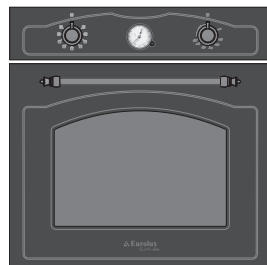
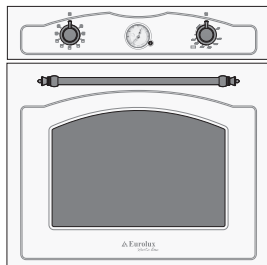


## **RUSTIC LINE**

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА  
MULTIFUNKCIONALNE RERNE  
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА  
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

**FVSR 5MAC A / FVSR 5MAC C**  
**FVSR 9MACCT2 A / FVSR 9MACCT2 C**



**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

**SRB** UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**МК** УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

**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 "Eurolix".*

**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 информацията относно опасностите. Децата не трябва да пипат фурната. Почистването и поддръжката (от клиента) не трябва да се извършва от деца без надзор.

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

Не се опитвайте НИКОГА да гасите пожара с вода, само изключете електрическото захранване на фурната и след това покрийте 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.



## Съдържание

Преди да използвате фурната за първи път.....	4
Екологична опаковка.....	4
Важни инструкции за безопасност .....	5
Описание на уреда .....	6
Таблицы за готвене .....	8
Почистване и поддръжка .....	12
Отстраняване на неизправности .....	15
Техническа информация .....	16
Инсталиране на фурната.....	16
Схеми за монтажа на фурната.....	17

## ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

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

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

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

## ЕКОЛОГИЧНА ОПАКОВКА

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

# ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## Електрическа безопасност

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

## Съвети относно детската безопасност

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

## Експлоатационна безопасност на фурната

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

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

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

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

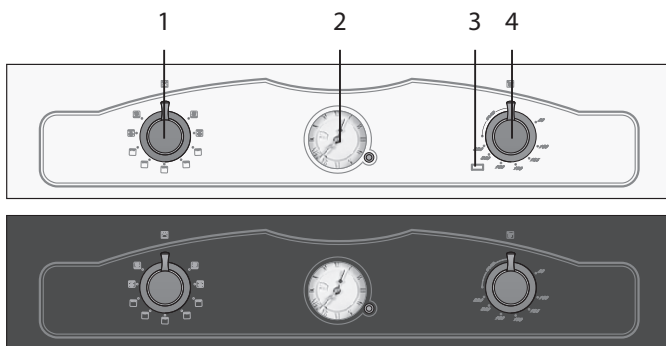
## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



**BG**

6

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. Избор на програми
2. Аналогов часовник

3. Индикатор за температура
4. Избор на температура

## ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА:



### 1. Традиционно готвене:

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



### 2. Включен е долния нагревател:

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



### 3. Включени са долния нагревател и вентилатора:

Долният нагревател загрева 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.



### 6. Функция макс грил:

Тази функция е подходяща за разпределяне на горещия въздух около храната. Температурата на готвене по подразбиране е 250°C.



### 7. Приготвяне на паста:

Горният и долният нагревател загреват фурната, вентилаторът движи

горещия въздух около тавите. Температурата на готвене по подразбиране е 180°C.



### 8. Функция пица:

Тази функция е подходяща за приготвяне на пица. Температурата на готвене по подразбиране е 180°C.



### 9. Готвене с включен вентилатор:

Температурата на готвене по подразбиране е 180°C.



### 10. Функция размразяване:

Вентилаторът движи въздуха във фурната без загреване.



### 11. Традиционно готвене:

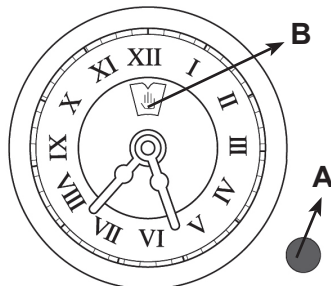
Тази функция е подходяща за комплексно готвене и печене на грил. Температурата на готвене по подразбиране е 180°C.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

### Настройка на текущото време



Натиснете и завъртете копчето А по посока на часовниковата стрелка.

Внимание: при някои модели тази операция се изпълнява чрез натискане и завъртане на копчето А в посока, обратна на часовниковата стрелка.



























## Настройка на края на готвенето

За да настроите времето за готвене, завъртете копчето А докато прозорчето на диска В съвпадне със желаното време за готвене, максимум до 180 минути. При изтичане на настроеното време фурната се изключва и се чува непрекъснат звуков сигнал. За да спрете звуковия сигнал, завъртете копчето докато прозорчето

























съвпадне със символа . За да използвате фурната в ръчен режим на работа, завъртете копчето докато прозорчето на диска съвпадне със символа .

























## ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ





















Таблиците за готвене показват примерни температурни диапазони и примерни времена за приготвяне на ястията. Режимът на готвене зависи от модела. За получаване на най-добри 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	
Сьомга в омазнена хартия	1	3		180–200	20–25	Тавичка
			 	170–190	15–20	
Пъстърва	1	2		190–210	20–25	Тавичка
			 	180–200	15–20	

Месо	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Малко прасенце	2	3		190–210	75–85	Тавичка
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Заек	1,5	3		180–200	60–65	Тавичка
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Агне	1,5	3		190–210	50–55	Тавичка
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Бут, плешка	1,5	3		170–190	35–40	Огнеопорен съд
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Осолено 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		160–170	60–65	Форма за хляб
		2		160–170	55–60	
Бисквити	0,5	3		160–180	20–25	Тавичка
				150–170	15–20	
Воловани	0,25	3		170–190	15–20	Тавичка
				170–180	15–20	
Капкейкове /мъфини/	0,5	2		160–180	25–30	Тавичка
				150–170	25–30	
Печени ябълки	1	3		180–200	35–40	Тавичка
				170–190	30–35	
Печени банани	0,5	3		170–190	15–20	Огнеупорен съд
				170–190	10–15	
Бисквити от бутер тесто	0,25	2		180–200	20–25	Тавичка
				170–190	20–25	
Кейк със сливи	0,5	2		170–190	60–65	Форма за кейк
				160–180	50–55	
Ябълков пай	1	2		170–190	50–55	Тавичка
				160–180	45–50	
Чийзкейк	1	2		180–200	45–50	Форма за чийзкейк
				170–190		

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### Внимание!

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

### Почистване на вътрешността на фурната

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

### Внимание!

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

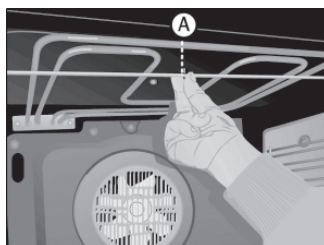
- Повечето модели имат система за каталитично почистване/самопочистване (опция). Тази система отстранява малките мазни остатъци по време на готвенето при високи температури.
- Ако мазните остатъци останат след готвенето, те могат да се отстранят

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

### Използване на спускаемия грил (в зависимост от модела)

За почистване на горната част на фурната,

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



### Почистване на каталитичните панели (в зависимост от модела)

Ако някакви хранителни остатъци останат след нормалното почистване, тогава:

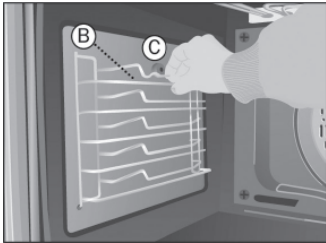
1. Извадете панелите и ги накиснете толкова дълго, колкото е необходимо, за да омекнат хранителните остатъци.
2. Изтрийте панелите с гъба и чиста вода.
3. Изсушете панелите и ги монтирайте отново във фурната.
4. Включете фурната на 200°C за един час.

### Внимание!

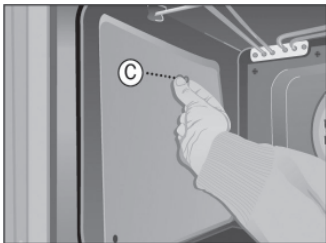
Не използвайте търговски почистващи продукти или абразивни прахове върху каталитичните панели.

