

**ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ  
ФУРНА ЗА ВГРАДУВАЊЕ  
UGRADNA RERNA**



**FVNR 462 B**

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЈА

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**Уважаеми Клиенти,**

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

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

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

## ОСНОВНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Тази фурна е лесна за използване, но трябва да прочетете това ръководство внимателно, преди да монтирате и използвате уреда. Това ръководство съдържа инструкции, които ще Ви бъдат полезни за монтиране, използване и сервизиране на продукта по най-добрия начин.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред и неговите достъпни части могат да се нагорещат по време на използването му. Малките деца трябва да се държат далече от уреда. Внимавайте и не докосвайте нагревателните елементи вътре във фурната. Освен ако не се наглеждат, децата по-малки от 8 години трябва да се държат далече от уреда.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред може да се използва от деца над 8 години и от лица с намалени физически, психически, сетивни или умствени възможности, или с липса на опит и познания дотолкова, доколкото те са коректно наблюдавани или обучени как да използват безопасно уреда и са информирани за евентуалните опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Фурната не трябва да бъде почиствана или обслужвана от деца без надзор.

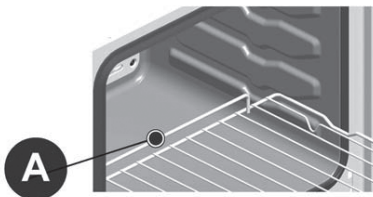
Стъклените части не трябва да се почистват с абразивни продукти или остри метални шпатули, тъй като те могат да надраскат повърхността и да предизвикат счупването им.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За предотвратяване опасността от електрически удар, се уверете, че уредът е бил изключен преди да смените осветителната лампа.

Уредът не може да бъде включен чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.

Не използвайте пароструйни устройства за почистване на уреда.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да гарантирате, че стоперната система функционира правилно, първо вкарайте частта „А“ на решетката, като тя трябва да гледа напред, както е показано на фигурата.



Много е важно това ръководство да се съхранява заедно с уреда, в случай, че го предадете на някой друг.

Тази фурна е предвидена за непрофесионална употреба от частни лица в домашни условия и нейното предназначение е да готви и претопля храна. Не я използвайте за други цели.

## ОСНОВНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Монтажът на фурната трябва да се извърши от компетентни и квалифицирани монтажници, които са запознати с действащите нормативни разпоредения относно монтажа.

Преди поддръжка или почистване фурната трябва да се изключи от главното захранване и да се остави да изстине.

**ВАЖНО:** Фурната генерира горещ въздух или пара по време на процесите на готвене. Много внимавайте, когато отваряте вратата.

Електрическият захранващ кабел на фурната не трябва да се сменя от потребителя. Той трябва да се сменя само от квалифициран електротехник.

Не покривайте никога фурната с алуминиево фолио. То може да блокира отворите и да предотврати осъществяването на редовната топлинна обмяна, повреждайки по този начин емайлираната повърхност.

Преди да започнете използването на фурната за готвене, трябва да отстраните защитното фолио от вратата на фурната и да загреете фурната празна на максимална температура за около 45 минути (това ще отстрани миризмите и дима, възникнали от производствени отпадъци). След това, фурната трябва да бъде грижливо почистена със сапунена вода и добре изплакната, но не използвайте прекалено много вода, тъй като тя може да проникне и повреди вътрешните компоненти.

Винаги звънете на оторизиран Технически сервизен център и настоявайте за оригинални резервни части. Ремонти, извършени от некомпетентни лица, могат да доведат до повреда.

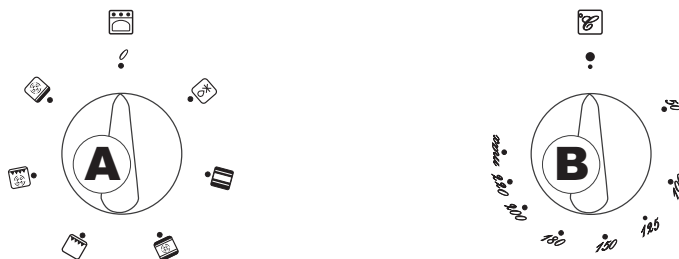
Този уред съответства на следните Директиви / Нормативи

- 2006/95/EC (ниско волтови електрически уреди)
- 2004/108/EC (електромагнитна съвместимост)
- 1935/2004 (части, влизащи в контакт с хранителни продукти)
- 2012/19/UE ( WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

# ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Врътките на ключа **A** и терморегулатора **B** позволяват да се изберат различни функции и температури за готвене, най-подходящи за храните, които ще се готвят. При някои модели врътките са тип скрити пуш бутони; преди да извършите настройката трябва да ги натиснете, за да се появят, а след това отново ги натиснете, за да се скрият.

*Когато фурната работи, осветлението остава включено.*



Фурната се изключва, когато всички нейни врътки са поставени на позиция „0“.

## РАЗМРАЗЯВАНЕ



Включен е вентилатора, монтиран в задната част на муфела и посредством движението на въздуха във вътрешността на фурната се улеснява бързото размразяване на замразени храни. Не се включват нагревателите.



## ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

Включени са горния и долния нагревател. Температурата може да се регулира по цялата скала на терморегулатора.



## ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ КОНВЕКЦИЯ

Включени са горния и долния нагревател и вентилатора, монтиран в задната част на муфела. Температурата може да се регулира по цялата скала на терморегулатора.



Включени са долния нагревател и вентилатора, монтиран в задната част на муфела. Температурата може да се регулира по цялата скала на терморегулатора.



## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Включен е грила. Настройте температурата на 200°C върху скалата на терморегулатора.




Включен е грила и вентилатора, монтиран в задната част на муфела. Настройте температурата на 200°C върху скалата на терморегулатора.

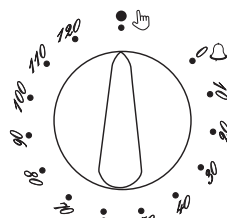
**Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всяка използвана функция за готвене.**


# ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

## КОМПОНЕНТИ:

### Таймер за край на готвенето

Таймерът за край на готвенето, който може да се настройва от 0 до 120 минути, програмира края на готвенето и изключването на фурната. За да го използвате, първо трябва да завъртите врътката по посока на часовниковата стрелка до едно щракване на позиция , след това продължавайки, навийте звънеца чрез по-нататъшно въртене на врътката до почти пълен оборот; накрая, въртейки го обратно, настройте желаното време.



След като изтече предварително зададеното време се чува звуков сигнал и фурната се изключва автоматично. За да превключите фурната на ръчен режим, изключвайки таймера, завъртете врътката до първоначалното и положение посредством завъртането и по посока обратна на часовниковата стрелка чрез едно щракване, докато символът  върху контролния панел се изравни с отметката върху врътката.

### Сигнална лампа на терморегулатора



Тя светва винаги, когато терморегулаторът регулира температурата на готвене вътре във фурната и угасва, когато фурната достигне предварително зададена температура.

### Предпазен терморегулатор

Той прекъсва електрозахранването за предотвратяване на възможно прегряване вследствие на неправилно използване на фурната или при възможен дефект на компонентите. Ако този предпазен терморегулатор се включи поради неправилна употреба, трябва само да изчакате докато фурната изстине преди да я използвате отново. Обаче, ако задействането на предпазния терморегулатор се дължи на дефект на компонентите, трябва да позвъните на Сервиза за техническа помощ.

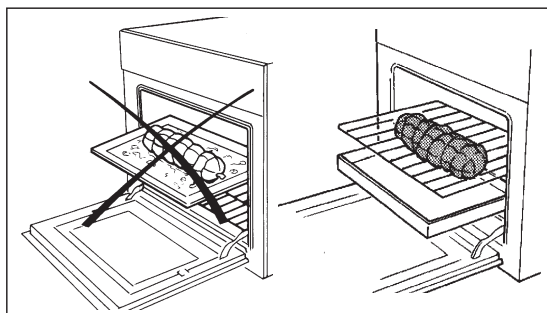
### Охлаждащ мотор

Фурната е съоръжена с мотор за охлаждане на вътрешните елементи. Този мотор се включва автоматично, когато фурната се използва.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

## ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНАТА

За перфектно готвене се препоръчва фурната да се загрее предварително до зададената температура за готвене. Само много тлъсто месо може да се постави в студена фурна. Не използвайте никога плитките тави, нито подноси, като тавичка за печене на меса, за да сведете до минимум зацапването на стените на фурната, предотвратявайки по такъв начин разливането на мазнина, изгаряне на соса и възникване на пушек.



Използвайте дълбоки тави, препоръчително теракотни съдове, поставени на скарата на приблизително една втора от височината на фурната. Някои примери, касаещи регулирането на терморегулатора и времето за готвене са изложени по-нататък в специалната таблица. Времето на готвене варира в зависимост от типа на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че след няколко усилия, опитът ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, посочени в таблицата.

### Някои практически съвети за спестяване на енергия

Отваряйте вратата на фурната само когато е абсолютно наложително; за да проверите до къде е стигнало готвенето, погледнете през стъклото (лампата на фурната винаги свети).

В края на готвенето не изключвайте фурната с цел да оставите ястието за „доизпичане“ на остатъчна температура. В някои случаи това може да доведе до поява на конденз по вътрешното стъкло, който има вероятност да повреди мебелния шкаф. В края на готвенето, с изключването на уреда, извадете тавичката от печта и оставете леко отворена вратата, за да излезе, ако е останала пара.

### Основни препоръки

Фурната предлага различни видове на загряване:

- Традиционно загряване за печене
- Вентилационно загряване за приготвяне на кексове (торти), бисквити и подобни

Ако се избере вентилационното загряване, възможно най-доброто използване трябва да се извлече от неговото предимство: приготвяне на печива и сладкиши на различни решетки или да се приготвя комплексно меню, спестявайки време и енергия.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### Вентилационно загряване

Тази функция създава непрекъсната циркулация на горещ въздух, което позволява едновременно готвене на две решетки. Температурите са по-ниски от традиционните.

