Eurolux

THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES



EO4 10ME RDXS



EO4 10ME RXS



EO4 10ME RBK

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN USE AND INSTALLATION MANUAL

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 3
SRB УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ 32
MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА 61
AL UDHËZUES PËR PËRDORIM 90
EN USE AND INSTALLATION MANUAL.....119

Уважаеми Клиенти,

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

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

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

Прочетете цялото ръководство. Запазете ръководството по време на употребата на продукта. Ако предадете продукта на някой друг, дайте му и ръководството.

Това ръководство за експлоатация е подготвено за множество модели. Някои от споменатите функции може да не са налични във Вашия продукт

Символ	Значение
	Важна информация
	Предупреждение - Внимание
	Риск от електрически удар
	Риск от пожар

1. Важни съвети за безопасност

Прочетете внимателно ръководството преди монтаж и употреба на уреда. Уредът не се покрива от гаранцията в случай на неправилен монтаж или употреба, извършена от лице, което не е специалист.

⚠ Основни предупреждения

Следвайте инструкциите за безопасност.
• Прочетете и другите документи, предоставени заедно с уреда.
• Ръководството за потребителя може да е подходящо за повече от един модел.
• Съхранявайте го на леснодостъпно място за бъдеща употреба.
• Изключете всички захранващи връзки преди монтаж, поддръжка и ремонт.
• Ако уредът е повреден, не го използвайте.
• Ако има защитен желатин върху панела или капака на устройството, моля, отстранете го.
• Дръжте деца под 8 години и домашни любимци далеч по време на и след употреба на уреда.
• Опасно е за деца под 8 години да докосват уреда без надзор от възрастен и да го използват самостоятелно.
• Този уред може да се използва от деца на 8 или повече години и от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или недостатъчен опит и/или знания, при условие че са под наблюдение или са инструктирани как да използват уреда безопасно и са разбрали произтичащите от това опасности.
• Дръжте опаковъчните материали далеч от деца, изхвърлете ги на място, недостъпно за тях.
• Не допускайте влажна опаковка в контакт с устата. Дръжте я далеч от деца.
• Уредът не трябва да се поддържа и почиства, докато децата не са под надзора на възрастни.
• Уредът е предназначен само за готвене. Не използвайте уреда за цели като отопление на помещението.
• Докато фурната е гореща, тавата и аксесоарите могат да се нагреят; използвайте ръкавици за фурна или подобни артикули, когато ги поставяте и изваждате.
• Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
• Поддържайте свободно пространството около всички отделения, където има циркулация на въздух.
• Ако използвате намаслена хартия за печене, в никакъв случай не допускайте хартията да докосва дъното на фурната.
• Не приготвяйте храна със силни алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при висока температура и може да се запали при контакт с горещи повърхности.
• Проверете дали уредът е изключен след употреба.
• Контролирайте времето за готвене.

⚠ Електрическа опасност

⚠ Съществува риск от токов удар.

Уредът трябва да бъде ремонтиран от оторизиран сервиз, ако е повреден.

• В случай на повреда, изключете уреда и прекъснете електричеството.

• Поради риск от токов удар, не мийте уреда, като пръскате или изливате вода върху него.

• Ако лампата ще се сменява, изключете уреда от електрическия контакт, за да избегнете токов удар.

• Нашата компания не носи отговорност за каквито и да е щети, възникнали в резултат на употреба на уреда без електрическо свързване в съответствие с местните разпоредби.

• В никакъв случай не докосвайте щепсела с мокри ръце.

• За да изключите уреда от електрическия контакт, издърпайте щепсела от контакта, като го държите с ръце, а не за кабела.

• Докато уредът работи, задната му повърхност също се нагрява. Електрическите връзки не трябва да докосват задната му повърхност.

• Изключвайте уреда от контакта по време на операции като почистване, ремонт и поддръжка.

• Не прекарвайте свързващите кабели върху повърхност, която се нагрява. Ако кабелите се стопят, те могат да причинят късо съединение или пожар.

⚠ Не се опитвайте да гасите огъня с вода.

• Изключете уреда от електрическия контакт и се опитайте да покриете огъня например с противопожарно одеяло, за да предотвратите контакт на огъня с въздуха.

• Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, подходящ за стойността на тока, посочена на етикета на типа на продукта. Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да са на леснодостъпно място. Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, прекъсвач) на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, който отговаря на електрическите разпоредби и разделя всички полюси от мрежата.

⚠ Риск от нараняване

• Ако има пукнатина по стъклото на вратата на фурната или е било подложено на удар, стъклото може да се счупи и да се разпръсне.
• За почистване на стъклото на вратата на фурната не използвайте силни и абразивни почистващи препарати или метални стъргалки.
• Не докосвайте нагревателните/захранващите елементи.
• Пантите на вратата на уреда могат да блокират вратата по време на движение. Не се дръжте за частта, която съдържа пантите.
• Никога не оставяйте запалими материали или окислители в уреда.
• Не загрявайте стъклени буркани и консерви. Създаденото налягане може да доведе до експлозия на буркана.
• Не поставяйте тавата близо до запалими материали или окислители след готвене.
• Вратата на фурната може да се състои от 2, 3 или 4 стъкла. Не използвайте вратата на фурната с извадено стъкло.
• Потребителят не трябва да носи фурната сам без ръкавици.

Предназначение на фурната

Уредът е предназначен за готвене. Не го използвайте за други цели, например за отопление.
• Уредът е проектиран за домашна употреба. Използвайте го само в затворено пространство.
• Фурната може да се използва за размразяване, пържене или гриловане на храна.
• Не използвайте фурната за сушене, като окачвате кърпа или дрехи на дръжката ѝ.

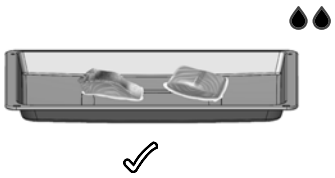
2. Защита на околната среда

Икономия на енергия

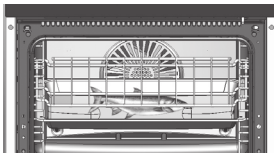
За да научим какво трябва да се прави, докато готвим храна във фурната, първо трябва да поговорим за предварителното загряване. Трябва да прилагате предварително загряване само когато е необходимо. Обърнете внимание да не прилагате предварително загряване за повече от 10 минути.

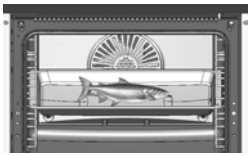
- Преди готвене поставете замразената храна във фурната и използвайте функцията "Размразяване".





• Не оставяйте ненужни аксесоари в муфела на фурната.





• Можете да готвите повече от една храна едновременно на телената решетката. По този начин пестите топлина.





• Вратата на фурната причинява загуба на топлина всеки път, когато се отвори. Поради тази причина не трябва да отваряте вратата на фурната, освен ако не е крайно необходимо. Когато трябва да отворите вратата на фурната, обърнете внимание да я затворите възможно най-скоро.





Съответствие с Директива WEEE и изхвърляне на продукта като отпадък



Изхвърлете стария продукт по начин, който не вреди на околната среда. Върху този продукт има символ (WEEE), който показва, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване трябва да се събират разделно. Това означава, че оборудването трябва да се третира в съответствие с Директива 2002/96/ЕС на Европейския съюз за рециклиране или демонтиране, за да се сведе до минимум въздействието му върху околната среда. За допълнителна информация, моля, обърнете се към местните или регионалните власти. Електронните продукти, които се предават за контролирано събиране на отпадъци, представляват потенциална опасност както за околната среда, така и за човешкото здраве, поради вредните материали, които съдържат. Можете да се консултирате с Вашия оторизиран търговец или с центъра за събиране на отпадъци във Вашата община относно начина, по който можете да изхвърлите продукта. Преди да изхвърлите продукта, изключете захранващия кабел и счупете заключването на капака, ако има такъв, за да предпазите децата от опасност.

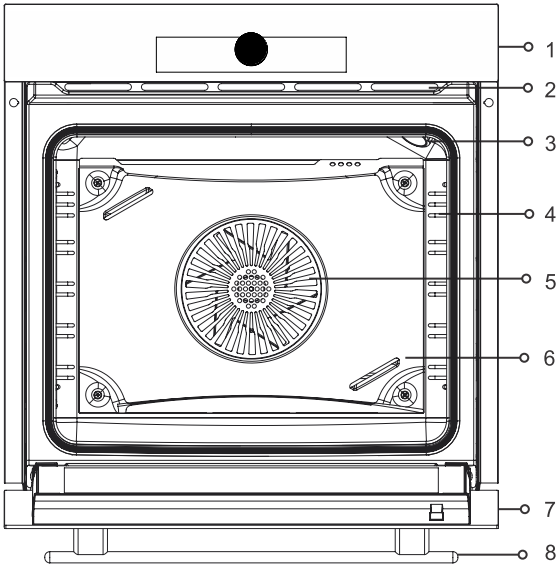
ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Напрежение / Честота	220-240V~50/60 Hz
Дължина на кабела	Със щепсел тип F 3 x 1.50 x 1200 mm
Габаритни размери (В / Ш / Д)	595 mm/595 mm/547 mm
Основна фурна	Мултифункционална
Мощност на лампата	25 W
Термостат	50-Max°C
Долен нагревател	1200 W
Горен нагревател	1100 W
Турбо нагревател	2000 W
Грил	2450 W

Важно: Информацията за енергийния етикет е посочена съгласно стандартите EN 60350-1 / IEC 60350-1 за електрически фурни от битов тип. Стойностите са определени според стандартното натоварване, функциите за долен-горен нагревател или нагряване с вентилатор (ако има такъв).

ⓘ Свойствата подлежат на промяна без предварително уведомление с цел повишаване на качеството на продукта.

3. Представяне на уреда

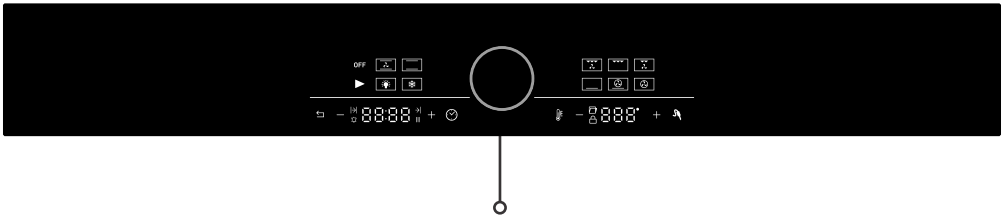
Общ преглед



1- Контролен панел
2- Отвори за въдушна вентилация*
3- Осветление на муфела ***
4- Телени лавици ****
5- Вентилатор
6- Предпазен капак на вентилатора **
7- Капак
8- Дръжка

***Отворите за въдушна вентилация** могат да са отворени или затворени, в зависимост от Вашия модел
****Предпазният капак на вентилатора** може да не е наличен в зависимост от Вашия модел.
*****Местоположението на лампата за **осветление на муфела** може да бъде различно.
****** Лавиците могат да варират в зависимост от Вашия модел. Телените лавици са примерно изображение.

Контролен панел

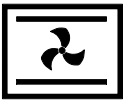
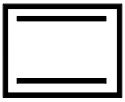


Копче за настройка

Използвайте това копче да изберете желаната функция, температура, да настроите времето и др.

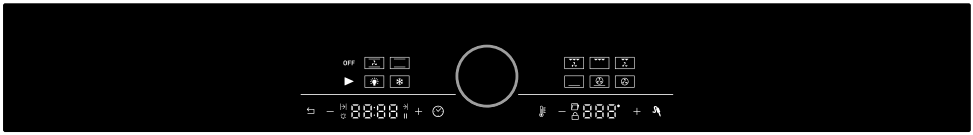
*Съответната енергийна стойност в режим на готвене с вентилатор е посочена въз основа на тази функция.
Проведените тестове са базирани на стандарт TS EN 60350 и регламент (EV) № 66/2014.

Видове нагряване и функции

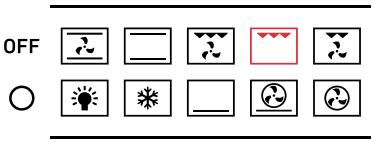
	Горен и Долен нагревател + Вентилатор	Включени са долен + горен нагревател + вентилатор. Тази функция е удобна за храни като месо, торти, бисквити. С помощта на вентилатор, циркулацията на въздуха се осъществява контролирано и равномерно във фурната.
	Горен и Долен нагревател	Храната се загрява по един и същи начин отдолу и отгоре. Включени са горен и долен нагревател. Това е удобно за храни като торти, сладкиши.
	Голям грил + Вентилатор	Грилът и вентилаторът работят заедно. Вентилаторът разпределя горещия въздух равномерно. Удобен е за готвене на големи месни ястия.
	Голям грил	Удобно е за печене на грил и пържене на големи и средни порции ястия. Загрява цялата площ под нагревателя. ⚠ По време на печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена.
	Малък грил + Вентилатор	Включени са малък грил и вентилатор. Можете да готвите храна, която изисква дълго време за готвене, като пестите енергия. Времето за готвене е по-дълго от другите функции. Не се препоръчва за квасена храна. **„Този режим е с най-висока енергийна ефективност.“**
	Турбо вентилатор	Турбо нагревателят ще се включи и ще сготви храната Ви равномерно с горещ въздух с помощта на вентилатор.
	Турбо вентилатор + долен нагревател	Включени са Турбо вентилаторът и Долния нагревател. Тази функция е удобна за приготвяне на пица.
	Долен нагревател	Включено е само долния нагревател. Ако долната част на ястието, което се готви, трябва да се изпече, използвайте тази програма към края на готвенето. Използвайте тази функция и за почистване с пара.
	Размразяване	Вентилаторът разпределя равномерно въздуха в муфела на фурната и размразява замразените храни като месо, хляб и сладкиши.
	Осветление на вътрешността на муфела	Това помага за осветяване на вътрешността на фурната. Когато я превключите в положение за осветление на фурната, нагревателите и вентилаторът не работят. Светлината ще остане включена, докато фурната работи.

4. Използване на фурната

Ръководство за потребителя на цифров таймер с едно копче



▶	Индикатор за работа	⏸	Индикатор за пауза / стоп
|→	Индикатор за време на готвене	↩	Бутон за връщане назад
→|	Индикатор за край на времето на готвене	OK	Бутон за потвърждение
🕐	Индикатор на текущо време	+	Индикатор за увеличение
⏱	Индикатор за настройка на таймера	—	Индикатор за намаление
🔒	Заключване на контролния панел	🌡	Температурен индикатор

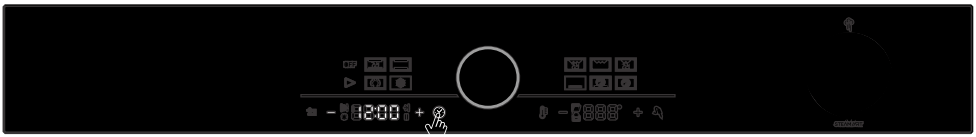


ⓘ Избраният режим се показва в червено на контролния панел. Когато е изключен, се показва „OFF“ (ИЗКЛ.)

Настройка на часовника 🕐

ⓘ Настройте текущото време, преди да използвате фурната.

Когато захранването бъде включено, всички индикатори ще светнат за 3 секунди. Часовникът е предварително настроен на 12:00, както е показано на дисплея. Използвайте бутоните - / + , за да промените текущото време, и докоснете и задръжте 🕐 за / 5 секунди, за да потвърдите промените.



Яркостта ще се намали след 1 минута. Зададеното време може да се промени с кратко докосване на:

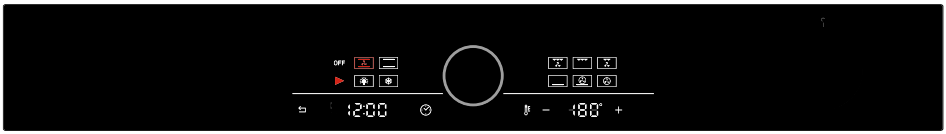
- бутон ⏲ или чрез задържане на
- бутон ⏲ за влизане в „Настройки“, за да промените текущото време.

Текущото време не може да се зададе след избор на програма за готвене. В този случай, за да зададете текущото време, завъртете копчето на „ИЗКЛ.“ (”OFF”), за да отмените програмата за готвене. След това влезте в „Настройки“, за да промените текущото време.

ⓘ В случай на прекъсване на захранването, часовникът ще се върне към фабричните си настройки и ще трябва да зададете текущото време отново.

Ръчно готвене

Изберете желания режим на готвене/печене. На дисплея ще се покаже препоръчителната температура. Използвайте бутоните - / +, за да увеличите или намалите температурата. Настройката ще се активира автоматично. (напр. 12:00) Дисплеят ще има вида, показан по-долу;

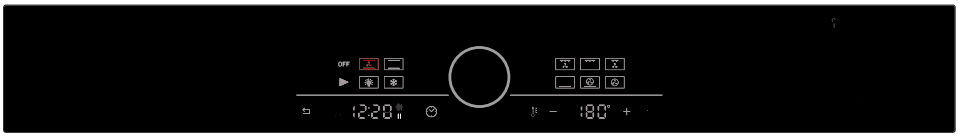


ⓘ Когато температурата достигне зададената стойност, индикаторът за температура 🌡 ще бъде червен. Можете да промените температурата с бутоните - / + по време на готвене.

Ако не въведете време, фурната няма да се изключи автоматично; ще трябва да го направите сами. Изключете фурната, като превключите в режим „ИЗКЛ.“ (OFF).

Пауза ||

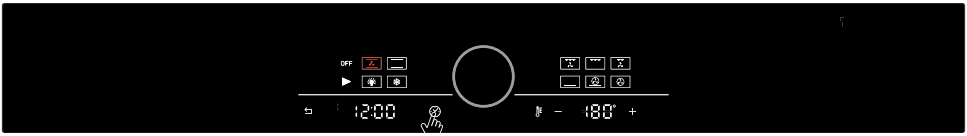
Докоснете и задръжте ⮌ , за да поставите на пауза/спрете готвенето. Дисплеят ще има вида, показан по-долу;

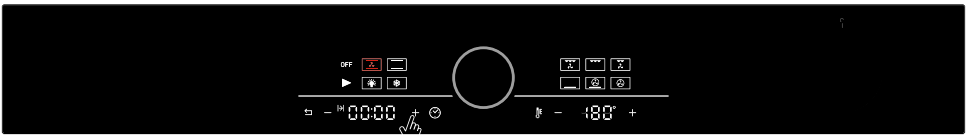


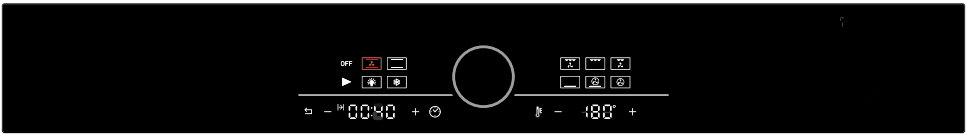
Докоснете отново ⮌ , за да възобновите готвенето.

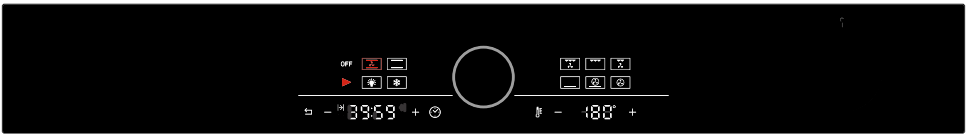
Автоматично готвене

За да започнете готвенето, изберете подходящия режим на готвене, температура и време за готвене. Докоснете ⏲ . Задайте подходящото време за готвене с помощта на бутоните - / + (напр. 40 мин.). Настройката ще се активира автоматично след 5 секунди.





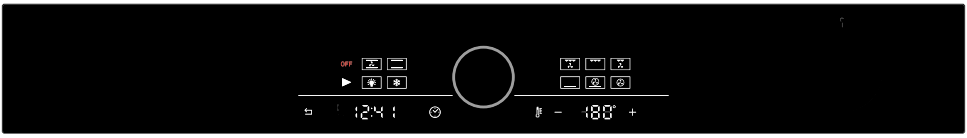




В края на времето за готвене 00:00 на дисплея ще се появи ‖ и 00:00 ще започне да мига и ще се чуе звуков сигнал за 30 секунди. Докоснете ⮌ , за да изключите звуковия сигнал. Когато е изключен, на дисплея се показват текущото време и температура.

- Когато процесът на готвене приключи, задайте режима на “OFF” („ИЗКЛ.“), за да изключите фурната.

