

PRESTIGE LINE

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА
MULTIFUNKCIONALNE RERNE
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

FVS 7EPBT1 XS
FVS 9EPBCT1 XS / FVS 9EPBCT2 XS



FVS TC11CT2 XS



BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK 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
Сензорен контрол	7
Таблицы за готвене	16
Почистване и поддръжка	20
Отстраняване на неизправности	24
Техническа информация	25
Инсталиране на фурната.....	25
Схеми за монтажа на фурната.....	26

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

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



BC

6

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

I. Управление с копчета/пуш бутони














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



СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ

Основна информация:

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

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

Включване към захранването:

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

Функции на фурната:

(В зависимост от модела)



1. Традиционно готвене:

Включени са горният и долният 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. (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 загреват фурната, вентилаторът движи горещия въздух около тавите. Температурата на готвене по подразбиране е 180°C. (В зависимост от модела)



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. (В зависимост от модела)



10. Функция размразяване:

Вентилаторът движи въздуха във фурната без загряване.



11. 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)

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

Електронен сензорен програматор



Настройка на астрономическото време

При свързване на фурната ще забележите, че върху часовника се появява 12:00 и светлина започва да мига над символа .

Натискайки бутоните „+“ и „-“ може да се настрои точното астрономическо време, което в последствие ще се запамети, а мигащата светлина ще угасне.

Ръчно програмиране

След въвеждане на точното време, фурната е готова за използване. Изберете температурата и функцията за готвене. За изключване на фурната, поставете врътките на позиция „0“.

Функции на електронния часовников програматор.


Функция аларма: Тази функция генерира алармен сигнал в зададено време.

Време за готвене: Тази функция позволява да програмирате фурната да готви в продължение на зададеното време, след което автоматично се изключва.


Край на времето за готвене: Тази функция позволява да се зададе точния час, след който фурната ще се изключи автоматично.

Продължителност на готвенето и автоматично изключване: Тази функция се използва за контрол на продължителността и времето, в което фурната ще се изключи автоматично. Тази функция позволява фурната да се включи и изключи автоматично.

Функция аларма:

1. Натиснете бутона MODE, докато сигналната светлина до символа  започне да мига.
2. Задайте времето, когато желаете да прозвучи алармения сигнал чрез натискане на бутоните „+“ или „-“.
3. В последствие, светлината ще остане включена, показвайки, че функцията аларма е настроена.
4. В края на програмираното време ще прозвучи алармен сигнал и светлината ще започне да мига.
5. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата, а дисплеят ще показва отново текущото време.

Програмиране на времето за готвене:


1. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът до символа  започне да мига.
2. Въведете продължителността на готвене, натискайки бутоните „+“ или „-“.
3. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ, показвайки, че фурната ще се изключи автоматично.
4. След това часовника ще показва текущото време.
5. Задайте температура и функция на готвене.

6. Когато зададеното време изтече, фурната ще се изключи автоматично, ще прозвучи алармен сигнал и индикаторът ще започне да мига.

7. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата.

8. Поставете врътките на позиция „0“ за изключване на фурната.

Програмиране на времето за край на готвенето за фурната.

1. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът до символа  започне да мига.

2. Въведете времето, в което готвенето да приключи, натискайки бутоните „+“ или „-“.

3. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ, показвайки, че фурната ще се изключи автоматично.

4. След това часовника ще показва текущото време.

5. Задайте температура и функция на готвене.

6. Когато зададеното време изтече, фурната ще се изключи автоматично, ще прозвучи алармен сигнал и индикаторът ще започне да мига.

7. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата.

8. Поставете врътките на позиция за изключване на фурната.

Тази функция може да се използва дори и ако вече готвите във фурната си. За да направите това, следвайте дадените инструкции, без да изпълните стъпка 5.

Програмиране на продължителността на готвене и автоматичното изключване на фурната.

1. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът до символа  започне да мига.

2. Въведете времето за продължителността на готвенето, натискайки бутоните „+“ или „-“.



3. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ.

4. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът над символа  започне да мига.


5. Въведете часът, в който готвенето да приключи, натискайки бутоните „+“ или „-“.

6. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ.

7. Задайте температура и функция на готвене.

8. Фурната ще остане изключена със светещи индикатори до символите  и .

9. Когато се достигне времето за начало на готвенето, фурната ще се включи автоматично и ще продължи да готви в продължение на зададеното за целта време.

10. Когато се достигне зададеното време за края на готвенето, фурната ще се изключи, ще прозвучи алармен сигнал и индикаторът до символа  ще започне да мига.

11. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата.

12. Поставете врътките на позиция „0“ за изключване на фурната.

Внимание:

Натискайки бутона MODE, дисплеят на екрана показва всяка програмирана функция. Тя може да бъде променена чрез натискане на бутоните „+“ или „-“. При избор на желаната функция, индикаторът до съответстващия сигнал ще свети. В случай на прекъсване на електрическото захранване, цялото програмиране на електронния часовник ще бъде изтрито. Текущото време трябва да бъде въведено отново и часовника препрограман.

СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ



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

Настройка на текущото време на деня

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

Ръчен режим на готвене

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

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

1) Натиснете сензора или . Режимът на настройка на функциите започва от първата или последната функция. Когато натиснете отново или задържите натиснати тези сензори продължително, изборът на функцията се променя. Иконите на избраните нагреватели или на вентилатора мигат. Осветлението на фурната се включва. Иконата на лампата и температурата на готвене на избраната функция се показват на дисплея.

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

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

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

Полуавтоматичен режим на готвене:






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

2) Натиснете сензора .

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

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

Напълно автоматичен режим на готвене:

- 1) Изпълняват се операциите 1-2, както за полуавтоматичен режим на готвене. (Не натискайте сензора ).
- 2) Натиснете отново сензора .
- 3) Времето за край на готвене (текущото време + времето за продължителността на готвене) мига на дисплея на таймера, а също така и иконата за време за край на готвенето се показва на дисплея. Времето за края на готвенето се настройва използвайки сензорите  и .
- 4) Натиснете сензора . Готвенето ще стартира, когато настъпи нужното време. На дисплея се показва иконата на готварски съд, когато готвенето стартира и продължава показването на иконата за автоматичен режим на готвене.

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

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






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


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

Ако към нагревателите има подадено електрическо захранване, икона на стрелка, сочеща нагоре и която се намира отдясно на сегментите, мига едно-

кратно на всеки 2 секунди за обозначаване повишение в температурата.

Спиране, променяне на настройките и края на готвенето:


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



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

Индикация за остатъчна топлина:

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





Бързо загреване:

Полезно е да се включи нагревател измежду възможните такива за бързо загреване към избраната функция. Сензорът  има тази функция, когато




настроената температура е над 100°C и разликата между настоящата температура и зададената е повече от 50°C. Иконата за бързо нагряване се появява на дисплея когато се натисне сензора , но функцията стартира когато се натисне сензора . Когато температурата на фурната достигне настроената температура, възстановява се първично зададената функция и нагревателят се изключва, чува се звуков сигнал.

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

Заклучване срещу деца:


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

Таймер:

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

Режим на грешки:

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

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

Err 1: Комуникационна грешка

Err 2: PT1000 отворена верига

Err 3: PT1000 свързване на късо

Err 4: Превишена температура в контролния панел

Err 5: Превишена температура в захранващия модул



Err 6: Повреда на температурния сензор на контролния панел



Err 7: Повреда на температурния сензор в захранващия модул


Err 8: Грешка на централното захранване. Няма загреване на фурната въпреки, че към нагревателите е подадено захранване



Програмируеми опции:

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

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

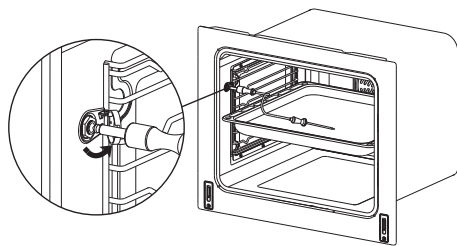
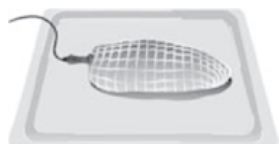
Звук на сензорите: Налице са три опции за звук на сензорите, които могат да се избират. Натиснете продължително (около 5 секунди) сензора , на дисплея на времето се появява валидният тон измежду „bt“ (бипкащ тон), „с“ (кликващ тон) или „nt“ (без звук). Валидният тон може да се променя при всяко натискане на сензора  в рамките на 6-7 секунди след последното натискане на сензор. Звукът по подразбиране е „bt“.

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

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




СОНДА ЗА ГОТВЕНЕ НА МЕСО (опция)

Сондата за месо измерва температурите вътре в парчето месо. Готвенето със сонда за месо осигурява оптимални резултати за всеки вид месо или размер на парчето за печене.





Поставяне на сондата за месо

- Поставете сондата преди да започне печенето.
- Поставете сондата от страни на парчето месо, така че върхът ѝ да достигне до центъра му.
- Вкарайте цялата сонда, до дръжката.
- Препоръчва се да обърнете парчето месо по време на готвенето. Имайте това предвид, когато поставяте сондата, за да избегнете проблеми с нея по-късно.
- Върхът на сондата не трябва да допира кост или мазни зони. Също така, тя не трябва да бъде поставена в кухина, което може да се случи при домашните птици.
- Поставете във фурната месото със сонда, поставена в него.
- Включете сондата в цокъла в горната лява част на фурната. Използвайте сондата за месо с таймер.

Включете сондата в цокъла в горния ляв ъгъл на фурната. На дисплея ще се появят символа на сондата за месо и думата „AUTO“. Можете да видите настоящата температура на сондата за месо в цифрите отляво, а настроената температура в десните цифри. Докоснете сензора  за активиране на настройката на сондата за месо. Можете да настроите температурата на сондата за месо със сензорите  и . Можете да не използвате таймера за готвене на фурната, докато се използва сондата за месо.

Известно време след като символа на сондата за месо започне да свети постоянно, настоящата температура и препоръчаната температура се показват на дисплея. Когато тази температура достигне предварително зададената стойност, фурната ще се изключи автоматично. Таймерът ще издаде звуково предупреждение и върху екрана ще започне да мига думата „AUTO“.

Докосването на който и да е бутон на таймера ще изключи звуковата аларма.

Думата „AUTO“ ще продължи да мига. Докоснете сензорите  и  едновременно, за да завършите автоматичния режим.

Предупреждения
























- Изтеглете сондата за месо от цокъла, ако желаете да прекратите програмирането.
- Ако програмирате едновременно сондата за месо и таймера, програмата, която първа достигне зададената стойност ще изключи фурната.
- Използвайте само доставената оригинална сонда за месо.
- Използвайте сондата за месо само до температура от 250 °C.
- Извадете сондата за месо от фурната, когато фурната не се използва.

























Почистване

























- Изтрийте сондата за месо с влажна кърпа.
- Сондата за месо не се мие в съдомиялна машина.






















