

△ Eurolux

Your Style...Your Life



△ Eurolux

MULTIFUNKCIONALE FURNE

FFA5M1 X

FFA5E1 XS

FFA9M1 XS

FFA9E1 XS

FFA9E2 XS

FFA9E3 XS

SRB

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

SRB

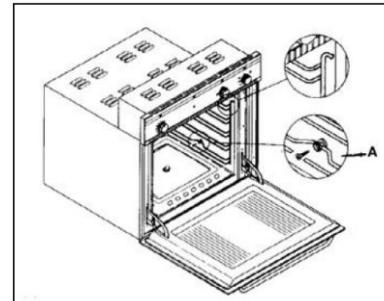
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Поштовани Клијенти,

Хвала Вам што сте изабрали наш производ и надамо се, да ће он одговарати Вашим захтевима.

Пажљиво прочитајте савете, који су наведени у овој књижици и Ваш апарат ће бити ефикасан.

Немојте се колебати да нас контактирате у случају потребе. Ми јмојмо увек бити уз Вас, да Вам помажемо када то буде било неопходно и да Вам дајемо корисне информације у вези свих производа марке **Eurolux**.



Slika 8

Dodatna oprema rerne sl. 8

Urepar može biti opremljen vojnim vopicama koje morate fiksirati na vojnim stranama rerne. Stavljajte police rerne i plehove na dodatne zidane vopice.

Vojne vopice se mogu ukloniti laganim pritiskanjem urepara A nadole.

Иљежење и одржавање

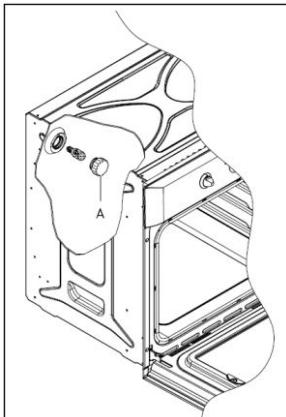
Важно: иљежење urepara mora se vršiti nakon isključivanja urepara iz napajanja električnom energijom.

Kako мистити rernu: иљежење rerne, без самонистеих panela, mora se sprovoditi nakon реијенja dok је rerna још увек топла (**не врућа**), jer se на тај начин остаци од реијенja могу лако уклонити са површине rerne. Izvadite боине vopice tako љуто жете ih откачите i вуките за предњи deo. Vlaknom krpom natopljenom u neki rastvor na bazi amonijaka obrijte unutraшњост rerne, isperite i obrijte rernu. Ukoliko neke fleke ne можете уклонити, stavite krpnu natopljenu amonijakom na dno rerne, затворите врату i ostavite је unutra неколико сати; nakon тога оперите rernu topлом водом i неким течним deterdентом. Isperite је i осуљите па љиво. За спречне делове, upotrebite mеку krpnu i vodu sa sapunicom, isperite i pa љиво осуљите. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, izbeljivanje ili hrupave materijale za иљежење.

Производи неже snositi odgovornost за олтежења urepara, drugih stvari ili posledice po zdravlje ljudi koje su nastale zbog љубље i neodgovarajuće instalacije proizvoda.

Na osnovu највеће politike stalnog usavršavanja, mi zadržavamo neotupivo pravo da unapređujemo i modifikujemo најveći proizvod bez prethodnog

Simbol na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklacija električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštitiivotne sredine koji se tiču odlaganja otpada.



Zamena sijalice u rerni sl. 5

U rerni se nalazi lampica koja ima sledeće karakteristike:
25W
Kapica za zavrtanj E-14
T 300°C

UPOZORENJE: isključite uređaj iz napajanja električnom energijom.
Ukoliko morate da zamenite lampicu, skinite zaštitni poklopac «A» tako što ćete ga okrenuti suprotno od pravca kazaljke na satu. Nakon zamene lampice, vratite zaštitni poklopac «A» na mesto. (sl. 5).

Slika 5

Demonta a vrata na rerni sl. 6

Da biste olakšali sebi išlješenje i pristup unutrašnjem delu rerne, vrata na rerni se mogu jednostavno skinuti.

