

Eurolux

Your Style...Your Life

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА

MULTIFUNKCIONALE RERNE



FEX 07C52 XS4

LEKS GROUP

BG

София: 02/963 33 20, 963 33 80, бул. Арсеналски 105, Пловдив: тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, Бургас: тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, Плевен: тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,
Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

SKOLEKS

MK

Скопје: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65

BEOLEKS

SRB

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


BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЈА

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "Eurolux".

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

TEHNIČKI PODACI**Snaga grejača:**

(Gornji + Grill) 800 + 1800 W



Zadnji 2100 W



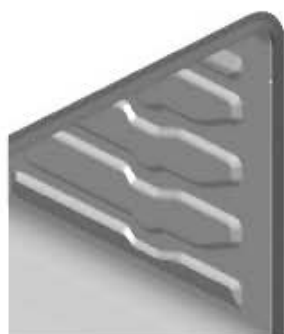
Donji 1000W

Sijalica:

25W (max)

Radni kapacitet rene:

58 l



56 l



53 l



Преди да напусне завода, уредът е тестван и подготвен от експерти и специализиран персонал, за да предостави най-добри експлоатационни резултати. Всички ремонти или настройки, които могат да се наложат, трябва да се извършат с най-голяма грижа и внимание. Поради тази причина, ние Ви препоръчваме винаги да се обръщате към търговеца, от когото сте закупили уреда или към най-близкия сервизен център, описвайки проблема и модела на Вашия уред. Моля, не забравяйте също така, че оригиналните резервни части са налични само в нашия сервизен център. Не оставяйте опаковката на уреда без надзор, както с оглед безопасност на децата, така и с оглед защита на околната среда, като я предадете в пунктовете за разделно събиране на отпадъци.

Този уредът е съобразен със следните Директиви:

- 2006/95/EC (ниско волтово оборудване)
- 2004/108/EC (електромагнитна съвместимост)
- 88/109/EC (компоненти предвидени да бъдат в контакт с хранителни продукти)
- 2002/96/EC (WEEE – обезщетение на електронно и електрическо оборудване)
- 2005/32/CE (EuP – изисквания за екодизайн към електронното и електрическо оборудване)

Този уред е лесен за употреба, преди да го инсталирате и използвате, трябва да прочетете внимателно тази инструкция. Ще намерите в нея всички правилни показания за оптималния монтаж, употреба и поддръжка на уреда.

Този продукт е предвиден за готвене и подгряване на храна. Не го използвайте за други цели.

⚠ Много е важно да пазите тази инструкция заедно с уреда в случай, че го предоставите на някой друг.

⚠ Този уред е проектиран за непрофесионална употреба. Той трябва да бъде използван от компетентни възрастни, а децата трябва да се държат далеч от него и да не играят с него. По време на употребата, челните достъпни части могат да станат много горещи. Наглеждайте децата и хората с увреждания по време на експлоатацията така, че да не докосват горещите части и да не са в близост до уреда, докато работи.

⚠ Уредът трябва да бъде инсталиран от компетентни и обучени монтажници, които са запознати с настоящите правилата и изискванията при монтаж.

Захранващият кабел на уреда не трябва да се поставя от потребителя. За тази цел се свържете с квалифициран персонал.

Никога не покривайте фурната с алуминиево фолио, както не запушвайте отворите и не променяйте постоянната топлинна обмяна, за да не повредите емайла.

ВАЖНО: Достъпните части могат да станат много горещи по време на употреба. Децата трябва да се държат далеч от уреда. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи разположени във фурната.

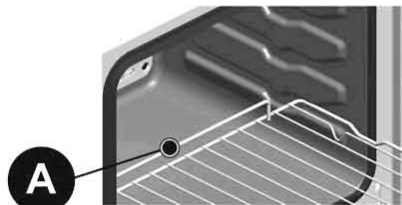
ВАЖНО: Внимавайте с предната част на фурната: горещ въздух и пара могат да излизат от нея.

Преди да използвате фурната за пръв път, всякакви защитен фолио по вратата трябва да бъде отстранено посредством загряване на максимална температура за около 45 мин. при празна фурна (отстраняване на миризми и дим предизвикани от работни остатъци). След това почистете внимателно вътрешността на фурната със сапунен разтвор и изплакнете обилно без да използвате прекалено голямо количество вода, която в противен случай може да проникне и повреди вътрешните компоненти.

⚠ Решетки

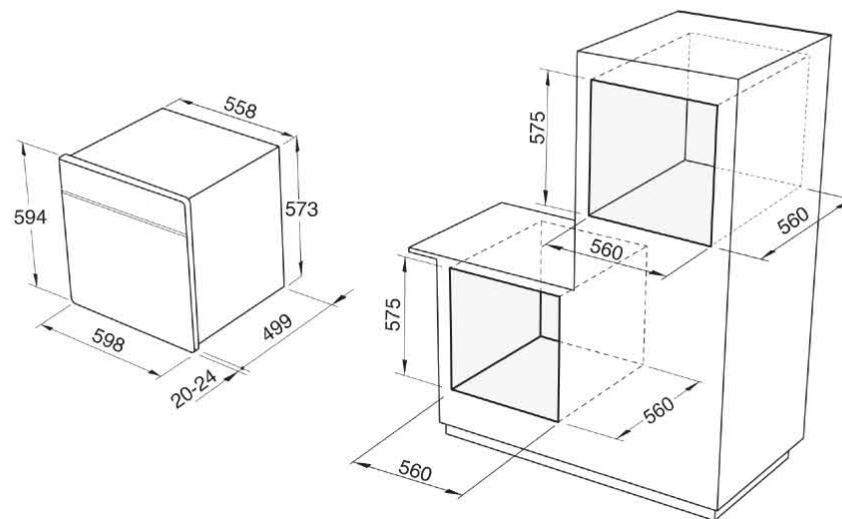
ВАЖНО: При система със стопери, за да работи правилно поставете част „А“ държейки я, както е показано във фигурата.

Фиг. А



За всякакви ремонтни действия, винаги се свързвайте с оторизиран сервизен център и поръчвайте оригинални резервни части. Ремонтни действия, направени от некомпетентни лица могат да причинят повреда.

Postavljanje i montiranje na kuhinjsku jединicu



Stavite rernu u udubljenje polažući je na osnovu i gurajte sve dok bočni dovratci ne dodirnu stranice jedinice.

Otvorite vrata i pričvrstite rernu sa četiri drvena šrafova koji moraju biti učvršćeni kroz rupe na bočnim dovracima rerne.



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

ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE



Isključite uređaj pre bilo kakve operacije.

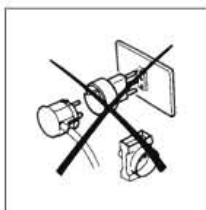
Ovaj uređaj ima tropolni kabal za napajanje el. energijom, i spreman je za rad na naizmeničnu struju, napon je prikazan na pločici sa podacima, koja je na kraju brošure i na proizvodu. Provodnik za uzemljenje je žuto/ zelene boje.

Priključivanje kabla na izvor napajanja

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

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

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



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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Врџките за ключ А и термостат В показват избирането на различните функции на фурната и температурите за готвене най-подходящи за храната, която трябва да се сготви. При някои модели, врџките са тип пуш бутони, затова преди да направите избор, Вие трябва да натиснете бутоните, за да се появят и след това да ги натиснете отново, за да се приберат.

Когато фурната работи, осветлението остава включено.



Осветление

Осветлението на фурната е включено без да бъде активиран нито един от нагревателните елементи.



Размразяване

Задния вентилатор е включен и движейки въздуха във фурната, помага за бързото размразяване на храната. Нито един нагревателен елемент не работи.



Традиционно готвене

Горния и долния нагревателни елементи са включени. Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Вентилирано готвене

Горния и долния нагревателни елементи, и задния вентилатор са включени. Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Долния нагревател и задния вентилатор са включени.

Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Задния нагревател и задния вентилатор са включени

Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Грил

Грилът е включен. Настройте температурата от термостата на 200° C.



Грилът и задния вентилатор са включени. Настройте температурата от термостата на 200° C.

Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всички функции.

СПОРЕД МОДЕЛА, ФУРНАТА МОЖЕ ДА ИМА ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ КОМПОНЕНТИ:



Часовник и часовник за край на готвенето

Настройване на текущото време

Натиснете и завъртете врътката по посока на часовниковата стрелка.

Внимание: при някои модели, това действие става посредством завъртане на врътката по посока обратна на часовниковата стрелка.

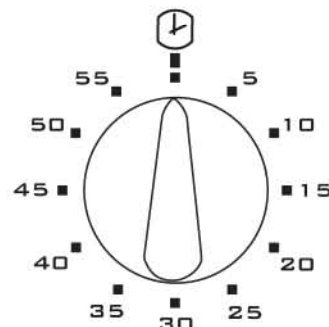
Програмиране край на готвенето

За да настроите края на готвенето, въртете врътката докато прозорчето на скалата съвпадне с желаното време на готвене, максимално до 180 минути. В края на времето, което е било настроено, фурната ще се изключи и ще се чуе продължителен звуков сигнал. За да спрете звуковия сигнал, завъртете врътката докато прозорчето на скалата съвпадне със символа . За да използвате фурната на ръчен режим, завъртете врътката докато прозорчето на скалата съвпадне със символа .



Таймер

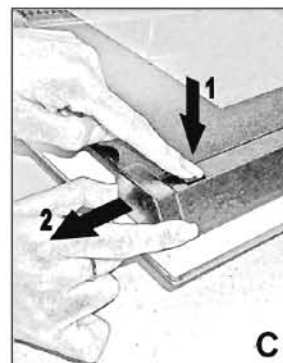
За да използвате таймера, Вие трябва да настроите звуковата сигнализация завъртайки врътката един път надясно в посока на часовниковата стрелка: след това, въртейки обратно до желаното време (60 мин. максимално). Когато настроеното време достигне, ще се чуе звуков сигнал. Това няма да изключи фурната.



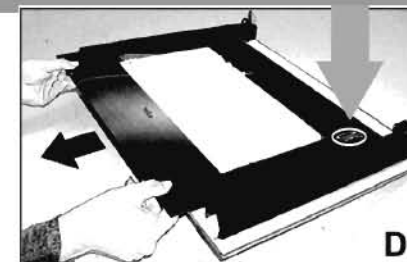
VAŽNO: Zbog vaše sopstvene bezbednosti, pre no što skinete staklena okna, skinite vrata rerne.

Za lakše čišćenje, nakon što su uklonjena vrata sa rerne, staklena okna mogu biti skinuta. Treba samo da pomerite dva gornja blokatora (slika C) kako bi mogla da skliznu sa prozora (slika D).

Nakon čišćenja, vratite staklena okna vraćanjem blokatora i proverite da li su svi delovi pravilno fiksirani. Tek tada možete postaviti vrata na renu.



Simbol OK neka bude na donjoj desnoj strani.

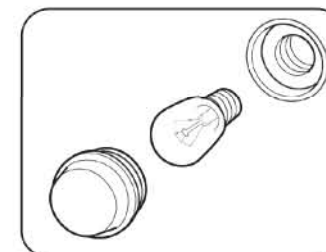


Zamena sijalice u rerni (Slika 9)

Nakon što ste izvadili utikač iz štekera, odšrafite stakleni zaštitni poklopac sijalice, potom pregorelu sjalicu zamenite novom, sledećih specifikacija:

grlo E14, izdržljivost na temperaturi od 300°C.

Učvrstite poklopac i priključite renu na izvor napajanja.

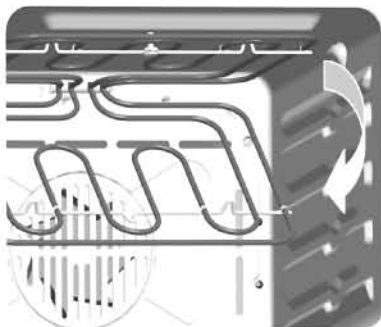


Samočistive katalitičke ploče (opciono)

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

Рерне sa pomerajućim držačem gornjeg grejača za čišćenje

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



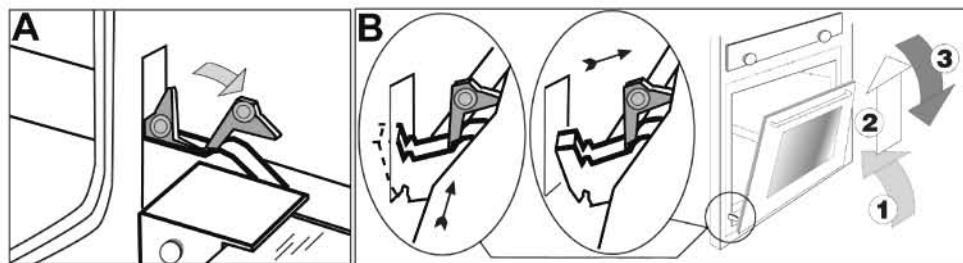
⚠ Nemojte koristiti rernu sa spuštenim držačem gornjeg grejača.