Таблица за печене	Позиция на решетката	Температура °C ТУРБО грил	Температура °C горен+долен нагревател	Температура °C горен+долен нагревател+ вентилатор	Температура °C Грил	Температура °C Сонда за месо
Печено говеждо (алангле)	2 – 3	180	180	180	180	30 – 40
Печено говеждо (средно изпечено)	2 – 3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	45 – 50
Печено говеждо (добре изпечено)	2 – 3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	55 – 60
Пиле	2 – 3	200	200	200	200	75 – 80
Пуйка	2 – 3	200	200	200	200	80 – 85

ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

Предястия	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Печен ориз	0,35	1		180–200	45–50	Плитък съд за фурна
			 	170–190	35–40	
Паста	1,5	3		170–190	45–50	Тавичка
		2	 	160–180	30–35	
Зеленчукови 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, нанесяйте ги само върху емайлираните повърхности и следвайте инструкциите на производителя.

Внимание!

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

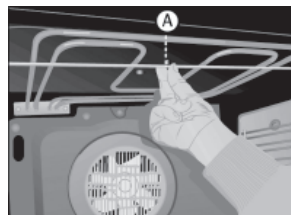
- Повечето модели имат сис тема за каталитично почистване/самопочистване (опция). Тази система отстранява малките мазни остатъци по време на готвенето при високи температури.
- Ако мазните остатъци останат след готвенето, те могат да се отстранят чрез включване на фурната когато е празна на 200°C за 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:

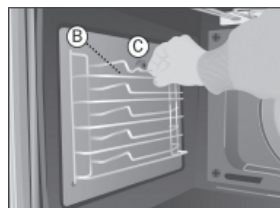
1. Извадете панелите и ги накиснете толкова дълго, колкото е необходимо, за да омекнат хранителните остатъци.
2. Изтрийте панелите с гъба и чиста вода.
3. Изсушете панелите и ги монтирайте отново във фурната.
4. Включете фурната на 200°C за един час.

Внимание!

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

Инструкции за отстраняване на носачите и каталитичните панели (опция)

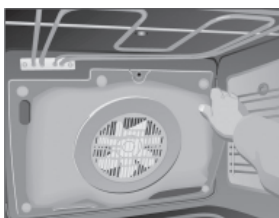
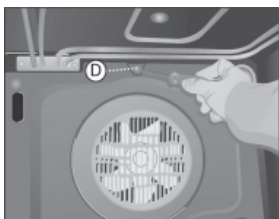
1. Извадете аксесоарите от вътрешността на фурната.
2. Освободете носачите (В) от болта (С).



3. Отвийте болта (С), 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!

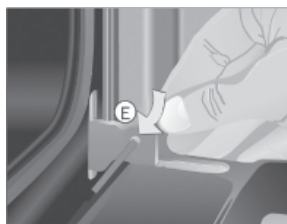
Не използвайте никога метални гъби или търговски ерозионни прахове, които могат да надраскат емайла. Процедурата се извършва с внимание при повърхности от неръждаема стомана и използвайте само гъби или тъкани, които не могат да ги надраскат.

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:

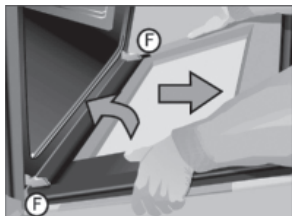
1. Отворете напълно вратата
2. Завъртете изцяло двете скоби или поставете малки топлийки в отворите (E)



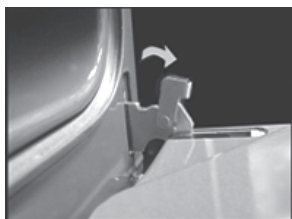
3. Затворете вратата, докато се докосне до двете скоби.



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



За да монтирате отново вратата, процедурата е в обратен ред.



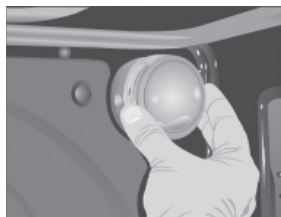
5. За панти със скоби:

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.



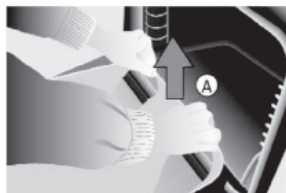
- Отвийте плафониерата от фасунгата на лампата
- Сменете крушката и поставете отново плафониерата.

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

Почистване на вътрешното стъкло на вратата

Инструкции за демонтаж/монтаж на вътрешното стъкло

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



Внимание!

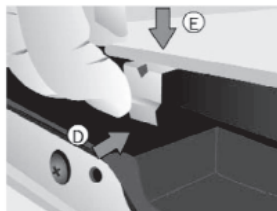
Моля бъдете внимателни, вратата на фурната се затваря, когато стъклото е извадено.

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



6. Завертете стъклото към вратата (С).

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



ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи
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.
Не работи вътрешното осветление на фурната
Сменете крушката. Проверете монтажа и в съответствие с книжката с инструкции.
Сигналната лампа за нагряването не работи
Изберете температура. Изберете програма. Тя трябва да свети само когато фурната се нагрява до достигане на зададената температура.

Когато фурната работи се отделя дим
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.
Не се постигат очакваните резултати при готвенето
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.

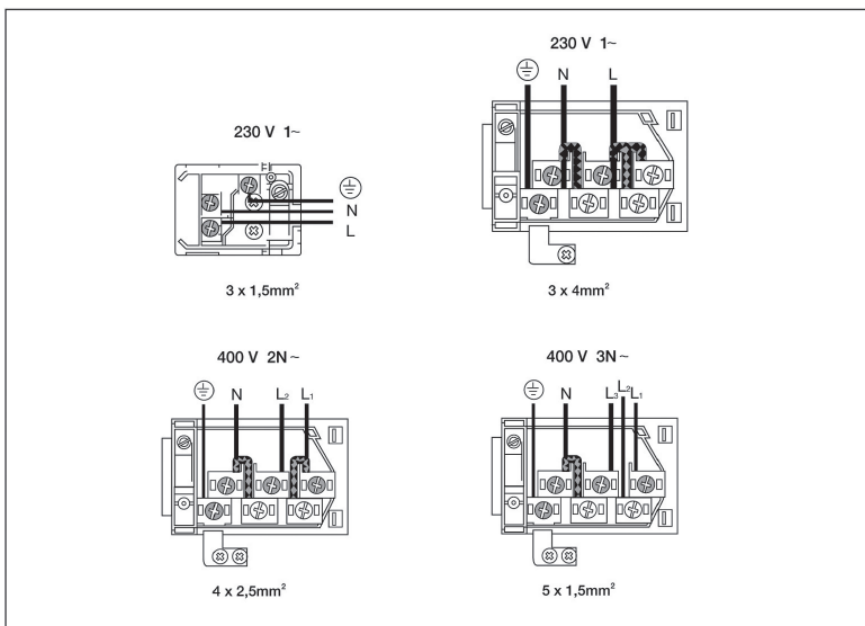
- В кухненския шкаф се изисква да бъде направен отвор, съгласно размерите, показани на фигурата, осигурявайки минимална дълбочина от 580 мм (Вижте фигури 1 и 2, описващи монтажа на фурната на стр. 25.
- За монтиране на многофункционални фурни, задната 1 част на уреда, съответстваща на тъмно оцветената 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 издържа 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, заземяващият проводник не трябва да минава през този ключ

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



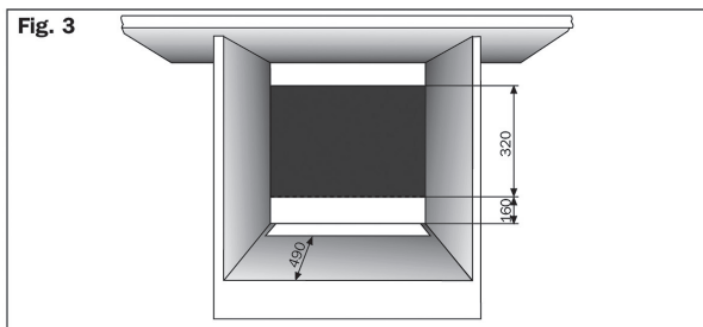
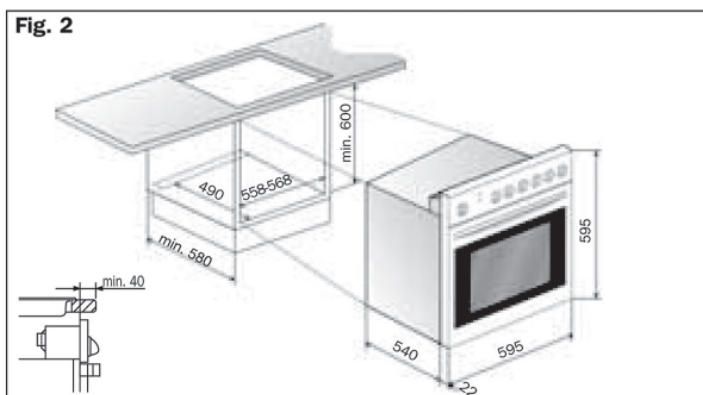
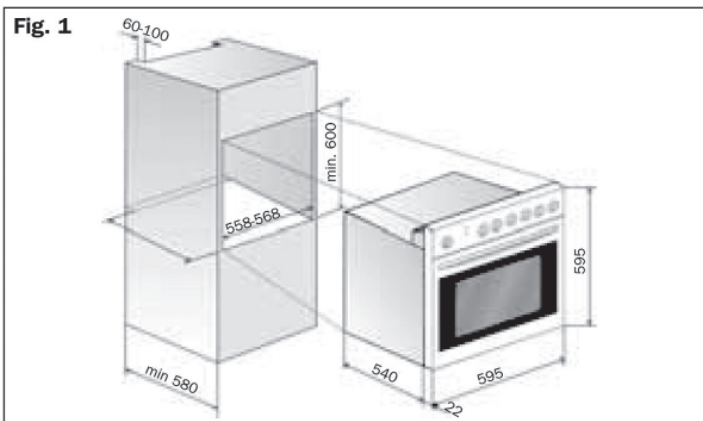
МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА

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.



ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

НАИМЕНОВАНИЕ НА МАРКАТА	Eurolux
ТЪРГОВСКИ КОД / Наименование на модела	FVS 7EPBT1 XS
	FVS 9EPBCT1 XS
	FVS 9EPBCT2 XS
	FVS TC11CT2 XS
Индекс на енергийна ефективност (65/2014/EU)	106,50%
Клас на енергийна ефективност (65/2014/EU)	A
Енергийна консумация на цикъл с конвенционална отоплителна функция	0.84 kWh/ цикъл
Енергийна консумация на цикъл с принудителна конвекция на въздуха и отоплителна функция	0.93 kWh/ цикъл
Брой отделения (муфели)	1
Енергиен източник	Електричество
Използваем обем	57 л

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... 30
Ekološka ambalaža..... 31
Važna uputstva o bezbednosti 31
Kontrola dodirom 33
Tablice kuvanja 41
Čišćenje i održavanje 46
Uklanjanje problema 50
Tehnička informacija 51
Montaža 51
Slike rerne 52

PRE NO ŠTO UPOTREBITE RERNU PO PRVI PUT

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

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

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

Tokom prve upotrebe, mogu se 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

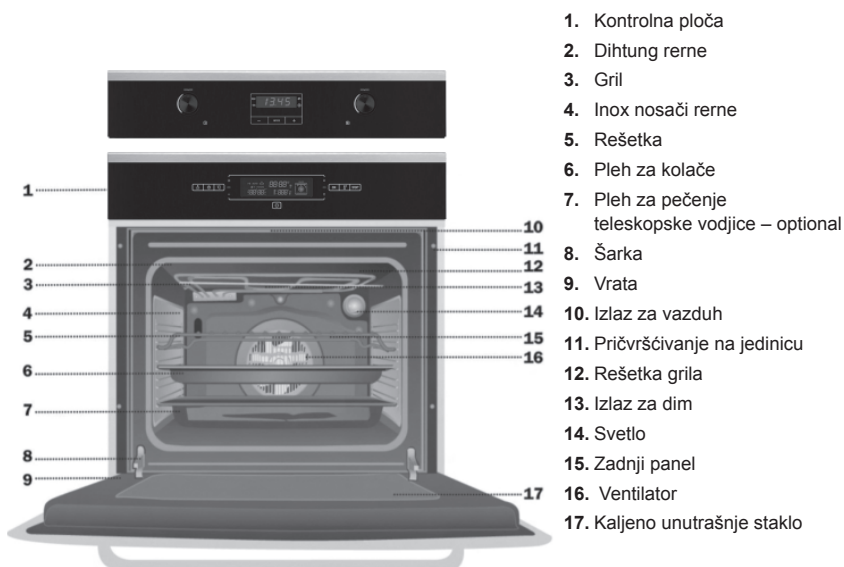
tako mogu oštetiti a to može biti opasno za vas.

- 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

32

OPIS KONTROLNE PLOČE

I. Kontrolno dugme














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





TOUCH CONTROL

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

-  Taster za uključeno/ isključeno (On/ Off)
-  Taster za zaustavljanje kuvanja/pečenja
-  Meni za temperaturna podešavanja
-  Meni tajmera
-  Taster za numerički minus
-  Taster za numerički plus
-  Taster za kombinaciju minusa
-  Taster za kombinaciju plusa
-  Taster za brzo zagrevanje
-  Uključivanje / isključivanje svetla
-  Taster za početak kuvanja

Rerna je Uključena:

Kada je uključena, prikazano vreme treperi počev od 0:00. Doba dana se može podesiti 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. 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. (zavisno od modela)



6. Maxi gril:

Podesno za pokretanje vazduha oko jela. Zadana 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. Zadana temperatura kuvanja je 180°C. (zavisno od modela)



8. Pizza:

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



9. Kuvanje s ventilatorom:

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



10. Odmrzavanje:

Ventilator pokreće vazduh u rerni bez zagrevanja.




11. Tradicionalno kuvanje:

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

UPOTREBA RERNE

Elektronski programator



Nakon što je rerna priključena primetićete da se na satu pojavljuje 12:00, svetlo počinje da svetli iznad  simbola. Pritiskom na „+“ i „-“ postavite tačno vreme koje će se naknadno sačuvati, a svetlo koje treperi će se ugasiti.

Manuelna upotreba.

Nakon postavljanja tačnog vremena rerna je spremna za upotrebu. Odaberite temperature i

funkcije kuvanja. Da biste isključili rernu tokom kuvanja, postavite kontrole na položaj „0“.

Funkcije Elektronskog sata programatora.

Funkcija Upozorenja: Ova funkcija stvara upozoravajući ton u određenom trenutku.


Vreme Kuvanja: Ova funkcija omogućava da se rerna programira za pečenje tokom navedenog vremena, nakon čega će se rerna sama isključiti.

Kraj vremena kuvanja: Ova funkcija omogućava da odredite tačan sat nakon čega će se rerna sama isključiti.


Trajanje i automatsko zaustavljanje:

Ova funkcija se koristi za kontrolu vremena trajanja nakon čega će se rerna sama isključiti. Ova funkcija omogućava da se rerna automatski uključi i isključi.


Funkcija Upozorenja:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da svetli.
2. Izaberite vreme kada želite da se oglasi zvučni alarm, pritiskom na tastere „+“ ili „-“.

Programiranje vremena kuvanja:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
2. Izaberite vreme kada želite da se oglasi zvučni alarm, pritiskom na tastere „+“ ili „-“.
3. Nakon ovoga, indikator koji je svetleo će ostati upaljen ukazujući da će se rerna sama isključiti.
4. Potom će sat pokazati tačno vreme.
5. Izaberite temperaturu i funkciju kuvanja.
6. Kada je postavljeno vreme isteklo, rerna će se isključiti, oglašiće se zvučni signal i indikator će početi da svetli.
7. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm i ponovo uključite rernu.
8. Postavite kontrole u položaj „0“ kako biste isključili rernu.






Programiranje kraja vremena kuvanja:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
2. Izaberite vreme za kraj kuvanja, pritiskom na tastere „+“ ili „-“.

3. Nakon ovoga, indikator koji je svetleo će ostati upaljen ukazujući da će se rerna sama isključiti.
4. Potom će sat pokazati tačno vreme.
5. Izaberite temperaturu i funkciju kuvanja.
6. Kada je postavljeno vreme isteklo, rerna će se isključiti, oglasiće se zvučni siglal i indikator će početi da svetli.
7. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm i ponovo uključite rernu.
8. Postavite kontrole u položaj „0“ kako biste isključili rernu.

Ova funkcija se može koristiti čak i ako već kuvate u rerni. Da biste to učinili, pratite data uputstva osim №5 .

Programiranje trajanja i automatsko zaustavljanje:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
2. Izaberite dužinu vremena kuvanja, pritiskom na tastere „+“ ili „-“.
3. Posledično, indikator koji je svetleo će ostati upaljen.
4. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
5. Izaberite vreme za koje se proces kuvanja može završiti, pomoću tastera „+“ ili „-“.
6. Izaberite dužinu vremena kuvanja, pritiskom na tastere „+“ ili „-“.
7. Izaberite temperaturu i funkciju kuvanja.
8. Rerna će ostati isključena sa indikatorima simbolima iznad  i  koji svetle.
9. Kada je vreme početka kuvanja dostignuto rerna će se sama uključiti i nastaviće da kuva/peče tokom programiranog programa.
10. Kada je dostignuto vreme za kraj kuvanja, rerna će se isključiti, oglasiće se zvučni signal alarma i svetlo iznad  simbola će početi da svetli.

11. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm i ponovo uključite rernu.

12. Postavite kontrole u položaj „0“ kako biste isključili rernu.

OPREZ

Pritiskom tastera za režim rada (MODE) displej na ekranu pokazuje bilo koju programiranu funkciju.

Ovo se može menjati pritiskom na tastere „+“ ili „-“. Prilikom izbora željene funkcije, indikator iznad odgovarajućeg signala će svetleti.

U slučaju nestanka struje, sva programiranja elektronskog sata će biti izbrisana. Tačno vreme se mora resetovati a sat se mora reprogramirati.

TOUCH CONTROL MODEL



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

Podešavanja za vreme dana

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

Manualno/ ručno kuvanje:

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

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

1) Pritisnite taster **▲** ili **▼** taster. Režim kombinovanog podešavanja počinje od prve ili zadnje kombinacije. Kad ponovno

pritisnete ili pritisnete i zadržite tastere, kombinacije se menjaju. Ikonica izabranog grejača ili ventilatora sija. Lampica rene se pali. Na displeju se prikazuje ikonica za lampicu kao i temperatura kuvanja izabrane kombinacije.

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

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

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

Polu-Automatsko kuvanje:

1) Koraci 1 -3 se primjenjuju u manuelnom kuvanju. (Nemojte pritisnuti taster **OK**)

2) Pritisnite taster **▶**.

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

Trajanje vremena kuvanja se podešava pomoću tastera **←** ili **→**. Auto ikona se prikazuje čim je podešavanje završeno.

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


Puno automatsko kuvanje

1) Koraci 1–2 se primjenjuju u manuelnom kuvanju. (Nemojte pritisnuti taster **OK**)

2) Pritisnite taster **▶**, ponovo pritisnite taster **▶**.

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

Kraj vremena se podešava pomoću tastera **←** i **→**.

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

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

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






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

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


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

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

Zaustavljanje, menjanje i kraj

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




Kad se promeni zadata temperatura vrednost izabrane kombinacije kuvanja,

temperatura se može zapamtiti u memoriji putem tastera  i to dužim pritiskom od 5 sekundi.

Indikator preostale toplote:



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



Brzo zagrevanje:

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




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

Zaštita za decu, blokada:

Blokada se može aktivirati ili deaktivirati preko dugog pritiska  (1 sekund) i tastera  ako uređaj nije u bilo kom

režimu podešavanja (prvo pritisnite taster ). Kad je zaštita za decu aktivirana, nije dozvoljeno pritisnuti bilo koji drugi taster osim  a na displeju se prikazuje ikonica zaključavanja.


Štoperica:

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

Greške u režimima:

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

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

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

Err 1: Greška u komandama

Err 2: PT1000 otvoreno električno kolo

Err 3: Pt1000 kratak spoj

Err 4: Temperatura prelazi na korisnički interfejs

Err 5: Temperatura prelazi u modul napajanja.

Err 6: Kvar temperaturnog senzora u korisničkom interfejsu.



Err 7: Kvar temperaturnog senzora u modula napajanja.

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



Programabilne mogućnosti


Zvuk koji se oglašava (zvuk buzera):



Postoje tri visine zvučnog signala koje se mogu izabrati:

Duže pritisnite taster  (oko 5 sekundi); brojke sata prikazuju odgovarajući ton ton između „TN 1 (visoko)“, „TN 2 (srednje)“ ili „TN 3 (nisko)“. Odgovarajuća visina tona se može menjati pomoću tastera  pritiskom na svakih 6-7 sekundi nakon poslednjeg pritiska na taster. Zadati ton je „TN 1“.

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

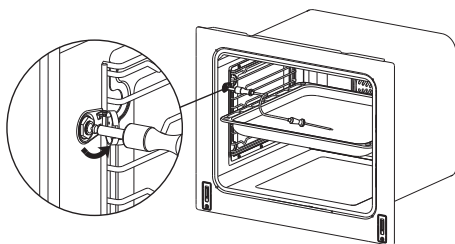
Duže pritisnite taster  (oko 5 sekundi); brojke sata prikazuju odgovarajući ton između „bt“ (bip ton), „c“ (klik ton) ili „nt“ (nema tona). Odgovarajuća visina tona se može menjati pomoću tastera  pritiskom na svakih 6-7 sekundi nakon poslednjeg pritiska na ovaj taster. Zadati ton je „bt“.

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

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

SONDA ZA PEČENJE MESA (optional)




Sonda za pečenje mesa meri temperaturu unutar mesa. Pečenje sa sondom obezbeđuje optimalne rezultate za bilo koju vrstu mesa ili njegovu veličinu.





