



THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES



OVE XL6EPBT GN



OVE XL6EPBT GW



OVE XL6EPBT GDG

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN INSTALLATION MANUAL

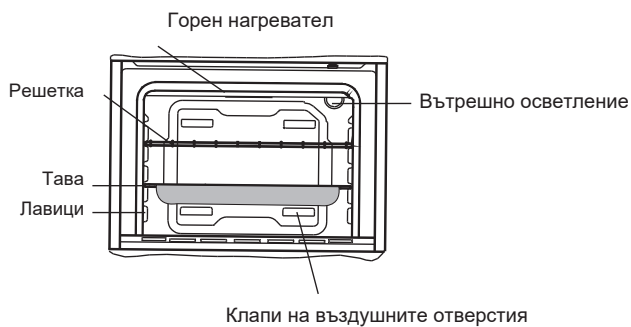
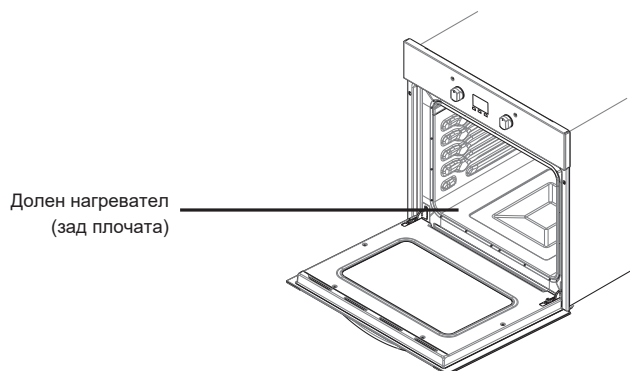
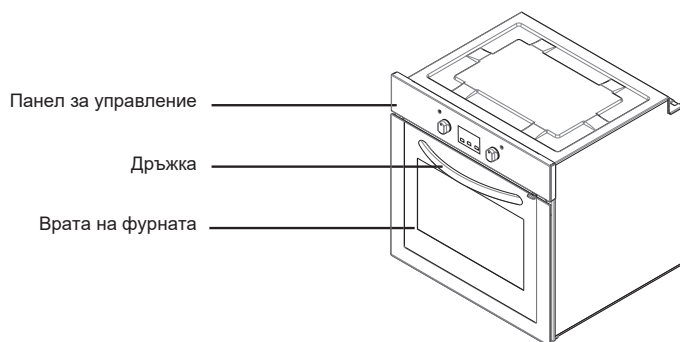
Уважаеми Клиенти,

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 "LINO".

СЪДЪРЖАНИЕ

Представяне и размери на продукта	3
Предупреждения.....	4
Подготовка за монтаж и употреба	7
Употреба	10
Почистване и поддръжка	19
Обслужване и транспортиране	20

ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

Общи предупреждения за безопасност

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират

опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спуска, изключете уреда, за да избег-

нете опасността от късо съединение.

- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
- Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещят.
- При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.

• **ВНИМАНИЕ:** С цел избягване възможността от токов удар, преди да пристъпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.

• **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.

- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
- Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съвместими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.

- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).
- Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклепен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволявайте на децата да се катерят по вратата на фурната или да седат върху нея, докато е отворена.

Предупреждения при монтаж

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощено лице.
- При разпаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортирането му. В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали

(полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.

- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.
- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече.

По време на употреба

- При първото включване на фурната ще усетите миризма от изолационните материали и нагревателните елементи. Ето защо, преди да пристъпите към употреба на фурната я включете на максимална температура и я оставете да работи, без да поставяте нищо в нея за 45 минути. Необходимо е в същото време помещението, в което се намира фурната да бъде добре проветрено.
- По време на употреба външните и вътрешните повърхности на фурната се нагорещават. При отваряне на вратата на фурната се отдръпнете, за да избегнете горещия поток пара, който излиза отвътре. Възможно е той да Ви причини изгаряния.
- Не поставяйте лесно запалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.

- Изключвайте уреда от храненето в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).
- При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разлеете гореща течност.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарушите баланса или покритието им.
- Не поставяйте тежки или леснозапалими предмети (пластмаса, найлонови чанти, хартия, парцали и т.н.) в чекмеджето. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.
- При почистване и поддръжка
- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- **ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.**

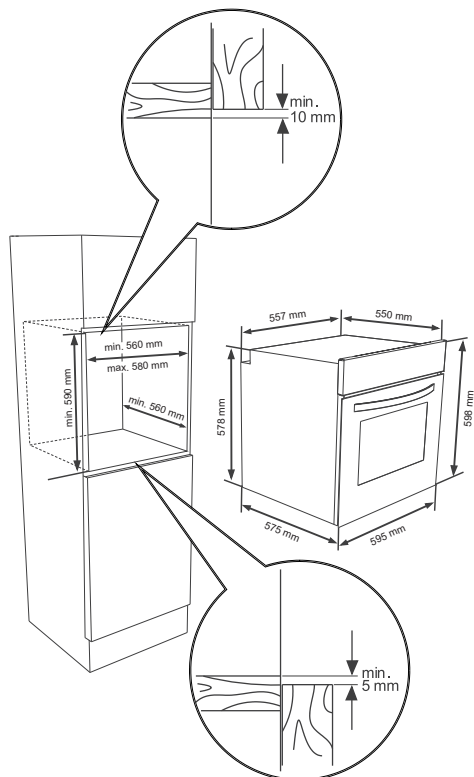
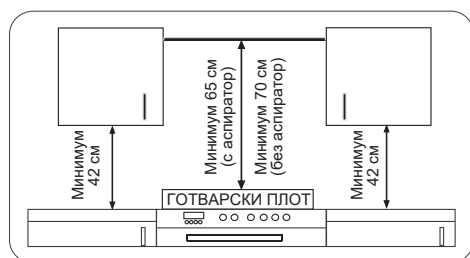
ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА

Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информацията относно правилното позициониране и работа с уреда. Те със сигурност трябва да бъдат прочетени от техника, който ще извърши монтажа на фурната.

ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!

ИЗБОР НА МЯСТО

- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство да няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Мебелите, заобикалящи фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури (до 50 °C над нормалната стайна температура).



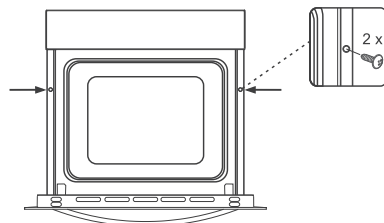
Technical drawing of the built-in oven showing front and side views with dimensions in mm.

Front View Dimensions:

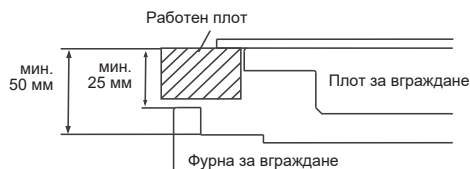
- Top width: 450 mm
- Top depth: 557 mm
- Right side height: 598 mm
- Right side depth: 585 mm
- Bottom depth: 595 mm
- Bottom width: 575 mm
- Bottom depth (excluding feet): 552 mm
- Height from bottom to top of oven body: 578 mm
- Height from bottom to top of oven door: 585 mm
- Height from bottom to top of oven body (excluding door): 580 mm
- Height from bottom to top of oven door (excluding handle): 560 mm
- Height from bottom to top of oven door (including handle): 600 mm
- Height from bottom to top of oven body (excluding door and handle): 564 mm
- Height from bottom to top of oven door (excluding handle and door): 500 mm
- Height from bottom to top of oven door (including handle and door): 564 mm
- Height from bottom to top of oven door (including handle and door, excluding door): 90 mm

Side View Dimensions:

- Top width: 450 mm
- Top depth: 557 mm
- Right side height: 598 mm
- Right side depth: 585 mm
- Bottom depth: 595 mm
- Bottom width: 575 mm
- Bottom depth (excluding feet): 552 mm
- Height from bottom to top of oven body: 578 mm
- Height from bottom to top of oven door: 585 mm
- Height from bottom to top of oven body (excluding door): 580 mm
- Height from bottom to top of oven door (excluding handle): 560 mm
- Height from bottom to top of oven door (including handle): 600 mm
- Height from bottom to top of oven body (excluding door and handle): 564 mm
- Height from bottom to top of oven door (excluding handle and door): 500 mm
- Height from bottom to top of oven door (including handle and door): 564 mm
- Height from bottom to top of oven door (including handle and door, excluding door): 90 mm



Поставете фурната в шкафа, като я бутнете напред. Отворете вратата на фурната и поставете два винта в отворите на рамката. Затегнете винтовете, като рамката на фурната трябва да докосва повърхността на дървения шкаф.



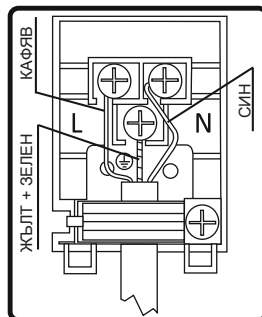
Ако фурната е монтирана под готварски плот, разстоянието между горния й панел и плота трябва да бъде най-малко 50 мм, а разстоянието между кухненския плот и горната част на панела за управление поне 25 мм.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

По време на свързване към електрическата мрежа посочените по-долу инструкции трябва да бъдат следвани точно:

- Заземителният кабел трябва да бъде свързан към съответната маркировка посредством винт. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде изпълнено, както е показано на изображение 6. Ако в местната електрическа инсталация няма заземен контакт, съответстващ на нормите, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- Заземеният контакт трябва да се намира в непосредствена близост до уреда. Никога не използвайте удължител.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещяващите се повърхности на уреда.
- При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.

- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип H05VV-F.
- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от такъв тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност! Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител. Уредът може да бъде свързан към електрическата мрежа посредством щепсел или фиксирано свързване. Необходимо е да монтирате двуполусен превключвател между продукта и електрическата мрежа с минимално разстояние между контактите от 3 мм (с номинална сила 20A и забавено функциониране).



УПОТРЕБА

Панел за управление

Пуш бутон за избор на функциите за готвене във фурната

Сензорен, електронен програматор

Пуш бутон за настройка и регулиране за температурата на фурната



Светлинен индикатор за функциониране на фурната

Светлинен индикатор за термостата на фурната

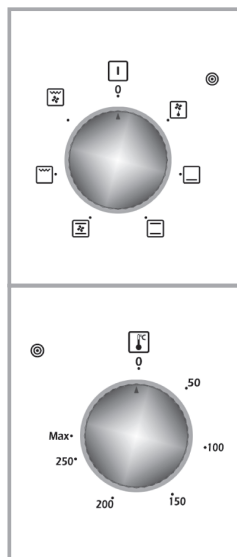


Пуш бутон за избор на функциите за готвене във фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.

Пуш бутон за настройка и регулиране за температурата на фурната

За избор на желаната температура за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ.



Функции на фурната

* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



Функция размразяване:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната се активират, а вентилаторът се включва.

При използване на функцията размразяване, поставете замразената храна върху стелаж, разположен в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да поставяте тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.



Нагриване отдолу:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Долният нагревател се включва. Функцията за нагриване отдолу е идеална за приготвяне на пица, тъй като топлината се излъчва от дъното на фурната и затопля храната. Тази функция е по-подходяща за затопляне на храна, отколкото за готвене.



Статично готвене:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното печене от долната и горната страна, което е

идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



Печене на грил:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене на грил и препичане на храни. При нея се използват горните стелажни на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десет минутно предварително затопляне на фурната.

Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 1900C.



Функция вентилатор:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и вентилаторът на фурната се включват.

Тази функция е много удобна за приготвяне на сладкиши. Готвенето се осъществява с помощта на долния и горния нагревател, както и вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек „грил ефект“ на храната. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.



Функция грил + вентилатор:

Термостатът на фурната и сигналната лампичка ще се включат, гриловият нагревател, горният нагревател и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция е подходяща за по-бързо изпичане на по-дебели храни и на по-голяма повърхност, като при месото. Двата нагреватели, горния и грилния ще бъдат включени заедно с вентилатора за осигуряване на равномерно готвене. Използвайте горните лавици на фурната. Леко намажете телената решетка с мазнина, за да не се залепи храната и я поставете в центъра на решетката. Винаги поставяйте тавичка под храната, за да улови капките мазнина. Препоръчително е да загреете фурната за около 10 мин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато работи грилът, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата настроена на 190° C.

Употреба на ензорен, електронен програматор



< - < MODE > + >

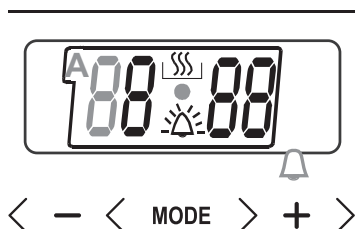
Настройване на часовника:

Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват.

Натиснете едновременно бутони (+) и (-). Върху дисплея ще се появи символът . В същото време точката в средата ще започне да премигва. Задайте точния час с помощта на бутоните (+) и (-), докато точката премигва. След като настройката бъде приключена, точката ще продължи да свети непрекъснато.

При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Фурната не може да бъде управлявана с помощта на бутоните. При едновременно натискане на бутоните (+) и (-) с цел настройване на точния час, символът се визуализира върху дисплея. След като го видите, можете да управлявате фурната ръчно. В случай на прекъсване на електрическото захранване, настройката на часовника се нулира и е необходимо да бъде изпълнена наново.

Настройка на времето за предупредителен звуков сигнал:



Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Натиснете едновременно бутони (+) и (-).

Върху дисплея ще се появи символът. В същото време точката в средата ще започне да премигва. Задайте точния час с помощта на бутоните (+) и (-), докато точката премигва. След като настройката бъде приключена, точката ще продължи да свети непрекъснато. При активиране на функцията след приключване на предварително зададения времеви период се включват предупредителни аудио сигнали.

Натиснете бутон MODE в средата. Символът премигва върху дисплея, като освен него се появяват и три "0". Задайте желания времеви период за предупреждението с помощта на бутоните (+) и (-), докато символът премигва. След приключване на действието, символът ще започне да свети постоянно. Показването на символа без премигване означава, че настрой-

ването на предупредителния аудио сигнал е приключено.

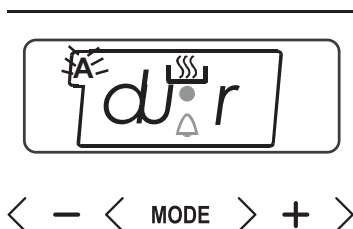
Времето за включване на предупредителния аудио сигнал може да бъде зададено в диапазона от 0 до 23.59.

При достигане на зададеното време, таймерът издава предупредителен аудио сигнал и символът започва да премигва върху екрана.

С натискане на произволен бутон аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

Настройването на аудио сигнал служи единствено за предупреждение. Фурната не може да бъде активирана с тази функция.

Полуавтоматично настройване на времето в съответствие с времетраенето за готвене:



Тази функция се използва за готвене във времеви диапазон по желание. Храната се поставя във фурната.

Избира се желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие. Натиснете бутон MODE няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се

изпише “dur”. След започва да премигва. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и  ще започнат да светят без прекъсване. В същото време фурната ще се включи.

Времетраенето за готвене, което може да бъде зададено е от 0 до 10 часа.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът (A) ще започне да премигва върху дисплея. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

Полуавтоматично програмиране в съответствие с крайния час:



< - < MODE > + >

Тази функция се използва за готвене, съобразно желания краен час. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие. Натиснете бутон MODE няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише “end”, а символът (A) и точният час започнат да премигват.

Регулирайте часа за приключване на готвенето, в зависимост от приготвяната храна, с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и  ще започнат да светят без прекъсване. В същото време фурната ще се включи.

Крайният час, който може да бъде зададен посредством тази функция е до 10 часа след текущото време на деня.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът (A) ще започне да премигва върху дисплея. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

Автоматично програмиране:

< - < MODE > + >

Функцията се използва за готвене след определен период от време при зададена продължителност. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие.

Натиснете бутон MODE няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "dur". След изписването на "dur", символът (A) започва да премигва. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна, с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и  ще започнат да светят без прекъсване.

Времетраенето за готвене, което може да бъде зададено е от 0 до 10 часа.



< - < MODE > + >

Натиснете бутон MODE още няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "end". След визуализиране на съобщението "end", символът (A) и точният час ще започнат да премигват, заедно с времетраенето за готвене. Регулирайте часа за приключване на готвенето с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът (A) ще започне да свети без прекъсване.

Можете да зададете време до 23.59 часа след добавянето на времетраене за готвене към текущия час.

