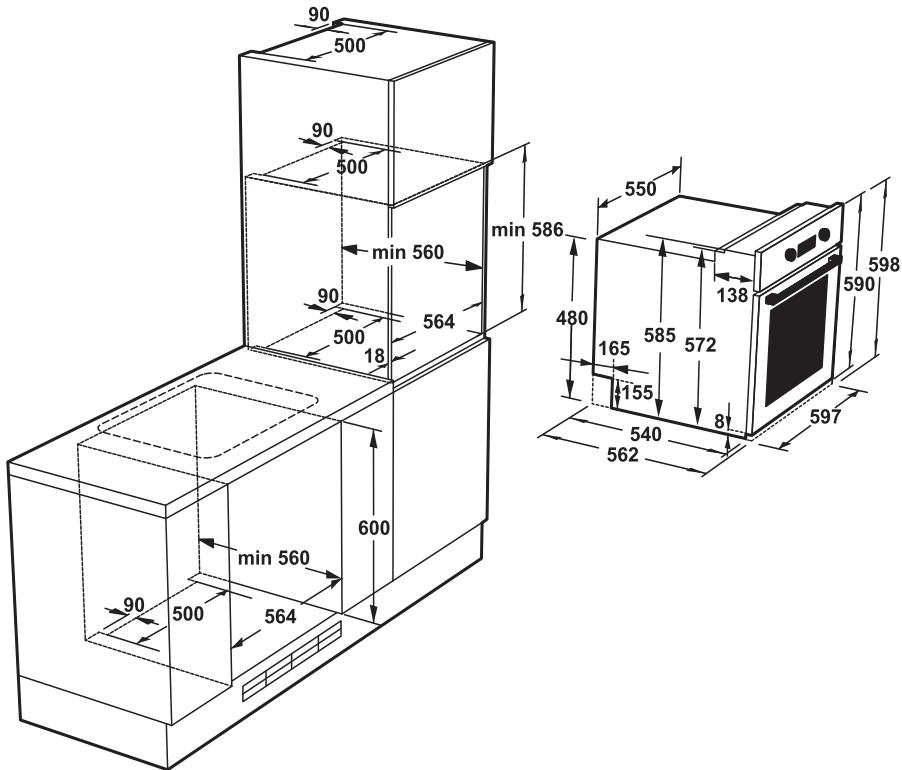
28

За всички фурни и след извършване на електрическото свързване,

**1.** Поставете фурната в кухненския шкаф, внимавайки да не застъпите кабела и не го поставяйте върху горната част на фурната.

**2.** Фиксирайте фурната към шкафа посредством доставените 4 винта през отворите, които се виждат, когато се отвори вратата.

**3.** Проверете дали стените на отвора на шкафа не са в контакт със страничните стени на фурната и дали има разстояние най-малко 2 mm отелящо стените на фурната от кухненския шкаф.



Символът върху продукта или върху документа придвижаващ 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.

## ПРОДУКТОВ ФИШ

МАРКА:	EUROLUX
НОМЕНКЛАТУРНО НАИМЕНОВАНИЕ:	OSE 10EPBCT1 CL XS / OSE 8EPBCT1 CL XS
ЕНЕРГИЕН ИНДЕКС:	95.7%
ЕНЕРГИЕН КЛАС :	A
ЕНЕРГИЙНА КОМСУМАЦИЯ ЗА ЦИКЪЛ ЗА КОНВЕНЦИОНАЛНА ЗАГРЯВАЩА	0,84 kWh/ на цикъл
ФУНКЦИЯ:	
ЕНЕРГИЙНА КОМСУМАЦИЯ ЗА ЦИКЪЛ ЗА ФУНКЦИЯ НА ВЕНТИЛИРАНО ЗАГРЯВАНЕ:	0,75kW/h на цикъл
БРОЙ МУФЕЛИ:	1
ЕНЕРГИЕН ИЗТОЧНИК:	ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
ПОЛЕЗЕН ОБЕМ:	57Л.

### **Postovani korisnici**

Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se daće 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“.

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Stoga, nemojte da dodirujete grejače. Deca uzrasta ispod osam godina ne smeju da budu u blizini uređaja ukoliko nemaju stalan nadzor.

**UPOZORENJE:** Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta iznad osam godina kao i osobe sa smanjenim psihičkim, senzorskim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja dok god ih nadgleda lice odgovorno za njihovu bezbednost ili ukoliko su adekvatno naučena kako da bezbedno koriste uređaj. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne treba da čiste uređaj ili da ga popravljaju osim u slučaju da su nadgledana.

**UPOZORENJE:** ukoliko se proces kuvanja obavlja a da se pri tome ne vodi računa o ulju ili masti to može biti opasno i može izazvati požar. Nikada nemojte pokušavati da vatru ugasite vodom, već isključite uređaj a zatim pokrijte plamen poklopcom ili protivpožarnim čebetom.

**UPOZORENJE:** Opasnost od vatre: Nemojte stavljati bilo kakav materijal na površinu ploče za kuvanje.

**UPOZORENJE:** Ako je površina napukla nemojte otvarati uređaj kako bi ste izbegli opasnost od strujnog udara.

## Sadržaj

---

Pre prve upotrebe rerne.....	33
Ekološko pakovanje .....	33
Važna bezbednosna uputstva .....	34
Tabele za kuvanje .....	45
Čišćenje i održavanje .....	49
Otklanjanje smetnji.....	54
Tehničke informacije .....	55
Montaža .....	56
Montiranje rerne .....	57

---

## PRE PRVE UPOTREBE RERNE

Pažljivo pročitajte ovu knjižicu sa uputstvima kako biste dobili najbolje rezultate od svoje rerne.

- Usled proizvodnog procesa mogu se pojaviti ostaci masti i drugih materija. Da biste ih eliminisali postupite na sledeći način.
- Uklonite sav ambalažni materijal uključujući zaštitnu plastiku (ako postoji).
- Izaberite funkciju ili pri temperaturi od 200°C u trajanju od jednog sata. Da biste to uradili, pogledajte listu sa karakteristikama uređaja koja se nalazi u ovom uputstvu.
- Da bi se rerna ohladila, a radi bolje ventilacije, otvorite vrata kako bi mirisi izašli iz unutrašnjosti rerne.
- Nakon hlađenja očistite rernu i pribor.

Tokom prve upotrebe rerne mogu se pojaviti dim i mirisi i stoga kuhinja treba da bude dobro provetrena.

## EKOLOŠKO PAKOVANJE

Ambalažni materijali su potpuno reciklažni i mogu se ponovno koristiti. Raspitajte se kod Vaše lokalne opštine o propisima za odlaganje ovog materijala.

# VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## Električna bezbednost

- Sve popravke treba da obavi ovlašćeni serviser koji će koristiti originalne rezervne delove. Popravke koje sprovode druga lica mogu da prouzrokuju štetu ili kvar na opremi i da samim tim ugroze Vašu bezbednost.
- Ukoliko se rerna pokvari isključite je.

## Sigurnost za decu

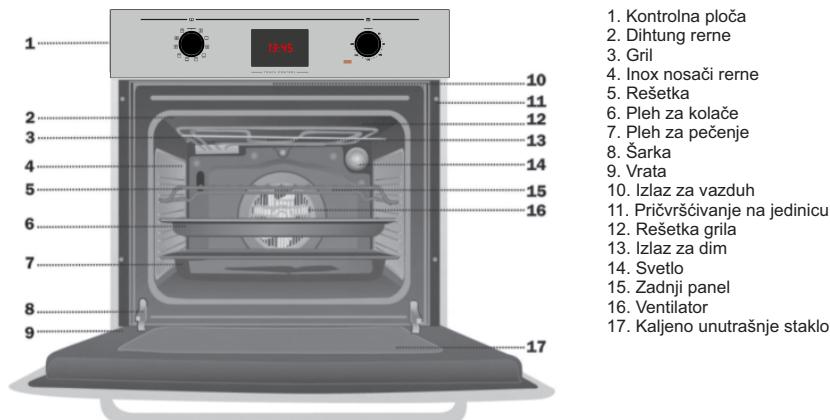
- Nemojte dozvoliti deci da budu u blizini rerne dok je ona u upotrebi pošto može postati vrlo topla
- Tokom katalitičkog procesa samočišćenja, koje se sprovodi na visokoj temperaturi, spoljašnje površine mogu postati toplige u odnosu na normalnu temperaturu tako da decu treba držati dalje od domaćaja rerne.

## Bezbednost rerne tokom upotrebe

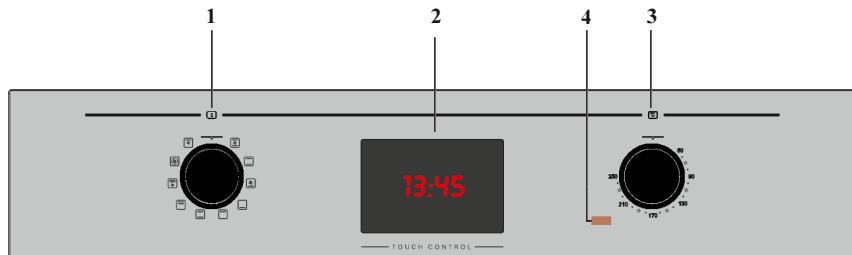
- Proizvođač se neće smatrati odgovornim ukoliko je rerna korišćena u bilo koje druge svrhe osim za domaćinstvo.
- Koristite rernu samo onda kada je montirana unutar kuhinjskih jedinica.
- Nemojte držati ulja, masti ili zapaljive predmete u rerni jer to predstavlja opasnost ukoliko se rerna uključi.
- Nemojte se naslanjati ili sedati na otvorena vrata rerne jer se na taj način može oštetiti rerna što predstavlja opasnost. .
- Nemojte nikada pokrivati dno rerne

aluminijumskom folijom pošto to može uticati na kuvanje i oštetići unutrašnjost emajla rerne.

- Da biste koristili rernu stavite pleh ili rešetku (koji su isporučeni u pakovanju) na bočne vodice unutar rerne. Pleh i rešetka su opremljeni sistemom koji olakšava pojedinačno vađenje i lakše rukovanje.
- Nemojte stavljavati posude ili hranu na dno rerne. Uvek koristite plehove i rešetke.
- Nemojte sipati vodu na dno rerne dok rerna radi jer to može oštetići emajl. .
- Kada koristite rernu, otvarajte vrata što je moguće manje kako bi se smanjila potrošnja električne energije.
- Ukoliko treba da nešto uradite unutar zagrejane rerne koristite zaštitne rukavice.
- Da biste ohladili rernu, otvorite vrata. Na taj način rerna će se provetriti a mirisi će izaći iz rerne.
- Kada pravite jela prema receptima u kojima je prisutan veliki sadržaj vode, normalno je da će se tokom kuvanja/pečenja stvoriti kondenz na vratima rerne.



## KOMANDNA TABLA



1. S elektor funkcije
2. Elektronski tajmer
3. Selektor temperature
4. Svetlosni indikator zagrevanja. Pokazuje da toplota ide do hrane, i gasi se kada se odgovarajuća temperatura dostigne.

## 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. Kuvanje s ventilatorom:

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



### 9. Tradicionalno kuvanje:

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



### 10. ECO pećenje:

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

## UPOTREBA RERNE

### PREGLED:



OT-4000-LED je elektronski tajmer koji omogućava da hrana spremljena iz rerne bude gotova za posluženje u željeno vreme. Jedino što treba da uradite je da programirate vreme kuvanja/pečenja i vreme kada jelo treba da bude gotovo. Takođe se može koristiti kao alarm, gde Vi samo unosite neki vremenski iznos, nakon čijeg isteka se oglašava zvučni ton.

### UKLJUČIVANJE

Nakon ukljucivanja, brojke zatrepere kao i ikonica AUTO, rerna neće raditi. Pritisnite **M** kako biste se vratili u manuelni režim i podešite vreme dana koristeći gornje i donje dugmiće, kada tacka prestane da treperi, vreme je naštelovano.

### RUČNI REŽIM RADA (MANUELNI)



Istovremenim dodirom na **>I** & **M** ulazite u ručni režim rada. Svaki prethodni program kuvanja će biti otkazan.

## PODEŠAVANJE VREMENA DANA

Vreme podešavanja dana je dozvoljeno samo onda kada nije aktiviran neki program kuvanja. Prvo unesite ručni režim rada kao što je gore opisano. Tačka koja se nalazi između sata i minuta će trepereti.



1. Prebacite u režim podešavanja vremena.
2. Podesite vreme pomoću tastera **▲** ili **▼**
3. Nakon nekoliko sekundi ekran će se stabilizovati.

## ZVUČNI ALARM

Pomoću ove funkcije, možete programirati nakon koliko vremena zvučni signal treba da vas upozori.



- 1) Pritisnite **M** dva puta
- 2) Koristite tastere **▲** ili **▼** i postavite trajanje u minutima.
- 3) Nakon nekoliko sekundi, ekran će se vratiti u režim sata.

## OTKAZIVANJE ZVUČNOG ALARMA

Nakon što programirano trajanje istekne, zvučni signal se oglašava. Pritisak na bilo koji taster će otkazati zvučni signal.



## AUTOMATSKI PROGRAM KUVANJA

### I. Tajmer za zagrevanje:

1. Pritisnite dugme M dok indikator ne počne da treperi.
2. Podesite vreme potrebno za zagrevanje rerne pomoću tastera v i A. Takođe, podešite željenu unkciju kuvanja i temperaturu.
3. Kada podešeno vreme za zagrevanje istekne čućete zvučni signal koji možete isključiti pritiskom na bilo koji taster.

### II. Polu automatski režim kuvanja

Ako želite da počnete sa kuvanjem odmah, treba samo da unesete vreme kuvanja.



**Primer:** Postavili smo hranu u rernu i želimo da se kuva za 2 sata i 15 minuta

- 1) Trenutno vreme je 18:30.
- 2) Prebacite na režim vreme kuvanja
- 3) Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **▲** ili **▼**

Sada ste programirali svoju teretu da skuva /ispeče hranu za 2 sata i 15 minuta.



Molimo Vas da ne zaboravite da postavite tastere funkcije i / ili temperature Vaše terne u odgovarajući položaj.



- 4) Nakon nekoliko sekundi na ekranu će biti naznačeno da li je kuvanje započeto i biće prikazano trenutno vreme  
Napomena: možete otkazati režim automatskog kuvanja u bilo kom trenutku tako što ćete oticiti na manuelni režim.

U gornjem primeru kuvanje je odmah startovalo nakon unošenja vremena potrebnog za kuvanje. Pritiskom na taster **>I** možete videti gotovo vreme, tj.

### III. Automatski režim kuvanja

Pri programiranju aparata u automatskom režimu kuvanja potrebno je podesiti vremensko trajanje kuvanja, kao u gornjem primeru. Nakon toga podesite vreme kada želite da jelo bude gotovo, kao što je opisano dole gdje je vreme završetka podešeno na 21:30h.



- 1) Prikazano je vreme kada će hrana biti gotova  $18:30 + 2:15 = 20:45$
- 2) Postavite ga na željeno vreme pomoću tastera V i A
- 3) Kroz nekoliko sekundi ekran se prebacuje na režim sata.