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

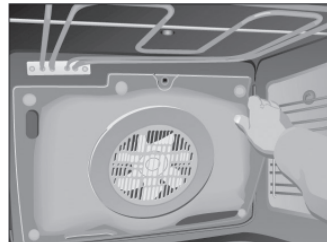
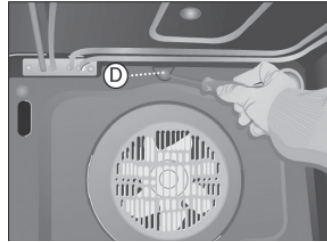
1. Извадете аксесоарите от вътрешността на фурната.
2. Освободете носачите (B) от болта (C).



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



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



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

### Внимание!

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

## Почистване на фурната отвън и на аксесоарите

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

### Внимание!

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

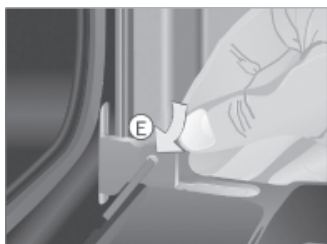
За почистване на фурната отвън, не се опитвайте да отстранявате контролите,

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

### Почистване на вратата на фурната

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

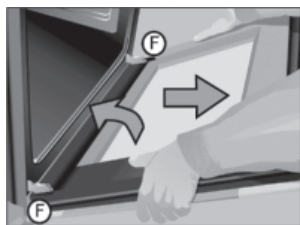
1. Отворете напълно вратата
2. Завъртете изцяло двете скоби или поставете малки топлийки в отворите (E)



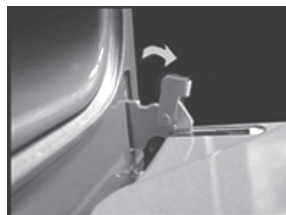
3. Затворете вратата, докато се докосне до двете скоби.



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



За да монтирате отново вратата, процедирайте в обратен ред.



5. За панти със скоби:

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

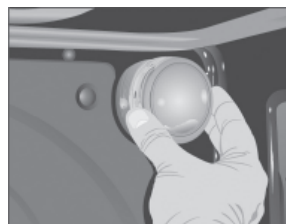
### Смяна на осветителната крушка

#### Внимание!

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

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

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



## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

<b>Фурната не работи</b>
Проверете свързването към електрическото захранване. Проверете предпазителите и автоматичния прекъсвач на Вашата инсталация. Уверете се, че часовникът е в ръчен или програмиран режим. Проверете позицията на превключвателите на функциите и температурата.
<b>Не работи вътрешното осветление на фурната</b>
Сменете крушката. Проверете монтажа и в съответствие с книжката с инструкции.
<b>Сигналната лампа за нагряването не работи</b>
Изберете температура. Изберете програма. Тя трябва да свети само когато фурната се нагрява до достигане на зададената температура.

<b>Когато фурната работи се отделя дим</b>
Това е нормално по време на първоначалното използване на уреда. Почиствайте периодично фурната. Намалете количеството на мазнина или олио, добавяни в тавичката. Не използвайте настройки на по-високи температури от тези, дадени в таблицата за готвене.
<b>Не се постигат очакваните резултати при готвенето</b>
Прегледайте таблиците за готвене, за да получите упътване върху работата на Вашата фурна.

### Забележка:

Ако, независимо от препоръките, проблемите продължават, свържете се с Техническия Сервиз.

## ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

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

1. Серийния номер
2. Модела на уреда

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

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

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

## ИНСТАЛИРАНЕ НА ФУРНАТА

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

### Преди инсталирането. Бележки

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

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

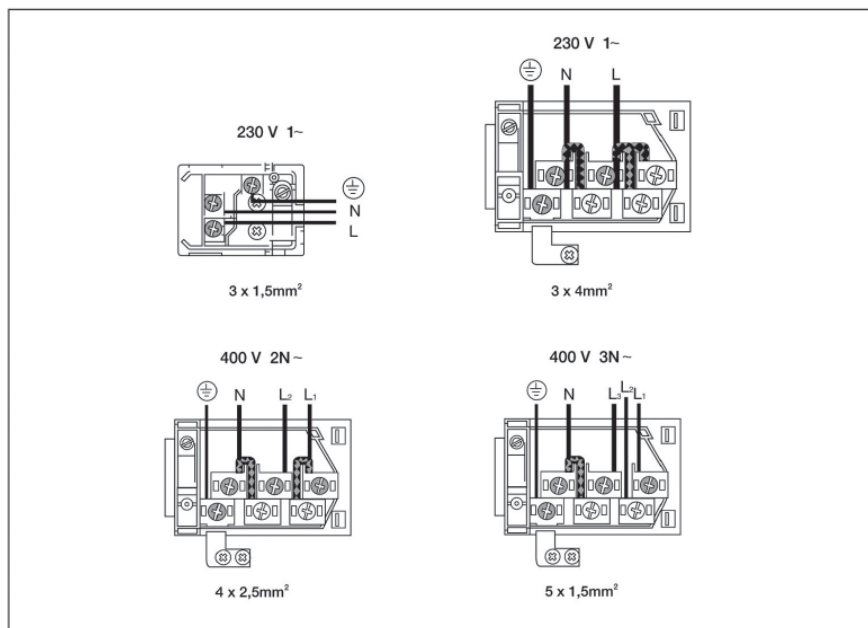
### Електрическо свързване. Нормативни изисквания.

Монтажникът трябва да провери:

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



След свързване на електрическото захранване, проверете дали работят електрическите части на фурната.



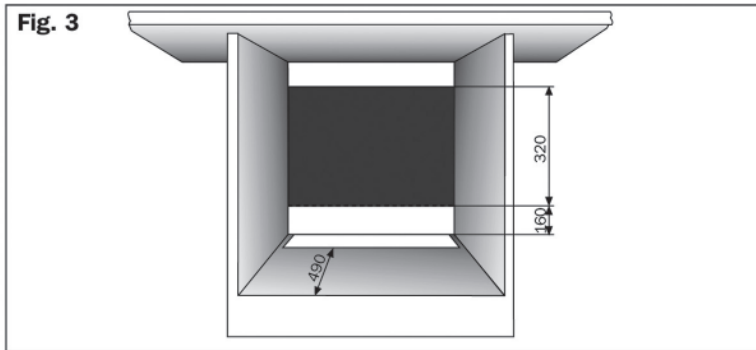
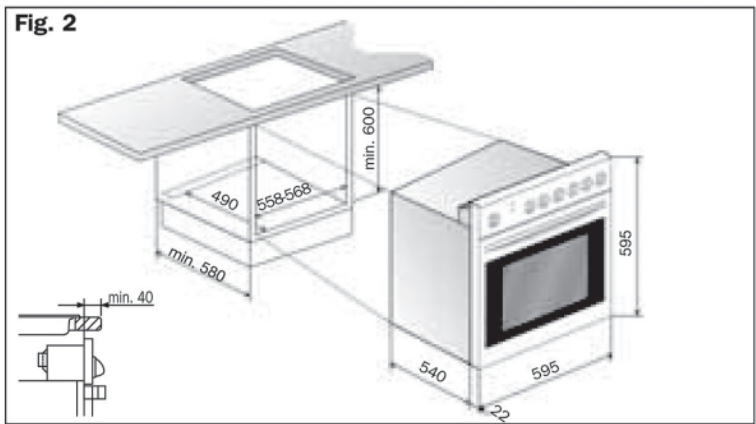
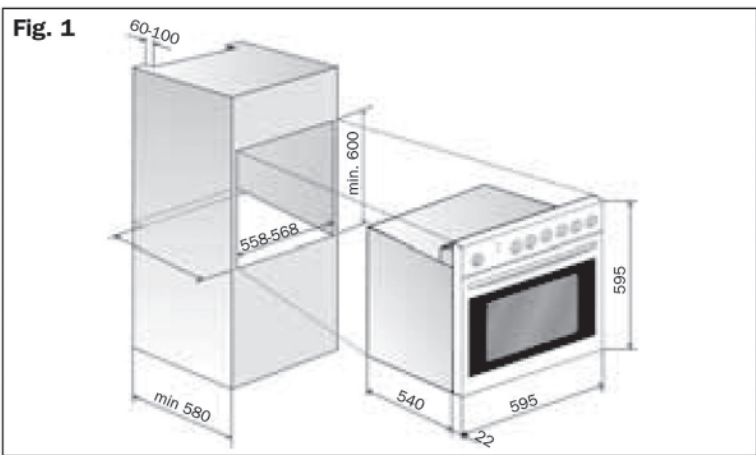
## МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА


За всички фурни и след извършване на електрическото свързване:

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

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

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



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

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

## Postovani korisnici

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

**OPREZ:**

Tokom upotrebe rerna i njene komponente mogu biti vruće.