Фурната ще се включи в момента, изчислен чрез изваждане на времетраенето за готвене от зададения краен час и ще се изключи при неговото достигане. Таймерът ще издаде предупредителен аудио сигнал, а символът (A) ще започне да премигва. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредител-

ния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

Заклучване на бутоните:

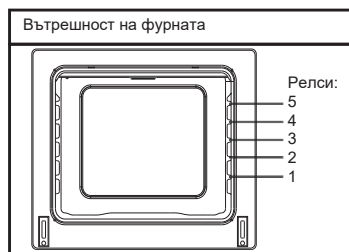
- Блокирането на бутоните се активира автоматично когато таймерът не се използва за 5 секунди при нормални условия на употреба. За да отключите таймера, моля, натиснете бутона
- „MODE“ за 3 секунди. След това може да бъде извършена желаната операция.
- След активиране на бутон MODE, останалите бутони могат да бъдат задействани незабавно при докосване.

ЯСТИЯ	ТУРБО			ДОЛЕН-ГОРЕН			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ		
	Положе- ние на термоста- та (°C)	Положе- ние на решетката	Време за готвене (мин)	Положе- ние на термоста- та (°C)	Положе- ние на решетката	Време за готвене (мин)	Положе- ние на термоста- та (°C)	Положе- ние на решетката	Време за готвене (мин)	Положе- ние на термоста- та (мин)	Положе- ние на решетката	Време за готвене (мин)
Сладкиши на пластове	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2-3	25-35			
Кекс	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Курабийки	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Кюфлета на грил										200	4	10-15
Воднисти храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Котлети										200	3-4	15-25
Бифтек										200	4	15-25
Кекс в две тави	160-180	1-4	30-40									
Сладкиш в две тави	170-190	1-4	35-45									
* Използвайте щипчетата...												

Акcesoари

Заедно с продуктът са предоставени и акcesoари. Можете да използвате и акcesoари, закупени от други места, при условие че са устойчиви на топлина и огън, както и стъклени съдове, форми за сладкиши и тави, подходящи за фурна. При ползване на други акcesoари следвайте инструкциите на производителя. Когато готвите в малки съдове, ги поставяйте върху средната част на решетката. Ако храната не покрива тавата напълно, ако е поставена вътре в нея непосредствено, след като е извадена от фризера или ако тавата е била използвана за събиране на мазнини при печене на грил, е възможно да промени формата си. Това се получава вследствие на високите температури по време на готвене. Тавата възвръща старата си форма, след като се охлади. Това е нормално физично явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охладят. При използване на грила препоръчваме (където е уместно) да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта. Заедно с решетката винаги поставяйте и тава за оттичане на мазнина на по-долните стелажи. За по-лесно почистване, в тавата можете да сложите вода. Както е обяснено в съответните точки, никога не правете опит да използвате грил с газов нагревател без предпазен капак. Ако Вашата фурна разполага с грил с газов нагревател, но предпазният ка-

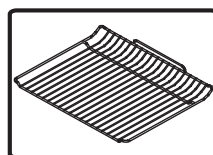
пак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от найблизкия сервизен център.



Акcesoари на фурната

Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

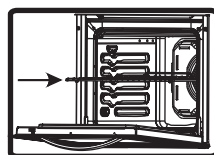
Решетка



Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

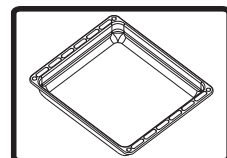
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Наместете решетката точно върху хурелсите и я бутнете навътре.



Дълбока тава

Използва се за приготвяне на яхнии. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА

ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване на фурната се уверете, че всички контролни регулатори са изключени, както и че е изстинала. Изключете я от електрическата мрежа.

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Разяждащите кремове, абразивните почистващи прахове, търкане с телена вата или твърди инструменти могат да наранят повърхностите. Разлетите върху емайла течности ще загорят и ще повредят покритието. Почиствайте ги незабавно. Не почиствайте уреда с помощта на пара.

Почистване на вътрешността на фурната.

Преди да започнете почистването се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа. Вътрешността на фурната се почиства най-добре, докато е леко затоплена. След всяко готвене избърсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода. След това я избършете с мокра кърпа, а накрая я подсушете. Можете да извършвате цялостно почистване с

помощта на сухи и прахообразни почистващи препарати.

ПОДДРЪЖКА

Смяна на крушка за вътрешното осветление

Смяната на крушка за вътрешното осветление на фурната трябва да бъде извършено от квалифициран техник. Крушката трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинал.

Дизайнът на крушката е специфичен и предназначен за използване в домакински уреди за готвене, а не за осветление на помещения.

ОБСЛУЖВНЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ СЕР- ВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Фурната не функционира:

Възможно е да е изключена от електрическото захранване, ако дисплеят не показва нищо. Възможно е таймерът да не е регулиран (при моделите оборудвани с такъв).

Фурната не се нагрява:

Възможно е температурната настройка да не е зададена от контролния регулатор.

Вътрешното осветление не работи:

Проверете дали няма прекъсване в електрическото захранване. Проверете дали крушката не е изгоряла. В такъв случай, можете да я замените, както е описано по-горе.

Готвене (долният или горният нагревател не се нагряват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене и температурните стойности, съгласно описаните в наръчника.

Ако все още имате проблеми с продукта, се свържете с упълномощен сервизен представител.

ТРАНСПОРТИРАНЕ

При необходимост от транспортиране:

Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го

транспортирайте в нея. Спазвайте символите за транспортиране върху опаковката. Залепете горните части на фурната, както и решетките за награвателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и награвателния панел, покрийте го и го залепете за страничната повърхност на фурната.

Залепете картон или хартия върху вътрешната част на предното стъкло, което да го предпази от тавите и решетката по време на транспортиране. Залепете и капаците на фурната към страничните стени.

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

Предпазете външните повърхности (стъклени и боядисани) от възможни повреди.

Марка		Eurolux
Модел		OVE XL6EPBT1 GN OVE XL6EPBT1 GW OVE XL6EPBT1 GDG
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКА
Тегло	kg	29,4
Енергиен Индекс за Ефективност-общоприет		103,6
Енергиен Индекс за Ефективностс вентилатор		94,1
Енергиен Клас		A
Енергийна консумация(електричество)-общоприета	kWh/cycle	0,87
Енергийна консумация(електричество)-с вентилатор	kWh/cycle	0,79
Брой муфели		1
Източник на захранване		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	69
Тази фурна е в съответствие със стандарт EN 60350-1		
Съвети за пестене на енергия Фурна -Пригответе ястията едновременно, ако е възможно. -Загрявайте фурната за кратко. -Не удължавайте времето за готвене. -Не забравяйте да изключите фурната след края на готвенето. -Не отваряйте вратата на фурната, по време на готвенето.		

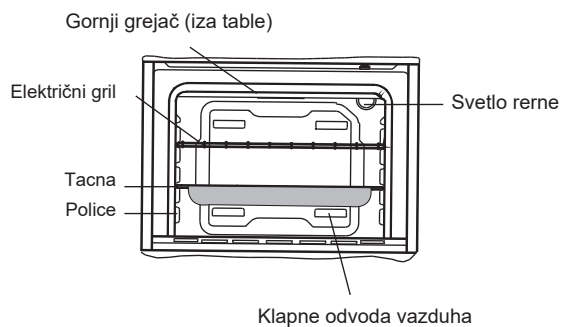
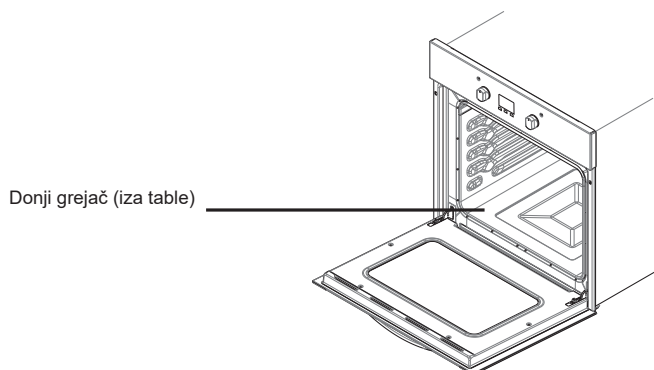
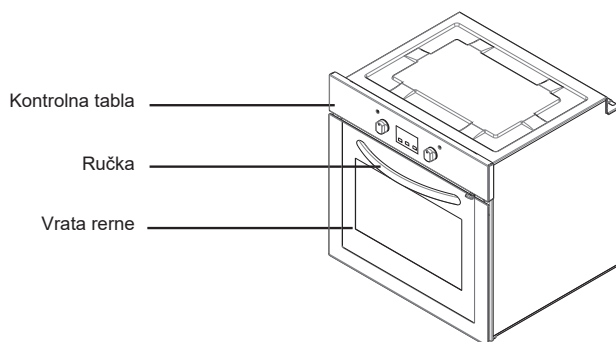
Postovani korisnici

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 pružanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode „LINO“.

SADRŽAJ

Predstavljanje i veličina proizvoda	23
Upozorenja	24
Priprema za instalaciju i korišćenje	27
Korišćenje rerne	30
Čišćenje i održavanje Vašeg proizvoda	39
Servisiranje i transport	40

PREDSTAVLJANJE I VELIČINA PROIZVODA



BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO I U POTPUNOSTI PROČITAJTE OVA UPOZORENJA PRE KORIŠĆENJA VAŠEG UREĐAJA I SAČUVAJTE IH NA ZGODNOM MESTU ZARAD REFERENCI AKO JE TO POTREBNO.

OVO UPUTSTVO JE PRIPREMLJENO ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEĆE IMATI NEKE FUNKCIJE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU. TOKOM ČITANJA UPUTSTVA, OBRATITE PAŽNJU NA PRIMERE POTKREPLJENE SLIKAMA.

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili ona koja nemaju iskustva ili znanje ako im se pruži nadgledanje ili daju instrukcije u vezi sa korišćenjem uređaja na siguran način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa aparatom. Čišćenje i korisničko

održavanje ne treba da se izvrši od strane dece bez nadgledanja.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi postaju topli u toku korišćenja. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina treba da se drže po dalje osim ako nisu neprekidno nadgledana.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj nije napravljen za rukovanje putem eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.

- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata unutar rerne.
- U toku korišćenja, drške mogu postati vruće.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice da biste očistili staklo vrata rerne ili druge površine jer ona mogu da ogrebu površinu što može da dovede do slamanja stakla ili štete nad površinom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj isključen pre nego što pristupite zameni sijalice da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- **OPREZ:** Dostupni delovi mogu da budu vrući prilikom kuvanja ili grilovanja. Mala deca treba da se čuvaju podalje.
- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenjivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju biti obavljani samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija i popravka koja je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Opasno je menjati ili modifikovati specifikacije uređaja na bilo koji način.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (priroda gasa i pritisak gasa ili napon struje i frekvencija) i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Zahtevi ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i za unutrašnje korišćenje u domaćinstvu i ne treba da se koristi za bilo koju drugu svrhu ili u bilo koju drugu primenu, kao što je korišćenje van domaćinstva ili u komercijalnom okruženju ili zarad grejanja prostorije.
- Ne pokušavajte da podignete ili pomerite uređaj tako što ćete povući ručku od vrata.
- Sve moguće bezbednosne mere su se preuzele da bi se obezbedila vaša sigurnost. Pošto staklo može da se polomi, treba da budete pažljivi dok ga čistite kako biste

izbegli oštećenja. Izbegavajte udaranje ili kucanje po staklu sa dodacima.

- Postarajte se da strujni kabl ne bude priklješten u toku instalacije. Ako je strujni kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog uslužnog servisnog agenta ili slično kvalifikovanih osoba kako bi se sprečila opasnost.
- Dok su vrata od rerne otvorena, ne dopustite deci da se penju na vrata ili da sede na njima.

Instalaciona upozorenja

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da se instalira i da se stavi u upotrebu od strane kvalifikovanog tehničara. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da nastanu kao posledica pogrešnog postavljanja i instalacija od strane neovlašćenih lica.
- Kada otpakujete uređaj, uverite se da nije oštećen u toku transporta. U slučaju bilo kakvog defekta; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. Pošto materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor...itd.) mogu da izazovu štetne efekte nad decom, treba da se sakupe i odmah uklone.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg itd.
- Materijali u blizini uređaja (ormarić) moraju da budu u mogućnosti da istrpe temperaturu od minimalno 100 °C.

U toku korišćenja

- Kada prvi put pokrenete rernu određeni miris će se osetiti od izolacionih materijala i grejnih elemenata. Zbog ovoga, pre upotrebe rerne, uključite je da radi na prazno pri maksimalnoj temperaturi 45 minuta. U isto vreme treba da pravilno provetrite okolinu u kojoj je proizvod instaliran.
- U toku upotrebe, spoljne i unutrašnje površine rerne postaju vrele. Dok otvarate vrata rerne, udaljite se kako biste izbegli vruću paru koja dolazi iz rerne. Može da postoji rizik od opekotina.
- Ne stavljajte zapaljive ili eksplozivne materijale u ili u blizinu uređaja kada on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu da biste uklonili i zamenili hranu u rerni.
- Ne ostavljajte rernu bez nadzora dok kuvate sa tvrdim ili tečnim uljima. Ona mogu da se zapale pri uslovima ekstremne toplote. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan od strane ulja. Pokrijte šerpu ili tiganj sa njihovim poklopcima kako biste zaustavili plamen koji se u ovom slučaju pojavio i isključite rernu.
- Ako uređaj nećete koristiti duži vremenski period, isključite ga sa dotoka struje. Neka glavni kontrolni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj neka ventil za gas bude isključen.
- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek budu na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se uređaj ne koristi.
- Tačne se naginju prilikom izvlačenja iz rerne. Obratite pažnju da se vrela tečnost ne prospe.

- Kada su vrata ili fioka rerne otvoreni, ništa ne stavljajte na njih. Možete da narušite ravnotežu vašeg uređaja ili da slomite poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljive predmete (najlon, plastičnu kesu, papir, tkaninu...itd.) u rernu. Ovo uključuje posuđe za kuvanje sa plastičnim dodacima (npr. ručkama).
- Ne kačite peškire, krpe ili gardero-bu na uređaj ili na njegove ručke.
- U toku čišćenja i održavanja
- Uvek isključite uređaj pre rukovanja kao što su čišćenje ili održavanje. To možete da uradite nakon što isključite uređaj ili nakon što isključite glavni prekidač.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- **DA BISTE ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA POZOVETE SAMO NAŠE OVLAŠĆENE USLUŽNE SERVISNE PREDSTAVNIKE U SLUČAJU POTREBE.**

PRIPREMA ZA INSTALACIJU I KORIŠĆENJE

Proizvedena sa najboljim kvalitetnim delovima i materijalima, ova moderna, funkcionalna i praktična rerna će ispuniti vaše potrebe na svaki način. Postarajte se da pročitate uputstvo kako biste dobili uspešne rezultate i kako ne biste imali nikakvih problema u budućnosti. Informacije date ispod sadrže pravila koja su neophodna pravilnu ugradnju i rukovanje. Treba obavezno da se pročitaju od strane tehničara koji će ugraditi uređaj.

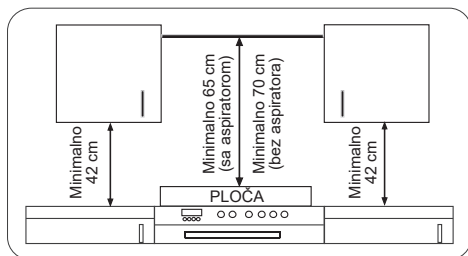
KONTAKTIRAJTE KVALIFIKOVANOG SERVISERA ZA INSTALACIJU VAŠE RERNE!

BIRANJE MESTA ZA RERNU

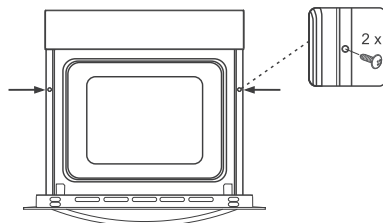
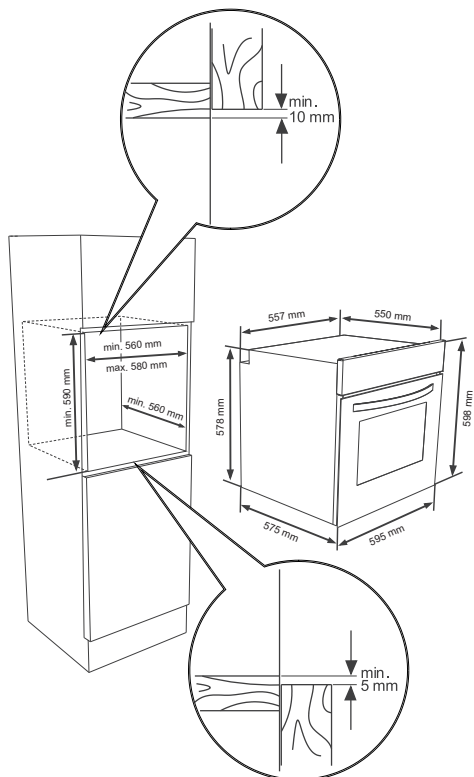
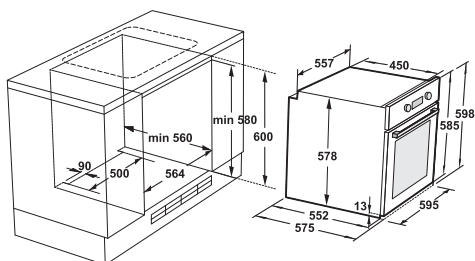
- Postoji nekoliko tačaka na koje treba obratiti pažnju kada se bira mesto za vašu rernu. Postarajte se da uzmete u obzir naše preporuke ispod kako biste sprečili bilo kakve probleme i opasne situacije, koje mogu kasnije da se pojave!
- Kada birate mesto za rernu, treba obratiti pažnju da nema zapaljivih i eksplozivnih materijala u neposrednoj blizini, kao što su zavese, ulje, boce sa gasom, tkanina, itd. koje mogu brzo da se zahvate vatrom.
- Nameštaj oko rerne mora da bude napravljen od materijala koji su otporni na toplotu na više od 50°C preko sobne temperature.