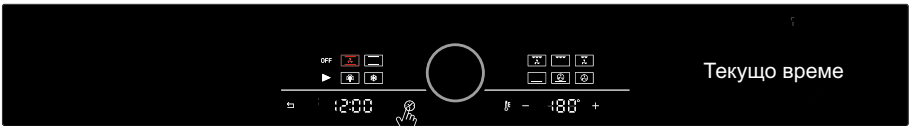
ⓘ За да спрете фурната преди зададеното време, както и за да отмените избраното време за готвене, задайте “OFF” („ИЗКЛ.“). Текущото време и температура се показват, когато програмата е отменена.

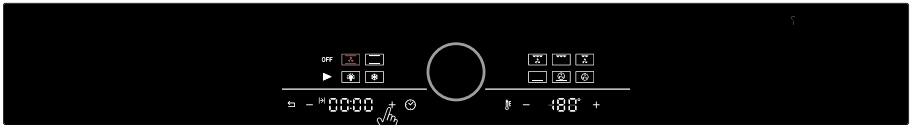


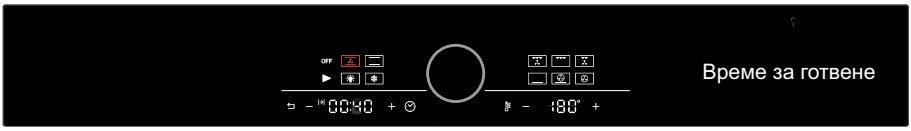
Задаване на времето за край на готвенето според Вашите предпочитания →|

Използвайте тази функция, когато предпочитате ястието Ви да е готово в определен час. Програмираното готвене Ви позволява да зададете времето за готвене и часа на деня, в който искате готвенето да приключи. Фурната автоматично ще стартира и ще спре процеса на готвене в зададения час. Тази функция изисква задаване на време.

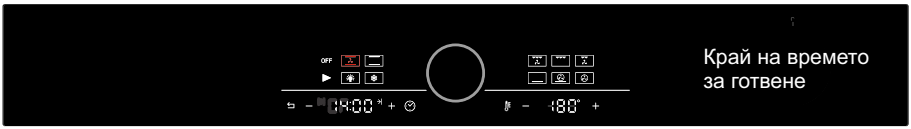
ⓘ Времето за край на готвенето не може да се зададе за видове нагряване с функция за грил. Докоснете ⏲. Задайте времето за готвене с помощта на бутоните - / +. Настройката ще се активира автоматично.

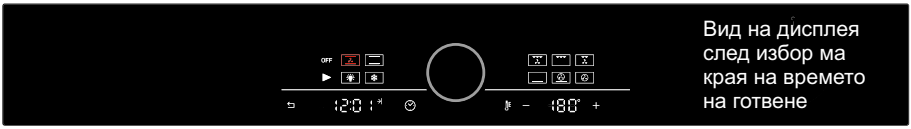


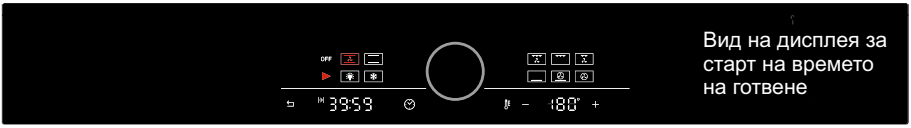


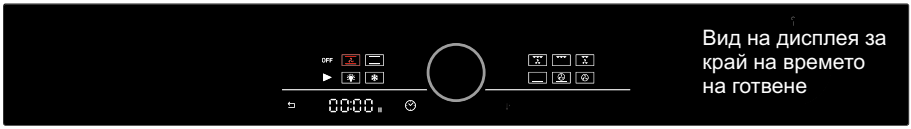


За да въведете карай на времето за готвене, докоснете ⏲.
Задайте времето за готвене, като използвате бутоните - / +.





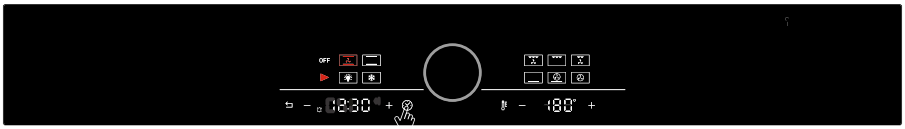




- За да изключите предупредителната аларма, натиснете бутона ↩
  Текущото време и температура се показват на дисплея, когато алармата е изключена. Когато процесът на готвене приключи, изключете фурната, като превключите функцията на OFF (“ИЗКЛ.“).

Настройка на аларма

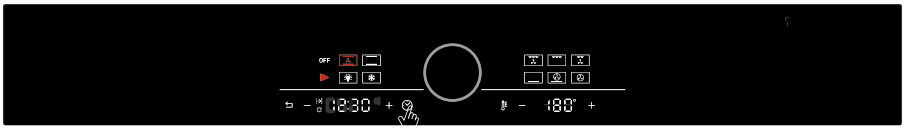
Докоснете и задръжте ⏲ а 3 секунди. Иконата за аларма 🔔 ще светне и текущото време ще мига. Използвайте бутоните - / +, за да настроите аларма. След като изберете, натиснете бутона ⏲ / след 5 секунди, това се потвърждава автоматично.



Текущото време ще се върне на дисплея, след като е настроена аларма. Звукът на алармата ще спре след 30 секунди и иконата на алармата ще се изключи. Докоснете ⮌, за да отмените алармата.

Настройване на аларма по време на готвене:

Натиснете и задръжте ⏲, когато се покаже програмата за готвене. На дисплеят ще се покаже текущото време. Въведете желаното време с



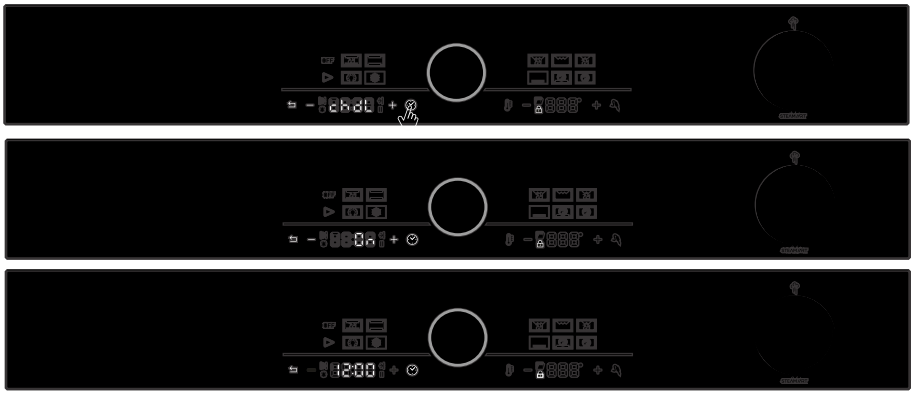
помощта на бутоните - / + и докоснете ⏲, за да потвърдите.

Настройки

За да използвате настройките, не трябва да работи програма за готвене. Трябва да се показва текущото време.

Заключване на контролния панел

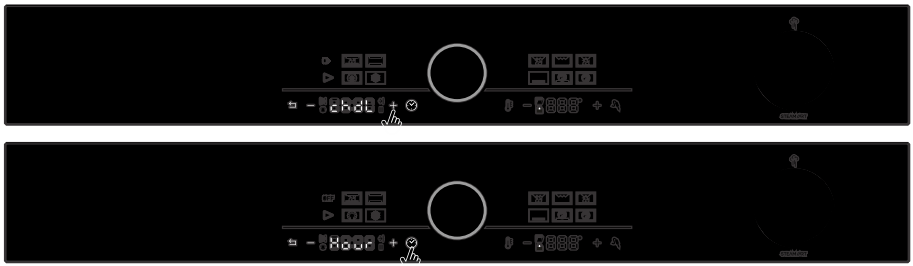
Активирането на функцията за заключване на иконите предотвратява нежелана намеса в контролния панел. Докоснете и задръжте ⏲, за да влезете в менюто chdl. Превключете от OFF („ИЗКЛ.“) на ON („ВКЛ.“) и докоснете ⏲, за да потвърдите.



Деактивиране на заключването на контролния панел
Докосването и задържането на ⮌ ще стартира обратното броене от 3, а иконата 🔒 изчезва, когато заключването на контролния панел е деактивирано.

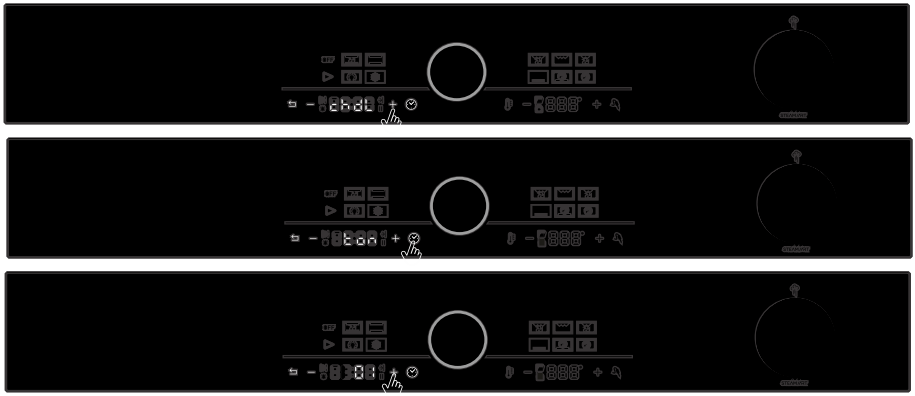
Настройка на часовника (Hour)

Докоснете и задръжте 🕒 , за да влезете в менюто. Докоснете бутоните - / +, докато на дисплея се покаже менюто **Hour**(„Час“), и докоснете 🕒 за да го изберете. Използвайте бутоните - / +, за да зададете текущото време. Докоснете 🕒 , за да запазите настройката.



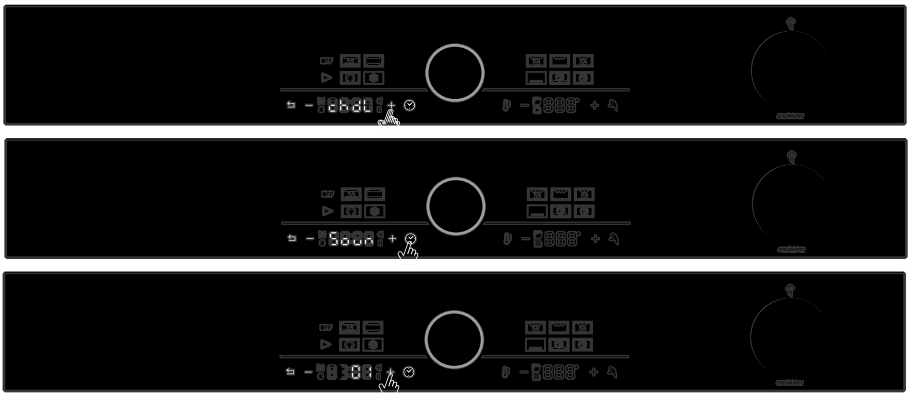
Промяна тона на бутоните на контролния панел (ton)

Докоснете и задръжте 🕒 за да влезете в менюто. Докоснете бутоните - / +, докато се покаже менюто **ton** и докоснете 🕒 , за да го изберете.
Използвайте бутоните - / +, за да изберете желаното ниво. И докоснете 🕒 , за да запазите настройката.



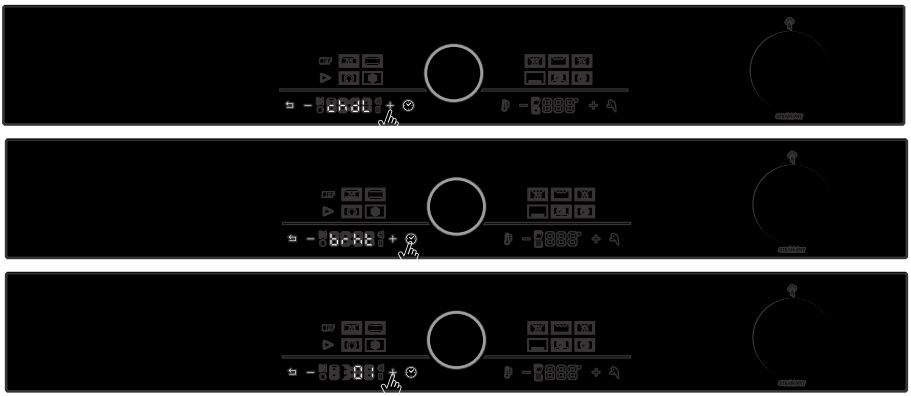
Промяна на тона на алармата (Soun)

Докоснете и задръжте ⏲ , за да влезете в менюто. Докоснете бутоните - / +, докато на дисплея се появи менюто **Soun**, и докоснете ⏲, за да го изберете. Използвайте бутоните - / +, за да изберете желаното ниво. И докоснете ⏲ , за да запазите настройката.

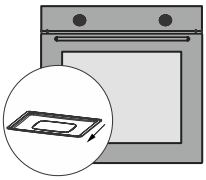
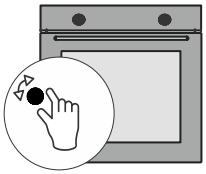
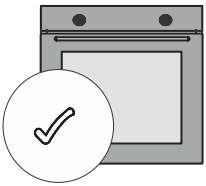


Промяна на яркостта на дисплея (brht)

Докоснете и задръжте ⏲ , за да влезете в менюто. Докоснете бутоните - / +, докато на дисплея се появи менюто **brht** и докоснете ⏲, за да го изберете. Използвайте бутоните - / +, за да изберете желаното ниво. И докоснете ⏲ , за да запазите настройката.



Първо загряване на фурната

	Отстранете етикетите и извадете аксесоарите, преди да използвате фурната.
	Избършете фурната с влажна кърпа и я подсушете. Вижте раздела **„Поддръжка и почистване“** и го прегледайте подробно**.**
	Извършете първото загряване, за да премахнете миризмата на новия уред. Включете фурната на позиция Долен + Горен нагревател ▭, със затворена врата, на 200° за 30 минути. След това проветрете помещението.
	Трябва да внимавате, когато отваряте вратата на фурната, тъй като след загряване може да се отдели пара. Поставете аксесоарите. Вашата фурна е готова за употреба.

⚠ Повърхностите стават по топли от нормалното по време на първата употреба. Поради тази причина не докосвайте фурната и дръжте децата далеч от нея.

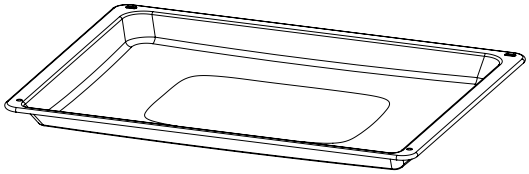
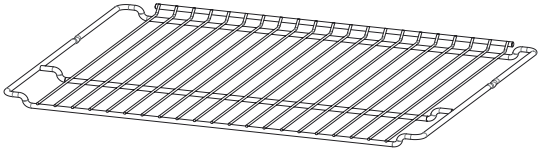
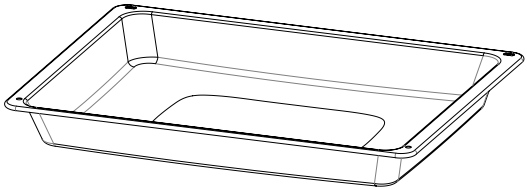
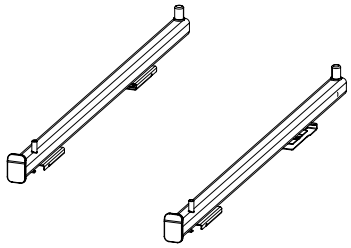
Ежедневно използване

• За да започнете готвенето, регулирайте термостата на фурната и настройте подходящата температура (Препоръки за готвене) за храната.
• Загрейте фурната предварително, ако е необходимо предварително загряване.
• След готвене оставете фурната да се охлади, докато вратата ѝ е отворена

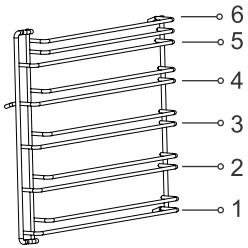
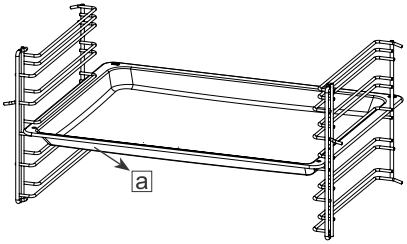
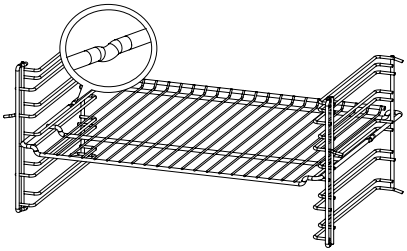
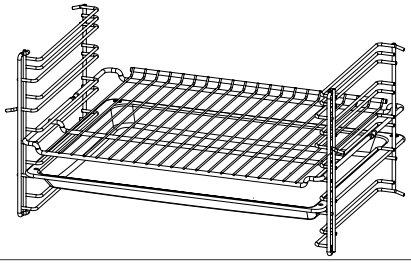
⚠ Когато времето за готвене приключи, не забравяйте да поставите копчето на позиция "OFF" ("ИЗКЛ".)

5. Аксесоари

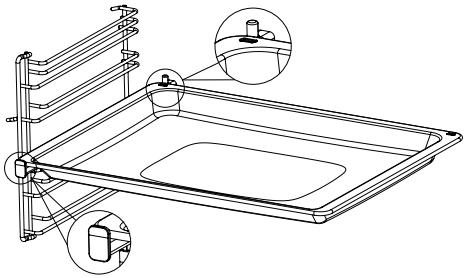
Аксесоарите, които се предоставят в зависимост от модела на уреда, варират. Аксесоарите, които са посочени в ръководството за потребителя, може да не са налични в продукта.
Използвайте оригиналните аксесоари, предназначени за уреда.

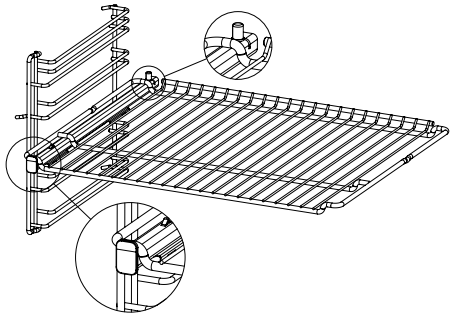
	**Стандартна тавичка** Предназначена е за замразени храни, торти, ястия с големи парчета месо, тестени изделия.
	**Телена решетка** Предназначена е за форми за кексове и суфлета и за поставяне на храна, която трябва да се пече върху решетката.
	**Дълбока тавичка** Можете да я използвате за яхнии, пържена храна на големи парчета и за събиране на капещите масла, когато печете храната на скара.
	**Телескопични водачи** Телескопичните релси могат да се извадят напълно от фурната. Контролирайте ястията си, като лесно движите тавичката и телената решетка.

Използване на аксесоари

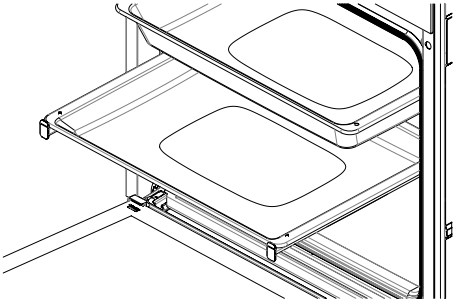
	Има модели с телени и саморегулируеми решетки. Решетката има 6 нива за готвене.
	Аксесоарите трябва да се поставят между две решетки, като страната с наклон трябва да е обърната към вратата на уреда.
	Вдлъбнатините в решетката предотвратяват падането ѝ от рафтовете и осигуряват безопасност.
	Можете да използвате тавичката като тава за отцеждане на печени на скара храни и месни ястия, като поставите заедно тавичката и решетката.

Използване на телескопичните водачи





Натиснете водачите докрай, без да поставяте тавата за печене или решетката върху тях.
Аксесоарите трябва да бъдат разположени между предните и задните езичета на водачите.



Ако ще готвите с повече от една тава, трябва да има известно разстояние между тях чрез системата от релси.

6. Препоръки за готвене

В таблицата можете да видите подробности за храната, която сме тествали в нашите лаборатории и чиито стойности за готвене са определени от нас. Времето за готвене може да варира в зависимост от напрежението на мрежата, вида и количеството на продуктите, които ще се готвят, и температурата. Като изпробвате, можете да промените стойностите, за да постигнете различни вкусове и резултати, подходящи за Вашето небце. Най-долната лавица на фурната е първата лавица.