### Традиционно загряване

Тази функция е особено подходяща за готвене на дивечово месо, покрито с кожичка, както и за приготвяне на хляб и пандишпанови кексове (торти).

Добра практика е храните, които ще се готвят, да се поставят във фурната, когато тя достигне температурата на готвене, с други думи, когато сигналната лампа на терморегулатора угасне.

## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

За да готвите на грил фурната трябва да бъде предварително загрята за около 5 минути. При работата на грила топлината идва отгоре и се базира на инфрачервено излъчване. Тази функция е подходяща за готвене на тънко парче месо и препечен хляб. Месото и рибата, които ще се печат на грила трябва да са леко омаслени и винаги да се поставят върху решетката, която трябва да бъде поставена върху най-близкия или върху най-отдалечения от грила водач в съответствие с дебелината на месото, което ще се готви; таблицата по-долу показва някои примери на времена за готвене и на позиции на храната. Времената на готвене варират в съответствие с типа на храната, нейната хомогенност и обем.

## ПЕЧЕНЕ

Циркулацията на въздуха във фурната осигурява непрекъснатото и равномерно разпределение на топлината. Предварителното подгриване на фурната не е вече необходимо. Обаче, за по-деликатни печива фурната може да се загрява предварително.

Във фурната могат да се поставят повече тавички за печене, внимавайки да не се използва първата решетка, броена от горе. Заедно със сладкишите могат да се готвят едновременно и други храни от различно естество (месо, риба и др.) без придаване на миризми и вкусове.

Това множество готвене може да се изпълни защото, независимо, че храните имат различна продължителност на готвене, те имат една и съща температура на готвене.

## ГОТВЕНЕ С ОБРАЗУВАНЕ НА КОРИЧКА

Под този термин се отнася до промяна на повърхността на храна, която често е сготвена предварително, а когато се постави във фурната става хрупкава и златиста на вид.

“Тестени топчета по римски”, “бъркан качамак”, ориз, лазаня, юфка и зеленчуци, покрити със сос бешамел, са типичните ястия за този тип готвене.



## ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### РАЗМРАЗЯВАНЕ

Размразяването се осъществява по същия начин, както при стайна температура, но с предимството, че е много по-бързо. Десетте часа, необходими за размразяване в хладилник се намаляват до един час за всеки килограм месо. Поставете месото с неговата опаковка върху съд. Поставете го във фурната.

### ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата показва някои примери за настройка на терморегулатора и на времето за готвене. Времената на готвене могат да варират в зависимост от типа на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че опитът Ви скоро ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, показани в таблицата.

#### **Бележки:**


За готвене на печено говеждо, телешко, свинско и пуешко, с кокал или роле, добавете около 20 минути към времето, показано в таблицата.

Индикацията, посочена в таблицата за използване на решетките, е препоръчителна в случай на готвене на няколко нива.


Времената, посочени в таблицата се отнасят до готвене само на една храна; за повече от една храна, времената на готвене трябва да се увеличат с 5-10 минути.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

## Таблица на времената на готвене

Естество на храната	Решетка N:	Температура на фурната °C	Време в минути
	 4 3 2 1		
<b>ХРАНА</b>			
<i>Продължително готвене на печено месо</i>	2	220–MAX	зависи от количеството
<i>Бързо готвене на печено месо</i>	2	225–MAX	50–60
<i>Птици (кокошка, патица и др.)</i>	1	210–MAX	150–180
<i>Пилета</i>	2	225–MAX	50–60
<i>Дивеч</i>	1	200–225	зависи от количеството
<i>Риба</i>	1	180–200	20–25
<b>СЛАДКИШИ</b>			
<i>Коледен кейк</i>	1	160–200	60–70
<i>Кекс със сливи</i>	1	170–180	90–100
<i>Кекс с портокали</i>	1	170–180	80–100
<i>Бисквити „Савоя“</i>	2	200	40–45
<i>Кроасани</i>	2	215–230	35–40
<i>Паста от хиялядолистно тесто</i>	2	215	30–40
<i>Пандишпанова торта (кекс)</i>	2	200–215	30–35
<i>Целувки</i>	1	140	60–80
<i>Паста от хиялядолистно тесто с крем</i>	2	215–230	30
<i>Плодов кекс (сладкиш без мая)</i>	2	MAX	30–35
<i>Плодов кекс (сладкиш с мая)</i>	2	230	20–30

## Таблица на времената на готвене на грил

Природа на храната	Количество кг	Решетка N:	Температура на фурната °C	Предв. загреване в минути	Време в минути
		 4 3 2 1			
<i>Телешки котлет</i>	1	3–4	200	5	8–10
<i>Агнешки котлет</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Черен дроб</i>	“	“	“	“	10–12
<i>Ролади къцано месо</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Телешки сърца</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Печено в мрежа</i>	“	“	“	“	20–25
<i>Половина пиле</i>	-	“	“	“	20–25
<i>Рибно филе</i>	-	“	“	“	12–15
<i>Пълнени домати</i>	-	“	“	“	10–12

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



**Важно:** преди каквато и да е процедура по поддръжка и почистване на фурната, изключете я от електрическото захранване и изчакайте да изстине.

### Основно почистване

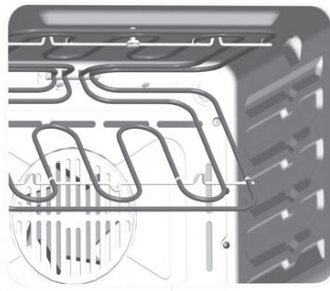
За да поддържате яркостта на емайлираните части за продължителен период от време е необходимо да почиствате фурната след всяко използване. Оставете фурната да изстине и ще можете лесно да изчистите мазните отлагания посредством гъба или тъкан, напоена с топла сапунена вода и ако е необходимо, с миещ препарат, който се намира на пазара. Не използвайте никога абразивни тъкани или гъби, които могат да увредят непоправимо емайла. Контролният панел, дръжката врътките на белите фурни трябва да се почистват всеки път, за да се избегне пожълтяването им с течение на времето вследствие отделянето на мазни изпарения. След използване на фурната, изплаквайте грижливо с вода частите от неръждаема стомана и ги подсушавайте с мека тъкан или с велур. В случай на упорити петна, използвайте обикновени не-абразивни почистващи средства или специални такива продукти за неръждаема стомана или малко затоплен винен оцет. Почиствайте стъклото на вратата на фурната само с гореща вода, избягвайки използването на груби тъкани.

Фурни с медни повърхности: медните повърхности имат специална защита. За да поддържате повърхността непокътната, Ви препоръчваме да използвате мека чиста кърпа и неутрален препарат за деликатни повърхности, когато фурната е студена. Не използвайте никога абразивни средства.

Не почиствайте с пароструйни устройства.

### Фурни с възможност за спускане на грила с цел почистване

1. Внимание: уверете се, че врътките за управление са на позиция "OFF" (т.е. са изключени) и изчакайте нагревателя да изстине.
2. Придържайте предната част на грила, докато отвивате назъбената гайка.
3. Спуснете внимателно предната част на грила, докато позволява движение.
4. По време на почистването на фурната се грижете да не упражнявате прекомерна сила върху грила.
5. Когато почистването завърши, внимателно отстранете почистващите препарати и водата от грила.
6. Внимателно изправете предната част на грила до първоначалната му позиция и затегнете фиксиращата гайка.



**Не използвайте никога фурната със спуснат грилен елемент !**

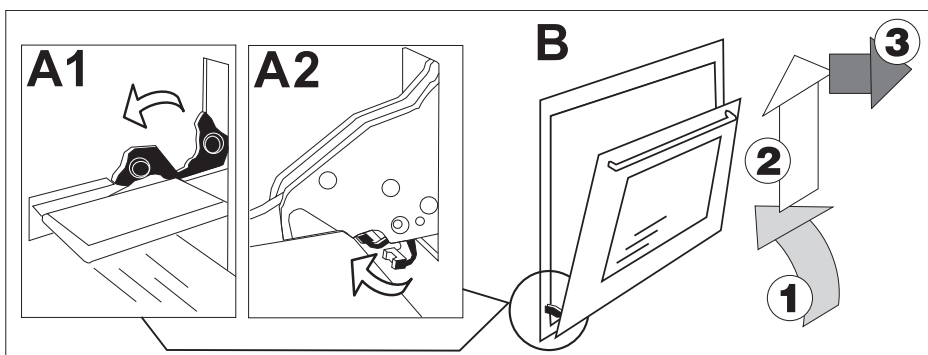
## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### ПОЧИСТВАНЕ ВРАТАТА НА ФУРНАТА

#### Демонтиране на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната
2. Придвижете стоперите на пантите, в зависимост от модела, както е показано на фигура **A1** или **A2**.
3. Завъртете вратата към положение за затваряне и я оставете да лежи върху стоперите. По този начин пружините на пантите остават блокирани. Продължете да затваряте вратата, така че пантите да се откачат от техните легла, след това повдигнете и отстранете вратата (**фиг. В**).

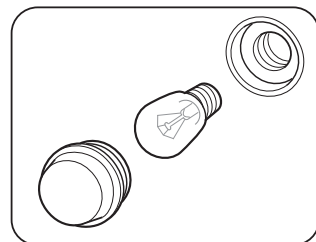
Изпълнете тези операции в обратна последователност, за да монтирате отново вратата на мястото и.



Всички стъкла, използвани в този уред, са преминали специална обработка за обезопасяване. В случай на счупване, стъклото се раздробява на малки квадратни и гладки парченца, които не са опасни поради това, че не са остри. Моля бъдете внимателни и не подлагайте никога стъклата на термичен шок, например, никога не започвайте почистване на стъклата, когато те са горещи.