Obavezne modifikacije visećih ormarića i aspirator iznad ugrađenog kombinovanog proizvoda kao i minimalne visine od ploče rerne su

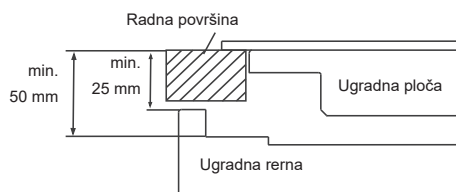
prikazane na Slici 1. Prema tome, aspirator treba da bude na minimalnoj visini od 65 cm od ploče. Ako ne postoji aspirator, visina visećih elemenata ne treba da bude manja od 70 cm.



INSTALACIJA UGRADNE RERNE



Ubacite rernu u ormarić tako što ćete je gurnuti napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 šrafa u rupe koje se nalaze na okviru rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu ormarića, zategnite šrafove.



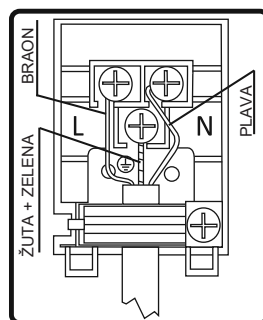
Ako je rerna instalirana ispod ploče, razdaljina između radne površine i gornjeg zida rerne mora da bude minimalno 50 mm a razdaljina između kuhinjske ploče i glavne kontrolne table mora da bude minimalno 25 mm.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST UGRADNE RERNE

Instrukcije date ispod moraju da se slede bez pogovora u toku električnog povezivanja.

- Kabl za uzemljenje mora da se poveže putem šrafa sa oznakom za uzemljenje. Povezivanje dostavljenog kabla mora biti onako kako je prikazano na Slici 6. Ako ne postoji uzemljen izlaz koji je u skladu sa propisima u okolini instaliranja, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljen izlaz mora da bude u blizini uređaja. Nikada ne koristite produžni kabl.
- Dostavljeni kabl ne treba da dođe u kontakt sa toplom površinom proizvoda.
- U slučaju bilo kakve štete na dostavljenom kabl, postarajte se da pozovete ovlašćeni servis. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.
- Povezivanje kabla mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. H05VV-F tip kabla mora da se koristi.

- Pogrešno povezivanje može da ošteti uređaj. Takva šteta se neće pokriti garancijom.
- Uređaj je dizajniran za povezivanje na 220-240V~. Ukoliko se napon razlikuje od gore pomenute vrednosti, pozovite odmah ovlašćeni servis.
- **Proizvođačka firma izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu i gubitak do kojeg dolazi usled neusaglašenosti sa bezbednosnim propisima!**
- Strujno povezivanje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. Uređaj je napravljen da se poveže na 220-240V~. Ako je glavno napajanje struje različito od date vrednosti, odmah pozovite ovlašćeni servisni centar. Uređaj je napravljen da se koristi sa utičnicom ili fiksnim povezivanjem sa napajanjem. Neophodno je da instalirate dupli prekidač polova između proizvoda i dovoda struje (glavnih), sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata prekidača. (20A označeno, tip funkcije kašnjenja).



KORIŠĆENJE RERNE

Kontrolna ploča

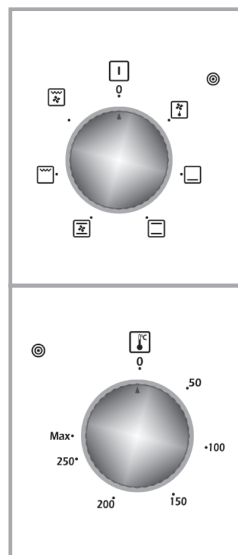


Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju pečenja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.

Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju pečenja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.



Funkcije rerne

* Funkcije vaše rerne mogu da se razlikuju usled modela vašeg proizvoda.



Funkcija odleđivanja:

Svetla upozorenja rerne će se uključiti, ventilator počinje da radi.

Da biste koristili funkciju odleđivanja, uzmite zaleđenu hranu i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou gledano od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje, kako bi se voda koja se pojavljuje usled topljenja leda prikupila.

Ova funkcija neće kuvati niti peći vašu hranu, samo će je odlediti.



Funkcija donji grejač:

Svetlosni indikatori za rukovanje rernom i za termostat rerne će se uključiti, donji grejač će otpočeti sa radom. Funkcija donji grejač je idealna za pečenje pice jer se toplota diže sa dna rerne i zagreva hranu na gore. Ova funkcija pre odgovara grejanju hrane nego pečenju.



Funkcija statičkog pečenja:

Svetlosni indikatori za rukovanje rernom i za termostat rerne će se uključiti, gornji i donji grejač će početi sa radom. Funkcija statičkog pečenja širi toplotu, starajući se o tome da pečenje bude ujednačeno sa gornje i donje strane. Ovo je idealno za pravljenje keksa, kolača, upečenog testa, lazanje i pice. Pri upotrebi ove funkcije, preporučuje se desetominutno početno zagrevanje rerne i pečenje na samo jednom nivou.



Funkcija grilovanja:

Svetla upozorenja i termostata rerne će se upaliti, gril grejač će početi da radi. Funkcija se koristi za grilovanje i tostiranje hrane, koristite gornju policu rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se desetominutno početno zagrevanje rerne.

Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190°C.



Funkcija ventilatora:

Svetlosni indikatori za rukovanje rernom i za termostat rerne će se uključiti, gornji i donji grejač i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija je jako dobra za pripremu peciva. Pečenje se vrši od strane donjeg i gornjeg grejača i od strane ventilatora koji daje cirkulaciju vazduha, što će dati određeni gril efekat hrani. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



Funkcija dvojni gril + ventilator:

Termostat rerne i signalna lampica će se uključiti, gril i gornji grejač, kao i ventilator će početi sa radom. Ova funkcija je pogodna za brže pečenje deblje hrane i veće površine, kao kod mesa. Dva grejača, gornji i gril će biti uključeni zajedno sa ventilatorom kako bi se obezbedilo ravnomerno pečenje. Koristite gornje police rerne. Lagano namažite žičanu rešetku mašću kako se hrana ne bi zalepila i stavite hranu na centar rešetke. Uvek postavite posudu ispod hrane kako bi se u njoj sakupile masne kapljice. Preporučljivo je da se rerne prethodno zagreje oko 10 minuta. Kada je uključen gril, vrata rerne moraju biti zatvorena i temperatura podešena na 190 °C.

Korišćenje digitalnog tajmera

Podešavanje vremena:



< - < MODE > + >

Vreme mora da se podesi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prilikom uključivanja rerne na električnu mrežu, simbol A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad. Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, podesite tačno vreme dok tačka blješti. Nakon podešavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena.

Po uključivanju rerne na električnu mrežu, kada simbol (A) i tri „0“ na ekranu počnu da blješte, rernom ne može da se rukuje koristeći kontrolnu dugmad. Kada su (+) i (-) dugmad simultano pritisnuta za podešavanje vremena, simbol će se pojaviti na ekranu. Kada se ovaj simbol pojavi na ekranu, možete manuelno da rukujete rernom. Pošto će se podešeno vreme resetovati u slučaju nestanka struje, podešavanje tačnog vremena se u tom slučaju mora ponovo izvršiti.

Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja:



< - < MODE > + >

Vreme mora da biti podešeno pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prilikom uključivanja rerne na električnu mrežu, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad.

Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, podesite tačno vreme dok tačka blješti. Nakon podešavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena.

Ova funkcija može da se koristi za primanje zvučnog upozorenja na kraju podešenog vremenskog perioda.

Pritisnite dugme MODE na sredini. Simbol će blještati na ekranu. Takođe, tri „0“ će se pojaviti. Podesite željeni vremenski period za upozorenje koristeći (+) i (-) dugmad dok simbol blješti. Nakon nekog vremena posle završetka podešavanja, simbol će početi neprekidno da svetli. Kada simbol bude postojano osvetljen, vremensko podešavanje zvučnog upozorenja je završeno.

Vreme zvučnog upozorenja može da se podesi na vreme u opsegu od 0 do 23.59.

Kada podešeno vreme istekne, tajmer daje zvučno upozorenje i simbol počinje da blješti na ekranu. Pritiskanje bilo kojeg dugmeta će zaustaviti zvučno upozorenje i simbol nestaje sa ekrana.

Podešavanje vremena zvučnog upozorenja je samo zarad upozorenja. Rerna ne može da se aktivira ovom funkcijom.

Polu-automatsko podešavanje vremena prema vremenu trajanja kuvanja:



< - < MODE > + >

Ova funkcija se koristi za kuvanje u željenom vremenskom opsegu.

Hrana koju želite da pripremite se stavlja u rernu. Odabira se željena funkcija pripreme hrane. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se priprema.

Pritiskajte dugme MODE dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Podesite period kuvanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u svojoj poziciji. Nakon što se operacija podešavanja završi, tačno vreme će se pojaviti na ekranu a simbol (A) će početi

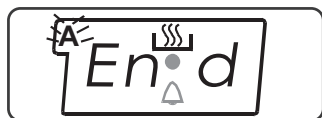
neprekidno da svetli na ekranu. U ovom trenutku, rerna će takođe početi da radi.

Period pečenja u vremenskom rasponu od 0 do 10 sati može da se podesi.

Po završetku podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno obaveštenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje.

Takođe, tajmer će se dovesti na funkciju manualnog korišćenja.

Polu-automatsko programiranje prema vremenu završetka:



< - < MODE > + >

Ova funkcija se koristi za pečenje prema željenom vremenu završavanja.

Hrana koju želite da pripremite se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostats rerne se prilagođava željenom stepenu u zavisnosti od jela koje se priprema. Pritiskajte dugme MODE dok ne vidite „End“ na ekranu tajmera, simbol (A) i tačno vreme će pojedinačno početi da blješte.

Podesite vreme završavanja pripreme hrane za hranu koju želite da pečete, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija podešavanja završi, tačno vreme će se pojaviti na ekranu i simbol (A) i će početi da neprekidno svetli na ekranu. U tom trenutku, rerna će takođe početi da radi.

Možete da podesite vreme završetka pečenja do 10 sati nakon tekućeg tačnog vremena.

Nakon završetka podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno obaveštenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje.

Takođe, tajmer će se dovesti do funkcije manualnog korišćenja.

Automatsko programiranje:

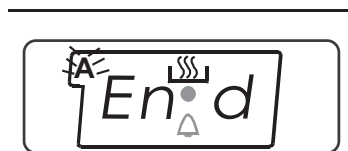
< - < MODE > + >

Ova funkcija se koristi za pečenje nakon određenog vremenskog perioda, u okviru određenog trajanja. Hrana koju želite da pripremite se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji pečenja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se peče.

Prvo; pritisakajte MODE dugme dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Podesite vreme trajanja pečenja za hranu koju želite da pripremite, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji.

Nakon operacije podešavanja, tačno vreme će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu.

Period kuvanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.



< - < MODE > + >

Drugo; nastavite da pritisakate MODE dugme dok ne vidite „end“ na ekranu tajmera. Kada vidite „end“ na ekranu tajmera, simbol (A) i tačno vreme će početi da blješte, zajedno sa periodom pečenja. Podesite vreme završetka pečenja koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Nakon operacije podešavanja tačno vreme će se pojaviti na ekranu i simbol (A) će početi neprekidno da svetli na ekranu.

Možete da podesite vreme koje može da bude do 23.59 sati nakon vremena dobijenog dodavanjem perioda kuvanja na tekuće tačno vreme.

Rerna će početi da radi u vreme izračunato oduzimanjem vremena kuvanja sa podešenog vremena završetka i zaustaviće se na podešenom vremenu završetka.

Tajmer će dati zvučno obaveštenje i simbol (A) će početi da blješti. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritisakanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno obaveštenje.

Takođe, tajmer će biti doveden do funkcije manualnog korišćenja.

Zaključavanje dugmadi:

Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira ako se tajmer ne koristi tokom 5 sekundi pri normalnoj primeni. Da biste otključali tajmer, pritisnite i zadržite pritisak na dugme MODE (REŽIM) tokom 3 sekunde. Nakon toga se željena radnja može obaviti.

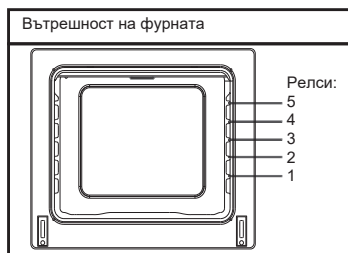
Nakon aktivacije dugmeta MODE, svako dugme se odmah aktivira kako se dodirne.

JELO	TURBO			DONJI-GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR			GRIL		
	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period pečenja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period pečenja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period pečenja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period pečenja (min)
Lisnato testo	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2-3	25-35			
Kolač	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Sitni kolači	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilovane čufte										200	4	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletna				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Koilet										200	3-4	15-25
Bifeek										200	4	15-25
Kolač od dva sloja	160-180	1-4	30-40									
Pecivo od dva sloja	170-190	1-4	35-45									

*Pecite sa raznjem za pečeno pile.

Dodaci

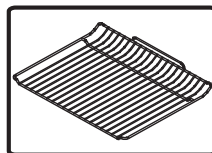
Proizvod je dostavljen sa dodacima. Takođe možete da koristite dodatke koje kupite od drugih prodavaca, ali moraju da budu otporni na toplotu i plamen. Takođe možete da koristite staklene činije, činije za kolače i tacne za rernu koje odgovaraju za korišćenje u rerni. Sledite instrukcije proizvođača kada koristite druge dodatke. U slučaju da koristite male činije, postavljajte ih na sredinu rešetke. Ako hrana koju treba pripremiti ne pokriva tacnu rerne u potpunosti, ako je hrana neposredno pre stavljanja u rernu izvađena iz zamrzivača ili se tacna koristi za prikupljanje tečnosti iz hrane koja curi u toku grilovanja, tacna može promeniti svoju formu. To se dešava usled visokih temperatura koje se pojavljuju u toku pečenja. Tacna će se vratiti u svoj stari oblik kada se ohladi. Ovo je normalna fizička pojava koja se javlja u toku transfera toplote. Ne stavljajte vrele staklene činije u hladno okruženje odmah nakon vađenja iz rerne kako biste sprečili da se tacna ili činija slome. Ne stavljajte ih na hladne i mokre površine. Vrele staklene posude stavite na suhu kuhinjsku krpu i dopustite da se sporo ohlade. Kada koristite gril u svojoj rerni, preporučujemo (kada to odgovara) da koristite rešetku koja je dostavljena sa proizvodom. Kada koristite žičanu rešetku; stavite tacnu na jednu od nižih polica kako biste omogućili da se sakupi ulje. Voda može da se doda na tacnu da bi pomogla pri čišćenju. Kao što je objašnjeno u odgovarajućim rečenicama, nikada ne pokušavajte da koristite grejač grila koji je pokrenut od strane gasa bez zaštitnog poklopca grila. Ako vaša rerna sadrži grejač grila koji koji se pokreće na gas ali nedostaje zaštitnik toplote grila, ili ako je oštećen i ne može se koristiti, zatražite rezervni deo od najbližeg servisnog centra.



Dodaci za rernu

Dodaci za vašu rernu mogu da budu različiti u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

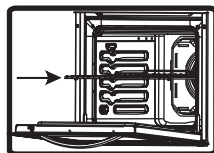
Žičana rešetka



Žičana rešetka se koristi za gril ili za stavljanje različitih posuda.

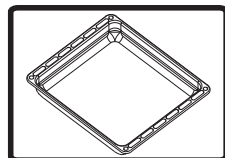
UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno u bilo koji odgovarajući stalak u prostoru rerne i gurnite je unutra.