***Препоръчва се 10 минути предварително загряване.**

Храна	Използван аксесоар	Функция на готвене	Позиция на лавицата	Температура (°C)	Продължителност на готвене (минути)
Торта в тава	Стандартна тавичка		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Торта във форма за торта	Форма за торта		2	170	25...30
			2	180	35...40
Бисквити	Стандартна тавичка		2	170	20...25
Малки кексчета	Стандартна тавичка		3	160	30…35
	Стандартна тавичка Дълбока тавичка		2 - 4	160	30…35
Сладкиши с фило тесто	Стандартна тавичка		2	200	40…45
			2	190	25…30
	Стандартна тавичка Дълбока тавичка		2 4	190	50...55
Пица	Стандартна тавичка		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Ръчно направена пица	Стандартна тавичка FRY/ART тавичка		2	Max.	5...10

Сладкиши	Стандартна тавичка		2	200	25...30
Риба	Стандартна тавичка		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазаня	Стъклен съд (правоъгълен) върху решетката		2	190	20...25
Пилешки бут	Стандартна тавичка		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Цяло пиле (2 кг)	Стандартна тавичка		2-3	30 мин. на макс., след това 60 мин. на 190ºC	90...95
			2-3	25 мин. на макс., след това 50 мин. на 190ºC	75...80
			3	25 мин. на макс., след това 45 мин. на 200ºC	75...80
Антрекот	Стандартна тавичка		3	25 мин. на макс., след това 20 мин. на 190ºC	45…50
Пандишпанова торта	Стандартна тавичка		3	190	7...10
	Стандартна тавичка Дълбока тавичка		1 - 5	190	8...13
Селски хляб	Стандартна тавичка		3	160	120

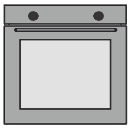
Таблица за приготвяне на храна с грил

Храна	Използван аксесоар	Функция на готвене	Позиция на лавицата	Температура (ºC)	Продължителност на готвене (минути)
Агнешки котлети	Телена решетка		4...5	Максимална.	25...30
Пиле на порции	Телена решетка		4...5	Максимална.	25...30
Риба	Телена решетка		4...5	Максимална.	20...25
Сандвич с хляб	Телена решетка		4...5	Максимална.	1...3

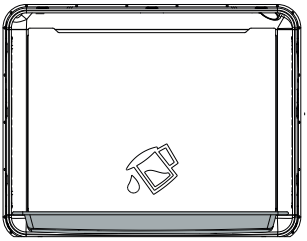
**Препоръчва се предварително 5-минутно загряване на фурната.

8. Поддръжка и почистване

ⓘ Преди да започнете процедури по поддръжка и почистване, изключете уреда от електрическия контакт, за да избегнете токов удар.
⚠ Преди да извършите поддръжка, уверете се, че уредът е студен.
Можете да удължите живота на уреда, като извършвате редовна поддръжка и почистване. Можете да свалите вратата, стъклото и решетките за почистване.

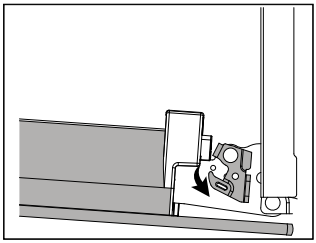
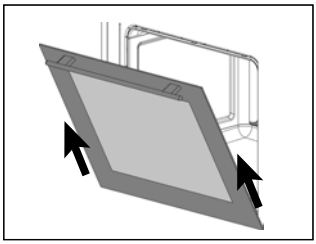
 Препоръки за почистване	Не използвайте надраскващи, абразивни инструменти като ножове, четки върху вътрешните и предните части, тавите и други части на уреда. Почистете уреда с топла вода и сапун и подсушете с мека кърпа.
 Почистване на аксесоарите	Почистете и подсушете добре аксесоарите след употреба. Не мийте аксесоарите в съдомиялна машина.
 Ежедневна употреба	Уредът трябва да се почисти старателно след употреба. Отпадъците и натрупаните мазнини могат да причинят пожар.

Функция Почистване с пара

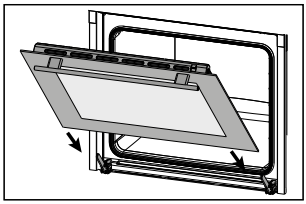
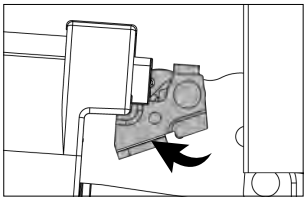


Замърсяванията могат лесно да се избършат, като се размекнат след готвене. Извадете всички аксесоари (ако има телена решетка) от фурната. Поставете единичната тава на дъното, като добавите малко вода в нея, изберете функцията „Долен нагревател“ ▭ и пуснете фурната на 100°C за 20 минути. В края на процедурата избършете вътрешността на фурната с влажна кърпа.

Демонтиране на вратата на фурната

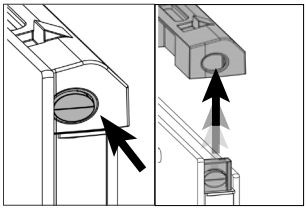
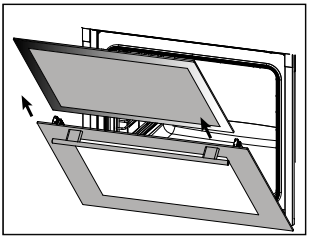
Стъпка 1	Отворете напълно вратата на фурната.	
Стъпка 2	Натиснете заключалката на пантите по посока на стрелката и ги отключете.	
Стъпка 3	Затворете вратата на фурната, докато се изравни с пантата. Изтеглете я навън по посока на стрелката.	

Монтиране на вратата на фурната

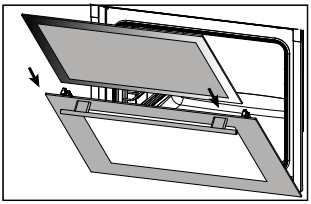
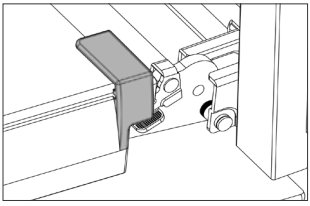
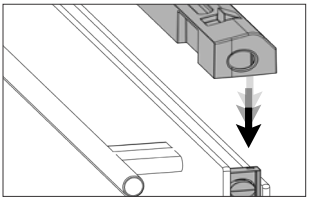
Стъпка 4	Поставете вратата на фурната в пантите по посока на стрелките.	
Стъпка 5	Отворете напълно вратата на уреда и превключете заключващите механизми на пантите в затворено положение по посока на стрелката. Затворете вратата на фурната.	

Демонтиране на стъклата на вратата на фурната

Броят на стъклата на вратата могат да варират в зависимост от модела

Стъпка 1	Отворете вратата на фурната наполовина.	
Стъпка 2	Натискайки дясната и лявата страна на горната пластмасова част, я издърпайте нагоре.	
Стъпка 3	Първо издърпайте вътрешното стъкло навън, след това средното стъкло също навън по посока на стрелката.	

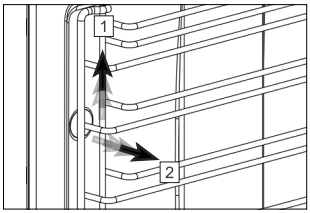
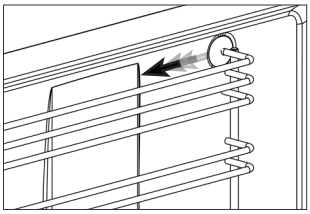
Монтиране на стъклата

Стъпка 4	Отворете вратата на фурната наполовина и първо плъзнете средното стъкло, а след това и вътрешното стъкло по посока на стрелката.	
Стъпка 5	Уверете се, че стъклата са поставени правилно в корпуса на страничната пластмасова секция.	
Стъпка 6	Поставете горната пластмасова част така, че да чуете щракване и затворете вратата на фурната.	

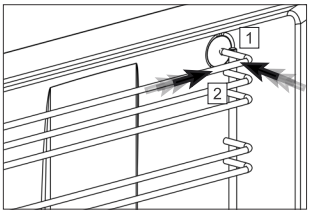
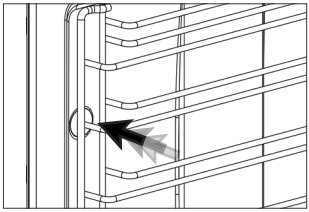
Демонтаж на страничните телени лавици

⚠ Телените лавици могат да се нагорещят, не ги докосвайте, когато са горещи. Изчакайте ги да изстинат.

ⓘ Процесът на почистване на страничните стени на фурната може да варира в зависимост от модела на уреда. Тази функция може да не е налична във Вашия уред.

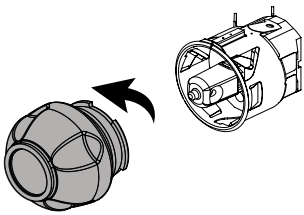
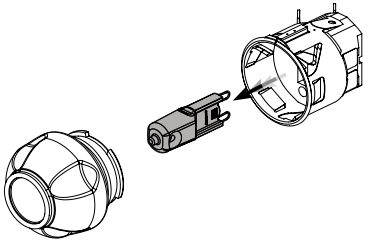
Стъпка 1	Първо, внимателно повдигнете лавицата от предния държач (1) по посока на стрелката и я извадете по указаното направление (2).	
Стъпка 2	След това издърпайте цялата решетка по посока на стрелката.	

Монтиране на страничните телени лавици

Стъпка 3	Центрирайте лавицата и първо я поставете в задния държач (1) и я натиснете (2).	
Стъпка 4	След това я притиснете върху предния държач. По този начин лавицата ще бъде закрепена.	

Смяна на лампата в муфела на фурната

⚠ Поради опасност от токов удар, уверете се, че захранването е изключено, преди да смените лампата. Лампата може да е гореща, изчакайте да се охлади.

Стъпка 1	Отворете напълно вратата на фурната.	
Стъпка 2	Завъртете стъклената плафониера и я отстранете.	
Стъпка 3	Изтеглете лампата по посока на стрелката и я подменете. Поставете обратно стъклената плафониера.	

9. Отстраняване на неизправности

Споменатите тук неизправности са ситуации, които могат да възникнат обикновено. Можете лесно да разрешите тези проблеми, без сами да се намесвате в продукта.

ⓘ Ако проблемът не може да бъде решен въпреки инструкциите, обадете се на търговеца, от който сте закупили уреда или на оторизирания сервиз. В този случай никога не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи	Вероятно уреда не е включен	Уверете се, че уреда е включен
	Електрическия предпазител може да е изгорял, да се е изключил или да е счупен	Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителя ако е изгорял или счупен, включете го, ако е изключил.
Докато уредът работи, излиза пара.	Фурната се използва за първи път.	По време на работа може да излиза пара. Това не е неизправност
Външната страна на фурната се нагрява твърде много по време на готвене.	Поставена е на място, което не се вентилира добре.	Изпълнете разстоянията, които са посочени в книжката с инструкциите.
Фурната не готви правилно.	Възможно е вратата на фурната да е отваряна често по време на готвенето.	Не отваряйте много често вратата, за да се гарантира, че вътрешната темпеартура не намалява.
Охлаждащият вентилатор все още работи след края на готвенето.	Вентилаторът работи за кратко, за да вентилира вътрешността на фурната.	Това не е неизправност.
Чуват се метални звуци, докато уредът се загрява или охлажда.	Звуците, които се чуват поради разширение на частите в резултат на нагряването, са нормални	Това не е неизправност.
Вратата не се затваря напълно.	Хранителни остатъци могат да залепнат във фурната и по вратата.	Почистете фурната.
Фурната не загрява	• Вратата може да е оставена отворена. • Функцията или температурата може да не са били настроени. • Може да лиспва електрическо захранване.	• Проверете вратата и се уверете, че е затворена напълно. • Превключете фурната на определената температура и/или функция.

Кодове на грешки на дигиталния часовник

Проблем	Решение
E3	Тази грешка се показва, когато има проблем с температурния сензор на фурната. Когато възникне тази грешка, фурната спира да работи и показва кода за грешка. Когато грешката изчезне, потребителят може да я изчисти от дисплея, използвайки сензорния панел, или да рестартира захранването на фурната. Когато грешката бъде отстранена, дисплеят на фурната показва текущото време. Ако грешката продължава след нулирането, трябва да се потърси техническа поддръжка.
E4	Тази грешка се показва, когато температурата във фурната е твърде висока. Когато възникне тази грешка, фурната спира да работи и показва кода за грешка. Когато грешката изчезне, с други думи, когато температурата във фурната падне, потребителят може да я изчисти от дисплея, използвайки сензорния панел, или да рестартира захранването на фурната. Когато грешката бъде отстранена, дисплеят на фурната показва текущото време. Ако грешката продължава след нулирането, трябва да се потърси техническа поддръжка.
ER02	Когато сензорните бутони на устройството се задържат натиснати продължително време, на екрана се появява предупреждението ER:02. Това не е грешка, а просто информационно предупреждение. Уверете се, че бутоните не се натискат неволно. Ако предупреждението продължава, проверете дали има вода, олио или други вещества по повърхността на бутона, почистете го и след това продължете процеса на готвене.

Poštovani korisnici

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali naš proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se da će isti da odgovori Vašim potrebama i zahtevima. Kada god smo Vam potrebni ne dvoumite se, potražite nas. Mi ćemo uvek biti uz Vas kada god Vam je to potrebno. Tu smo za saradnju i za pružanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode „Eurolux“.

Pročitajte ceo priručnik. Sačuvajte priručnik tokom upotrebe proizvoda. Ako proizvod predate nekome drugom, dajte mu i uputstvo.

⚠ Ovo uputstvo za upotrebu je pripremljeno za više modela. Neke od pomenutih karakteristika možda neće biti dostupne u vašem proizvodu.

Simbol	Značenje
	Važne informacije
	Upozorenje - Oprez
	Rizik od strujnog udara
	Rizik od požara

1. Važna bezbednosna upozorenja

Pažljivo pročitajte uputstvo pre postavljanja i upotrebe uređaja. Uređaj neće biti pokriven garancijom u slučaju nepravilnog postavljanja ili upotrebe od strane nestručne osobe.

⚠ Opšte napomene

- Pratite uputstva u vezi sa bezbednošću.
- Takođe pročitajte ostalu dokumentaciju koja se isporučuje uz uređaj.
- Uputstvo za upotrebu može biti korisno za više modela.
- Čuvajte ga na lako dostupnom mestu za buduću upotrebu.
- Isključite sve priključke za napajanje pre postavljanja, održavanja i popravke.
- Ako je uređaj oštećen, nemojte ga koristiti.
- Ako se na panelu ili poklopcu uređaja nalazi zaštitna želatina, uklonite je.
- Držite decu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce podalje tokom i nakon upotrebe uređaja.
- Opasno je za decu mlađu od 8 godina da dodiruju uređaj bez nadzora odrasle osobe i da ga koriste samostalno.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i/ili znanjem, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobili uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i da su razumeli opasnosti koje proizilaze.
- Držite ambalažni materijal van domašaja dece, odložite ga na mesto gde ne mogu da ga dohvate.
- Ne dovodite vlažno pakovanje u kontakt sa ustima. Držite van domašaja dece.
- Uređaj ne treba održavati i čistiti dok deca nisu pod nadzorom odraslih.
- Uređaj je namenjen samo za kuvanje. Ne koristite uređaj u nepredviđene svrhe kao što je grejanje prostorije.
- Dok je rerna vruća, pleh i dodaci mogu se zagrejati; koristite rukavice za rernu ili sličnu opremu kada ih stavljate i vadite.
- Ne koristite čistač na paru za čišćenje uređaja.
- Držite otvorenim prostor oko svih odeljaka, gde postoji cirkulacija vazduha.
- Ako koristite namašćeni papir za pečenje, nikako ne dovodite papir u kontakt sa dnom rerne.

- Ne pripremajte hranu sa jakim alkoholnim pićima. Alkohol isparava na visokoj temperaturi, može se zapaliti i izazvati požar u slučaju kontakta sa vrućim površinama.
- Proverite da li je uređaj isključen nakon upotrebe.
- Vodite računa o vremenu kuvanja..

⚠ Električna opasnost

⚠Postoji rizik od strujnog udara.

- Uređaj treba da popravi ovlašćeni servis ako je oštećen.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i isključite struju.
- Zbog rizika od strujnog udara, nemojte prati uređaj prskanjem ili polivanjem vode po njemu.
- Ako želite da zamenite sijalicu, isključite uređaj iz električne utičnice kako biste izbegli strujni udar.
- Naša kompanija nije odgovorna za bilo kakvu štetu koja bi nastala usled korišćenja uređaja bez povezivanja u skladu sa lokalnim propisima.
- Ni u kom slučaju ne koristite utikač mokrim rukama.
- Da biste isključili uređaj iz električne utičnice, držite ga za utikač, a ne za kabl.
- Dok uređaj radi, njegova zadnja površina se takođe zagreva. Električni priključci ne smeju da dođu u kontakt sa zadnjom površinom.
- Isključite uređaj iz struje tokom operacija kao što su čišćenje, popravka i održavanje.
- Ne povlačite kablove za priključivanje preko vruće površine. Ako se kablovi istope, mogu izazvati kratak spoj ili požar.

⚠Ne pokušavajte da ugasite požar vodom.

- Isključite uređaj iz električne utičnice i pokušajte da pokrijete vatru predmetom kao što je pokrivač za zaštitu od požara kako biste sprečili kontakt vatre sa vazduhom.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem odgovarajućim za struju navedenu na etiketi tipa proizvoda. Utikač ili električni priključak proizvoda mora biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je proizvod povezan mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač) koji je u skladu sa električnim propisima i odvaja sve polove od mreže.

Rizik od povreda

- Ako postoji pukotina na staklu vrata rerne ili je izloženo udarcu, staklo može da se razbije i popuca na deliće.
- Da biste očistili staklo vrata rerne, nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače.
- Ne dodirujte grejne/napajajuće elemente.
- Šarke vrata uređaja mogu da zaglave vrata tokom kretanja. Ne držite za deo koji sadrži šarke.
- Nikada ne ostavljajte zapaljive materijale ili oksidanse u uređaju.
- Ne zagrevajte staklene tegle i konzerviranu hranu. Stvoreni pritisak može prouzrokovati eksploziju tegle.
- Ne stavljajte pleh blizu zapaljivih materijala ili oksidansa nakon kuvanja.
- Vrata rerne mogu se sastojati od 2, 3 ili 4 stakla. Ne koristite vrata rerne sa uklonjenim staklom.
- Korisnik ne bi trebalo sam da nosi rernu bez rukavica.

Namena

- Uređaj je namenjen za kuvanje. Ne koristite ga za svrhe kao što je grejanje.
- Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu. Koristite ga samo u zatvorenom prostoru.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, prženje ili grilovanje.
- Ne koristite rernu za sušenje tako što ćete kačiti peškir ili odeću na njenu dršku.

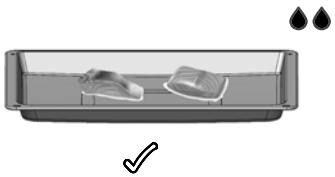
2. Zaštita životne sredine

Ušteda energije

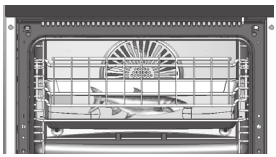
Da bismo saznali šta treba raditi tokom kuvanja hrane u rerni, pre svega, treba da razgovaramo o prethodnom zagrevanju. Prethodno zagrevanje treba primenjivati samo kada je potrebno. Obratite pažnju da ne koristite prethodno zagrevanje duže od 10 minuta.

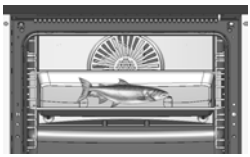
- Pre kuvanja, stavite zamrznutu hranu u rernu nakon što je ostavite na sobnoj temperaturi ili je odmrznite u mikrotalasnoj pećnici.





- Ne ostavljajte nepotreban pribor u odeljku za kuvanje.





- Možete kuvati više od jedne hrane istovremeno na rešetki. Na taj način štedite toplotu.





- Vrata rerne gube toplotu svaki put kada se otvore. Zbog toga ne bi trebalo da otvarate vrata rerne osim ako to nije neophodno. Kada treba da otvorite vrata rerne, obratite pažnju da ih zatvorite što je pre moguće.





Usklađenost sa propisima o otpadu električne i elektronske opreme i odlaganje proizvoda



Odložite stari proizvod na način koji ne šteti životnoj sredini. Na ovom proizvodu nalazi se simbol (WEEE), koji označava da otpad od električne i elektronske opreme treba sakupljati odvojeno.
To znači da sa opremom treba rukovati u skladu sa Direktivom EU 2002/96/EZ o reciklaži ili demontaži kako bi se smanjio na minimum njen uticaj na životnu sredinu.