Sada smo programirali našu rernu da pripremi hranu u 21:30. Pošto je vreme kuvanja programirano na 2 sata i 15 minuta, Vaša rerna će početi sa kuvanjem u 19:15, tako da će hrana biti spremna u 21:30.

Ekran kada počinje sa kuvanjem/ pečenjem

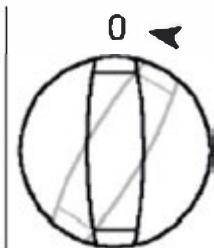


Ekran kada je kuvanje/ pečenje završeno



Kada se automatsko kuvanje završi, oglašava se signal zvučnog alarma u trajanju od 7 minuta ukoliko se ne isključi.

1) Isključite rernu



2) resetujete tajmer



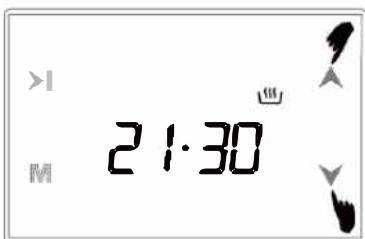
**Napomena:** rerna će biti van upotrebe dok ne resetujete tajmer.

U prikazanom primeru, prvo je programirano vreme kuvanja, automatski je izračunato vreme kada će hrana biti pripremljena, i bilo je editovano sa naše strane. Takođe je moguće prvo programirati vreme kada hrana treba da bude pripremljena, u tom slučaju vreme kuvanja će biti automatski izračunato i nakon toga izmenjeno.

### **CHILD LOCK (zaštita za decu):**

Kada se aktivira ova funkcija, samo su tasteri blokirani.

- 1) Istovremeno pritisnite tastere **▲** ili **▼** na 1 sekundu dok se ne oglase 2 zvučna signala.



- 2) Simbol ključa se pojavljuje na ekranu, zaštita za decu je aktivirana.

Da biste dezaktivirali bravu za bezbednost dece, dodirnite tastere **▲** ili **▼** dok simbol ključa ne nestane.

Izuzetak: Tokom funkcije Child lock zvučni signal može biti otkazan pritiskom na bilo koji taster.

## **KORISNIČKE PROGRAMIBILNE OPCIJE:**

### **1- Vreme dana-prikaz 12h / 24h**

Fabrički je podešen za 24-satni prikaz. Pritisnite **>I** na 5 sekundi, oglasiće se dvostruki zvučni signal, režim displeja se prebacuje na režim 12 sati (pokazatelj AM / PM). Ako ovo ponovite vratićete režim na 24 h

### **2- Tonski tasteri**

Tasteri na dodir su fabrički podešeni tako da su propraćeni zvučnim signalima. Pritisnite taster **M** na 5 sekundi, oglasiće se dvostruki zvučni signal, i **NT** koje ostaje bez tona se pojavljuje na ekranu. Sada, više neće biti tonova. Ponovite to dok se **BT** ne pojavi na ekranu, i na taj način će dodir tastera ponovo biti praćen tonom.

### **3- Podešavanje osvetljenja ekrana:**

Dodirnite taster **▲** na 1 sekundu dok ne čujete dvostruki zvučni signal koji Vas uvodi u režim osvetljenosti ekrana. Displej prikazuje br **0x** (**x** = 1 do 8). Sada će svaki uzastopni dodir na isti taster smanjivati osvetljenje. Postoji 8 nivoa, tj. osvetljenje počinje da se povećava na svaki sledeći dodir. Isti efekat se vidi držanjem ovog tastera. 5 sekundi nakon otpuštanja ovog tastera, jačina svetlosti se sačuva. Fabričko podešavanje je maksimalno osvetljenje.

### **4- Izbor tona :**

Dodirnite taster **▼** na 1 sekundu, dok ne čujete dvostruki bip ton. Na svaki dodir ovog tastera u roku od 5 sekundi, čućete drugačiji ton. Postoje tri različita zvona na raspolaganju. Zvuk koji ste poslednji čuli će biti sačuvan za 5 sekundi.

Napomena: programirane opcije su trajne. One neće biti izbrisane usled prekida el.energije.

## TABELE KUVANJA

U tabelama kuvanja su dati primeri temperature i približnog vremena kuvanja.

Režim kuvanja zavisi od modela. Za najbolje rezultate preporučujemo da rerna bude prethodno zagrejana pomoću funkcije ili .

Vreme predgrevanja se završava kada se svetlo 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
		2		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 deverika	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 kase-role
				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	[A]	190–210	75–85	Pleh
			[L]	170–190	65–75	
			[A]	180–200	80–85	
Zečetina	1,5	3	[A]	180–200	60–65	Pleh
			[L]	160–180	45–50	
			[A]	170–190	45–50	
Jagnjetina	1,5	3	[A]	190–210	50–55	Pleh
			[L]	170–190	45–50	
			[A]	180–200	50–55	
Vekna od mesa	1,5	3	[A]	170–190	35–40	Posuda za kaserole
			[L]	160–180	30–35	
			[A]	170–190	30–35	
Usoljena svinjska slabina	1	3	[A]	170–190	40–45	Pleh
			[L]	160–180	30–35	
			[A]	170–190	30–35	
Piletina	1,5	3	[A]	190–210	50–55	Pleh
			[L] [A]	170–190	45–50	
			[A]	190–210	35–40	
Goveđe pečenje	2	3	[A]	170–190	30–35	Pleh
			[A]	180–200	35–40	
			[A]	190–210	35–40	
Pileći file u testu	2	3	[A]	170–190	30–35	Pleh
			[L] [A]	190–210	35–40	

TORTE I DESERTI	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura	Vreme	Posuda
Пандишпан	0,5	2		170–190	35–40	Kalup za tortu
				160–180	30–35	
Ролат	0,3	3		170–190	10–15	Pleh
				160–180	10–15	
Колач со овошје	0,5	1		160–170	60–65	Kalup za hleb
				160–170	55–60	
Колачи	0,5	3		160–180	20–25	Pleh
				150–170	15–20	
Волован	0,25	3		170–190	15–20	Pleh
				170–180	15–20	
Мали тортички	0,5	2		160–180	25–30	Pleh
				150–170	25–30	
Печени јаболки	1	3		180–200	35–40	Pleh
				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	Sud za kasarole
				160–180	50–55	
Пита со јаболко	1	2		170–190	50–55	Pleh
				160–180	45–50	
Чискејк	1	2		180–200	45–50	Kalup za tortu
				170–190		

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre nego što počnete sa čišćenjem Vaše rerne, uređaj mora biti isključen sa napajanja.

## ČIŠĆENJE UNUTRAŠNOSTI RERNE

- Unutrašnjost rerne treba čistiti kako bi se uklonila hrana i ostaci masnoće koji mogu ispuštaći dim ili neprijatne mirise koji utiču na pojavu mrlja kada je rerna uključena.
- Kada je rerna hladna i za emajlirane površine (npr. za dno rerne) koristite najlon četku ili sunđer sa topлом vodom.
- Ukoliko koristite posebne proizvode za čišćenje rerne koristite ih samo na emajliranim površinama i pratite uputstva proizvođača.

### Pažnja:

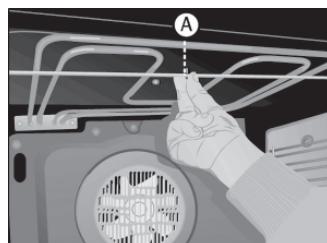
Nemojte čistiti unutrašnjost rerne pomoću pare ili parnih mlaznica pod pritiskom. Nemojte koristiti metalne jastučice za ribanje ili bilo koji materijal koji bi mogao izgrevati emajl.

- Većina modela ima sistem katalitičkog čišćenja (samo-čišćenje). Ovaj sistem eliminiše male ostatke masti tokom kuhanja na visokim temperaturama.
- Ako ostaci masti ostanu nakon kuhanja, oni se mogu eliminisati kada rerna radi na 200°C u trajanju od jednog sata.

## Upotreba sklopivog Grila (zavisno od modela)

Za čišćenje gornjeg dela rerne

- Sačekajte dok se rerna ne ohladi.
- Okrenite šraf (A) i spustite roštilj (gril) što je moguće više..
- Očistite gornji deo rerne i vratite gril u njegov prvobitni položaj..



## Čišćenje katalitičkih panela (u zavisnosti od modela)

Ako bilo kakve naslage ostataka hrane ostanu nakon normalnog čišćenja, tada

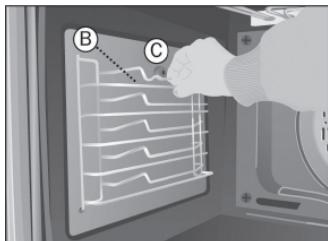
- Uklonite ploče i potopite ih koliko god je potrebno kako bi se naslage hrane omekšale.
- Obrišite panele sunđerom i čistom vodom.
- Osušite panele i ponovno ih sastavite u rerni.
- Uključite rernu u trajanju od jednog sata na 200°C.

### Pažnja

- Nemojte koristiti komercijalne proizvode za čišćenje ili abrazivni prah za katalitičke ploče.

## Uputstva za uklanjanje oslonaca i ravnih ploča.

1. Izvadite pribor iz unutrašnjosti rerne.



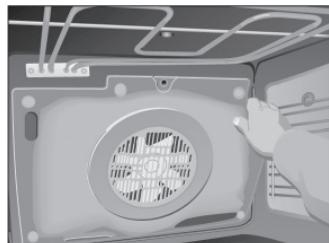
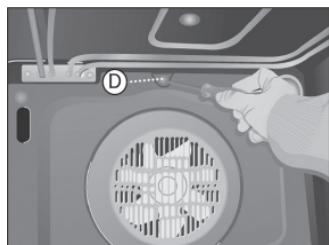
2. Popustite nosače (B) otpuštajući šraf (C).



3. Otpustite šraf (C), koji oslobađa katalitičke ploče.



4. Da biste demontirali zadnji panel sklonite šraf D.



5. Nastavite obrnutim redosledom da biste ponovo sklopili.

### • Pažnja

Radi vlastite sigurnosti, nikada nemojte uključivati rernu bez zadnjeg panela koji štiti ventilator.

## Čišćenje Eksterijera rerne i pribora

- Očistite spoljašnjost rerne i pribora sa topлом vodom ili sa blagim deterdžentom.

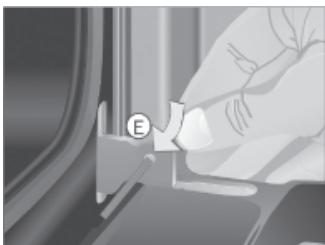
## Pažnja

- Nikada nemojte koristite metalne sundere za čišćenje ili komercijalne proizvode, kao ni prašak za čišćenje koji bi mogli da izgubu emajl. Za površine od nerđajućeg čelika koristite samo sundere ili krpe koje ih ne mogu izgubiti.
- Da biste očistili spoljašnjost rerne nemojte pokušavati da uklonite kontrole, stoga, rernu treba prvo ukloniti iz kuhinjske jedinice.

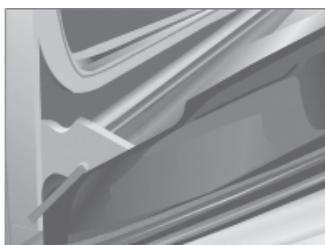
### Čišćenje vrata rerne

U zavisnosti od modela rerne, možete ukloniti vrata kako biste olakšali čišćenje. Da biste to radili

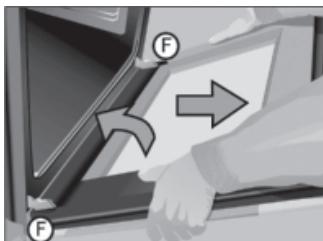
1. Potpuno otvorite vrata.
2. Potpuno okrenite dve spojnica ili ubacite male igle u rupe. (E)



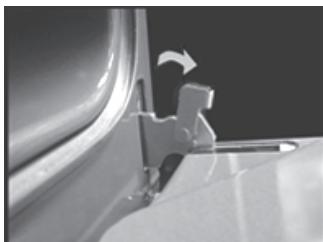
3. Zatvorite vrata dok u nju ne uđu dve spojnica.



Uhvatite vrata sa obe strane. Povucite vrata rerne prema napred sve dok ne budu potpuno oslobođene od šarki (F)..



Da biste ponovo sklopili vrata postupite obrnutim redosledom.



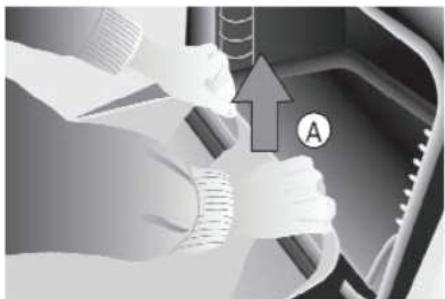
### 4. Za šarke sa klipovima

Kada je rerna otvorena, pomoću šrafcigera otvorite klipove koliko je moguće široko. Stavite klipove sa strane u ruku i sklonite šarke (F) sa njihovog mesta, pošto je mehanizam delimično otvoren. Idite obrnutim redosledom da biste montirali poklopac.

## Čišćenje vrata koja imaju veliko staklo

Instrukcije o vađenju/postavljanju unutrašnjeg stakla.

1. Otvorite vrata peći.
2. Povucite staklo držeći u donjem delu.
3. Unutrašnje staklo je sada slobodno. Uklonite ga.



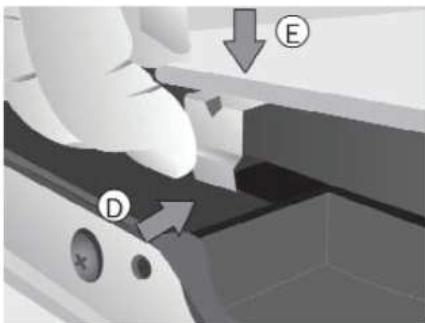
### Pažnja

Obratite pažnju da zatvorite vrata kada je staklo uklonjeno.

4. Počistite unutrašnje staklo i unutrašnjost vrata.
5. Umetnite staklo u trasere na vrhu vrata. (B).



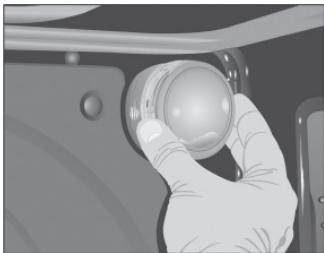
6. Obrnute staklo ka vrata (C).
7. Pritisnite oba unutrašnja držača (D) obim rukama dok gurate staklo ka vratima (E). Tako se staklo opet fiksira u vratima.



## ZAMENA SIJALICE

### Pažnja

Da biste promenili sijalicu prvo proverite da li je rerna isključena sa napajanja.



**1.** Odvrnite sijalicu sa držača.

**2.** Zamenite sijalicu.

Nova sijalica mora biti otporna na temperaturu od 300°C. Ovakva sijalica se može naručiti iz odeljenja tehničke službe.