Duboka tacna

Duboka tacna se koristi za pečenje jela od mesa i povrća. Da biste postavili tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je unutra.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE

ODRŽAVANJE

ČIŠĆENJE

Pre nego što počnete da čistite svoju rernu, postarajte se da sva kontrolna dugmad budu isključena i da je vaš uređaj ohlađen. Isključite uređaj.

Ne koristite materijale za čišćenje koji sadrže čestice koje mogu da ogrebu emajlirane i obojene delove vaše rerne. Koristite gušće čistače ili tečne čistače koji ne sadrže čestice. Pošto mogu da oštete površinu, ne koristite korozivne kreme, abrazivne pudere za čišćenje, oštru žicu od vune ili teške alatke. U slučaju da se višak tečnosti prospe preko vaše rerne i potom se zagreje, to može da dovede do štete na emajlu. Odmah očistite prosutu tečnost. Ne koristite parne čistače za čišćenje rerne.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Postarajte se da isključite rernu pre nego što počnete da je čistite. Dobićete najbolje rezultate ako očistite unutrašnjost rerne dok je rerna malo topla. Obrišite rernu mekim parčetom tkanine koja je umočena u sapunicu nakon svake upotrebe. Zatim je ponovo obrišite, ovog puta sa mokrom krpom i obrišite je onda suvom. Kompletno čišćenje rerne možete obaviti koristeći suve čistače ili preparate na bazi pudera.

Zamena sijalice u rerni

Zamenu sijalice u rerni mora da izvrši ovlašćeni tehničar. Sijalica mora da bude 230V, 25W, tip E14,T300. Pre nego što se promeni sijalica, rerna treba da se isključi i da se ohladi.

Dizajn sijalice je specifičan za korišćenje u uređajima za kuvanje u domaćinstvu i ne odgovara osvetljivanju soba u domaćinstvu.

SERVISIRANJE I TRANSPORT

PRE NEGO ŠTO POTRAŽITE USLUGU SERVISA

Ako rerna ne radi:

Ako na displeju nije ništa ispisano, moguće je da rerna nije priključena na izvor struje. Moguće je da tajmer nije regulisan (kod modela opremljenim tajmerom).

Ako rerna ne greje:

Toplota možda nije podešena kontrolnim prekidačem grejača rerne.

Ako se unutrašnja sijalica za osvetljenje ne upali:

Proverite eventualne prekide u dovodu električne energije. Proverite da li je sijalica pregorela. Ako jeste, možete je zameniti na način opisan u uputstvu.

Pečenje, donji-gornji grejač se ne zagrevaju ravnomerno:

Prekontrolišite poziciju police, period kuvanja i vrednosti toplote prema uputstvu.

Ako još uvek imate neki problem sa svojim proizvodom, molimo vas da pozovete „ovlašćeni servis“.

INFORMACIJA U VEZI SA TRANSPORTOM

Ako imate potrebu za transportom uređaja:

Čuvajte originalno pakovanje proizvoda i

u slučaju potrebe, proizvod transportujte u njemu. Poštujte transportne oznake na pakovanju. Zalepite gornje delove rerne kao i rešetke na tablu za kuvanje.

Stavite papir između gornjeg poklopca i grejnog panela poklopite gornji poklopac, zatim zalepite na bočne površine rerne.

Zalepite karton ili papir preko unutrašnje površine prednjeg stakla rerne kako biste ga zaštitili od udara plehova i rešetke u toku transporta. Takođe zalepite poklopce rerne na bočne zidove.

Ako nemate originalno pakovanje:

Zaštitite spoljašnje površine ciklus (staklo i ofarbane površine) rerne zbog mogućih udaraca.

Marka		Eurolux
Model		OVE XL6EPBT1 GN OVE XL6EPBT1 GW OVE XL6EPBT1 GDG
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	29,4
Indeks energetske efikasnosti- opšteprihvaćeno		103,6
Indeks energetske efikasnosti- sa ventilatorom		94,1
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (električne energije)- opšteprihvaćeno	kWh/ciklus	0,87
Potrošnja energije (električne energije) sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,79
Broj korita		1
Izvor napajanja		ELEKTRIČNI
Obim	l	69
Ova rerna je u skladu sa standardom EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije Rerna - Ukoliko je moguće spremajte jela zajedno. - Rernu zagrevajte kratko. - Nemojte produžavati vreme pečenja. - Nemojte zaboraviti da isključite rernu posle pečenja. - Nemojte otvarati vrata rerne u toku pečenja.		

Почитувани Клиенти

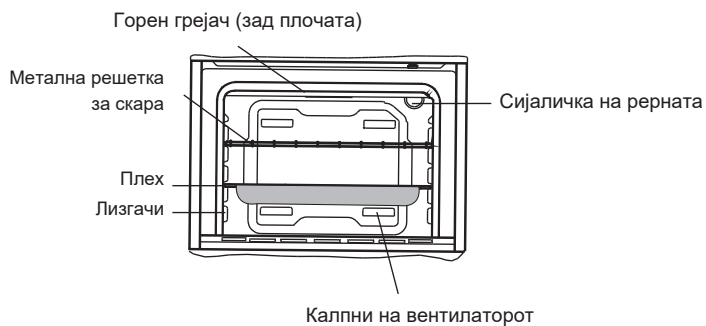
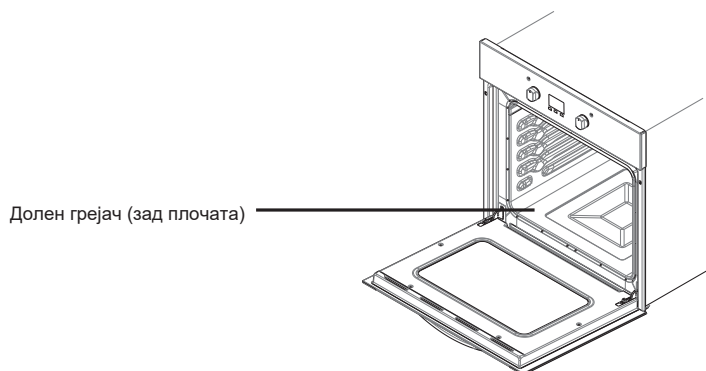
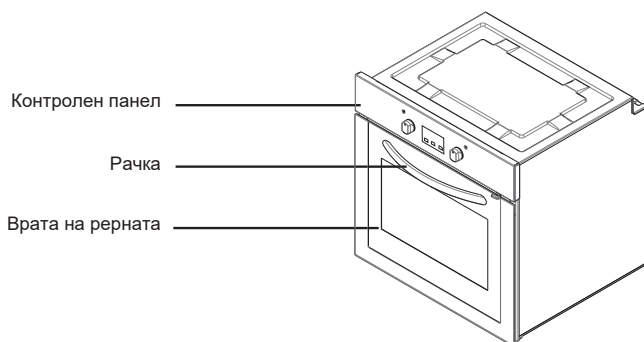
Ви благодариме што имавте доверба во нас и го избравте нашиот производ, синоним на квалитет и сигурност. Се надеваме дека тој ќе отговара на вашите потреби и барања.

Секогаш кога имате потреба од нас, не двоумите се, побарајте не. Ние секогаш ќе бидеме до Вас кога за тоа има потреба за соработка и за понуда на секаков вид на корисни информации од производи на „LINO“.

СОДРЖИНА

Претставување и големина на производот	43
Предупредувања	44
Подготовка за инсталација и употреба	47
Користење на перната	50
Чистење и одржување на производот	59
Сервис и транспорт	60

ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ



БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВА УПАТСТВО ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ АПАРАТОТ И ЧУВАЈТЕ ГО НА ПРАКТИЧНО МЕСТО ЗА ДА СЕ ПОСОВЕТУВАТЕ КОГА Е ТОА ПОТРЕБНО.

ОВА УПАТСТВО Е ПОДГОТВЕНО ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН МОДЕЛ. ВАШИОТ АПАРАТ МОЖЕ ДА ГИ НЕМА НЕКОИ ОД КАРАКТЕРИСТИКИТЕ КОИ СЕ ОБЈАСНЕТИ ВО УПАТСТВОТО. ОБРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ СО СЛИКИ, ДОДЕКА ГО ЧИТАТЕ УПАТСТВОТО ЗА РАБОТЕЊЕ.

Општи безбедносни предупредувања

- Овој апарат може да се користи од деца на возраст над 8 години, како и од лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, само ако се под надзор или се обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбираат можните опасности. Децата не треба да си

играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца родителски надзор.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите. На децата помали од 8 години не треба да им се дозволува да бидат во близина на апаратот освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од краток спој.

- Апаратот не е наменет за да се користи со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- За време на употребата, апаратот се загрева. Внимавајте да не ги допрете загреаните елементи во внатрешноста на рерната.
- За време на употребата, рачките можат да станат жешки.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина бидејќи тие може да ја изгребат површината и да ја оштетат.
- Не користете пареа за чистење на апаратот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата за да се избегне можноста од струен удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Површината може да се загрее кога при користење на рерната или скаратата. На малите деца не треба да им се дозволува да се доближуваат.
- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се направат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрозат животот. Опасно е да се преправаат или модификуваат спецификациите на апаратот на каков било начин.
- Пред да започнете со инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и потребите на апаратот се компатибилни. Потребите за овој апарат се наведени на етикетата.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна

и е наменет само за домашна употреба и не треба да се користи за друга намена или за каква било друга примена, како што е употребата вон домот или за комерцијални потреби или за затоплување на простории.

- Не се обидувајте да го кревате или преместувате апаратот со повлекување на рачката на вратата.
- Преземени се сите можни заштитни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистењето за да се избегне гребење. Одбегнувајте удирање или на стаклото со садовите.
- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е притиснат во текот на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
- Додека вратата од рерната е отворена, не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат на неа.
- Предупредувања за инсталацијата
- Не го вклучувајте апаратот пред да биде целосно монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран и пуштен во употреба од страна на овластен мајстор. Производителот не е одговорен за каква било штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, осигурајте се дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот

сервисер. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталници, стиропор... итн.) може да предизвикаат штетни влијанија кај децата, тие треба веднаш да се соберат и да се отстранат.

- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се сонце, дожд, снег итн.
- Материјалите кои го опкружуваат апаратот (на пр. орманчето) мора да можат да издржат температура од 100°C и повеќе.
- За време на употребата
- Кога за прв пат ќе ја вклучите рерната, ќе се појави одредена мириза од материјалите за изолација и грејачите. Поради таа причина, пред да ја користите рерната, вклучете ја на празно на максимална температура и оставете ја да работи 45 минути. Во исто време, треба доро да ја проветрите просторијата во која е инсталиран производот.
- За време на употреба, надворешните и внатрешните површини на рерната се загреваат. Кога ја отворате вратата на рерната, потргнете се наназад за да ја избегнете жешката пареа која излегува од рерната. Може да постои опасност од изгореници.
- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали, во или близу апаратот додека тој работи.
- Секогаш користете ракавици за рерна за да ја вадите и заменуваат храната во рерната.
- Не го оставајте апаратот без надзор додека готвите со цврсти или течни масла. Можат да се запалат во случај на прекумерно загревање. Никогаш не се обидувајте да изгаснете запалено масло со вода. Покријте ги тенцерето или тавата за пржење со соодветниот капак, со

цел да се задуши пламенот кој се појавил во овој случај и исклучете го апаратот.

- Ако нема да го користите апаратот подолг период, исклучете го од струја. Главното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите апаратот, нека биде исклучен вентилот за гас.
- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
- Тавите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не се прелее жешката течност.
- Кога вратата или фиоката на рерната се отворени, не ставајте ништо врз нив. Може да се наруши рамнотежата на апаратот или да се скрши капакот.
- Не ставајте тешки или лесно запаливи предмети (најлон, пластични кеси, хартија, крпи... итн.) во фиоката. Ова вклучува и садови со пластични додатоци (на пример, рачки).
- Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека над апаратот или на неговите рачки.
- За време на чистењето и одржувањето
- Секогаш исклучувајте го апаратот пред да почнете со негово чистење и одржување. Исклучете го апаратот од електричната мрежа или исклучете ги главните копчиња.
- Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.
- **ЗА ДА СЕ ЗАДРЖИ ЕФИКАСНОСТА И БЕЗБЕДНОСТА НА ВАШИОТ АПАРАТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ДА ГИ ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.**

ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

Изработена со најквалитетни компоненти и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за лесно и не-проблематично понатамошно користење. Информациите дадени подолу се однесуваат на правилно позиционирање и работа на апаратот. Треба внимателно да се прочитаат, посебно од страна на мајсторот кој ќе го монтира апаратот.

КОНТАКТИРАЈТЕ ГО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИСЕР ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА НА ВАШАТА РЕРНА!

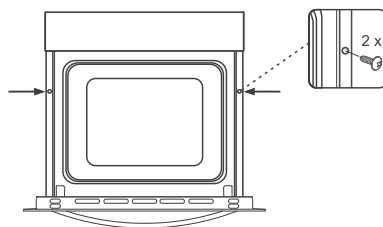
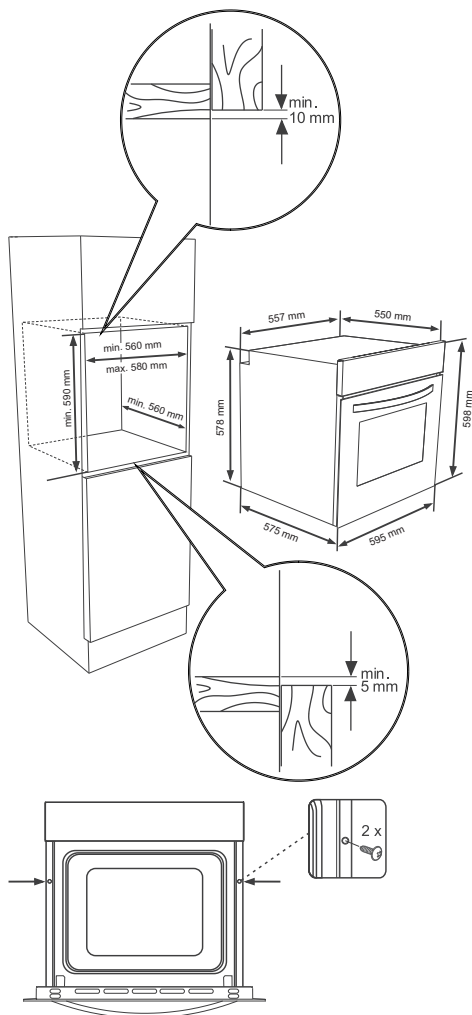
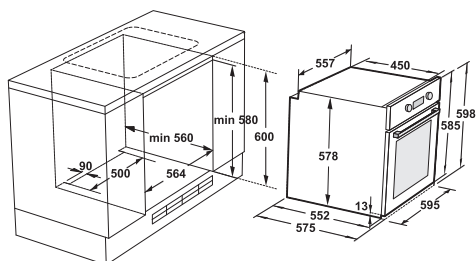
КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА

- Постојат неколку работи на кои треба да обрнете внимание кога одбирате место за рерната. Не заборавајте да ги земете предвид нашите препораки дадени подолу за да се спречат какви било проблеми и опасни ситуации кои би можеле да се појават подоцна!
- Кога одбирате место за рерната, треба да обрнете внимание да нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, боци со плин итн.
- Мебелот кој се наоѓа околу рерната мора да биде отпорен на високи температури (до 50 °C над собната температура).

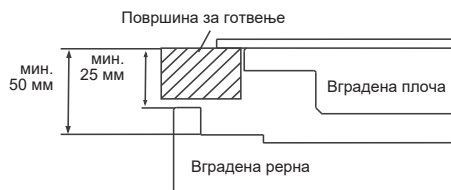
Потребните промени на сидните орманчиња и аспираторите над вградениот комбиниран уред, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см над плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од 70 см.



МОНТИРАЊЕ НА ВГРАДЕНА РЕРНА



Поставете ја рерната во орманчето туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете ги двата шрафа во дупките кои се наоѓаат на рамката на рерната. Затегнете ги шрафовите бидејќи рамката на рерната треба да се допира до дрвената површина на орманчето.



Ако рерната е инсталирана под плоча за готвење, растојанието помеѓу површината за готвење и горниот панел на рерната мора да биде минимум 50 мм, а растојанието помеѓу плочата за готвење и горниот дел на контролниот панел мора да биде минимум 25 мм.