Za dodatne informacije, obratite se lokalnim ili regionalnim vlastima.

Elektronski proizvodi, koji se dostavljaju na kontrolisano sakupljanje otpada, predstavljaju potencijalnu opasnost po zdravlje životne sredine i ljudsko zdravlje zbog štetnih materijala koje sadrže.

Možete se konsultovati sa ovlašćenim prodavcem ili centrom za sakupljanje otpada u vašoj opštini o tome kako možete odložiti proizvod. Pre odlaganja proizvoda, isključite kabl za napajanje iz struje i polomite bravu poklopca, ako postoji, kako biste zaštitili decu od opasnosti.

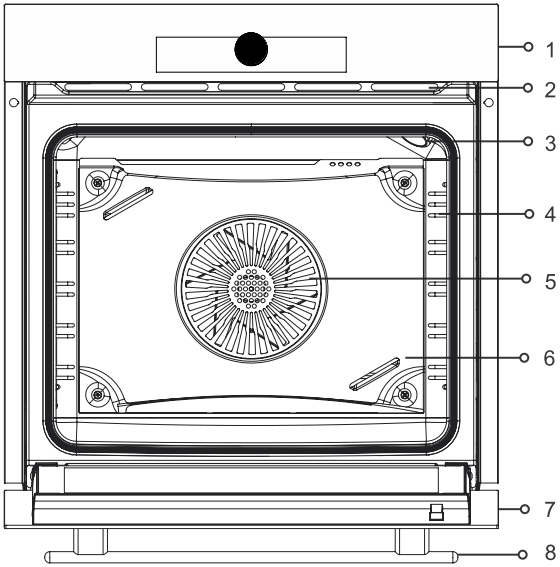
Tehničke karakteristike	
Napon/frekvencija	220-240V~50/60 Hz
Dužina kabla	Sa F utikačem 3 x 1,50 x 1200 mm
Spoljašnje dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/595 mm/547 mm
Glavna rerna	Multi-rerna
Snaga sijalice	25 W
Termostat	50-Max°C
Donji grejač	1200 W
Gornji grejač	1100 W
Turbo-grejač	2000 W
Roštilj	2450 W

Važno: Informacije na energetskoj etiketi su naznačene u skladu sa standardima EN 60350-1 / IEC 60350-1 za električne rerne kućnog tipa. Vrednosti su određene prema standardnom opterećenju, funkcijama donjeg-gornjeg grejača ili zagrevanja ventilatorom (ako postoji).

ⓘ Karakteristike se mogu promeniti bez prethodne najave kako bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

3. Predstavljanje uređaja

Opšti pregled

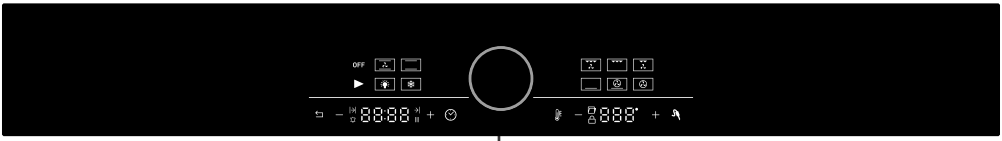


1- Kontrolna tabla	5-Ventilator
2-Otvori za ventilaciju*	6-Zaštitni lim za ventilator**
3-Osvetljenje rerne***	7-Poklopac
4-Rešetke****	8-Ručka

***Otvori za ventilaciju mogu biti otvoreni/zatvoreni u zavisnosti od vašeg modela.** Možda neće biti dostupni u zavisnosti od vašeg **FPS modela. Položaj ***osvetljenja rerne** može da varira.

****Rešetke** mogu da se razlikuju u zavisnosti od vašeg modela. Rešetka je prikazana kao primer.

Kontrolna tabla



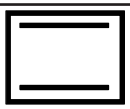
Okretno dugme

Dugme za podešavanje
Koristite ovo dugme da biste izabrali željeni režim, temperaturu, vreme itd.

Funkcije koje su dostupne u tabeli mogu se razlikovati u zavisnosti od uređaja i možda neće biti dostupne u svakom modelu.

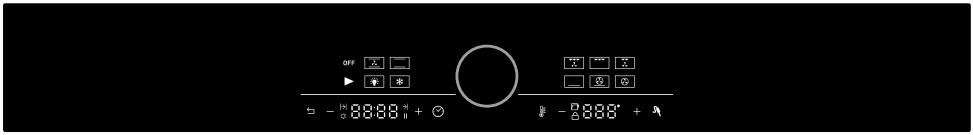
*Odgovarajuća energetska vrednost u režimu kuvanja sa ventilatorom je naznačena na osnovu ove funkcije. Izvršeni testovi su zasnovani na standardu TS EN 60350 i propisu (EV) br. 66/2014.

Vrste i funkcije zagrevanja

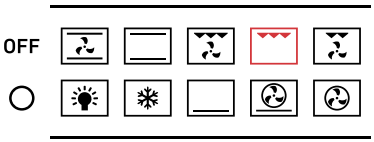
	Donje i gornje zagrevanje sa ventilatorom	Donje + gornje zagrevanje i ventilator su uključeni. Pogodno je za hranu kao što su meso, kolači, keksi. Uz pomoć ventilatora, cirkulacija vazduha se vrši kontrolisano i ravnomerno unutar rerne.
	Donje i gornje zagrevanje	Hrana se zagreva na isti način nadole i nagore. Gornji i donji grejač su uključeni. Pogodno je za hranu kao što su kolači, peciva.
	* Veliki roštilj sa ventilatorom	Roštilj i ventilator rade zajedno. Ventilator ravnomerno raspoređuje vruć vazduh. Pogodno je za kuvanje jela od velikih komada mesa,
	Veliki	Pogodan je za roštiljanje i prženje velikih i srednjih porcija. Zagreva celu površinu ispod grejača. ⚠Prilikom pečenja na roštilju, vrata rerne moraju biti
	*Mali roštilj sa ventilator	Mali roštilj i ventilator su uključeni. Možete kuvati hranu koja zahteva dugotrajno kuvanje štedeći energiju. Vreme kuvanja je duže nego kod drugih funkcija. Ne preporučuje se za kvasnu hranu. **„Ovaj režim je režim sa najvećom energetskom efikasnošću.“**
	Turbo-ventilator	Turbo-grejač će se uključiti i ravnomerno kuvati obrok vrućim vazduhom uz pomoć ventilatora.
	Turbo-ventilator + Donji otpornik	Turbo-ventilator i donje grejanje su uključeni. Pogodno je za pečenje pice
	Donje grejanje	Uključeno je samo donje zagrevanje. Ako je potrebno da se donji deo jela koje se kuva isprži, koristite program pred kraj kuvanja. Ovu funkciju koristite i za čišćenje parom.
	Odmrzavanje	Ventilator cirkuliše vazduh oko obroka i odmrzava zamrznutu hranu kao što su meso, hleb i kolači.
	Osvetljenje rerne	Pomaže u osvetljavanju unutrašnjosti rerne. Kada ga postavite u položaj za osvetljenje rerne, grejači i ventilator ne rade. Svetlo će ostati upaljeno sve dok rerna radi.

4. Upotreba rerne

Uputstvo za upotrebu digitalnog tajmera sa jednim dugmetom



▶	Indikator rada	⏸	Indikator pauza/stop
|→	Indikator vremena kuvanja	↩	Dugme za vraćanje
→|	Indikator završetka vremena kuvanja	OK	Dugme za potvrdu
🕒	Indikator trenutnog vremena	+	Indikator povećanja
◷	Indikator podešavanja tajmera	—	Indikator smanjenja
🔒	Zaključavanje tastera	🌡	Indikator temperature

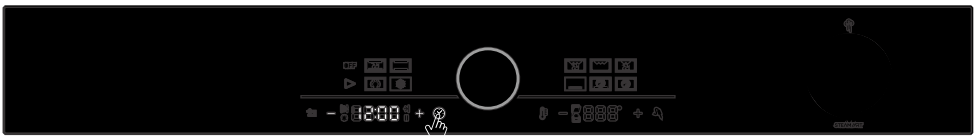


ⓘ Izabrani režim se prikazuje crvenom bojom na kontrolnoj tabli. Kada je isključeno, „OFF“ se prikazuje.

Podešavanje sata 🕒

ⓘ Podesite trenutno vreme pre korišćenja rerne.

Kada se uključi napajanje, svi indikatori će se upaliti na 3 sekunde. Sat je unapred podešen na vrednost 12:00 prikazanu na ekranu.
Koristite dugmad - / + da promenite trenutno vreme i dodirnite i držite 🕒 / 5 sekundi da biste potvrdili promene.



Osvetljenost će se smanjiti nakon 1 minuta. Podešeno vreme se može promeniti

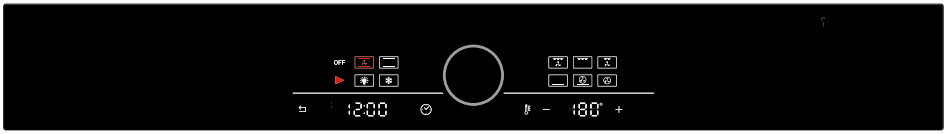
- kratkim dodirom dugmeta ili držanjem
- dugmeta da biste ušli u „Podešavanja“ i promenili trenutno vreme.

Trenutno vreme se ne može podesiti nakon što je izabran program kuvanja.
U tom slučaju, da biste podesili trenutno vreme, okrenite dugme na „OFF“ da biste otkazali program kuvanja. Zatim uđite u „Podešavanja“ da biste promenili trenutno vreme.

ⓘ U slučaju nestanka struje, sat će se vratiti na fabrička podešavanja i moraćete ponovo da podesite trenutno vreme.

Ručno kuvanje

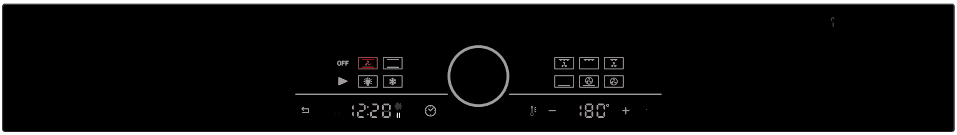
Izaberite željeni režim kuvanja/pečenja Biće prikazana preporučena temperatura. Koristite dugmad - / + da biste povećali ili smanjili temperaturu. Podešavanje će se automatski aktivirati.
(npr. 12:00) Prikaz će biti kao što je prikazano ispod;



ⓘ Kada temperatura dostigne podešenu vrednost, indikator temperature će biti crven. Temperaturu možete promeniti pomoću dugmadi - / + tokom pečenja.
Ako ne unesete vreme, rerna se neće automatski isključiti; to ćete morati sami da uradite. Isključite rernu prebacivanjem u režim „OFF“.

Pauza II

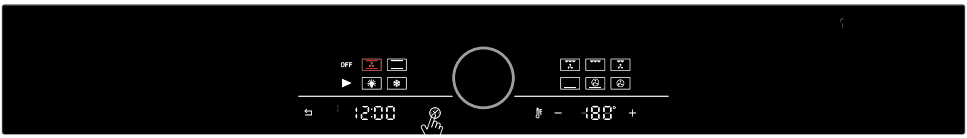
Dodirnite i držite da biste ⮌ pauzirali/zaustavili kuvanje. Prikaz će biti kao što je prikazano ispod.

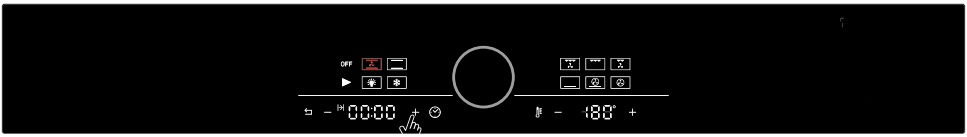


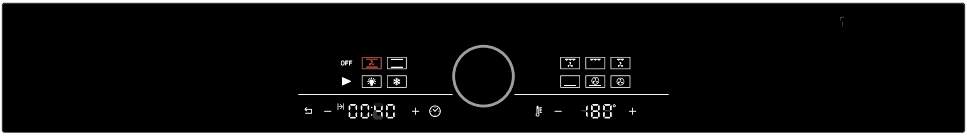
Dodirnite ⮌ ponovo da biste nastavili kuvanje.

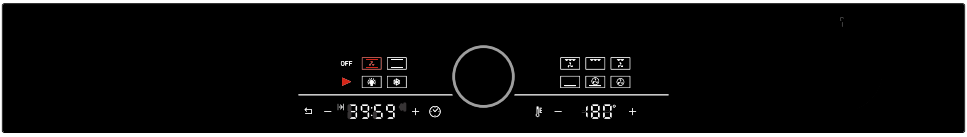
Automatsko kuvanje

Da biste započeli kuvanje, izaberite odgovarajući režim kuvanja, temperaturu i vreme kuvanja.
Dodirnite ⏲ . Podesite odgovarajuće vreme kuvanja pomoću dugmadi - / + (npr. 40 min). Podešavanje će se automatski aktivirati za 5 sekundi.





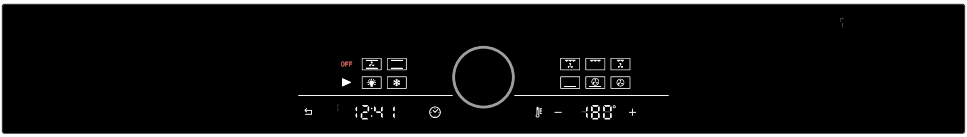




Na kraju vremena kuvanja 00:00. ⏸ će se pojaviti na displeju i 00:00 će početi da treperi i čuće se zvučni signal u trajanju od 30 sekundi.. Dodirnite ⮌ da biste isključili zvučni signal. Kada je isključeno, prikazuju se trenutno vreme i temperatura.

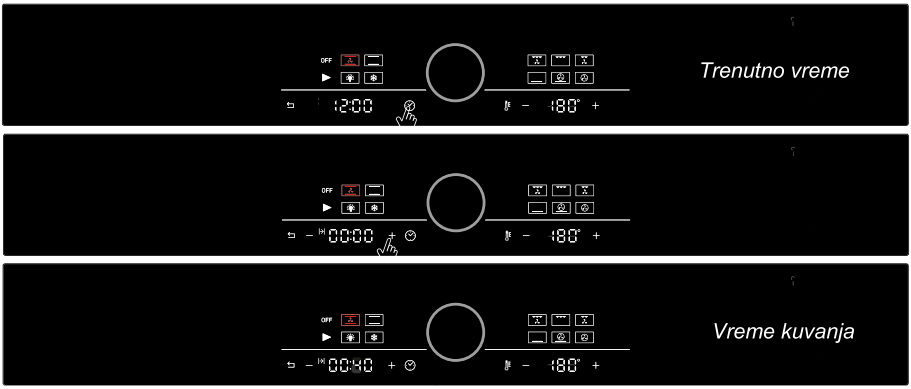
- Kada je proces kuvanja završen, podesite režim na „OFF“ da biste isključili rernu.

ⓘ Da biste zaustavili rernu pre podešenog vremena, a takođe i da biste otkazali izabrano vreme kuvanja, podesite je na „OFF“. Trenutno vreme i temperatura se prikazuju kada se program otkaže.



Podešavanje vremena završetka kuvanja po želji →|

Koristite ovu funkciju kada želite da vaš obrok bude gotov u određeno vreme. Zakazano kuvanje omogućava da podesite vreme kuvanja i vreme dana kada želite da se kuvanje završi. Rerna će automatski pokrenuti i zaustaviti proces kuvanja u podešeno vreme. Ova funkcija zahteva podešavanje vremena.
ⓘ Vreme završetka ne može se podesiti za vrste zagrevanja sa funkcijom roštilja.
Dodirnite ⏲ . Podesite vreme kuvanja pomoću dugmadi - / +.
Podešavanje će se automatski aktivirati.



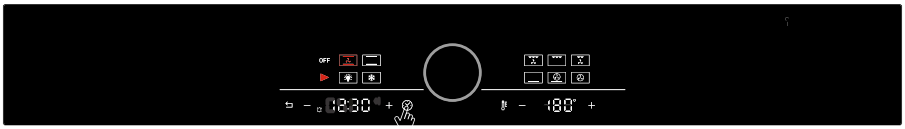
Da biste uneli vreme završetka kuvanja, ⏲ dodirnite. Podesite vreme kuvanja



- Da biste isključili upozorenje, pritisnite dugme ⮌. Trenutno vreme i temperatura se prikazuju kada je isključeno. Kada je proces kuvanja završen, isključite rernu prebacivanjem funkcije na OFF. (“ИЗКЛ.“).

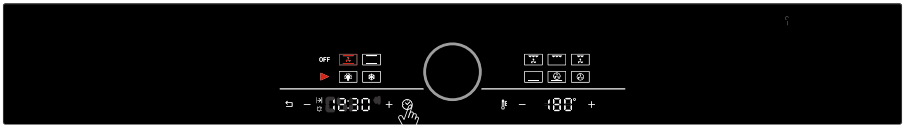
Podešavanje alarma

Dodirnite i držite 3 sekunde. će se uključiti i trenutno vreme će treperiti. Koristite dugmad - / + da podesite alarm. Nakon izbora, pritisnite dugme / nakon 5 sekundi se automatski potvrđuje.



Trenutno vreme će se vratiti na ekran nakon što se podesi alarm. Zvuk alarma će se prekinuti nakon 30 sekundi, a ikona alarma će se isključiti. Dodirnite da biste otkazali alarm.

Podešavanje alarma tokom kuvanja;
Pritisnite i držite kada se prikaže program kuvanja. Biće prikazano trenutno vreme. Unesite željeno vreme pomoću dugmadi - / + i dodirnite za potvrdu.

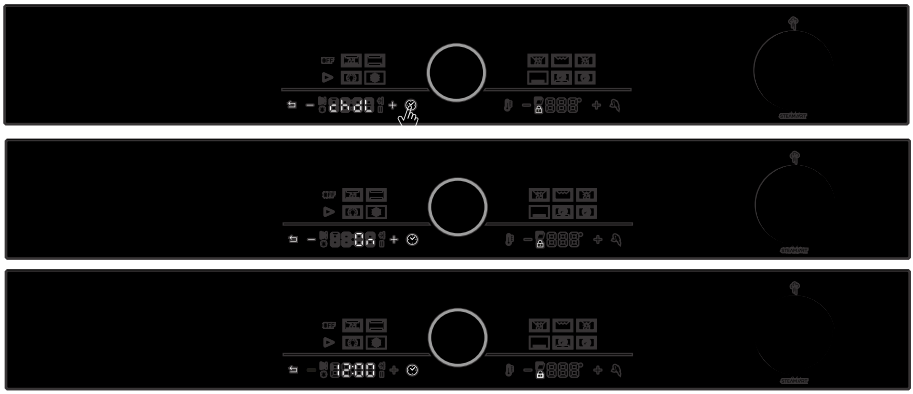


Podešavanja

Da biste koristili podešavanja, nijedan program kuvanja ne sme biti pokrenut. Mora biti prikazano trenutno vreme.

Zaključavanje tastera

Aktiviranje funkcije zaključavanja tastera sprečava neovlašćeno menjanje kontrolne table. Dodirnite i držite da biste ušli u meni. Prebacite sa „OFF“ na „ON“ i dodirnite da biste potvrdili.

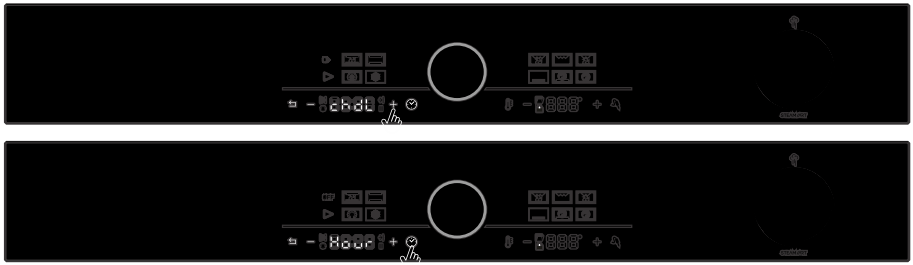


Onemogućavanje zaključavanja tastera

Dodirom i držanjem ⮌ pokrećete odbrojavanje od tri, a 🔒 ikona nestaje kada se zaključavanje tastature deaktivira.