#### Подмяна на лампата на фурната

След като изключите фурната от електрическото захранване, развийте стъклената плафониерата, а след това и лампата, заменяйки я с друга, подходяща за високи температури (300°C/ E14). Монтирайте отново плафониерата и свържете фурната към електрическото захранване.



## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### **Каталитични самопочистващи се панели (опция)**

Някои модели фурни могат да имат каталитични самопочистващи се панели, покриващи стените на фурната, монтирани в муфела. Ако те не са доставени, можете да се свържете с търговеца, от който сте закупили фурната или със Сервизен център за тяхното закупуване.

Тези специални панели, които трябва да се фиксират към страничните и задната стени, са покрити със специален микропорест каталитичен емайл, който постепенно окислява и изпарява маслените и мазните пръски, като ги отстранява по време на готвене при температура над 200°C. Ако фурната не е чиста след готвене на много мазна храна, оставете е да поработи празна на максималната температура толкова дълго, колкото е необходимо, за да се почисти (макс. 1 час). Самопочистващите се панели не трябва да се мият нито да се почистват с абразивни продукти, съдържащи киселини или основи, а само редовно да се изтриват с тъкан, напоена с вода.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ

## ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



**Изключете електрическото захранване преди изпълнението на каквато и да е операция по фурната**

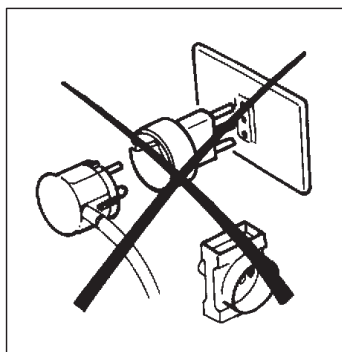
Тази фурна е съоръжена с трижичен захранващ кабел и работи с променлив ток и еднофазно напрежение, обозначено върху табелката с данните за уреда в края на книжката с инструкциите и върху уреда. Проводникът за заземяване на уреда е маркиран със жълто/зелен цвят.

## СВЪРЗВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ

Свържете захранващия кабел на фурната към щепсел, подходящ за товара, обозначен на табелката с данните на фурната. В случай на директно свързване към мрежата (кабел без щепсел) е необходимо да монтирате подходящ еднополюсен ключ преди уреда, с минимално разстояние между контактите от 3 мм (замазващият проводник не трябва да се прекъсва от ключа)

Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали:

- електромерът, предпазителят, захранващата линия и клемите са подходящи да понесат изисквания товар (вижте табелката с данните).
- електрическата система е правилно заземена съгласно действащите нормативи.
- контактът или ключът могат лесно да се достигнат след инсталирането на фурната.
- след извършване на свързването към мрежата проверете захранващия кабел да не е в допир с частите, които се нагряват.
- не използвайте никога адаптери или шунтове, които могат да предизвикат прегряване или горене



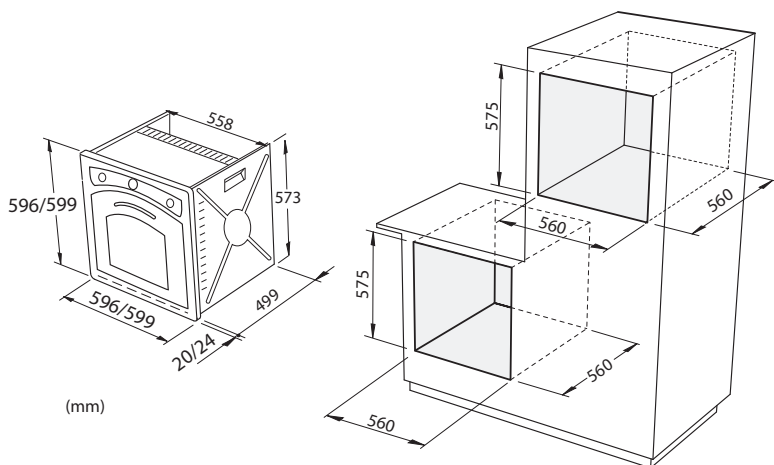
В случаите, в които е монтиран също и готварски плот, плотът и фурната трябва да са свързани отделно, както поради причини за електрическа безопасност, така и за по-лесно изваждане на фурната.

След като се извърши електрическото свързване, включете захранването само след като фурната е била монтирана в кухненския шкаф.

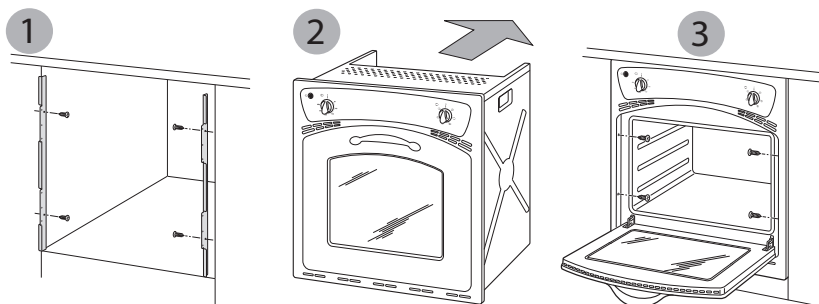
**Производителят не отговаря за никаква директна или индиректна повреда, причинена от неправилно инсталиране или свързване. Поради това е необходимо всички операции по монтажа и свързването да се извършват от квалифициран персонал, в съответствие с действащите местни и генерални нормативи.**

# ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ

## Вграждане и монтаж в кухненския шкаф



- 1 – Фиксирайте двата метални монтажни носачи върху страните на кухненския шкаф, използвайки доставените винтове. Уверете се, че долната част на носачите е подравнена с основата на отвора в кухненския шкаф.
- 2 – Вкарайте фурната в отвора на кухненския шкаф, опирайки я на основата и бутайки я навътре, докато ръбът на страничните колони опре срещу страните на шкафа.
- 3 – Отворете вратата и фиксирайте фурната с другите доставени четири винта.



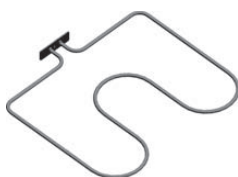
Уверете се, че фурната е монтирана в перфектно стабилно положение, както е показано, и че електрическите части са изолирани така, че да не влизат в контакт с металните части. В допълнение, лепилото, което залепва ламината към шкафа трябва да издържа на температури не по-ниски от 90° C за избягване на деформациите и разлепване на повърхността.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### МОЩНОСТ НА ВЪЗМОЖНИТЕ НАГРЕВАТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ:



(Горен нагревател+Грил) 800 + 1800 W




(Долен нагревател) 1000 W


### Електрическа крушка:



25 W (макс.)





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.

## 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 by Nardi.

## ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Почитуван клиенту,

Ви благодариме што сте го купиле овој производ. Овој уред е лесен за употреба; сепак прочитајте го прирачникот внимателно пред монтирање и користење на уредот. Ке ги најдете точните индикации за најдобро монтирање, употреба и одржување на производот.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Фурната и достапните делови стануваат жешки при работа. Децата треба да се чуваат на страна од фурната. Не допирајте ги грејачите во фурната. Децата под 8 годишна возраст мора да се под постојан надзор доколку се во близина на фурната.

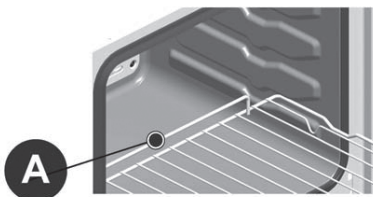
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички и моторни способности САМО во случај кога има лице кое е одговорно за нивната безбедност и кое има дава правилни упатства за безбедна употреба. Децата не смеат да си играат со фурната. Деца не смеат да го чистат и поправат уредот.

Стаклените делови не смеат да се чистат со абразивни средства или метални остри предмети бидејќи може да го оштетат и изгребат стаклото и истото да се скрши.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да не дојде до електричен шок, внимавајте апаратот да биде исклучен пред да ја смените сијаличката во фурната. Фурната не смее да се исклучува со надворешен тајмер или со далечински управувач.

Не користете средства на пара за чистење на фурната.

**Предупредување:** За да бидете сигурни дека фурната стои исправено, прво мора да го ставите делот „А“ и да биде свртен нагоре како што е покажано на сликата.



Важно е овој прирачник да се чува заедно со фурната во случај да се промени сопственикот.

Овој уред е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома и е наменет за печење и загревање храна. Не користете го за друга намена.

Фурната мора да ја поправаат само квалификувани лица според локалните законски одредби.

Пред да се чисти или да се поправа, фурната мора да се исклучи од електричната енергија и да се излади.

## ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

**ВАЖНО:** При печење од фурната може да излегува пара или топол воздух. Бидете внимателни при отворање на вратата.

Никогаш не обложувајте ја фурната со алуминиумска фолија ниту за затворање на отворите, ниту за менување на размена на топлинската енергија, бидејќи ќе настане оштетување на емајлот.

Никогаш не обложувајте ја фурната со алуминиумска фолија ниту за затворање на отворите, ниту за менување на размена на топлинската енергија, бидејќи ќе настане оштетување на емајлот.

Пред да ја користите фурната првпат, мора да се отстрани секоја заштитна лента, да се загрее фурната, празна до максимална температура околу 45 минути (да се отстранат мирисите и чадот кои заостануваат од процесот на производство). Потоа исчистете ја фурната темелно со вода и сапун и добро исплакнете без многу вода, за да не навлезе во внатрешните делови.

За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на уредот.