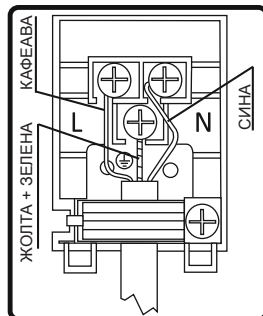
ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

Мора внимателно да се следат инструкциите дадени подолу за време на поврзувањето во електричната мрежа:

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан преку шрафот со знакот за заземјување. Поврзувањето на кабелот за напојување мора да биде како што е прикажано на слика 6. Ако во електричната инсталација нема заземјен штекер во согласност со прописите, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Заземјениот штекер мора да биде во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете продолжен кабел.
- Кабелот за напојување не треба да се допира до површините што се загреваат на производот.
- Во случај на какво било оштетување на кабелот за напојување, јавете се во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот

сервис. Мора да се користи кабел за напојување од типот H05VV-F.

- Неправилната електрично поврзување може да го оштети апаратот. Таквата штета нема да биде покри
- Апаратот е дизајниран за да работи на 220-240 волти. Ако струјата е поразлична од вредноста дадена погоре, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Производителот изјавува дека не сноси никаква одговорност за какви било штети и загуби настанати поради непочитувањето на правилата за безбедност! Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Апаратот е дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти. Ако струјата е поразлична од дадената вредност, јавете се веднаш во овластениот сервис. Апаратот е наменет за користење со приклучок или за фиксно поврзување со електричната мрежа. Потребно е да инсталирате прекинувач со два пола помеѓу производот и изворот на електрична енергија (електрична мрежа), со минимално растојание од 3 мм помеѓу контактите на прекинувачот. (Моќност од 20 ампера, тип за одложено функционирање).



КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

Контролен панел

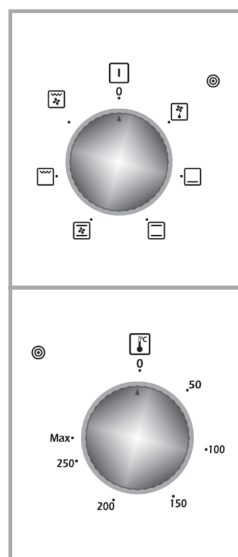


Контролно копче за функции на рерната

За да ја изберете саканата функција за готвење, свртете го копчето кон соодветниот симбол. Деталите за функциите на рерната се објаснети во следниот дел.

Контролно копче за функции на рерната

За да ја изберете саканата функција за готвење, свртете го копчето кон соодветниот симбол. Деталите за функциите на рерната се објаснети во следниот дел.



Функции на рерната

* Функциите на рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.



Функција за одмрзнување:

Светлосните индикатори за функционирање на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе почне да работи.

За да ја користите функцијата за одмрзнување, земете ја замрзнатата храна и ставете ја во рерната на полицата сместена во третиот отвор од долу нагоре. Се препорачува да ставите тава за рерна под храната што се одмрзнува, за да ја собере водата од топењето на мразот. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, туку само ќе ја одмрзне.



Функција за готвење од долу:

Светлосните индикатори за функционирање на рерната и на термостатот ќе се вклучат. Долниот грејач ќе почне да работи. Функцијата за готвење од долу е идеална за печење пица, бидејќи топлината се крева од дното на рерната и ја загрева храната горе. Оваа функција е погодна за загревање на храната одошто за готвење.



Функција за статично готвење:

Светлосните индикатори за функционирање на рерната и на термостатот се вклучуваат. Кај оваа функција апаратот испушта топлина која гарантира рамномерно печење од долната и горната страна, што е идеално за подготовка на колачи, кекси, храна од тесто, лазања и пица. При користење

на оваа функција се препорачува претходно десет минути да се загрее рерната и готвење на само една од полиците.



Функција за печење на скара:

Светлосните индикатори за функционирање на рерната ќе се вклучат, а грејачот за печење на скара ќе почне да работи. Функцијата се користи за печење на скара и затоплување на храна; користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собере капките масло што истекуваат преку решетката. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути. Предупредување: При печење на скара, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



Функција за вентилатор:

Светлосните индикатори за функционирање на рерната ќе се вклучат, а горниот и долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат.

Оваа функција е многу добра за печење на колачи. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот кој овозможува струење на воздухот, што ќе ѝ даде на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.



Функција двојна скара + вентилатор:

Термостатот на рерната и сигналната светилка ќе се вклучат, грејачот на скарата, горниот грејач и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е погодна за побрзо печење на подебели парчиња храна и на поголеми површини, како и за месо. Двата грејачи, горниот и тој на скарата, ќе бидат вклучени заедно со вентилаторот за да се обезбеди рамномерно готвење. Користете ги горните полици на рерната. Малку намачкајте ја жицата на решетка со маснотија, за да не се залепи храната и ставете ја во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава под храната, за да се соберат капките од маснотијата. Препорачливо е да ја загреете фурната околу 10 минути.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога работи скарата, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата наместена на 190°C.

Користење на дигитален тајмер



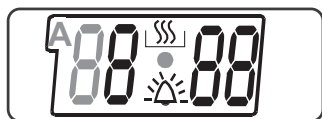
< - < MODE > + >

Прилагодување на време: Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерната. При вклучувањето на рерната во електричната мрежа, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат.

Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-). Симболот ќе се појави на екранот. Исто така, точката на средината на екранот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката постојано ќе свети.

При вклучувањето на рерната во електричната мрежа, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Рерната нема да може да се управува со користење на контролните копчиња. Кога копчињата (+) и (-) се истовремено притиснати за прилагодување на времето, симболот ќе се појави на екранот. Кога овој симбол ќе се појави на екранот, ќе можете рачно да управувате со рерната. Бидејќи прилагоденото време ќе се ресетира во случај на прекин на струјата, повторно ќе мора да се изврши операција за прилагодување на времето.

Прилагодување на време со звучно предупредување:



< - < MODE > + >

Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерната. По вклучување на рерната во електричната мрежа, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-).

Симболот ќе се појави на екранот. Истовремено, точката на средината на екранот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката постојано ќе свети. Оваа функција може да се користи за да добиете звучно предупредување по завршувањето на прилагодениот временски период.

Притиснете го копчето MODE во средината. Симболот ќе трепне на екранот. Исто така, ќе се појават три „0“. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувањето со користење на копчињата (+) и (-) додека трепка симболот. Извесно време по завршувањето на прилагодувањето, симболот ќе почне постојано да свети. Кога симболот почнува постојано да свети без трепкање, значи дека е завршено прилагодувањето на време

со звучно предупредување.

Времето со звучно предупредување може да се намести во временски опсег помеѓу 0 и 23.59.

Кога ќе истече наместеното време, тајмерот дава звучно предупредување, а симболот почнува да трепка на екранот. Со притискање на кое било копче ќе се запре звучното предупредување, а симболот ќе исчезне од екранот.

Прилагодувањето на време со звучно предупредување се користи само за предупредувачки цели. Рерната нема да се активира со оваа функција.

Полуавтоматско прилагодување на време според периодот на готвење:



< - < MODE > + >

Оваа функција се користи за да се готви во посакуваниот временски опсег. Јадењата што треба да се зготват се ставаат во рерната.

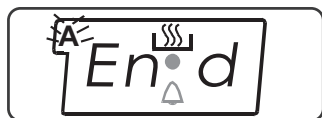
Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваната температура во зависност од јадењето што треба да се зготви. Притиснете го копчето MODE неколку пати сè додека не видите „dur“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „dur“ на екранот на тајмерот, симболот (A)

ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболите (A) и ќе почнат непрекинато да светат на екранот. Истовремено, рерната ќе почне да работи.

Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја исклучи рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако ќе ги вратите копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на кое било копче на тајмерот ќе го прекинете звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

Полуавтоматско програмирање според времето на завршување:



< - < MODE > + >

Оваа функција се користи за да се готви според посакуваното време на завршување. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната.

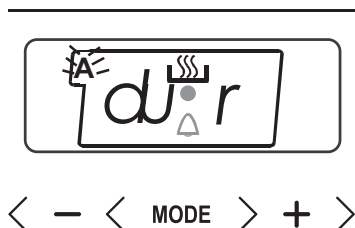
Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваната температура зависно од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето MODE сè додека не видите „крај“ на екранот на тајмерот. Симболот (A) и времето од денот соодветно ќе почнат да трепкаат.

Прилагодете го времето на завршување за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да светат на екранот. Истовремено, рерната ќе се вклучи.

Може да наместите време што може да биде до 10 часа од моменталното време од денот.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја исклучи рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на кое било копче на тајмерот ќе го исклучите звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

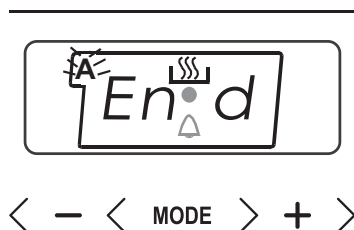
Целосно автоматско програмирање:



Оваа функција се користи за да се готви во одреден временски период, со одредено времетраење. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваната температура зависно од јадењето што треба да се зготви.

Притискајте на копчето MODE неколку пати сè додека не видите „dur“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „dur“ на екранот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да светат на екранот.

Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.



Притиснете на копчето MODE сè додека не видите „крај“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „крај“ на екранот на тајмерот, симболот (A) и времето од денот ќе почнат да трепкаат, заедно со периодот на готвење. Прилагодете го времето на приклучување на готвењето на храната со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболот (A) ќе почне постојано да свети на екранот.

Може да наместите време што може да биде до 23.59 часа по времето добиено со додавање на периодот на готвење на времето од денот.

Рерната ќе почне да работи во времето пресметано со одземање на периодот на готвење од наместеното време на завршување, а ќе престане во наместеното време на завршување. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот (A) ќе почне да трепка. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на

рерната до позиција 0, со притискање на кое било копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

Заклучување на копчињата:

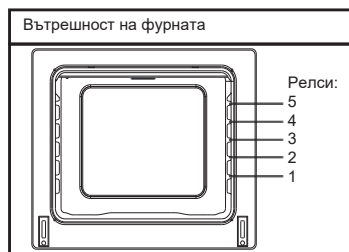
- Заклучувањето на копчињата се активира автоматски кога не се употребува тајмерот 5 секунди при нормална употреба. За да го отклучите тајмерот, треба да го држите 3 секунди притиснато копчето MODE. Потоа, може да се изврши посакуваната операција.
- По активирањето на копчето за MODE, сите копчиња се активираат веднаш по допирот.

ЈАДЕЊА	ТУРБО			ГОРЕ-ДОЛУ			ДОПЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			СКАРА		
	Позиција на термо-статот (°C)	Позиција на држа-чот	Период на готвење (мин)	Позиција на термо-статот (°C)	Позиција на држа-чот	Период на готвење (мин)	Позиција на термо-статот (°C)	Позиција на држа-чот	Период на готвење (мин)	Позиција на термо-статот (°C)	Позиција на држа-чот	Период на готвење (мин)
Лиснати печива	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2-3	25-35			
Торти	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Колачиња	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Ќортиња на скара										200	4	10-15
Водлеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пилешко				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Ќотлети										200	3-4	15-25
Бифтек										200	4	15-25
Торти во два плеха	160-180	1-4	30-40									
Печива во два плеха	170-190	1-4	35-45									
*Користете раженичња.												

Додатоци

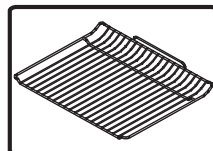
Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од други места, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот кога употребувате други додатоци. Во случај да се користат садови со мали димензии, ставете го садот врз металната решетка на средниот дел од решетката. Ако храната што треба да се зготви не ја покрива целосно тавата од рерната, ако храната е непосредно земена од длабоко замрзнување или ако тавата се користела за собирање на соковите од храната, можно е да ја промени формата. Ова се должи на високите температури кои се јавуваат за време на готвењето. Тавата ќе се врати во својата првобитна форма кога ќе се излади по готвењето. Ова е нормална физичка појава што се случува за време на пренос на топлина. Не ставајте вжештени стаклени тави и садови во студена средина директно од рерната за да се спречи кршење на тавата или садот. Не ставајте на ладни и влажни површини. Поставете ги на сува кујнска крпа и дозволете полека да се излади. Кога ја користите скарата од рерната; препорачуваме (каде што е соодветно) да ја користите решетката која е испорачана со производот. Кога ја користите металната решетка; ставете тава врз една од долните полици за се овозможи собирање на маслото. Може да се додаде вода во плехот за да се помогне при чистењето. Како што е објаснето во соодветните точки, никогаш не се обидувајте да го користите потпалувачот за скара кој работи на гас без заштитниот капак на скарата. Ако вашата рерна

има потпалувач за скара кој работи на гас, но недостасува топлотниот штит на скарата, или ако е оштетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.



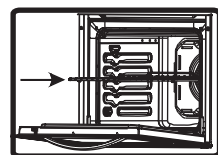
Додатоци за рерна

Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.



Метална решетка

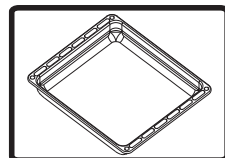
Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Наместете ја решетката правилно на соодветниот лизгач во внатрешноста на рерната и турнете ја наназад.

Длабок плех

Длабокиот плех се користи за готвење на варива. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој лизгач и турнете го наназад.



ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

ЧИСТЕЊЕ

Пред да почнете да ја чистите рерната, проверете дали сите контролни копчиња се исклучени и дали апаратот е изладен. Исклучете го апаратот од струја.

Не користете средства за чистење што содржат честички кои можат да ги изгребат емајлираните и бојадисаните делови од рерната. Користете кремасти или течни средства за чистење, кои не содржат честички. Бидејќи можат да ги оштетат површините, не користете корозивни кремове, абразивни прашоци за чистење, груби жици за чистење садови или тешки алати. Во случај вишокот течности кои се прелеваат на вашата рерна да почнат да горат, тоа може да предизвика оштетување на емајлот. Веднаш исчистете ги прелеаните течности. Не користете пареа за чистење на рерната.

Чистење на внатрешноста на рерната

Не заборавате да ја исклучите рерната од струја пред да почнете да ја чистите. Ќе добиете најдобри резултати ако ја чистите внатрешноста на рерната додека рерната е малку топла. Избришете ја рерната со меко парче ткаенина потопено во насапунета вода после секоја употреба. Потоа повторно избришете, овој пат со намокрена крпа и добро исушете. Комплетно чистење со користење на суви

и прашести средства за чистење. За производ со катализаторски емајлирани рамки, задните и страничните сидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

ОДРЖУВАЊЕ

Менување на сијаличката на рерната

Промената на ламбата на рерната мора да биде извршена од страна на овластен мајстор. Моќноста на светилката треба да биде 230 волти, 25 вати, тип E14, T300; пред менување на ламбата, рерната треба да биде исклучена и изладена.

Дизајнот на ламбата е специфичен за употреба во апарати за готвење во домаќинствата и не е погоден за осветлување на соби во домаќинствата.

СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУ- ВАЊЕ НА СЕРВИС

Ако рерната не работи:

Рерната може да е исклучена бидејќи имало прекин на електричната енергија. На моделите кои се опремени со тајмер, може да не е регулирано времето.

Ако рерната не загрева:

Топлината може да не е прилагодена со копчето за регулирање на грејачот на рерната.

Ако внатрешната ламба за осветлување не се вклучува:

Мора да се регулира струјата. Мора да се провери дали ламбите се неисправни. Ако се неисправни, може да ги смените според водичот.

Готвење (ако долниот и горниот дел не готват подеднакво):

Регулирајте ги местополжбата на плочите, времето на готвење и вредностите на топлината според упатството.

Освен овие, ако сè уште имате некаков проблем со производот, јавете се во „овластениот сервис“.

ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ

Ако ви треба транспорт:

Чувајте ја оригиналната опаковка на производот и носете го со оригиналната опаковка кога треба да се пренесува. Следете ги знаците за транспорт на опаковката. Залепете ги горните

делови од рерната, како и решетките за панелите за загревање.

Ставете хартија помеѓу горниот капак и панелот за загревање, покријте го горниот капак, а потоа залепете го за страничните површини на рерната.

.Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на рерната бидејќи тоа ќе биде соодветно за плеховите, за металната решетка за скара и тавите во рерната за да не се оштети капакот на рерната за време на транспортот. Исто така, залепете ги капаците на рерната за страничните сидови.

Ако ја немате оригиналната опаковка:

Преземете мерки за надворешните површини (стаклени и бојадисани површини) на рерната да се заштитат од можни оштетувања.

Марка		Eurolux
Модел		OVE XL6EPBT1 GN OVE XL6EPBT1 GW OVE XL6EPBT1 GDG
Тип на фурна		ЕЛЕКТРИЧНА
Тежина	kg	28,0
Енергетски индекс на ефикасност - стандарден		104,5
Енергетски индекс на ефикасност - со вентилатор		94,8
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - стандардно	kWh/cycle	0,86
Потрошувачка на енергија (струја)- со вентилатор	kWh/cycle	0,78
Број на фурни		1
Извор на напојување		ЕЛЕКТРИЧНА
Зафатнина	l	65
Ова рерна е соодветна на стандардот 60350-1		
Совети за штедење на енергија Фурна -Приготвувајте ги јадењата истовремено, ако тоа е можно -Загревајте ја рерната кратко -Не го продолжувајте времето за готвење. -Не заборавајте да ја исклучите рерната пред завршување на готвењето. -Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето.		