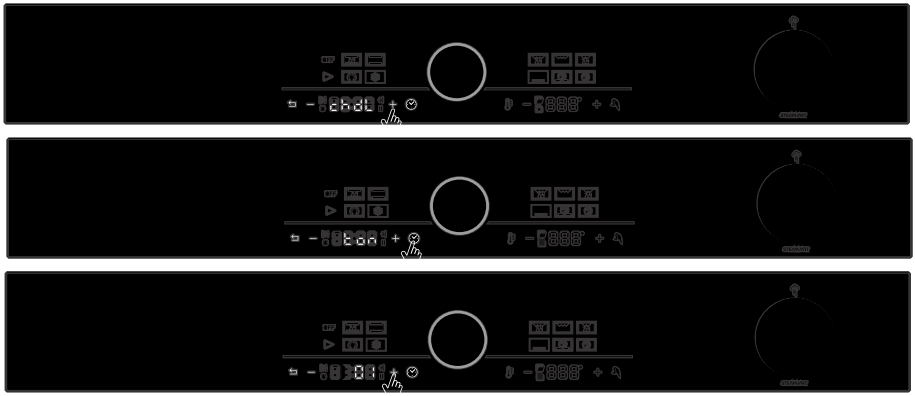
Podešavanje sata (vreme)

Dodirnite i držite ⏲ da biste ušli u meni. Dodirnite dugmad **-** / **+** dok se ne prikaže meni sati, a zatim dodirnite ⏲ da biste izabrali. Koristite dugmad **-** / **+** da podesite trenutno vreme. Dodirnite ⏲ da biste sačuvali postavke.



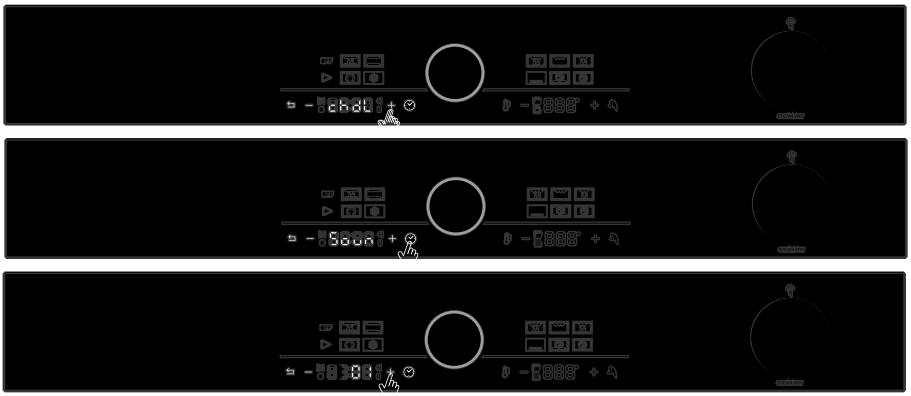
Promena zvuka tastera (ton)

Dodirnite i držite ⏲ da biste ušli u meni. Dodirnite dugmad **-** / **+** dok se ne prikaže meni **ton**, a zatim dodirnite ⏲ da biste izabrali. Koristite dugmad **-** / **+** da izaberete željeni nivo. I dodirnite ⏲ da biste sačuvali postavke.



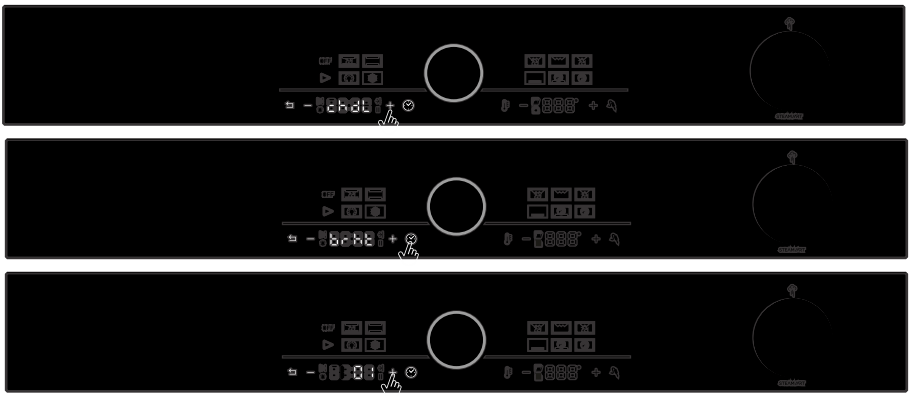
Promena tona alarma (Soun)

Dodirnite i držite ⏲ da biste ušli u meni. Dodirnite dugmad - / + dok se ne prikaže meni **Soun**, a zatim dodirnite ⏲ da biste izabrali. Koristite dugmad - / + da izaberete željeni nivo. I dodirnite ⏲ da biste sačuvali postavke.

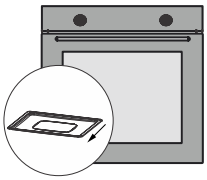
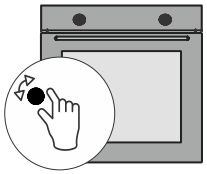
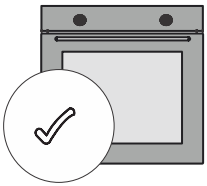


Promena osvetljenosti ekrana (brht)

Dodirnite i držite ⏲ da biste ušli u meni. Dodirnite dugmad - / + dok se ne prikaže meni **brht**, a zatim dodirnite ⏲ da biste izabrali. Koristite dugmad - / + da izaberete željeni nivo. I dodirnite ⏲ da biste sačuvali postavke.



Prvo zagrevanje

	Uklonite etikete i izvadite dodatke pre upotrebe rerne.
	Obrišite rernu vlažnom krpom i osušite je. Pogledajte odeljak „**Održavanje i čišćenje**“ i detaljno ga pročitajte.
	Izvršite prvo zagrevanje kako biste uklonili miris novog uređaja. Uključite rernu u donji + gornji položaj, dok su vrata zatvorena, na 200°/30 minuta. Zatim provetrite prostoriju.
	Morate biti oprezni prilikom otvaranja vrata rerne jer nakon zagrevanja može da se pojavi para. Postavite dodatnu opremu. Vaša rerna je spremna za upotrebu.

⚠Površine postaju toplije nego obično tokom prve upotrebe. Zbog toga, ne dodirujte rernu i držite decu dalje od nje.

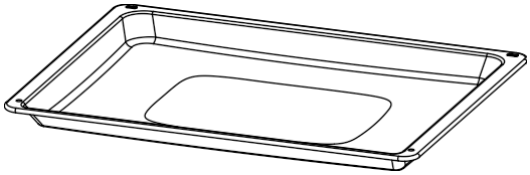
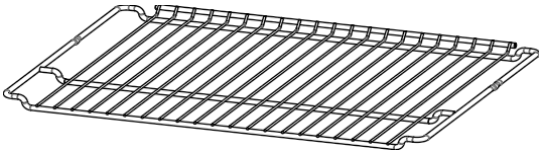
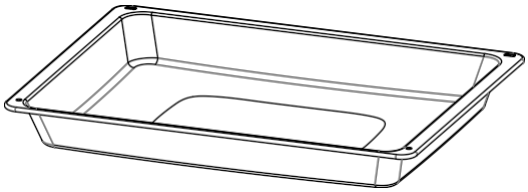
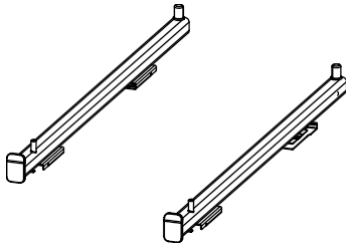
Dnevna upotreba

- Da biste započeli kuvanje, podesite dugme termostata na rerni i odgovarajuću temperaturu (Preporuke za kuvanje) za hranu.
- Zagrejte rernu, ako je potrebno prethodno zagrevanje.
- Nakon kuvanja, ostavite rernu da se ohladi dok su joj vrata otvorena

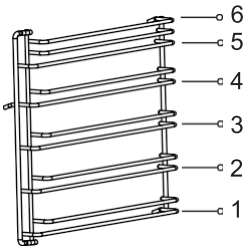
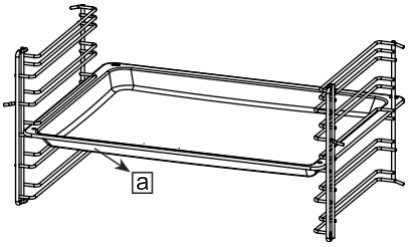
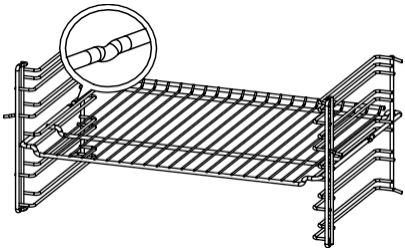
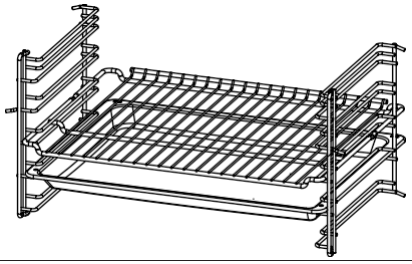
⚠Kada se vreme pečenja završi, ne zaboravite da isključite funkciju i dugme za temperaturu rerne.

5. Dodaci

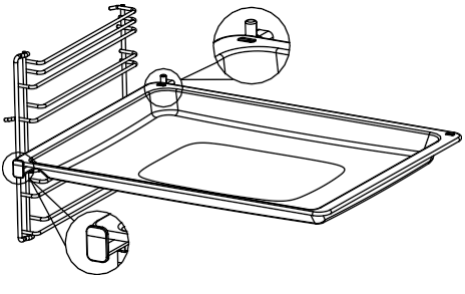
ⓘ Dodatna oprema, koja se isporučuje u zavisnosti od modela uređaja, varira. Dodatna oprema, koja je pomenuta u uputstvu za upotrebu, možda nije dostupna uz proizvod.
Koristite originalnu dodatnu opremu koja je namenjena za ovaj uređaj.

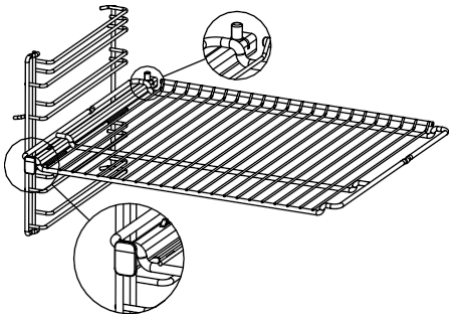
	**Standardni pleh** Namenjen je za zamrznutu hranu, kolače, jela od mesa velekih dimenzija, peciva.
	**Žičana rešetka** Namenjena je za kalupe za kolače i sufle i za postavljanje hrane koja se prži na rešetki.
	**Duboki pleh** Možete ga koristiti za čorbe, prženu hranu u velikim komadima i za sakupljanje kapajućeg ulja prilikom pečenja hrane na roštilju.
	**Teleskopska šina** Teleskopske šine se mogu potpuno izvući iz rerne. Kontrolišite svoje obroke lakim pomeranjem posude i žičane rešetke.

Upotreba dodataka

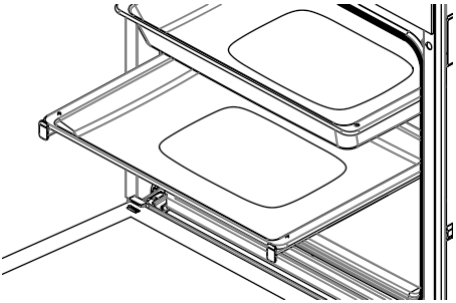
	Postoje modeli sa žičanim i samopodešavajućim rešetkama. Žičana rešetka ima 6 rešetki za kuvanje.
	Dodatke treba postaviti između dve rešetke, a strana sa nagibom treba da bude okrenuta ka vratima uređaja.
	Udubljenja na rešetki sprečavaju njeno padanje sa rešetki i garantuju bezbednost.
	Pleh možete koristiti kao posudu za kapanje masnoće za grilovanu hranu i jela od mesa tako što ćete pleh i rešetku postaviti zajedno.

Upotreba teleskopske šine





Gurnite šine potpuno unutra bez postavljanja pleha i žičane rešetke na njih. Dodatak mora biti između prednjeg i zadnjeg pregiba šina.



Ako ćete koristiti više od jednog pleha, trebalo bi da postoji određeni razmak između sistema šina.

7. Predlozi za kuvanje

Detalje o hrani koju smo testirali u našim laboratorijama i čije smo vrednosti kuvanja odredili, možete videti u tabeli. Vremena kuvanja mogu da variraju u zavisnosti od napona mreže, prirode i količine materijala koji se kuva i temperature. Isprobavanjem možete promeniti vrednosti kako biste postigli različite ukuse i rezultate koji odgovaraju vašem ukusu. Najniža rešetka rerne je prva rešetka.

*** Preporučuje se prethodno zagrevanje od 10 minuta.**

Hrana	Dodatak koji treba koristiti	Funkcija kuvanja	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
Kolač u plehu	Standardni pleh		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Kolač u kalupu	Kalup za kolač		2	170	25...30
			2	180	35...40
Keks	Standardni pleh		2	170	20...25
Mali keksi	Standardni pleh		3	160	30…35
	Standardni pleh Duboki pleh		2 - 4	160	30…35
Lisnato testo	Standardni pleh		2	200	40…45
			2	190	25…30
	Standardni pleh Duboki pleh		2 4	190	50...55
Pica	Standardni pleh		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

Peciva	Standardni pleh		2	200	25...30
Riba	Standardni pleh	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Lazanja	Staklena posuda na rešetki/ pravougaona		2	190	20...25
Pileći batak	Standardni pleh	 	2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Celo pile (2 kg)	Standardni pleh	  	2-3 2-3 3	30 min. max., zatim 60 min. на 190ºC 25 min. max., zatim 50 min. на 190ºC 25 min. max., zatim 45 min. 200ºC	90...95 75...80 75...80
Antrikot	Standardni pleh		3	25 min. max., zatim 20 min. 190ºC	45…50
Biskvit torta	Standardni pleh Standardni pleh Duboki pleh	 	3 1 - 5	190 190	7...10 8...13

Tabela za grilovanje

Hrana	Dodatak koji treba koristiti	Funkcija kuvanja	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
Jagnjeći kotleti	Žičana rešetka		4...5	max.	25...30
Piletina u komadi	Žičana rešetka		4...5	max.	25...30
Riba	Žičana rešetka		4...5	max.	20...25
Sendvič vekna	Žičana rešetka		4...5	max.	1...3

*** Preporučuje se prethodno zagrevanje od 5 minuta.**

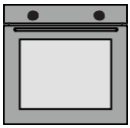
8. Održavanje i čišćenje

ⓘ Pre nego što počnete sa održavanjem i čišćenjem, isključite uređaj iz električne utičnice zbog rizika od strujnog udara.

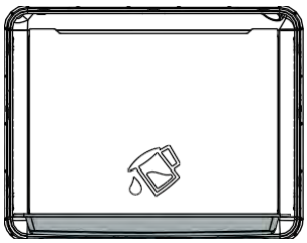
⚠Pre nego što izvršite održavanje, uverite se da je uređaj hladan.

Redovnim održavanjem i čišćenjem možete produžiti vek trajanja uređaja.

Možete skinuti vrata, staklo i rešetke radi čišćenja.

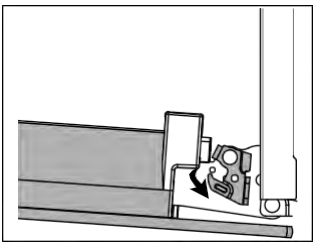
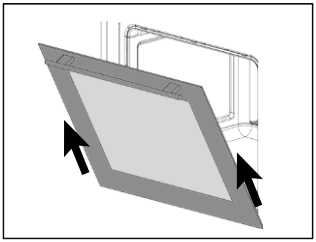
 Preporuke za čišćenje	Ne koristite abrazivne alate poput noževa i četkica na unutrašnjim i prednjim delovima, plehovima i drugim delovima uređaja. Očistite i osušite uređaj toplom vodom i mekom krpom sa sapunom.
 Čišćenje dodataka	Temeljno očistite i osušite dodatke nakon upotrebe. Ne perite dodatke u mašini za pranje sudova.
 Svakodnevna upotreba	Uređaj treba temeljno očistiti nakon upotrebe. Otpad i nakupljena ulja mogu izazvati požar.

Čišćenje parom

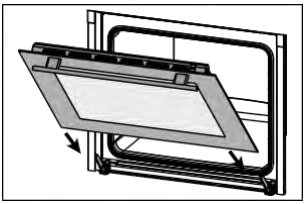
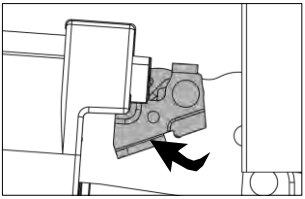


Prljavština se lako može obrisati omekšavanjem nakon kuvanja. Izvadite sve dodatke (ako postoji rešetka) iz rerne. Postavite jedan pleh na najnižu osnovu tako što ćete u njega dodati malo vode i izabrati funkciju Donje zagrevanje , uključite rernu na 100°/20 minuta. Na kraju postupka, obrišite unutrašnjost rerne vlažnom krpom ili sunđerom.

Skidanje vrata rerne

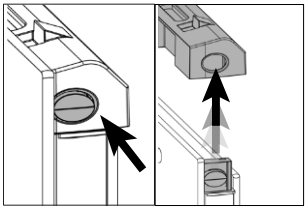
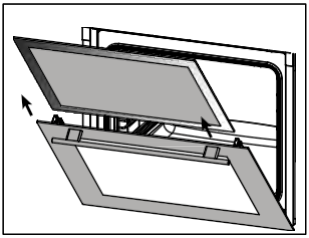
Korak 1	Potpuno otvorite vrata rerne.	
Korak 2	Gurnite brave šarki u smeru strelice i otključajte ih.	
Korak 3	Zatvorite vrata rerne dok se ne dovedu u položaj u ravni sa bravom šarke. Povucite ih napolje u smeru strelice.	

Postavljanje vrata rerne

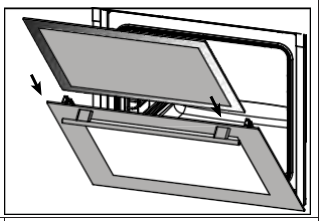
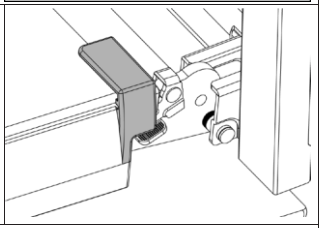
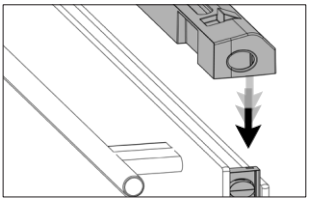
Korak 4	Postavite vrata uređaja u šarke u smeru strelice.	
Korak 5	Potpuno otvorite vrata uređaja i prebacite brave šarki u zatvoreni položaj u smeru strelice. Zatvorite vrata rerne.	

Uklanjanje stakala

Broj stakala može varirati u zavisnosti od modela.

Korak 1	Otvorite vrata rerne do pola.	
Korak 2	Pritiskom na desnu i levu stranu gornjeg plastičnog dela, povucite ga nagore.	
Korak 3	Prvo povucite unutrašnje staklo, zatim srednje staklo ka spolja u smeru strelice.	

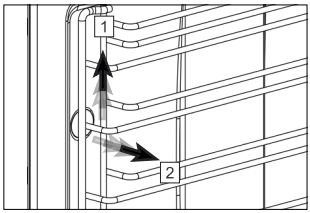
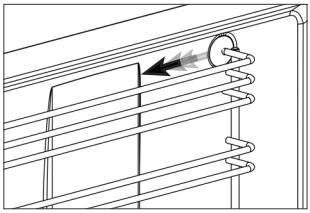
Postavljanje stakala

Korak 4	Otvorite vrata rerne do pola i prvo gurnite središnje staklo, a zatim unutrašnje staklo u smeru strelice.	
Korak 5	Uverite se da je staklo pravilno umetnuto u kućište bočnog plastičnog dela.	
Korak 6	Postavite gornji plastični deo tako da čujete zvuk klika i zatvorite vrata uređaja.	

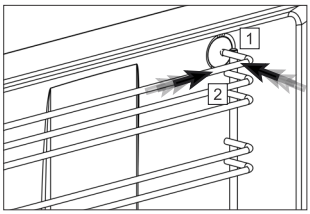
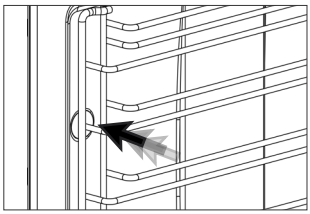
Skidanje žičanih rešetki

⚠ Rešetke mogu biti vruće, ne dodirujte ih kada su vruće. Sačekajte da se ohlade.