Čišćenje vrata rerne

Skidanje vrata


1. Otvorite potpuno vrata rerne.
2. Podignite U-vijke graničnih šarki, gurajući ih u potpunosti koliko je moguće ka spolja (slika A).
3. Okrećite vrata prema zatvorenom položaju dok se ne oslone na U-vijke: na ovaj način su opruge šarke blokirane. U produžetku zatvaranja vrata, šarke se mogu otkaçiti iz otvora, zajedno sa prednjim delom rerne (niz 1, 2, 3 slika B).

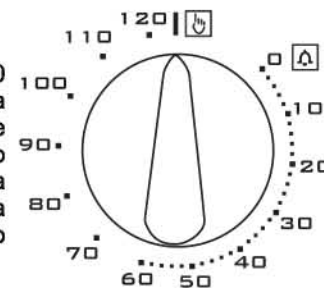
Da biste ponovo postavili vrata, postupite po ovim radnjama u obrnutom redosledu.




Skidanje stakla sa okna vrata

Таймер за крај на готвенето

Таймерът за крај на готвенето, може да бъде настроен от 0 до 120 минути, програмира края на готвенето и изключва фурната. За да го използвате, първо трябва да завъртите въртката по посока на часовниковата стрелка до едно щракване на позиция , след това настройте звуковата сигнализация посредством последващо завъртане на въртката до почти пълен оборот, накрая въртейки го обратно, настройте желаното време.

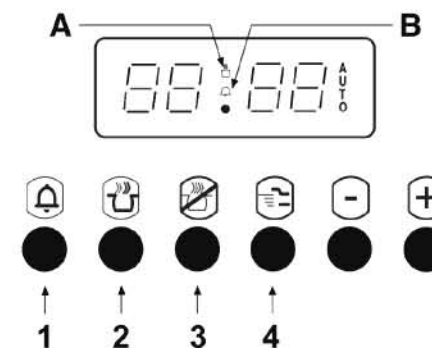


След изтичане на предварително настроеното време, се чува звук сигнал и в същото време фурната автоматично се изключва. За да използвате фурната на ръчен режим, изключвайки таймера, завъртете въртката до първоначалната ѝ позиция, въртейки я обратно на часовниковата стрелка чрез едно щракване, докато символа  на контролния панел съвпадне с означението върху въртката.

6 бутонен електронен програматор

Настройване на текущото време

Когато включите електричеството, дисплеят **мига** показвайки цифрите 0.00. Натиснете бутони /1/ и /2/ едновременно и настройте текущото време, натискайки бутоните /-/ и /+ / в течение на 4 секунди. Фурната ще продължи да работи на ръчен режим и може да бъде използвана без никакво програмиране.



Общи забележки

- Между 10.00ч. вечерта и 6.00ч. сутринта осветяването на дисплея автоматично се намалява.
- Ако това не е деактивирано /съгласно инструкциите по-долу/, звуковата сигнализация ще спре след две минути.
- Всякакво програмиране описано по-долу се активира 4 секунди след настройката.
- Максималното време за програмиране е 23 ч. и 59 мин.
- Ако има прекъсване на електричеството, всички настройки се анулират. Когато електричеството дойде, дисплеят **мига** показвайки цифрите 0.00. За да рестартирате работата на фурната, настройте отново текущото време и някаква програма.

Настройване на звуковия сигнал

За да го използвате само като звукова сигнализация, натиснете бутон /1/ и желаното време, натиснете бутоните /-/ и /+ / за около 4 секунди. Текущото време ще се появи отново и символът /B/ ще стане активен. За да деактивирате звуковата сигнализация, натиснете някой от бутоните от /1/ до /4/, символът /B/ е деактивиран.

Програмиране края на готвенето

За да започне готвенето веднага и автоматично да се настрои продължителността, процедирайте както следва:

- Изберете функция и желаната температура използвайки врътката за функции и термостата.
- Натиснете бутон /2/ и настройте времето за готвене натискайки бутоните /-/ и /+/- в продължение на 4 секунди.

Текущото време ще се появи отново и символите /A/ и /AUTO/ ще останат. Оставащото време за готвене може да бъде проверено чрез натискането на бутон /2/ или променено, повтаряйки същата процедура.

За всякакво анулиране на програмирани настройки, настройте отново времето на 0.00 и когато текущото се появи отново, натиснете бутон /4/, за да възстановите ръчния режим. Когато готвенето свърши, ще чуете звуков сигнал и фурната ще се изключи автоматично. За да деактивирате звуковата сигнализация, натиснете някой от бутоните от /1/ до /4/. За да върнете програматора към ръчен режим натиснете бутон /4/.

Настройване на начало и край на готвене

За да програмирате и началото и края на готвенето, процедирайте както следва:

- Изберете функция и желаната температура използвайки врътката за функции и термостата.
- Натиснете бутон /2/ и настройте времето за готвене, натискайки бутоните /-/ и /+/- в продължение на 4 секунди.
- Натиснете бутон /3/ и настройте времето, в което искате готвенето да приключи.

Текущото време ще се появи отново и символът /AUTO/, и когато готвенето започне, символа /A/ ще остане. За да анулирате програмираната настройка, върнете времето за готвене на 0.00 и след това текущото време ще се появи отново, натиснете бутон /4/, за да възстановите ръчния режим. Когато готвенето приключи, ще се чуе звуков сигнал и фурната автоматично ще изключи. За да деактивирате звуковата сигнализация, натиснете някой от бутоните от /1/ до /4/. За да възстановите програматора на ръчен режим, натиснете бутон /4/.

Предпазно заключване от деца

Програматорът е осигурен с предпазен ключ, който спира програмирането на готвенето и в следствие работата на фурната.


Активиране на заключването:

- Натиснете бутон /1/ и /2/ едновременно за около 8 секунди.
- Дисплеят показва „ON“ /вкл./, отпуснете бутоните.
- Натиснете бутон /+/, дисплеят показва „OF“ /изкл./ и символът ключ.

Сега, предпазното заключване е активирано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време и символът ключ.

Vrsta hrane	U kg.	broj rešetke	Temperatura rene°C	Prethodno zagrevanje u minutima	Vreme u minutima
Teleći kotleti	1	3-4	200	5	8-10
Jagnjeći kotleti	"	"	"	"	12-15
Jetra	"	"	"	"	10-12
Mlevene rolne	"	"	"	"	12-15
Teleće srce	"	"	"	"	12-15
Uvezano pečenje	"	"	"	"	20-25
polovina- pileta	"	"	"	"	20-25
Ribljii file	"	"	"	"	12-15
Punjeni paradajz	"	"	"	"	10-12

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Generalno čišćenje

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


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

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

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

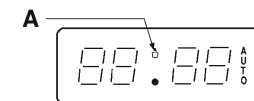
Nemojte čistiti rernu aparatima na vruću paru.

Tablica vremena pečenja u rerni

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

Деактивиране на заключването:

- Натиснете бутоните /1/ и /2/ за около 8 секунди.
- Дисплеят показва „OFF“ /изкл./, отпуснете бутонит
- Натиснете бутон /+/, дисплеят показва „ON“



Сега, предпазното заключване е активирано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време и символът ключ.


2 електронни бутони край на готвенето
Настройване на текущото време

Когато включите електричеството, дисплеят мига показвайки цифрите 0.00. Натиснете бутоните едновременно и настройте текущото време, натискайки бутоните /-/ и /+/ в течение на 4 секунди. Фурната ще продължи да работи на ръчен режим и може да бъде използвана без никакво програмиране.

Общи забележки

- Ако това не е деактивирано /съгласно инструкциите по-долу/ звуковата сигнализация ще спре след две минути.
- Всякаво програмиране описано по-долу е активно 4 секунди след настройката.
- Максималното време за програмиране е 23 ч. и 59 мин.
- Ако има прекъсване на електричеството, всички настройки се анулират. Когато електричеството дойде, дисплеят мига показвайки цифрите 0.00. За да рестартирате работата на фурната, настройте отново текущото време и някаква програма.

Настройване края на готвенето

За да започне готвенето веднага, процедирайте както следва:

- Изберете функция и желаната температура, използвайки селектора за функции и термостата.
- Настройте времето за готвене, натискайки бутоните /-/ и /+/.
- Дисплеят ще покаже настроеното време за готвене и символът /A/.

За да анулирате програмираната настройка, отново върнете времето на 0.00 и след това текущото време ще се появи отново. Натиснете един от бутоните, за да рестартирате ръчния режим и символът /A/ ще изчезне.

Когато готвенето приключи, се чува звуков сигнал и фурната се изключва автоматично, текущото време се появява и символът /A/ започва да мига. За да деактивирате звуковата сигнализация и да върнете фурната към ръчен режим на работа, натиснете който и да е от бутоните и символът /A/ ще изчезне.

Предпазно заключване от деца

Този програматор има функция, защитно заключване, която не позволява програмиране на готвенето и настройването на програми.

Активиране на заключването:

- Натиснете бутоните /-/ и /+/-/ едновременно за около 8 секунди.
- Дисплеят показва „ON“ (вкл.), пуснете бутоните.
- Натиснете бутона /+/, дисплеят показва „OFF“/изкл./ и символът „ключ“.
В това положение, предпазното заключване е активирано и след около 5 секунди дисплеят ще показва текущото време и символа „ключ“.

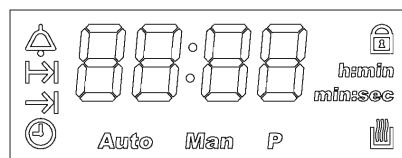
Деактивиране на заключването

- Натиснете бутоните /-/ и /+/-/ едновременно за около 8 секунди.
- Дисплеят показва „OFF“ (изкл.), пуснете бутоните.
- Натиснете бутон /+/, дисплеят показва „ON“

Сега, предпазното заключване е деактивирано и след около 5 секунди дисплеят ще покаже текущото време.

Електронен сензорен програматор**Настройване на текущото време**

Когато приключи електрическото свързване, „12:00“ и символът ⊕ мигат на дисплея. Чрез натискане на един от символите (+, - или SELECT), се появява символа „MAN“ и е възможно да се настрои времето, натискайки бутоните /-/ или /+/-/ за около 5 секунди.



Последващи настройки на времето могат да бъдат направени ръчно чрез повторно натискане на символа „SELECT“ докато символа ⊕ започне да мига и се настрои времето, както е описано по-горе.

Общи забележки

- Настройването на текущото време докато е активна автоматична програма ще анулира програмата.
- Силата на звуковата сигнализация може да бъде променена, чрез повторно натискане на символа SELECT, докато се появи настройката за ниво на силата (L1, L2 или L3) и натискайки /-/ или /+/-/.
- Ако не е деактивирана, звуковия сигнал спира автоматично след 7 минути.
- Максималното време за програмиране е 23 ч. и 59 мин.
- Ако прекъсне електричеството, всички програмирани настройки се анулират. Когато електричеството се възстанови, дисплеят мига , показвайки 12:00. За да рестартирате работата на фурната, настройте отново текущото време и някаква програма.

PEČENJE

Cirkulacija vazduha osigurava momentalnu i podjednaku distribuciju toplote. Prethodno zagrevanje rerne više nije obavezno.

Ipak, u slučajevima delikatne hrane, rerna ima mogućnost zagrevanja. Postoji mogućnost postavljanja nekoliko plehova u rernu, a treba voditi računa da se ne koristi prvi pleh od vrha. I druge vrste hrane se mogu istovremeno spremati na ovaj način (riba, meso...), bez mešanja mirisa i ukusa. Ovo multifunkcionalno pečenje je moguće iz razloga što je temperatura podjednaka u svakom delu korita.

OTAPANJE

Otapanje se obično obavlja na sobnoj temperaturi. Ova opcija Vam omogućava da to uradite brže. Deset sati otapanja je proporcionalno svedeneo na jedan sat za svaki kilogram mesa. Postavite meso na tanjir i ostavite u rerni.

PEČENJE AU GRATIN

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

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

VREME PEČENJA

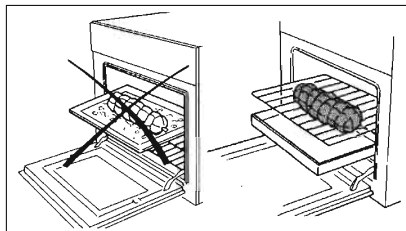
U tabeli su prikazani neki primeri podešavanja termostata i vremena pečenja. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni samo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti datih u tabelama.