## OTKLANJANJE SMETNJI

<b>Rerna ne radi</b> Proverite priključak električnog strujnog kola. Proverite osigurače i trenutni graničnik Vaše instalacije. Proverite da li je sat u manuelnom ili programiranom režimu rada. Proverite položaj funkcije i temperaturu selektora.	<b>Svetlo indikatora za zagrevanje ne radi</b> Odaberite temperaturu. Odaberite postavku. Trebalo bi da se upali samo kada se rerna zagreva do svoje zadate radne temperature .
<b>Unutrašnje svetlo rerna ne radi.</b> Promenite sijalicu. Proverite da li je sklopljeno u skladu sa uputstvima za upotrebu.	<b>Očekivani rezultati kuvanja nisu postignuti.</b> Pogledajte tabele kuvanja kako biste dobili smernice o radu Vaše rerne.
<b>Dim izlazi dok rerna radi</b> Normalna pojava tokom prve upotrebe. S vremena na vreme očistite rernu. Smanjite količinu masti ili ulja koje dodajete u pleh. Nemojte koristiti postavke za višu temperaturu od onih koje su navedene u tabeli kuvanja.	Ukoliko se, uprkos ovim savetima, problem nastavlja, kontaktirajte našu tehničku Službu za pomoć.

# TEHNIČKEINFORMACIJE

Ukoliko oprema ne radi, molimo Vas da kontaktirate Tehničku službu kako biste dali podatke o problemu, pri čemu ćete navesti informacije o:

**1. Serijski broj (S – Br.)**

**2. Model aparata. (Model)**

Ovu informaciju ćete naći na pločici sa podacima na donjem delu rerne kada su vrata otvorena.

 Predmet koji ste kupili zadovoljava Evropske direktive u pogledu bezbednosti elektromaterijala (73/23/CEE) i elektromagnetne kompatibilnosti (89/336/CEE).

**AENOR sertifikuje sposobnosti ovog uređaja za rad i garantuje istinitost svih podataka koji su prikazani u energetskoj kartici.**

.

## MONTAŽA

Ova informacija je namenjena montažeru, kao osobi koja je odgovorna za povezivanje i električno priključivanje. Ukoliko ste sami montirali rernu, proizvođač se neće smatrati odgovornim za eventualnu štetu.

### Pre montaže; Komentari

- Da biste raspakovali rernu, povucite poklopac (umetak) koji se nalazi na donjem delu kutije i pomerite ga, uhvatite za bočne ručke a nikada za dršku rerne.
- Element je potreban u kuhinjskoj jedinici prema dimenzijama koje su prikazane na slici, obezbeđujući minimalnu dubinu od 580 mm. (Videti slike 1 i 2 koje opisuju nameštanje rerne na stranici 68)
- Da biste postavili multifunkcionalnu

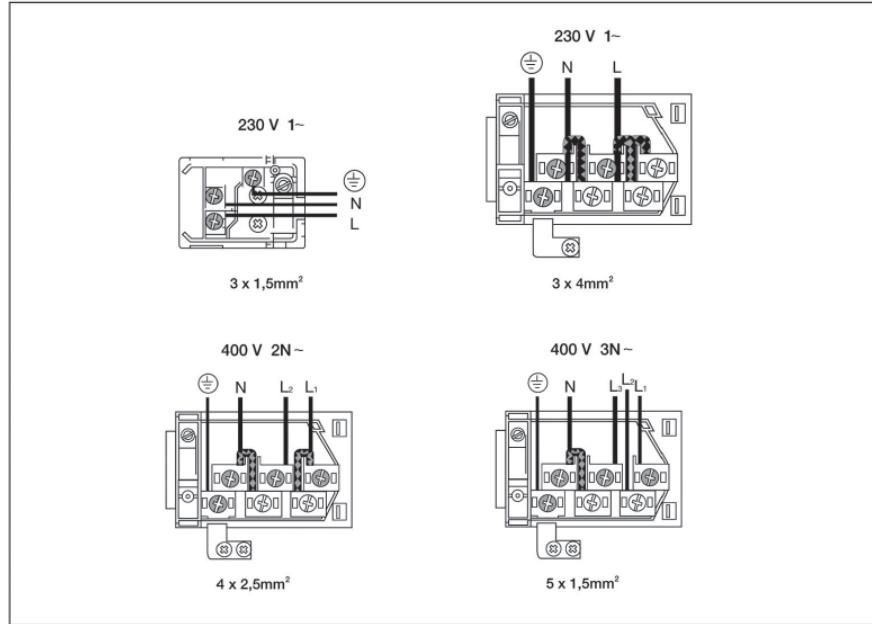
rerunu na njeno mesto, zadnji deo jedinice koji odgovara osenčenom području na slici 3, ne sme imati bilo kakve projekcije (pojačanja, cevi, utičnice, itd.). (Videti stranicu 68).

- Lepak koji se koristi za plastični poklopac kuhinjskog nameštaja mora biti u stanju da izdrži temperaturu i do 85°C.

### Električno priključivanje Regulatorni (zakonski) zahtevi

Montažer mora proveriti da:

- Napon i napajanje odgovaraju onima koji su navedeni u tablici sa podacima.
- Električna instalacija može izdržati maksimum snage koji je naveden u tablici sa podacima.
- Dijagram priključivanja je prikazan na sledećoj slici.
- Električni priključak ima adekvatno uzemljenje u skladu sa važećim propisima koji su na snazi.
- Priklučivanje mora biti obavljeno pomoću omnipolarnog prekidača, koji je odgovarajuće veličine, sa rastojanjem otvora između kontakata od barem 3mm kako bi bilo moguće isključenje u slučaju opasnosti, čišćenja ili zamene sijalice.
- Ni pod kakvima uslovima žica za uzemljenje ne sme da prolazi kroz ovaj prekidač .
- Nakon priključenja na struju, proverite da li svi električni delovi rerne rade.



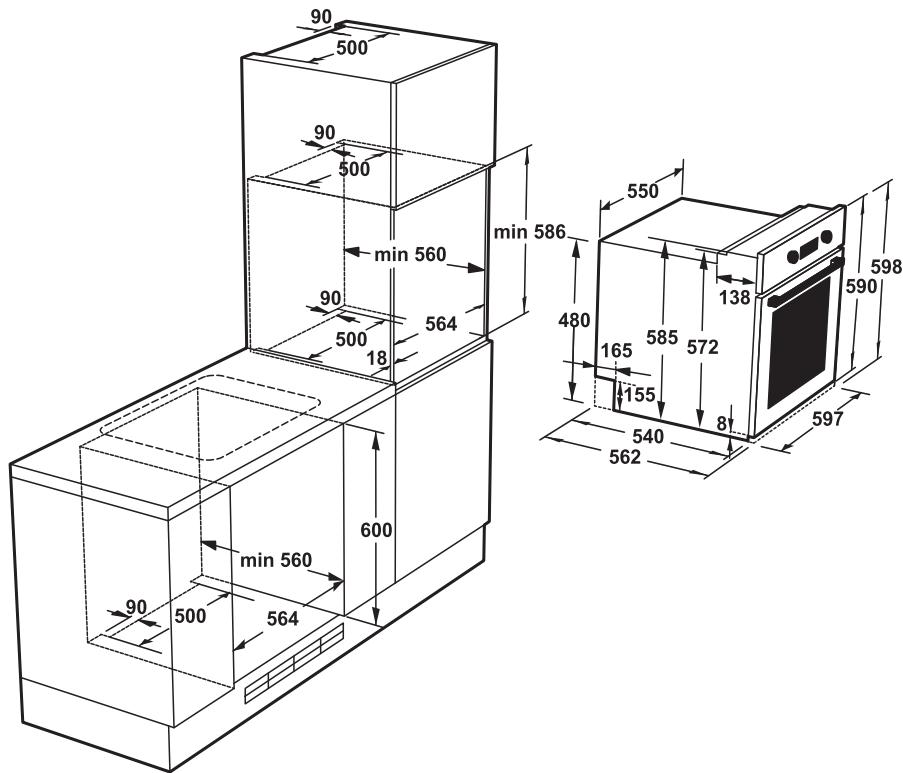
## Montiranje rerne

Za sve rerne i nakon obavljanja električnog priključivanja.

- 1.** Staviti rernu u kuhinjsku jedinicu vodeći računa da ne uhvatite kabal i da ga ne stavite na gornji deo rerne.
- 2.** Pričvrstite rernu u kuhinjsku jedinicu pomoću 4 šrafa, koja su isporučena, preko

rupa koje se mogu videti kada se vrata otvore.

- 3.** Proverite da kućište rerne nije u kontaktu sa zidovima jedinice i da postoji minimum 2 mm razmaka 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 samu zdravlje čoveka, a koje mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliraju proizvoda, konsultujete Vaš lokalni centar za sakupljanje otpada, ili radnju u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

## FICHE PROIZVODA

**ROBNA MARKA  
COHERCIJELNI KOD**

InZekV energetVke efikaVnoVti (65/2014 EU)  
DlaVa energetVke efikaVnoVti (65/20A4 / EU)

**EUROLUX  
OSE 10EPBCT1 CL XS  
OSE 8EPBCT1 CL XS**

**95.7%**  
**A**

**Potrošnja energije po ciklu za funkciju konvencionalnog grejanja** 0.84 kWh/cyde

**Potrošnja energije po ciklu za funkciju koUzuktivnog grejanja** 0.75 kWh/cyde

<b>Broj suplPina</b>	<b>1</b>
<b>I<math>\times</math>or energije elektriRno</b>	
<b>DoriVna zapremina</b>	<b>57 l</b>

## 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 .....	61
Еколошко пакување .....	61
Важни безбедносни инструкции .....	62
Табели за готвење .....	72
Чистење и одржување .....	76
Разрешување на проблеми .....	81
Технички информации .....	82
Инсталирање .....	83
Димензии за вградување на фурната ..	84

## 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 функцијата на температура од 200°C околу еден час. За да го направите тоа, консултирајте се со листата со карактеристики дадена со упатството.
- За да се излади рерната 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 може да станат потопли од нормално и децата треба да се чуваат подалеку од фурната.

## При употреба

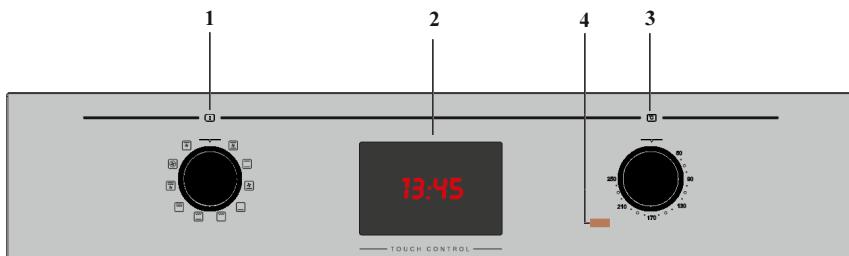
- Производителот нема да биде одговорен, ако оваа фурна се користи за поинаква намена, освен за домашна употреба.
- Користете ја фурната само ако е инсталirана во рамките на кујнските елементи.
- Не чувайте масла, масти или запаливи предмети во фурната, бидејќи тоа би можело да биде опасно ако се вклучи 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.
- Да се излади фурната, отворете ја вратата за да се овозможи вентилација и миризите да излезат од внатрешноста. Во рецептите со висока содржина на течност, нормално е се формира кондензација на вратата на фурната.



## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. Копче за избор на функција.
2. Сензорски електронски тајмер.
3. Копче за избор на температура.
4. Светлосен индикатор за загревање. Покажува дека топлината оди во храната и се гаси откако ќе се постигне претходно поставената температура.

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



### 4. Решетка:

Соодветна е за печенje 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 печенje 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 грејач ја загреваат фурната, вентилаторот го движки топлиот воздух околу тавите. Температурата на стандардно готвење е 180 С. (Во зависност од моделот)



### 8. Готвење со вентилатор:

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



### 9. Традиционално готвење:

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



### 10. ECO готвење:

За печенje во рерната со најмалку можна потрошувачка на енергија. Рерната користи конвенционално греенje кое, во зависност од моделот, се исклучува неколку минути пред крајот на печенjето со употреба на преостанатата топлина во внатрешноста на рерната. Се препорачува за риби и за сите видови печенje.

## Употреба на фурната

### ПРЕГЛЕД:

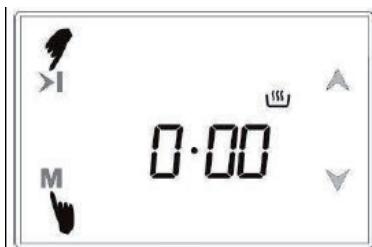


Електронски тајмер, кој овозможува вашата фурна да ја подготви храна за послужување во посакуваното време. Единствената работа што треба да се направи е да се програмира времето за готвење и времето кога треба да биде готова храната. Тој, исто така, може да се користи и како аларм, каде што само го внесувате посакуваното време по чие истекување ќе се огласи звучен сигнал и ќе ве потсети.

### ВКЛУЧУВАЊЕ:

По вклучувањето, трепкаат бројките и иконата AUTO, фурната е надвор од употреба. Притиснете M за повторно да ја вратите фурната во рачен режим и поставете го тековното време со користење на копчињата за нагоре и надолу, откако точката ќе престане да трепка времето е поставено.

### РАЧЕН РЕЖИМ:



Со истовремено допирање на копчињата - I и M, се поставува рачниот режим. Секоја претходно поставена програма за готвење ќе биде откажана.

### **ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ТЕКОВНОТО ВРЕМЕ ОД ДЕНОТ:**

Прилагодувањето на тековното време од денот е дозволено само кога не е во тек некоја програма за готвење. Прво поставете ја функцијата во рачен режим како што е описано погоре. Точкита меѓу часовите и минутите на дисплејот трепка.



- 1) Преминување во режим за прилагодување на времето.
- 2) Прилагодување на времето со употреба на  $\wedge$  или  $\vee$  копчињата.
- 3) После неколку секунди екранот се стабилизира.

### **АЛАРМ СО СВОНЕЊЕ:**

Со оваа функција, можете да програмирате после колку поминато време сакате да бидете предупредени со звучен сигнал.



- 1) Допрете ја ознаката **M** двапати за влез во режимот за аларм со свовење.
- 2) Со употреба на  $\wedge$  или  $\vee$  внесете го времетраењето во минути.
- 3) После неколку секунди екранот ќе се врати во режимот за приказ на часот.

## **ОТКАЖУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ:**

Откако ќе истече програмираното времетраење, ќе се огласи звучен сигнал. Со допирање на копче ќе се прекине звучниот сигнал.



## **АВТОМТСКА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕЊЕ:**

### **I. Тајмер за предвремено загревање**



1. Притиснете го копчето M, додека индикаторот започне да трепка.
2. Подесете го потребното време за предвремено загревање на фурната со копчињата V и ^ . Подесете ја исто така и потребната функција за готвење и температура.
3. Откако поставеното од Вас време за предвремено загревање истече, ќе слушнете звучен сигнал, кој сигнал можете да го исклучите со притискање на било кое од копчињата.

### **II. Полуавтоматски режим на готвење**

Ако сакате веднаш да започнете со готвење, само треба да го внесете времетраењето на готвењето.