Da biste olakšali išlješenje rerne, vrata se mogu otkašati na mestu gde se nalaze ljarke na sledeći nacin:

ljarke sa pokretnim zglobom/bravicom

ljarke (A) imaju dva pokretna zglobova/bravice B.
Kada se zglob/bravice podigne, ljarka izlazi iz svog le išta.

Kada ovo uradite, morate podiži vrata nagore i povlačenjem ka soljnoj stani polako ih izvukti iz le išta; kada ovo radite, drite vrata za onaj deo bojnih ivica koji je blizu ljarke.

Da biste vratili vrata na mesto, prvo ugurajte ljarke u njihova le išta.

Nemojte zaboraviti da pre zatvaranja vrata spustite pokretnе zglobove/bravice B koje služe za

Monta a samočistećih panela (opciono)
sl. 7

- 1) Pričvrstite zid (A) pomoću četiri zavrtja za lim.
- 2) Naslonite zidove (C) na bočne strane rerne i onda ponovo vratite ičane vodice, koje su prethodno skinute, na njihovo mesto.
- 3) Vratite dodatnu opremu koju ste izvadili iz rerne na njeno mesto.

14

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2002/96/EC pod nazivom Odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE). Obezbeđivanjem ispravnog odlaganja ovog uređaja, sprečujete moguće negativne posledice po okolini i ljudsko zdravlje, koje bi se javile u slučaju nepropisnog odlaganja ovog proizvoda.

Simbol na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklacija električne i elektronske opreme.

Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštitiivotne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

Za detaljnije informacije o postupanju, sanaciji i reciklirajućoj ovoj proizvodu obratite se službenima za odlaganje otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Tehnički podaci

Ovaj uređaj je u skladu sa standardom koji se tiče neometanja radio signala.

Nominalni napon

230 V a.c. 50Hz / 220 V a.c. - 60 Hz

Dimenzije kućišta rerne

Visina: 340 mm

Širina: 440 mm

Dubina: 390 mm

Zapremina: 59 lt

Električna snaga grejača

Multi funkcionalna Rerna FFA 5E1 XS, FFA 5M1 S:

- Donji grejač: 1,3 kW
- Gornji grejač: 0,9 kW
- Grejač grila: 1,35 kW
- Maksimalna ulazna snaga: 2,28 kW
- Tangencionalni ventilator
- Ventilator za topli vazduh

Multi funkcionalna Rerna sa ventilatorom FFA 9E1 XS, FFA 9M1 XS, FFA 9E2 XS, FFA 9E3 NS

- Donji grejač: 1,3 kW
- Gornji grejač: 0,9 kW
- Grejač sa ventilatorom: 2,3 kW
- Grejač grila: 1,35 kW
- Maksimalna ulazna snaga: 2,38 kW
- Tangencionalni ventilator
- Ventilator za topli vazduh

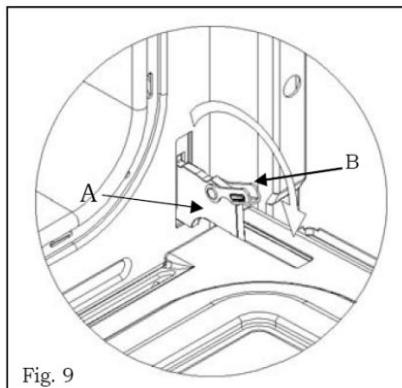


Fig. 9

Slika 6

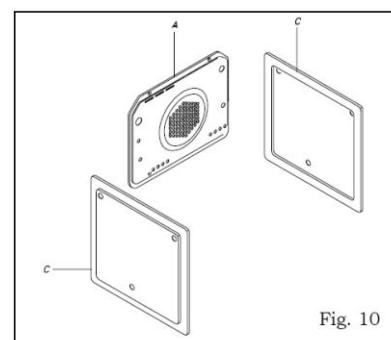


Fig. 10

Slika 7

Monta a uređaja

VA NO: Uredaj mora biti pravilno montiran u skladu sa uputstvom proizvođača i od strane kvalifikovane osobe.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE:

Proverite da li je napon isti kao onaj na pločici sa podacima koja se nalazi u donjem delu prednje strane rerne.