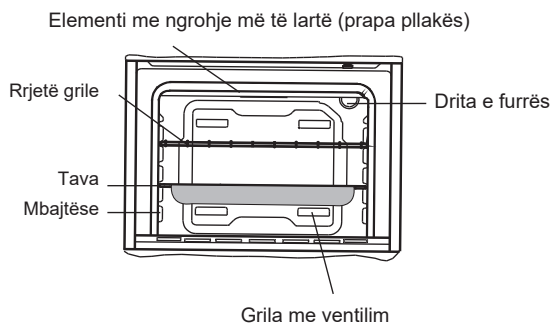
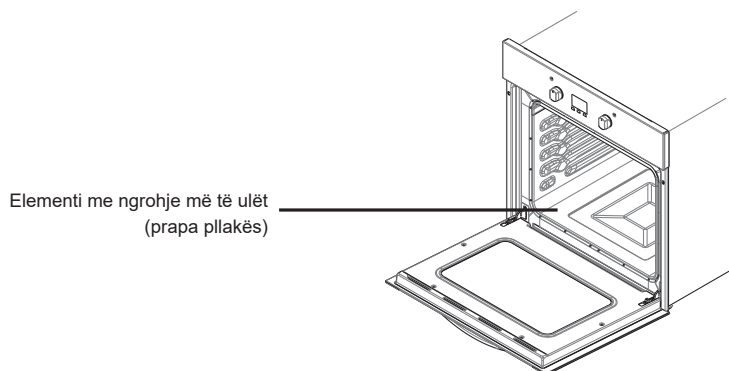
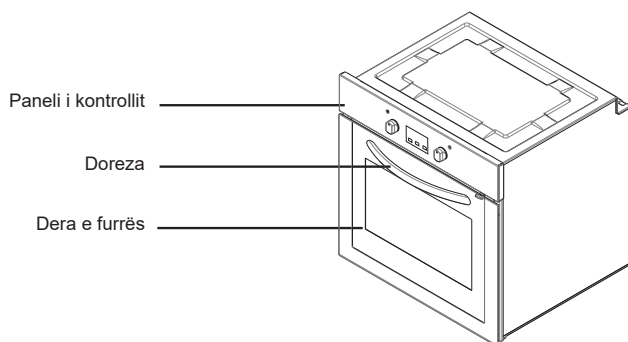
Të nderuar klient!

Ju falenderojmë që zgjedhët produktin tonë, sinonim i cilësisë dhe sigurisë. Shpresojmë se i njëjti do ti përgjigjet nevojave dhe kërkesave të juaja. Sa herë që keni nevojë për ne, mos hezitoni dhe na kërkoni. Ne do të jem gjithmonë me ju, sa herë që ju keni nevojë për bashkëpunim dhe për dhënjen e të gjitha informatave të nevojshme në lidhje me produktet „LINO“.

PËRMBAJTJA

Prezantimi dhe madhësia e pajisjes	63
Paralajmërime	64
Përgatitja për instalim dhe përdorim	67
Përdorimi i furrës	70
Pastrimi dhe mirëmbajtja e furrës	79
Transportimi dhe servisimi	80

PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



PARALAJMËRIMET E SIGURISË

UDHËZUES PËR MASA TË SIGURISË PARA PËRDORIMIT TË PAJISJES SË JUAJ LEXONI ME KUJDES UDHËZIMET E DHËNA NË KËTË UDHËZUES, DHE PËR KONSULTIME TË MËVONSHME RUAJENI ATE NË NJË VEND TË SIGURT.

UDHËZUESI ËSHTË I PËRGATITUR PËR MË SHUMË MODELE TË PËRBASHKËTA, ANDAJ PAJISJA E JUAJ MUND TË MOS E KETË NDONJË NGA KARAKTERISTIKAT TË CILAT JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES.

GJATË LEXIMIT, JU LUTEMI TI KUSHTONI RËNDËSI PARAQITJEVE NË SHIFRA.

Paralajmërime të përgjithshme për siguri

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës mbi 8 vjet dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore, mendore apo me mungesë të përvojës dhe njohurive, në qoftë se ata kanë mbikëqyrje të vazhdueshme ose vazhdimisht udhëzohen për përdorim të sigurtë

të pajisjes nga personat madhor, dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisje. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- **KUJDES:** Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Kini kujdes, dhe shmanguni prekjes së elementeve të nxeha brenda furrës. Fëmijët me më pak se 8 vjet duhet të mbahen larg pajisjes, në të kundërtën duhet vazhdimisht të mbikëqyrën nga të riturit.
- **KUJDES:** Rrezik nga zjarri: mos ruani dhe mos vendosni gjëra në sipërfaqe për zierje-pjekje.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është

plasaritur, për të ju shmangur mundësisë së goditjes elektrike fikenit pajisjen.

- Pajisja nuk është bërë për tu vënë në punë me anë të kohëmatësit të jashtëm apo me anë të sistemit të veçantë telekomandues. Pajisja nuk është bërë për tu vënë në punë me anë të kohëmatësit të jashtëm apo me anë të sistemit të veçantë telekomandues.
- Kini kujdes gjatë përdorimit të furrës, dorëza e furrës për një kohë të shkurtër nxehet.
- Për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqeve tjera mos përdorni pastrues gjërryes ose skalper të mprehtë metalik,

pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.

- Për pastrimin të pajisjes mos përdorni pastrues me avull.
- KUJDES: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike fikenit pajisjen para se të zëvendësoni poçën-dritën.
- VINI RE: Gjatë zierjes-pjekjes dhe përdorimit të skarës pjesët e disponueshme mund të nxehen. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg pajisjes.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet dhe rregullat e aplikueshme vendore dhe ndërkombëtare.
- Mirëmbajtja dhe riparimet duhet të kryhen vetëm nga serviser-teknikë të autorizuar. Instalimi dhe riparimi i kryer nga personat serviser-teknikë të paautorizuar mund

t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çfardo mënyrë.

- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra dhe presioni i gazit ose tensioni i energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes të përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- KUJDES: Kjo pajisje është dizajnuar vetëm për përdorim të brendshëm shtëpiak për pjekje - zierje të ushqimit dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, si, për përdorim josthtëpiak, në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.
- Mos u mundoni ta hiqni apo lëvizni pajisjen duke e tërhequr atë nga dorëza e derës.
- Me që xhami mund të thyhet, duhet të keni kujdes që gjatë pastrimit të ju shmangeni gërvishtjeve. Shmanguni goditjeve dhe trokitjeve mbi xham.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabllloja furnizuese është e dëmtuar, për të parandaluar rrezikun ajo duhet të zëvendësohet-ndërrohet nga serviseri i autorizuar i prodhuesit, apo nga persona të kualifikuar.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.
- Të gjitha masat e mundshme të sigurisë janë ndërmarrë për të garantuar sigurinë tuaj.

Paralajmërime për instalim

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet dhe të vihet në përdorim nga teknik të autorizuar.

- Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmet që mund të shkaktohen nga vendosja apo instalimi i gabuar i pajisjes nga personat e paautorizuar.
- Kur e ç'paketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të çfardo defekti mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë agjentin e kualifikuar të servisimit.
- Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, kapset, stiropori ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla, si, dielli, shiu, bora, breshëri etj.
- Materialet përreth pajisjes (kabinet) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një nxitësi në temperaturë prej min 100°C.

Gjatë përdorimit

- Kur për herë të parë e përdorni furrën tuaj, do të ndihet një erë e cila buronë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohëse. Për këtë arsye, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë e zbrazur-bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të ajrosni ambientin në të cilin produkti është instaluar.
- Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jashtme dhe të brendshme të furrës nxehe. Kur e hapni derën e furrës, largohuni mbrapa për të ju shmangur avullit të nxehtë që del nga furra, sepse kjo mund të jetë rrezik për djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme, në, ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Gjithmonë përdorni dorëza për të hequr apo zëvendësuar ushqimin në furrë.

- Derisa pjekni-zini me vajra, mos e lini furrën pa mbikëqyrje. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e nxemjes ekstreme. Asnjëherë mos derdhni ujë mbi flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose tenxherën dhe të ngajshme me kapakun e vet në mënyrë që të ndalni flakën që është shkaktuar në këtë rast dhe fikenin furrën.
- Në qoftë se nuk do ta përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza. Fikeni edhe butonin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbylleni ventilin e gazit.
- Kur pajisja nuk përdoret butonat e kontrollit të pajisjes duhet të jenë gjithmonë në pozicionin „0“ (stop).
- Gjatë nxjerrjes së tavave, tepsijave dhe te ngajshme, keni kujdes të mos e derdhni lëngun e nxehtë.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lini asgjë në të. Ju mund të çekuilibroni pajisjen tuaj ose të thyeni kapakun.
- Mos vini gjëra të rënda apo materiale të ndezshme apo që marrin lehtë flakë (nailon, qese plastike, letër etj.) në furrë. Kjo përfshin edhe enët e gatimit me aksesore plotësues plastik (p.sh. dorëzat).
- Mos varni peshqirë, peceta për pjata apo veshje në pajisje apo në dorëzat e saja.
- Para dhe gjate pastrimit dhe mirëmbajtjes së pajisjes gjithmonë fikeni atë. Ju mund ta bëni këtë pas fikjes së pajisjes apo duke e shkyqur nga ndërprerësi kryesor.
- Mos i hiqni butonat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.

PËR TA RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES SUAJ, JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESË REZERVË ORIGJINAL DHE NË RAST NEVOJE TË THIRNI VETËM AGJENTËT TANË TË AUTORIZUAR.

PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM

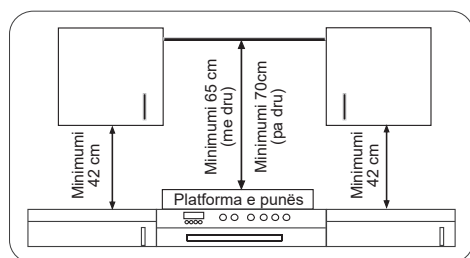
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të lartë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem eventual në të ardhmen ju lutemi që me vëmendje ta lexoni udhëzuesin. Informacionet e dhëna përmbajnë rregulla të nevojshme për pozicionim dhe përdorim të sakt të pajisjes së juaj. Ato duhet të lexohen pa u anashkaluar sidomos nga tekniku, i cili do ta pozicionoj pajisjen.

KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIM TË FURRËS SUAJ!

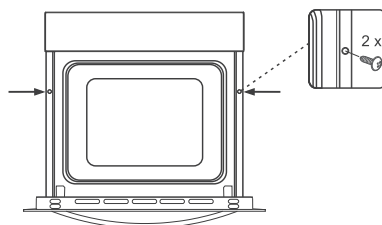
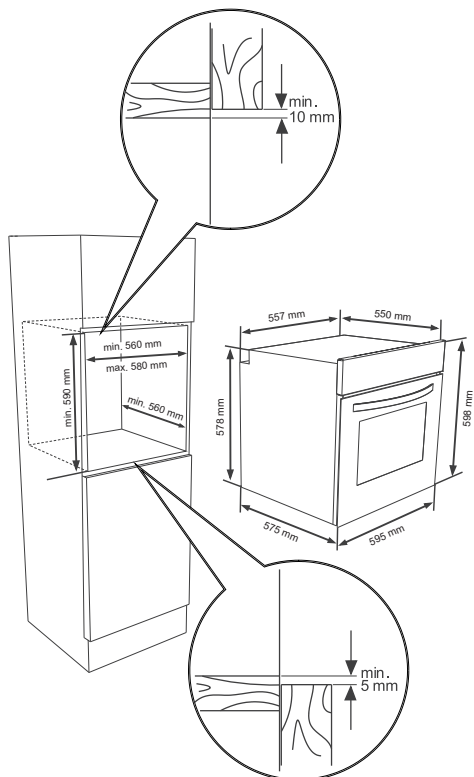
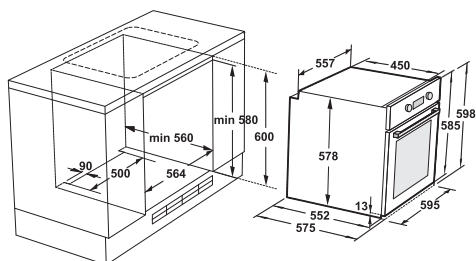
ZGJEDHJA E VENDIT PËR FURRË

- Kur zgjedhni vendin për furrën tuaj, ekzistojnë disa pika që kërkojnë vëmendje. Merrni parasysh rekomandimet tona për të parandaluar probleme eventuale dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur e zgjedhni vendin për vendosjen e furrës, duhet të kushtohet vëmendje që në afësi të mos ketë materiale të ndezshme, të tilla si perde, materiale të ndryshme, të tjera të ngajshme, të cilat shpejt digjen-marrin zjarr.
- Mobiljet përreth furrës duhet të jenë nga materiale rezistente ndaj nxehtësisë më të lartë se 50°C në temperaturë të dhomës.

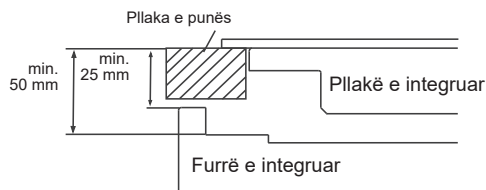
Distanca e nevojshme në dollapat e sipëme dhe ventilatorit shkarkues mbi pajisjen e montuar në kuzhinë si dhe lartësia minimale nga pllaka e furrës është paraqitur në figurë 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk duhet të jetë më pak se 70 cm.



INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



Vendoseni furrën kabinet duke e shtyrë atë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vida në vrimat e vendosura në kornizë e furrë. Derisa kasa e produktit prek sipërfaqen e drurit të kabinetit, fiksoni vidat.



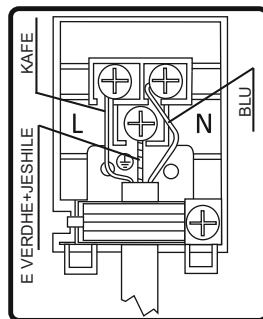
Nëse furra instalohet nën pllakë, distanca mes pllakës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes pllakës së punës dhe panelit kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

SIGURIA DHE INSTALIMI ELEKTRIK I FURRËS SË INTEGRUAR

- Gjatë instalimeve elektrike, udhëzimet e dhëna më poshtë duhet të ndiqen pa u anashkaluar:
- Kablloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjë të tokëzimit. Furnizimi i lidhjes kablore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse në vendin e instalimit nuk ka prizë të tokëzuar në përputhje me rregulla, telefononi menjëherë servisën e autorizuar.
- Priza e tokëzuar duhet të jetë në afërsi të pajisjes. Asnjëherë mos përdorni kabëll vazhdues.
- Kablloja e furnizimit nuk duhet të jetë në kontakt me sipërfaqen e nxehtë të pajisjes.
- Në rast të dëmtimit të kabllos furnizuese, kontaktoni menjëherë servisën e autorizuar. Kablloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga servisi i autorizuar. Duhet të

përdoret kablo furnizimi e llojit H05VV-F.

- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Dëmtim i tillë nuk mbulohet me garancion.
- Pajisja është projektuar për t'u lidhur me energji elektrike 220-240V ~ Nëse rrjeti i energjisë elektrike është i ndryshëm nga vlera e dhënë më lartë, kontaktoni menjëherë servisën e autorizuar.
- Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çfardo lloj dëmi dhe humbje që rezultojnë nga mospërputhja me rregullat e sigurisë!
- Pajisja është projektuar për përdorim me prizë ose me lidhje të fiksuara në korrent. Është e nevojshme që të instaloni një ndërprerës të poleve të dyfishta në mes të produktit dhe furnizimit me energji elektrike (rrjeti), me një largësi minimale prej 3 mm midis kontaktit të ndërprerësit. (20A shejuar, lloji i funksionit me vonësë).