Postavljanje sonde za meso

- Postavite sondu pre no što započnete sa pečenjem.
- Umetnite sondu sa strane mesa za pečenje, tako da vrh ide do sredine mesa.
- Umetnite celu sondu, do drške.
- Preporučuje se da se meso za pečenje okrene kada je pečeno do pola. Imajte to na umu kada stavljate sondu kako biste izbegli mogući problem koji bi posle mogao da se javi.
- Vrh sonde ne sme da dodiruje područje gde je kost ili mastan deo. Takođe, ne bi je trebalo stavljati u šupalj prostor, što se može desiti kod pečanja živine.
- Stavite meso u koje ste već stavili sondu u rernu.
- Priključite sondu u utičnicu u gornjoj levoj strani rerne.

Sonda sa tajmerom

Priključite sondu u utičnicu u gornjoj levoj strani rerne. Na displeju će se pokazati simbol za sondu za meso i simbol „AUTO“. Trenutnu temperaturu sonde za meso ćete videti na levom broju i podešavanje za temperaturu na desnom broju. Dodirnite  senzor da biste aktivirali podešavanja sonde za meso. Možete podesiti temperaturu vremena za sondu pomoću senzora  i . Dok se koristi sonda za meso ne može se koristiti tajmer za pečenje.

Nakon nekog vremena simbol za sondu za meso će početi kontinuirano da svetli. Trenutna temperatura i preporučena temperatura su prikazane na displeju. Kada ova temperatura dosegne prethodno podešeni nivo, rerna će se automatski isključiti. Tajmer će se zvučno oglasiti i simbol „AUTO“ će početi da treperi-blešti na displeju. Dodir bilo kog tastera na tajmeru će zaustaviti zvučno upozorenje. Simbol „AUTO“ će početi da svetli. Dodirnite simbole  i  u isto vreme kako biste dezaktivirali režim „AUTO“.

Upozorenja



- Isključite sondu za meso iz utičnice ako želite da završite sa programiranjem.
- Ako ste istovremeno programirali sondu za meso i tajmer, program koji dosegne unetu vrednost prvi će isključiti rernu.
- Koristite samo priloženu originalnu sondu za meso. Možete naručiti sondu za meso kao rezervni deo.
- Koristite sondu za meso samo do temperature od 250°C.
- Sklonite sondu iz rerne kada se ne koristi.
























Čišćenje

























- Samo protrljajte sondu sa vlažnom krpom.
- Sonda za meso nije otporna na pranje u mašini.

























Stalak za pečenje	Pozicija stalka	Turbo TEMP °C	Top+dno TEMP °C	Top+ dno+ ventilator TEMP °C	Gril TEMP °C	Sonda za meso TEMP °C
Pečena govedina (sirova)	2-3	180	180	180	180	30 – 40
Pečena govedina (srednje)	2-3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	45 – 50
Pečena govedina (dobro pečena)	2-3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	55 – 60
Piletina	2-3	200	200	200	200	75 – 80
Ćuretina	2-3	200	200	200	200	80 – 85
























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	
Zečetine	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.

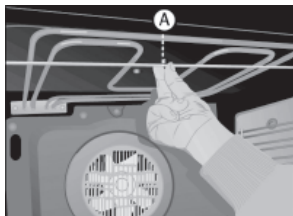
Oprez:

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

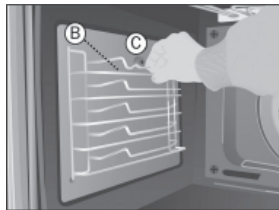
Oprez:

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.

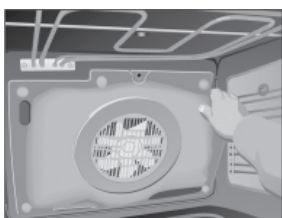
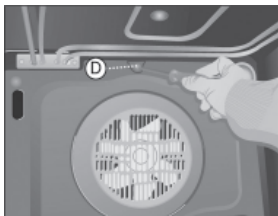
2. Olabavite nosače (B), oslobađajući ih od šrafa (C)



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.

Opres

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.

Opres

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

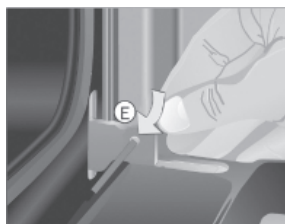
Za čišćenje spoljašnjosti rerne nemojte pokušavati da uklonite komande, jer

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:

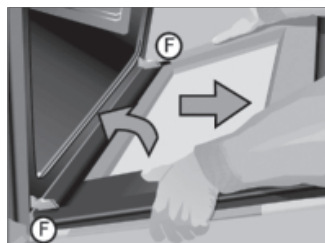
1. Potpuno otvorite vrata
2. Potpuno okrenuti dve spojnice ili umetnite male igle u rupe (E)



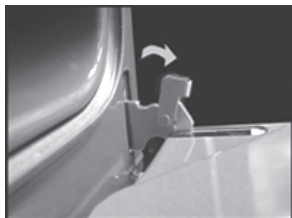
3. Zatvorite vrata dok ne postavite dve igle



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

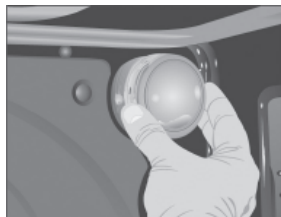
Promena sijalice u rerni

Oprez

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

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

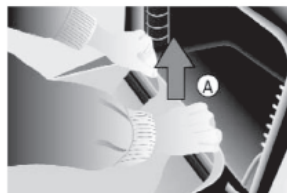
Sijalica koja se menja mora biti otporna na temperaturu od 300°C. Može se naručiti iz odeljenja tehničke službe.



Čišćenje vrata uključujući veliko staklo

Rastavljanje/sastavljanje unutrašnjeg stakla- Instrukcije

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



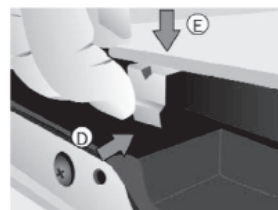
Oprez:

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

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



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



UKLANJANJE PROBLEMA

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

Dim se javlja dok rerna radi
To je normalno tokom prve upotrebe. Povremeno očistite rernu. Smanjite količinu masti ili ulja koje stavljate u pleh. Nemojte koristiti više temperaturne postavke od onih koje su date u tablicama za kuvanje.
Očekivani rezultati kuvanja nisu postignuti
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.

TEHNIČKA 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.

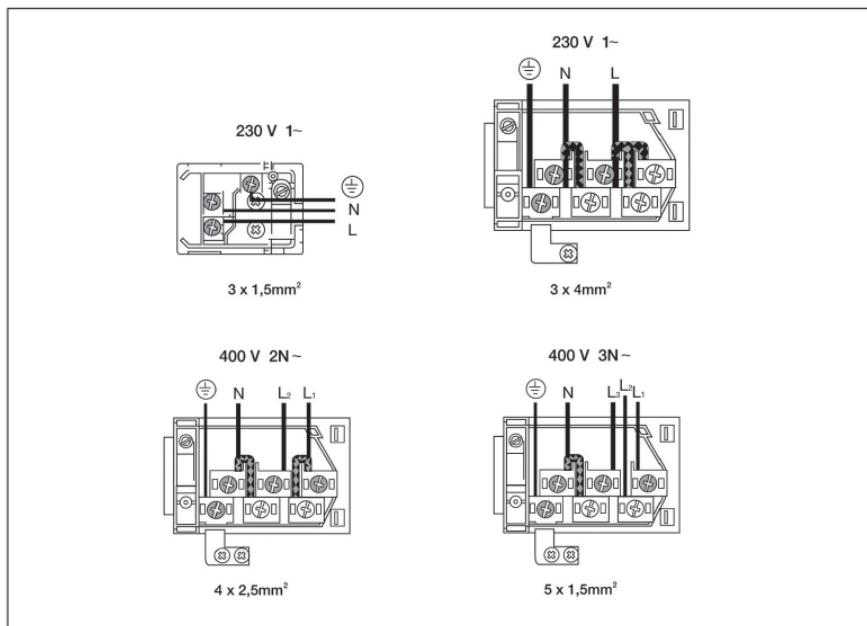
- Potrebno je udubljenje u kuhinjskoj jedinici prema dimenzijama koje su prikazane na slici pružajući minimalnu dubinu od 580 mm. (Videti slike 1 i 2 koje opisuju montažu rerne na stranici 49).
- Da biste postavili višefunkcijsku rernu na njeno mesto, stražnji deo jedinice koji odgovara zasenčenom području 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.

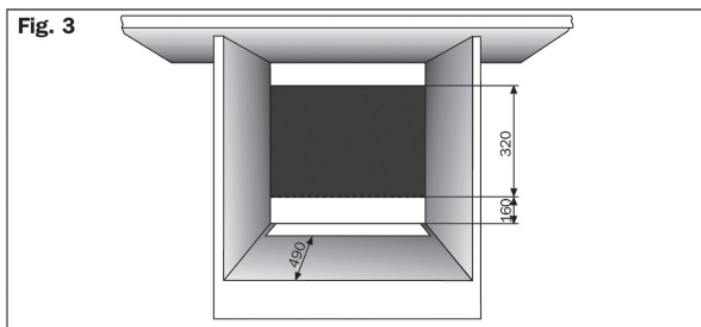
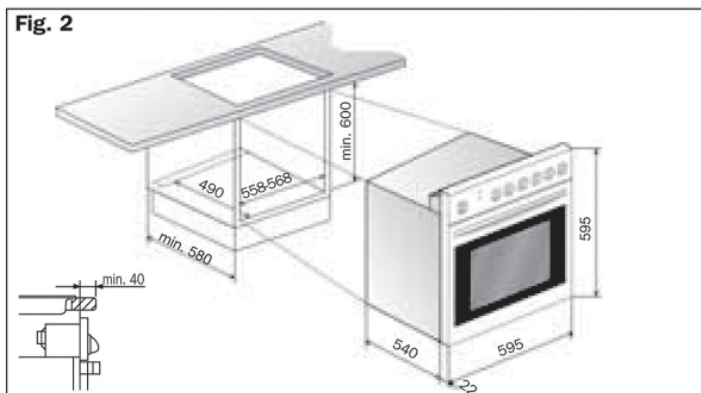
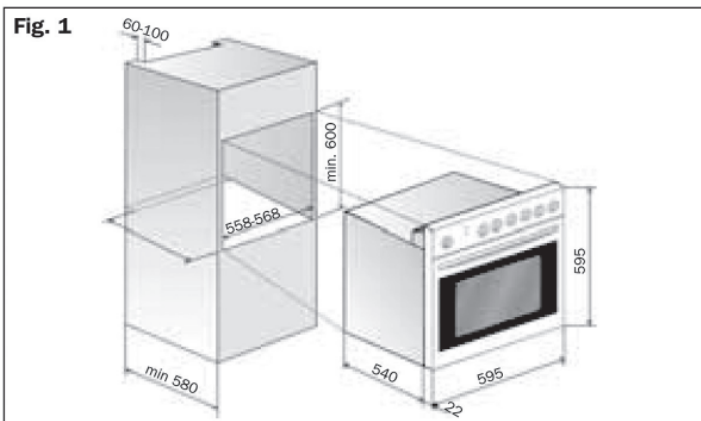
Nakon priključenja, proverite da li svi električni delovi rerne rade.