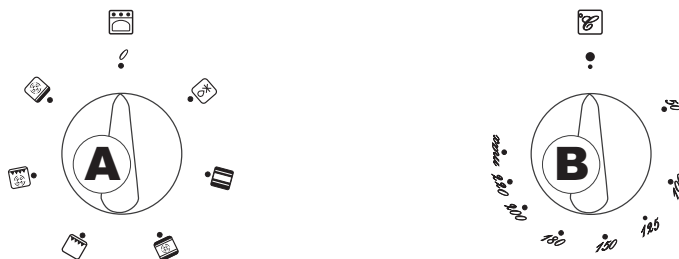
Овој уред е во согласност со следните регулативи:

- 2006/95/EC (уреди на низок напон)
- 2004/108/EC (електромагнетска компатибилност)
- 1935/2004 (делови наменети за контакт со супстанции од храна.)
- 2002/96/EC (WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

## УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

Копчето за бирање **A** и термостатот **B** се користат да одберете од разните функции на фурната и да ја одберете температурата на печење која најмногу одговара на храната која се готви. Кај некои модели, копчињата се вовлечени; пред да изберете, мора да притиснете за да се појават а потоа да притиснете да ги вовлечете.

*Кога работи фурната сијаличката постојано свети.*



Фурната се исклучува кога сите копчиња ќе бидат на позиција 0.



### ОДМРЗНУВАЊЕ

Задниот вентилатор е вклучен и со движење на воздухот во фурната, помага да се одмрзне храната побргу. Не се вклучени грејачите.



### ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ

Горниот и долниот греен елемент се вклучени. Температурата се прилагодува на целата скала на термостатот



### КОНВЕКЦИОНО ПЕЧЕЊЕ

Горниот и долниот грејач и задниот вентилатор се вклучени. Температурата може да се прилагоди на целата скала на термостатот.



Долниот грејач и задниот вентилатор се вклучени. Температурата може да се прилагоди на целата скала на термостатот.,,



### ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА

Грејниот елемент на решетката е вклучен. Прилагодете ја температурата до 200°C на термостатот.




Грејниот елемент и задниот вентилатор се вклучени. Прилагодете ја температурата на 200°C на термостатот

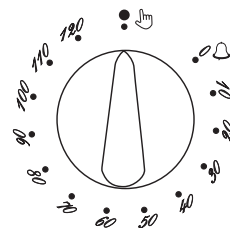
**Вратата на фурната мора да биде затворена за сите начини на печење.**


## УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

### ДЕЛОВИ НА ФУРНАТА

#### Крај на одбројувачот за печење

Крајот на одбројувачот за печење, кој може да се прилагоди од 0 до 120 минути, го програмира крајот на печењето и се исклучува фурната. Да го користите, прво мора да го свртите копчето во насока на стрелките на часовникот за еден засек до позицијата , потоа, да се навие своното со зуење со понатамошно вртење на копчето за речиси цело вртење; на крајот, со вртење назад прилагодете го саканото време.



Кога ќе истече времето, зуењето се активира и во исто време се исклучува и фурната. За да ја вратите фурната на рачно работење, без одбројувач, свртете го копчето назад до првата позиција, свртете го насока обратна од стрелките на часовникот за еден засек се додека референцата на копчето не се поклопи со симболот  на контролната плоча

#### Светло на термостатот



Се вклучува секогаш кога термостатот ја стабилизира температурата на печење во фурната а се исклучува кога фурната го достигнува прилагоденото време

#### Безбедносен Термостат

Го прекинува електричното напојување за да спречи можно прегревање кога апаратот не правилно се користи. Во овој случај, почекајте фурната да се излади пред повторно да ја користите. Од друга страна, ако грешката е на некои од компонентите на апаратот, Ви советуваме да ја повикате техничката служба за помош.

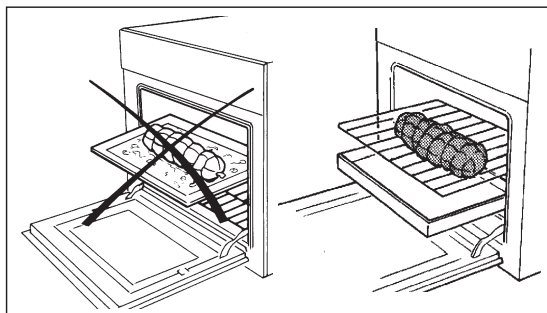
#### Мотор за ладење

Некои фурни имаат мотор за ладење на внатрешните компоненти. Овој уред се вклучува автоматски кога фурната се користи.

# УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

## ПЕЧЕЊЕ ВО ФУРНА

За совршено печење потребно е фурната да ја загреете на прилагодената температура. Само многу мрсни меса можат да се стават во ладна фурна. Никогаш не користете садови со ниски страни за печење на месо за да не се извалкаат многу ѕидовите на фурната, и да нема прскање на маснотиите, горење на сосот или да нема чад. Користете тавчиња со високи страни, посебно керамички садови, ставете ги на решетката на средина на фурната



Табелата покажува некои примери како да го прилагодите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.

### Практични совети да заштедите енергија

Фурната може да ја исклучите неколку минути пред крајот на печењето; преостаната енергија е доволна да го заврши печењето. Отворајте ја вратата само ако тоа е навистина потребно; да проверите до каде е печењето, погледнете низ стаклото (сијаличката е секогаш вклучена).

### Општи совети

Фурната нуди различни начини на загревање

- Традиционално печење
- Вентилационо печење за тори, колачи итн. .

Доколку одберете вентилационо греење, најдобро искористете го за : печење торти и месо на различните полици за да подготвите целосно мени и да заштедите енергија и време.

### Вентилационо загревање

Оваа функција создава постојано кружење на топол воздух кое овозможува истовремено печење на двете полици. Температурите се дадени подолу под традиционалните.

### Традиционално печење

Ова е соодветно за печење дивеч и печење леб и пандишпан. Добро правило е да се стави храната да се пече кога е постигната температурата, односно кога светилката ќе се изгасне.

## УПАТСТВА ЗА ПЕЧЕЊЕ

### ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА

За да печете на скара или, загрејте ја фурната околу 5 минути. При печењето на скара, топлината доаѓа од горе; тоа е засновано на инфрацрвена радијација и е погодна за не многу дебело месо и за тост. Месото и рибата кои треба да се печат на скарата треба да се подмачкани и да се ставени на решетката; треба да бидат наредени на најблискиот и најдалечниот дел на решетката, според дебелината на месото кое треба да се пече. Табелата покажува некои примери на време на печење и положба на храната. Времето на печење варира според видот на храната, разноврсноста и волуменот.

### ПЕЧЕЊЕ ТЕСТО

Кружењето на воздухот во фурната овозможува истовремено и рамномерно распределување на топлината. Пред загревање на фурната не е потребно. Неколку послужавници во фурната може да се стават, и при тоа внимавајте да не ја користите првата полица почнувајќи од горе. Други видови храна (риба, месо итн.) може да се печат во исто време, без да се мешаат вкусовите и мирисите. Ваквото печење е можно, и покрај различното време на готвење, поради температурата на печење која е иста.

### ПЕЧЕЊЕ СО ПОТПЕЧУВАЊЕ

Овде се мисли на потпечување на храна која е зготвена но која се става во фурната да се добие крцкава кора и потемна боја. Италијански специјалитети, ориз, лазањи и зеленчук со бешамел сос се јадења кои се типични за ваков вид на печење.

### ОДМРЗНУВАЊЕ

Одмрзнувањето се одвива на собна температура со тоа што овој начин е побрз. Потребни се десет часови замрзнување во ладилникот, за еден час на секој килограм месо. Ставете го месото во пакувањето на чинија. Ставете го во фурната.

### ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ

Табелата покажува некои примери како да го прилагодите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.



## УПАТСТВА ЗА ПЕЧЕЊЕ

### **Забелешки:**

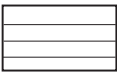
За печење на говедско, телешко, свинско и мисиркино месо со коски, зголемете го времето во табелата за околу 20 минути.

Индикациите во табелата за употреба на полиците се најдобри во случај на печење на неколку нивоа.

Времето опишано во табелата се однесува на печење само за еден вид храна. Ако ставите повеќе јадења, зголемете за 5-10 минути.

## УПАТСТВА ЗА ПЕЧЕЊЕ

### ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

Видови храна	Број на полица	Температура на фурната °C	Време во минути
			
<b>ХРАНА</b>			
<i>Долготрајно печење месо</i>	2	220–МАХ	Во зависност од количината
<i>Брзо печење на месо</i>	2	225–МАХ	50–60
<i>Живина (бисерка, патка итн.)</i>	1	210–МАХ	150–180
<i>Пилешко месо</i>	2	225–МАХ	50–60
<i>Дивеч</i>	1	200–225	Во зависност од количината
<i>Риба</i>	1	180–200	20–25
<b>ТЕСТА</b>			
<i>Божиќна торта</i>	1	160–200	60–70
<i>Торта од слива</i>	1	170–180	90–100
<i>Торта од портокал</i>	1	170–180	80–100
<i>Солени колачи</i>	2	200	400–45
<i>Бриоши</i>	2	215–230	35–40
<i>Лиснато тесто</i>	2	215	30–40
<i>Пандишпан</i>	2	200–215	30–35
<i>Колач со белка и шеќер</i>	1	140	60–80
<i>Полнето лиснато тесто</i>	2	215–230	30
<i>Овошна торта (тесто без квасец)</i>	2	МАХ	30–35
<i>Овошни колачи (тесто со квасец)</i>	2	230	20–30

### Табела на време за печење на скара

Потекло на храната	Квантитет Kg	Број на полица	Температура на фурната °C	Предзагревање во минути	Време во минути
					
<i>Телешко котлети</i>	1	3–4	200	5	8–10
<i>Јагнешко котлети</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Џигер</i>	“	“	“	“	10–12
<i>Ролат од</i>	“	“	“	“	12–15
<i>дробено месо</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Телешко срце</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Печено во кошулица</i>	“	“	“	“	20–25
<i>Пола-пиле</i>	-	“	“	“	20–25
<i>Риба филети</i>	-	“	“	“	12–15

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ



**Важно:** пред да вршите одржување или чистење на фурната исклучете ја од струја и почекајте да се излади.

### Генерално чистење

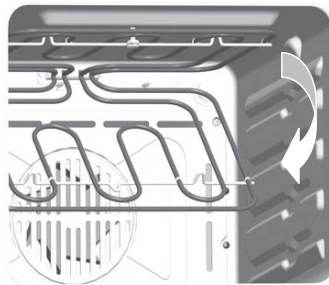
За да се задржи сјајноста на емајлираните делови подолго време потребно е да се чисти фурната по секое печење. Штом фурната ќе се олади, лесно ќе можете да ги отстраните масните слоеви со помош на сунѓер или со крпа со навлажнета со сапун и евентуално со детергент кој се наоѓа на пазарот. Никогаш не користете абразивни крпи или сунѓери, кои можат трајно да го оштетат емајлот. На белите рерни дури и деловите на контролна табла како што се рачката и копчето треба да се чистат постојано бидејќи со време пожелтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловите со нерѓосувачки челик и исушете ги со мека крпа. Во случај на постојана дамка, користете нормални неабразивни средства за чистење или еден од посебните производи за нерѓосувачки челик или со топол оцет. Чистете го стаклото на вратата само со топла вода, и избегнувајте груби крпи.