Napomene:

- Za pečenje govedine, teletine, svinjetine i ćuretine sa kostima ili rolovanog pečenja, povećajte vreme u tabeli za oko 20 minuta.
- Navodi u tabeli za upotrebu rešetki su najbolji u slučaju pečenja na nekoliko nivoa.
- Vreme dato u tabeli se odnosi na pečenje samo jednog jela: za pečenje više vrsta jela, vreme pečenja mora biti povećano za 5- 10 minuta.

Praktični saveti kako da uštedite energiju.

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

**Upotreba ražnja (ako je prisutan)**

Postavite hranu koja treba da se ispeče na šipku, vodeći računa da je provučete između dve viljuške, dobro ih izbalansirati, kako bi se izbegao suvišan pritisak na ražanj motora. Postavite šipku ražnja u rupu osovine motora na zidu rerne, vodeći računa da je zadnji kraj pravilno ubačen.

Korisni saveti

Rerna nudi nekoliko načina pečenja.

- tradicionalan način za pečenje
- ventilirano pečenje, pogodno za pečenje kolača, torti i sli.

Ukoliko odaberete ventilirano pečenje, pravilnom upotrebom iskoristićete sve njegove prednosti: za spremanje mesa i torti na više nivoa, kako bi uštedeli vreme i el.energiju.

Ventilirano pečenje

Ova funkcija obezbeđuje konstantnu cirkulaciju toplog vazduha, što omogućava pečenje na više nivoa. Odabrana temperatura je manja nego kod tradicionalnog pečenja.

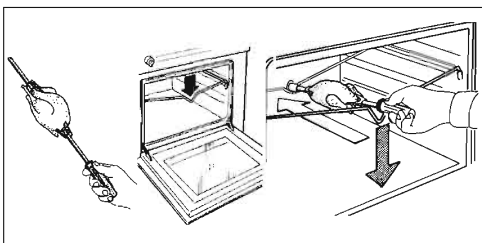
Tradicionalno pečenje



Ova opcija je u principu pogodna za pečenje mesa, peciva i kolača. Po pravilu bi hranu trebalo staviti u remu kada ona dostigne željenu temperaturu, tj kada se ugasi lampica termostata.

ROŠTILJ

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

Postavite ga na potpurnu rešetku koristeći kukicu šipke koja je blizu držača. Postavite posudu za sakupljanje masnoće na donju rešetku, izvadite držač šipke tokom pečenja. Držač se koristi samo da bi se hrana jednostavnije skinula, kada je pečena.


**Настройване на звуковия сигнал**



За да я използвате само като звукова сигнализация, натиснете символ SELECT повторно докато символа  започне да мига. Натискайки бутоните /-/ и /+/, след около 5 секунди символът  спира да мига и времето започва да намалява. За да промените настройката на времето или за да го занулите, натиснете /+ /или /- /.


Когато времето изтече, натиснете някой от символите, за да деактивирате звуковия сигнал. Максималното време, което може да бъде настроено е 99 мин.

Настройване край на готвенето

За да започне готвенето веднага и за да настроите времето, процедирайте както следва:

- Поставете във фурната храната, която трябва да се сготви и изберете функция и желаната температура, използвайки селектора за функциите и термостата.
- Натиснете символа SELECT продължително, докато се появи мигащ символ  и настройте времето за готвене, натискайки бутоните /+ /или /- / в продължение на 5 секунди.



След няколко секунди, текущото време ще се появи отново и символите  и  ще светят.


Оставащото време до края на готвенето може да бъде проверено натискайки символа SELECT, докато стигне до символа  или променено или занулено, чрез натискането на /+ /или /- /.

Когато готвенето приключи, ще се чуе звуков сигнал и фурната автоматично ще изключи, дисплеят показва 0.00 и мига „MAN“. За да се деактивира звуковия сигнал, натиснете някой от символите. Натиснете символът SELECT, за да поставите програматора отново на ръчен режим, символа „MAN“ спира да мига и фурната може да бъде използвана отново.

Настройване на начало и край на готвене

За да програмирате и началото, и края на готвенето, процедирайте както следва:

- Натиснете символа SELECT докато се появи символа , настройте времето за готвене натискайки /+ /или /- / за около 5 секунди.
- Натиснете символа SELECT отново докато се появи символа , за да настроите края на готвенето.
- Поставете във фурната храната, която трябва да се сготви и изберете функцията и желаната температура чрез селектора за функции и термостата.

Готвенето ще започне от края на времето за готвене минус времето за готвене. 5 секунди след освобождаването на символите, текущото време ще се появи и символът AUTO ще остане активен, както и символа  за началото на готвене.

Когато готвенето приключи се чува звуков сигнал и фурната автоматично изключва. За да деактивирате звуковия сигнал, натиснете един от символите, натиснете SELECT, за да преминете към ръчен режим. Символът „MAN“ спира да мига и фурната може да бъде използвана отново.

За да анулирате програма, занулете времето за готвене.

Предпазно заключване

Този електронен програматор има функция, която заключва фурната или настройването на програми.

Заклучването на работи, когато таймерът е активен.

Активиране: натиснете +/- за около 5 секунди, след това ще се появи символът .

Забелешки:

- Ако е активирано заключването с дисплей показващ текущото време и без наличието на програмираща настройка (край на готвенето или начало и край на готвенето), фурната е заключена.
- Ако то е активирано с функционирането на фурната или избрана програма (край на готвенето или начало и край на готвенето), заключването спира промените в програмирането.

Деактивиране: натиснете символа +/- за около 5 секунди.

Забелешка: в случай на прекъсване на електричеството, когато отново се възстанови, заключването ще бъде активно.

Лампа на термостата



Лампата светва всеки път когато термостата работи, за да стабилизира температурата на готвене във фурната и се изключва когато фурната достигне предварително настроеното време.

Защитен термостат

Той прекъсва електрическото захранване, за да се избегне прекомерното прегряване, дължащо се на неправилна употреба на уреда или възможен дефект на компонентите. Ако това устройство се активира вследствие на неправилна употреба, Вие трябва да изчакате фурната да изстине, преди да я използвате отново. Ако все пак това се дължи на дефект в компонентите, Вие трябва да се свържете с технически сервизен център.

Охлаждащ вентилатор

Някои фурни имат вентилатор, който охлажда вътрешните компоненти. Когато фурната работи, той се включва автоматично.

ПЕЧЕНЕ

За перфектно печене, фурната трябва да бъде предварително загрята на предварително настроена температура. Само много тънко месо може да бъде стигнато без предварително загряване на фурната (при студена фурна). Никога не използвайте плитки тави или тави за опецкване на мивнина като тава за печене, с чеп стените на фурната да се запърсват възможно най-малко, избягвайки пръскането, изгарянето на соса и възникването на пушек. Използвайте дълбоки тави, за предпочитане направени от теракота поставени на решетката приблизително една втора от височината на фурната.

Таблицата по-долу показва някои примери за настройката на термостата и времената за готвене. Времената за готвене могат да варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че Вашия опит ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, показани в таблицата за времетраенето на готвенето.

Закljučаванje не ради када је тајмер активан.

Активирање: притисните команду (+) у трајању од 5 секунди и појавиће се симбол .

Напомена:

- Ако се закључавање активира а на екрану стоји стварно време без podešаног програмiranja (крај pečenja или почетак | крај pečenja), рена је закључана.
- Ако је активирао када рена ради или када је изабрано програмiranja (крај pečenja или почетак | крај pečenja), закључавање спречава промену програмiranja.

Деактивирање: додирните команду (+) у трајању од 5 секунди.

Напомена: У случају настанка ел. енергије: када се она поново успостави, блокада ће и даље бити активна.

Светло термостата



Укључује се сваки пут када термостат делује на стабилизовање температуре pečenja у рени и искључује се када рена достигне унапред podešено време.

Безбедност термостата

Прекида напајање како би се избегло прекомерно прегрявање услед неправилног коришћења уређаја или могућег квара компоненти. Уколико се овај уређај активира услед неправилног руковање, треба само да саčekате да се рена ohлади пре поновне употребе. Међутим, ако се активира услед квара компоненти, морате се обратити Сервису техничке службе.

Хлађење мотора



Неки модели рени имају мотор за хлађење унутрашњих компоненти. Овај уређај се аутоматски активира приликом сваке употребе рена.

ПЕЧЕЊЕ

За идеално pečenje, рена мора бити претходно загрејана да би се унапред podešила температура pečenja. Само врло мезано месо се може peћи у рени која је хладна. Никада немојте користити плитке судове или посуде за сакупљање преливане течности као судове за pečenje, како би се зидови рена што мање запржали; избегавajte прскање мисаноце, ова течности се брзо запале, и ствара се дим.


Таблица даје неке примере температурних podešевања | време pečenja. Време pečenja може варирати у зависности од врсте хране, уједначености | запремине. Сигурни смо да ће Вам искуство брзо предложити могуће варијације у погледу вредности, датих у табелима, за време pečenja.

Tajmer zvučnog signala (zumera)


Da biste ga koristili kao jednostavan zumer, dodirnite komandu **SELECT** dok simbol  svetli, postavite željeno vreme pritiskom na tastere (-) i (+); nakon oko 5 sekundi simbol  prestaje da svetli i vreme počinje da se smanjuje; da biste promenili postavljanje vremena ili ga postavili na nulu pritisnite + ili -. Kada je vreme isteklo dodirnite bilo koju od komandi kako biste dezaktivirali zvučni signal. Maksimalno vreme koje može biti postavljeno iznosi 99 minuta.

Podешavanje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili vreme pečenja, postupite na sledeći način:

- Stavite jelo da se peče u rerni, i izaberite funkciju i željenu temperaturu, koristeći selektor funkcija i termostat.
- Dodirnite simbol **SELECT** više puta dok se svetleći simbol  ne pojavi i podesite vreme pečenja u roku od 5 sekundi pritiskom na taster + ili -.




Nakon nekoliko sekundi pojaviće se stvarno vreme i simbol **AUTO** će svetleti.

Preostalo vreme pečenja se može proveriti pritiskom na simbol **SELECT** dok je simbol  izabran ili promenjen ili postavljen na nulu pritiskom na + ili -.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rerna je automatski isključena, na ekranu je prikazano 0.00 i **MAN** svetli. Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koju komandu; dodirnite **SELECT** da biste vratili programator na ručni režim rada, simbol **MAN** prestaje da svetli i rerna se ponovo može koristiti.

Postavljanje početka i kraja pečenja

Da biste programirali i početak i kraj pečenja, postupite po sledećem:

- Dodirnite komandu **SELECT** dok se simbol  ne pojavi, podesite vreme pečenja pritiskom na (-) i (+) u roku od 5 sekundi.
- Dodirnite komandu **SELECT** dok je izabran simbol  da biste podesili kraj pečenja.
- Stavite jela da se peku u rerni, i izaberite funkciju i željenu temperaturu, koristeći selektor funkcija i termostat.
- Pečenje će početi od vremena za kraj pečenja minus vreme pečenja. 5 Sekundi nakon otpuštanja komandi, pojaviće se stvarno vreme i **AUTO** će ostati aktivno kao i simbol  na početku pečenja.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rerna se automatski isključuje. Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koju komandu; dodirnite **SELECT** da biste vratili programator na ručno podešavanje, simbol **MAN** prestaje da svetli i rerna se ponovo može koristiti.

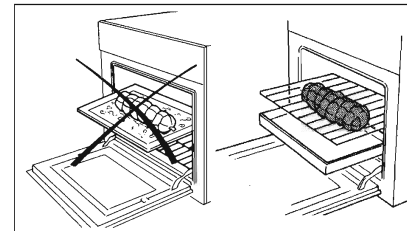
Da biste otkazali program, vreme kuvanja postavite na nulu.

Bezbedonosna blokada

Programator ima bezbedonosnu funkciju koja zaključava rernu ili podešavanje programiranja.

Практични съвети за спестяване на енергия

Фурната може да се изключи няколко минути преди края на готвенето. Остатъчната температура ще бъде достатъчна за довършване на готвенето. Отваряйте вратата на фурната възможно най-малко. За да проверите до къде е стигнало готвенето, надникнете през прозорчето на вратата (осветлението на фурна винаги работи).



Общи съвети

Фурната предлага различни видове нагряване:

- Традиционно печене
- Вентилирано печене на сладкиши, бисквити и др.

Ако изберете вентилирано печене, ще бъде избрана възможно най-добрата употреба от неговото предимство: за готвене на печива и кексове поставени на различни решетки, или за приготвянето на пълно меню, спестявайки време и енергия.

Вентилирано печене

Тази функция създава продължителна циркулация на горещия въздух, което позволява едновременното готвене на две решетки.