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.



ИНФОРМАЦИЈЕ О ПРОИЗВОДУ

НАЗИВ БРЕНДА	Eurolux
КОМЕРЦИЈАЛНИ КОД	FVS 7EPBT1 XS
	FVS 9EPBCT1 XS
	FVS 9EPBCT2 XS
	FVS TC11CT2 XS
Индекс енергетске ефикасности (65/2014/EU)	106,50%
Класа енергетске ефикасности (65/2014/EU)	A
Потрошња енергије по циклусу са конвенционалном функцијом грејања	0.84 kWh / циклус
Потрошња енергије по циклусу са функцијом загревања присилним кружењем ваздуха	0.93 kWh/циклус
Број шупљина	1
Извор напајања	Струја
Корисна запремина простора за печење	57 L


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

ПРЕД ДА ЈА УПОТРЕБИТЕ ФУРНАТА ЗА ПРВПАТ

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

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

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

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

ЕКОЛОШКО ПАКУВАЊЕ

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

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

Електрична безбедност

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

Безбедност за децата

- Не дозволувајте им на децата да се доближуваат до фурната додека е во употреба, поради високата температура.
- За време на 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

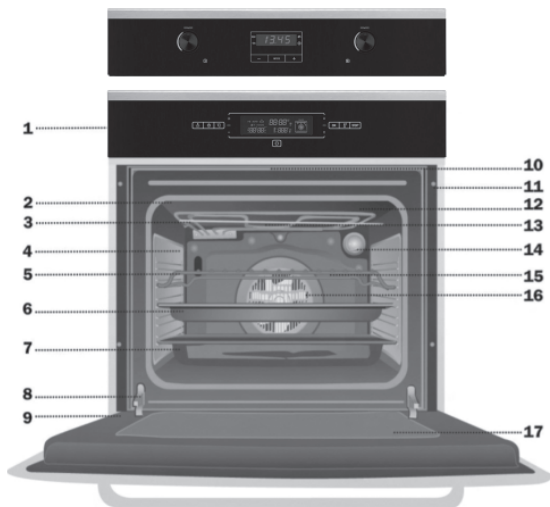
- Производителот нема да биде одговорен, ако оваа фурна се користи за поинаква намена, освен за домашна употреба.
- Користете ја фурната само ако е инсталирана во рамките на кујнските елементи.
- Не чувајте масла, масти или запаливи предмети во фурната, бидејќи

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 телескопски водилки – опција
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

58

ОПИС НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ

I. Управување со копчиња














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



СЕНЗОРСКО УПРАВУВАЊЕ

Општ преглед:

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

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

Вклучување:

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

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

(Во зависност од моделот)



1. Традиционално готвење:

Таа е погодна за готвење на поголемиот дел од оброците. Температурата на стандардно готвење е 180°C



2. Долен грејач:

Таа е погодна за да се заврши готвењето или да се 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. (Во зависност од моделот)



6. Макси решетка:

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



7. Готвење на тестенини:

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



8. Пица:

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



9. Готвење со вентилатор:

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



10. Одмрзнување:

Вентилаторот го движи воздухот без загревање.




11. Традиционално готвење:

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

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

Електронски програматор



Подесување на времето на часовникот. За поврзување на печката, ќе забележите дека се појавува 12:00 на часовникот и дека светилката почнува да светка над симболот . Со притискање на копчињата „+“ и „-“ може да се постави точно време на часовникот, кое потоа се зачувува и светлото трепка.

Рачна употреба.

По поставувањето на точното време, рерната е подготвена за употреба. Изберете температура и функција за готвење. Да ја исклучите фурната, поставете ги контролните копчиња во позицијата „0“.

Функции на програматорот со електронски часовник.

Функција за предупредување: Оваа функција генерира предупредувачки тон во одредено време.


Време за готвење: Оваа функција ви овозможува да ја програмирате фурната за готвење одредено време, по што самата ќе се исклучи.

Крај на времето за готвење: Оваа функција ви овозможува да го утврдете


точното време, по што фурната самата ќе се исклучи.

Времетраењето и автоматско исклучување: Оваа функција се користи за контрола на времетраењето и времето кога фурната ќе се исклучи. Оваа функција овозможува фурната да се вклучи и исклучи автоматски.

Функција за предупредување.

1. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над  симболот не почне да трепка.
2. Одберете го времето кога сакате алармот да се вклучи, со притискање на копчињата „+“ и „-“.
3. Потоа, светлото ќе остане покажувајќи дека алармот е програмиран.
4. На крајот на програмираното време, алармот ќе се огласи и светлото ќе почне да трепка.
5. Притиснете кое било копче за да го исклучите алармот и на екранот повторно се покажува тековното време.


Програмирање на времето за готвење.

1. Притиснете го копчето MODE се додека индикаторот над  симболот не почне да трепка.
2. Изберете го времето на траење, со притискање на копчињата „+“ и „-“.
3. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети, покажувајќи дека фурната автоматски ќе се исклучи.
4. Потоа на часовникот ќе се прикаже тековното време.
5. Одберете ја температурата и функцијата за готвење.
6. Кога поставеното време ќе истече, фурната ќе се исклучи, ќе се огласи алармот и индикаторот ќе почне да трепка.

7. Притиснете го кое било копче за да го исклучите алармот и повторно да ја вклучите фурната.

8. Поставете ги контролните копчиња во позиција „0“ за да ја исклучите фурната.

Програмирање на крајот на готвењето за фурната.

1. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над  симболот не почне да трепка.

2. Одберете го времето кога сакате готвењето да заврши, со притискање на копчињата „+“ или „-“.

3. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети, покажувајќи дека фурната автоматски ќе се исклучи.

4. Потоа на часовникот ќе се прикаже тековното време.

5. Одберете ја температурата и функцијата за готвење.


6. Кога ќе се постигне програмираното време, фурната ќе се исклучи, алармот ќе се огласи и индикаторот ќе почне да трепка.

7. Притиснете го кое било копче за да го исклучите алармот и повторно да ја вклучите фурната.

8. Поставете ги контролните копчиња во позиција „0“ за да ја исклучите фурната,


Оваа функција може да се користи дури иако веќе готвите во фурната. Да го стори тоа, следете ги дадените упатствата освен № 5.

Програмирање на времетраењето и автоматско исклучување

1. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над симболот  не почне да трепка.

2. Одберете го времетраењето на готвењето, со притискање на копчињата „+“ или „-“.



3. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети.

4. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над  симболот не почне да трепка.


5. Одберете го времето кога сакате готвењето да заврши, со притискање на копчињата „+“ или „-“.

6. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети.

7. Одберете функција и температура за готвење.

8. Фурната ќе остане исклучена со индикаторите над симболите  и  вклучени да светат. Вашата фурна е програмирана.

9. Кога ќе се достигне време за започнување на готвењето, фурната сама ќе се вклучи и ќе продолжи со готвење во текот на програмираното време.

10. Кога ќе се постигне програмираното време, фурната ќе се исклучи, алармот ќе се огласи и светлото над  симболот ќе почне да трепка.

11. Притиснете го кое било копче за да го исклучите алармот и фурната повторно ќе се вклучи.

12. Поставете ги контролните копчиња во позиција за да ја исклучите фурната.

Внимание!

Со притискање на копчето MODE на дисплејот на екранот се покажува програмираната функција. Истата може да се промени со притискање на копчињата „+“ или „-“. При избор на саканата функција, индикаторот над соодветниот сигнал ќе почне да свети.

Во случај на снемвање на електрична енергија, сите програмирања на електронскиот часовник ќе бидат избришани. Точното време ќе треба да се ресетира и часовникот да се репрограмира.

СЕНЗОРСКО УПРАВУВАЊЕ



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

Подесување на часовникот:

• Притиснете ги копчињата **-** и **+** секунда. Уред влегува во режимот за нагодување на часот, дигиталниот часовник трепка. Трепкањето запира ако 7 секунди нема никакво нагодување со користење на копчињата **-** и **+**.

Рачно готвење:

Тоа е основниот начин на готвење со внесување на комбинацијата за готвење и температурата. Максималното времетраење на готвењето кај тој посебен мануелен начин на готвење е:

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

1) Притиснете го копчето **A** или **V**. Режимот на прилагодена комбинација започнува од првата или последната комбинација. Кога повторно ќе ги притиснете или задржите копчињата комбинацијата ќе се промени.

Иконите од избраниот грејач и вентилатор светат. Сијаличката на фурната се вклучува. Се прикажува икона со сијаличка и температурата на готвење на одбраната комбинација.

2) Со притискање на копчето **C** може да се промени температурата. Иконата за поставената комбинација престанува да свети, но почнува да трепка температурата за готвење. Посакуваната температура се подесува со 5 степен интервал со користење на копчињата **-** и **+**.

3) Притиснете го копчето **OK**. Се прикажува иконата тава. Готвењето започнува.

ЗАБЕЛЕШКА: Кога мануелното готвење започнува, времето на готвење се прикажува на дигиталниот тајмер.

Полу-автоматско готвење:

1) Во упатството за готвење се применуваат чекорите од 1 до 3. (Не го притискајте копчето **OK**.)






2) Притиснете го копчето **TIME**.

3) Времетраењето на готвењето трепка на дигиталниот часовник исто така се прикажува и иконата за времетраење.

Времетраењето се нагодува со користење на копчињата **-** и **+**. Кога нагодувањето ќе биде завршено се појавува иконата Auto.

4) Притиснете го копчето **OK**, се појавува иконата тава. Започнува готвењето.

Целосно автоматско готвење:

- 1) Чекорите 1-2 се применуваат кај полуавтоматското готвење. (Не го притискајте копчето .)
- 2) Притиснете го копчето  повторно.
- 3) Времето на завршување на готвење (времето времетраење на готвењето) трепка на дигиталниот тајмер исто така се прикажува и иконата за завршување на готвење. Времето за завршување на готвењето се наредува со користење на копчињата  и .
- 4) Притиснете го копчето . Готвењето ќе започне кога ќе дојде соодветното време. Иконата тава ќе се прикаже кога готвењето ќе започне и ќе се приже иконата auto.

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


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

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

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

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



Запирање, изменување и завршување:


Доколку за време на готвењето го притиснеме копчето , се појавува иконата пауза и почнува да трепка и комбинацијата на грејач и вентилатор не може да се менува. Доколку повторно го притиснете копчето , готвењето завршува, уредот е во режим на мирување. Со притискање на копчето  во режимот на мирување се прикажуваат последните зададени вредности. Со повторно притискање на копчето  фурната ќе почне да работи. Значи готвењето може да се започне со вкупно двапати притискање на копчето . Кога температурата на стандардната вредност на комбинација на готвење е изменета, температурата може да се снима на меморијата со притискање на копчето  5 секунди.