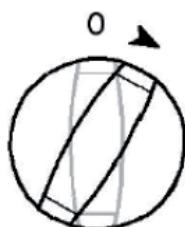
**Пример: Ја ставаме храната во фурната и сакаме да биде готова за 2 часа и 15 минути**

- 1) Тековното време е 18:30.  
2) Преминете во режимот за готвење.  
3) Прилагодете го режимот за времетраење на готвењето со  $\wedge$  или  $\vee$ .

Сега, ја програмиравте вашата фурна да ја готви храната 2 часа и 15 минути.



Ве молиме не заборавајте да ги донесете копчињата за функција и / или температура на вашата фурна во соодветната позиција.



- 4) По неколку секунди, на екранот ќе се покаже дека готвењето е започнато и ќе се прикаже тековното време.

**Забелешка:** Автоматскиот режим за готвење можете да го откажете во секое време со префрлување на функцијата во рачен режим.

Во примерот погоре, готвењето веднаш започнува по внесувањето на времетраењето на самото готвење. Со притискање на копчето  $>I$ , можете да го видите времето кога треба да заврши готвењето.

### III. Автоматски режим на готвење

При програмирање на апаратот во автоматски режим, потребно е да се постави времето за времетраењето на готвењето, како во примерот погоре. Потоа го поставувате часот, во кој сакате јадењето да биде подготвено како што е описано подолу во наведениот пример каде подготвеноста ќе се промени на 21:30.



- 1) Прикажано е времето кога ќе биде готова храната  $18:30 + 2:15 = 20:45$ .
- 2) Поставете го посакуваното време со употреба на копчињата  $\wedge$  или  $\vee$ .
- 3) За неколку секунди, на екранот ќе се прикаже тековното време.

Сега ја програмираме фурната да заврши со готвење на храната во 21:30 часот. Бидејќи времето на готвење беше програмирано за 2 часа и 15 минути, фурната ќе започне со печење во 19:15, така што храната ќе биде подготвена во 21:30 часот.

Екранот кога започнува готвењето

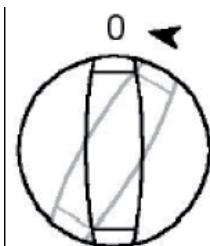


Екранот кога завршува готвењето



Откако ќе заврши автоматското готвење, ќе се огласи звучниот аларм и ако не се исклучи ќе свони во времетраење од 7 минути.

1) Исклучете ја фурната



2) Ресетирајте го тајмерот



**Забелешка:** Фурната ќе биде надвор од функција сè додека не го ресетирате тајмерот.

Во прикажаниот пример, прво времетраењето на готвењето беше програмирано потоа автоматски беше пресметано времето кога треба да биде готова храната и беше внесено од наша страна. Исто така прво може да се програмира времето кога треба да биде готова храната, во тој случај, времетраењето на готвењето ќе биде автоматски пресметано и потоа ќе биде внесено.

#### ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА КОПЧИЊАТА ЗА ЗАШТИТА НА ДЕЦА:

Кога се активира оваа функција, само копчињата се блокирани.

1) Допрете и задржете ги  $\wedge$  и  $\vee$  истовремено 1 секунда, сè додека не слушнете 2 звучни сигнала.



2) На екранот се појавува симболот клуч, функцијата е активирана.

За деактивирање на функцијата за заклуччување на копчињата за заштита на деца, допрете ги копчињата  $\wedge$  и  $\vee$  сè додека симболот клуч не исчезне.

Исклучок: Звонењето за време на функцијата за заклуччување на копчињата за заштита на деца може да се исклучи со допирање на кое било копче.

## ОПЦИИ ШТО МОЖЕ ДА ГИ ПРОГРАМИРА КОРИСНИКОТ:

### **1- Приказ на времето (часот) 12h / 24h**

Фабричкото подесување е 24 часовен приказ. Со допирање и задржување на копчето  $>I$  5 секунди, ќе се огласи двоен звучен сигнал, режимот за приказ ќе се промени во 12 часовен приказ (ам-наутро рт-попладне). Со повторување на истата постапка ќе се врати назад 24 часовниот приказ.

### **2- Тонови при допир**

Како фабричко подесување, копчињата на допир се придружени со бип тонови. Со допирање и задржување на копчето **M**, 5 секунди, ќе се огласи двоен звучен сигнал и на еcranот ќе се појави **nt**, што значи нема тонови. Сега, нема веќе да се создаваат тонови при допир. Со повторување на истата постапка сè додека на еcranот не се појави **bt**, што значи тон на копчето, можете да ги вратите назад тоновите при допир.

### **3- Прилагодување на светлината на еcranот:**

Со допирање и задржување на копчето **A**, 1 секунда, сè додека не слушнете двоен звучен сигнал, влегувате во режим за осветленост на еcranот. На еcranот се прикажува **br 0x** ( $x = 1$  до  $8$ ). Сега со секој последователен допир на истото копче ќе се намалува осветлувањето. Постојат  $8$  нивоа, со што светлината почнува да се зголемува при секој допир. До истиот ефект се доаѓа и со задржување на ова копче. Во рок од  $5$  секунди по пуштањето на копчето, нивото на светлина се зачувува. Фабричкото поставување е максимална осветленост.

### **4- Избор на тонот за свонење:**

Допрете и задржете го копчето **V** 1 секунда, сè додека не слушнете двоен звучен сигнал. По секој допир на ова копче во рок од  $5$  секунди, ќе слушате поинаков тон. Има  $3$  различни тонови на расположување. Последниот слушнат тон ќе беше зачуван во рок од  $5$  секунди.

Забелешка: Програмираните опции се трајни. Нема да бидат избришани по прекин на електрична енергија.

## 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 предзагревање завршува кога ќе се исклучи индикатоското 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 компир	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 мирис и да предизвикаат појава на дамки.
- За изладена фурна и за емајлирани површини (на пример, дното на фурната) користете најлска 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

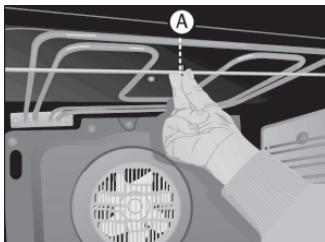
Не чистете ја внатрешноста на фурната со пареа или вода под притисок. Не користете метални жици за чистење или било каков материјал кој би можел да го изграбе емајлот.

- 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 по-сле 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.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



### Чистење на каталитичкиот панел

Во зависност од моделот

Ако останат наслаги од храна и по нормалното чистење тогаш:

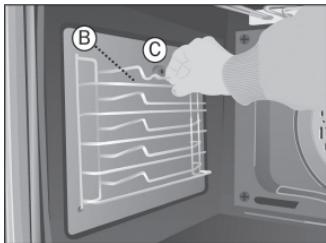
1. Извадете ги панелите и оставете ги да се покиснат колку што е потребно за да се омекнат остатоците од храна.
2. Избришете ги панелите со сунѓер и чиста вода.
3. Исушете ги панелите и повторно вратете ги во фурната.
4. Вклучете ја фурната да работи на 200°C околу еден час.

## Внимание

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

## Инструкции за отстранување на потпирачите

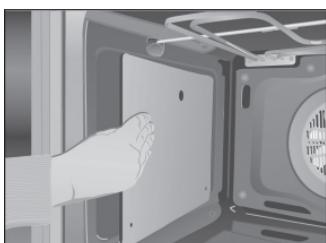
1. Извадете ги додатоците од внатрешноста на фурната.



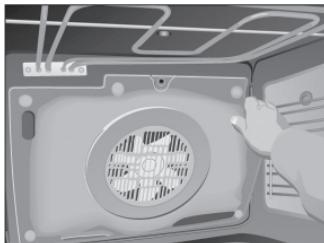
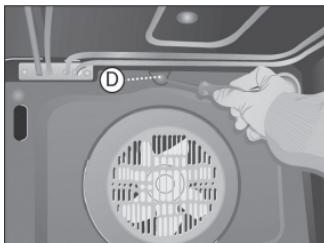
2. Олабавете ги потпирачите (B), извадете ги завртката (C)



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



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



5. Постапете по обратен редослед за да ги наместете.

### Внимание

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

МК

77

## 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.

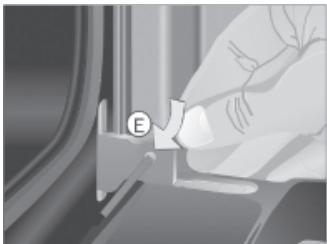
## Внимание

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 сунгери 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:

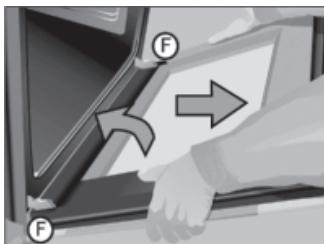
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Целосно свртете ги двете спојки или ставете мали иглички во дупките (E)



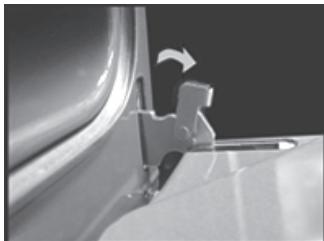
3. Затворете ја вратата се додека таа не влезе во двете спојки.



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.



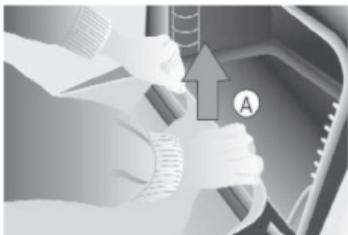
4. За шарки со спојки;

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.

## Чистење на вратата, вклучувајќи го и големото стакло

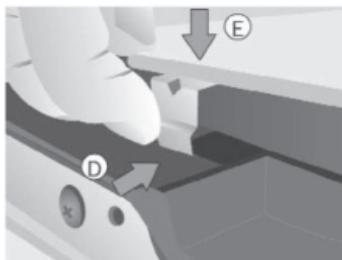
Расклопување на внатрешниот стаклото кон внатрешниот стаклото на вратата на фурната.

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



6. Свртете го стаклото кон вратата (C).

7. Притиснете ги долните делови на внатрешните држачи со двете раце додека го туркате стаклото кон вратата. Така, стаклото повторно ќе бидат фиксирано на вратата.



**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).



## Менување на светилката во фурната

### Внимание

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



**MK**

- 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.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

## Фурната не работи

Проверете ја конекцијата со електричното коло. Проверете ги осигурувачите и тековниот ограничувац на вашата инсталација. Проверете дали часовникот е во рачен режим или во програмиран режим.  
Проверете ја позицијата на функцијата и термостатот

## Внатрешното светло на фурната не работи

Променете ја светилката.  
Проверете дали е наместена во согласност со прирачникот за инструкции.

## Индикаторското светло не работи

Изберете температура.  
Изберете подесување.  
Тоа треба да свети само додека фурната се загрева до својата работна температура.

## Се појавува чад додека фурната работи

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.

## Очекуваните резултати за готвење не се постигнати

Погледнете ги табелите за готвење за да добиете насоки за работата на вашата фурна.

## Забелешка

Ако, и после препораките, проблемите продолжуваат, контактирајте го сервисот за техничка помош.

## 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 долниот дел на фурната кога вратата е отворена.

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

**MK**

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 долниот дел од кутија и за да ја преместите, држете ја за странничните рачки, а никогаш немојте за рачката на вратата на фурната.

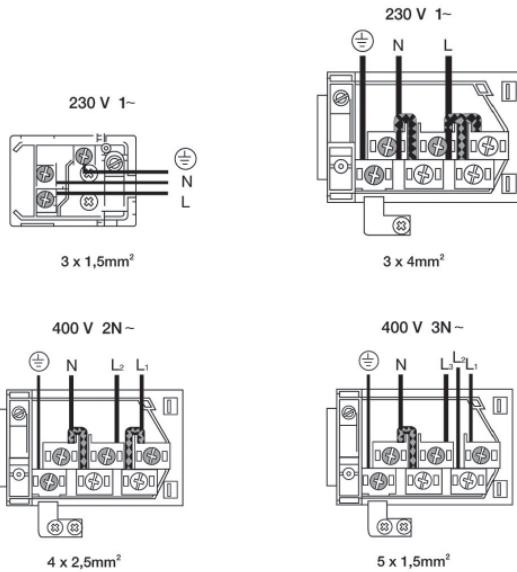
- Потребен е простор во кујнскиот елемент според димензиите прикажани на сликата, обезбедувајќи минимум дла-бочина од 580 миллиметри. (Погледнете ги сликите 1 и 2 на кои се описаны димензиите за вградување на фурната од страница 68).
- За да ги вклопите мултифункционите фурни во нивните локации, задниот дел на уредот кој одговара на засенчаниот дел од слика 3, не смее да има испакнати делови (зацврстувања, цевки, приклучоци, итн.) (Видете ја страницата 68).
- 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 заитни случаи, чистење или замена на сијалицата.

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



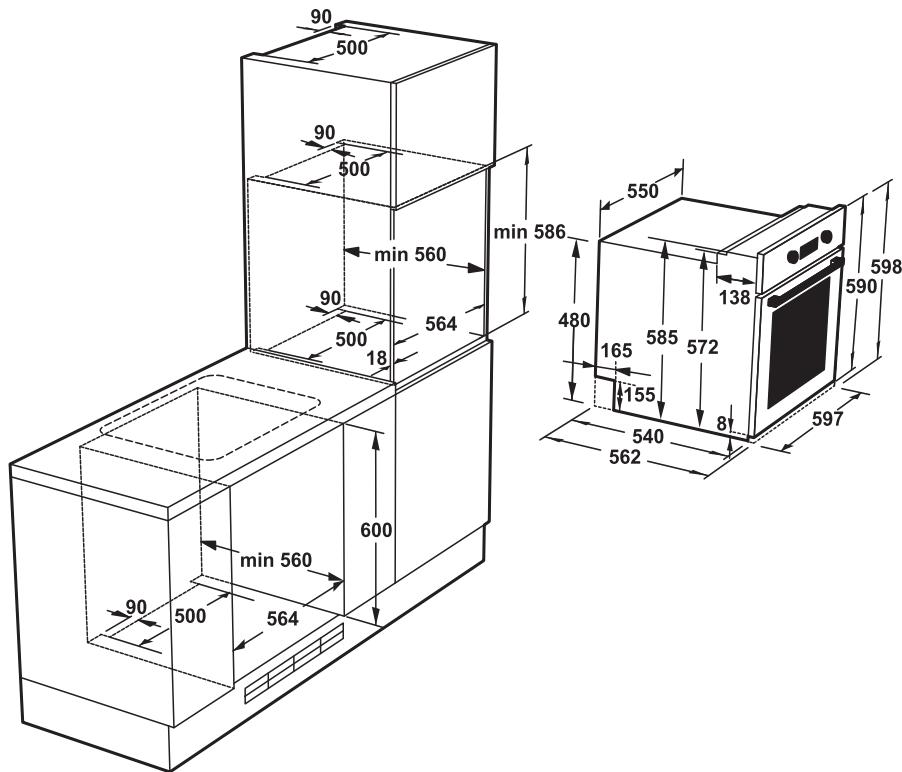
## Инсталирање на фурната

За сите фурни и 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 елементот 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 електрички и електронски уреди.

Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина.

## ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРОИЗВОДОТ

**ИМЕ НА БРЕНДОТ  
КОМЕРИЦИЈАЛЕН КОД**

**EUROLUX  
OSE 10EPBCT1 CL XS  
OSE 8EPBCT1 CL XS**

**Индекс на енергетска ефикасност (65/2014/EU):**

**95.7 %**

**Класа на енергетска ефикасност (65/2014/EU):**

**A**

**Потрошувачка на енергија по циклус за конвенционално загревање:**

**0.84 kWh/циклус**

**Потрошувачка на енергија по циклус за загревање со присилна воздушна конвекција:**

**0.75 kWh/циклус**

**Број на вдлабнатини**

**1**

**Изор на енергија**

**Електрична енергија**

**Употреблива зафатнина**

**57 l**

**MK**

**Të nderuar klient!**

*Ju falenderojmë që zgjedhët produktin tonë, sinonim i cilësisë dhe sigurisë. Shpresojmë se i njëjti do ti përgjigjet nevojave dhe kërkeseve 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 nxehta. 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 aftesi 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, përvetësuar 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 rezikshme dhe mund të shkaktoj zjarr. Asnjëherë mos u mundoni ta shuanit 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.

## Përbajtja

Para përdorimit të parë të furrës.....	88
Paketimi ekologjik .....	88
Udhëzime të rëndësishme të sigurisë .....	89
Tabelat për zierje .....	101
Pastrimi dhe mirëmbajtja.....	105
Zgjidhja e pengesave .....	110
Informacionet teknike .....	111
Montimi.....	112
Dimensionet për montim të furrës .....	113

## PARA PËRDORIMIT TË PARË TË FURRËS

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 rezikojnë sigurinë tuaj.

Nëse furra është prishur, fikeni.

## Siguria përfëmijët

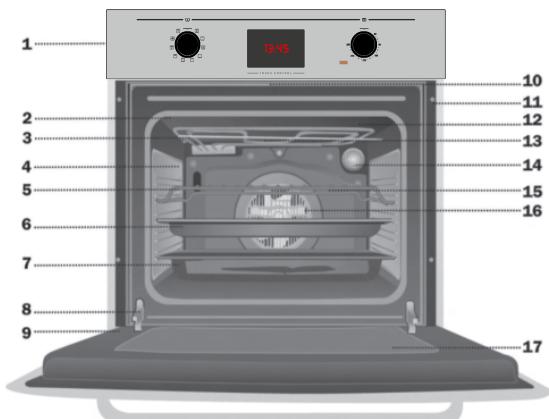
- Mos lejoni fëmijët të jetë pranë furre derisa ajo është në përdorim, pasi që furra mund të nxehet shumë.
- Gjatë procesit katalistik të vetë-pastrimit, i cili kryhet në temperaturë të lartë, sipërfaqet e jashtme mund të nxehen në krahasim me temperaturën normale, kështu që fëmijët duhet të mbahen sa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

## Siguria e furrens gjatë përdorimit

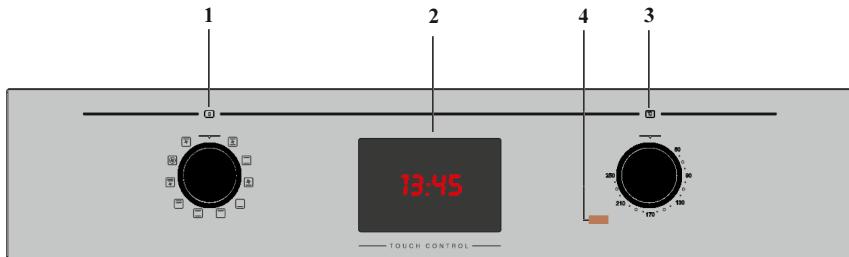
- Prodhuesi nuk do të mbahet përgjegjës, në qoftë se furra është përdorur për ndonjë qëllim tjetër, përpos qëllimit përfshirë cilët është prodhuar.
- Përdorni furren vetëm kur është montuar brenda njësisë së kuzhinës.
- Mos mbanit vajra, yndyrna ose objekte të ndezshme në furre për shkak se ato paraqesin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

- Asnjëherë mos e mbuloni fundin e furrens me foli alumini, sepse kjo mund të ndikojë në zierje dhe ta dëmtoj pjesën e brendshme të emajluar të furrens.
- Për të përdorur furren, vjeneni tunxhin-tepsinë ose rrjetin (të cilat ju janë dorëzuar në paketë) në mullinjtë brenda furrens. 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 furrens. Gjithmonë përdorni rrjetë ose tepsi-tunxh.
- Mos derdhni ujë në fund të furrens, pasi kjo mund të dëmtojë emajlin-mbrojtësin e furrens.
- Kur e përdorni furren, derën e furrens hapeni sa më pak që është e mundur, në mënyrë që ta zvoglioni konsumin e energjisë elektrike.
- Nëse keni nevojë të bëni diçka brenda furrens së nxehë, përdorni dorëza mbrojtëse.
- Për ta ftohur furren, hapeni derën e furrens. 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 krijohet kondenzimi në derën e furrens.

## OSE 10EPBCT1 CL XS / OSE 8EPBCT1 CL XS



## PANELI I KONTROLLIT



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

## 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 rregullohet duke përdorur sustat  $\ominus$  dhe  $\oplus$ . 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 ngajshme.



#### 3. Ngrohës më të ulët dhe tifoz janë të përfshira

Ngrohësi më i ulët nxehet furrën dhe tifozët lëvizin ajrin e nxehët 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 rregullohet. Temperatura e gatimit është 250 °C. (Në varësi të modelit)



## 6. Funksioni Maxi grilë:

Ky funksion është i përshtatshëm për shpërndarjen e ajrit të nxehët 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. Gatim me tifoz:

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



## 9. Skara dhe nxemësi i poshtëm

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



## 10. 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 minuta para përfundimit të gatimit, duke përdorur ngrohjen e mbetur në furrë dhe duke kompletuar kështu pjatën në mënyrë të përkryer. Rekomandohet për peshk dhe të gjitha llojet e mishit.

# PËRDORIMI I FURRËS

## PASOYRË:



Kohëmatësi-timeri elektronik mundëson që ushqimi i përgaditur në furrë të jetë gati dhe të shërbehet në kohën e dëshiruar. E vetmja gjë që duhet të bëni është që të programoni kohën e zierjes/ pjekjes dhe kohën kur ushqimi duhet të jetë i gatshëm. Gjithashtu mund të përdoret si alarm, ku ju do të caktoni kohën, ku pas skadimit, për të ju përkujtuar lajmërohet tingull i zëshëm.

## KYOJA:

Pas ndezjes, numrat ndezen me ndërprerje-vezullues si dhe ikona AUTO, furra nuk do të funksionoj. Shtypeni M që të ktheheni në regjimin manual dhe programoni kohën e ditës duke përdorur sustat e sipërm dhe të poshtëm, dhe kur pikë ndalon së ndezuari me ndërprerje-vezullues , koha është programuar.

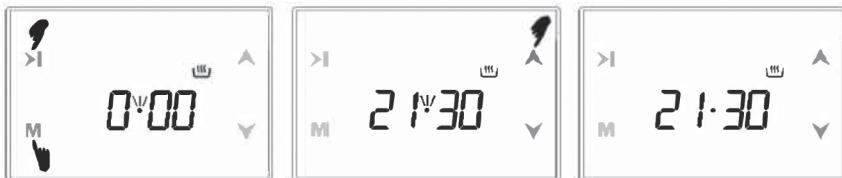
## MËNYRA E PUNËS ME DORË (MANUEL)



Njëkohësisht prekni në >I dhe M, hyni në mënyrën e punës së dorës. Çdo program i mëparshëm gatimi do të anullohet.

## **PROGRAMIMI I KOHËS SË DITËS:**

Vendosja e kohës së ditës lejohet vetëm atëherë kur ndonjë program gatimi nuk është aktivizuar. Fillimisht vendosni funksionin në regjim dore siç përshkruhet më sipër. Pika e cila është në mes të orës dhe minutave do të ndizet me ndërprerje.



1. Kalo në regjimin programimi i kohës.
2. Programoni kohën duke përdorur sustat  $\wedge$  ose  $\vee$
3. Pas disa sekondave, ekranin do të stabilizohet.

## **ALARM ME TINGULL**

Me këtë funksion, ju mund të programoni se pas sa kohe sinjali i zërit-alarmi duhet të jau tërheq vërejtjen.



1. Shtypeni **M** dy herë për të hyrë në regjimin e alarmit me zë-tingull.
2. Me përdorimin e sustave  $\wedge$  ose  $\vee$  caktojeni kohëzgjatjen në minuta.
3. Pas disa sekondave, ekranin do të kthehet në modalitetin e orës.

## **ANULIMI I ALARMIT TË ZËSHËM:**

Pas skadimit të kohëzgjatjes së programuar, sinjali i zërit dëgjohet. Shtypja e cilësdo sustë do ta anuloj sinjalin e zërit.



## **PROGRAMI AUTOMATIK I GATIMIT:**

### **I. Kohëmatësi i nxemjes së parakohëshme**

1. Shtypni sustën **M**, derisa treguesi të ndizet .
2. Vendosni kohën e nevojshme për nxemjen e parakohëshme të furrës duke përdorur sustën **V** dhe **A**. Gjithashtu, vendosni funksionin e nevojshëm dhe temperaturën për zierje .
3. Kur skadon koha e caktuar për nxemje, nga ju , do të dëgjoni sinjalin audio- të zëshëm, të cilin sinjal mund ta fikni duke shtypur cilëndo sustë.

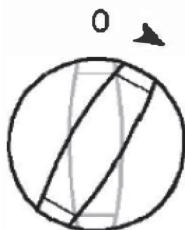
### **II. Mënyra gjysëmautomatike e zierjes**

Nëse dëshironi të filloni menjëherë me zierje, duhet vetëm të futni kohëzgjatjen e zierjes.



**Shembull:** Kemi vendosur ushqimin në furrë dhe duam që të zihet për 2 orë dhe 15 minuta

- 1) Koha aktuale është 18:30.
- 2) Kalo në regjimin koha e zierjes
- 3) Vendosni kohëzgjatjen e zierjes duke përdorur sustat  $\wedge$  ose  $\vee$



Tani, ju keni programuar furrën e juaj për të zierë / pjekë ushqim për 2 orë dhe 15 minuta.  
Ju lutemi mos harroni të vendosni sustat e funksionit dhe / ose temperaturën e furrës së juaj në pozicionin e duhur.

- 4) Pas disa sekondave, në ekran do të tregohet nëse zierja ka filluar dhe do të tregohet koha aktuale.

*Vërejtje:* Ju mund të anuloni mënyrën e zierjes automatike në çdo kohë, duke shkuar regjimin manuel-regjim dore.

Në shembullin më lartë, zierja ka startuar menjiherë, pas vendosjes së kohës së nevojshme për zierje. Duke shtypur sustën  $>I$ , mund të shihni kohën e perfundimit të zierjes/pjekjes.

### **III. MODALITETI AUTOMATIK I GATIMIT**

Me rastin e programimit të pajisjes në mënyrën automatike të zierjes, është e nevojshme të programoni kohëzgjatjen e zierjes, si në shembullin më lartë. Pas kësaj vendosni orën, kur dëshironi që ushqimi të jetë i gatshëm siç përshkruhet në shembullin e mëposhtëm, ku koha e përfundimit është vendosur në 21: 30 h.

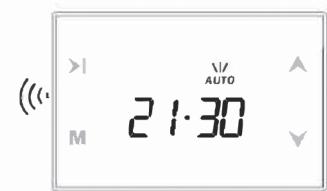


- 1) Koha e treguar se kur ushqimi do të jetë i gatshëm  $18:30 + 2:15 = 20:45$ .
- 2) Vendoseni atë në kohën e dëshiruar duke përdorur sustën  $\wedge$  dhe  $\vee$
- 3) Brenda pak sekondash, në ekran do të shfaqet koha aktuale.

Tani furra është programuar për të pjekur-zier ushqimin në ora 21:30. Pasi që koha e zierjes është programuar për 2 orë e 15 minuta, furra do të fillojë me zierje / pjekje në ora 19.15, ashtu që ushqimi do të jetë i gatshëm në ora 21.30.



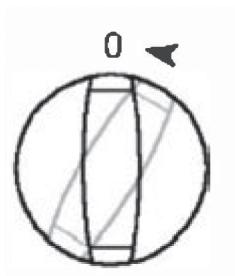
Ekrani kur fillon me zierje / pjekje



Ekrani kur zierja / pjekja ka përfunduar

Kur të përfundohet zierja automatike, do të dëgjohet një sinjal i zëshëm alarmi, dhe nëse nuk fiket nga ju, sinjali do të zgjatë 7 minuta.

- 1) Fikni furrën



2) Rivendosni kohëmatësin



**Vërejtje :** Furra do të jetë jashtë përdorimit derisa ta rivendosni kohëmatësin.

Në shembullin e treguar, së pari është programuar koha e zierjes, pastaj automatikisht është llogaritur koha e nevojshme e zierjes/pjekjes, dhe është programuar nga ana jonë. Gjithashtu është e mundur që së pari të programoni kohën për kur duhet të zihet/pjeket ushqimi, në këtë rast, koha e zierjes/pjekjes automatikisht do të llogaritet dhe më pas do të ndryshohet.

## **MBYLLJA E SUSTËS PËR MBROJTJE TË FËMIJËVE:**

Kur ky funksion aktivizohet, vetë sustat janë të bllokuara.

1). Shtypni njëkohësisht sustat ^ dhe v për 1 sekondë derisa të dëgjohen 2 tinguj të zëshëm.



2) Simboli i celësit i cili paraqitet në ekran, tregon se mbrojtja për fëmijë është aktivizuar.

Për të çaktivizuar çelësin për mbrojtje të sigurisë së fëmijëve, shtypni sustën ^ dhe v derisa simboli i çelësit të zhduken.

Përashtim: Gjatë funksionit të mbrojtësit të fëmijëve CHILD LOCK, sinjali i zërit mund të anulohet duke shtypur ndonjërin nga sustat.

## **OPSIONET QË MUND TË PROGRAMOHEN NGA PËRDORUESI:**

### **1- Treguesi i kohës (ora) 12h / 24h**

Fabrikisht treguesi është i programuar për 24-orë. Me shtypjen e sustës >I për 5 sekonda, do të tingëlljojë një zë i dyfishtë , modaliteti i ekranit do të ndryshojë në modalitet 12 orësh ( treguesi AM para dite / PM pas dite ). Nëse këte e përsëritni do të kthehet pap modaliteti 24-orësh.

### **2 - Tingujt e zërit me prekje**

Fabrikisht i programuar, sustat në prekje shoqërohen me një sinjal zëri. Duke shtypur sustën M, për 5 sekonda do të dëgjohet një tingull i dyfishtë dhe në ekran do të shfaqet nt, që do të thotë ska tinguj të zëshëm. Tani, nuk do të krijohen më tingujt në prekje. Nëse e përsëritni procedurën e njëjtë , derisa në ekran të shfaqet bt , që do të thotë tingulli i zëshëm me sustë, ju mund të ktheheni prapa tingullin me zë me prekje.