Izbegavajte dodir sa grejnim elementima.

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

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

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

**OPREZ:**

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

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

**OPREZ:**

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



## SADRŽAJ:

Pre no što upotrebite rernu po prvi put... 22	22
Ekološka ambalaža..... 22	22
Važna uputstva o bezbednosti ..... 23	23
Opis ureda..... 24	24
Tablice kuvanja ..... 26	26
Čišćenje i održavanje ..... 30	30
Uklanjanje problema ..... 33	33
Tehnička informacija ..... 34	34
Montaža ..... 34	34
Slike rerne ..... 35	35

## PRE NO ŠTO UPOTREBITE RERNU PO PRVI PUT

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

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

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

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

## EKOLOŠKA AMBALAŽA

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

# VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## Električna bezbednost

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

## Bezbednost za decu

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

## Bezbednost tokom upotrebe

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

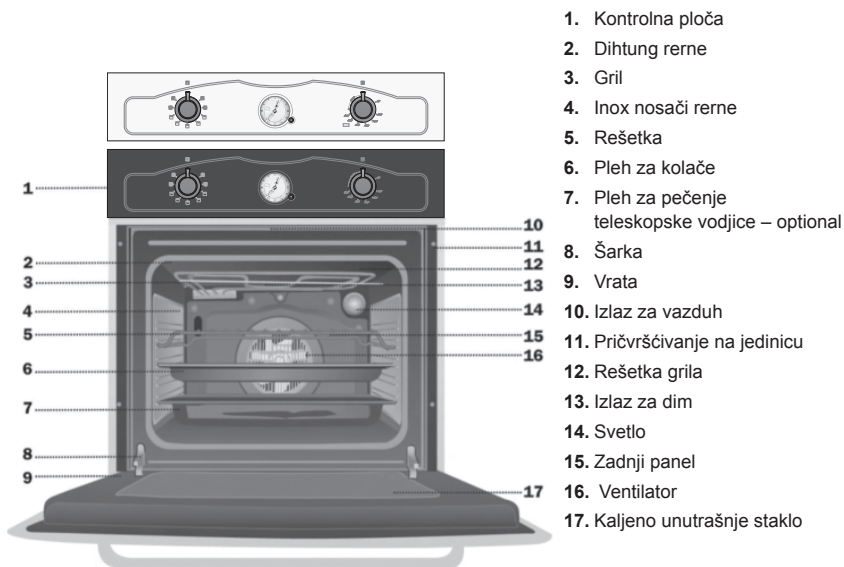
tako mogu oštetiti a to može biti opasno za vas.

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

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

UREĐAJ NEMA ONE KARAKTERISTIKE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU.

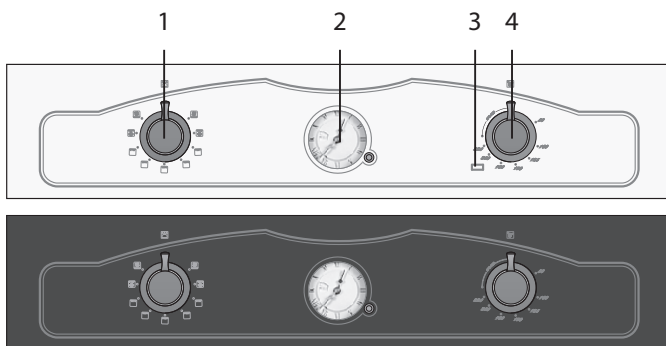
## OPIS UREDJA



SRB

24

## OPIS KONTROLNE PLOČE



1. Birač funkcija

2. Analogni budilnik (sat)

3. Indikator temperature

4. Birač temperature



## FUNKCIJE RERNE



### 1. Tradicionalno kuvanje:

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



### 2. Donji grejač:

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



### 3. Donji grejač i ventilator:

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



### 4. Roštilj:

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



### 5. Dvostruki gril:

Pogodno za pečenje i roštilj. Temperatura kuvanja se ne može podesiti. Zadana temperatura kuvanja je 180°C.



### 6. Maxi gril:

Podesno za pokretanje vazduha oko jela. Zadana temperatura kuvanja je 250°C.



### 7. Kuvanje paste:

Gornji i donji grejači zagrevaju rernu, ventilator pokreće topao vazduh da kruži oko pleha. Zadana temperatura kuvanja je 180°C.



### 8. Pizza:

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



### 9. Kuvanje s ventilatorom:

Zadana temperatura kuvanja je 180°C.



### 10. Odmrzavanje:

Ventilator pokreće vazduh u rerni bez zagrevanja.



### 11. Tradicionalno kuvanje:

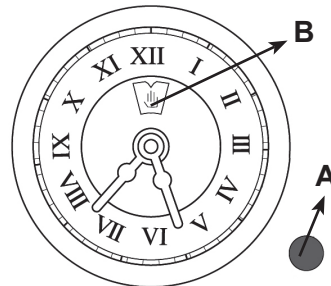
Podesno za kompletno pečenje i gril. Zadana temperatura kuvanja je 180°C.

## UPOTREBA RERNE

### Podešavanje stvarnog vremena:

Pritisnite i okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu.

Pažnja: Kod nekih modela ova operacija se vrši pritiskom i okretanjem dugmeta u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.




























### Regulacija kraja pečenja:

























Da biste postavili vreme pečenja, okrenite dugme sve dok se prozor diska ne poklopi sa željenim vremenom pečenja, do najviše 180 minuta. Na kraju podešenog vremena, rerna je isključena i čuje se kontinuirani zvučni signal. Da biste prekinuli zujanje, okrećite dugme sve dok se prozor ne poklopi sa simbolom

























Da biste koristili rernu sa ručnim podešavanjem, okrećite dugme dok se prozor kotura ne poklopi sa simbolom






















## TABLICE KUVANJA

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

STARTERI	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura °C	Vreme	Posuda
Pirinač pečen u rerni	0,35	1		180–200	45–50	Plitak sud
			 	170–190	35–40	
Pašteta	1,5	3		170–190	45–50	Pleh
		2	 	160–180	30–35	
Vegetarijansko pecivo	1	2		190–210	35–40	Plitak sud
			 	170–190	30–35	
Vegetarijanska pita	1,5	2		190–210	55–60	Pleh
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Pečeni krompir	1	3		180–200	60–65	Pleh
			 	180–200	50–55	
Pica	0,65	3		190–210	20–25	Rešetka
		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	Temperatura	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 kaserole
			 	180–200	30–35	
Riba list	1	3		170–190	15–20	Pleh
			 	160–180	10–15	
Brancin	1	3		190–210	20–25	Pleh
			 	180–200	15–20	
Oslić	1,5	3		190–210	25–30	Pleh
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Losos u masnom papiru	1	3		180–200	20–25	Pleh
			 	170–190	15–20	
Pastrmka	1	2		190–210	20–25	Pleh
			 	180–200	15–20	

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

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

## Pažnja

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

### Čišćenje unutrašnjosti rerne

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

### Oprez:

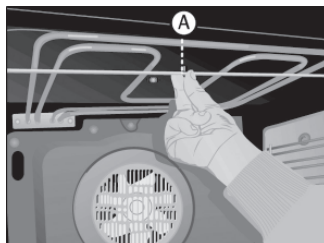
Nemojte koristiti parne čistače za čišće nje rerne ili mlaz vode. Nemojte koristiti sunđere sa metalnim žicama ili čeličnu vunu koji bi mogli da izgrebu emajl.