Proces čišćenja bočnih zidova rerne može se razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Ova funkcija možda nije dostupna na vašem uređaju.

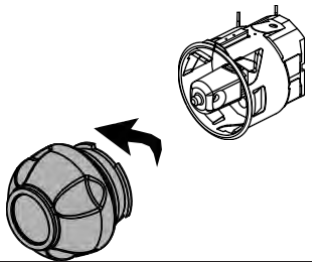
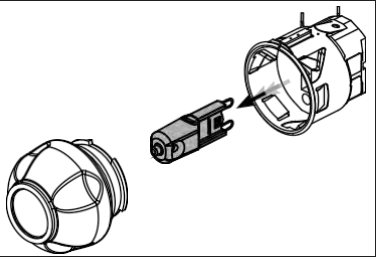
Korak 1	Prvo, pažljivo podignite rešetku sa prednjeg držača (1) u smeru strelice i skinite ga (2).	
Korak 2	Nakon toga, izvucite celu rešetku u smeru strelice.	

Postavljanje žičanih rešetki

Korak 3	Centrirajte rešetke i prvo postavite zadnju kuku (1) i pritisnite je (2).	
Korak 4	Zatim pritisnite prednju kuku.. Time će se rešetka pričvrstiti.	

Zamena sijalice u rerni

⚠ Zbog opasnosti od strujnog udara, pre zamene sijalice proverite da li je struja isključena. Sijalica može biti vruća, sačekajte da se ohladi.

Korak 1	Potpuno otvorite vrata rerne.
Korak 2	Okrenite staklena vrata u smeru suprotnom od kazaljke na satu i uklonite ih. 
Korak 3	Izvucite sijalicu u rerni u smeru strelice i vratite je. Ponovo pričvrstite staklena vrata. 

9. Rešavanje problema

Kvarovi pomenuti ovde su situacije koje se mogu uobičajeno javiti. Ove probleme možete lako rešiti bez samostalnog intervenisanja na proizvodu.
ⓘ Ako se problem ne može rešiti uprkos uputstvima, pozovite prodavca ili ovlašćeni servis od kog ste kupili uređaj. U tom slučaju, nikada ne pokušavajte sami da popravite uređaj.

Problem	Razlog	Rešenje
Uređaj ne radi.	Uređaj možda nije uključen u struju.	Uverite se da je uređaj uključen u struju.
	Osigurač je možda pregoreo ili je pokvaren.	Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je osigurač pregoreo, uključite ga.
Dok uređaj radi, izlazi para.	Rerna se koristi prvi put.	Para može izlaziti tokom rada. Ovo nije kvar.
Spoljašnjost rerne se previše zagreva tokom kuvanja.	Nalazi se na mestu koje nije dobro provetreno.	Primenite razmake naznačene u uputstvu za instalaciju.
Rerna ne kuva pravilno.	Vrata rerne se mogu previše otvoriti tokom kuvanja.	Ne otvarajte vrata previše kako biste bili sigurni da unutrašnja temperatura ne pada.
Ventilator za hlađenje i dalje radi nakon završetka kuvanja.	Radi još neko vreme kako bi provetrio unutrašnjost rerne.	Ovo nije kvar.
Metalni zvuci se javljaju dok se uređaj zagreva ili hladi.	Zvuci, koji se čuju zbog širenja delova usled toplote, su normalni.	Ovo nije kvar.
Vrata nisu potpuno zatvorena.	Ostaci hrane su možda ostali unutar rerne i na vratima.	Očistite rernu.
Rerna se ne zagreva.	• Vrata su možda ostala otvorena. • Funkcija ili temperatura možda nisu podešene. • Napajanje možda nije uključeno.	• Proverite vrata i uverite se da su potpuno zatvorena. • Postavite rernu na određenu temperaturu i/ili funkciju.

Šifre grešaka digitalnog sata

Problem	Rešenje
E3	Ova greška se prikazuje kada postoji problem sa senzorom temperature rerne. Kada se pojavi ova greška, rerna prestaje da radi i prikazuje kod greške. Kada greška nestane, korisnik je može obrisati sa displeja pomoću table osetljive na dodir ili resetovati napajanje rerne. Kada se greška otkloni, displej rerne prikazuje trenutno vreme. Ako greška i dalje postoji nakon resetovanja, treba potražiti tehničku podršku.
E4	Ova greška se prikazuje kada je temperatura unutar rerne previsoka. Kada se pojavi ova greška, rerna prestaje da radi i prikazuje kod greške. Kada greška nestane, drugim rečima, kada se temperatura unutar rerne smanji, korisnik je može obrisati sa displeja pomoću table osetljive na dodir ili resetovati napajanje rerne. Kada se greška otkloni, displej rerne prikazuje trenutno vreme. Ako greška i dalje postoji nakon resetovanja, treba potražiti tehničku podršku.
ER02	Kada se dugmad osetljiva na dodir uređaja drže pritisnuta duže vreme, na ekranu se pojavljuje upozorenje ER:02. Ovo nije greška, već samo informativno upozorenje. Pobrinite se da se dugmad ne pritiskaju slučajno. Ako upozorenje i dalje postoji, proverite da li na površini dugmadi ima vode, ulja ili drugih supstanci, očistite je, a zatim nastavite sa procesom kuvanja.

Почитувани Клиенти

Ви благодариме што го одбравте нашиот производ од Eurolux, престижен бренд кој е синоним за квалитет и безбедност. Се надеваме дека производот ќе ги задоволи вашите потреби. Внимателно следете ги препораките од ова упатството за вашиот уред да работи ефикасно. Не се двоумете да ни се обратите доколку имате потреба.Ние секогаш ќе бидеме покрај вас за да ви помогнеме кога ви е потребно и за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот Eurolux.

⚠ Ова упатство за употреба е подготвено за повеќе модели. Некои од наведените функции можеби нема да бидат достапни кај вашиот производ.

Симбол	Значење
	Важна информација
	Предупредување - Внимание
	Ризик од електричен удар
	Ризик од пожар

1. Важни безбедносни предупредувања

Внимателно прочитајте го упатството пред инсталација и употреба на уредот. Гаранцијата нема да важи во случај на неправилна инсталација или употреба извршена од лице кое не е стручно.

⚠ Општи забелешки

• Следете ги сите безбедносни упатства.
• Прочитајте ги и другите документи што се доставени заедно со уредот.
• Упатството за употреба може да важи за повеќе модели.
• Чувајте го на лесно достапно место за идна употреба.
• Исклучете ги сите извори на енергија пред инсталација, одржување или поправка.
• Доколку уредот е оштетен, не го користете.
• Доколку на контролната табла или надворешниот дел од уредот/капакот има заштитна фолија, ве молиме отстранете ја.
• Држете ги децата под 8 години и домашните миленици подалеку од уредот за време на и по неговата употреба.
• Опасно е децата под 8 години да го допираат или користат уредот без надзор на возрасно лице.
• Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години или повеќе и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, или лица без доволно искуство и знаење, само ако се под надзор или ако им се дадени упатства за безбедно користење и ги разбираат можните опасности.
• Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца и фрлете ги на соодветно место.
• Не дозволувајте материјалите од пакувањето да дојдат во контакт со уста. Чувајте ги подалеку од дофат на деца.
• Чистење и одржување на уредот не смеат да вршат деца без надзор на возрасни.
• Уредот е наменет исклучиво за готвење. Не користете го за други цели, како на пример за загревање на просторијата.
• Додека рерната е жешка, плеховите и додатоците можат да бидат многу жешки; користете заштитни ракавици кога ги ставате или вадите.
• Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
• Обезбедете отворен простор околу сите отвори каде што циркулира воздух.
Ако користите мрсна хартија за печење, никако не дозволувајте хартијата да дојде во контакт со дното на рерната.
• Не подготвувајте храна со пијалаци што содржат висока концентрација на алкохол. Алкохолот испарува на висока температура и може да се запали и да предизвика пожар во случај на контакт со жешки површини.
• По употреба проверете дали уредот е исклучен.
• Следете го времето на готвење.

⚠ Опасност од електрична енергија

⚠ Постои ризик од електричен удар.
• Доколку уредот е оштетен, поправката треба да ја изврши овластен сервис.
• Во случај на оштетување, исклучете го уредот и прекинете го напојувањето со електрична енергија.
• Поради ризик од електричен удар, не го мијте уредот со прскање или истурање вода врз него.
• При замена на светилката, исклучете го уредот од електричната мрежа за да избегнете електричен удар.
• Нашата компанија не сноси одговорност за штети настанати доколку уредот се користи без да биде поврзан во согласност со локалните прописи.
• Никогаш не ракувајте со приклучокот со влажни раце.
• При исклучување на уредот од штекер, извлечете го држејќи го приклучокот, а не кабелот.
• Додека апаратот работи, неговата задна површина исто така се загрева. Електричните приклучоци не смеат да дојдат во контакт со задната површина.
• Пред чистење, поправка или одржување исклучете го уредот од електричната мрежа.
• Не поставувајте ги приклучните кабли преку жешки површини. Доколку каблите се стопат, може да дојде до краток спој или пожар.

⚠ Не обидувајте се да гасите пожар со вода.
• Исклучете го уредот од електричната мрежа и обидете се да го покриете огнот со средство како што е противпожарно ќебе, за да се спречите огнот да дојде во контакт со воздухот.
• Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач со соодветна јачина, согласно вредноста наведена на етикетата за типот на производот. Електричниот приклучок на производот мора да биде на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, во електричната инсталација мора да постои механизам (осигурувач, прекинувач) што е во согласност со електричните прописи и овозможува целосно исклучување на сите полови од мрежата.

Ризик од повреда

• Доколку стаклото на вратата од рерната е напукнато или било изложено на удар, може да се скрши и да се распрсне.
• За чистење на стаклото на вратата од рерната не користете груби или абразивни средства за чистење, ниту метални стругалки.
• Не ги допирајте грејните елементи.
• Шарките на вратата од уредот може да ја блокираат вратата при движење. Не го држете делот каде што се наоѓаат шарките.
• Никогаш не оставајте запаливи материјали или оксидирачки супстанции во уредот.
• Не загревајте стаклени тегли и конзервирана храна. Создадениот притисок може да предизвика експлозија на теглата.
• По готвењето, не ја ставајте тавата во близина на запаливи материјали или оксидирачки супстанции.
• Вратата на рерната може да се состои од 2, 3 или 4 стакла. Не користете ја рерната ако некое од стаклата е извадено.
• Корисникот не треба самостојно да ја пренесува рерната без заштитни ракавици.

Намена

• Уредот е наменет за готвење. Не користете го за други цели, како на пример за загревање на просторија.
• Уредот е дизајниран за домашна употреба. Користете го само во затворен простор.
• Рерната може да се користи за одмрзнување, пржење или печење храна на скара.
• Не користете ја рерната за сушење, на пример со закачување крпи или облека на рачката.

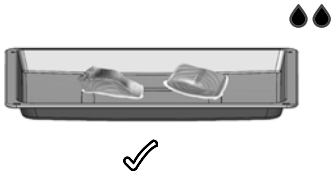
2. Заштита на животната средина

Заштеда на енергија

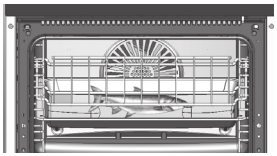
За да знаете како правилно да готвите во рерната, најпрво треба да зборуваме за претходно загревање. Загревање користете само кога е потребно. Внимавајте загревањето да не трае подолго од 10 минути.

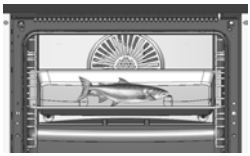
- Пред готвење, ставете ја замрзнатата храна во рерната откако ќе ја оставите да достигне собна температура или ќе ја одмрзнете во микробранова печка.



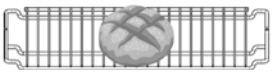


- Не оставајте непотребни додатоци во преградата за готвење.





- Можете да готвите повеќе видови храна истовремено на решетката. На тој начин се заштедува топлина.





- Секое отворање на вратата од рерната предизвикува губење топлина. Поради тоа, не ја отворајте вратата освен ако е навистина неопходно. Кога ќе ја отворите, затворете ја што е можно побрзо.





Усогласеност со Регулативата за управување со отпадна електрична и електронска опрема и отстранување на производот



Отстранете го стариот производ на еколошки прифатлив начин. На овој производ има симбол (WEEE) што означува дека отпадот од електрична и електронска опрема треба да се собира одделно. Тоа значи дека со опремата треба да се постапува во согласност со Директивата на ЕУ 2002/96/EC за рециклирање или демонтажа, со цел да се намали нејзиното влијание врз животната средина. За повеќе информации обратете се до локалните или регионалните надлежни институции. Електронските производи, кои се доставуваат за контролирано собирање отпад, претставуваат потенцијална опасност за животната средина и здравјето на луѓето поради штетните материјали што ги содржат. За начинот на отстранување на производот можете да се консултирате со вашиот овластен продавач или со центарот за собирање отпад во вашата општина. Пред да го отстраните производот, исклучете го од електричната мрежа и, доколку има, оштетете го механизмот за заклучување на надворешниот дел од уредот/капакот за да се заштитат децата од опасност.

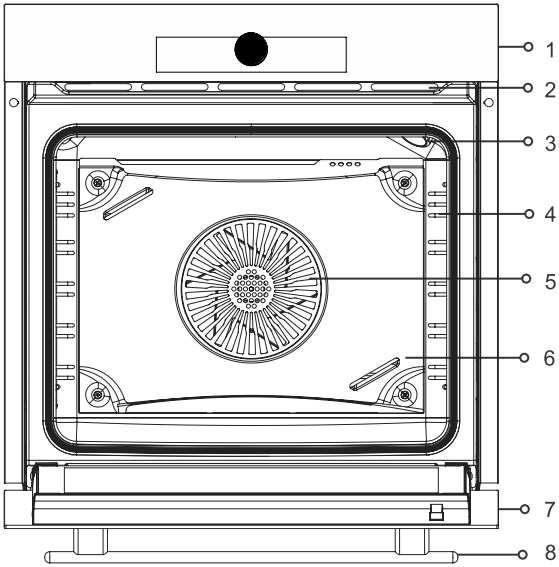
Технички податоци	
Напон/Фреквенција	220-240V~50/60 Hz
Должина на кабел	со приклучок од тип F 3 x 1,50 x 1200
Надворешни димензии	595 mm/595 mm/547 mm
Главна рерна	Електрична турбо-рерна
Моќност на светилката	25 W
Термостат	50-Max°C
Долен грејач	1200 W
Горен грејач	1100 W
Турбо грејач	2000 W
Грил / Скара	2450 W

Важно: Информациите на енергетската етикета се наведени согласно стандардите EN 60350-1 / IEC 60350-1 за електрични рерни за домашна употреба. Вредностите се утврдени според стандардно оптоварување, со долно-горно греење или греење со вентилатор (доколку постои).

Карактеристиките на производот може да се променат без претходно известување со цел подобрување на квалитетот на производот.

3. Претставување на уредот

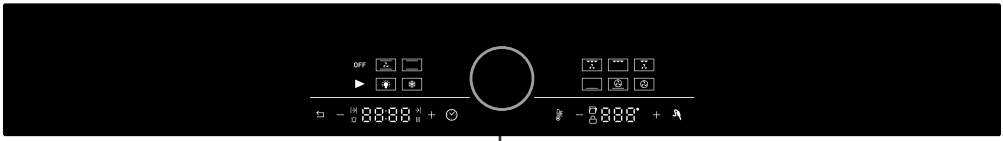
Општ преглед



1 Контролна табла
2 Отвори за вентилација*
3 Осветлување на рерната***
4 Држачи****
5 Вентилатор
6 Заштитна плоча на вентилаторот**
7 Куќиште / капак
8 Рачка

* **Отворите за вентилација** може да бидат отворени / затворени во зависност од моделот.
Може да не е достапно кај одредени **FPS** модели.
Позицијата на ***светилката во рерната** може да се разликува.
**** **Држачите** може да се разликуваат во зависност од моделот.
Жичениот држач е прикажан само како пример.

Контролна табла



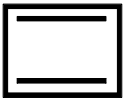
Копче за подесување

Копче за подесување

Користете го ова копче за да го изберете посакуваниот режим, температура и време итн.
Функциите прикажани во табелата може да се разликуваат кај различни уреди и може да не се достапни кај секој модел

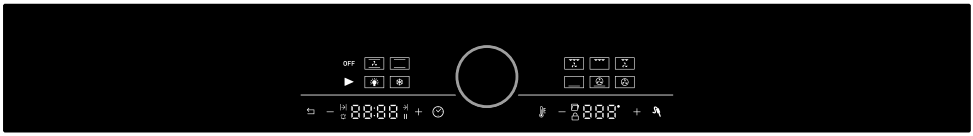
*Соодветната енергетска вредност во режимот на готвење со вентилатор е наведена врз основа на оваа функција. Извршените тестирања се базираат на стандардот TS EN 60350 и регулативата (ЕУ) бр. 66/2014.

Видови и функции на греење

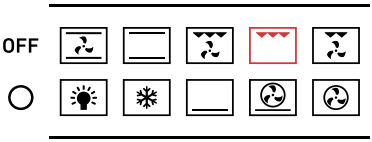
	Долно и горно греење со вентилатор	Се вклучуваат долниот + горниот грејач, како и вентилаторот. Погодно за храна како што е месо, колачи и бисквити. Со помош на вентилаторот, воздухот циркулира рамномерно во рерната.
	Долно и горно греење	Храната се загрева на ист начин одоздола и одозгора. Се вклучуваат горниот и долниот грејач. Погодно за храна како што е колачи и печива.
	Голема скара со вентилатор	Скарата и вентилаторот работат заедно. Вентилаторот рамномерно го распределува топлиот воздух. Погодно е за подготовка на поголеми парчиња месо.
	Голема скара	Практично е за печење на скара и пржење на големи и средни оброци. Ја загрева целата површина под грејачот. ⚠ Кога печете на скара, вратата од рерната мора да биде затворена.
	Мала скара со вентилатор	Малата скара и вентилаторот се вклучени. Можете да готвите храна што бара подолго време на готвење со заштеда на енергија. Времетраењето на готвењето е подолго во споредба со другите функции. Не се препорачува за тесто што нараснува. **„Овој режим има највисока енергетска ефикасност.“**
	Турбо вентилатор	Се вклучува турбо грејачот и храната се готви рамномерно со топол воздух со помош на вентилатор.
	Турбо вентилатор + Долен отпорник	Се вклучуваат турбо вентилаторот и долниот грејач. Практично е за готвење пица.
	Долно греење	Се вклучува само долниот грејач. Доколку долниот дел од храната треба дополнително да се запече, користете ја оваа програма кон крајот на готвењето. Оваа функција се користи и за чистење со пареа.
	Одмрзнување	Со помош на вентилаторот воздухот циркулира околу храната и ја одмрзнува замрзната храна како што е месо, леб и колачи.
	Осветлување на рерната	Овозможува осветлување на внатрешноста на рерната. Кога ќе ја поставите оваа функција, грејачите и вентилаторот не работат. Светилката останува вклучена додека рерната работи.

4. Секојдневна употреба

Упатство за употреба на дигитален тајмер со единечно копче



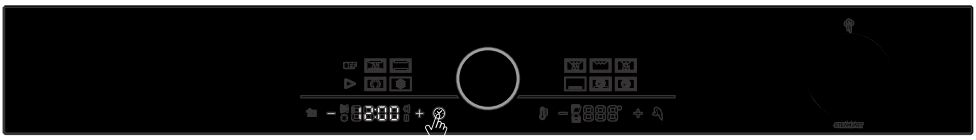
▶	Индикатор за работа	⏸	Индикатор за пауза / стоп
|→|	Индикатор за времето на готвење	↩	Бутон за враќање назад
→|	Индикатор за завршување на времето на готвење	OK	Бутон за потврдување
🕒	Индикатор за тековно време	+	Индикатор за зголемување
⏲	Индикатор за поставување на тајмерот	—	Индикатор за намалување
🔒	Заклучување на копчиња	🌡	Температурен индикатор



ⓘ Избраниот режим се прикажува во црвена боја на контролната табла. Кога е исклучен, се прикажува „OFF (ИСКЛУЧЕНО)“.

Поставување на часовникот 🕒

ⓘ Поставете го тековното време пред да ја користите рерната. Кога ќе се вклучи струјата, сите индикатори ќе светнат во времетраење од 3 секунди. Часовникот е претходно поставен на 12:00, како што е прикажано на екранот. Користете ги копчињата - / + за да го промените тековното време и допрете и задржете го копчето 🕒 5 секунди за да ги потврдите промените.