Индикатор дека се уште фурната е топла:

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




Брзо загревање:

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




то . Откако температурата ќе се приспособи, комбинација се враќа на приспособената комбинација, отпорникот се исклучува и се слуша тон на бипкање.

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

Забрана за деца:


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

Стоперка:

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

Режими на грешка:

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

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

Err1: Порака за грешка

Err2: PT1000 отворено струјно коло

Err3: PT1000 краток спој

Err4: Надмината е температурата во корисничкиот интерфејс



Err5: Надмината е температурата во модулот за мокност.



Err6: Не функционира сензорот за температура во корисничкиот интерфејс.

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



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

Опции кои можат да се програмираат

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

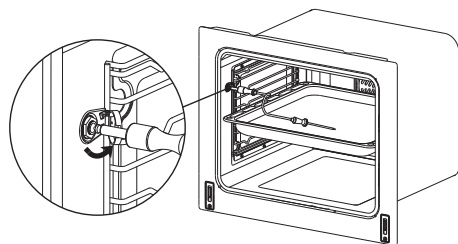
Звук на копчињата: Постојат три опции на звук на копчињата кои може да се одберат. Долго притискање (5 секунди) на копчето , на дисплејот на дигиталниот часовник ќе ги прикаже валидните звуци на копчињата „bt“ (тон со бипкање), „c“ (тон со кликање) или „tn“ (без тон). Валидното свонење може да се промени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

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

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

СОНДАТА ЗА МЕСО (опција)


Сондата за месо ја мери температурата во внатрешноста на месото што се пече. Готвењето со сонда за месо обезбедува оптимални резултати за било кој тип на месо или големината на месото што се пече.







Поставување на сондата за месо

- Поставете ја сондата пред почетокот на печењето.
- Вметнете ја сондата од страна на месото што се пече, така што сондата ќе го достигне неговиот центар.
- Вметнете ја целата сонда, до рачката.
- Препорачливо е на пола готвење месото што се пече да се сврти. Имајте го ова на ум при поставување на сондата за потоа да немате проблем.
- Предниот дел на сондата не смее да се допира со коски или масни делови од месото. Исто така, сондата не треба да биде во шупливи делови од месото, кои може да се сретнат кај месото од живина.
- Ставете го, месото во кое веќе е поставена сондата, во фурната.
- Приклучете ја сондата во штекерот во горниот дел од левата страна на фурната и ставете го месото кое што сакате да го приготвите.

Сонда со тајмер

Приклучете ја сондата во штекерот во горниот дел од левата страна на фурната. На екранот се појавува симболот за сондата за месо и „AUTO“. На дигиталниот екран на левата страна се гледа моменталната температура на сондата за месо а на десната се гледа прилагодената температура. Со допирање на сензорот  се појавуваат опциите за прилагодување на сондата за месо. Со

користење на сензорите  и  можете да ја нагудувате температурата и времетраењето за печење со сондата за месо. Тајмерот за готвење од фурната не може да се користи кога се готви со сонда за месо.

По некое време по откако ќе светне симболот за сондата на екраните се прикажува моменталната температура на сондата а нагодената температура. Кога температурата ќе го достигне однапред нагоденото ниво, фурната се исклучува автоматски. Тајмерот ќе им даде звучно предупредување и на екранот ќе почне да трепка симболот „Авто“. Допирање на било кое копче на тајмерот ќе стави крај на звучно предупредување. Симболот „AUTO“ ќе продолжи да трепка. Со допирање на симболите  и  во исто време крај на режимот „AUTO“.

Предупредувања

- Исклучете ја сондата за месо од штекер, ако сакате да се стави крај на програмот.
- Доколку ја програмирате сондата за месото и тајмерот истовремено, фурната ќе се исклучи од страна на

програмата која прва ќе ја постигне внесената вредност.



- Користете ја само оригиналната сонда за месо што ви е приложена со фурната. Сондата за месо може да ја нарачате како резервен дел.
- Сонда за месо користете ја само до температура од 250 ° C.
- Отстранете ја сондата за месо од фурната кога не е во употреба.
























Чистење

























- Сондата за месо се фаќа само со влажна крпа.
- Сондата за месо не треба да се пере во машина за садови.

























Табела за печење	Полица позиција	Турбо Температура °C	Горен+Долен Температура °C	Горен+Долен+Вентилатор Температура °C	Решетка Температура °C	Сонда за месо Температура °C
Печено говедско (Недопечено)	2-3	180	180	180	180	30 – 40
Печено говедско (Средно)		180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	45 – 50
Печено говедско (Печено)	2-3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	55 – 60
Пилешко	2-3	200	200	200	200	75 – 80
Мисирка	2-3	200	200	200	200	80 – 85

























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	
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 јаблоко	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.

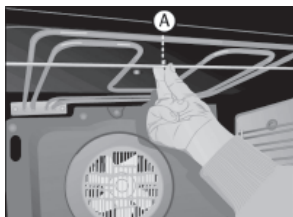
Внимание

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.
- Исчистете 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:

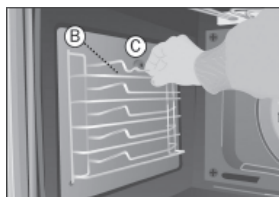
1. Извадете ги панелите и оставете ги да се покиснат колку што е потребно за да се омекнат остатоците од храна.
2. Избришете ги панелите со сунѓер и чиста вода.
3. Исушете ги панелите и повторно вратете ги во фурната.
4. Вклучете ја фурната да работи на 200°C околу еден час.

Внимание

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

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

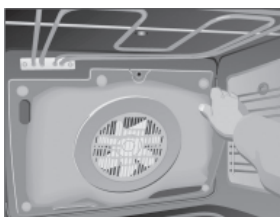
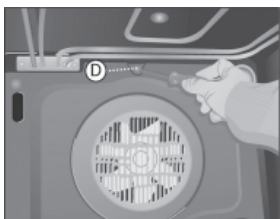
1. Извадете ги додатоците од внатрешноста на фурната.
2. Олабавете ги потпирачите (B), извадете ги завртката (C)



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



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



5. Постапете по обратен редослед за да ги наместете.

Внимание

За ваша безбедност, никогаш не 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.

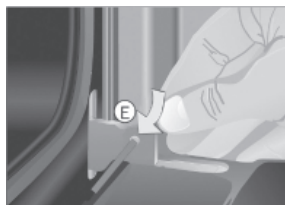
Внимание

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:

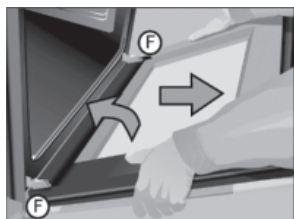
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Целосно свртете ги двете спојки или ставете мали иглички во дупките (E)



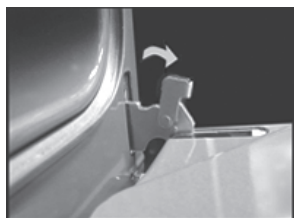
3. Затворете ја вратата се додека таа не влезе во двете спојки.



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

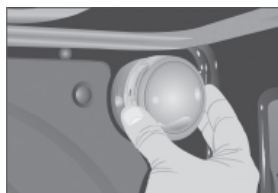
Внимание

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 от-

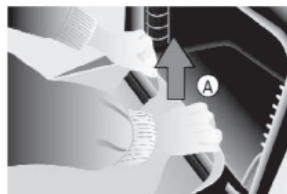
порна на температура до 300°C. Овие сијалици можат да се нарачаат од одделот за технички сервис.



Чистење на вратата, вклучувајќи го и големото стакло

Расклопување на внатрешниот стакло/инструкции

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



странете го.

Внимание

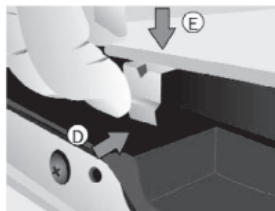
Ве молиме внимавајте вратата на фурната да биде затворена кога стакло е отстрането.

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



6. Свртете го стаклото кон вратата (С).

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.



РАЗРЕШУВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Фурната не работи
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
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.

☺ 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.

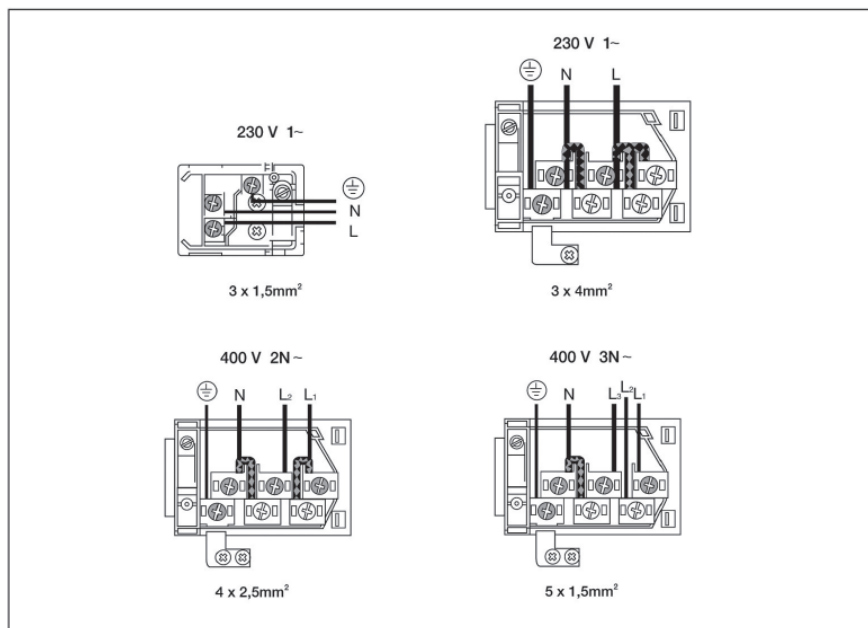
- Потребен е простор во кујнскиот елемент според димензиите прикажани на сликата, обезбедувајќи минимум длабочина од 580 милиметри. (Погледнете ги сликите 1 и 2 на кои се опишани димензиите за вградување на фурната од страница 73).
- За да ги вклопите мултифункционалните фурни во нивните локации, задниот 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.