Фурните со бакарна површина: бакарните површини имаат посебна заштита. За да ја одржите површината чиста, Ви препорачуваме, кога фурната е ладна со мека и чиста крпа и неутрален детергент да ја избришете нежната површина. Никогаш не користете абразивни средства.

Не чистете со млаз параа.

### Фурни со горен грејач со накусување за чистење

1. Предупредување: проверете дали сите контрол кајте да се изладат елементите од грејачот.
2. Потпрете го предниот дел од грејачот додека ги држат грејачот.
3. Спуштете го предниот елемент внимателно до д
4. При чистење, внимавајте да не ја виткате реше
5. Кога чистењето е завршено, внимателно отстра тењето и водата од грејачот.
6. Внимателно подигнете го предниот дел во пози те.



**НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ ЈА ФУРНАТА СО РЕШАТКАТА ДА ВИСИ НАДОЛУ.**

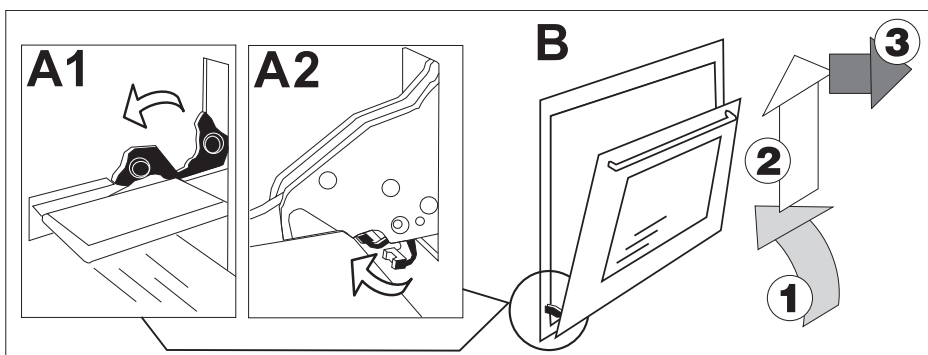
# ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

## ЧИСТЕЊЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

### Расклопување на вратата

1. Оставете ја широко отворена вратата
2. Подигнете ги ментежите, во зависност од меоделот како што е покажано на слика. **A1** или **A2**.
3. Свртете ја вратата кон затворена позиција се додека не се потпре на препреките. Вака пружината се блокира. Продолжете со затворањето на вратата, ментежите може да се извадат од отворите, а потоа подигнете и извадете ја вратата (слика. **B**).

Склопете ја вратата со истите претходно опишани операции но во обратен редослед.

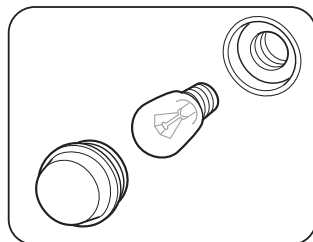


Стаклото кое се наоѓа на фурната е подложено на посебен безбедносен третман. Во случај нкршење, се распарчува на мали коцки и рамни парчиња кои не се опасни бидејќи не се остри.

Ве молиме внимавајте на топлински шокови на стаклото. Не чистете го кога е жешко.

### Заменување на сијаличката во фурната

Штом фурната ќе ја исклучите од струја, одвртете ја стаклената заштита и сијаличката, заменете ја со друга соодветна за висока температура (300°C/ E14). Вратете ја стаклената заштита и приклучете ја фурната.



## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

Каталитичките само-чистечки панел плочи кои ги покриваат ѕидовите на фурната може да се монтираат во сите наши рерни. Овие специјални панел плочи кои се фиксираат на страните и на задните ѕидови се покриени со специјален микропорозен каталитички емајл, кој постепено оксидира, ги испарува маснотиите и ги елиминира при печењето над 200°C. Ако фурната не се исчисти по печењето на многу мрсна храна, нека работи на најјака температура додека е потребно да се исчисти (максимум 1 час). Само-чистечките панел плочи не смеат да се мијат или чистат со абразивни средства кои содржат киселини или алкали, туку редовно да се четкаат со крпа натопена со вода. Овие панел плочи може да се купат во најблискиот дистрибутер или сервисен центар.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖА

## ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ



**Исклучете ја струјата пред секоја операција**

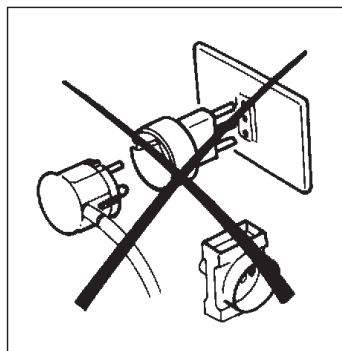
Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/ зелена.

## ПОВРЗУВАЊЕ НА НАПОЈНИОТ КАБЕЛ СО СТРУЈА

Поврзете го кабелот за напојување од фурната во приклучок кој е соодветен за напојувањето наведено на етикетата за карактеристиките за производот на производот. Во случај на директно поврзување со струјата (кабел без приклучок), потребно е да се стави соодветен повеќеполарен прекинувач пред уредот, со минимум отвор меѓу контактите од 3 мм (жицата за заземјување не треба да е прекината од прекинувачот).

Пред да поврзете со струја, проверете:

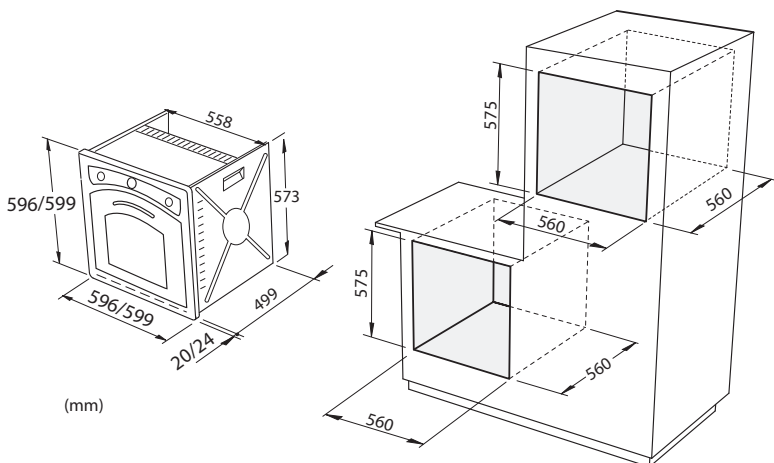
- дали електричниот бројач, сигурносниот вентил, напојувачката линија и штекерот се соодветни да го издржат максималното напојување кое се бара (видете ја етикетата за карактеристиките за производот).
- дали напојувачкиот систем е правилно заземјен, според важечките одредби.
- штекерот или повеќе-поларниот прекинувач може лесно да се дофатат по инсталирањето на фурната
- откако сте поврзале со струјата, внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со делови кои се подложни на загревање.
- никогаш не користете адаптери, приклучоци за паралелно вклучување бидејќи можат да предизвикаат прегрејување или пожар.



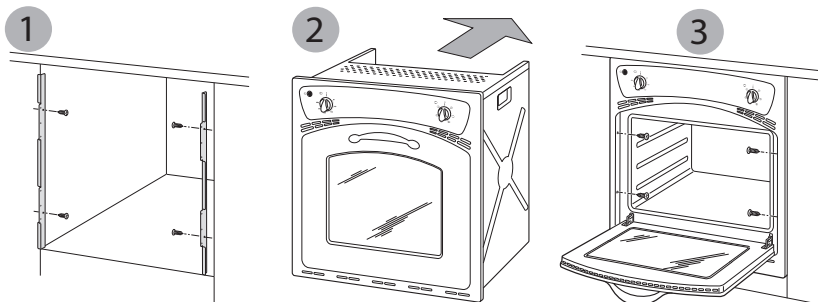
**Произведувачот не сноси одговорност за директна или индиректна штета предизвикана од неправилна инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при инсталирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби.**

# ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖА

## Фиксирање на единицата



1. Фиксирајте ги металните држачи од страните на единицата со помош на дадените навртки. Проверете дали долниот дел е израмнет со основата на вдлабнатината.
2. ставете ја фурната во вдлабнатината со основата и туркајте со страничните делови се додека не се вовлече. .
3. отворете ја вратата и фиксирајте ја фурната со дадените навртки..



Внимавајте фурната да фиксирате на сосема цврст начин, како што е покажано, и да ги изолирате електричните елементи за да се одбегне можен контакт со металните делови.

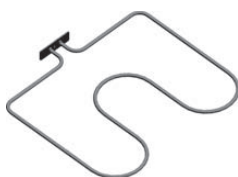
Понатаму, спојката која ги поврзува свитканите делови на мебелот треба да издржи температура не пониска од 90 °C за да не настанат деформации и одлепување на површината.

## ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ

### МОЌНОСТ НА ГРЕЈНИТЕ ЕЛЕМЕНТИ



(горен + решетка) 800+1800W



(долен) 1000W


### Светилка



25W (max)





Симболот  производот или на пакувањето покажува дека овој производ не може да се третира како отпадок од домаќинство. Туку треба да се предаде на соодветни места за рециклирање на електрична или електронска опрема. Со тоа што овој производ ќе се фрли правилно, помагате да се спречат потенцијалните негативни последици по човековата средина и човековото здравје, кои инаку би настанале со неправилно фрлање на производот. За подетални информации за рециклирање на производот, контактирајте во локалната канцеларија во Вашиот град, службата за правилно отстранување на отпадокот или во продавницата каде сте го купиле производот.



### ***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 by Nardi“.*

## OPŠTA UPOZORENJA

Uvaženi potrošaču,

Hvala Vam što ste izabrali naš proizvod. Ovaj uređaj je jednostavan za upotrebu: pre montaže i upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ovu Brošuru sa uputstvima. U njoj ćete naći najbolje metode kako da instalirate, koristite i održavate ovaj uređaj.

### UPOZORENJE:

Ovaj uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrlo topli tokom upotrebe. Kada je rerna uključena, mala deca ne smeju da budu u blizini. Vodite računa i ne dodirujte tople grejne elemente koji se nalaze u rerni. Deca uzrasta ispod osam godina moraju da se nalaze van domašaja uređaja osim u slučaju ako su nadgledana sve vreme.

### UPOZORENJE:

Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od osam godina kao i osobe sa smanjenim psihičkim, senzorskim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja dok god ih nadgleda lice odgovorno za njihovu bezbednost ili ukoliko su adekvatno naučena kako da bezbedno koriste uređaj. Osim ovoga, vrlo je važno da su svesna potencijalnih rizika koje nepravilno rukovanje uređajem može da izazove. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne treba da čiste uređaj ili da ga popravljaju osim u slučaju da su nadgledana.

Stakleni delovi ne smeju da se čiste pomoću abrazivnih proizvoda ili oštih metalnih strugača pošto ovi mogu da oštete površinu i dovedu do pucanja.

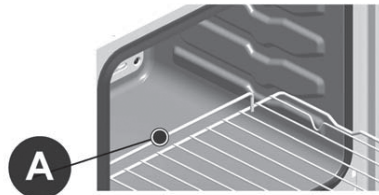
### UPOZORENJE:

Kako biste izbegli rizik od nastanka električnog šoka, proverite da li je uređaj isključen pre no što zamenite sijalicu.

Uređaj se ne može uključiti pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.

Nemojte koristiti čistače na paru kako biste očistili rernu.

Upozorenje: kako bi se obezbedilo da sistem protiv pokretanja funkcioniše ispravno, prvo ubacite deo „A“ koji treba da bude okrenut prema gore kao što je prikazano na slici.



Vrlo je važno da sačuvate ovu Brošuru sa uputstvima o uređaju u slučaju da uređaj predajete trećem licu.

Ovaj uređaj je namenjen radi pečenja i zagrevanje hrane, kao i za neprofesionalnu upotrebu od strane pojedinaca u kućnim uslovima. Nemojte ga koristiti u druge svrhe.

## OPŠTA UPOZORENJA

Montiranje uređaja treba da obavi kompetentno i stručno lice koje je upoznato sa aktuelnim propisima o montiranju.

Pre održavanja i čišćenja isključite uređaj iz struje i sačekajte da se ohladi.

**VAŽNO:** rerna proizvodi topao vazduh ili paru tokom procesa kuvanja. Vodite računa kada otvarate vrata.

Korisnik ne sme sam da menja kabal uređaja. Za zamenu pozvati kvalifikovano lice. Nikada ne prekrivajte rernu aluminijumskom folijom, kako se otvori ne bi zatvorili tj. da ne bi došlo do regularne promene toplotne razmene, što za posledicu može imati oštećenje emajla.

Pre no što počnete da koristite rernu za kuvanje, sa vrata rerne mora biti uklonjen zaštitni sloj. Rerna se mora zagrejati prazna i to na maksimalnoj temperaturi u trajanju od oko 45 minuta (radi eliminacije neprijatnih mirisa i dima izazvanog ostacima od proizvodnje.) Potom, unutrašnjost rerne očistite sapunicom i dobro isperite ali nemojte koristiti preveliku količinu vode, koja bi, u suprotnom, mogla da proдре i ošteti unutrašnje komponente.

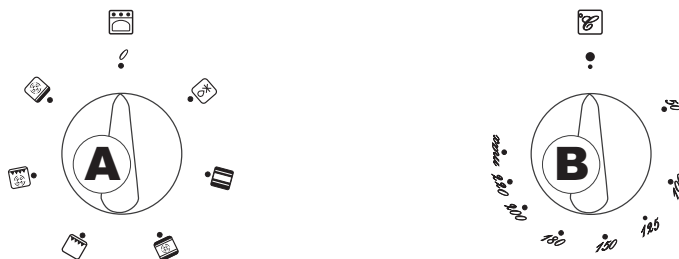
Uvek se obratite ovlašćenom servisu i ukoliko je potrebno zahtevajte originalne rezervne delove. Popravke obavljene od strane nestručnog lica mogu dovesti do oštećenja.

Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim odredbama/ regulativama EU:	
– 2006/95/EC2006/ 95/ CE	(nisko voltažna oprema)
2004/ 108/ CE	(elektromagnetna kompatibilnost)
1935/ 2004 odredba:	Ovaj uređaj odgovara upotrebi namirnica.
2012/19/EU	(WEEE)
2009/125/EC	(Direktiva o ekološkom dizajnu (EuP))
2011/65/EC	(Direktiva EU o ograničenju opasnih tvari u elektronskoj i električnoj opremi (RoHS))
1907/2006	(direktiva o registraciji, evakuaciji, autorizaciji i ograničavanju hemikalija (REACH))

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Tasteri prekidača **A** i termostata **B** omogućavaju odabir različitih funkcija rerne i izbor različitih temperatura koje su najprikladnije za pripremu hrane. Kod nekih modela, dugmići su uvučeni; pre biranja, pritisnite ih kako bi se pojavili i ponovo ih pritisnite kako bi se uvukli.

*Kada rerne radi, lampica ostaje uključena.*



Rerna je isključena kada su svi prekidači na položaju 0.



### OTAPANJE

Zadnji ventilator je uključen: pokretanjem vazduha u rerni, pomaže brzom otapanju zamrznute hrane. Ni jedan grejni element nije uključen



### TRADICIONALNO KUVANJE/PEČENJE:

Gornji i donji grejač su uključeni. Temperatura se može podesiti na čitavoj skali termostata.



### KONVENCIONALNO PEČENJE

Uključen je gornji i donji grejači, kao i ventilator. Temperatura se može podesiti na čitavoj skali termostata.



Uključen je donji grejač, kao i pozadinski ventilator. Temperatura se može podesiti na čitavoj skali termostata.



### GRIL PEČENJE

Uključen je grejač grila. Podesite temperaturu termostata na 200°C.



Uključen je grejač grila i pozadinski ventilator. Podesite temperaturu termostata na 200°C.


**Vrata rerne moraju biti zatvorena prilikom svakog tipa pripremanja hrane.**


# UPUTSTVA ZA UPOTREBU

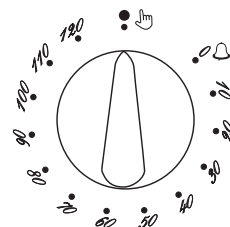
## KOMPONENTE

### Tajmer za kraj pečenja

Tajmer za kraj pečenja može biti postavljen između 0 i 120 minuta, programira kraj pečenja i isključuje rernu.

Da biste ga koristili, prvo morate da okrenete dugme u smeru kretanja kazaljke na satu za jedan zarez do položaja . Potom, navijajte buzer daljnjim rotiranjem dugmeta za skoro jedan kompletan obrt. Na kraju, idući unazad, podesite željeno vreme.

Kada je programirano vreme isteklo, oglašava se zvučni signal i u isto vreme rerna se automatski isključuje. Da biste koristili rernu sa ručnim režimom rada, izuzimajući tajmer, postavite prekidač na njegov prvobitni položaj, okrećući ga u suprotnom smeru za po jedan zarez, sve dok se referenca dugmeta ne poklopi sa simbolom  na komandnoj tabli.



### Svetlo termostata



Uključuje se svaki put kada termostat deluje na stabilizovanje temperature pečenja u rerni i isključuje se kada rerna dostigne unapred podešenu temperaturu.

### Sigurnosni termostat

Prekida napajanje kako bi se izbeglo prekomerno pregrevanje usled nepravilnog korišćenja uređaja ili mogućeg kvara komponenti. Ukoliko se ovaj uređaj aktivira usled nepravilnog rukovanja, treba samo da sačekate da se rerna ohladi pre ponovne upotrebe. Međutim, ako se aktivira usled kvara komponenti, morate se obratiti Servisu tehničke službe.

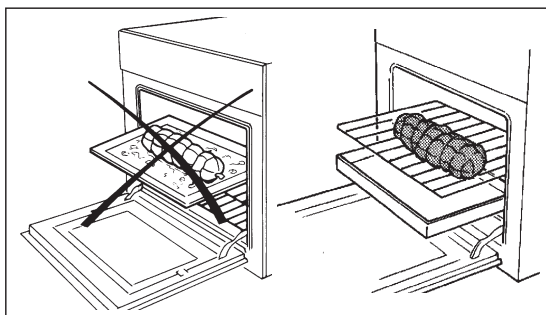
### Rashladni motor

Neki modeli rerni imaju motor za hlađenje unutrašnjih komponenti. Ovaj uređaj se automatski aktivira prilikom svake upotrebe rerne.