### **3 - Rregullimi i ndriçimit të ekranit:**

Duke e shtypur sustën A , për 1 sekond, derisa të dëgjoni tingullin e dyfishtë, ju hyni në regjimin e ndriçimit në ekran. Në ekran paraqitet br 0x (x = 1 deri 8). Tani me çdo shtypje të mëvonshëme në të njëjtën sustë do të zgjedhesh ndriçimi. Ekzistojnë 8 nivele, me të cilat

ndriçimi fillon të ritet në çdo prekje . Gjerë tek efekti i njëjtë arrihet edhe me shtypje të kësaj suste. Brenda 5 sekondave pas lëshimit të sustës, niveli i dritës ruhet. Fabrikisht është i vendosur ndriçimi maksimal.

### **4- Përzgjedhja e tingullit të zilës:**

Prekni dhe mbani të shtypur sustën V për 1 sekond, derisa të dëgjoni sinjalin e zërit të dyfishtë. Pas çdo prekje të kësaj suste në gjatësi prej 5 sekondave, do të dëgjoni një ton të ndryshëm. Ka 3 tone të ndryshme në dispozicion. Toni i fundit që e dëgjoni do të ruhet brenda 5 sekondave.

Vërejtje: Opcionet e programuara janë të përhershme dhe nuk do të fshihen pas ndërprerjes së energjisë elektrike

## 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
				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
				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
				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	
Copē 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	
Mish lope	2	3		190–210	35–40	Tunxh
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	
Byftek	2	3		190–210	35–40	Tunxh
				170–190	30–35	

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
				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 elektriqe.

## 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

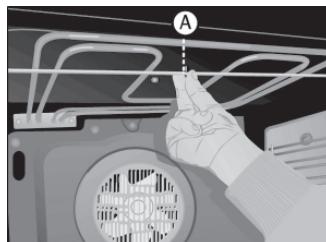
Mos e pastroni brendinë e furrës duke përdorur avull ose avull nën presion. Mos përdorni materiale si sfungjera, lecka metalike ose ndonjë material që mund të gërvish emajlin.

- 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 original.



## Pastrimi i paneleve katalitike

Në varësi nga modeli

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

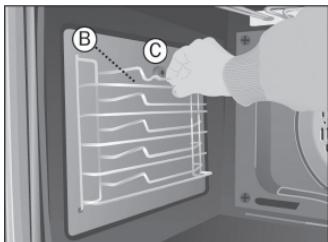
- Hiqni panelët dhe zhytni në ujë, sa të jetë e nevojshme në mënyrë që mbetjet e ushqimit të zbuten.
- Pastroni panelet me sfungjer dhe ujë të pastër.
- Thajini panelet dhe rivendosni ato në furrë.
- Aktivizoni furrën për një orë në 200 °C.

## Vërejtje

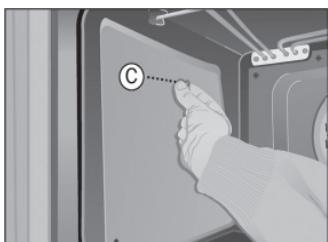
- Mos përdorni produkte komerciale për pastrim ose pluhur gërryes për panele katalitike.

## Udhëzim për heqjen mbështetësve dhe pllakave të rafshta

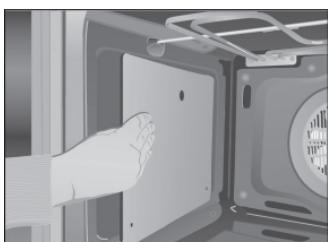
1. 1 Hiqni pajisjet nga brendia e furrës.



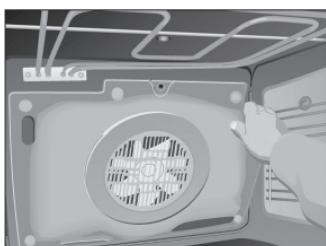
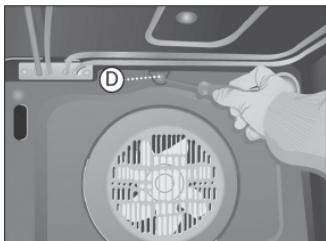
2. Lirojini mbajtësit (B) duke lëshuar vidën (C).



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 mbrojnë ventilatorin.

### Pastrimi i jashtëm i furrës dhe aksesorëve

Pastroni pjesën e jashtme të furrës dhe aksesorëve me ujë të ngrohtë 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.

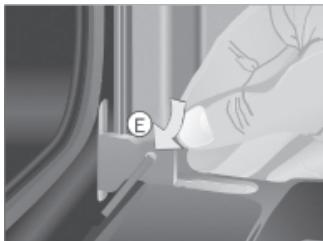
Për sipërfaqet e çelikut të pandryshkur përdorni vetëm sfungjer ose lecka të cilat nuk mund ti gërvishin ato.

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.

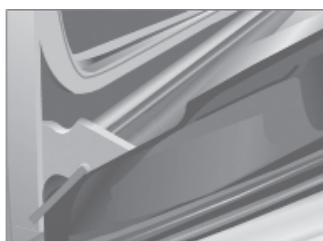
### Pastrimi i derës së furrës

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

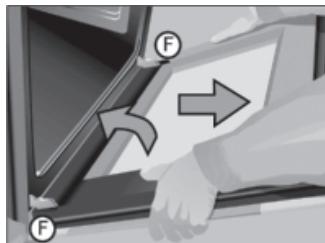
1. Hapni plotësisht derën.
2. Rrotulloni plotësisht dy lidhëset ose futni gjilpëra të vogla në vrima. (E)



3. Myllni derën derisa në të hyjnë dy lidhëset.



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



Për ta vendosur përsëri derën, tanë vepronî në mënyrë të kundërt.



4. Për mbajtëset me klip.

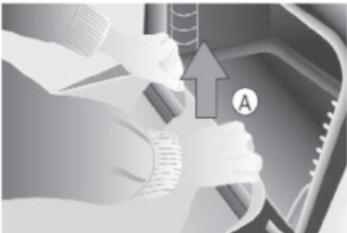
Kur furra është hapur, me ndihmën e kaçavidës hapni klipet sa më gjërë që të jetë e mundur.

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

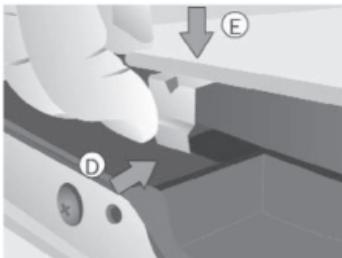
Udhëzime për heqjen / vendosjen e sërishme të xhamit të brendshëm

1. Hapeni derrën e furrës.
2. Tërhiqeni xamin duke e mbajtur me pjesën e poshtme
3. Xami 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.

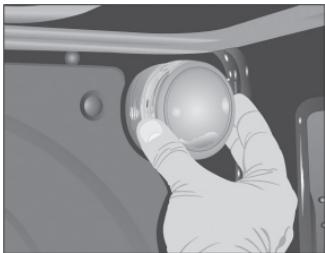
4. Pastrojeni pjesën e brendëshme të xhamit dhe pjesën e brendëshme të derës së furrës.
5. Vendoseni xamin në tastere në majë të derës (B).



## 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

<b>Furra nuk punon</b>	<b>Drita treguese për nxemje nuk punon</b>
<p>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.</p>	<p>Zgjidheni temperaturën. Zgjidheni menaxhimin . Drita treguese duhet të ndizet vetëm kur furra nxehet gjerë në temperatuarën e dëshiruar nga ju.</p>
<b>Drita e furrës nuk funksionon.</b>	<b>Rezultatet e pritshme të zierjes nuk janë arritur.</b>
<p>Zëvendësone llambën. Sigurohuni që është paluar-mbyllur sipas udhëzimit për përdorim</p>	<p>Shihni tabelat e zierjes për tu udhëzuar për punën e furrës së juaj.</p>
<b>Derisa furra punon del tym</b>	
<p>Shfaqje normale gjatë përdorimit të parë. Pastroni furrën herë pas here. Përdorni sasi më të vogël të yndyrës ose vajit që shtoni në tunxh-tepsi. Mos përdorni programe për temperaturë më të larta nga ato të tre-guara në tabelën e zierjes/pjekjes.</p>	<p><b>Vërejtje</b> Nëse edhe pas rekondimeve, problemet vazhdojnë, kontaktoni servisin tonë për ndihmë teknike.</p>

# 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 përdorëzat anësore dhe kurremos e kapni përdorëzën 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)

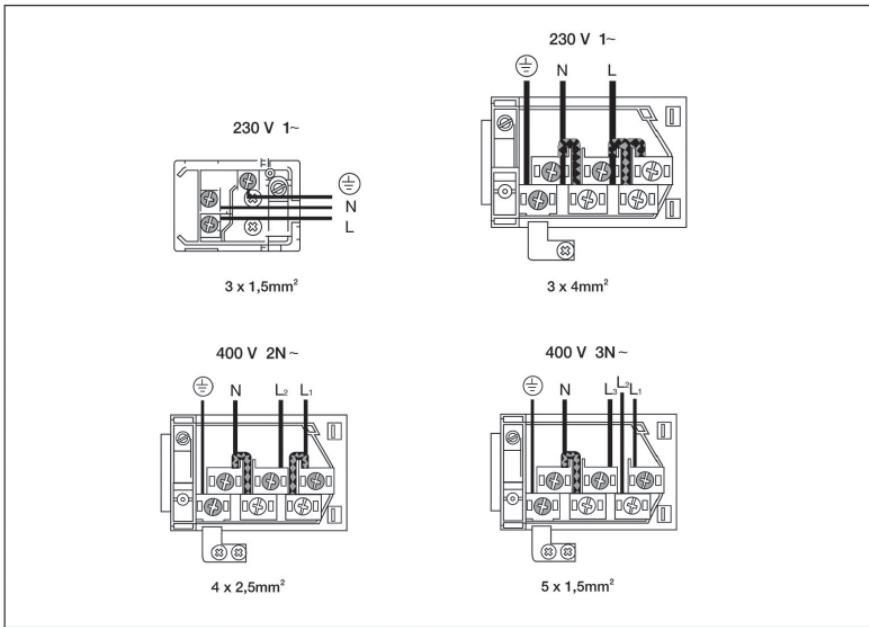
- Për të vendosur furrën multifunkSIONALE në vendin e saj, pjesa e fundit e njësisë i cili i përshtatet pjesës së hijezuar në fotografinë 3, nuk guxon të ketë kurrfarrë projekcionesh (përforcime, tuba, shteker etj.). (Shih faqen 68).
- Ngjitetësi i cili përdoret përkapaku e plastikës të mobiljeve të 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 distancë të hapjes mes kontaktave prej të paktën 3mm për të bërë të mundur çkyqjen në rast rreziku, 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.



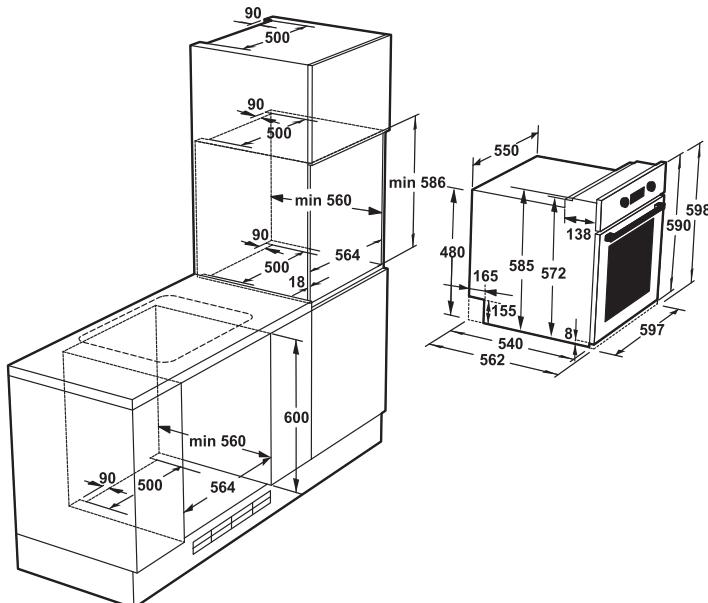
### Montimi i furrës

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

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. Përforcione 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.



Simboli  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 shmangëjen e pasoja eventuale negative për ruajtjen e mjesdit njerëzor dhe për shëndetin e njeriut, të cilat mund të janë shkaktare nga hedhja joadekuate 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 10EPBCT1 CL XS**

**OSE 8EPBCT1 CL 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

### **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:** Прибор и доступные части нагреваются во время работы.

Страйтесь не прикасаться нагреватель в блоке.

Дети в возрасте до 8 лет должны находиться подальше от устройства, если они могут быть непрерывно контролируются.

Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет, люди с физическими или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний в той степени, которая гарантированно или управляющей информации, представленной в отношении опасностей. Дети не должны касаться духовки. Очистки и технического обслуживания деланы заказчикам не должны выполняться без присмотра детей.

**ВНИМАНИЕ:** Готовить с жиром или маслом, состоявшейся в печь без присмотра, может быть опасным и привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар воды, просто выключите электропитание печи, а затем накрыть скатером или пламени пожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара Не храните материалы на варочной поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** Если поверхность поцарапана, отключите электропитание, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током.

## Содержание

Перед использованием печи (ей) в первую очередь .....	116
Экологическая упаковка .....	116
Важные инструкции по технике безопасности .....	117
Таблица Кулинария .....	126
Чистка и обслуживание .....	130
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 властями 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.
- 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 извлече-ние и облегчить их использование.
- Не размещать контейнеры или пища непосредственно к нижней части муфеля. Всегда используйте маслоупо-вителей и баров.
- Не допускать попадания воды на дне муфеля, а печь работает, так как это может привести к повреждению эма-ли него.
- В то время как работы духовки, от-крывать дверь как можно меньше, чтобы уменьшить потребление элек-троэнергии.
- Используйте защитные перчат-ки, 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.

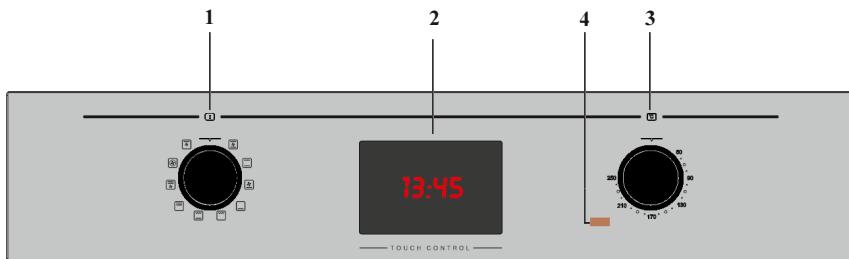
## OSE 10EPBCT1 CL XS / OSE 8EPBCT1 CL XS



1. Панель управления
2. Уплотнитель дверцы духовки
3. Гриль
4. Хромированные направляющие для противней
5. Решетка
6. Противень для приготовления блюд на гриле
7. Противень для выпечки  
Телескопические направляющие - опция
8. Петли дверцы духовки
9. Дверца духовки
10. Вентиляционное отверстие
11. Крепежные элементы к фурнитуре
12. Экран гриля
13. Пароотвод
14. Лампа подсветки
15. Задняя панель
16. Вентилятор
17. Внутреннее закаленное стекло

RU

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



<b>1. Нажимная кнопка для функций</b>	<b>3. Нажимная кнопка для настройки температуры</b>
<b>2. Электронное сенсорное программирующее устройство</b>	<b>4. Световой индикатор нагрева.</b> Указывает, что прибор нагревается, и гаснет, когда заданная температура достигнута.