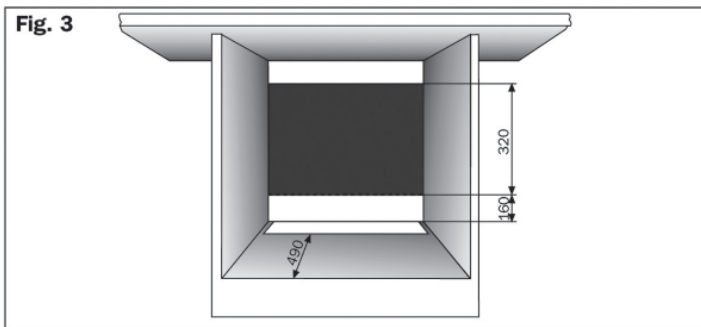
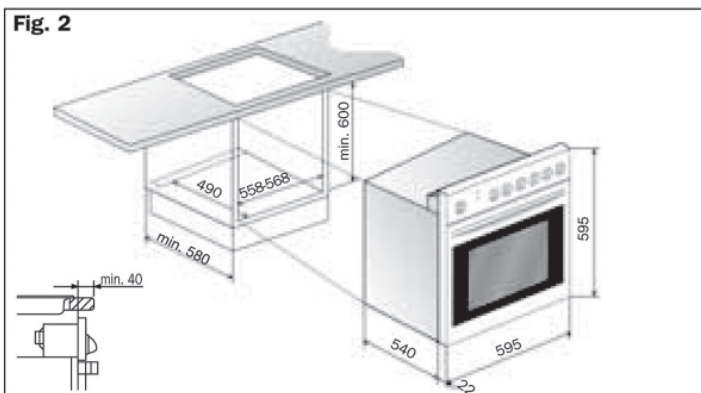
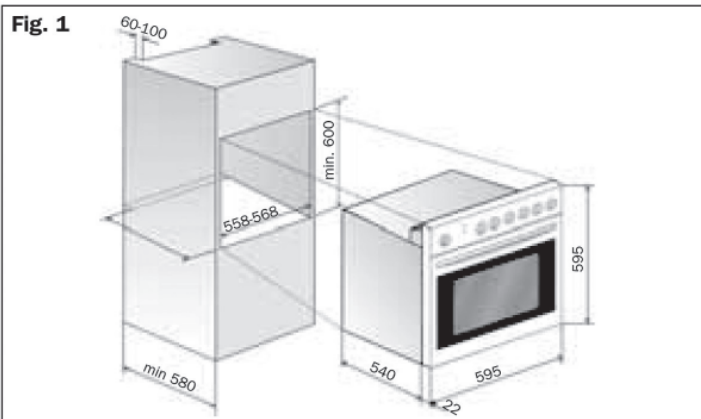
ИНСТАЛИРАЊЕ НА ФУРНАТА

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.



ИНФОРМАЦИИ ЗА АПАРАТОТ

Името на брендот	Eurolux
Комерцијален код	FVS 7EPBT1 XS
	FVS 9EPBCT1 XS
	FVS 9EPBCT2 XS
	FVS TC11CT2 XS
Индекс на енергетска ефикасност (65/2014/EU)	106,50%
Класа на енергетска ефикасност (65/2014/EU)	A
Енергетска потрошувачка на циклус со конвенционална греење функција	0.84 kWh/ циклус
Потрошувачка на енергија по циклус греење вото силни циркулира воздух	0.93 kWh/ циклус
Број на шуплини	1
Извор на напојување	Електрична енергија
Употреблив волумен на празнина	57 л

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	82
Экологическая упаковка	82
Важные инструкции по технике безопасности	83
Сенсорное управление	85
Таблица Кулинария	94
Чистка и обслуживание	98
Поиск неисправностей	102
Техническая информация	103
Установка	103
Схемы для установки печи	104

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



RU

84

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

I. Управления / Кнопки / Ручки



1. Электронный таймер

2. Индикатор нагрева.

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

3. Переключатель режимов работы












4. Переключатель температуры

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Общая Информация:

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



-  Кнопка Вкл./Выкл.
-  Кнопка приоостановления приготовления
-  Кнопка меню настройки температуры
-  Кнопка менютаймера
-  Кнопка цифрового минуса
-  Кнопка цифрового плюса
-  Кнопка комбинации минус
-  Кнопка комбинации плюс
-  Кнопка быстрого подогрева
-  Кнопка вкл./выкл. лампы
-  Кнопка „начать приготовление“

Включить:

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

Комбинация резистора и вентилятора:

(в зависимости от модели)



1. Традиционное приготовление:

Подходит для приготовления большинства блюд.

Температура приготовления по умолчанию 180°C.



2. Нижний резистор:

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



3. Нижний вентилятор:

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



4. Жарка:

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



5. Двойная жарка:

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



6. Макси жарка:

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



7. Приготовления теста:

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



8. Пицца:

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



9. Приготовление с помощью вентилятора:

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



10. Размораживание:

Вентилятор передвигает воздух в духовке без подогревания.



11. Традиционное приготовление:

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

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

Электронный программатор



Установка времени на часах

При подключении духовки к сети электроснабжения, на дисплее появится „12.00“ и световой индикатор над символом начнет мигать. Нажимая на кнопки „+“ и „-“ установите правильное время на часах. После установки часов соответствующий индикатор перестанет мигать.

Ручное управление

После установки правильного времени, духовка готова к использованию. Используя переключатели программ и температуры, установите желаемые режим приготовления и температуру. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение „0“, (нулевое положение программатора).

Функции электронного программируемого таймера

Звуковой сигнал: по достижении определенного времени, данная функция включит звуковой предупреждающий сигнал.


Время приготовления: функция позволяет запрограммировать работу духовки в течение определенного времени, по прошествии которого духовка будет автоматически отключена.

Время окончания приготовления: функция позволяет установить точное время, по достижении которого духовка будет автоматически отключена.


Длительность приготовления и автоматическое отключение: функция позволяет запрограммировать продолжительность процесса приготовления и время его окончания с автоматическим отключением духовки. При этом духовка начнет свою работу, и завершит ее, в автоматическом режиме.

Подсветка часов: Подсветка часов может быть отключена в случае, если духовка не используется.

Звуковой сигнал

1. Нажмите кнопку „MODE“ пока не начнет мигать индикатор над  символом.
2. Используя кнопки „+“ и „-“, установите время, когда Вы хотите, чтобы прозвучал звуковой сигнал.
3. Световой сигнал напомнит Вам, что функция „звуковой сигнал“ запрограммирована.
4. По достижении запрограммированного времени, прозвучит звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.
5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. На дисплее высветится текущее время.

Программирование времени приготовления

1. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.
2. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок „+“ и „-“.
3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом, подсказывая, что духовка выключится автоматически.
4. Электронные часы высветят текущее время.

5. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

6. По прошествии заданного времени, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

8. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение „0“ (нулевое положение программатора).

Программирование времени окончания приготовления

1. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.

2. Используя кнопки „+“ и „-“ установите точное время окончания процесса приготовления.

3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом, подсказывая, что духовка выключится автоматически.

4. Электронные часы высветят текущее время.

5. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

6. По достижении установленного времени, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

8. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение (нулевое положение программатора).

Данную функцию Вы можете активировать, даже если Вы уже начали что-то готовить в духовке. Для этого следуйте всем вышеизложенным рекомендациям, кроме пункта 5.

Программирование длительности приготовления и автоматического отключения

1. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.

2. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок „+“ и „-“.



3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом.

4. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.


5. Используя кнопки „+“ и „-“ установите время, к которому Вы бы хотели, чтобы духовка отключилась.

6. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом.

7. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

8. Духовка будет оставаться выключенной. Индикаторы над символами  и  подскажут, что духовка запрограммирована.

9. С учетом введенных данных, духовка автоматически включится и будет работать в течение запрограммированного времени.

10. По достижении установленного времени окончания приготовления, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал над символом  начнет мигать.

11. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

12. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение (нулевое положение программатора).

Внимание:


Нажимая кнопку „MODE“ вы можете увидеть на дисплее, какая функция таймера запрограммирована. Изменения

можно внести кнопками „+“ и „-“. При выборе желаемой функции таймера, загорится соответствующий индикатор.





В случае внезапного отключения электроэнергии, запрограммированные до этого функции, и электронные часы будут сброшены. После восстановления подачи электроэнергии, установите текущее время на часах и запрограммируйте заново необходимую Вам функцию.

СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ



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



Настройка времени:




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


Ручное приготовление:

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

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


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

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



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


ЗАМЕТКА: При нажатии ручного приготовления срок приготовления показывается цифрами.

Полуавтоматическое приготовление:






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

2) Нажмите на кнопку .

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

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

Автоматическое приготовление:

- 1) Применяются первые 2 шага полуавтоматического приготовления. (Не жмите на кнопку ).
- 2) Нажмите на кнопку .
- 3) Время завершения приготовления (настоящее время + срок приготовления) отображается на таймере. Также отображается значок времени завершения. Время завершения настраивается с помощью кнопок  и .
- 4) Нажмите на кнопку . Когда наступает соответствующее время, начинается процесс приготовления. При начатии процесса приготовления отображается значок котелка и „авто“.

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

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


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


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

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

Приостанавливание, изменение и завершение:

При нажатии кнопки  во время приготовления делается пауза, отображается значок паузы и резистор и вентилятор отключаются для возможных изменений. При повторном нажатии на кнопку  приготовление останавливается и пользовательский интерфейс переходит в режим ожидания. При нажатии на кнопку  в режиме ожидания отображаются значения, подтвержденные в последний раз. Ещё раз нажав на кнопку .


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



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

Остаточная Температура Индикация:

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



Быстрое подогревание:

Добавление подогревателя в комбинацию среди возможных резисторов может быть полезным, если настроенная с помощью  кнопки температура превышает 100°C и разница между имеющейся температурой и настроенной температурой превышает 50°C. При




нажатию на кнопку  отображается значок быстрого подогревания, а при нажатии на кнопку  начинается процесс. Когда температура духовки достигает настроенной температуры, комбинация возвращается в настроенную комбинацию, резистор отменяется и звуковой сигнал отключается.

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

Блокировка для защиты от доступа детей:

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


Таймер:

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

Ошибки:

Когда появляется ситуация, мешающая нормальной работе, прибор входит в режим ошибки. Прибор остается в ре-



жиме ожидания, но при этом цифрами отображается код ошибки.



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


Определено 8 ошибок:



- Ош. 1:** Ошибка коммуникации
- Ош. 2:** PT1000 Обрыв в цепи
- Ош. 3:** PT1000 короткое замыкание
- Ош. 4:** Перегрев в пользовательском интерфейсе
- Ош. 5:** Перегрев в модуле питания
- Ош. 6:** Ошибка сенсора температуры в пользовательском интерфейсе
- Ош. 7:** Ошибка сенсора температуры в модуле питания
- Ош. 8:** Неполадка в основном блоке питания. Разогрев не произошёл даже после подачи электричества резисторам.

Программируемые настройки

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

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

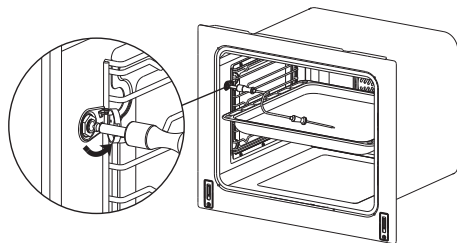
Автоматическое Энергосбережение (АЭС): В режиме ожидания АЭС не активен. Для активации нажмите  на 5 секунд в режиме ожидания. На экране появится „PS On” (Power Save On) (ЭС активно). Когда АЭС активно, прибор остается в режиме ожидания, таймер выключен, индикатор остаточного тепла не отображается на экране и после 1 минуты с последнего нажатия на кнопки, прибор выключается. На экране отображается „PS OF” (Power Save OF) (ЭС отключено).