## UPUTSTVA ZA PEČENJE

### PEČENJE

Za idealno pečenje, rerna mora biti prethodno zagrejana da bi se unapred podesila temperatura pečenja. Samo vrlo masno meso se može peći u rerni koja je u startu hladna tj. nije prethodno zagrejana. Nikada nemojte koristiti plitke sudove ili posude za sakupljanje prelivene tečnosti kao sudove za pečenje, kako bi se zidovi rerne što manje zaprljali; izbegavajte prskanje masnoće, ove tečnosti se brzo zapale, i stvara se dim. Koristite duboko posuđe, po mogućstvu glineno, i postavite ga na rešetku na otprilike sredini rerne.



Tablica daje neke primere temperaturnih podešavanja i vreme pečenja. Vreme pečenja može varirati u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni smo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti, datih u tabelama, za vreme pečenja.

### Praktični saveti kako da uštedite energiju.

Rerna se može isključiti nekoliko minuta pre kraja pečenja: preostala temperatura je dovoljna da bi se pečenje privelo kraju. Vrata rerne otvarajte što je moguće ređe: da biste proverili progres pečenja, pogledajte kroz prozor vrata rerne (svetlo rerne je uvek uključeno).

### Opšti saveti:

Rerna nudi različite vrste zagrevanja.

- Tradicionalno zagrevanje za pečenje
- Ventilaciono zagrevanje za pečenje kolača, biskvita itd.

Ako izaberete ventilaciono zagrevanje, najbolja moguća upotreba bi trebalo da se stvori od njegove prednosti: da ispečete pečenje i kolače na različitim policama ili da spremite čitav meni štedeći vreme i energiju.

### Ventilatorsko zagrevanje:

Ova opcija stvara kontinuiran protok toplog vazduha, omogućavajući simultano kuvanje na dve police. Temperatura je niža nego kod tradicionalnog zagrevanja.

## UPUTSTVA ZA PEČENJE

### Tradicionalno zagrevanje:

Ono je posebno prikladno za pečenje divljači, hleba i torti. Preporučljivo je staviti hranu u rernu kada je dostignut najviša temperatura pečenja tj. kada je isključena lampica termostata.

## GRILOVANJE

Kada je u pitanju grilovanje, rerna mora biti prethodno zagrejana oko 5 minuta. Tokom ove vrste pečenja, toplota dolazi od gore i bazirana je na zračenju infracrvenih zraka. Ovo je pogodno za meso, koje nije mnogo debelo, i tost. Meso i riba koji treba da se ispeku na roštilju bi trebalo da budu blago podmazani uljem, i uvek postavljeni na rešetku, koja potom sklizne u položaj bliže ili dalje od grejača, u zavisnosti od debljine mesa: tablica prikazana u nastavku daje neke primere za pečenje i postavljanje hrane. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od prirode hrane, njene ujednačenosti i zapremine.

## PEČENJE KOLAČA

Cirkulacija vazduha u rerni obezbeđuje trenutnu i ravnomernu raspodelu toplote. Nije potrebno unapred zagrevati rernu. Međutim, za delikatna peciva rerna se može unapred zagrejati. Nekoliko tacni za pečenje se može staviti u rernu, vodeći računa da se ne koristi prva vodilica od vrha. Druge vrste hrane (riba, meso, itd.) se takođe može peći u isto vreme bez bilo kakve razmene ukusa i mirisa. Ovakvo višestruko pečenje je moguće jer, iako imaju različito vreme pečenja, temperatura pečenja različitih namirnica je ista.

## PEČENJE AU GRATIN

Ovaj termin se odnosi na promenu koja se javlja na površini hrane koja je obično prethodno skuvana i kada se stavi u rernu ona postaje hrskava i zlatna.

“Gnocchi alla romana”, “polenta pasticciata”, pirinač, lazanje, testenina, povrće u bešamel sosu su tipična jela za ovu vrstu pripremanja u rerni.

## ODMRZAVANJE

Otapanje se odvija na sobnoj temperaturi uz prednost da može i brže. Deset sati, koliko je potrebno u frižideru su smanjeni na jedan sat za svaki kilogram mesa. Stavite upakovano meso na tacnu. Postavite je u rernu.



# UPUTSTVA ZA PEČENJE

## VREME PEČENJA

U tabeli su prikazani neki primeri podešavanja termostata i vremena pečenja. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni samo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti datih u tabeli.

### **Napomene:**

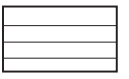
Za pečenje govedine, teletine, svinjetine i ćuretine sa kostima ili rolovanog pečenja, povećajte vreme u tabeli za oko 20 minuta.

Navedeni podaci u tabeli za upotrebu polica su najbolji u slučaju pečenja na nekoliko nivoa.

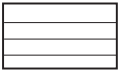
Vreme dato u tabeli se odnosi na pečenje samo jednog jela: za pečenje više vrsta jela, vreme pečenja mora biti povećano za 5- 10 minuta.

## UPUTSTVA ZA PEČENJE

### Tablica vremena pečenja u rerni

Видови храна	Broj rešetke	Temperatura rerne °C	Vreme u minutima
			
<b>HRANA</b>			
<i>Dugo pečenje</i>	2	220–MAX	U zavisnosti od debljine
<i>Kratko pečenje</i>	2	225–MAX	50–60
<i>Perad (Gvineja kokoške, patke i dr.)</i>	1	210–MAX	150–180
<i>Piletina</i>	2	225–MAX	50–60
<i>Divljač</i>	1	200–225	U zavisnosti od debljine
<i>Riba</i>	1	180–200	20–25
<b>PEČENJE</b>			
<i>Božićni kolač</i>	1	160–200	60–70
<i>Kolač od šljive</i>	1	170–180	90–100
<i>Pomorandža torta</i>	1	170–180	80–100
<i>Savoy keks</i>	2	200	400–45
<i>Kroasani</i>	2	215–230	35–40
<i>Lisnato testo</i>	2	215	30–40
<i>Biskvit torta</i>	2	200–215	30–35
<i>Meringues</i>	1	140	60–80
<i>Čou testa</i>	2	215–230	30
<i>Pita s voćem (Prhko testo)</i>	2	MAX	30–35
<i>Pita s voćem (kvasac pecivo)</i>	2	230	20–30

### Tablica za vreme grilovanja

Vrsta hrane	U kg.	Broj rešetke	Temperatura rerne °C	Prethodno zagrevanje u minutima	Vreme u minutima
					
<i>Teleći kotleti</i>	1	3–4	200	5	8–10
<i>Jagnjeći kotleti</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Jetra</i>	“	“	“	“	10–12
<i>Mlevene rolne</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Teleće srce</i>	“	“	“	“	12–15
<i>Uvezano pečenje</i>	“	“	“	“	20–25
<i>3olovina- pileta</i>	-	“	“	“	20–25
<i>Ribljí file</i>	-	“	“	“	12–15
<i>Punjeni paradajz</i>	-	“	“	“	10–12

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



**Važno: Pre bilo kakve operacije čišćenja i održavanja rerne, isključite uređaj i sačekajte da se ohladi.**

### Generalno čišćenje

Da bi emajlirana površina što duže bila sjajna, trebalo bi da se rerna očisti nakon svake upotrebe. Kada se rerna ohladi, lako možete ukloniti naslage masti sunderom ili vlažnom krpom i toplom vodom, i ako je potrebno nekim proizvodom sa tržišta.

Nemojte koristiti abrazivne krpe ili sundera koji mogu nepovratno oštetiti emajl. Kontrolni panel, regulator, i dugme bele rerne se moraju takođe čistiti kako bi se izbeglo stvaranje masne pare, zbog koje ove površine požute. Nakon upotrebe, dobro isperite delove od nerđajućeg čelika vodom i izbrišite ih mekom krpom ili jelenskom kožom.

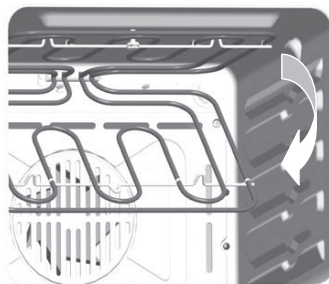
Za upornije mrlje koristite obične neabrazivne deterdžente ili posebne proizvode za nerđajući čelik ili malo toplog sirćeta. Očistite prozor vrata rerne samo toplom vodom, izbegavajući upotrebu grube krpe.

Rerne sa bakarnom površinom: bakarne površine imaju posebnu zaštitu. Da bi površine ostale netaknute, preporučujemo Vam da koristite, kada je rerna ohlađena meku čistu krpom i neutralni deterdžent za osetljive površine. Nikada ne koristite abrazivna sredstva.

Nemojte čistiti rernu aparatima na vruću paru.

### Rerne sa pomerajućim držačem gornjeg grejača za čišćenje

1. Važno: proverite da su sve komande isključene (u off položaju) i sačekajte da se držač ohladi.
2. Držite prednji deo držača grila dok odšrafujete valjkasti navrtanj pričvršćenih šrafova.
3. Lagano spustite prednji deo držača dok se ne zaustavi.
4. Tokom čišćenja izbegavajte prekomerno pritiskanje na rešetke (vodilice).
5. Nakon čišćenja pažljivo uklonite sve ostatke deterdženta i vode sa držača.
6. Podignite prednji deo držača i zategnite valjkasti navrtanj fiksirajućih zavrtnja.