Традиционно печене

Тази функция е подходяща за печене на дивеч и хляб, и пандишпанови кексове. Добър метод е, ако поставите храната да бъде сготвена във фурната, когато тя е достигнала температурата на която ще се готви, т.е. когато лампата на термостата изключи.

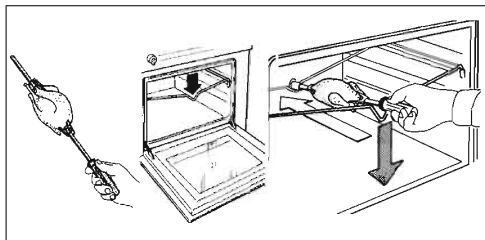
ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

За да готвите на грил, фурната трябва да бъде предварително загрята за около 5 минути. Когато готвите на грил, топлината идва отгоре и е базирана на инфрачервено излъчване. Подходящо е за тънко нарязано месо и препечен хляб. За да се приготвят месо и риба, трябва леко да се омаслят и винаги да се поставят на решетката, която след това се плъзга в позиция по-близка или по-далечна от нагревателния елемент, в зависимост от дебелината на месото. Таблицата по-долу дава някои примери за времетраенето на готвенето и позицията на храната. Времетраенето на готвенето може да варира според вида на храната, нейната хомогенност и обем.

Използване на въртящия шиш (ако има такъв)

Намушкайте храната, която трябва да се пече на шиша, като внимавате да я притиснете между двете вилицы, балансирайки я добре, за да избегнете прекаленото натоварване на мотора на въртящия шиш. Поставете шиша в отвора на вала на мотора върху стената на фурната уверявайки се, че задния край е поставен правилно.

Поставете го върху носещата стойка използвайки ръкохватката. Поставете плитката тава на по-долна решетка, извадете ръкохватката на шиша по време на готвенето. Ръкохватката е само за улесняване изваждането на храната, когато е тя готова.



ЗАПИЧАНЕ ДО ОБРАЗУВАНЕ НА КОРИЧКА

Под този термин се разбира, че повърхността на храната, често предварително сготвена и след което поставена във фурната, става хрупкава и придобива златист цвят. „Тестени топчета по римски“, „бъркан качамак“, ориз, лазаня, юфка (паста) и зеленчуци покрити със сос бешамел са типичните ястия за този тип готвене.

ПЕЧЕНЕ

Циркулацията на въздуха във фурната осигурява моментално разпределяне на топлината. Предварителното загряване на фурната вече не е необходимо.

Все пак, за по-деликатно изпечени храни, фурната трябва да бъде предварително загрята. Могат да бъдат поставени няколко тавички във фурната, като имате в предвид да не използвате първата решетка, считано от горе на долу. Други видове храна (риба, месо и др.) също могат да бъдат сготвени едновременно, без никакво смесване на вкуса и миризмата. Това едновременно готвене е възможно защото, въпреки различните времена необходими за сготвянето на храната, температурата на готвене за различните храни е еднаква.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Размразяването се осъществява като при стайна температура, с предимството да бъде ускорено. Десет часа необходими в хладилника се намаляват на един час за всеки килограм месо. Поставете месото заедно с опаковката му в тавичка, която поставете във фурната.

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата показва някои примери за настройка на термостата и времето за готвене. Времената за готвене могат да варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че Вашият опит ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, показани в таблицата за времетраенето на готвенето.

Забележки:

- За печене на говеждо месо, телешко, свинско и пуешко, с кокал или роле, увеличете времето в таблицата с около 20 минути.
- Индикацията в таблицата, посочена за използването на решетки е препоръчителна при готвене на няколко нива.
- Времената описани в таблицата се отнасят за готвене само на една храна. За повече храни, времето на готвене трябва да бъде увеличено с 5-10 минути.

Aktiviranje blokade:

- Istovremeno pritisnite tastere (-) i (+) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'ON'; otpustite tastere.
- Pritisnite taster (+); displej pokazuje 'OF' i simbol "... ključa...".

U ovom momentu je blokada aktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano trenutno vreme i simbol "... ključa..."

Dezaktiviranje blokade:

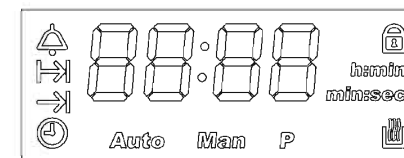
- Istovremeno pritisnite tastere (-) i (+) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'OF'; otpustite tastere.
- Pritisnite taster (+); na ekranu se prikazuje 'ON'.

U ovom momentu blokada je deaktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano stvarno vreme.

Elektronski programator na dodir

Postavljanje stvarnog vremena

Kada je napajanje povezano, na ekranu svetli "12:00" i simbol (+). Dodirom na bilo koju od komandi, (+, - ili **SELECT**), pojavljuje se znak **MAN** i moguće je podešiti vreme pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 5 sekundi.



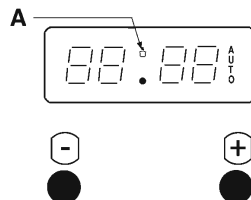
Naknadne korekcije vremena se mogu izvršiti ponovnim pritiskom na komandu **SELECT** sve dok simbol (+) svetli i podešavanjem vremena kao što je navedeno gore.

Opšte napomene

- Podešavanje stvarnog vremena dok je automatski program aktivan će otkazati program.
- Jačina zvučnog signala može biti promenjena kada se više puta dodirne komanda **SELECT** dok se ne pojavi nivo podešavanja (L1, L2 ili L3) i pritiskom tastera + ili -.
- Ukoliko nije deaktiviran, zvučni signal se automatski prekida nakon oko 7 minuta.
- Maksimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana; kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli pokazujući 12.00. Da bi uređaj ponovo radio, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

Dezaktiviranje blokade:

- Istovremeno pritisnite tastere (1) i (2) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'OF'; otpustite tastere.
- Pritisnite taster (+); na ekranu se prikazuje 'ON'.



U ovom momentu je blokada dezaktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano trenutno vreme.

Kraj pečenja sa dva elektronska tastera**Podešavanje stvarnog vremena**

Kada je uređaj priključen, ekran svetli prikazujući 0.00. Pritisnite oba tastera istovremeno i podesite stvarno vreme pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde: rena će nastaviti da radi u ručnom režimu rada, i može se koristiti bez bilo kakvog programiranja.

Opšte napomene:

- Ukoliko nije dezaktiviran (kao prema donjim instrukcijama), zvučni signal prestaje da se oglašava nakon 2 minuta.
- Bilo koje programiranje, opisano u nastavku, se aktivira 4 sekunde nakon podešavanja.
- Maskimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana; kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli prikazujući 0.00. Da bi uređaj ponovo radio, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

Podešavanje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili vreme pečenja, postupite na sledeći način:

- Izaberite funkciju i željenu temperaturu koristeći funkciju selektora i termostata.
- Podesite vreme pečenja, pritiskom na tastere (-) i (+).
- Ekran će prikazati postavljeno vreme pečenja i simbol (A).

Da biste otkazali skup programa, postavite vreme pečenja na 0.00 i nakon što se stvarno vreme ponovo pojavi, pritisnite bilo koji taster da biste vratili ručno podešavanje i simbol (A) se isključuje.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rena se automatski isključuje; trenutno vreme će se ponovo pojaviti i (A) svetli.

Da biste dezaktivirali zvučni signal, i vratili renu u ručni režim rada, pritisnite bilo koji taster i simbol (A) nestaje.

Bezbedonosna blokada

Programator ima bezbedonosnu funkciju zaključavanja koja sprečava programiranje pečenja i stoga i rad rerne.

Таблица на времето за готвене

Вид храна	Ниво решетка	Температура на фурната °C	Време в минути
ОСНОВНИ ХРАНИ			
Бавно изпичащи се	2	220-MAX	в зависимост от к-вото
Бързо изпичащи се	2	225-MAX	50-60
Диви птици	1	210-MAX	150-180
Домашни птици (пиле)	2	225-MAX	50-60
Дивеч	1	200-225	в зависимост от к-вото
Риба	1	180-200	20-25
СЛАДКИШИ			
Коледен сладкиш	1	160-200	60-70
Сладкиш със сливи	1	170-180	90-100
Сладкиш с портокали	1	170-180	80-100
Бисквити „Савоя“	2	200	40-45
Кроасани	2	215-230	35-40
Многолистно тесто	2	215	30-40
Пандишпанов сладкиш	2	200-215	30-35
Целувки	1	140	60-80
Пасти от многолистно тесто с крем	2	215-230	30
Флодови торти без мая	2	MAX	30-35
Флодови торти с мая	2	230	20-30

вид на храна	К-во кг.	Ниво решетка	Температура на фурната °C	Предварително загряване в минути	време в минути
Телешки котлет	1	3-4	200	5	8-10
Агнешки котлет	"	"	"	"	12-15
Черен дроб	"	"	"	"	10-12
Смляно месо	"	"	"	"	12-15
Телешко сърце	"	"	"	"	12-15
Печено в плик	"	"	"	"	20-25
Половин пиле	"	"	"	"	20-25
Рибени филета	"	"	"	"	12-15
Пълнени домати	"	"	"	"	10-12

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

 Важно: пристъпете към почистване, изключете фурната и я изчакайте да изстине.

Основно почистване

За да поддържате блясъка на емайлираните части възможно по-дълго време, фурната трябва да бъде почиствана след всяко нейно използване. Оставете фурната да изстине и можете лесно да отстраните мазните отлагания посредством гъба или влажна кърпа и топла сапунена вода, и ако е необходимо с почистващ препарат, който може да се закупи. Не използвайте абразивни кърпи или гъби, които могат непоправимо да повредят емайла. Контролният панел, дръжката и копчетата на белите фурни трябва също да бъдат почиствани, всеки път след експлоатация на фурната, за да се избегне пожълтяването им от отделените мазни изпарения. След употреба, изплакнете добре иноксовите части с вода или с малко топъл оцет. Почиствайте стъклото на вратата на фурната само с гореща вода, избягвайки използването на груби кърпи.

Фурни с медни покрития: медните покрития имат специална защита. За да защитите повърхността, ние Ви препоръчваме когато фурната изстине да използвате мека кърпа и неутрален препарат за деликатни повърхности. Никога не използвайте абразивни средства.

Не почиствайте с пароструйни устройства.

Фурни с възможност за накланяне на горния нагревателен елемент

Programiranje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili trajanje, postupite na sledeći način:

- Izaberite funkciju i željenu temperaturu koristeći funkciju selektora i termostata.
- Pritisnite taster (2) i podesite vreme pečenja, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde.

Stvarno vreme će se ponovo pojaviti i (A) i (AUTO) svetla će ostati uključena. Preostalo vreme pečenja se može proveriti pritiskom na taster (2) ili se može promeniti ponavljanjem istog postupka.

Za bilo kakvo otkazivanje skupa programa, resetujte vreme pečenja na 0.00 i nakon što se trenutno vreme ponovo pojavi, pritisnite taster (4) da biste vratili ručno podešavanje. Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rena se automatski isključuje.

Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koji od tastera od (1) do (4). Da biste vratili programator na ručno podešavanje pritisnite taster (4).

Postavljanje početka i kraja pečenja

Da biste programirali i početak i kraj pečenja, postupite po sledećem:

- Izaberite funkciju i željenu temperaturu koristeći funkciju selektora i termostata.
- Pritisnite taster (2) i podesite vreme pečenja, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde.
- Pritisnite taster (3) i na isti način podesite vreme kada želite da se pečenje završi.

Stvarno vreme će se ponovo pojaviti i svetlo (AUTO), kada pečenje počne- svetlo (A) će ostati uključeno. Da biste otkazali skup programa, postavite vreme pečenja nazad na 0.00 i pošto se aktuelno vreme ponovo pojavilo, pritisnite taster (4) da biste vratili ručno podešavanje. Kada se pečenje završi, oglašava se zvučni signal i rena se automatski isključuje. Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koji od tastera od (1) do (4).

Da biste vratili programator na ručno podešavanje, pritisnite taster (4).

Bezbedonosna funkcija zaključavanja (blokada za decu)

Programator ima bezbedonosnu funkciju zaključavanja koja sprečava programiranje pečenja i stoga i rad rerne.


Aktiviranje blokade:

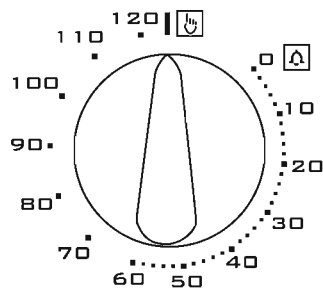
- Istovremeno pritisnite tastere (1) i (2) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'ON'; otpustite tastere.
- Pritisnite taster (+); displej pokazuje 'OF' i simbol "... ključa...".