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

ЗОНДА ДЛЯ МЯСА

(ОПЦИЯ)



Зонд для мяса измеряет температуру внутри продукта. При готовке с зондом для мяса, гарантируется оптимальный результат вне зависимости от типа мяса или веса блюда.



Как следует устанавливать зонд для мяса?

- Установите зонд до начала запекания.
- Воткните зонд сбоку запекаемого куска, таким образом чтобы конец зонда находился в самой середине куска.
- Воткните зонд полностью, до самой ручки.
- Рекомендуется перевернуть запекаемый кусок в середине процесса готовки, это следует учесть заранее для того, чтобы не было проблем с зондом при переворачивании.
- Конец зонда не должен касаться кости или участков с жиром. Также он не должен находиться в пустоте (как, например, может произойти при запекании птицы).

- Поместите в духовку подготовленный продукт с введенным в него зондом.
- Установите соединитель зонда в отверстие, находящееся на левой верхней части духовки.

Установите соединитель зонда в отверстие, находящееся на левой верхней части духовки. Установив зонд Вы, увидите на экране символ. Дотронувшись до этого символа, Вы увидите рекомендуемую температуру для окончания готовки. При помощи символов  или  Вы можете



















































изменить данную температуру. Затем дотроньтесь до символа . В заключение выберите функцию или рецепт готовки. Во время готовки вы увидите на экране символ и температуру, измеряемую зондом в этот момент и чередующуюся с выбранной температурой. Когда внутри запекаемого продукта будет достигнута выбранная температура, духовка отключится и Вы услышите сигнал.

























Таблица для приготовления мяса	Уровень	Температура °C ТУРБО Гриль	Температура °C Нагрев сверху/снизу	Температура °C Нагрев сверху/снизу + турбина	Температура °C Гриль	Температура °C Зонда для мяса
Ростбиф (немного прожаренный)	2 – 3	180	180	180	180	30 – 40
Ростбиф (прожаренный)	2 – 3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	45 – 50
Ростбиф (хорошо прожаренный)	2 – 3	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	55 – 60
Цыпленок	2 – 3	200	200	200	200	75 – 80
Запеченая индейка	2 – 3	200	200	200	200	80 – 85

























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 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 духовки 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:

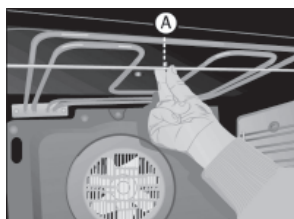
Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлоческие мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут повредить эмаль.

- 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:

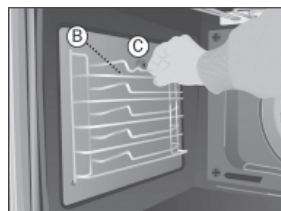
1. Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размягчатся.
2. Вымыть панели при помощи губки с мылом и ополоснуть чистой водой.
3. Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
4. Включить духовку на один час при температуре 200°C

Внимание

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

Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей (опция)

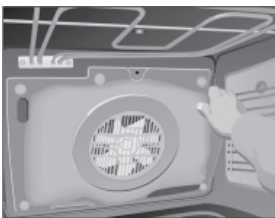
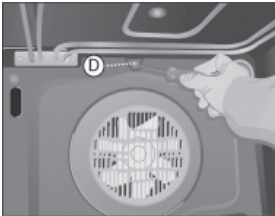
1. Удалите из духовки все внутренние аксессуары.
2. Потяните за подвески (В), ослабив их крепление при помощи болта (С).



3. Отвинтите болт (С) и освободить плоские каталические панели.



4. Для разборки 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.

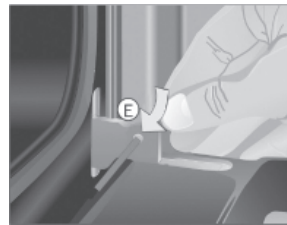
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

Чистка дверцы духовки

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

Для этого следует:

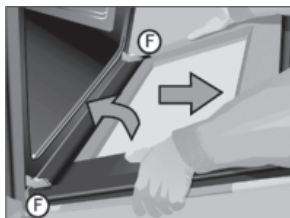
1. Открыть дверцу.
2. Повернуть до упора крючки (E).



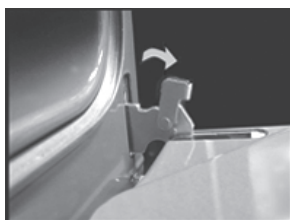
3. Закрыть дверцу и вставить оба крючка.



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



Для установки дверцы следует выполнить те же операции в обратной последовательности.

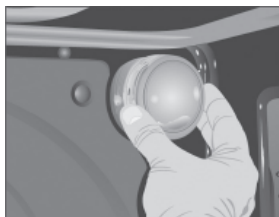


Не следует использовать абразивные моющие средства, либо металлические мочалки для чистки дверцы духового шкафа. Это может поцарапать ее поверхность или разбить внутреннее стекло дверцы.

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 новую установить линзу.

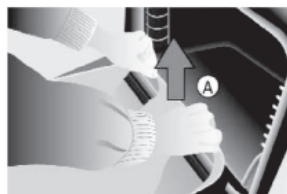
Заменяемая лампочка должна выдерживать нагрев духового шкафа до максимально возможной температуры.

Чистка дверцы со стеклом большого размера

Инструкции по разборке/сборке

внутреннего стекла

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



Внимание

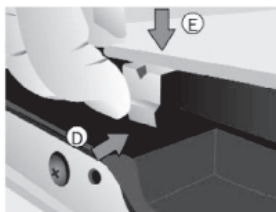
Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло, дверца духового шкафа закроется.

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



6. Поверните стекло в сторону дверцы (С).

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



ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовой шкаф не работает
Убедитесь, что он включен в сеть Проверьте пробки и ограничитель Вашей электропроводки. Убедитесь, что часы находится 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

RU

101

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).

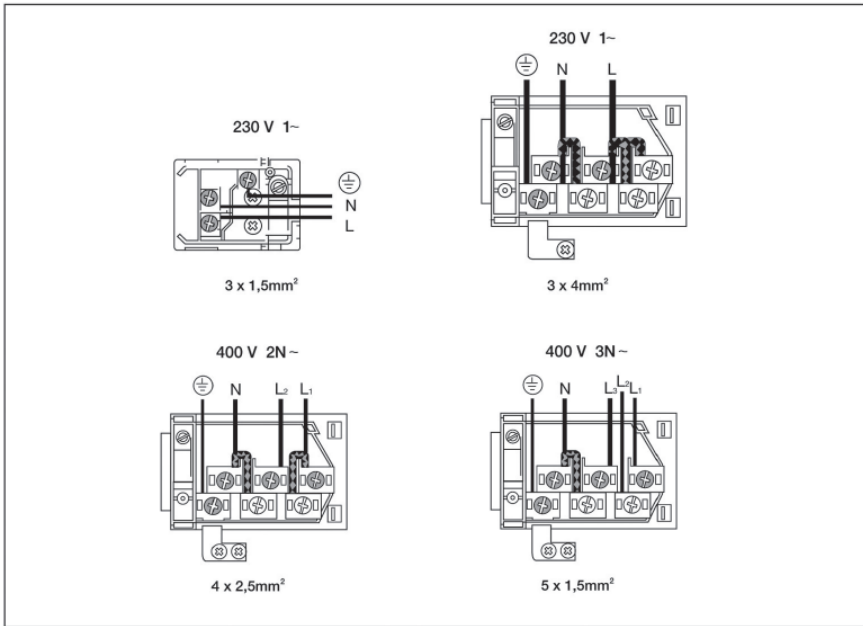
- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 2, не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры свыше 85°C.

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.



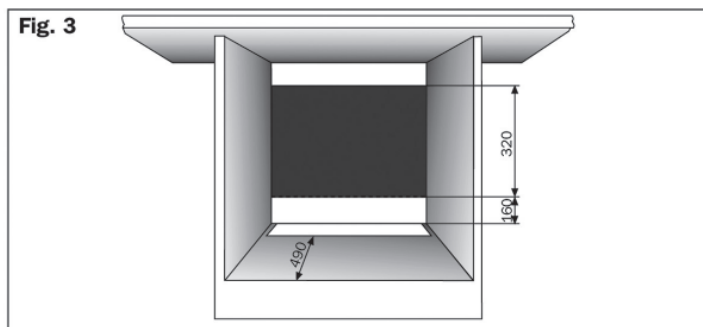
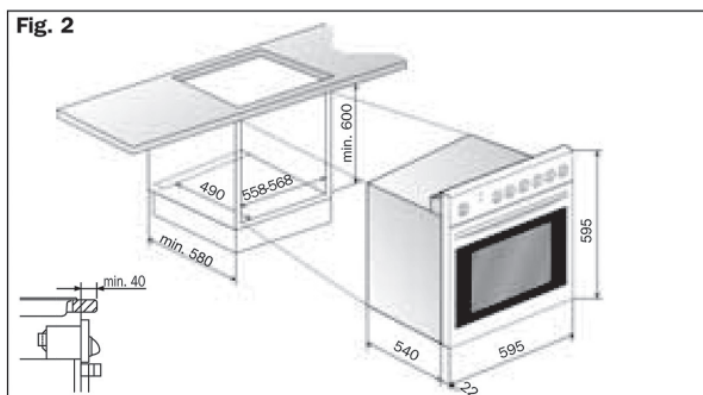
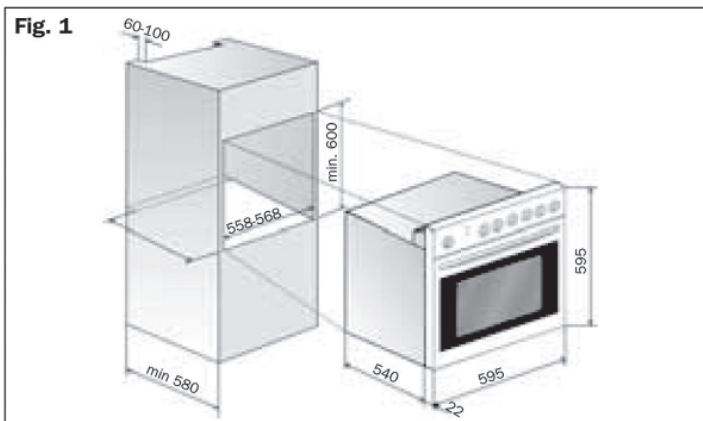
МОНТАЖ И РАЗМЕРЫ

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.



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Бренд	Eurolux
Модель	FVS 7EPBT1 XS
	FVS 9EPBCT1 XS
	FVS 9EPBCT2 XS
	FVS TC11CT2 XS
Индекс энергетической эффективности (64/2015/ EU)	106,50%
Класс энергетической эффективности (64/2015/ EU)	A
Энергопотребление за цикл для обычного (статического) нагрева	0.84 kWh/цикл
Энергопотребление за один цикл с принудительной конвекцией воздуха (с конвектором) в камере нагрева	0.93 kWh/цикл
Количество камер приготовления	1
Тип подключения (источник энергии)	Электричество
Полезный объем камеры	57 л

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