Rerna mora biti povezana sa zadnje strane pomoću kabla sa prečnikom ica od minimum 1,5mm (1,5 kvadrat kabla). Takođe mora postojati višepolni prekidač koji je u skladu sa va ećim pravilima i koji ima kontaktni raspon od minimum 3 mm.

Upozorenje: ovaj uređaj mora biti uzemljen.

Naša kompanija se odrice svake odgovornosti za štetu nastalu na uzemljenju ili zbog uzemljenja koje nije u skladu sa va ećim propisima.

Prepreka rerne i procedure pre upotrebe

Pre korišćenja rerne, temeljno obrišite njenu unutrašnjost nekim ne-abrazivnim deterd entom i mlakom vodom. Stavite rešetku i pleh u odgovarajuće useke. Kada sve završite, uključite rernu na radi na maksimalnoj temperaturi oko 20 minuta da biste eliminisali sve ostatke masnoće, ulja ili smole koji su zaostali iz procesa proizvodnje a koji mogu izazvati pojavu neprijatnih mirisa. Nakon toga provetrite sobu.

Kada završite ovu proceduru, rerna je spremna za prvo spremanje hrane.

VA NO: Svaki put kadaelite da čistite rernu, prvo proverite da li je signalna lampica ugašena i da li je rerna isključena iz napajanja električnom energijom.

Va ne napomene koje se tiču monta e:

Kao što je prikazano na slici 1, rerna mo e biti ugrađena u standardni element za ugradnju od 600 mm, kada se ugrađuje ispod radne ploče, ili u gornji deo vertikalnog elementa za ugradnju. Ovaj uređaj mora biti montiran od strane stručne osobe i sa posebnim obraćanjem pa nje na ventilaciju.

Kod oba načina monta e, moraju se izvršiti modifikacije zbog ventilacije.

Ovo je otvor između 85 i 90 mm na zadnjem delu elementa za ugradnju, kao što se vidi na slici 1. Pričvršćivanje rerne unutar elementa za ugradnju se vrši pomoću 4 šrafa „A“ koji su u uglovima okvira za vrata rerne.

Kada se postavljate rernu u element za ugradnju, nemojte koristiti vrata rerne kao oslonac za njen podizanje.

Nemojte vršiti suvišan pritisak na vrata kada su otvorena.

PA NJA: NEMOJTE DOZVOLITI DECIDASE PRIBLI AVAJU RERNI KADA JE VRUĆA.

Poluautomatsko rešenje

- A. Podesite du inu trajanja rešenja
- B. Podesite vreme završetka rešenja

A) Podesite du inu trajanja rešenja pritiskanjem tastera . Rerna je se odmah isključi. «AUTO» i simboli je zasvetleti. Kada istekne podešeno vreme rešenja, rerna je se isključi i signal je se emitovati sve dok ga ne prekinete na prethodno opisan način.

B) Podesite vreme završetka rešenja pritiskanjem tastera . Rerna je se odmah isključi. «AUTO» i simboli je zasvetleti. U trenutku koji je podešen, rerna je se isključi i signal je se emitovati sve dok ga ne prekinete na prethodno opisan način.

Program rešenja mo e videti u svakom trenutku kada pritisnete odgovarajući taster. Program rešenja se mo e prekinuti u svakom trenutku pritiskanjem tastera sve dok nula ne pojavi na displeju. Onda pritiskom tastera rerna se mo e prebaciti na ručni način rada.

Tajmer = zvučni signal

Program za tajmer nudi samo mogućnost podešavanja zvučnog signala koji se mo e podesiti na period od najviše 23 sata i 59 minuta.

Da biste podesili tajmer, pritisnite taster i, u isto vreme pritisnite tastere [+] i [-] dok na displeju ne vidite eljeno vreme.