## Включить:

После включения, время высвечивается начиная с 0:00. Вы можете настроить время с помощью кнопок  и 

## 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. Приготовление с помощью вентилятора:

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



### 9. Традиционное приготовление:

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



### 10. 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.

# Использование духового шкафа

## ИЗОБРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО СЕНСОРНОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА



Электронное сенсорное программирующее устройство, которым оборудован Ваш духовой шкаф, предоставляет возможность приготовления блюд для подачи на стол в желаемое Вами время. Единственное, что необходимо сделать, это задать час начала приготовления еды и время окончания готовки. Можно также использовать его в качестве часов со звоном, которым Вы только задаете промежуток времени, после истечения которого Вы получите напоминание посредством звукового сигнала.

### ВКЛЮЧЕНИЕ:

При включении, цифры и автоматические иконки мигают, духовой шкаф не работает. Нажмите на M, чтобы перейти в ручной режим и настроить текущее время, используя кнопки со стрелками вверх и вниз.

### РУЧНАЯ НАСТРОЙКА



Нажмите одновременно >I и M, чтобы ввести ручную настройку.

Все предыдущие программы будут аннулированы.

### НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Настройка часов возможна только тогда, когда духовой шкаф не выполняет программу готовки. Сначала введите ручную настройку, как это описано выше. Точка на дисплее между часом и минутами начинает мигать.



- 1) Включите режим настройки часа
- 2) Настройте час при помощи ^ кнопки или \v кнопки
- 3) Через несколько секунд экран перестанет мигать

### **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ТРЕВОГИ:**

Посредством этой опции, Вы можете настроить тревожную сигнализацию так, чтобы после истечения установленного Вами времени Вас оповестил об этом звуковой сигнал.



- 1) Нажмите два раза M, чтобы перейти к режиму тревоги
- 2) Используйте ^ кнопку и \v кнопку, чтобы задать промежуток времени в минутах
- 3) Через несколько секунд экран перейдет в режим часы

### **АННУЛИРОВАНИЕ СИГНАЛИЗАЦИИ ТРЕВОГИ**



После истечения заданного периода времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.

### **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

#### **I. ТАЙМЕР ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПОДОГРЕВА**

1. Нажмайте кнопку M, пока светодиод начнет мигать.
2. Установите время, необходимое для предварительного нагрева духовки и используйте ^ кнопку и \v кнопку . Также установить требуемую функцию и температуру приготовления
3. После того как время для предварительного нагрева истекает, вы услышите звуковой сигнал, который можете отключить прикосновение любой кнопки. После этого вы можете поставить блюдо в духовку и начать готовить.

#### **II. ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

Если Вы желаете незамедлительно приступить к готовке, просто задайте время приготовления.

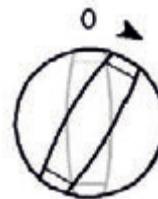
**Например: Вы поставили блюдо в духовой шкаф и хотите, чтобы на его приготовление ушло 2 часа 15 минут.**



**1) Текущий час - 18:30**

**2) Перейдите в режим готовки, нажимом на кнопку M**

**3) Настройте время готовки, используя ^ кнопку или \v кнопку (например 2 часа 15 минут)**



Теперь Вы уже настроили Ваш духовой шкаф на приготовление блюда за 2 часа 15 минут. Просьба не забывать повернуть кнопку выбора температуры и кнопку выбора функции для установки в подходящую позицию.

**4) Спустя несколько секунд на экране будет показано, что готовка началась, и появится текущее время.**

**Примечание:** Вы можете аннулировать автоматический режим готовки, в любое время, перейдя в ручной режим.

### III. АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

**При программировании прибора в автоматическом режиме, необходимо установить время приготовления пищи, как в приведенном выше примере. Затем установите время, которое вы хотите хотите, чтобы**

В вышеупомянутом примере, готовка начинается сразу же после задания продолжительности приготовления. Нажимая кнопку >I Вы можете увидеть час, когда блюдо будет готово. Час, когда блюдо будет готово к подаче на стол, если Вы того желаете, тоже можно изменить.

В нижеприведенном примере час готовности изменится на 21:30.



- Показано время, когда пища будет готова  $18:30+2:15=20:45$ .
- Настройте желаемое время окончания готовки, используя кнопки  $\wedge$  или  $\vee$ . (например 21:30)
- Через несколько секунд экран возвращается к режиму часов.

Теперь Вы уже настроили Ваш духовой шкаф на приготовление пищи в 21 час 30 минут.

Так как время готовки было перепрограммировано на 2 часа 15 минут, Ваш духовой шкаф начнет приготовление пищи в 19 часов 15 минут, чтобы еда была готова в 21 час 30 минут.

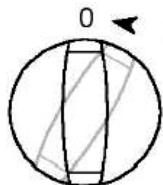


1) Экран при начале готовки.



2) Экран при завершении готовки.

Когда автоматическая готовка завершена, сигнализация тревоги начинает издавать звон и, если не будет отключена, продолжает сигнализировать на протяжении 7 минут.



- Выключите духовой шкаф поворотом кнопок для функций и температуры в позицию „0“.

- Перезагрузите таймер

**Примечание:** Ваш духовой шкаф не сможет функционировать до тех пор пока Вы не перезагрузите таймер.

В приведенном примере сначала произведена настройка отрезка времени, отведенного на готовку, а время готовности блюда сначала рассчитывается автоматически, затем корректируется Вами. Кроме того возможно сначала настроить час готовности блюда - в этом случае время готовки будет рассчитано автоматически, а после этого потребуется скорректировать его.

### **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ:**

Когда эта функция активирована, кнопки заблокированы.



- 1) Нажмите на кнопку ^ и на кнопку v одновременно на 1 секунду, пока не прозвучат два бип-тона.
- 2) На экране появляется символ ключа, функция защиты от детей активирована.

Для того, чтобы деактивировать функцию блокировки от детей, жмите на ^ кнопку и v на кнопку одновременно до тех пор пока символ ключа исчезнет. Исключение: Звуковой сигнал во время активированной функции „Защита от детей“ может быть приостановлен путем нажатия на любую кнопку.

## **НАСТРОЙКИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ:**

### **1. Формат дисплея на время 12ч./24ч.**

Производственные настройки сделаны для дисплея в 24-часовом формате. После нажатия кнопки >I в течение 5 секунд, прозвучит двукратный звуковой сигнал и режим дисплея изменится, перейдет на 12-часовой (до полудня/ после полудня). Если это действие будет повторено, произойдет возврат к 24-часовому формату.

### **2. Звуковой сигнал при касании кнопок**

Согласно производственной настройке, касание пробок сопровождается звуковым бип-сигналом. При касании кнопки M в течение 5 секунд, звуковой бип-сигнал прозвучит 2 раза и на экране появятся буквы nt (без звука). Теперь уже не будет звучать звуковой сигнал. При касании кнопки M до тех пор, пока не появится bt (звуковой бип-сигнал), Вы осуществите возврат к режиму звукового сигнала при нажатии на кнопки.

### **3. РЕГУЛИРОВАНИЕ ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ**

Нажатием на ^ кнопку в течение одной секунды до тех пор пока не прозвучит двукратный бип-сигнал, Вы переходите в режим регулирования яркости дисплея. Дисплей показывает br 0x (x=1 до 8). Теперь после каждого следующего касания той же кнопки яркость будет снижаться. Есть 8 степеней , при каждой из которых яркость усиливается после каждого касания.

Достижение того же самого эффекта осуществляется также при длительном задержании этой кнопки. Через 5 секунд после прекращения нажима на кнопку степень яркости сохраняется . Производственная настройка это максимальная яркость.

## 4. ВЫБОР ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Жмите на кнопку одну секунду до тех пор пока Вы не услышите двукратный звуковой бип-сигнал. При каждом касании к этой кнопке в рамках 5 секунд, Вы услышите разные звуковые сигналы. В наличии имеются 3 вида звуковых сигналов. Последний прозвучавший звуковой сигнал сохранится в рамках 5 секунд.

Примечание: Программированные опции энергонезависимы. Они не будут удалены в случае отключения питания.

## 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	[1]	190–210	75–85	Форма для выпечки
			[2]	170–190	65–75	
			[3]	180–200	80–85	
Кролик	1,5	3	[1]	180–200	60–65	Форма для выпечки
			[2]	160–180	45–50	
			[3]	170–190	45–50	
Ягненок	1,5	3	[1]	190–210	50–55	Форма для выпечки
			[2]	170–190	45–50	
			[3]	180–200	50–55	
Ножка, лопатка	1,5	3	[1]	170–190	35–40	Огнеупорный суд
			[2]	160–180	30–35	
			[3]	170–190	30–35	
Соленые свиная корейка	1	3	[1]	170–190	40–45	Форма для выпечки
			[2]	160–180	30–35	
			[3]	170–190	30–35	
Куры	1,5	3	[1]	190–210	50–55	Форма для выпечки
			[2] [3]	170–190	45–50	
			[1]	190–210	35–40	
Говядина	2	3	[1]	170–190	30–35	Форма для выпечки
			[2]	180–200	35–40	
			[3]	190–210	35–40	
В панировке стейк, стейк в кляре	2	3	[1]	170–190	30–35	Форма для выпечки
			[2]	190–210	35–40	

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
		2		160–170	55–60	
Печенье	0,5	3		160–180	20–25	Форма для выпечки
				150–170	15–20	
Корзины 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:

130

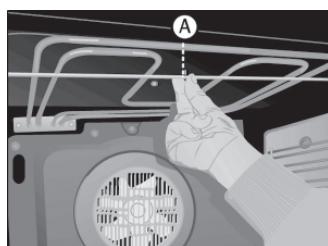
Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут повредить эмаль.

- Некоторые модели снабжены системой каталитационной 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 катализических панелей

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

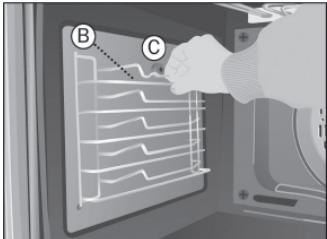
1. Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размягчатся.
2. Вымыть панели при помощи губки с мылом и ополоснуть чистой водой.
3. Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
4. Включить духовку на один час при температуре 200°C

#### Внимание

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

## Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей

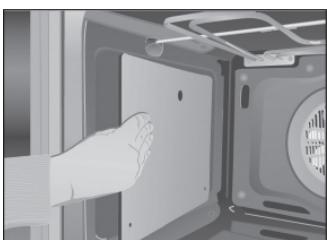
1. Удалите из духовки все внутренние аксессуары.



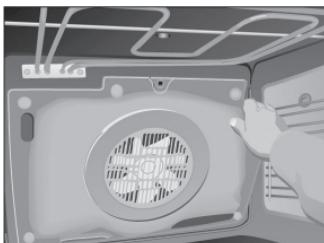
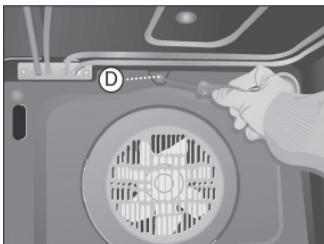
2. Потяните за подвески (В), ослабив их крепление при помощи болта (С).



3. Отвинтите болт (С) 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.

RU

131

### 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.

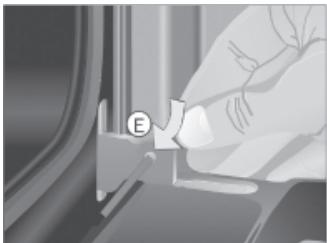
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

### **Чистка дверцы духовки**

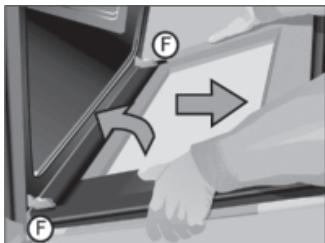
В зависимости от модели духового шкафа, можно снять дверцу для облегчения чистки.

Для этого следует:

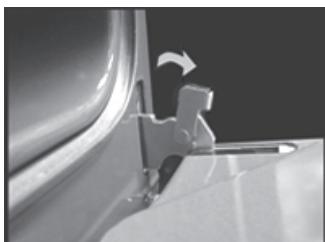
- 1.** Открыть дверцу.
- 2.** Повернуть до упора крючки (E).



- 4.** Открыть дверцу обеими руками, удерживая за боковые стороны, приподнять дверцу и отделить ее от духовку 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.



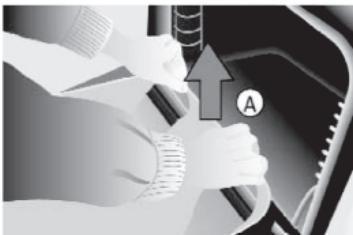
- 3.** Закрыть дверцу и вставить оба крючка.



## 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

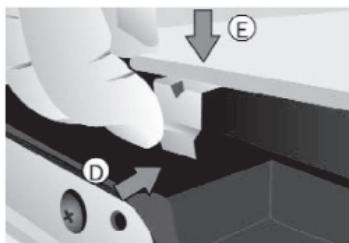
Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло, дверца духового шкафа закроется.

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).

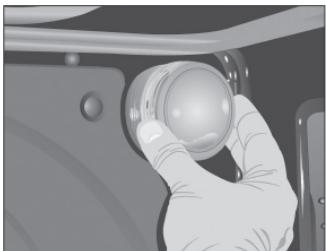
7. Нажмите двумя руками на оба внутренних держателя (D) одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло вновь окажется закрепленным в дверце.



## **Замена лампочки в духовом шкафу**

### **Внимание**

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



**RU**

Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.

Заменить лампочку в новь установить линзу.

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

## **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, про-  
блема остается не решенной, следует  
обратиться в Службу Технической По-  
мощи.

# 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.

RU

## 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.

136

### 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).

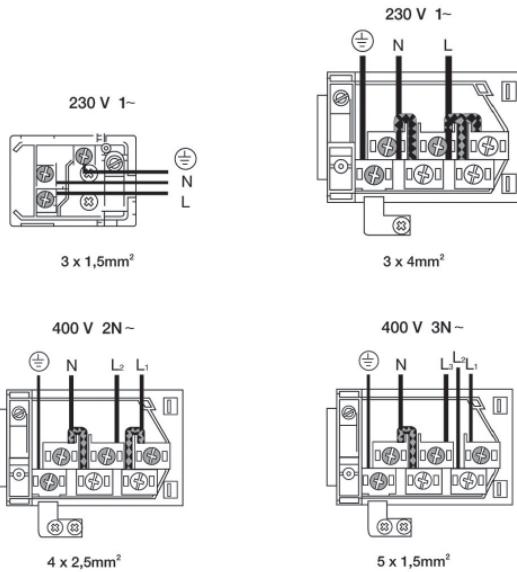
- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 2, не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры выше 85°C.