Осветленоста ќе се намали по 1 минута. Поставеното време може да се промени:

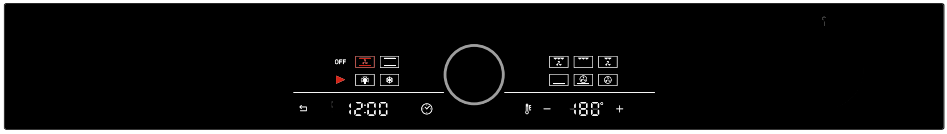
• о кратко допирање на копчето ⏲ или со задржување на

• копчето ⏲ за влез во „Settings (Поставки)“ за промена на тековното време.
Тековното време не може да се постави откако ќе се избере програма за готвење. Во тој случај, за да се постави тековното време, свртете го копчето на „OFF“ за да ја откажете програмата за готвење. Потоа влезете во „Settings (Поставки)“ за да го промените тековното време.

ⓘ Во случај на прекин на напојувањето, часовникот се враќа на фабрички поставки и ќе треба повторно да го поставите тековното време.

Рачно готвење

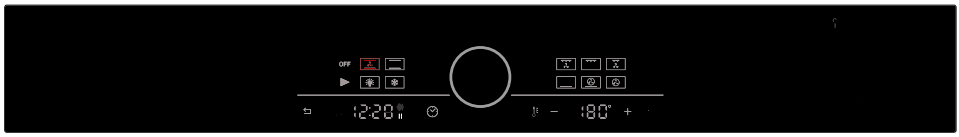
Изберете го саканиот режим на готвење/печење. Ќе се прикаже препорачаната температура. Користете ги копчињата - / + за зголемување или намалување на температурата. Поставката се активира автоматски (на пр. 12:00). Екранот ќе изгледа како што е прикажано подолу.



ⓘ Кога температурата ќе ја достигне поставената вредност, индикаторот за температура 🌡 ќе стане црвен. Температурата може да се менува со копчињата - / + за време на готвењето.
Ако не внесете време, рерната нема автоматски да се исклучи; ќе мора рачно да ја исклучите. Исклучете ја рерната со префрлување во режим „OFF“.

Пауза

Допрете и задржете го копчето ⮌ , за да го паузирате/запрете готвењето.
Екранот ќе изгледа како што е прикажано подолу.;

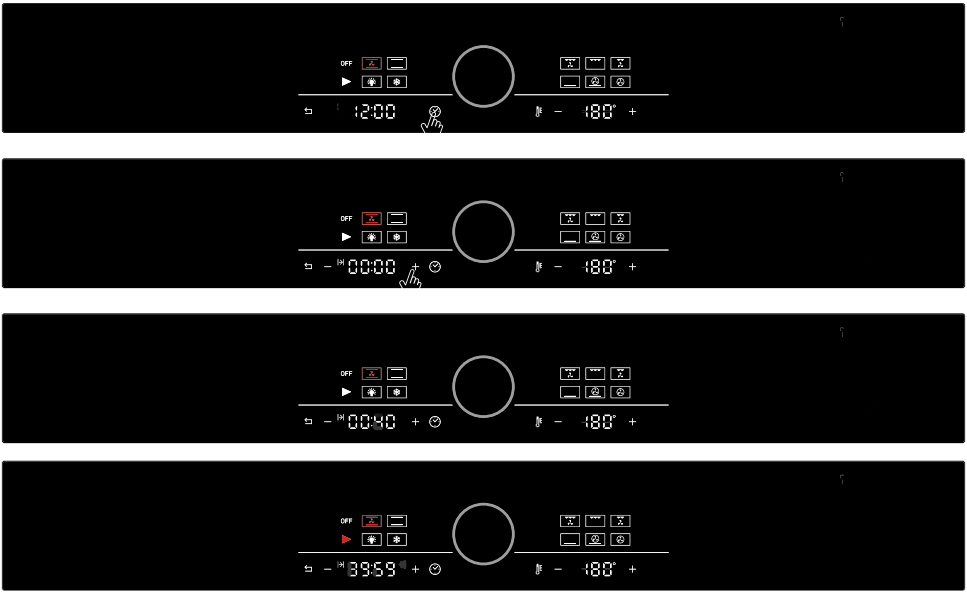


Допрете го копчето ⮌ , повторно за да продолжите со готвењето.

Автоматско готвење

За да започнете со готвењето, изберете го соодветниот режим на готвење, температурата и времето на готвење.

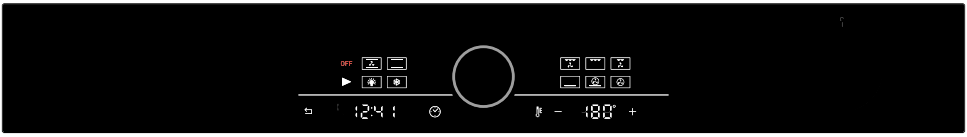
Допрете го копчето . Поставете го соодветното време на готвење со користење на копчињата - / + (на пр. 40 мин). Поставката ќе се активира автоматски по 5 секунди.



На крајот од времето на готвење ќе се појави 00:00 на екранот, и 00:00 е започне трепкање и ќе се огласи звучен сигнал 30 секунди. Допрете го копчето , а да го исклучите сигналот. Кога е исклучен, се прикажуваат тековното време и температурата. .

• По завршување на процесот на готвење, поставете го режимот на „OFF“ за да ја исклучите рерната.

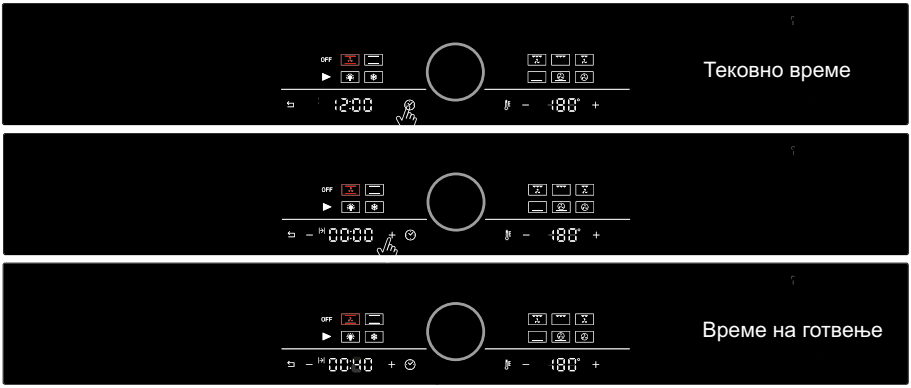
За да ја исклучите рерната пред истекот на времето и за откажување на избраното време, поставете ја на „OFF“. Кога програмата е откажана, се прикажуваат тековното време и температурата.



Поставување на времето за завршување на готвењето по ваш избор →|

Оваа функција се користи кога сакате оброкот да биде готов во одредено време. Планираното готвење овозможува да се постави времето на готвење и времето на завршување. Рерната автоматски започнува и завршува со работа во поставеното време. За оваа функција мора да биде поставено време.

ⓘ Времето на завршување не може да се постави кај типови на готвење со функција за скара. Допрете го копчето ⏲. Поставете го времето на готвење со користење на копчињата - / +. Поставката се активира автоматски.



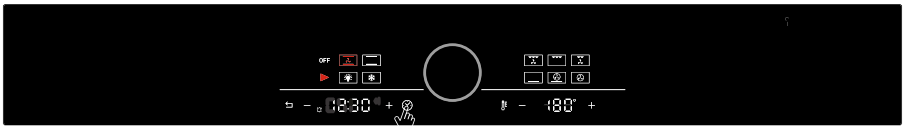
За да го внесете времето на завршување на готвењето, допрете го копчето ⏲. Поставете го времето со користење на копчињата - / +.



- За исклучување на предупредувањето ⮌. притиснете го копчето. Кога е исклучено, се прикажуваат тековното време и температурата. По завршување на процесот, исклучете ја рерната со префрлување во режим „OFF“.

Поставување аларм

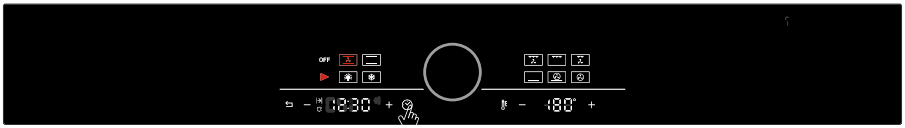
Допрете и задржете 3 секунди. Ќе се прикаже иконата и тековното време ќе трепка. Користете ги копчињата - / + за поставување аларм. По изборот, притиснете го копчето / и по 5 секунди ќе се потврди автоматски.



По поставувањето на алармот, се враќа тековното време на екранот. Звукот на алармот ќе престане по 30 секунди, а иконата ќе се исклучи. Допрете , а да го откажете алармот.

Поставување аларм за време на готвењето:

Притиснете и задржете го копчето , кога се прикажува програмата за готвење. Ќе се прикаже тековното време. Внесете го саканото време со користење на копчињата - / + и допрете , за потврда.

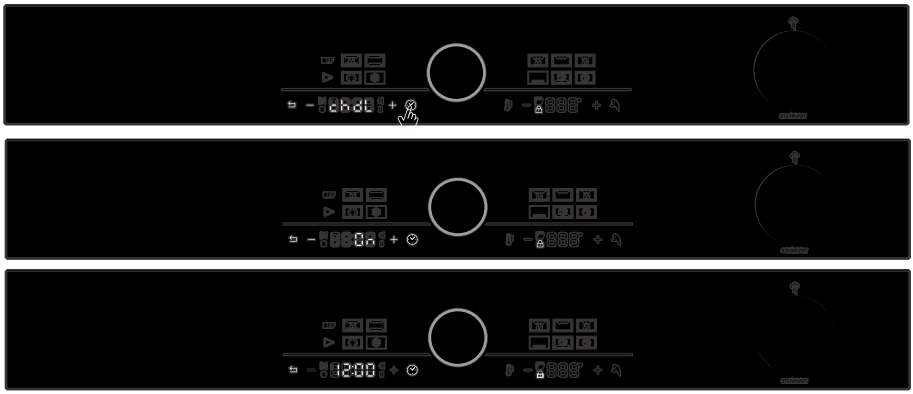


Поставки

За користење на поставките, не смее да има активна програма за готвење. Мора да се прикажува тековното време.

Заклучување на копчиња (Key Lock)

Активирањето на функцијата за заклучување спречува промени на контролната табла. Допрете и задржете , за влез во менито **chdl**. Префрлете од „OFF“ на „ON“ и допрете , за потврда.

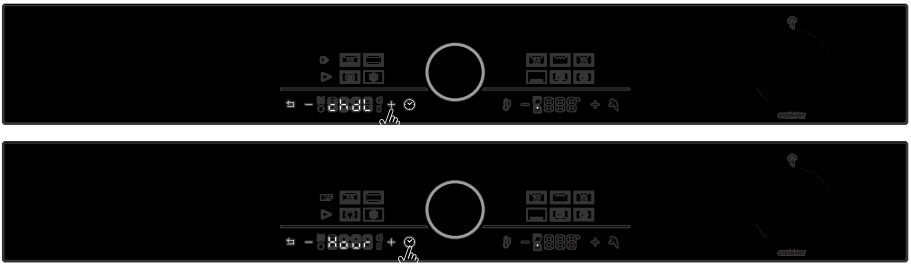


Деактивирање на заклучувањето на копчиња

Со задржување на копчето ⮌ започнува одбројување од 3 и 🔒 иконата исчезнува кога заклучувањето ќе се исклучи.

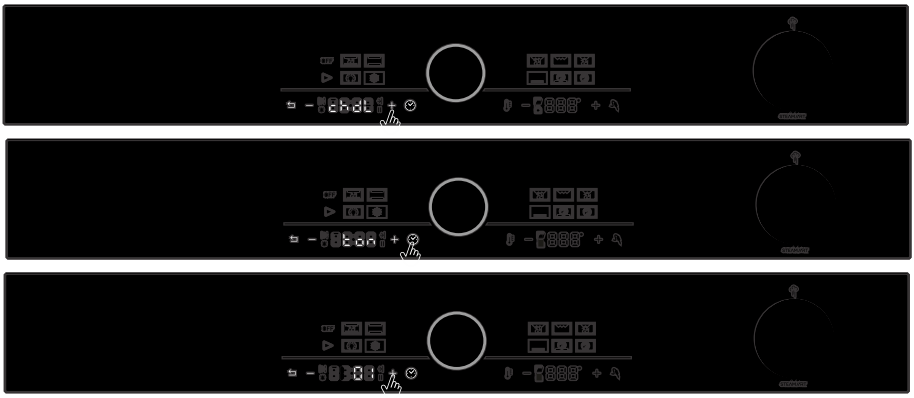
Поставување часовник (Hour)

Допрете и задржете ⏲ за влез во менито. Со копчињата - / + изберете го **Hour** менито и допрете ⏲ за да изберете. Поставете го тековното време со користење на копчињата - / +. Допрете ⏲ за зачувување.



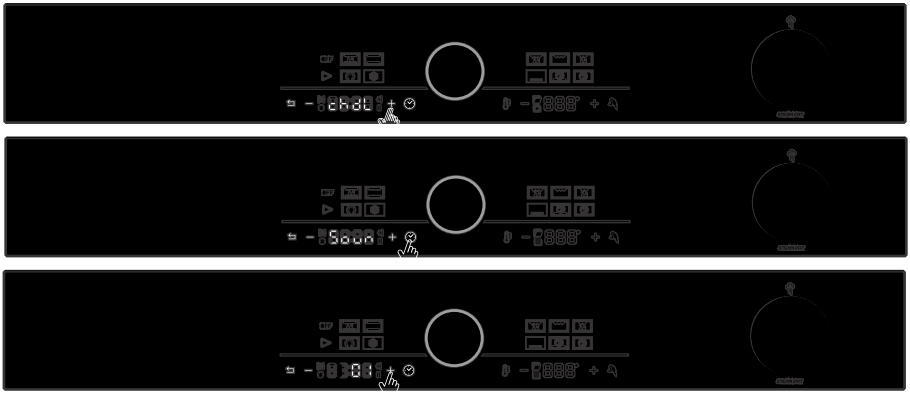
Промена на тонот на копчињата (ton)

Допрете и задржете ⏲ за влез во менито. Допрете ги копчињата - / + додека не се прикаже ton менито и допрете ⏲ за да изберете. Користете ги копчињата - / + за да го изберете посакуваното ниво. И допрете ⏲ за да ја зачувате поставката.



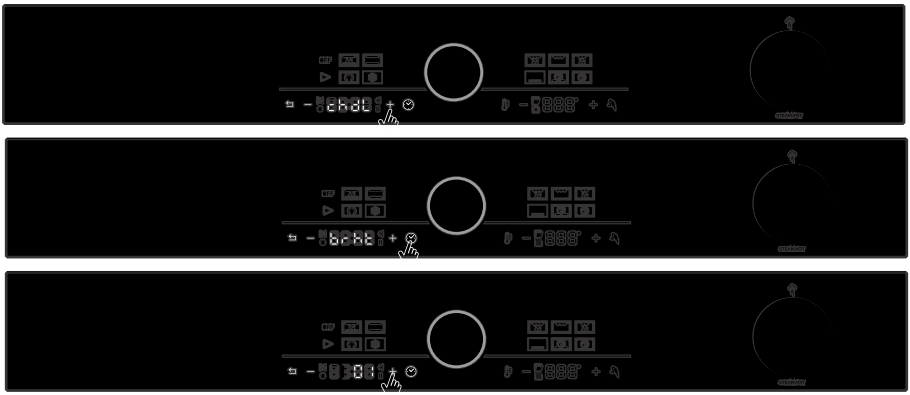
Промена на тонот на алармот (Soun)

Допрете и задржете , за влез во менито. Допрете ги копчињата - / + додека не се прикаже **Soun** менито и допрете за да изберете. Користете ги копчињата - / + за да го изберете посакуваното ниво. И допрете , за да ја зачувате поставката.

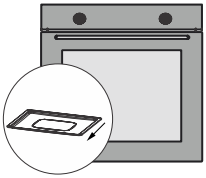
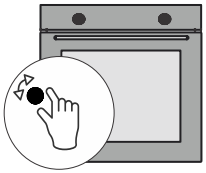
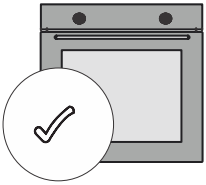


Промена на осветленоста на екранот (brht)

Допрете и задржете , за влез во менито. Допрете ги копчињата - / + додека не се прикаже **brht** менито и допрете за да изберете. Користете ги копчињата - / + за да го изберете посакуваното ниво. И допрете , за да ја зачувате поставката..



Прво загревање

	Отстранете ги етикетите и извадете ги додатоците пред да ја користите рерната.
	Избришете ја рерната со влажна крпа и исушете ја. Погледнете го делот **„Одржување и чистење“** и детално разгледајте го.
	Извршете го првото загревање за да го отстраните мирисот на новиот апарат. Вклучете ја рерната со долно + горно греење, додека вратата е затворена, на 200°/30 минути. Потоа, проветрете ја просторијата.
	Треба да бидете внимателни при отворањето на вратата од рерната бидејќи може да се појави пареа по загревањето. Ставете ги додатоците. Вашата рерна е подготвена за употреба.

⚠ Површините стануваат потопли од вообичаено при првата употреба. Затоа не ја допирајте рерната и држете ги децата подалеку.

Секојдневна употреба

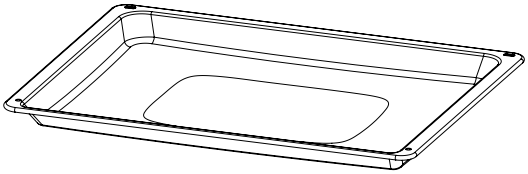
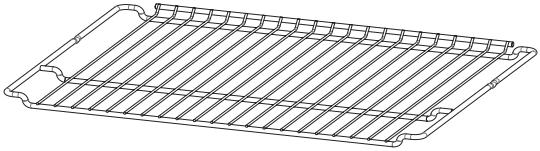
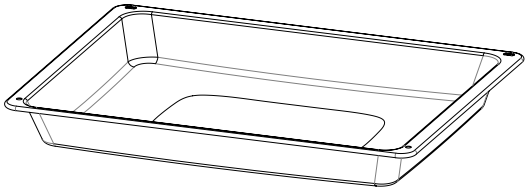
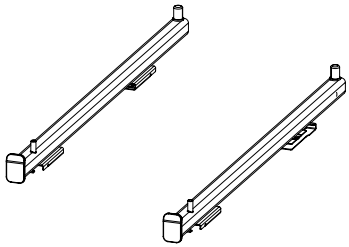
• За да започнете со готвење, прилагодете го копчето на термостатот на рерната и соодветната температура (Препораки за готвење) за храната.
• Ако е потребно, претходно загрејте ја рерната.
• По готвењето, оставете ја рерната да се излади со отворена врата.

⚠ Кога ќе заврши времето на готвење, не заборавајте да ги исклучите копчињата за функција и температура.

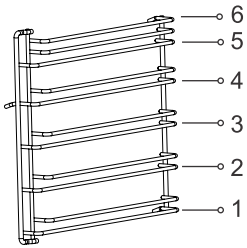
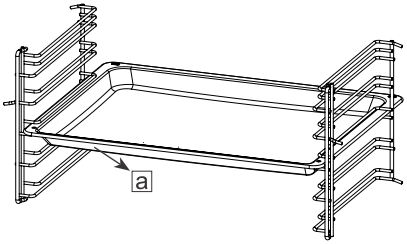
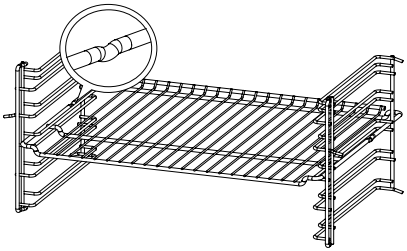
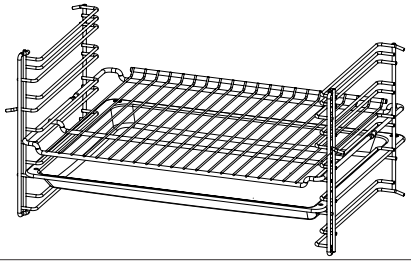
5. Додатоци

ⓘ Додатоците кои се испорачуваат зависат од моделот на уредот. Некоизод додатоците наведени во упатството може да не бидат вклучени во вашиот производ.