**Nemojte koristiti rernu sa spuštanim držačem gornjeg grejača.**

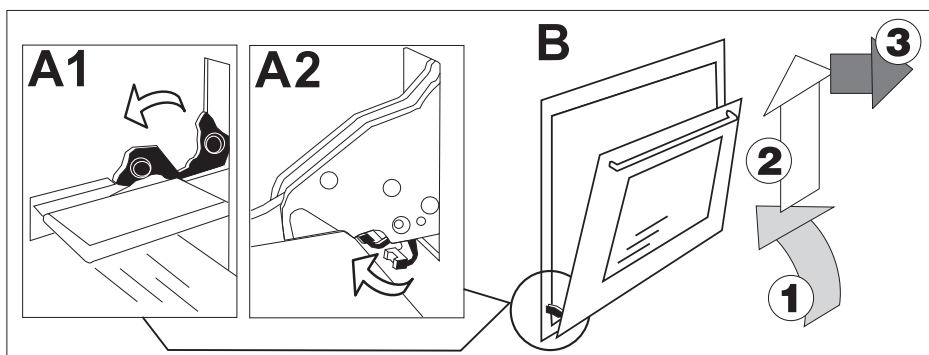
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

## ČIŠĆENJE VRATA RERNE

### Skidanje vrata

1. Potpuno Otvorite vrata rerne.
2. Podignite stopere šarki, u zavisnosti od modela, kao što je prikazano na slici **A1** ili **A2**.
3. Pomerite vrata prema zatvorenom položaju dok se ne oslone na stopere: na ovaj način su opruge šarke blokirane. Nastavite da zatvarate vrata kako bi šarke izvadili iz kućišta, a potom podignite i spustite vrata (**slika B**).

Da biste vratili vrata na mesto, postupite po ovoj procedure ali u obrnutom redosledu.



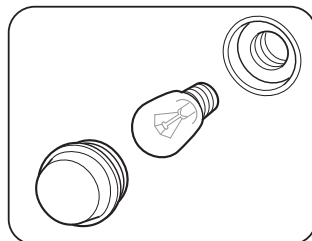
Sva stakla koja se koriste u ovom uređaju su prošla kroz poseban tretman bezbednosti. U slučaju razbijanja stakla, staklo se razbija u male kvadratiće i ravne delove koji nisu opasni jer nisu oštri.

Molimo Vas da vodite računa o izbegavanju toplotnih udara na staklo rerne, naprimer, nikada nemojte početi da ga čistite dok je vruće.

### Zamena sijalice u rerni

Nakon što ste izvadili utikač iz štekera, odšrafite stakleni zaštitni poklopac sijalice, potom pregorelu sijalicu zamenite novom koja je otporna na visoke temperature, sledećih specifikacija: grlo E14, izdržljivost na temperaturi od 300°C.

Vratite i pričvrstite poklopac i priključite rernu na izvor napajanja.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### **Samočistive katalitičke ploče (opciono)**

Neki modeli rešni mogu imati samočistive katalitičke ploče, koje pokrivaju zidove, montirane su na sredini. Ukoliko ih niste dobili, možete se obratiti Servisnom centru kako biste ih kupili. Ove posebne ploče, koje treba da se montiraju na bočne strane zidova i zadnji zid, su pokrivene posebnim mikro-poroznim katalitičkim emajlom koji postepeno oksidiše i isparava ulja i masti koja prskaju, eliminišući ih tokom pečenja na temperaturi od preko 200 ° C. Ako nakon pečenja vrlo masne hrane i hrane sa salom rena nije čista, uključite je praznu na maksimalnu temperaturu, na potrebno vreme (max. 1 sat) kako bi ponovo bila čista. Samočišćenje ploča se ne sme prati abrazivnim sredstvima ili proizvodima koji sadrže kiseline ili baze, već ih treba redovno brisati krpom natopljenom u vodi.

# UPUTSTVA ZA MONTIRANJE

## ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE



Isključite uređaj pre bilo kakve operacije.

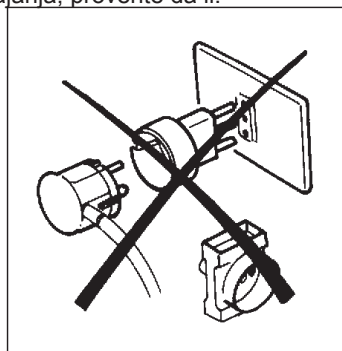
Ovaj uređaj ima trolezni kabal za napajanje el. energijom, i spreman je za rad na naizmjeničnu struju, napon je prikazan na tablici sa podacima, koja je na kraju brošure i na proizvodu. Provodnik za uzemljenje je žuto/ zelene boje.

## PRIKLJUČIVANJE KABLA NA IZVOR NAPAJANJA

Povežite utikač odgovarajućeg opterećenja prikazanog na tablici s podacima na proizvodu. U slučaju direktnog priključivanja na izvor napajanja (kabal bez u utikača) omnipolarni prekidač odgovarajućeg opterećenja mora biti ubačen u smeru do aparata, sa minimalnim razmakom između kontakta u otvorenom položaju od 3 mm (provodnik za uzemljenje ne sme biti prekinut ovim prekidačem).

Pre no što nastavite sa priključivanjem na izvor napajanja, proverite da li:

- Električno brojilo, zaštitni ventil, dalekovodi i utičnica su adekvatni da bi podržali maksimalno potrebno opterećenje (pogledati tablicu s podacima).
- Elektrečni sistem ima uzemljenje u skladu sa važećim propisima.
- Utičnica ili omnipolarni prekidač su lako dostupni nakon što je rena montirana.
- Nakon električnog priključivanja proverite da kabal za napajanje slučajno ne dolazi u kontakt sa delovima koji se zagrevaju.
- Nemojte koristiti adaptere, šentove, pošto oni mogu da se zagreju i zapale.



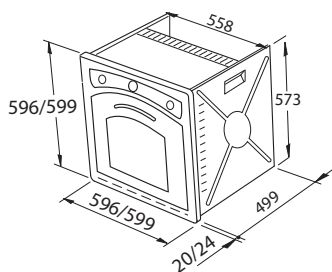
U slučajevima kada je ploča za kuvanje takođe montirana, ploča i rena moraju biti odvojeno priključene i zbog bezbedonosnih razloga i da bi vađenje rene bilo lakše.

Nakon povezivanja, priključite uređaj na napajanje tek pošto uređaj smestite u kuhinjsku jedinicu.

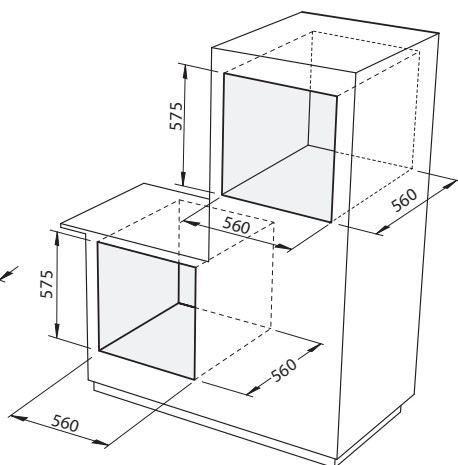
**Proizvođač ne snosi odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnim montiranjem ili povezivanjem. Svi postupci koji se odnose na instalaciju i električno povezivanje moraju biti sprovedeni od strane obučenog kadra i to u skladu sa lokalnim i opštim propisima koji su na snazi.**

## UPUTSTVA ZA MONTIRANJE

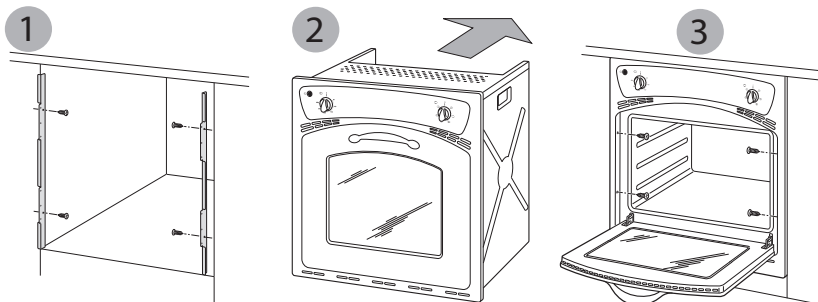
Postavljanje i montiranje na kuhinjsku jedinicu:



(mm)



1. Pričvrstite dva montažna metalna podupirača na strane uređaja pomoću šrafova koji su isporučeni. Vodite računa da je donji deo nosača usklađen sa osnovom udubljenja.
2. Stavite rernu u udubljenje polažući je na osnovu i gurajte sve dok bočni dovratci ne dodirnu stranice jedinice.
3. Otvorite vrata i pričvrstite rernu sa četiri drvena šrafa koji su isporučeni.



Proverite da li je rerna montirana na potpuno stabilan način, kao što je pokazano, kao i da li su električni delovi izolovani kako ne bi dolazili u kontakt sa metalnim delovima. Pored toga, adheziv koji vezuje laminat kuhinjskog elementa mora biti otporan na temperaturu ne manju od 90°C kako bi se izbegle deformacije i odvajanje od površine.

## TEHNIČKI PODACI

### SNAGA MOGUĆIH GREJAČA:



(Gornji+ donji) 800 + 1800 W



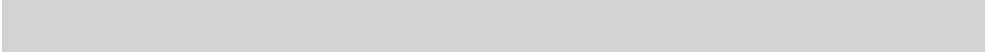
(Donji) 1000W


### Sijalica:



25W (max)





Simbol  koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži znači da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao običan kućni otpad, već ga treba predati na odgovarajućem mestu za reciklažu električne i elektronske opreme. Propisno odlaganje ovog proizvoda utiče na izbegavanje eventualnih negativnih posledica po očuvanje čovekove okoline kao i po samo zdravlje čoveka. Za detaljnije informacije o recikliranju proizvoda konsultujete Vaš lokalni centar za sakupljanje otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili proizvod.





## LEKS GROUP

**BG**

**София:** 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,  
**Варна:** тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77  
**Русе:** тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, **Плевен:** тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,  
**Велико Търново:** тел.: 062/603 883, бул. България 26,  
**Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,  
**Видин:** тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

## SKOLEKS

**MK**

**Скопије:** 02/322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, **Кавадарци:** 043/412 551, ул. Шишка Б.Б,  
**Битола:** 047/242 885, ул. Прилепска 56, **Тетово:** 044/337 919, ул. Илинденска Б.Б  
**Струмица:** 034/320 551, ул. Гоце Делчев бр.6

## BEOLEKS

**SRB**

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