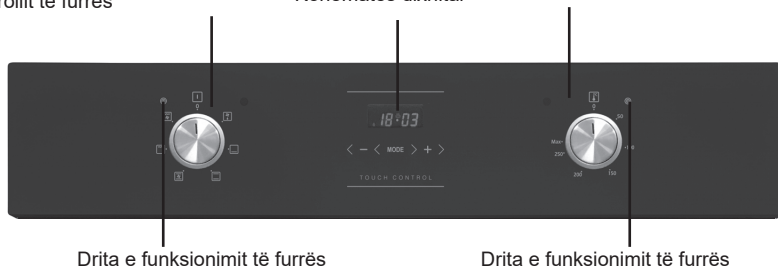
PËRDORIMI I FURRËS

Paneli i kontrollit

Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Kohëmatës dixhital

Funksioni i butonit të kontrollit të furrës



Drita e funksionimit të furrës

Drita e funksionimit të furrës

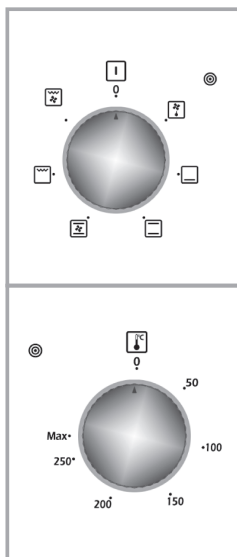


Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni butonin në simbolin përkatës, detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar më poshtë.

Butoni i kontrollit të termostetit të furrës

Për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar të gatimit, kthejeni butonin në simbolin e duhur.



Funksionet e Furrës

* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të m produktit tuaj.



Funksioni i shkrirjes:

Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të punojë. Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin e ngrirë dhe vendoseni në furrë në raftin e tretë nga fundi. Rekomandohet që të vendosni një tepsi furre nën ushqim për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të akullit që do të shkrihet. Ky funksion nuk do të ziej apo pjekë ushqimin tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.



Funksioni i nxemjes së poshtme:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen, elementi i nxemjes

së poshtme do të filloj të punojnë. Funksioni i nxemjes së poshtme është ideal për pjekje të picave, pasi që nxehtësia nga pjesa e poshtme ngrihet nga lartë dhe pjekë ushqimin. Ky funksion është i përshtatshëm më shumë për ngrohje të ushqimit.



Funksioni statik i pjekjes - zierjes:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i nxemjes së poshtëm dhe nxemjes së lartë do të fillojnë të punojnë. Funksioni i pjekjes statike shpërndan nxehtësinë, duke siguruar që pjekja-zierja e ushqimit të jet e barabartë në pjesën e poshtme dhe të sipërme. Ky funksion është ideal për të

bërë pasta, ëmbëlsira, lazanja dhe pica. Rekomandohet paraxehja e furrës për 10 minuta dhe mirë së miri është të ziesh-pjekësh në një raft të vetëm.



Funksioni i pjekjes në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese në furrës do të ndizen, elementi i nxemjes së

skarës do të filloj të punoj. Ky funksion përdoret për pjekje në skarë dhe pëgaditjen e tostët, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyesi lehtë me furçë me vaj rrjetin

e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimin në qendër të rrjetës.

Gjithmonë vendosni një tepsi në fund të furrës për të grumbulluar pikat e vajit. Rekomandohet paraxemja e furrës për 10 minuta.

Paralajmërim: Kur pjekni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190°C.



Funksioni i ventilatorit:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i poshtme dhe i sipërm i nxemjes dhe ventilatori do të fillojnë të punojnë. Ky funksion është shumë i mirë për arritjen e rezultateve të mira në pjekje të brumrave. Pjekja-zierja kryhet nga elementi i nxemjes së poshtme dhe sipërme derisa ventilatori bënë qarkullimin e ajrit, i cili jepë efekt skare ushqimit. Rekomandohet paraxemja e furrës për 10 minuta.



Funksioni i skarës së dyfishtë + ventilatori:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen, skara dhe nxemsi i sipërm si dhe ventilatori do të fillojnë të punojnë. Ky funksioni është i përshtatshëm për pjekjen e shpejt të ushqimit më të trashë dhe me sipërfaqe më të gjërë, si tek mishi. Dy nxemset, i poshtmi dhe i sipërmi do të funksionojn së bashku me ventilator për të siguruar pjekje të njejtë të ushqimit. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Për të mos u ngjitur ushqimi, propozojmë që ta lyeni telit me furçë me vaj dhe vendosni ushqimin në mes të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsi nën ushqim, për të mbledhur pikat e vajit. Rekomandohet paraxemja e furrës për 10 minuta. Kur pjekni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190°C.

Përdorimi i kohëmatësit digjital



< - < MODE > + >

Rregullimi i kohës:

Koha duhet të rregullohet para fillimit të përdorimit të furrës. Pas furnizimit me energji elektrike në furrë, në ekran simboli (A) dhe tri "0" do të fillojnë të pulsojnë. Shtypni në të njëjtën kohë çelsat (+) dhe (-). Simboli do të shfaqet në ekran. Gjithashtu, pika në mes të ekranit do të fillojë të pulsojë. Duke përdorur butonat (+) dhe (-), rregulloni orën, gjerësa kjo pikë është duke pulsuar. Pas rregullimit, është e pritshme që pika të jetë e ndezur vazhdimisht. Pas furnizimit me energji elektrike në furrë, kur simboli (A) dhe tre "0" fillojnë të pulsojnë në ekran, duke përdorur butonat e kontrollit, furra mund të funksionojë. Kur butonat (+) dhe (-) shtypen njëkohësisht për rregullim të kohës, simboli do të shfaqet në ekran. Kur ky simbol shfaqet në ekran, ju mund të punoni manualisht pjesërisht me furrë. Me rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, veprimi i rregullimit të kohës duhet të kryhet përsëri.

Rregullim i kohës, vërejtje me sinjal zanor:



< - < MODE > + >

Koha duhet të rregullohet para fillimit të përdorimit të furrës. Pas furnizimit me energji elektrike, në ekranin e furrës do të fillojnë të pulsojnë simbolet (A) dhe tre "0". Nj kohësisht shtypni çelësat (+) dhe (-). Simboli do të shfaqet në ekran. Gjithashtu, pika në mes të ekranit do të fillojë të pulsojë. Derisa kjo pikë është duke pulsuar, përdorni çelësat (+) dhe (-) dhe rregulloni orën. Pas rregullimit, duhet të pritet që pika do të jetë e ndezur vazhdimisht. Ky funksion mund të përdoret për të marrë sinjal zanor në përfundim të periudhës së rregulluar kohore. Shtypni butonin MODE në mes. Simboli do të pulsojë në ekran. Gjithashtu tri "0"- të do të shfaqen. Derisa simboli është duke pulsuar duke përdorur çelësat (+) dhe (-), rregulloni periudhën e dëshiruar kohore për paralajmërim zanor. Pak kohë pas përfundimit të rregullimit të përshtatshmërisë, simboli do të fillojë vazhdimisht të ndriçojë. Kur simboli fillon vazhdimisht të ndriçojë, rregullimi i kohës së sinjalit zanor është kryer. Koha e sinjalit zanor mund të vendoset në një interval kohor në mes të orës 0 dhe 23.59. Kur koha e caktuar ka përfunduar, ora jep një sinjal zanor dhe simboli fillon të pulsojë në ekran. Duke

shtypur njërin nga butonat, sinjali zanor do të ndalet dhe simboli në ekran do të zhduket.

Rregullimit të kohës me sinjal zanor është vetëm për qëllime paralajmëruese. Furra nuk do të aktivizohet në këtë funksion.

Rregullimi i kohës gjysëm – automatike sipas periudhës së pjekjes-zierjes:



< - < MODE > + >

Ky funksion përdoret për të pjekur-zier për interval të dëshiruar kohor. Ushqimet që duhen pjekur-zier vëhen në furrë. Furra pershtatet me funksionin e dëshiruar të pjekjes-zierjes. Termostati i furrës rregullohet në shkallë të dëshiruar në varësi të ushqimit që pjeket apo zihet. Mbani të shtypur butonin MODE derisa të shihni në ekranin e kohëmatësit "dur". Kur të shihni "dur" në ekranin e orës, simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Rregulloni kohën e pjekjes-zierjes për ushqim, duke përdorur butonat (+) dhe (-), derisa kohëmatësi është në pozicionin e vet. Pak kohë pasi ka përfunduar veprimi i rregullimit, ora e ditës do të shfaqet në ekran dhe simboli (A) do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht në ekran. Derisa jeni duke bërë këtë, furra do të fillojë të funksionoj.

Periudha e pjekjes-zierjes mund të rregullohet nga intervali kohor prej 0 dhe 10 orë.

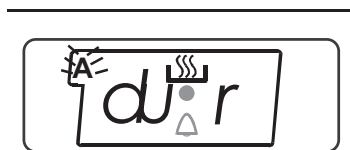
Në përfundim të kohës së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të lëshojë një sinjal zanor. Gjithashtu, simboli (A) do të fi llojë të pulsojë në ekran. Pasi që keni vendosur butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur cilindo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, ora do të vije në funksion të përdorimit manual.

Programimi semi-automatik sipas kohës së përfundimit:

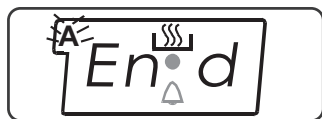
Ky funksion përdoret për të pjekur-zier sipas kohës së dëshiruar për përfundim të pjekjes. Ushqimin të cilin doni ta pjekni -zieni vëhet në furrë. Furra rregullohet në funksion të dëshiruar të pjekjes-zierjes. Termostati i furrës rregullohet në shkallë të dëshiruar në varësi nga ushqimi që dëshironi ta pjekni apo zieni. Mbani shtypur butonin MODE derisa të shfaqet në ekran të kohës "End" (Fundi), simboli (A) dhe ora do të fillojnë njëkohësisht të pulsojnë. Rregullo kohën e përfundimit të pjekjes – zierjes të ushqimit, duke

përdorur çelsat (+) dhe (-), derisa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, në ekran do të shfaqet ora dhe simboli (A) vazhdimisht do të ndriçojë. Derisa jeni duke bërë këtë, furra do të fi llojë të funksionojë. Ju mund të vendosni një orë që mund të jetë gjerë në 10 orë pas kohës së ditës. Në përfundim të kohëzgjatjes së programuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të japë sinjal zanor. Gjithashtu simboli (A) do të fillojë të pulsojë në ekran. Pasi keni vendosur butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur cilindo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, ora do të kalojë në funksion të përdorimit manual.

Programim i plotë automatik:



< - < MODE > + >

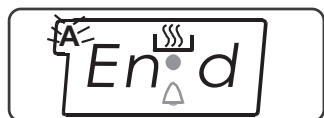


< - < MODE > + >

Ky funksion përdoret për pjekje-zierje, me programim që pjekja-zierja të fillojë pas një periudhe të caktuar kohore, brenda një kohëzgjatje të caktuar. Ushqimi të cilin dëshironi ta pjekni-zieni vendoset në furrë. Furrën rregulloni në funksionin e dëshiruar të pjekjes-zierjes. Termostati i furrës është rregulluar në shkallën e dëshiruar në varësi të gjellës për pjekje-zierje.

Së pari: Mbani të shtypur butonin MODE derisa në ekranin e kohëmatësit të shfaqet “dur”. Kur shihni “stop” në ekranin e kohëmatësit, simboli (A) do të filloj të pulsojë. Përshtateni periudhën e pjekjes së ushqimit që doni ta pjekni, duke përdorur çelsat (+) dhe (-), derisa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, koha e ditës-ora, do të shfaqet në ekran dhe simboli (A) do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht në ekran.

Periudhën e kohës së pjekjes-zierjes mund ta rregulloni në intervalin kohor prej 0 dhe 10 orë.



< - < MODE > + >

Së dyti: Mbani shtypur butonin MODE derisa në ekran të shfaqet “End” fund. Kur shihni “End” në ekranin e kohëmatësit, simboli (A) dhe ora do të fillojnë të pulsojnë, së bashku me periudhës e pjekjes-zierjes. Rregullo kohën e përfundimit të pjekjes së ushqimit duke përdorur çelsat (+) dhe (-), derisa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora dhe simboli (A) do të shfaqet në ekran dhe do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht.

Ju mund të regjistroni një kohë që mund të jetë deri 23.59 h. Pas kohës se synuar duke shtuar periudhën e pjekjes në kohë të ditës.

Furra do të fillojë të punoj në orën e llogaritur duke reduktuar periudhën e pjekjes-zierjes nga koha e programuar e përfundimit dhe do të ndalet në kohën e regjistruar të përfundimit. Kohëmatësi do të lëshoj sinjal zanor dhe simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Pasi keni vendosur butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur cilindro buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, ora do të kthehet në funksionin e përdorimit manual.

Bllokimi i çelësit

Bllokimi i butonit aktivizohet automatikisht në kohëmatësi nuk aktivizohet për 5 sekonda në përdorim normal. Për ta zhbllokuar kohëmatësin, shtypni butonin MODE për 3 sekonda. Pastaj mund ta bëni opsioni e dëshiruar.

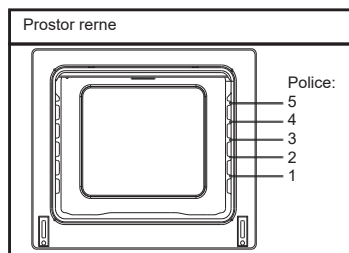
Pas aktivizimit të butonit të mode, çdo buton aktivizohet menjëherë sapo të preket.

ENËT	TURBO			I ULËT-I LARTË			VENTILATOR I ULËT-I LARTË			SKARA		
	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shiresa	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2-3	25-35			
Kek	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biskota	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Qofte skare										200	4	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pulë				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Bërzojë										200	3-4	15-25
Biftek										200	4	15-25
Kek në dy tabaka	160-180	1-4	30-40									
Brumë në dy tabaka	170-190	1-4	35-45									
* Gatim rosto pule në hell												

Aksesorët

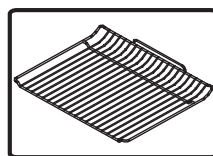
Produkti ju është dorëzuar me aksesore. Ju mund të përdorni aksesoret që keni blerë nga shitësit tjerë, por ato duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakës. Ju mund të përdorni pjata qelqi, pjata për torte dhe pjata furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit kur përdorni aksesore të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjet teli, pasi ajo do të jetë plotësisht në pjesën e mesme të rrjetës. Nëse ushqimi që do pjeket-zihet nuk e mbulon plotësisht tepsinë e furrës, nëse ushqimi është marrë nga ngrirja e thellë apo pjata është duke u përdorur për mbledhjen e lëngjeve të ushqimeve e cila rrjedh gjatë pjekjes në skarë, ndryshimi i formës mund të vërehet në pijatë. Kjo ndodh për shkak të temperaturave të larta që shfaqen gjatë pjekjes-gatimit. Pijata do të kthehet në formën e saj të mëparshme, kur pijata do të ftohet pas pjekjes-zierjes. Kjo është një dukuri normale fizike që ndodh gjatë transferimit të ngrohjes. Mos vendosni pijata të nxehta qelqi dhe enë të nxehta në një mjedis të ftohtë menjëher pas nxjerjes së pijatës nga furra për të shmangur thyerjen e pijatës apo enës. Mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohtë dhe të lagësht. Vendoseni mbi një leckë të thatë kuzhinë dhe lëreni të ftohet ngadalë. Kur përdorni skarën në furrën tuaj, ne rekomandojmë (sipas rastit) të përdorni rrjetën që e keni pranuar së bashku me pajisjen. Kur përdorni rrjetin e telit, vendosni pijatën në një nga raftet më të ulëta për të mundësuar grumbullimin e vajit. Mund të shtoni ujë në tepsi-pjatë për të ndihmuar pastrimin. Siç shpjegohet me reshta të qarta, kurrë mos përdorni nxemsen e skarës e

cila është e kthyer nga ana e gazit pa kapakun mbrojtës të skarës. Nëse furra juaj ka nxemës skare i kthyer nga ana e gazit, por mungon mbrojtësi i skarës, ose është dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, kërkoni pjesë zëvendësimi nga qendra më e afërt e servisimit.



Aksesorët e furrës

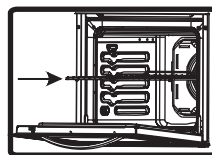
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm varësisht nga modeli i furrës suaj.



Rrjetë teli

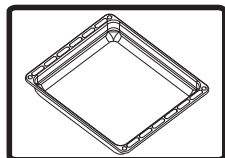
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

KUJDES: Vendosni si duhet rrjetën e telit në furrë në raftin që ju konvenon dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



Tepsija e thellë

Tepsia e thellë përdoret më shumë për të pjekur-zier gjyveq. Për ta vendosur si duhet tepsin në furrë, e vini atë në raft dhe shtyjeni atë prapa në furrë.



PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA E FURRËS TUAJ

PASTRIMI

Para se të filloni të pastroni furrën, sigurohuni që të gjithë butonat e kontrollit janë fikur dhe pajisja juaj është ftohur. Fikeni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe pjesët e ngjyrosura të furrës tuaj. Përdorni pastrues më të dendur ose pastrues të lëngshëm të cilat nuk përmbajnë grimca. Me që ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kaustik, pluhura pastrimi gërryes, tel të mpreht metali apo nga leshi ose mjete të rënda. Në rast se lëngjet derdhen mbi furrën tuaj dhe fi llojnë të digjen, kjo mund të shkaktojë dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e furrës.