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

### Koristite savitljivu rešetku (u zavisnosti od modela).

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

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



### Čišćenje katalitičkih ploča

(u zavisnosti od modela)

Ako bilo kakvi prehrambeni ostaci ostaju nakon normalnog čišćenja onda:

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

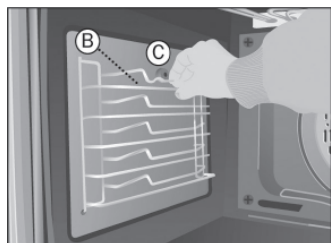
### Oprez:

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

### Instrukcije za uklanjanje držača i ravnih panela (optional)

- 1 Izvadite pribor iz unutrašnjosti rerne.

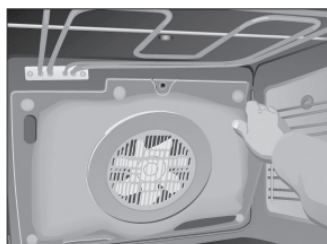
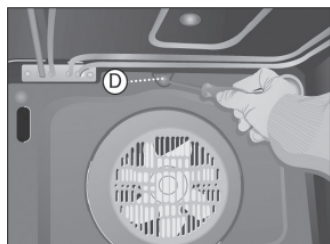
2. Olabavite nosače (B), oslobađajući ih od šrafa (C)



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



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



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

### Oprez

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

## Čišćenje eksterijera rerne i pribora

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

### Oprez

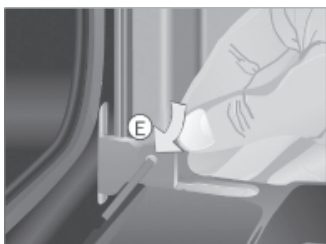
Nemojte koristiti sunđere sa metalnom žicom, čeličnu vunu ili prašak za ribanje koji mogu izgrebati emajliranu površinu. Kada su u pitanju čelične površine od nerđajućeg čelika vodite računa i koristite samo sunđere ili krpe koje ne mogu da izgrebu površinu.

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

## Čišćenje vrata rerne

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

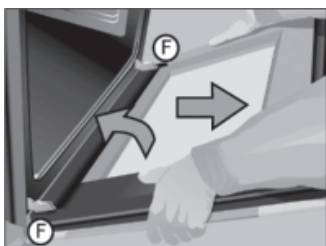
1. Potpuno otvorite vrata
2. Potpuno okrenuti dve spojnice ili umetnite male igle u rupe (E)



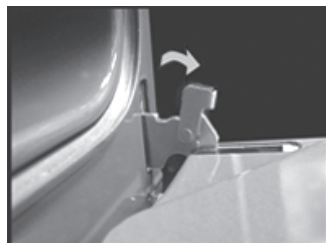
3. Zatvorite vrata dok ne postavite dve igle



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



Za ponovno postavljanje vrata, postupite obrnutim redosledom.



5. Za šarke sa spojnicama

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

## Promena sijalice u rerni

Oprez

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

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

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





## UKLANJANJE PROBLEMA

<b>Rerna ne radi</b>
Proverite da li je rerna uključena na napajanje. Proverite osigurače i trenutni limit Vaše instalacije. Proverite da li je sat u manuelnom ili programiranom režimu. Proverite položaj funkcije i selektor temperature.
<b>Unutrašnje svetlo rerne ne radi</b>
Promenite sijalicu. Proverite sklop u skladu s uputstvima.
<b>Svetlo indikatora grejača rerne ne radi</b>
Odaberite temperaturu. Odaberite podešavanje. Trebalo bi da se uključi, dok se rerna zagreva do zadate radne temperature.

<b>Dim se javlja dok rerna radi</b>
To je normalno tokom prve upotrebe. Povremeno očistite rernu. Smanjite količinu masti ili ulja koje stavljate u pleh. Nemojte koristiti više temperaturne postavke od onih koje su date u tablicama za kuvanje.
<b>Očekivani rezultati kuvanja nisu postignuti</b>
Pregledajte tablice za kuvanje kako biste dobili smernice o radu vaše rerne.

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

## TEHIČKA INFORMACIJA

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

- 1 Serijski broj (S-br)
- 2 Model uređaja. (Model)

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

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

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

## MONTAŽA

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

### Pre montaže. Komentari

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

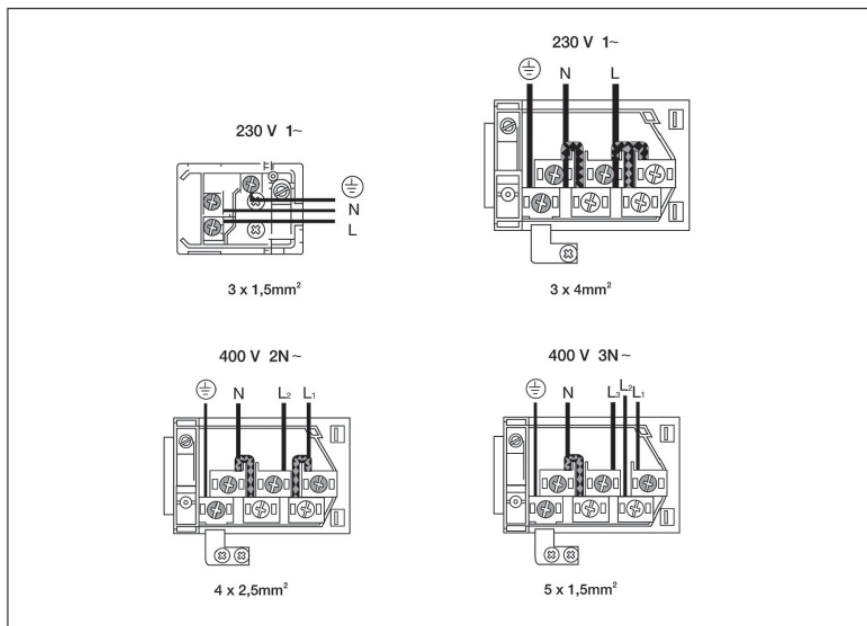
- Potrebno je udubljenje u kuhinjskoj jedinici prema dimenzijama koje su prikazane na slici pružajući minimalnu dubinu od 580 mm. (Videti slike 1 i 2 koje opisuju montažu rerne na stranici 49).
- Da biste postavili višefunkcijsku rernu na njeno mesto, stražnji deo jedinice koji odgovara zasenčenom području slike 3, ne sme da ima nikakve projekcije (ojačanje, cevi, utičnice, itd). (Vidi stranicu 49).
- Lepak koji se koristi za plastičnu oblogu kuhinjskog nameštaja mora biti u stanju da izdrži temperaturu do 85°C.

### Električni priključak. Pravni zahtevi

Montažer mora proveriti da li:

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

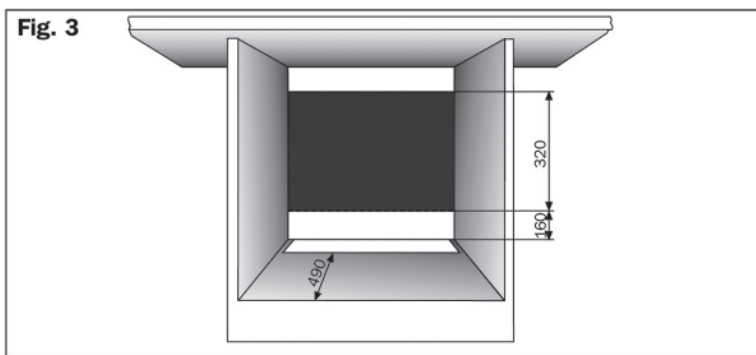
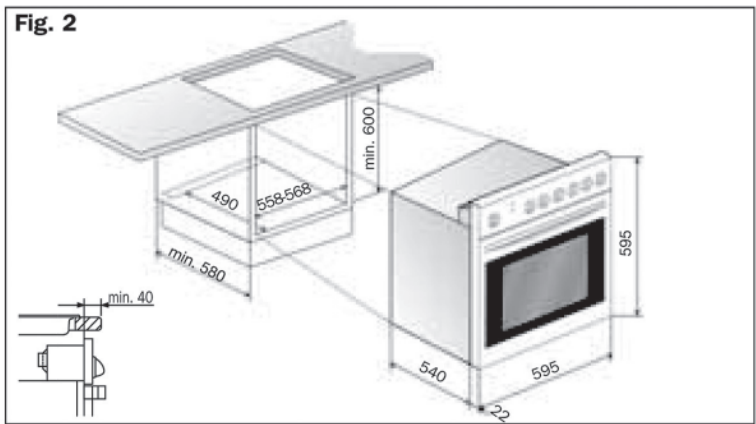
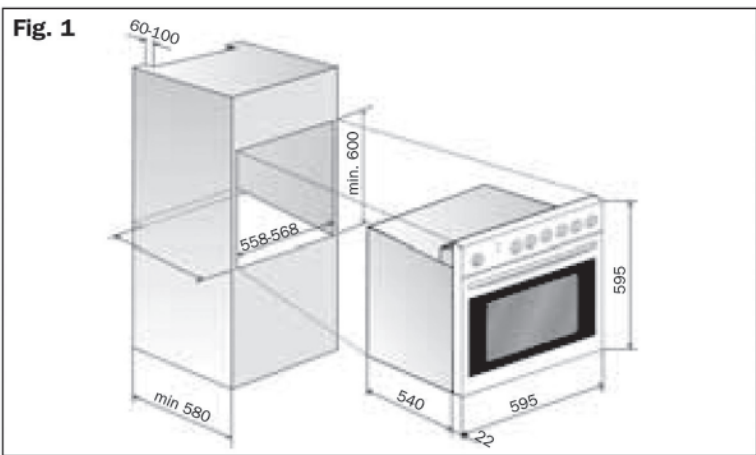
Nakon priključenja, proverite da li svi električni delovi rerne rade.