Nakon podešavanja, sat i simbol je se pojavit.

Odbrojavanje je početi odmah i njega mo e videti kada god pritisnete taster .

Na kraju podešenog vremena, simbol je se isključi i zvučni signal je se emitovati sve dok ga ne prekinete pritiskom na taster .

PA NJA! Prestanak napajanja električnom energijom vrši se sat na nulu i ponavlja podešene programe.

Nakon ponovnog uspostavljanja napajanja električnom energijom, tri nule je trepereti na kontrolnoj tabli i rešenje se mo e ponovo programirati.

Digitalni sat

Brojevi na satu pokazuju sate (0-24) i minute.

Odmah nakon povezivanja rerne na dovod električne energije ili kada se ponovo uspostavi napajanje električnom energijom nakon prekida, tri nule će trepereti na kontrolnoj tabli.

Da biste podešili vreme, morate istovremeno pritisnuti i tastere i U ISTO VREME pritisnati taster [+/-] dok ne podešite tačno vreme.

Brzina podešavanja zavisi od jačine kojom pritiskate tastere [+/-].

Pečenje bez programatora ručni način rada

Da biste koristili rernu bez dodatnog programiranja, neophodno je da isključite simbol «AUTO» koji treperi tako što ćete pritisnuti taster .

Ukoliko simbol «AUTO» konstantno svetli (to znači da je neki program za pečenje memorisan) neophodno je da prekinete zadati program tako što ćete pritisnati taster dok se sat ne vrati na poziciju nula.

Automatsko pečenje (početak i kraj)

1) Podesite du inu trajanja pečenja pritiskanjem tastera .

2) Podesite vreme završetka pečenja pritiskanjem tastera .

3) Podesite temperaturu i program pečenja pomoću termostata i dugmeta birača funkcija.

Nakon ovog podešavanja simbol «AUTO» će zatrepereti i to znači da je rerna programirana.

Primer: pečenje traje 45 minuta i predviđeno je da se završi u 14.00 časova.

- Pritisnite dok ne podešite 0.45

- Pritisnite dok ne podešite 14.00

Nakon završetka podešavanja, tačno vreme će se pojaviti na kontrolnoj tabli i simbol «AUTO» će konstantno svetleti. To znači da je program pečenja memorisan.

U 13.15 časova (kada od 14.00 oduzmete 45 minuta) rerna će se automatski uključiti.

Tokom pečenja taster i simbol «AUTO» svetle.

U 14.00 časova rerna će se automatski isključiti, zvučni signal će se emitovati sve dok ga ne prekinete pritiskom na taster .

Monta na љема за multifunkcionalna rerna:

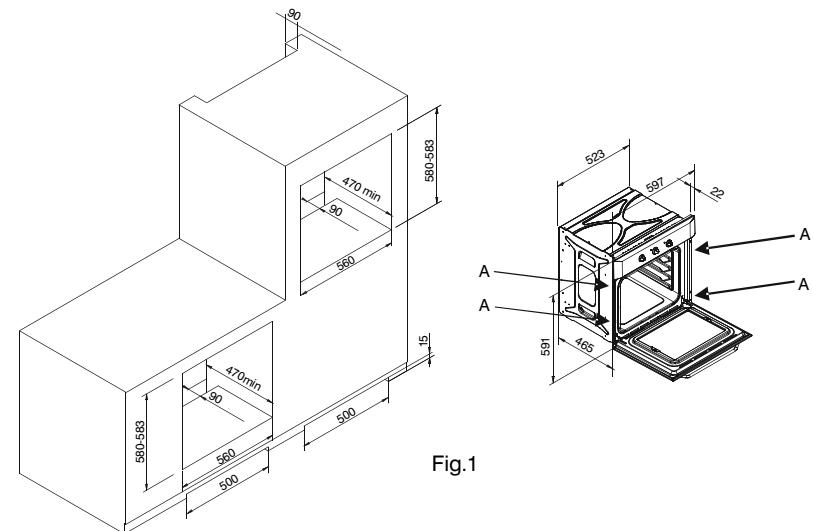
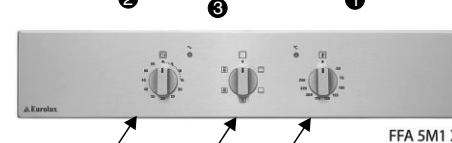
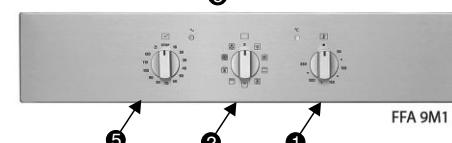
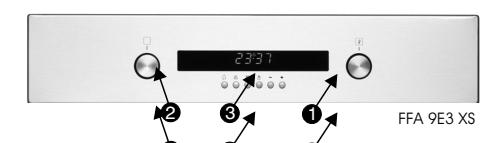