U ovom momentu je blokada aktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano trenutno vreme i simbol "... ključa...".

Tajmer za kraj pečenja

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

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

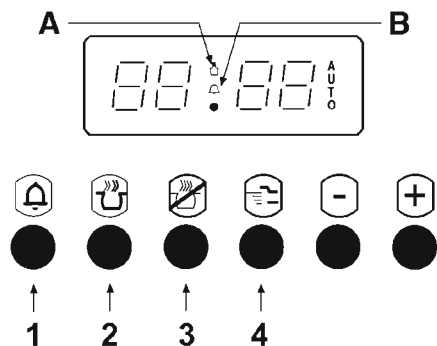


Kada je programirano vreme isteklo, oglašava se zvučni signal i u isto vreme rerna se automatski isključuje. Da biste koristili rernu sa ručnim podešavanjem, izuzimajući tajmer, postavite prekidač na njegov prvobitni položaj, okrećući ga u suprotnom smeru po jedan zarez, sve dok se referenca dugmeta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

Elektronski programator sa 6 tastera

Podešavanje stvarnog vremena

Kada je priključen na izvor električne energije, ekran svetli pokazujući 0.00. Istovremeno pritisnite tastere (1) i (2) i podesite stvarno vreme, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde rerna će nastaviti da radi pod ručnim režimom rada i može se koristiti bez bilo kakvog programiranja.



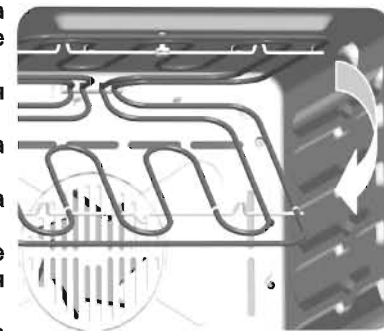
Opšte napomene:

- Između 22 časa i 6.00 sati ujutro, automatski je umanjena osvetljenost ekrana.
- Ukoliko nije dezaktiviran (kao prema donjim instrukcijama), zvučni signal prestaje da se oglašava nakon 2 minuta.
- Bilo koje programiranje, opisano u nastavku, se aktivira 4 sekunde nakon postavljanja.
- Maskimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana, kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli pokazujući 0.00. Da bi uređaj ponovo funkcionisao, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

Tajmer zvučnog signala (zumer)

Da biste ga koristili kao jednostavan zumer, pritisnite taster (1) i programirajte željeno vreme, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde; pojavaće se stvarno vreme i simbol (B) će se aktivirati. Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koji od tastera od (1) do (4); simbol (B) je dezaktiviran.

1. Важно: уверете се, че всички устройства за управление са в позиция OFF и изчакайте нагревателния елемент да изстине.
2. Придържайте предната част на нагревателния елемент, докато развиете фиксиращите винтове.
3. Спуснете внимателно предната част на нагревателния елемент докато спре.
4. По време на почистването, избягвайте да прилагате натиск върху нагревателния елемент.
5. След почистването, внимателно отстранете остатъците от препаратa и водата от нагревателния елемент.
6. Внимателно повдигнете предната част на нагревателя и затегнете фиксиращите винтове.



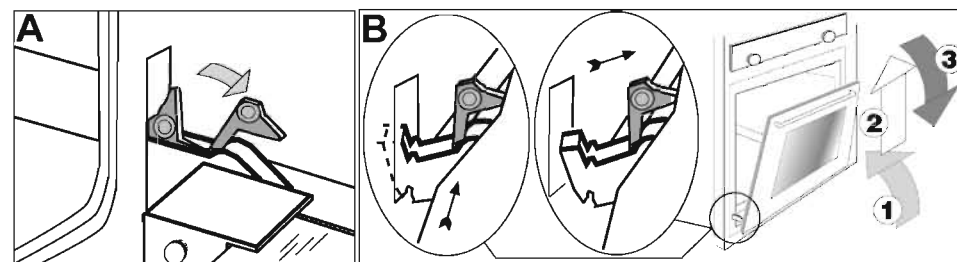
⚠ Не използвайте фурната със спуснат нагревателен елемент.

Почистване вратата на фурната

Демонтиране на вратата:

1. Отворете докрай вратата.
2. Повдигнете U-скобите на пантите, завъртайки ги докато застанат от външната страна (фиг. А).
3. Завъртете вратата до затворена позиция докато легне върху U-болтовете: по този начин пружината на пантата е блокирана. Продължавайки с пълно завъртане на вратата, пантите могат да бъдат отблокирани от отворите на носачите, интегрално на предната част на муфела на фурната (последователност 1, 2, 3 във фиг. В)

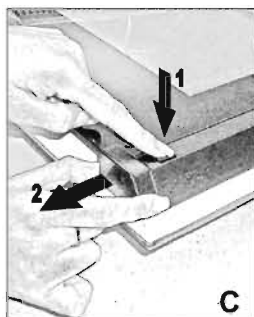
За да монтирате вратата, следвайте описаните операции в обратен ред.



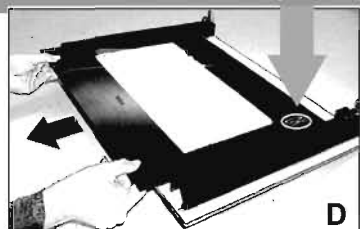
Демонтиране стъклото на вратата

⚠ ВАЖНО: За Вашата сигурност, преди да демонтирате стъклото, демонтирайте вратата от фурната.

За по-лесно почистване, след като сте демонтирали вратата от фурната, стъклото може да бъде също демонтирано. Вие само трябва да отстраните двете горни застопоряващи капачки (фиг. C), за да може да извадите с приплъзване стъклото (фиг. D). След почистване, поставете стъклото като поставите капачките и проверете дали всички части са коректно фиксирани. Едва след това може да монтирате вратата към фурната.



Моля символът ОК да бъде отдолу в дясно .

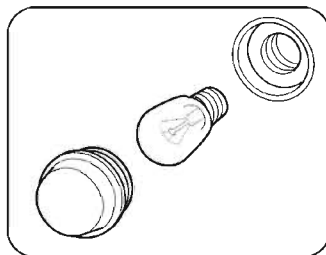


Всички стъклени части използвани в този уред са преминали специална защитна обработка. В случай, че някоя част се счупи, стъклото се натрошава на много малки и гладки парченца, които не са опасни, защото не са остри.

Моля, избягвайте създаването на температурни шокове за стъклото, например никога не започвайте почистването преди уреда да е изстинал.

Смяна лампата на фурната

След като фурната се изключи от електрическото захранване, развийте плафониерата и лампичката и я заменете с нова, която да е подходяща за високи температури /300°C / E14/. Монтирайте отново плафониерата и свържете фурната към електрическото захранване.



Каталитични самопочистващи панели (опция)

Някои модели фурни могат да имат самопочистващи каталитични панели, покриващи стените, монтирани за муфела. Ако те вече не са осигурени, Вие може да се свържете с Вашия търговец или сервизен център и да си ги закупите.

Тези специални панели, се фиксират към страничните и задната страни, и са покрити със специален микропорест каталитичен емайл, който постепенно окислява и изпарява мазните и маслени пръски, отстранявайки ги по време на готвене при температура над 200°C. Ако след готвене на много мазна храна, фурната не е почистена, включете я празна, на максимална температура за около 1 час и тя ще стане отново чиста. Самопочистващите панели не трябва да се мият или почистват с абразивни продукти или продукти съдържащи киселини или основи, а само редовно да се изтриват кърпа напоена с вода.

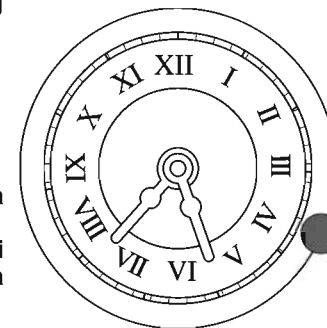
U ZAVISNOSTI OD MODELA, RERNA MOŽE IMATI JEDNU OD SLEDEĆIH KOMPONENTI:

Časovnik i časovnik sa krajem pečenja

Podešavanje stvarnog vremena:

Pritisnite i okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu.

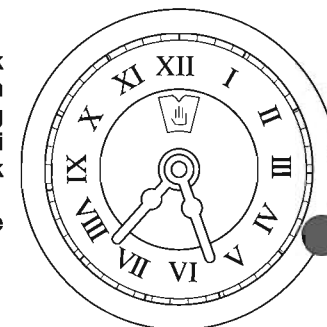
Pažnja: Kod nekih modela ova operacija se vrši pritiskom i okretanjem dugmeta u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.



Regulacija kraja pečenja:

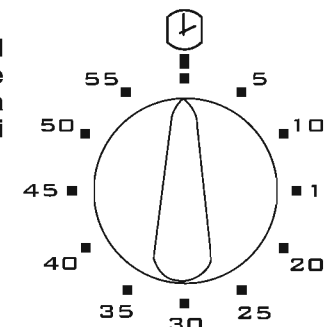
Da biste postavili vreme pečenja, okrenite dugme sve dok se prozor diska ne poklopi sa željenim vremenom pečenja, do najviše 180 minuta. Na kraju podešenog vremena, rerna je isključena i čuje se kontinuirani zvučni signal. Da biste prekinuli zujanje, okrećite dugme sve dok se prozor ne poklopi sa simbolom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

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



Tajmer

Da biste koristili tajmer morate da navijete zvučni signal okretanjem dugmeta na desno, u smeru kretanja kazaljke na satu, potom okretanjem unazad do željenog vremena (max. 60 minuta). Kada vreme istekne, oglašiće se zvučni signal. Ovo ne isključuje rernu.



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

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

Kada rerma radi, lampica ostaje uključena.



OSVETLJENJE RERNE

Svetlo rerne se uključuje bez prethodnog uključivanja grejača.



OTAPANJE

Uključen je donji ventilator, i kretanjem vazduha kroz unutrašnjost rerne, postiže se brzo otapanje zamrznute hrane. Nijedan grejač nije uključen.



TRADICIONALNO PEČENJE

Uključeni su gornji i donji grejač. Temperatura je podesiva po celoj skali termostata.



KONVENCIONALNO PEČENJE

Uključeni su gornji i donji grejač, kao i donji ventilator. Temperatura je podesiva po celoj skali termostata.



Uključeni su donji grejač i donji ventilator. Temperatura je podesiva po celoj skali termostata.



Uključeni su donji ventilator i grejač oko donjeg ventilatora. Temperatura je podesiva po celoj skali termostata.



GRIL

Uključen je grejač za roštilj. Podesite temperaturu termostata na 200 C.



Uključeni su grejač za roštilj i donji ventilator. Podesite temperaturu termostata na 200 C.

Vrata rerne moraju biti zatvorena prilikom svakog tipa pripremanja hrane.

Електрическа връзка

⚠ Изключете фурната от електрическото захранване преди извършването на каквато и да е операция.

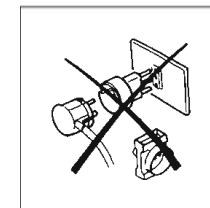
Тази фурна е снабдена с трижичен захранващ кабел и е готова за работа с еднофазно напрежение обозначено върху табелката с данни за уреда в края на тази книжка с инструкции и върху уреда. Замасяващия проводник е маркиран в жълто/зелен цвят.

Свързване на захранващия кабел към електрическото захранване

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

Преди да свържете фурната към мрежата, проверете дали:

- Електромерът, предпазния ключ, захранващата линия и контактът са подходящи да понесат максималния изискан товар (вижте табелката с данни).
- Захранващата система е заземена, в съответствие с действащите нормативи.
- Контактът или еднополюсният ключ са лесно достижими след като фурната е инсталирана.
- След извършване на електрическото свързване, проверете дали захранващия електрически кабел не е в контакт с части, които се нагряват.
- Не използвайте адаптери или шунтове, които могат да прегреят или изгорят.

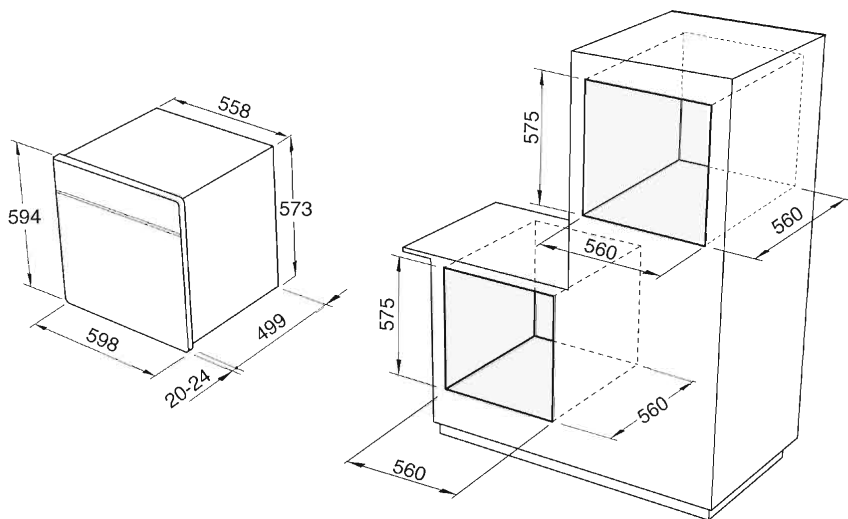


В случаите, в които се монтира и плот, плотът и фурната трябва да бъдат свързани поотделно, както поради причини свързани с електрическата безопасност, така и за да се улесни охлаждането на фурната.