## MONTAŽA RERNE

Za sve rerne i nakon obavljanja električnog priključenja:

1. Postavite rernu u kuhinjsku jedinicu pazeći da se kabal ne zamota, i da se ne drži na gornjem delu peći.
2. Fiksirajte rernu na uređaj pomoću 4 isporučena šrafa kroz rupe koje se mogu videti kada se otvore vrata.
3. Proverite da kućište rerne nije u kontaktu sa stranama jedinice i da postoji distanca od barem 2 mm od susedne jedinice.





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

## 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 загреваат 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 маст 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 .....	40
Еколошко пакување .....	540
Важни безбедносни инструкции .....	41
Опис на апаратот .....	42
Табели за готвење .....	44
Чистење и одржување .....	48
Разрешување на проблеми .....	51
Технички информации .....	52
Инсталирање .....	52
Димензии за вградување на фурната .....	54

## ПРЕД ДА ЈА УПОТРЕБИТЕ ФУРНАТА ЗА ПРВПАТ

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

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

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

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

## ЕКОЛОШКО ПАКУВАЊЕ

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



## ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

### Електрична безбедност

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

### Безбедност за децата

- Не дозволувајте им на децата да се доближуваат до фурната додека е во употреба, поради високата температура.
- За време на каталитичкиот 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.
- Повеќето модели имаат температура на вратата под 60 K. Ако вашата печка има повисока температура, можете да добиете посебна врата од одделот за технички сервис која ќе ја стабилизира температурата на вратата. Погледнете во листа на функции.

### Безбедност на фурната при употреба

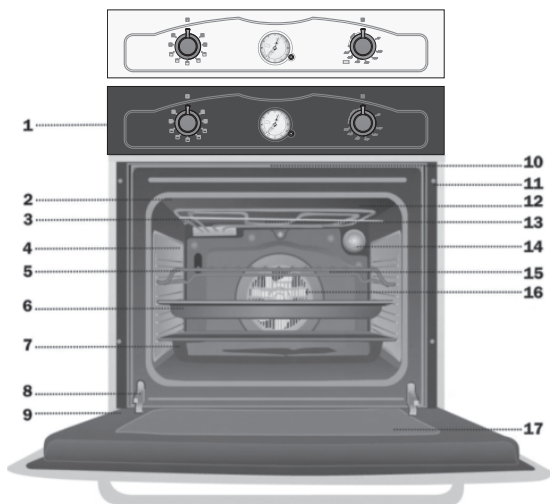
- Производителот нема да биде одговорен, ако оваа фурна се користи за поинаква намена, освен за домашна употреба.
- Користете ја фурната само ако е инсталирана во рамките на кујнските елементи.
- Не чувајте масла, масти или запаливи предмети во фурната, бидејќи

тоа би можело да биде опасно ако се вклучи фурната.

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

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

## ОПИС НА АПАРАТОТ

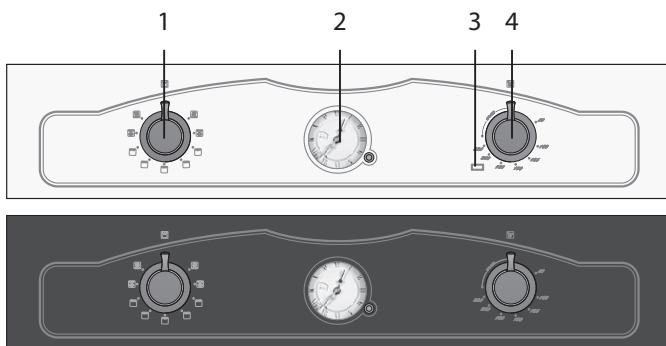


1. Контролен панел
2. Гумичка на фурната
3. Елемент за скара
4. Потпирач
5. Решетка
6. Тава за торта
7. Тава за печење
8. Шарка
9. Врата
10. Излез за воздух
11. Прицврстување за елементот
12. Решетка за скара
13. Осветлување
14. Излез за чадсветилка
15. Заден панел
16. Вентилатор
17. Внатрешно стакло

МК

42

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЈА ПАНЕЛ



1. Избирач на функции
2. Аналоген часовник

3. Индикатор за температура
4. Избирач на температура

## ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



### 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 загрее. Температурата на стандардно готвење е 180°C



### 3. Долен грејач и вентилатор:

Долниот грејач загрева, а вентилаторот го движи топлиот воздух околу тавите. Температурата на стандардно готвење е 180°C.



### 4. Решетка:

Соодветна е за печење 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 печење и за скара. Температурата на готвење не може да се прилагоди. Температурата на стандардно готвење е 250°C.



### 6. Макси решетка:

Соодветна е за движење на воздухот околу храната. Температурата на стандардно готвење е 250°C.



### 7. Готвење на тестенини:

Горниот и долниот грејач ја загреваат фурната, вентилаторот го движи топлиот воздух околу тавите. Температурата на стандардно готвење е 180°C.



### 8. Пица:

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



### 9. Готвење со вентилатор:

Стандардната температура за готвење е 180°C.



### 10. Одмрзнување:

Вентилаторот го движи воздухот без загревање.



### 11. Традиционално готвење:

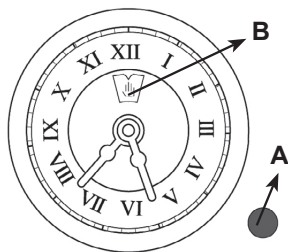
Погодно е за завршување на готвењето и за скара. Стандардната температура за готвење е 180°C. (

## УПОТРЕБА НА ФУРНАТА



### Прилагодување на тековното време

Притиснете и свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот.



**Внимание:** кај некои модели оваа операција се прави со вртење на копчето во насока обратна од стрелките на часовникот:


















































### Прилагодување на крај на печењето.

























Да го прилагодите времето на готвење, свртете го копчето се додека отворот на дискот не се поклопи со потребното време на готвење, максимум до 180 минути. Кога ќе заврши времето, фурната се исклучува и се слуша звучен сигнал. Да го прекинете зуењето, ротирајте го копчето се додека отворот не се поклопи со  симболот. За да ја користите фурната со рачно функционирање, свртете го копчето се додека отворот не се поклопи со  симболот.





































## 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 загрее со функцијата  или . Времето на пред загревање завршува кога ќе се исклучи индикаторското светло.

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

РИБА	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Арбун	1,5	3		180–200	30–35	Тава
			 	170–190	25–30	
Солен дорадо	1	3		190–210	25–30	Тава
			 	180–200	25–30	
Тестенина со риба	1	2		190–210	30–35	Тава со поклопка
			 	180–200	30–35	
Морска риба	1	3		170–190	15–20	Тава
			 	160–180	10–15	
Бас (риба)	1	3		190–210	20–25	Тава
			 	180–200	15–20	
Ослик	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 јабољко	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 најлонска четка или сунѓер со топла вода со сапун. Ако користите специјални средства за чистење на фурната, користете ги само на емајлираните површини и следете ги упатствата на производителот.