### 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 омниполлярный 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.



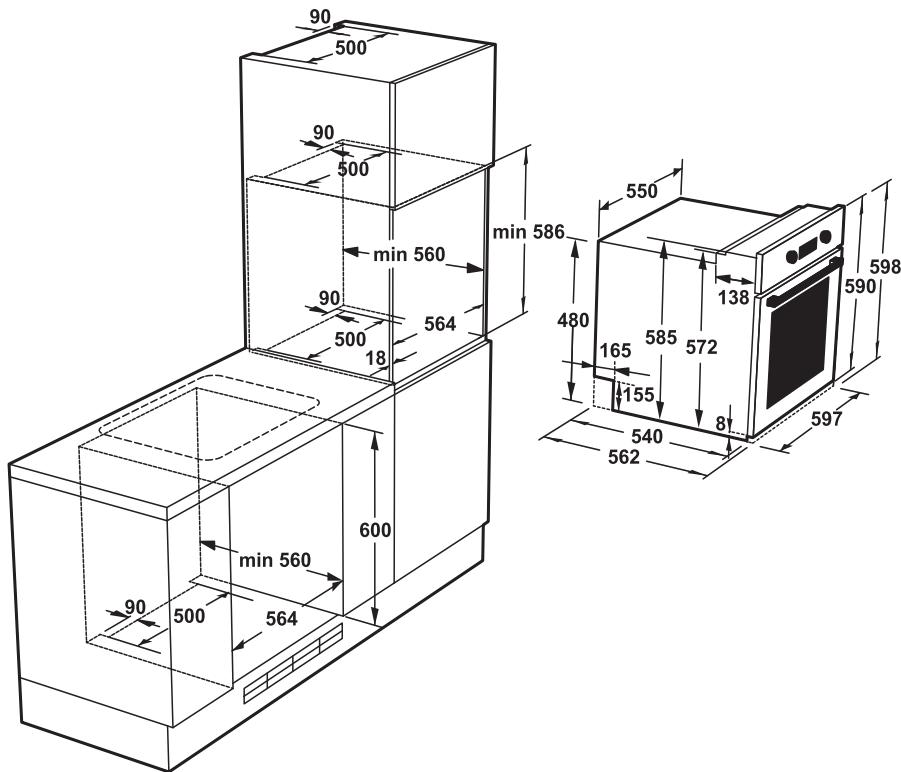
## Монтаж и размеры

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, которые входят в комплект. Болты следует завинтить, используя отверстия, которые 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.

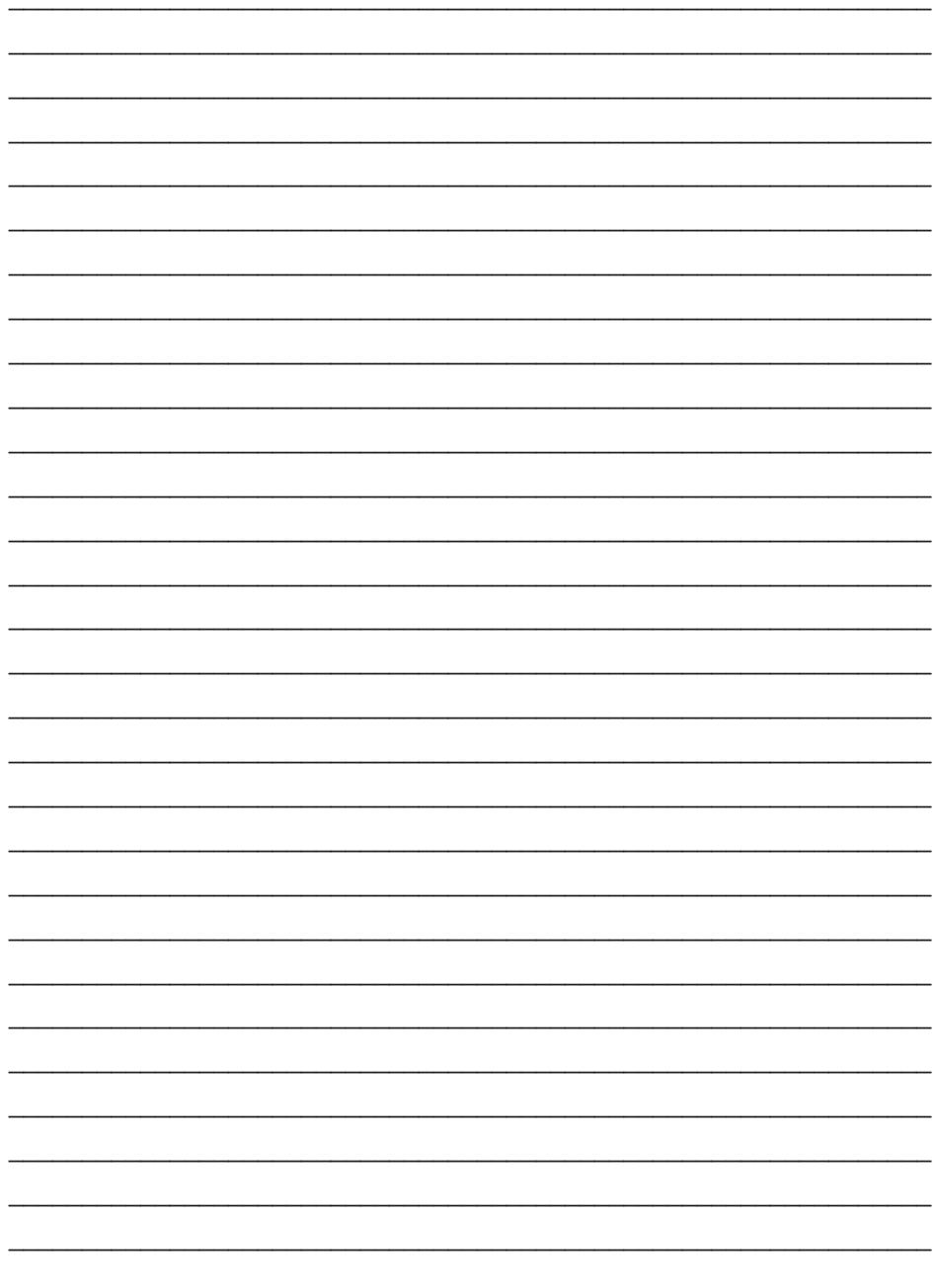


Символ на упаковке продукта  указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить 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.

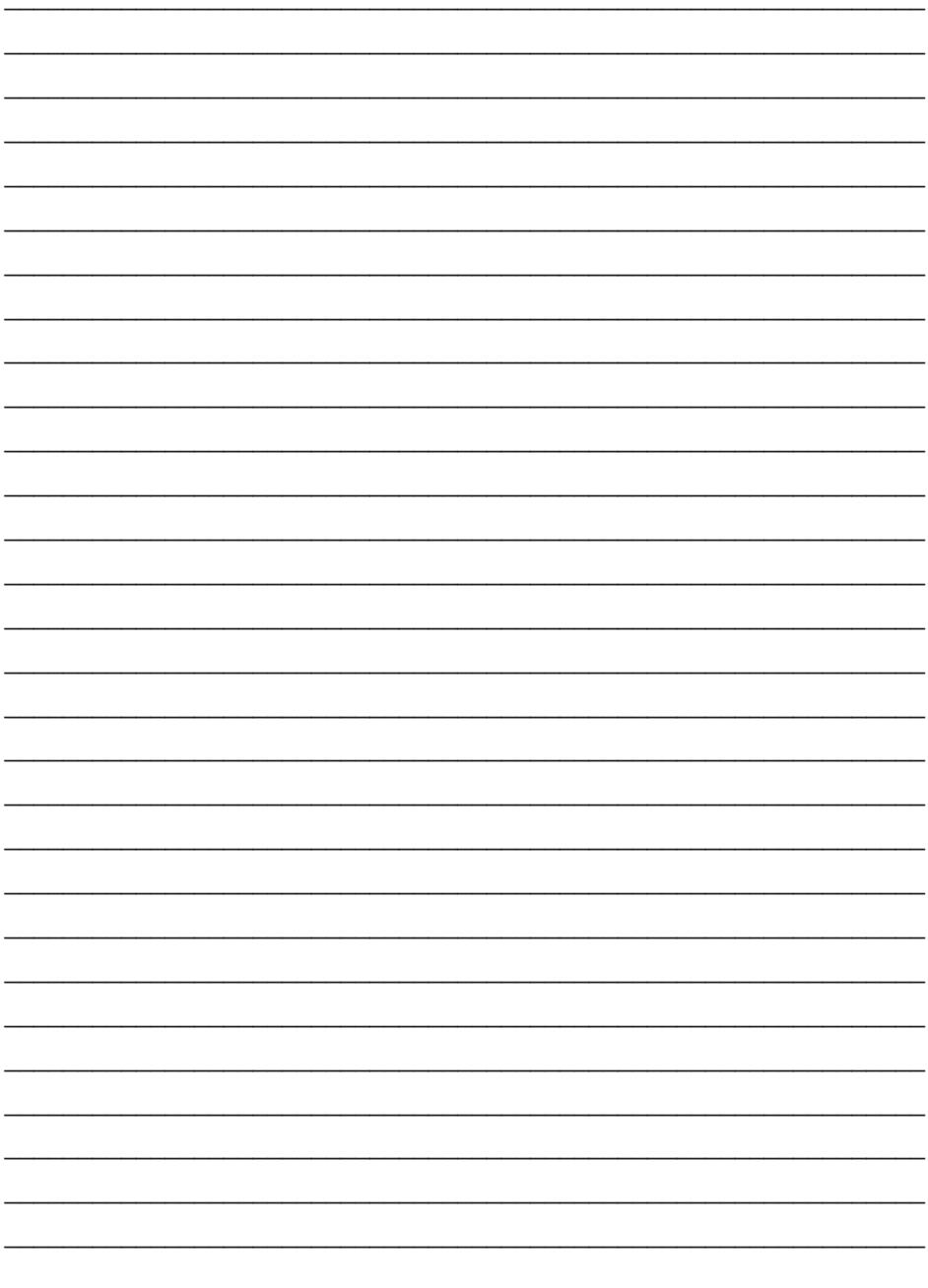
**СПРАВОЧНЫЙ ЛИСТОК ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ИЗДЕЛИЯ:**

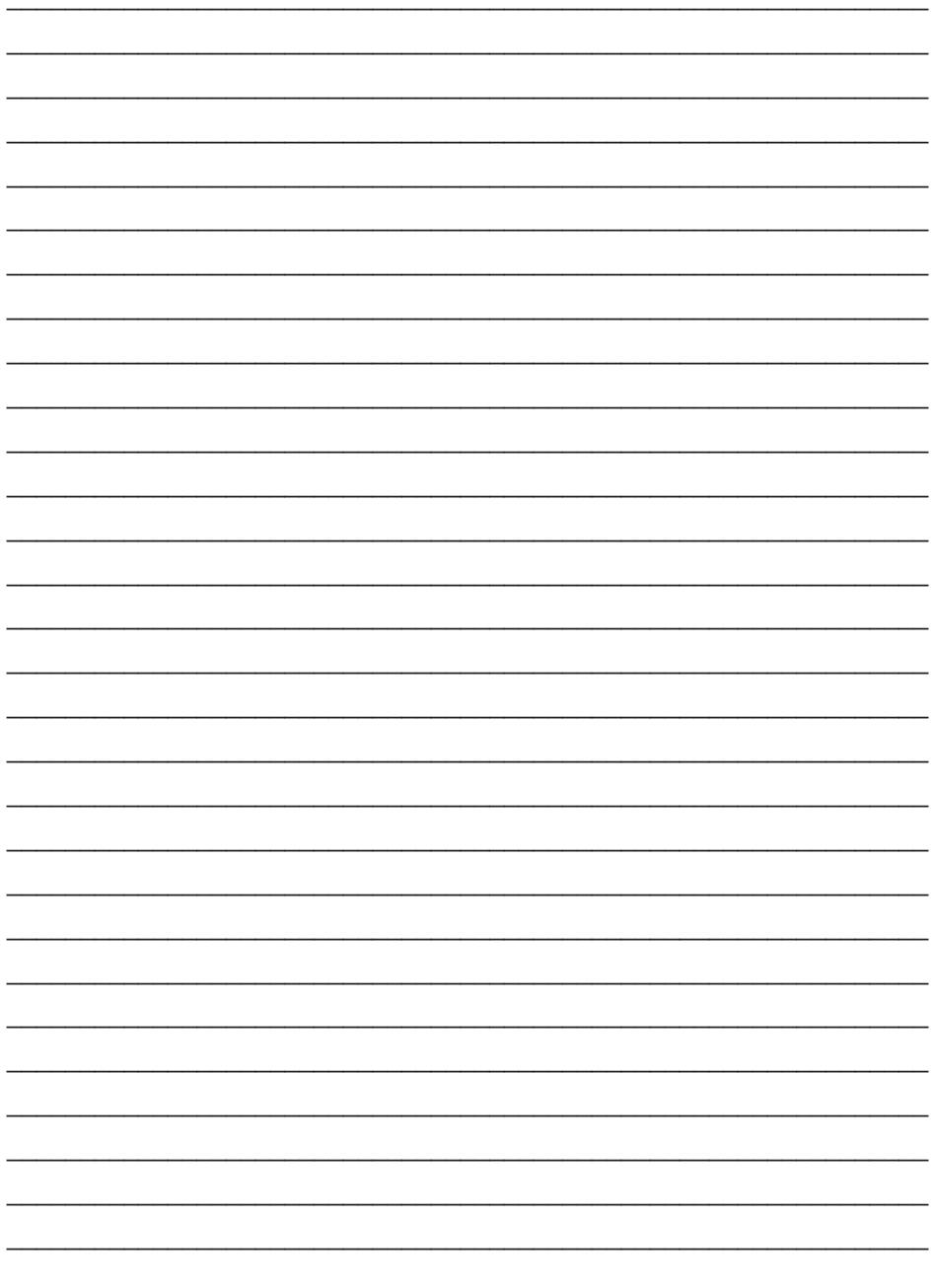
МАРКА:	EUROLUX
НОМЕНКЛАТУРНОЕ НАИМЕНОВАНИЕ:	<b>OSE 10EPBCT1 CL XS</b> <b>OSE 8EPBCT1 CL XS</b>
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ИНДЕКС:	95.7%
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС :	A
ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЗА ЦИКЛ ФУНКЦИИ КОНВЕНЦИОНАЛЬНОГО НАГРЕВА:	0,84 kWh/ за цикл
ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЗА ЦИКЛ ФУНКЦИИ	
ВЕНТИЛИРОВАННОГО НАГРЕВА:	0.75kW/h за цикл
ЧИСЛО МУФЕЛЕЙ:	1
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ИСТОЧНИК:	ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ:	57Л

**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

## BOOLEKS

SRB

**Novi Beograd:** 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. 3 б ; бр. 2, ,

**Тетово:** 044/33 7 919, ул. Видое Смилевски Бато бр.21А, л.1

## PRILEKS

RKS

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