Pastrimi i brendësisë së furrës

Sigurohuni që të hiqni nga priza furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës derisa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një leckë të butë me ujë paraprakisht të zhytur në ujë me sapun të shtrydhur dhe pas çdo përdorimi përsëriteni të njëjtën. Pastaj fshijeni përsëri, këtë herë me një leckë të thatë. Një pastrim i plotë duke mos përdorur pastrues të tipit të vrazhet dhe me pluhur. Për produktet me kornizë të emaluar katalitik muret e pasme dhe anësore të kornizës së brendshme, nuk kërkojnë pastrim. Gjithsesi, në varësi të përdorimit, është e rekomanduar që ju

të zëvendësoni ato pas një periudhe të caktuar kohe.

MIRËMBAJTJA

Zëvendësimi i poçës-dritës së furrës Zëvendësimi i dritës së furrës duhet të bëhet nga tekniku i autorizuar. Masa e poçës duhet të jetë 230V, 25Wat, Lloji E14, T300 dhe para se të zëvendësoni poçën, furra duhet të fi ket dhe duhet të jetë e ftohtë. Dizajni poçës është specifik për përdorim në pajisje-furra shtëpiak dhe nuk është e përshtatshme për ndriçim në dhomë familjare.

TRANSPORTI

KËRKESAT TË CILAT I PËRKASIN SERVISIMIT

Nëse furra nuk funksionon: Furra mund të jetë fi kur, në qofte se ka pasur ndërprerje të energjis elektrike. Në modelet e pajisura me orë kohëmatëse, koha ndoshta nuk do të rregullohet. Nëse furra nuk nxehet: Ngrohja ndoshta nuk do të përshtatet me çelësin e kontrollit të nxemësit të furrës. Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë: Energjia elektrike duhet të kontrollohet. Duhet të kontrolloni llambat se a mos janë të dëmtuara. Nëse janë të dëmtuara, ju mund ti zëvendësoni ato sipas shpjegime të dhëna në këtë udhëzim. Pjekja-zierja (nëse pjesa e poshtmesipërme nuk pjek në mënyrë të barabartë): Kontrolloni vendosjet e rafteve, kohën e pjekjes dhe vlerat e ngrohjes sipas udhëzimit. Përveç këtyre, në qoftë se ju ende keni ndonjë problem me produktin tuaj, ju lutem telefononi në „serviseret e autorizuar“.

INFORMACIONE LIDHUR ME TRANSPORTIN

Nëse keni nevojë për ndonjë transport: Ruani paketimin origjinalë të produktit dhe transportojeni atë me kutinë origjinalë. Respektoni shenjat e transportit në kuti. Ngjiteni furrën në pjesën e sipërme, kapakun dhe tepsijat në panelin e pjekjes. Vendosni një letër në mes të kapakut të sipërm dhe panelit të pjekjes, mbylleni kapakun e sipërm, dhe më pas ngjiteni në sipërfaqet anësore të furrës.

Ngjiteni kartonin ose letrën në kapakun kryesor të xhamit të brendshëm të furrës, sepse në këtë mënyrë më mirë do të ruhen tepsijat, dhe rrjeti për skarë brenda furrës nuk do të dëmtojë kapakun e furrës gjatë transportit. Gjithashtu ngjiteni kapakun e furrës në muret anësore. Në qoftë se nuk e ka kutinë origjinale: Ndërmerrni masa për sipërfaqet e jashtme (xhamit dhe ato të ngjyrosura) të furrës për shkak goditjeve të mundshme.

Marka		Eurolux
Modeli		OVE XL6EPBT1 GN OVE XL6EPBT1 GW OVE XL6EPBT1 GDG
Lloji i furrës		Energji elektrike
Pesha	kg	29,4
Indeksi i efijencës së energjisë - standard		103,6
Indeksi i efijencës së energjisë - me ventilator		94,1
Klasa e efijencës së energjisë		A
Konsumi i energjisë elektrike-standard	kWh/cycle	0,87
Konsumi i energjisë elektrike- me ventilator	kWh/cycle	0,79
Numri i furrave		1
Burimi energjisë		Energji elektrike
Vëllimi	l	69
Furra është në përputhje me standardet EN 60350-1		
Këshilla për kursimin të energjisë elektrike Furra - Nëse është e mundur, pjekni ushqimet në të njejtën kohë; - Nxejeni furrën shkurt; - Mos e zgjatni kohën e pjekjes-zierjes; - Mos harroni ta fikni furrën pas pjekjes-zierjes; - Mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes-zierjes.		

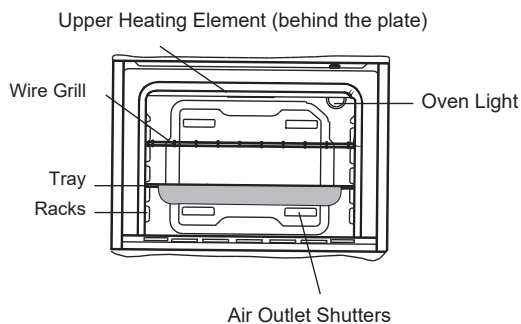
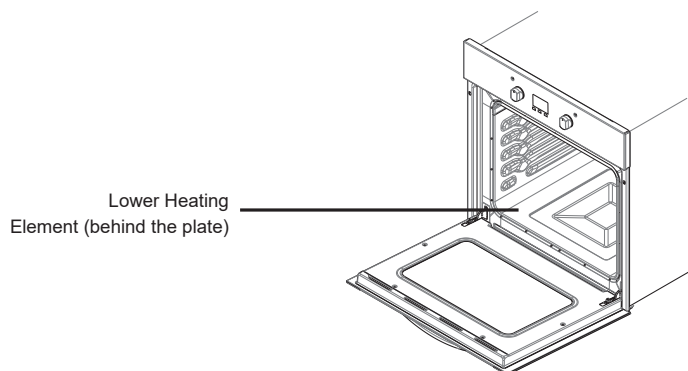
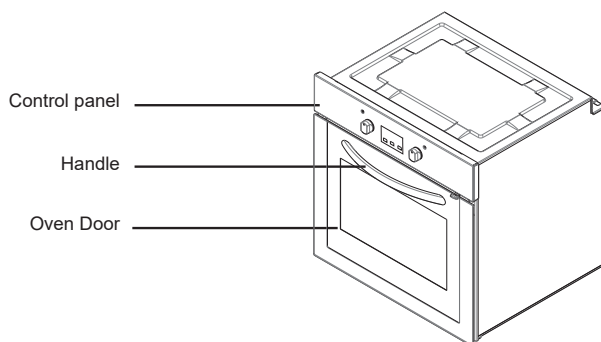
Dear customers,

We thank you for choosing our product. We hope that it will reply to all your requirements. Carefully follow the recommendations specified in the following booklet and in this way your appliance will remain working efficiently. Do not hesitate to contact us if necessary. We will always be next to you in order to cooperate you when necessary and to provide you useful information for all products under the trademark LINO

CONTENTS

Presentation and size of product	83
Warnings	84
Preparation for installation and use	87
Using the oven.....	90
Cleaning and maintenance of your product	98
Service and Transport.....	98

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an

external timer or separate remote-control system.

- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling on the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As

the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C .

During use

- When you first run your oven, a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils.

They may catch fire as a result of of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.

- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not being used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

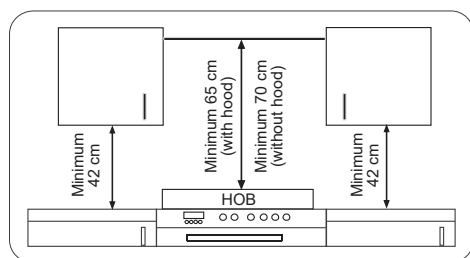
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read in detail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!

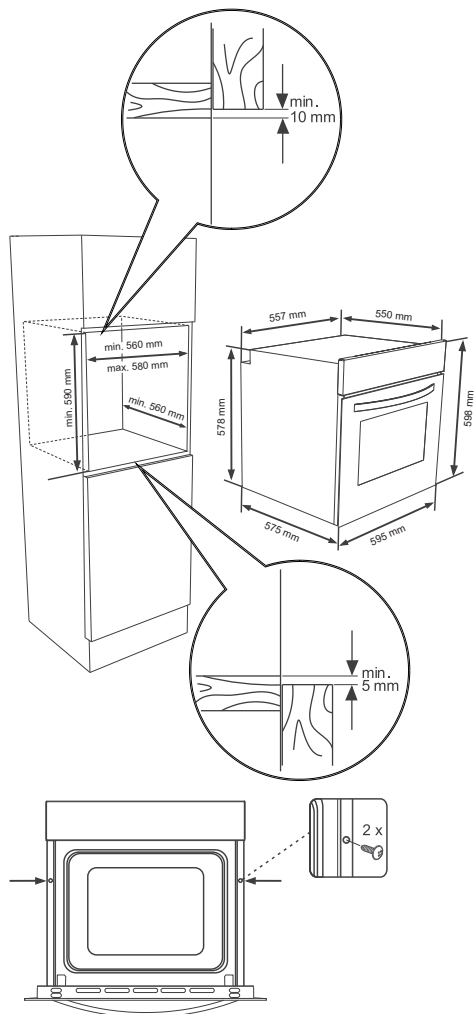
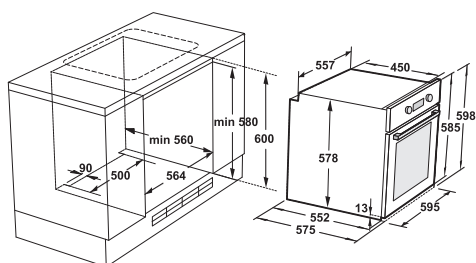
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are

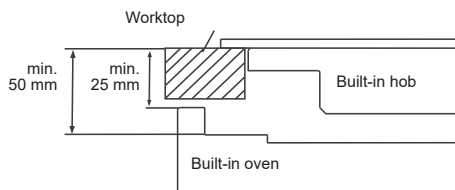
no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains. Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the oven board. If there is no exhaust fan, the height should not be less than 70 cm.



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

WIRING AND SAFETY OF BUILT- IN OVEN

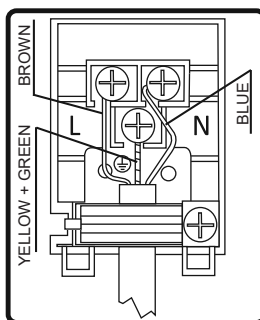
The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.

- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**

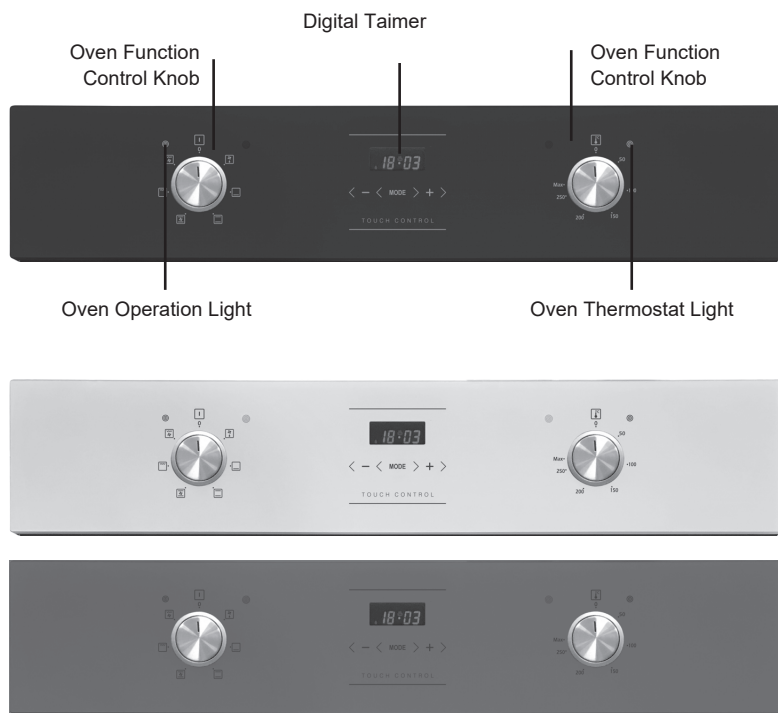
Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is

designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



USING THE OVEN

Control Panel

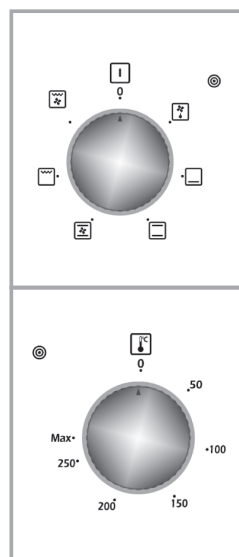


Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.



Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating. To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended.

This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



Lower Heating Function:

The oven's thermostat and warning lights will turn on; the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for baking pizza, since the heat rises from the bottom of the oven and heats the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking it.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Preheating the oven for about 10 minutes is recommended.



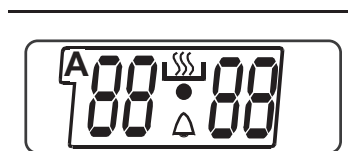
Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element and fan will start operating.

The function is ideal for thicker foods when grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C

Use of digital timer



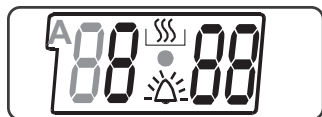
< - < MODE > + >

Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0"s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

Audible Warning Time Adjustment:



< - < MODE > + >

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0"s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Adjustment of the cooking time:



< - < MODE > + >

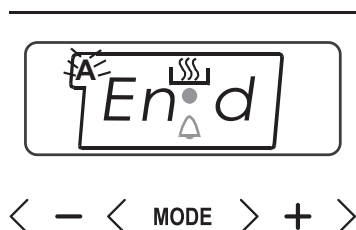
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven.

The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "dur" on the timer screen. When you see "dur" on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

Adjustment of the cooking end time:



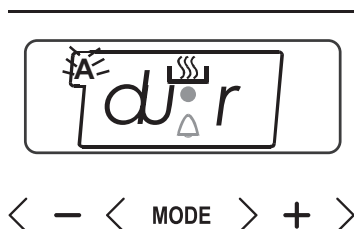
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen, symbol (A) and the day’s time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

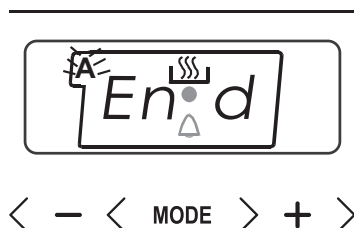
Full-Automatic Programming:



This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see “dur” on the timer screen. When you see “dur” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

Key Lock:

The key lock is automatically activated when the timer is not in use for 5 seconds in normal usage. To unlock the timer, press MODE button for 3 seconds. Then desired operation can be done.

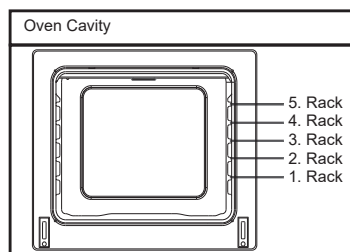
After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2-3	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled eatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									
* Cook with roasted chicken skewer...												

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used,

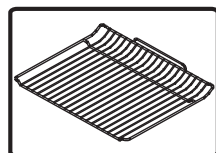
request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



Oven Accessories

The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

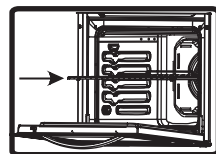
Wire grid



The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

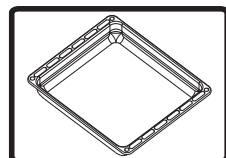
WARNING

Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Deep Tray

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have be switched off, or disconnected On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may be not adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts,

hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

Brand		 Eurolux
Model name		OVE XL6EPBT1 GN OVE XL6EPBT1 GW OVE XL6EPBT1 GDG
Type of the oven		electricity
Weight	kg	29,4
Energy efficient index		103,6
Energy efficient index – with fan		94,1
Energy efficient class		A
Electrical consumption – static mode	kWh/cycle	0,87
Electrical consumption – fan mode	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Type of the power supply		electricity
Cavity volume	l	69
This oven responds to the standard EN 60350-1		
Tips for energy saving Oven - If possible cook more than one dish in one time - heat up the oven before cooking. - Do not increase the cooking time. - Do not forget to switch off the oven after you finish cooking . - Do not open the oven's door while you are cooking inside it.		

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 Славеиков 121, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS

SRB

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

SKOLEKS

MK

Општина Илинден: 02/ 32 39 777, ул. 3 б; бр. 2
Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска бр. 157, л. 2

PRILEKS

RKS

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