След свързването, поставете кабела отзад едва когато фурната е поставена в кухненския шкаф.

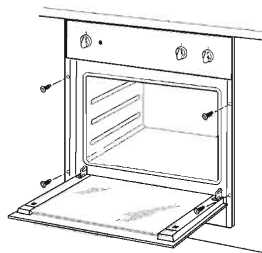
Производителят не отговаря за никаква директна или индиректна повреда, причинена от неправилен монтаж. Затова, всички необходими операции по монтажа и свързването, трябва да бъдат извършени от квалифициран персонал, работещ в съответствие с действащите местните и общи нормативи.

Инсталиране и фиксиране към кухненския шкаф:



Поставете фурната в отвора, слагайки я върху основата и бутайки го докато страничните колони опрат в страниците на кухненския шкаф.

Отворете вратата и фиксирайте фурната с четири винта за дърво, които трябва да бъдат завити към отворите на страничните колони на фурната.



Уверете се, че фурната е фиксирана стабилно, както е показано, и че електрическите части са изолирани така, че да не влизат в контакт с метални части. В допълнение, лепилото използвано за ламиниране на кухненския шкаф, трябва да бъде устойчиво на температури над 90°C, за да се избегне деформация или разлепване на повърхността.

Hvala Vam što ste izabrali naš proizvod. Ovaj uređaj je jednostavan za upotrebu. Pažljivo pročitajte ovu Brošuru sa uputstvima pre montiranja i korišćenja uređaja. Brošura sadrži pravilne metode za optimalno montiranje, upotrebu i održavanje uređaja.

- ⚠ Ovaj uređaj je namenjen za pečenje i zagrevanje hrane. Nemojte ga koristiti u druge svrhe.
- ⚠ Vrlo je važno da sačuvate ovu Brošuru sa uputstvima o uređaju u slučaju da uređaj dajete trećem licu.
- ⚠ Ovaj uređaj je namenjen za neprofesionalnu upotrebu od strane pojedinaca u kućnim uslovima. Uređaj treba da koriste odrasli i stoga, da drže decu podalje od uređaja kako se ne bi igrala sa njim. Prednji dostupni delovi se mogu jako zagreјati tokom upotrebe.

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

Korisnik ne sme sam da menja kabal uređaja. Za zamenu pozvati kvalifikovano lice.

Nikada ne prekrivajte rernu aluminijumskom folijom, kako se ne bi zapušile rupe ili da ne bi došlo do promene regularne toplotne razmene, što za posledicu može imati oštećenje emajla.

VAŽNO: Prednji dostupni delovi postaju jako vrući. Decu bi trebalo držati dalje od rerne dok se ne ohladi. Vodite računa da ne dodirujete grejne elemente unutar rerne.

VAŽNO: Vodite računa o prednjem delu rerne: prilikom otvaranja vrata mogu izaći vrući vazduh i para.

Pre prve upotrebe rerne, zaštitni sloj sa vrata rerne mora biti uklonjen. Rerna se mora zagreјati prazna i to na maksimalnoj temperaturi u trajanju od oko 45 minuta (radi eliminacije neprijatnih mirisa i dima izazvanog ostacima od proizvodnje.)

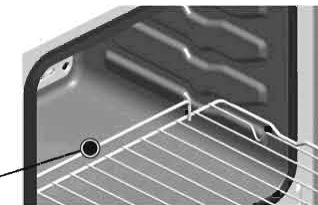
Potom očistite unutrašnjost rerne sapunicom i dobro isperite ne koristeći preveliku količinu vode, koja bi u suprotnom mogla da prodre i ošteti unutrašnje komponente.

⚠ Rešetke za roštilj

VAŽNO: Kako bi sistem protiv pomeranja dobro okrenutim na gore, kao što je prikazano na slici.

Фиг. А

A



Za bilo kakve popravke, uvek kontaktirajte autorizovani tehnički servis i tražite originalne delove. Popravke, obavljene od strane nestručnog lica mogu dovesti do oštećenja.

Pre napuštanja fabrike, uređaj je testiran i podešen od strane eksperata i stručnog kadra kako bi se dobili najbolji funkcionalni uslovi rade.

Sva popravka ili podešavanja koja se potom jave, zahtevaju da ih stručno lice obavi s punom pažnjom.

Stoga, mi Vam preporučujemo da se uvek obratite prodavcu kod kog ste kupili uređaj ili našem najbližem servisnom centru, naznačavajući problem i model svog uređaja.

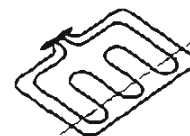
Molimo Vas da zapamtite da se originalni rezervni delovi mogu naći jedino u našim tehničkim servisnim centrima za potrošače.

Ne ostavljajte ambalažu nezaštićenom, zbog dečije bezbednosti i zbog zaštite čovekove sredine; odložite je samo na mestu gde se vrši diferencijacija otpada.

Ovaj uređaj odgovara propisima EU

- 2006/ 95/ EC (nisko voltazna oprema)
- 2004/ 108/ EC (elektromagnetska kompatibilnost)
- 88/ 109/ EC (Komponente koje ulaze u kontakt s hranom)
- 2002/ 96/ EC (Otpad električne i elektronske opreme) (WEEE).
- 2005/ 32/ EC (EuP) (energetsko upotrebni proizvodi)

Мошност на наличните нагревателни елементи:



(горен нагревател+грил) 800 + 1800W



(заден нагревател) 2100W



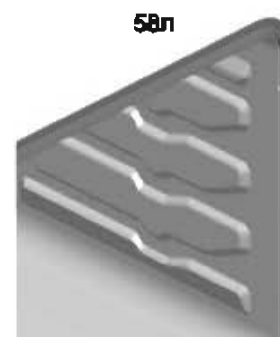
(долен нагревател) 1000W

Електрическа крушка:

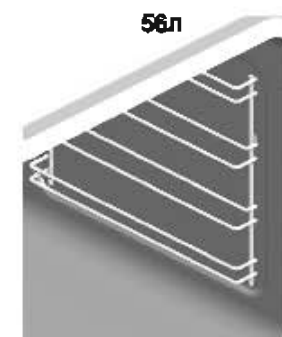


25W (max)

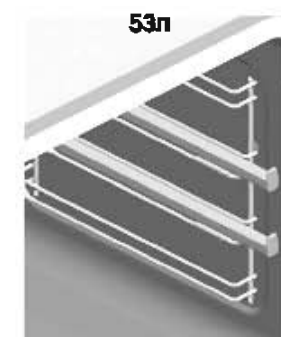
Работен капацитет на фазоните:




58л



56л



53л

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


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

Почитувани Клиенти

Ви благодариме што го одбравте микробранова печка Eurolux, еден престижен бренд, синоним за квалитет и сигурност. Се надеваме дека ќе одговори на вашите потреби. Доколку внимателно ги следите препораките од упатството, вашиот аспиратор ќе остане ефикасен. Не се двоумете да ни се обратите. Ние сме веднаш до вас за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот **Eurolux**.

POSTOVANI KORISNICI

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

Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

Пред да се пушти од фабрика овој уред е проверен и подготвен од стручно лице и специјализиран персонал за да даде најдобри резултати при работата. Ако се потребни поправки или прилагодување треба да се извршат со најголема грижа и внимание. Поради оваа причина Ви препорачуваме секогаш да контактирате со дистрибутерот каде сте го купиле уредот или во нашиот најблизок сервисен центар за клиенти, наведувајќи го видот на проблемот и моделот на вашиот уред. Не заборавајте дека оригиналните резервни делови можат да се најдат само во нашите сервисни центри за клиенти. Немојте да го фрлате уредот невнимателно, поради безбедност и на децата и на околината.

Овој апарат е во согласност со следните Директиви
 2006/95/EC (опрема за низок напон)
 2004/108/EC (електромагнетска компатибилност)
 89/109/EC (елементи наменети во контакт со храна)
 2002/96/EC (WEEE).
 2005/32/CE (EuP).

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

Овој производ е наменет за готвење и загревање на храна. Не користете го за друга намена.,,



Многу важно е да го чувате го прирачникот заедно со уредот во случај да го дадете на некој друг.



Овој уред е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Mora да го користат совесни возрасни луѓе и да не се дозволуваат децата да играат со уредот. Предните достапни делови од фурната може да се прегреат при работата. Внимавајте на децата и на несамостојните лица кога работи уредот да не ја допрат топлатата површина и да не се наоѓаат во близина кога уредот се користи..



Производот мора да го монтира единствено компетентни и обучени лица кои ги познаваат правилата и одредбите кои се на сила.

Корисникот не смеа да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер.

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

ВАЖНО: Кога е вклучена фурната, достапните делови може да се вкештат при користењето на апаратот. Тргнете ги децата настрана. Не допирајте ги грејните елементи на фурната.

ВАЖНО: внимавајте на предната површина на фурната. Излегува параа.

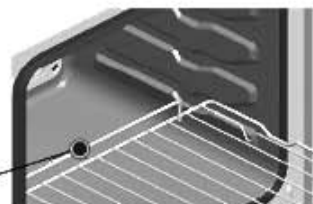
Пред да ја користите фурната првпат, мора да се отстрани секоја заштитна лента, да се загрее фурната, празна до максимална температура околу 45 минути (да се отстранат мирисите и чадот кои заостануваат од процесот на производство). Потоа исчистете ја фурната темелно со вода и сапун и добро исплакнете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



Решетки за скара

Важно: за да работи правилно системот против накусување, ставете го првиот деп "А" за да го држи како што е покажано на сликата.

слика А



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

Можност на грејните елементи



(горен+трил) 800 + 1800W

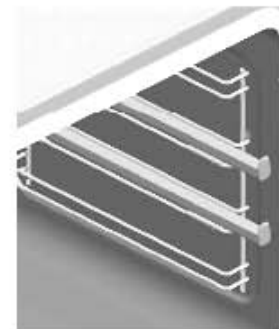
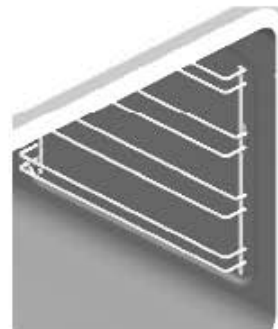
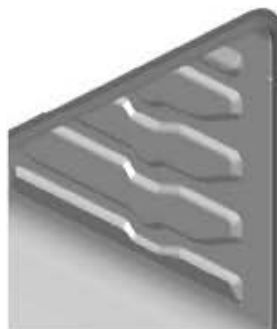


(заден) 2100W

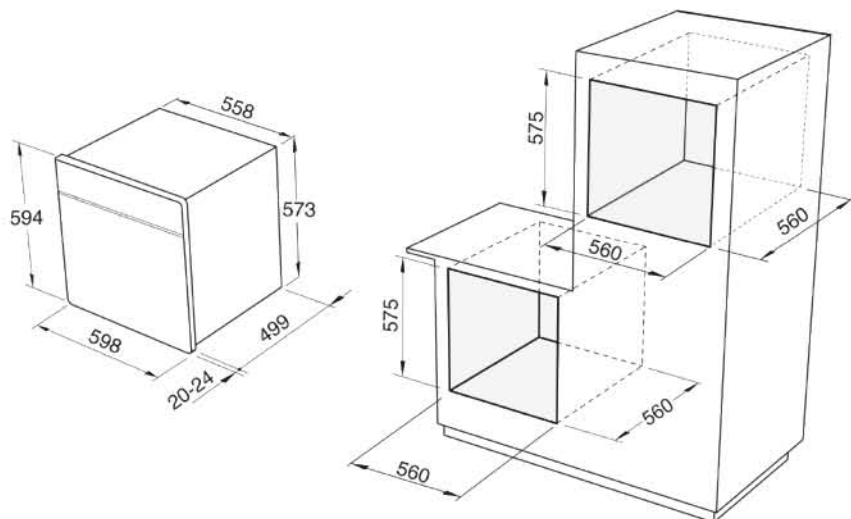


25W (max)

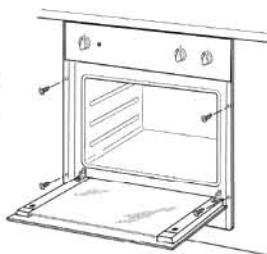
Капацитет за работа на фурната:



УПАТСТВА ЗА МОНТИРАЊЕ



Отворете ја вратата и фурната со четири навртки ги навртите во дупките и носачи на фурната.