Fig.1

Kontrolna tabla



1. Termostat
2. Birač funkcija
3. Elektronski programator- tajmer
4. Manuelni tajmer 60 min
5. Manuelni samoisključivači programator i tajmer 120 min



Biraj funkcija:



ODMRZAVANJE

Rerna i zeleno svetlo će raditi tokom ove i svih ostalih funkcija. Motor ventilatora će se uključiti ali se neće proizvoditi toplota. Vrata rerne moraju biti zatvorena. Preporučuje se za: odmrzavanje zamrzнуте hrane; ovo će pomoći da se skrati vreme odmrzavanja približno na trećinu vremena koje je obično potrebno.



TRADICIONALNO PEĆENJE U RERNI

Okretanjem termostata, po potrebi možete odabrati temperaturu od 50°C do 250°C. Uto svetlo će se ugasiti kada rerna dostigne temperaturu koja je zadata. Preporučuje se zagrevanje rerne pre stavljanja hrane.



VIŠEFUNKCIONALNO (FFA 9E1 XS, FFA 9M1 XS)

Ventilator i kružni grejač se uključuju. Ventilator rasprostire toplotu tako da se dobija ravnomerna temperatura u čitavoj rerni, a podešavanjem termostata možete odabrati temperaturu od 50°C do 250°C. Nije potrebno zagrijati rernu pre stavljanja hrane.



CENTRALNI GRIL GREJAČ

Okretanjem termostata, po potrebi možete odabrati temperaturu od 50°C do 250°C. Vrata treba da su zatvorena.

Preporučena upotreba: za grilovanje manjih komada hrane.



DVOSTRUJKI GRIL GREJAČ

Okretanjem termostata, po potrebi možete odabrati temperaturu od 50°C do 250°C. Vrata treba da su polu-otvorena ili zatvorena. U slučaju zatvorenih vrata, upotreba dvostrukog grila nije neophodna.

Preporučena upotreba: za grilovanje većih komada hrane.



STRUJANJE VAZDUHA

Termostat mora biti podešen na odgovarajuću temperaturu od 50°C do 250°C. Ventilator i gril omogućavaju brzo i dubinsko pečenje određene hrane. Preporučljivo je da se rerna zaređe na par minuta pre stavljanja hrane.

Opis tastera



„TAJMER“



„VREME TRAJANJA PEĆENJA“



„VREME ZAVRŠETKAPEĆENJA“



„RUČNI NAČIN RADA“



„POVEĆAVANJE BROJČANE VREDNOSTI KOD SVIH PROGRAMA“



„SMANJIVANJE BROJČANE VREDNOSTI KOD SVIH PROGRAMA“

Opis simbola koji su osvetljeni

« AUTO » - (treperi) programator je u automatskom načinu rada ali nije programiran
 « AUTO » - (konstantno svetli) programator je u automatskom načinu rada sa zadatim programima



Automatsko pečenje je u toku



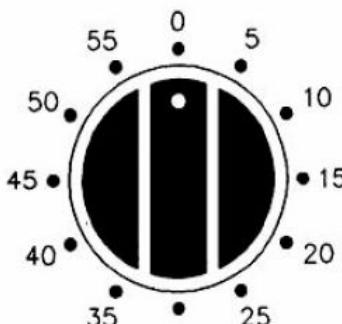
Tajmer je u funkciji



i « AUTO » (oba znaka trepere) Greška u programiranju.