### Внимание

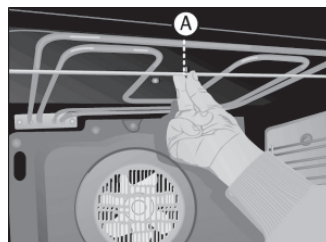
Не чистете ја внатрешноста на фурната со пара или вода под притисок. Не користете метални жици за чистење или било каков материјал кој би можел да го изгребе емајлот.

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

### Употреба на решетката (Во зависност од моделот)

Да се исчисти горниот дел од фурната,

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



### 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.

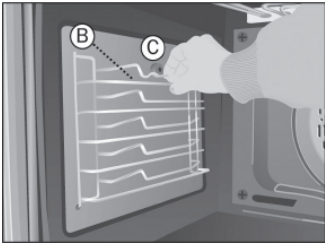
### Внимание

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

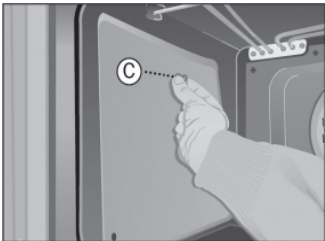


## Инструкции за отстранување на потпирачите и рамните панели. (опција)

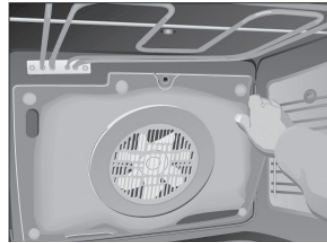
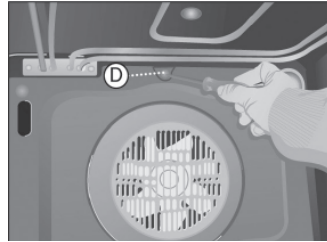
1. Извадете ги додатоците од внатрешноста на фурната.
2. Олабавете ги потпирачите (B), извадете ја завртката (C)



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



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



5. Постапете по обратен редослед за да ги наместете.

### Внимание

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

### Чистење на надворешниот дел на фурната и додатоците

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

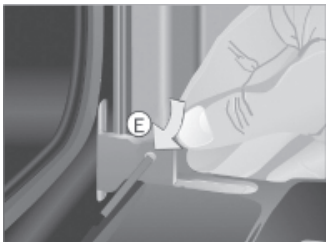
### Внимание

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

## Чистење на вратата од фурната

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

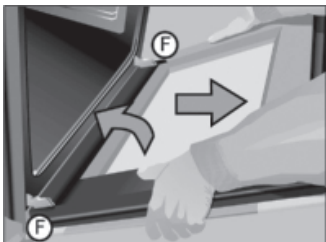
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Целосно свртете ги двете спојки или ставете мали иглички во дупките (E)



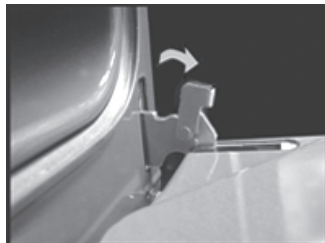
3. Затворете ја вратата се додека таа не влезе во двете спојки.



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



Да ја вратите назад вратата постапете по обратен редослед.



5. За шарки со спојки;

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

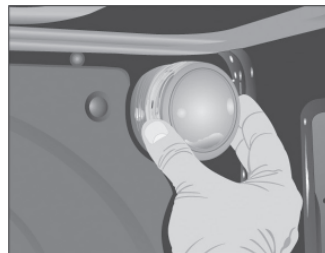
## Менување на светилката во фурната

### Внимание

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

- Одвртете го објективот од држачот за светилка.
- Променете ја сијалицата и вратете го назад објективот.

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



## РАЗРЕШУВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

<b>Фурната не работи</b>
Проверете ја конекцијата со електричното коло. Проверете ги осигурувачите и тековниот ограничувач на вашата инсталација. Проверете дали часовникот е во рачен режим или во програмиран режим. Проверете ја позицијата на функцијата и термостатот
<b>Внатрешното светло на фурната не работи</b>
Променете ја светилката. Проверете дали е наместена во согласност со прирачникот за инструкции.
<b>Индикаторското светло не работи</b>
Изберете температура. Изберете подесување. Тоа треба да свети само додека фурната се загрева до својата работна температура.

<b>Се појавува чад додека фурната работи</b>
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.
<b>Очекуваните резултати за готвење не се постигнати</b>
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.

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

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

## ИНСТАЛИРАЊЕ

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

### Пред инсталирање. Коментари

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

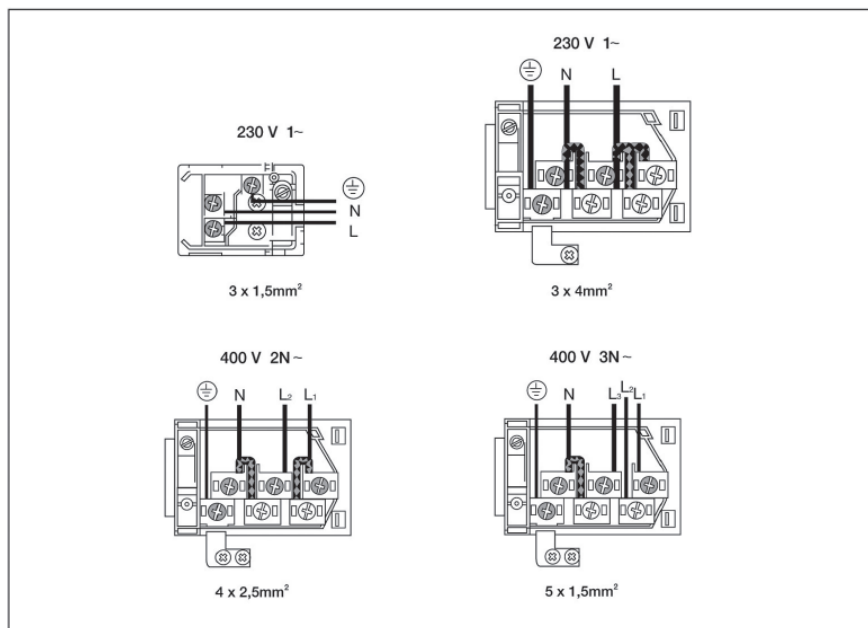
- Потребен е простор во кујнскиот елемент според димензиите прикажани на сликата, обезбедувајќи минимум длабочина од 580 милиметри. (Погледнете ги сликите 1 и 2 на кои се опишани димензиите за вградување на фурната од страница 73).
- За да ги вклопите мултифункционалните фурни во нивните локации, задниот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

### Електрично поврзување. Законски барања

Лицето одговорно за инсталирањето мора да провери дали:

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

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



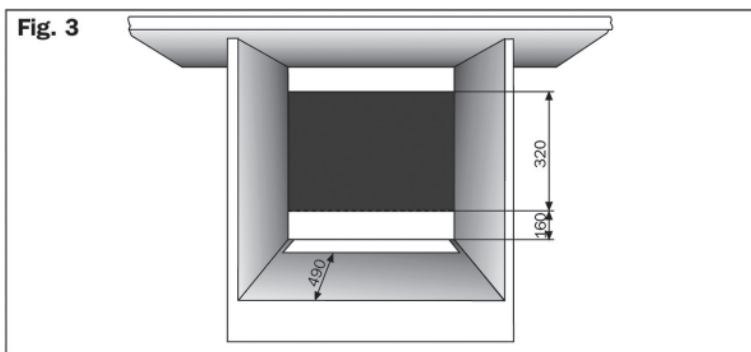
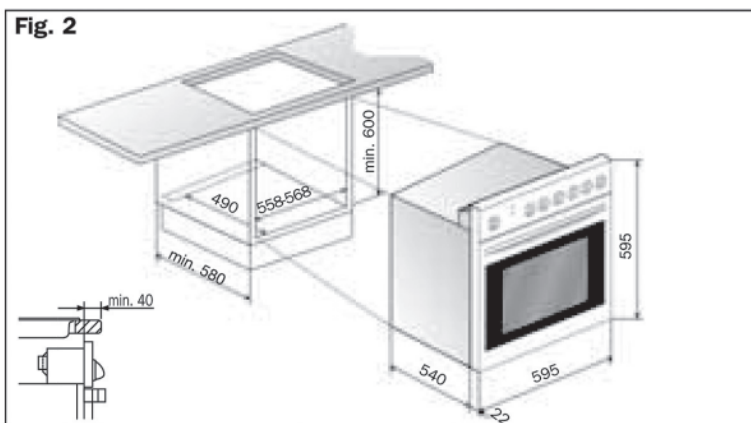
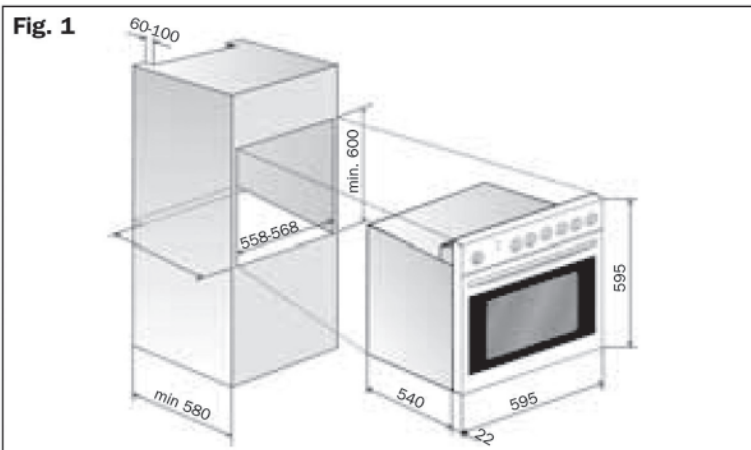
## ИНСТАЛИРАЊЕ НА ФУРНАТА


За сите фурни, после електричното поврзување,

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

2. Прицврстете ја фурната за 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 .

### **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 Eurolix.*



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

Следует избегать касания нагревательных элементов.

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

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

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

На дверце содержится подробная информация относительно размещения противней:

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

## Содержание

Перед использованием печи (ей) в первую очередь .....	58
Экологическая упаковка .....	58
<b>Важные инструкции по технике безопасности .....</b>	<b>59</b>
Описание прибора .....	60
Таблица Кулинария .....	62
Чистка и обслуживание .....	66
Поиск неисправностей .....	69
Техническая информация .....	70
Установка .....	70
Схемы для установки печи .....	71

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ (ЕЙ) В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ

Внимательно прочитайте 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 переработке и могут быть использованы повторно. Проверьте с вашим местным властям для избавления от этого материала в качестве отходов.

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Электробезопасность

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

Отключите электропитание от вашей печи, если она повреждена.

## Советы по безопасности для детей

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

## Советы по безопасности при использовании печи

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

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

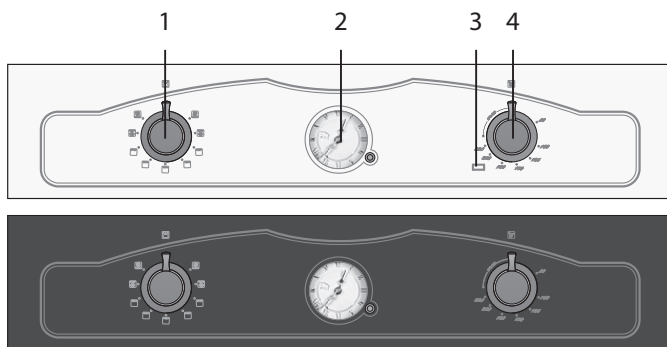
- Не покрыть дно муфеля с алюминиевой фольгой, так как это может повлиять на приготовления и повредить эмаль духовки муфельной печи.
- Чтобы использовать духовку, вставьте прилагаемый кастрюлю или решетку боковых направляющих внутри печи. Лотки и бары оснащены системой облегчения частичное извлечение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

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

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор программ
2. Аналоговые часы

3. Индикатор нагрева
4. Переключатель температуры

## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



### 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.



### 6. Макси жарка:

Подходит для передвижения воздуха вокруг еды. Температура приготовления по умолчанию 250°C.



### 7. Приготовления теста:

Верхний и нижний резисторы подогревает духовку, вентилятор передвигает тёплый воздух между плитами. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



### 8. Пицца:

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



### 9. Приготовление с помощью вентилятора:

Температура приготовления по умолчанию 180°C.



### 10. Размораживание:

Вентилятор передвигает воздух в духовку без подогревания.



### 11. Традиционное приготовление:

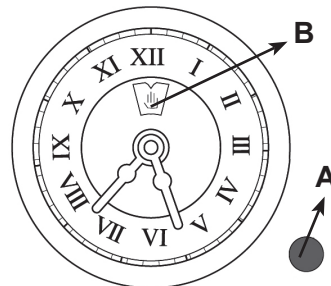
Подходит для завершения приготовления и жарки. Температура приготовления по умолчанию 180°C.

## УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

### Установка времени на часах

Нажмите и поворачивайте переключатель **A** по часовой стрелке до установки правильного времени на часах.

Внимание: В некоторых моделях нажмите и поворачивайте переключатель **A** против часовой стрелке до установки правильного времени на часах.





### Установка конец приготовления

Поворачивайте переключатель **A** по часовой стрелке (против часовой стрелке), до появления в окошке таймера **B** требуемого вам времени в минутах (max 180 мин).



По окончании запрограммированного времени, духовой шкаф автоматически выключится; при этом раздастся звуко-























вой сигнал, оповещающий об окончании работы.

Чтобы отключить звукой зуммер, поворачивайте переключатель **A** до появления в окошке таймера **B** символа .

Чтобы выключить духовой шкаф, установите переключатели режимов и температуры в положение .

## ТАБЛИЦА КУЛИНАРИЯ

Столбы 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 приготовления	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	
Печеный 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 приготовления	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	
Подшва	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 приготовления	Температура	Время	Суд
Маленький поросенок	2	3		190–210	75–85	Форма для выпечки
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Кролик	1,5	3		180–200	60–65	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Ягненок	1,5	3		190–210	50–55	Форма для выпечки
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Ножка, лопатка	1,5	3		170–190	35–40	Огнеупорный суд
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Соленые свиная корейка	1	3		170–190	40–45	Форма для выпечки
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Куры	1,5	3		190–210	50–55	Форма для выпечки
				170–190	45–50	
Говядина	2	3		190–210	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	
В панировке стейк, стейк в кляре	2	3		190–210	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	



ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	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:

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

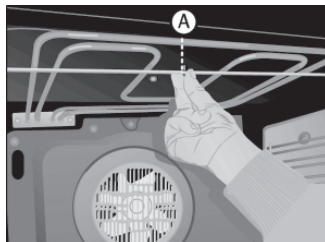
- Некоторые модели снабжены системой катализационной чистки (автоматическая чистка). Данная система удаляет небольшие остатки жира во время готовки при высоких температурах.
- Если после приготовления все же остались следы жира, то их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200°C и оставив ее включенной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

### Использование Откидного Гриля (в зависимости от модели)

Для чистки передней части духовки:

- Дождитесь пока духовка остынет.

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



### Чистка каталических панелей (в зависимости от модели)

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

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

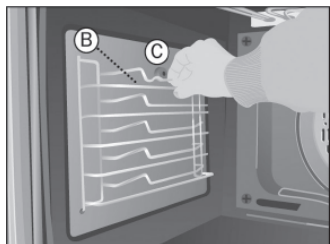
#### Внимание

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

### Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей (опция)

1. Удалите из духовки все внутренние аксессуары.

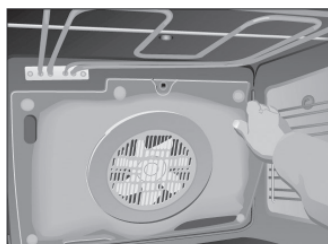
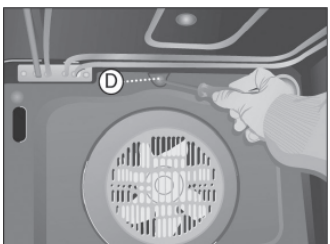
2. Потяните за подвески (B), ослабив их крепление при помощи болта (C).