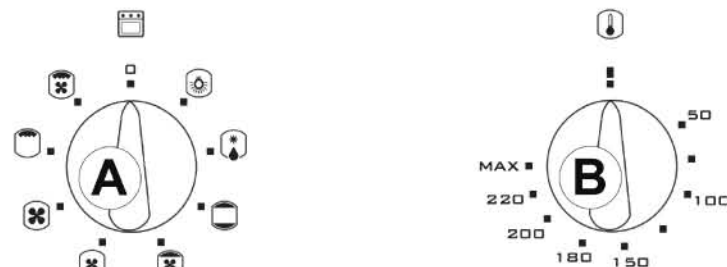
Внимавајте фурната да фиксирате на сосема цврст начин, како што е покажано, и да ги изолирате електричните елементи за да се одбегне можен контакт со металните делови.

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

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

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

Кога работи фурната сијаличката постојано свети.



Светилка на фурната



Светилката на фурната свети и кога нема вклучени грејачи (електричен отпор).



Одмрзнување

Задниот вентилатор е вклучен и со движење на воздухот во фурната помага в о брзо одмрзнување на замрзнатата фурна. Не се активирани грејните тела (греач).



Традиционално готвење

Горните и долни грејни тела се вклучени. Температурата може да се подеси на целата дадена скала од термостатот.



Вентилаторно готвење

Горните и долни грејни тела и задниот вентилатор се вклучени. Температурата може да се подеси на целата дадена скала од термостатот.



Долното грејно тело и задниот вентилатор се вклучени. Температурата може да се подеси на целата дадена скала од термостатот.



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



Грил

Грилното грејно тело е вклучено. Подесете ја температурата до 200°C на термостатот.



Грилното грејно тело и задниот вентилатор се вклучени. Подесете ја температурата до 200°C на термостатот.

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

ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ, ФУРНАТА МОЖЕ ДА ИМА ЕДЕН ОД СЛЕДНИТЕ ЕЛЕМЕНТИ:

Часовник и часовник со прекин на печењето



Прилагодување на тековното време

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

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



Прилагодување на крај на печењето.

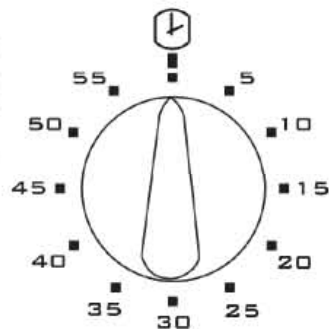
Да го прилагодите времето на готвење, свртете го копчето се додека отворот на дискот не се поклопи со потребното време на готвење, максимум до 180 минути. Кога ќе заврши времето, фурната се исклучува и се слуша звучен сигнал. Да го прекинете зуењето, ротирајте го копчето се додека отворот не се поклопи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



ОДБРОЈУВАЧ

Да го користите одбројувачот, мора да го навиете своното со зуење со вртење на десно во насока на стрелките на часовникот, потоа вратете назад се до потребното време на одбројување (макс 60 минути).

Кога ќе истече времето, се слуша зуење. Ова не ја исклучува фурната.



Електрично поврзување



Исклучете ја струјата пред секоја операција

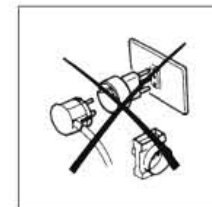
Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/ зелена.

ПОВРЗУВАЊЕ НА НАПОЈНИОТ КАБЕЛ СО СТРУЈА

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

Пред да поврзете со струја, проверете:

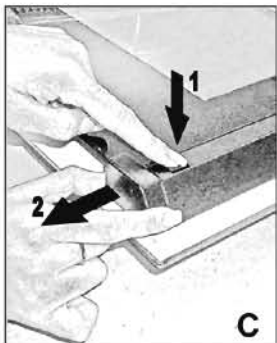
- дали електричниот бројач, сигурносниот вентил, напојувачката линија и штекерот се соодветни да го издржат максималното напојување кое се бара (видете ја етикетата за карактеристиките за производот).
- дали напојувачкиот систем е правилно заземјен, според важечките одредби.
- штекерот или повеќе-поларниот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



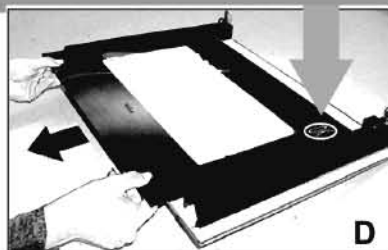
Произведувачот не сноси одговорност за директна или индиректна штета предизвикана од неправилна инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при инсталирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби.

ВАЖНО: за ваша безбедност, пред да го извадите стаклото на вратата извадете ја вратата од фурната.

За полесно чистење, откако ќе ја извадите вратата на фурната, може да го извадите и стаклото. Ќе треба да ги извадите само двата горни ментежи (слика C) за да може да се лизне стаклото (слика D). По чистењето, вратете го назад стаклото така што ќе ги наместите ментежите и сите други делови ќе ги прицврстите правилно. Дури тогаш наместете ја вратата на фурната.



Симболот ОК внимавајте да биде од десно долу.

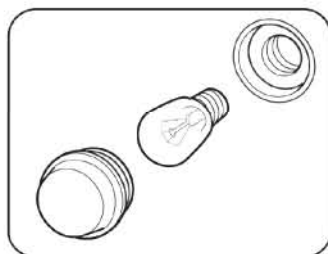


Стаклото кое се наоѓа на фурната е подложено на посебен безбедносен третман. Во случај на кршење, се распарчува на мали коцки и рамни парчиња кои не се опасни бидејќи не се остри.

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

Заменување на сијаличката во фурната


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

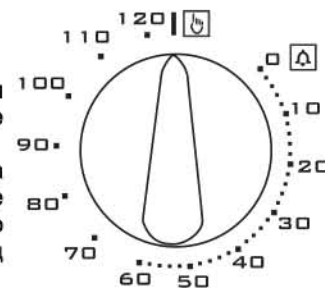



Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

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

Крај на одбројувачот за печење

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

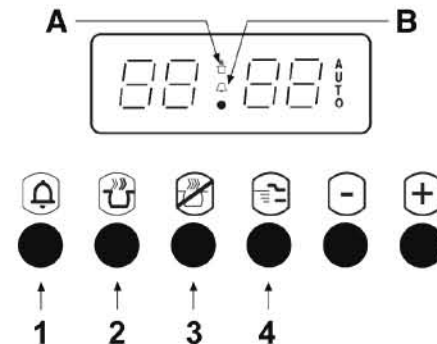


Кога ќе истече времето, зуењето се активира и во исто време се исклучува и фурната. За да ја вратите фурната на рачно работење, без одбројувач, свртете го копчето назад до првата позиција, свртете го насока обратна од стрелките на часовникот за еден засек додека референцата на копчето не се поклопи со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

6 копче на електронски програмер

Прилагодување на тековното време

Кога ќе се вклучи фурната, дисплејот покажува 0.00. Притиснете ги копчињата (1) и (2) во исто време и прилагодете го времето, и притиснете (-) и (+) копчињата околу 4 секунди; фурната ќе продолжи да работи рачно и може да се користи без програмирање.



Генерални забелешки

- Меѓу 10.00 навечер и 6.00 наутро, јачината на дисплејот постепено се намалува.
- Ако не е исклучен (како што покажуваат упатствата) зуењето се исклучува по 2 минути.
- Секое програмирање кое е опишано подолу се активира околу 4 секунди по прилагодувањето.
- 23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање
- Сите програмирања се исклучуваат кога има прекин на напојувањето односно кога ќе нема струја. Кога повторно ќе се воспостави електрично напојување дисплејот трепка и покажува 0.00. Да го активирате програмирањето, прилагодете го тековното време и програмата повторно.

Своно на одбројувачот

Да го користите како едноставно своно на зуење, притиснете го копчето (1) и програмирајте го саканото време, притиснете ги копчињата (-) и (+) околу 4 секунди; тековното време повторно ќе се појави и ќе се активира симболот (B). да го исклучите зуењето, притиснете кое било од копчињата од (1) до (4); симболот (B) се деактивира.

Програмирање прекин на печењето

Да започнете да печете веднаш и автоматски да го прилагодите траењето, постапете на следниот начин:

- Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање на функции и на термостатот
- Притиснете го копчето (2) и прилагодете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди.

Тековното време се појавува и индикаторското светло (AUTO) останува вклучено. Преостанатото време на печење може да се контролира со притискање на копчето (2), или времето може да се смени со повторување на истата постапка.

Ресетирајте го времето за печење да ја избришете прилагодената програма, и кога ќе се појави актуелното време, притиснете го копчето (4) да ја ресетирате рачната функција.

Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) да го исклучите звучниот сигнал.

Притиснете го копчето (4) да го вратите програмерот на рачна функција.

Прилагодување на почетокот и крајот на печењето

Да го програмираме почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање функции и на термостатот
- Притиснете го копчето (2) и прилагодете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди
- Притиснете го копчето (3) и прилагодете го времето кога сакате да заврши печењето на истиот начин.

Тековното време ќе се појави и светлото (AUTO) ќе се вклучи кога ќе почне готвењето. Да ја избришете прилагодената програма, ресетирајте го времето на печење на 0.00, кога актуелното време ќе се појави, притиснете го копчето (4) да го ресетирате на рачна функција. Штом ќе заврши програмата на печење, звучниот сигнал ќе се активира и фурната автоматски ќе се исклучи. Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) да го исклучите звучниот сигнал. Притиснете го копчето (4) да го вратите програмерот на рачна функција.

Безбедносно заклучување за децата

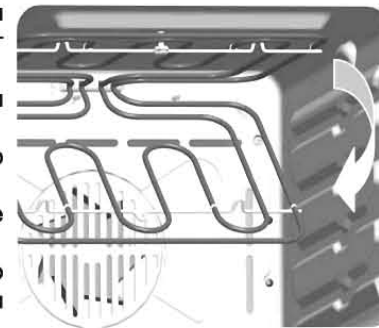
Програмерот има безбедносно заклучување кое ја стопира програмата за печење и фурната;

Да се активира заклучувањето:

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди
- дисплејот покажува "ON"; пуштете ги копчињата
- Притиснете (+); дисплејот покажува "OF" и симболот "..копче.."

Сега почнува да работи безбедносниот заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..".

- 1 Предупредување: проверете дали сите контроли се на "OFF" позиција и почекајте да се изладат елементите од решетката.
- 2 Потпрете го предниот дел од решетката додека ги отстранувате завртките кои ја држат решетката.
- 3 Слуштете го предниот елемент внимателно до долу.
- 4 При чистење, внимавајте да не ја виткате решетката премногу.
- 5 Кога чистењето е завршено, внимателно отстранете ги сите хемикалии од чистењето и водата од решетката.
- 6 Внимателно подигнете го предниот дел во позиција и прицврстете ги навртките.

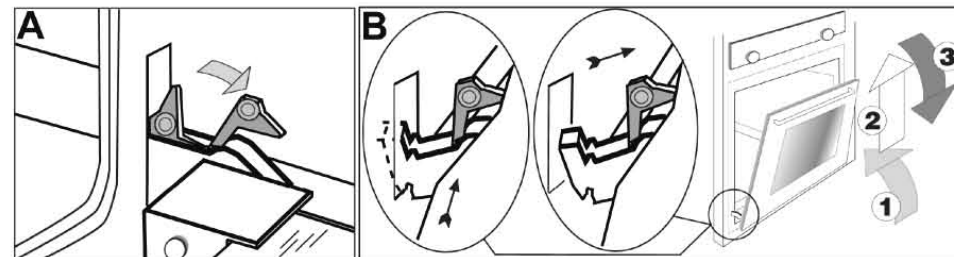


⚠ никога не користете ја фурната со решатката да виси надолу

Чистење на вратата на фурната

1. Оставете ја широко отворена вратата
2. Подигнете ги U навртките, комплетно завртете ги до каде можат најдалеку да се придвижат кон надвор. (слика. A).
3. Свртете ја вратата кон затворена позиција се додека не се потпре на U навртките. Вака пружината се блокира. Продолжете со затворањето на вратата, ментежите може да се извадат д отворите, заедно со предниот дел на фурната. (слики 1, 2, 3 од слика. B).