Nijedan simbol, osim brojeva koji prikazuju tačno vreme, ne svetli: programator je podešen na ručni način rada.

Programirajte Vašu rernu pomoći 60-minutnog mehaničkog tajmera sl. 2



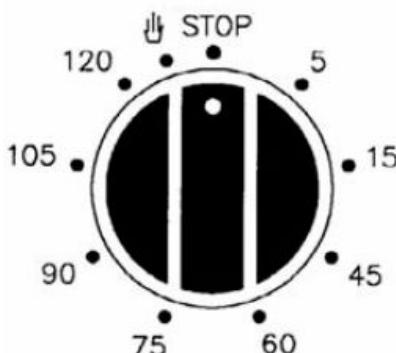
Slika 2

Dugme za podešavanje (sl. 3) morate okretati u pravcu kazaljke na satu dok ne dopete do 60-minutne pozicije a onda ga okrežite suprotno od kazaljke na satu do oznake za vreme koje Vam odgovara.

Rerna se neže automatski isključi.

Zvučni signal koji je emitovati podsetnik isteka podešenog vremena će Vam signalizirati da je završeno vreme pečenja.

Programirajte Vašu rernu pomoći 120-minutnog električnog tajmera sa automatskim isključivanjem sl. 3



Slika 3

Funkcija tajmera za programiranje je da uključi rernu koja će zatim raditi tokom vremena koje je programirano.

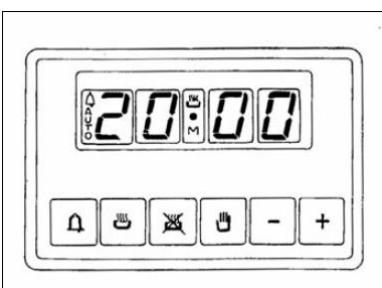
1. FUNKCIONISANJE

Nakon okretanja dugmeta za temperaturu do odgovarajućeg položaja, okrećite dugme tajmera u pravcu kazaljke na satu do oznake za vreme trajanja pečenja koje Vam odgovara (najviše 120 minuta). Kada se tajmer vrati na položaj „O”, zvučni signal koji emituje podsetnik isteka podešenog vremena će Vam signalizirati da će se rerna automatski isključiti.

2. RUČNI NAČIN RADA

Ukoliko je vreme pečenja duže od 2 sata, ili ukolikoelite da koristite rernu ručno i isključite je kadaelite, okrenite

Elektronski programator sl. 4



Slika 4

Elektronski programator je uređaj koji ima mogućnost obavljanja nekoliko funkcija jer sadrži u sebi:

- 24-časovni sat sa osvetljenim displejom
- Tajmer (najviše 23 sata i 59 minuta)
- Program za automatski početak i završetak pečenja
- Program za polu-automatsko pečenje (ili samo početak ili samo završetak)



STRUJANJE VAZDUHA SA DONJIM GREJAČEM

Termostat mora biti podešen na odgovarajuću temperaturu. Ne preporučuje se prethodno zagrevanje rerne.

Preporučena upotreba: za podgrevanje ili veoma sporo pečenje hrane.



TRADICIONALNO PEČENJE + VENTILATOR

Okretanjem termostata, po potrebi možete odabrati temperaturu od 50°C do 250°C. Vrata treba da su zatvorena. Ovaj način rada podrazumeva prirodno strujanje toplote i ventilaciju.

Ovaj način pečenja pogodan je za pečenje hleba, pica i lazana. Preporučuje se zagrevanje rerne pre stavljanja hrane.



SAMO SVETLO



SAMO DONJI GREJAČ

Odaberite eljenu temperaturu od 50°C do 250°C. Pogodna je za veoma sporo pečenje i podgrevanje hrane.