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



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



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

#### **Внимание**

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

### **Чистка внешней поверхности и аксессуаров духовки**

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

#### **Внимание**

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

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

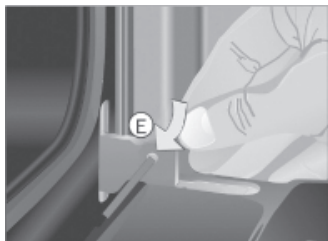
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

### **Чистка дверцы духовки**

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

Для этого следует:

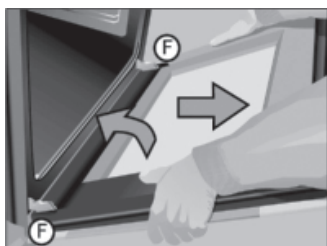
1. Открыть дверцу.
2. Повернуть до упора крючки (E).



3. Закрыть дверцу и вставить оба крючка.



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



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



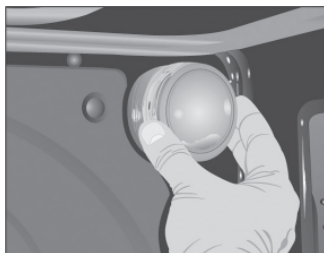
## Замена лампочки в духовом шкафу

### Внимание

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

- Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.
- Заменить лампочку в новью установить линзу.

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



## ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

<b>Духовой шкаф не работает</b>
Убедитесь, что он включен в сеть Проверьте пробки и ограничитель Вашей электропроводки. Убедитесь, что часы находится в положении „ручное“ или „программированное“ Проверьте положение выбора функций и температур
<b>Не включается свет внутри духового шкафа</b>
Замените лампочку Убедитесь в правильности сборки соответственно Инструкции
<b>Не светится индикатор нагрева</b>
Выберите температуру Выберите функцию Должен светиться, только когда духовой шкаф нагревается до достижения выбранной температуры

<b>Образование дыма во время работы шкафа</b>
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
<b>Неудовлетворительные результаты готовки</b>
Проконсультируйтесь в кулинарных таблицах, для лучшей ориентации в функциях Вашего духового шкафа

### Внимание

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

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

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

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

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

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

## УСТАНОВКА

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

### До установки. Замечания

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

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

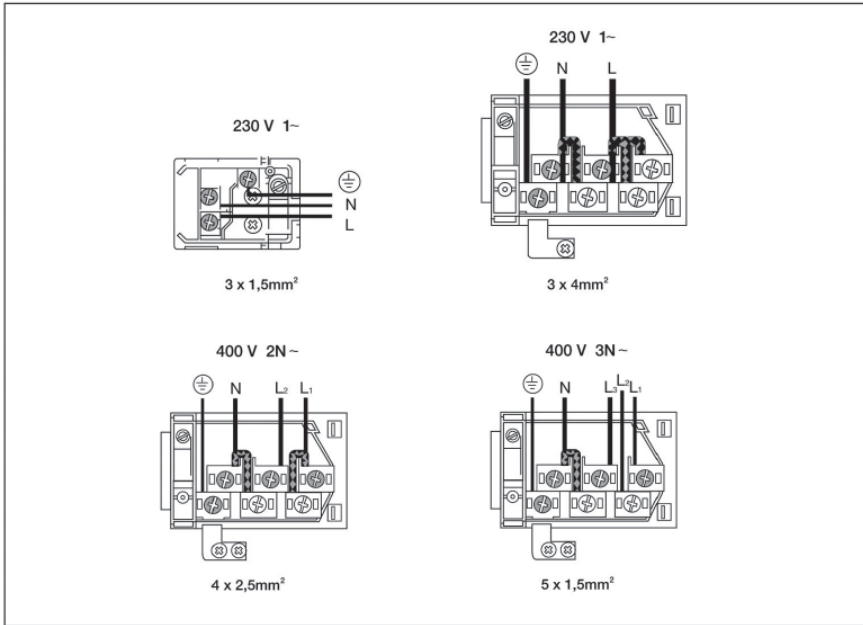
- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 2, не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры свыше 85°C.

### Электрическое подключение

Технический мастер должен удостовериться, что:

- Напряжение и частота сети соответствует указанными в Таблице Характеристики.
- Электросеть может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристики.
- Схема подсоединения изображена на следующих рисунках.
- Электропроводка обладает заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- Подсоединение должно производиться через omnipolarный 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 нормальном использовании.

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



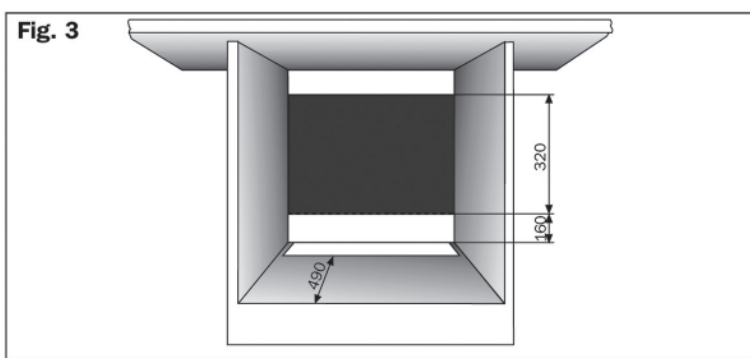
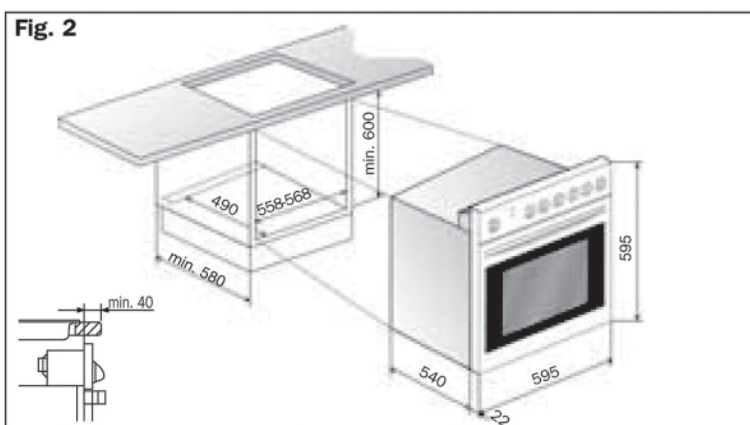
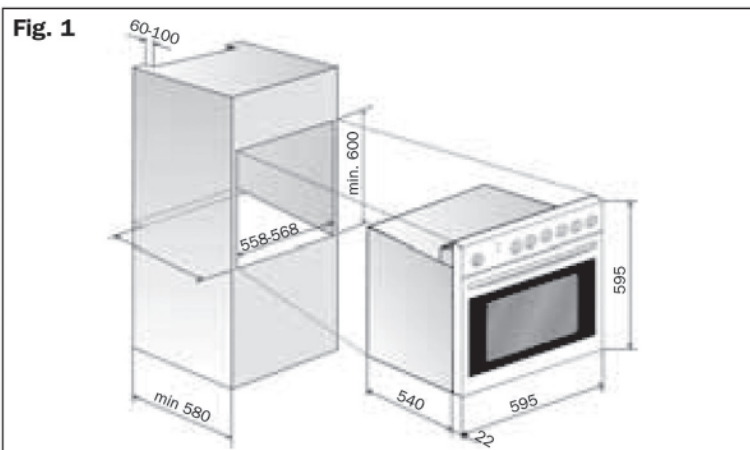
## МОНТАЖ И РАЗМЕРЫ

Для всех духовых шкафов, после подключения к электросети:


**1.** Вставить духовку в мебельный 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 остается 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.





## 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, **Плевен:** тел.: 0884 710 496, ул. Данаил Попов 4,  
**Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,  
**Видин:** тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

## BEOLEKS

SRB

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

## SKOLEKS

MK

**Скопије:** 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт бр. 5, л. 7, **Кавадарци:** 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,  
**Битола:** 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, **Тетово:** 044/ 337 919, ул. Илинденска бр. 157, л. 2  
**Струмица:** 034 / 320 551, ул. Климент Охридски бр. 272