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



Вадење на стаклото на вратата

Потекло на храната	Квантитет Кг	Полица бр.	Температура на фурната °C	Пред-загревање во минути	Време во минути
Телешки котлети	1	3-4	200	5	8-10
Јагнешки котлети	"	"	"	"	12-15
Џигер	"	"	"	"	10-12
Ролат од дробено месо	"	"	"	"	12-15
Телешко срце	"	"	"	"	12-15
Печено во кошулица	"	"	"	"	20-25
Пола пилешко	"	"	"	"	20-25
Рибни филети	"	"	"	"	12-15
Полнети домати	"	"	"	"	10-12

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

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

Генерално чистење

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

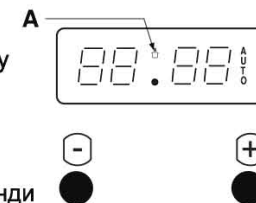
Фурните со бакарна површина: бакарните површини имаат посебна заштита. За да ја одржите површината чиста, Ви препорачуваме, кога фурната е ладна со мека и чиста крпа и неутрален детергент да ја избришете нежната површина. Никогаш не користете абразивни средства.

Не чистете со млаз пара.

Фурни со горни решетки со накусување за чистење

Деактивирање на заклучувањето:

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди
- Дисплејот покажува "OF ":", пуштете ги копчињата
- Притиснет (+);дисплејот покажува "ON"



Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време.

2 копче за електронски прекин

Прилагодување на тековното време

Кога ќе се прекине електричното поврзување, дисплејот трепка и покажува 0.00. Притиснете го двете копчиња во исто време и прилагодете го часот со притискање на копчињата (+) и (-) за 4 секунди; Фурната останува на рачно работење и може да се користи без понатамошно програмирање.

Општи забелешки

- Ако сигналот не се деактивира (како што е покажано претходно), се исклучува по 2 минути.
- Сите програмирања опишани се активираат по 4 секунди од прилагодувањето
- Кога ќе дојде до прекин на струјата, сите програмирања се бришат. Кога повторно се воспоставува, дисплејот трепка и покажува 0.00. Да ја вратите повторно во функција фурната, прилагодувањето го часот и програмата повторно.

Прилагодување за прекин на печењето

Да го почнете печењето, и автоматски да го прилагодите времето постапете на следниот начин:

- Одберете ја потребната функција и температура на бирачот за функции и на термостатот.
- Прилагодете го времето на печење со копчињата (+) и (-).
- Дисплејот го покажува времето за печење и симболот (A).

Прилагодете го времето на печење на 0.00 да ја избришете програмата и откако ќе се појави часот, притиснете едно од копчињата да ресетирате на рачна функција (симболот (A) е исклучен).

Штом времето за печење ќе измине, сигналот се активира и фурната автоматски се исклучува, (часот се појавува и симболот (A) трепка). Да го исклучите сигналот и да ја вратите фурната на рачно работење притиснете едно од копчињата (симболот (A) исчезнува).

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦАТА

Програмерот има безбедносно заклучување кое ја стопира програмата за печење и фурната;

Активирање на заклучувањето:


- Притиснете ги копчињата (+) (-) во исто време околу 8 секунди
- Дисплејот покажува "ON"; пуштете ги копчињата.
- Притиснете (+); дисплејот покажува "OF" и симболот "..копче.." Сега почнува да работи безбедносното заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..".

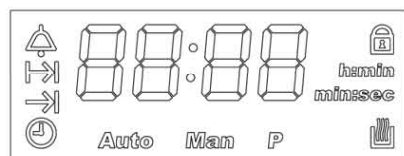
Деактивирање на заклучувањето:


- Притиснете ги копчињата (+) (-) во исто време околу 8 секунди
- Дисплејот покажува "OF "; пуштете ги копчињата
- Притиснет (+); дисплејот покажува "ON"

Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време.

Електронски сензорен програмер

Прилагодување на тековното време
Кога ќе се поврзе во струја, "12:00" и симболот  трепка на дисплејот. Со допир на контролните копчиња (+, - or SELECT), појавува симболот MAN и може да се прилагоди времето, со притискање на - или + копчињата за 5 секунди.



Следните прилагодувања на времето може да се направат со допирање на SELECT копчето се додека  симболот не трепка и да потоа да се прилагоди времето како што е опишано.

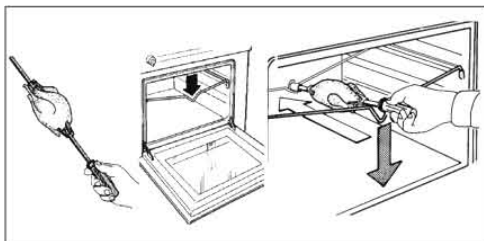
Општи забелешки

- Прилагодување на тековното време додека е активна автоматската програма ќе ја прекине програмата.
- Јачината на зуењето може да се прилагоди со контролното копче SELECT се додека не се појави нивото (L1, L2 or L3) и тогаш притиснете + или -. Ако не е исклучено, зуењето автоматски се исклучува по 7 минути.
- 23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање
- Сите програмирања се исклучуваат кога има прекин на напојувањето односно кога ќе снема струја. Кога повторно ќе се воспостави електрично напојување дисплејот трепка и покажува 12.00. Да го активирате програмирањето, прилагодете го тековното време и програмата повторно.

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

Видови храна	Број на полица	Температура на фурната	Време во минути
	4 3 2 1		
ХРАНА			
Долготрајно печење месо	2	220-MAX	Зависи од квт.
Брзо печење на месо	2	225-MAX	50-60
живина(патка итн.)	1	210-MAX	150-180
Пилешко месо	2	225-MAX	50-60
Дивеч	1	200-225	Зависи од квт.
Риба	1	180-200	20-25
Теста			
Божиќна торта	1	160-200	60-70
Торта од слива	1	170-180	90-100
Торта со портокал	1	170-180	80-100
Солени колачи			
Бриоши	2	200	40-45
Лиснато тесто	2	215-230	35-40
Пандишпан	2	215	30-40
Колач со белка и шеќер	2	200-215	30-35
Полнето лиснато тесто	1	140	60-80
Овошна торта(тесто без квасец)	2	215-230	30
Овошна торта(тесто со квасец)	2	MAX	30-35
	2	230	20-30

Потпрете ја целата на потпорната решетка со помош на прстенот на прачката на раженот поставен на рачката. Ставете тава во која ќе капе маснотијата. Тргнете ја рачката на при печењето. Таа служи само полесно да се извади храната кога ќе заврши печењето.



ПЕЧЕЊЕ

Циркулацијата на воздух во фурната обезбедува моментална дистрибуција на топлина. Предзагревање на фурната не е повеќе потребно.

Но како и да е, за деликатесни колачи, фурната може да се предзагрее.

Неколку тави за готвење можат да се постават во фурната, но притоа да се внимава да не се користи првата полица почнувајќи од горе. Други видови на храна (риба, месо и др.) можат исто така да се приготвуваат истовремено, а да не дојде до мешање на вкусови и миризби. Повеќенивовското готвење е возможно поради тоа што, иако имаат различно време на приготвување, температурата на готвење на различни видови на храна е иста.

ОДМРЗНУВАЊЕ

Одмрзнувањето е исто како на собна температура само што е побрзо. Ако се потребни 10 часа во фрижидер со одмрзнувањето во фурна се редуцира на еден час за еден килограм месо. Поставете го месото во неговото пакување на тавата. Ставете го во фурната.

ПЕЧЕЊЕ СО ПОТПЕЧУВАЊЕ

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



ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ

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

Забелешки:

- За печење на говедско, телешко, свинско и мисиркино месо со коски, зголемете го времето во табелата за околу 20 минути.
- Индикациите во табелата за употреба на полиците се најдобри во случај на печење на неколку нивоа.
- Времето опишано во табелата се однесува на печење само за еден вид храна. Ако ставите повеќе јадења, зголемете за 5-10 минути.


Своно на одбројувачот


Да го користите како едноставно своно, допрете го SELECT контролното копче се додека не почне да трепка симболот , прилагодете го потребното време, притиснете + или -, по околу 5 секунди  симболот престанува да трепка и времето за старт се намалува. Да го измените времето или исклучите, притиснете + или -.


Кога ќе истече времето, допрете било кое од сензорните копчиња да го деактивирате сигналот на зуење. Максималното време кое може да се прилагоди е 99 минути.

Програмирање прекин на печењето

Да го програмираат почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:



- Ставете го јадењето во фурната и одберете ја функцијата за потребното печење и одберете ја температурата на копчето за бирање функции и на термостатот
- Допрете SELECT симболот неколку пати се додека не се појави симболот  кој трепка и прилагодете го времето на печење за 5 секунди и притиснете + или -.


По неколку секунди, ќе се појави тековното време,  и  симболите ќе се останат вклучени.

Преостанатото време може да се провери со притискање на SELECT симболот се додека не се одбере  симболот, промени или исклучи со притискање на + или -. Кога ќе истече времето, се слуша сигнал на зуење и фурната се исклучува автоматски, на дисплејот се појавува 0.00 и MAN трепка. Да го деактивирате зуењето, притиснете кое било копче; допрете го SELECT за да го вратите програмерот на рачна функција, MAN симболот престанува со трепкање и фурната може повторно да се користи.

Прилагодување на почетокот и крајот на печењето

Да го програмираат почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Допрете го контролното копче SELECT се додека  симболот не се појави, прилагодете го времето на печење со притискање на + или - околу 5 секунди.
- Допрете го контролното копче SELECT повторно се додека  симболот не го одберете да се прилагоди крајот на готвењето.
- Ставете го јадењето во фурната и одберете ја функцијата за потребното печење и одберете ја температурата на копчето за бирање функции и на термостатот.

Печењето ќе започне од крајот на времето на готвење минус времето на готвење. 5 секунди по ослободување на контролните копчиња тековното време ќе се појави повторно и AUTO ќе остане активно како и симболот  на почетокот на готвењето.


Кога ќе истече времето, се слуша сигнал на зуење и фурната се исклучува автоматски, на дисплејот се појавува 0.00 и MAN трепка. Да го деактивирате зуењето, притиснете кое било копче; допрете го SELECT за да го вратите програмерот на рачна функција, MAN симболот престанува со трепкање и фурната може повторно да се користи.

Да ја откажете програмата, исклучете го времето на печење.

Безбедносно заклучување

Овој електронски програмер има функција да ја заклучи фурната или прилагодените програми.

Заклучувањето не работи кога одбројувачот е активен.

Активирање: допрете го + контролното копче околу 5 секунди а потоа  симболот ќе се појави.

Забелешка:

- Ако заклучувањето е активирано, со дисплејот кој го покажува таковното време е без прилагодена програма (прекин на печењето или почеток и прекин на печењето) фурната е заклучена.
- Ако е активирано додека работи фурната или одбраната програма прекин на печењето или почеток и прекин на печењето, заклучувањето спречува промена на програмите.

Деактивирање: допрете го + контролното копче околу 5 секунди.

ЗАБЕЛЕШКА : во случај на прекин на електричната енергија, при најмногу повторно воспоставување, заклучувањето ќе биде активно.

Светло на термостатот



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

БЕЗБЕДНОСЕН ТЕРМОСТАТ

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

Мотор на ладење

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

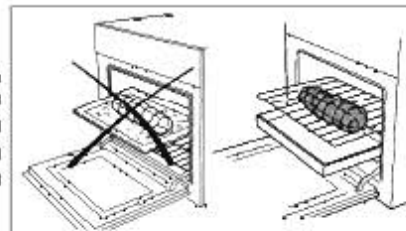
ПЕЧЕЊЕ ВО ФУРНА

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

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

Практични совети да заштитите енергија

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



Основни совети

Фурната нуди различни типови на греење.

- традиционално греење за печење
- вентилаторно греење за печење на коленца, бисквити и др.

Доколку одберете вентилаторно греење најдобрата можна употреба би требало да биде направена со неговата предност: да зготвите замесени коленца на различни полици или да приготвите комплетно мени шталејќи време и ел. енергија.

Вентилаторно греење

Оваа функција создава континуирана циркулација на топол воздух така што дозволува истовремено готвење на две нивоа (полици). Температурите се помали од традиционалните.

Традиционално греење

Ова е особено погодно за печење на леб и сунѓерести колечки. Добро правило е храната да се постави кога ќе се постигне температура за готвење, односно кога сијаличката на термостатот ќе се изгаси.

ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА

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

Употреба на ражњот (ако го има) Ставете ја храната која ќе се пече и внимавајте да ја ставите меѓу двете вилушки за да нема оптоварување на моторот на ражњот. Ставете ја шипката на ражњот на дупката на моторот на видот на фурната, и внимавајте добро да ја наместите на задниот дел.