SAMO GORNJI GREJAČ

Odaberite eljenu temperaturu od 50°C do 250°C. Za odravljavanje pečene hrane toplom ili za blago podgrevanje.



PICA FUNKCIJA

Ova vrsta pečenja je idealna za pečenje pice i jela sa povrćem. Kod ove funkcije, donji grejač, kružni grejač i motor ventilatora rade istovremeno.

Tabela pečenja				
Vrsta hrane	Temp. °C	Pozicija rešetke*	Vreme pečenja u minutima	
Kolač u modli od umućene mešavine			Predloženo Vaše	
Panettone (slatki italijanski hleb)	175	2	55 - 65	
Focaccia (italijanski hleb)	175	3	60 - 70	
Kolač	175	3	60 - 70	
Pita u modli (sa koricama)	200	3	8 - 10	
Osnova pite				
Osnova pite sa rikota sirom	200	3	25 - 35	
Osnova pite sa voćem	200	3	25 - 35	
Pita u modli od naraslog testa	180	3	30 - 45	
Osnova pite				
Beli hleb (2,2 lb brašna)	200	3	25 - 35	
Mala pediva				
Lisnato testo	200	3	10 - 15	
Šuplje testo (krofne)	200	2	35 - 45	
Biskvit (keks)	200	3	15 - 20	
Lazanje	225	2	40 - 50	
Meso (vreme pečenja po cm debljine)				
Meso koje se peče polako (npr. teletina)	200	2	120 - 150	
Meso koje se brzo peče (npr. govedina)	200	2	60 - 90	
Vekna od mesa	200	2	30 - 40	
Živila				
Pačetina 3,3 lb	200	2	120 - 180	
Gušće meso 6,6 lb	200	2	150 - 210	
Pečeno pile	200	2	60 - 90	
Curetića 11 lb	175	2	Oko 240	
Divljač				
Zečetina	200	2	60 - 90	
Srneć but	200	2	90 - 150	
Jelenski but	175	2	90 - 180	
Povrće				
Pečeni krompir	220	2	30 - 40	
Puding od povrća	200	2	40 - 50	
Riba				
Pastrmka	200	2	40 - 50	
Cipal	200	2	40 - 50	
Pica	240	3	10 - 20	

Svinjski odresč		4	8 - 12	
Kobasicice		4	10 - 12	
Grilovan pile		2	25 - 35	
Teletina na ražnju (1,3 lb)			50 - 60	
Pile na ražnju			60 - 70	

*broj useka dat je u odnosu na najniži nivo (ne računajući dno, pošto onda ne bi bilo moguće ubaciti pleh za skupljavanje tečnosti)

PODACI KOJI SU DATI SU OKVIRNI ZATO ŠTO VREME PEČENJA MOŽE VARIRATI U ZAVISNOSTI OD KOLICINE I KVALITETA NAMIRNICA

Način korišćenja grila

Postavite namirnice na ičanu policu ili u pleh ako su u pitanju mali komadi.

Polica mora biti ubaćena u usek na najvišem polo aju a pleh za skupljavanje tečnosti u usek ispod nje.

Zatvorite vrata i uključite grejače na sledeći način:

A. Rerna sa nepokretnim delovima: postavite birač funkcija u polo aji

B. Rerna sa ventilatorom: postavite birač funkcija u polo aji

C. Višefunkcionalna rerna sa ventilatorom: postavite birač funkcija u polo aji

D. Više funkcionalna rerna: postavite birač funkcija u polo aji,,

Sve vrste mesa (riba, ivinsko meso, itd.) moraju se okrenuti da bi se meso ispekle sa obe strane.

Jela na grilu	Vreme pečenja u minutima	
	Gornja strana	Donja strana
Tanko sećeni parčići mesa	6	4
Parčići mesa srednje debljine	8	5
Riblji fileti	10	8
Riba (npr. pastrmka, losos)	15	12
Kobasicice	12	10
Tost	5	2