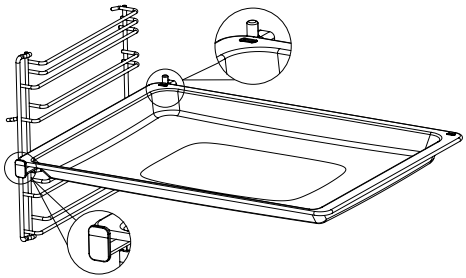
ⓘ Користете оригинални додатоци наменети за овој уред.

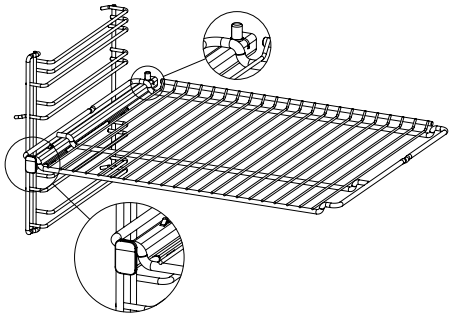
	**Стандардна тава** Наменета е за замрзната храна, колачи, поголеми парчиња месо и печива.
	**Жичена решетка** Наменета е за калапи за колачи и суфле, како и за поставување храна која треба да се пече на решетка.
	**Длабока тава** Може да се користи за јадења со сос, големи парчиња пржена храна, како и за собирање маснотии при печење на скара.
	**Телескопски шини** Телескопските шини можат целосно да се извлечат од рерната. Со нив лесно можете да ја извлечете тавата или решетката и да ја проверите храната.

Употреба на додатоците

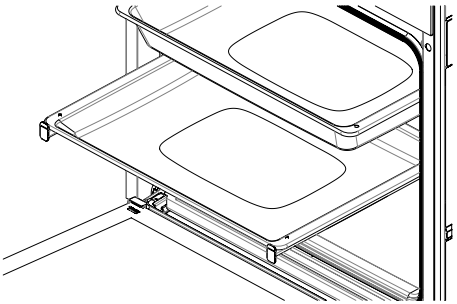
	Кај некои модели има жичени и самоприлагодливи држачи. Жичениот држач има 6 нивоа за готвење.
	Додатоците треба да се поставуваат помеѓу два држачи, а накосениот дел треба да биде свртен кон вратата на уредот.
	Вдлабнатините на решетката спречуваат таа да се лизне и обезбедуваат безбедност.
	Можете да ја користите тавата како сад за собирање маснотии при печење месо или храна на скара, ако тавата и решетката се постават заедно.

Употреба на телескопските шини





Турнете ги шините целосно внатре пред да ја поставите тавата или решетката. Додатоците мора да бидат поставени помеѓу предниот и задниот дел на шините.



Ако готвите со повеќе од една тава, потребно е да има растојание меѓу нив во системот на шини.

7. Предлози за готвење

Во табелата се дадени податоци за храната што е тестирана во нашите лаборатории и за која се одредени вредностите за готвење. Времето на готвење може да варира во зависност од напонот на електричната мрежа, видот и количината на храната и поставената температура. Со практично користење можете да ги приспособите вредностите за да постигнете вкус кој најмногу ви одговара. Најнискиот држач во рерната се смета за 1-во ниво.

*** Се препорачува загревање во времетраење од 10 минути.**

Храна	Додаток што треба да се користи	Функција за готвење	Позиција на држачот	Температура (°C)	Времетра ење на готвењето (мин)
Торта в тава	Стандардна тава		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Торта във форма за торта	Калап за торта		2	170	25...30
			2	180	35...40
Бисквити	Стандардна тава		2	170	20...25
Малки кексчета	Стандардна тава		3	160	30…35
	Стандартна тавичка Длабока тава		2 - 4	160	30…35
Печива со кори	Стандардна тава		2	200	40…45
			2	190	25…30
	Стандартна тавичка Длабока тава		2 4	190	50...55
Пица	Стандардна тава		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Домашна пица	Стандардна тава FRY/ART тава		2	Max.	5...10

Печиво	Стандардна тава		2	200	25...30
Риба	Стандардна тава	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Лазањи	Стакло на решетката /правоаголно		2	190	20...25
Пилешки батак	Стандардна тава	 	2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Цело пиле (2 кг)	Стандардна тава	  	2-3 2-3 3	30 мин. на макс., потоа 60 мин. на 190ºC 25 мин. на макс., потоа 50 мин. на 190ºC 25 мин. на макс., потоа 45 мин. на 200ºC	90...95 75...80 75...80
Телешки котлет	Стандардна тава		3	25 мин. на макс., потоа 20 мин. на 190ºC	45…50
Пандишпан	Стандардна тава Стандардна тава Длабока тава	 	3 1 - 5	190 190	7...10 8...13
Домашен леб	Стандардна тава		3	160	120

Табела за скара

Храна	Додаток што треба да се користи	Функција за готвење	Позиција на држачот	Температура (°C)	Времетра ење на готвењето (мин)
Јагнешки котлети	Жичена решетка		4...5	Максимална.	25...30
Пилешко на парчиња	Жичена решетка		4...5	Максимална.	25...30
Риба	Жичена решетка		4...5	Максимална.	20...25
Леб за сендвич	Жичена решетка		4...5	Максимална.	1...3

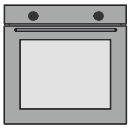
*** Се препорачува 5 мин. претходно загревање.**

8. Одржување и чистење

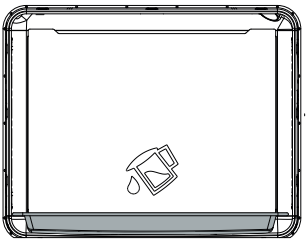
ⓘ Пред да започнете со одржување и чистење, исклучете го уредот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

⚠ Пред да започнете со одржување проверете дали уредот е целосно изладен.

Редовното одржување и чистење го продолжува работниот век на уредот. За чистење можете да ги извадите вратата, стаклата и држачите.

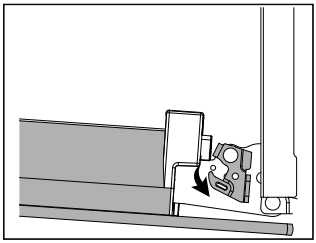
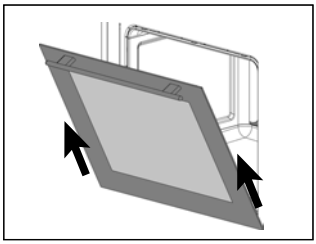
 Препораки за чистење	Не користете остри или абразивни предмети како што се ножеви или метални четки на внатрешните и надворешните делови, тавите или другите делови од уредот. Чистете го уредот со топла вода и мека крпа со сапуница, а потоа добро исушете го.
 Чистење на додатоците	По употреба, додатоците темелно измијте ги и исушете ги. Не ги мијте додатоците во машина за садови.
 Чистење по секојдневна употреба	Уредот треба да се чисти по секоја употреба. Наталожените остатоци и маснотии може да предизвикаат пожар.

Чистење со пареа

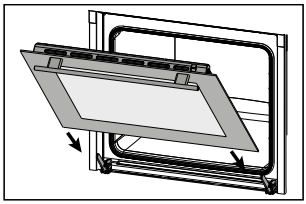
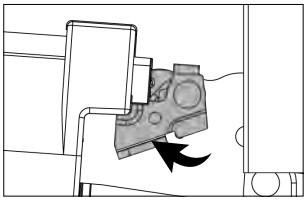


Нечистотијата може полесно да се отстрани ако прво се омекне. Отстранете ги сите додатоци од рерната (вклучувајќи ја и решетката, доколку има). Поставете една тава на најниското ниво и додадете малку вода. Изберете ја функцијата Долно греење , ⎽⎽ и вклучете ја рерната на 100°C / 20 минути. По завршувањето, избришете ја внатрешноста на рерната со влажна крпа или сунѓер.

Вадење на вратата од рерната

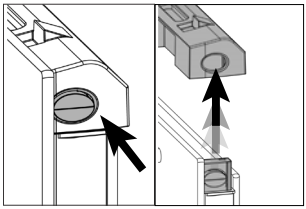
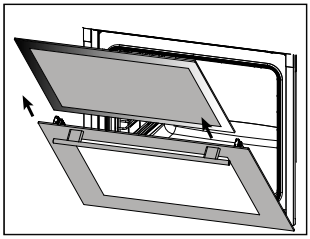
Чекор 1	Целосно отворете ја вратата на рерната.	
Чекор 2	Притиснете ги бравите на шарките во насока на стрелката за да ги отклучите	
Чекор 3	Затворете ја вратата од рерната додека не дојде во положба во линија со збравата на шарката. Потоа повлечете ја нанадвор во насока на стрелката.	

Прикачување на вратата од рерната

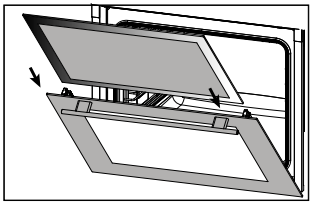
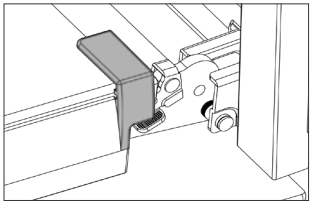
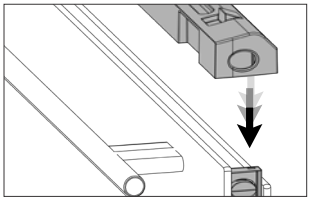
Чекор 4	Поставете ја вратата од уредот во шарките во насока на стрелката.	
Чекор 5	Целосно отворете ја вратата и вратете ги бравите на шарките во затворена положба. Потоа затворете ја вратата.	

Вадење на стаклата

Бројот на стакла може да варира зависно од моделот.

Чекор 1	Отворете ја вратата од рерната до половина
Чекор 2	Со притискање на левата и десната страна на горниот пластичен дел, повлечете нагоре. 
Чекор 3	Прво, повлечете го внатрешното стакло, а потоа средното стакло нанадвор во насока на стрелката. 

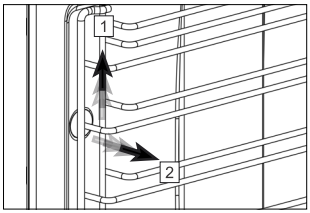
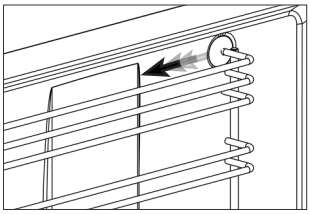
Прикачување на стаклата

Чекор 4	Отворете ја вратата од рерната до половина и прво вметнете го средното, а потоа внатрешното стакло во насока на стрелката. 
Чекор 5	Проверете дали стаклото е правилно поставено во страничниот пластичен дел. 
Чекор 6	Поставете го правилно горниот пластичен дел, така што да слушнете кликнување, а потоа затворете ја вратата. 

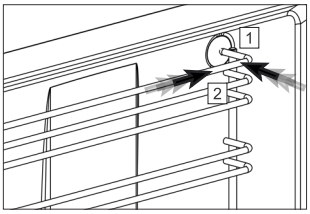
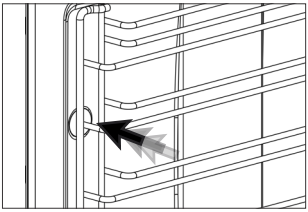
Вадење на жичените држачи

⚠ Држачите може да бидат жешки, не ги допирајте кога се жешки. Почекајте да се оладат.

ⓘ Начинот на чистење на страничните ѕидови од рерната може да се разликува зависно од моделот. Оваа функција може да не биде достапна кај вашиот уред.

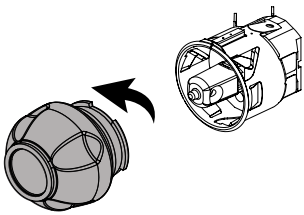
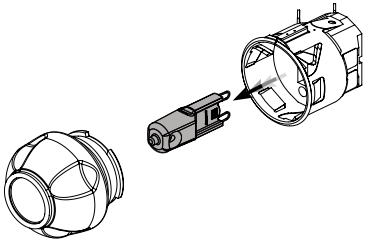
Чекор 1	Прво, внимателно подигнете го држачот од предната страна кадешто е прикачен (1) во насока на стрелката и извадете го (2)).	
Чекор 2	Потоа извлечете го целиот држач во насока на стрелката.	

Прикачување на жичените држачи

Чекор 3	Порамнете ги држачите и прво прикачете ги на задната страна, а потоа притиснете.	
Чекор 4	Потоа притиснете, за да ги прикачите и од предната страна. На тој начин, држачот е фиксиран.	

Замена на светилката во рерната

⚠ Поради ризик од електричен удар, проверете дали уредот е исклучен од струја пред да ја замените светилката. Светилката може да биде жешка, па почекајте да се излади.

Чекор 1	Целосно отворете ја вратата од рерната
Чекор 2	Свртете го стаклениот капак спротивно од стрелките на часовникот и извадете го. 
Чекор 3	Извадете ја светилката во насока на стрелката и заменете ја со нова. Потоа повторно поставете го стаклениот капак. 

9. Решавање проблеми

Дефектите наведени овде се ситуации што можат најчесто да се појават. Овие проблеми може лесно да ги решите без сами да интервенирате во уредот.
Ако проблемот не може да се реши и покрај следењето на упатствата, контактирајте го продавачот или овластениот сервис од кој сте го купиле уредот. Во таков случај, никогаш не обидувајте се сами да го поправате уредот.

Проблем	Причина	Решение
Уредот не работи.	Уредот можеби не е приклучен во струја.	Проверете дали уредот е приклучен во струја.
	Осигурувачот можеби е прегорен или расипан.	Проверете ги осигурувачите во таблата. Ако осигурувачот е прегорен, заменете го.
Додека уредот работи излегува пареа.	Рерната се користи за првпат.	Можно е да излегува пареа за време на работата. Ова не е дефект.
Надворешноста на рерната станува премногу жешка за време на готвењето.	Рерната се наоѓа на место кое не е со недоволна вентилација.	Оставете ги потребните растојанија наведени во упатството за инсталација.
Рерната не готви правилно.	Вратата на рерната можеби е премногу често или предолго отворена за време на готвењето.	Не ја отворајте вратата премногу често за да не се намали внатрешната температура.
Вентилаторот за ладење продолжува да работи и по завршување на готвењето.	Работи некое време за да ја проветри внатрешноста на рерната.	Ова не е дефект.
Се слушаат метални звуци додека уредот се загрева или лади.	Звуците кои се појавуваат поради ширење на металните делови под влијание на топлина, се нормални.	Ова не е дефект.
Вратата не се затвора целосно.	Можеби има остатоци од храна во рерната или на вратата.	Исчистете ја рерната.
Рерната не се загрева.	• Вратата можеби останала отворена. • Функцијата или температурата можеби не се прилагодени. • Можеби нема електрично напојување.	• Проверете дали вратата е целосно затворена. • Вклучете ја рерната на одредена температура и/или функција.

Кодови за грешки на дигиталниот часовник

Проблем	Решение
E3	Оваа грешка се појавува кога има проблем со сензорот за температура на рерната. Кога ќе се појави оваа грешка, рерната престанува да работи и на екранот се прикажува кодот за грешката. Кога грешката се чини дека исчезнува, корисникот може да ја избрише од екранот користејќи го панелот на допир или да го ресетира напојувањето на рерната. По отстранување на грешката, на екранот се прикажува тековното време. Доколку грешката продолжи и по ресетирањето, потребно е да се побара техничка поддршка.
E4	Оваа грешка се појавува кога температурата во внатрешноста на рерната е премногу висока. Кога ќе се појави оваа грешка, рерната престанува да работи и на екранот се прикажува кодот за грешка. Кога температурата ќе се намали и грешката ќе исчезне, корисникот може да ја избрише од екранот користејќи го панелот на допир или да го ресетира напојувањето на рерната. По отстранување на грешката, на екранот се прикажува тековното време. Доколку грешката продолжи и по ресетирањето, потребно е да се побара техничка поддршка.
ER02	Кога копчињата на допир на уредот се притиснати подолго време, на екранот се појавува предупредувањето ER:02. Ова не е грешка, туку едноставно информативно предупредување. Проверете дали копчињата не се притиснати ненамерно. Доколку предупредувањето продолжи, проверете дали има вода, масло или други супстанции на површината на копчињата, исчистете ги и потоа продолжете со процесот на готвење.

Të nderuar klientë!

Ju falenderojmë që zgjedhët produktin tonë, sinonim i cilësisë dhe sigurisë. Shpresojmë produktin tonë nga Eurolux, se i njëjti do ti përgjigjet nevojave dhe kërkesave të juaja. Sa herë që keni nevojë për ne, mos kërkesave tuaja dhe na kontaktoni. Ndiqni me kujdes rekomandimet në këtë udhëzues përdorimi për të siguruar që pajisja juaj të funksionojë në mënyrë efikase. Ne do të jemi gjithmonë me ju, sa herë që ju keni nevojë për bashkëpunim dhe për dhënjen e të gjitha informatave të nevojshme në dhënien me produktet „Eurolux“.

⚠ Ky Udhëzues përdorimi është hartuar për modele të shumta. Disa nga veçoritë e përmendura mund të mos jenë të disponueshme në produktin tuaj.

Simboli	Kuptimi
	Informacion i rëndësishëm
	Paralajmërim - kujdes
	Rrezik goditjeje elektrike
	Rrezik zjarri

1. Paralajmërime të rëndësishme të sigurisë

Lexoni me kujdes udhëzuesin para instalimit dhe përdorimit të pajisjes. Pajisja nuk do të përfshihet me garancinë në rast të instalimit ose përdorimit të gabuar të kryer nga personi tjetër përveç specialist.

⚠ Shënime të përgjithshme

- Ndiqni udhëzimet në lidhje me sigurinë.
- Gjithashtu, lexoni dokumentet e tjera që ofrohen së bashku me pajisjen.
- Udhëzuesi i përdorimit mund të jetë i përshtatshëm për më shumë se një model.
- Mbajeni në një vend lehtësisht të arritshëm për përdorim në të ardhmen.
- Shkëputni të gjitha lidhjet e energjisë para instalimit, mirëmbajtjes dhe riparimit.
- Nëse pajisja është e dëmtuar, mos e përdorni.
- Nëse ka xhelatinë mbrojtëse në panelin ose mbulesën e pajisjes suaj, ju lutemi hiqeni atë.
- Mbajini fëmijët nën 8 vjeç dhe kafshët shtëpiake larg gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes.
- Është e rrezikshme që fëmijët nën 8 vjeç ta prekin pajisjen pa mbikëqyrjen e një të rrituri dhe ta përdorin atë vetë.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona që kanë aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore ose përvojë dhe/ose njohuri të pamjaftueshme, me kusht që ata të mbikëqyren ose të udhëzohen se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe të kenë kuptuar rreziqet që vijnë si pasojë.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve, hidhini ato në një vend ku ata nuk mund t'i arrijnë.
- Mos e vini paketimin e lagur në kontakt me gojën. Mbajeni larg fëmijëve.
- Pajisja nuk duhet të mirëmbahet dhe pastrohet për sa kohë që fëmijët nuk janë nën mbikëqyrjen e të rriturve.
- Pajisja është menduar vetëm për gatim. Mos e përdorni pajisjen për qëllime të tilla si ngrohja e dhomës.
- Ndërsa furra është e nxehtë, tabaka dhe aksesorët mund të nxehen; përdorni doreza furre ose një aparat të ngjashëm kur i vendosni dhe i hiqni ato.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Mbajeni zonën përreth të gjitha ndarjeve, ku ka qarkullim ajri, të hapur. Nëse do të përdorni letër pjekjeje me vaj, mos e vini absolutisht letrën në kontakt me fundin e furrës.
- Mos përgatitni ushqim me pije të forta alkoolike. Alkooli avullon në

temperaturë të lartë, mund të kapet dhe të shkaktojë zjarr në rast kontakti me sipërfaqet e nxehta.
- Kontrolloni nëse pajisja është fikur apo jo pas përdorimit.
- Mbani nën kontroll kohëzgjatjen e gatimit.

⚠ Rrezik elektrik

⚠ Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Pajisja duhet të riparohet nga shërbimi i autorizuar nëse është e dëmtuar.
- Në rast të ndonjë dëmtimi, shkyçni pajisjen, ndërpritni energjinë elektrike.
- Për shkak të rrezikut të goditjes elektrike, mos e lani pajisjen duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të.
- Nëse llamba do të zëvendësohet, shkëputeni pajisjen nga priza elektrike për të shmangur goditjen elektrike.
- Kompania jonë nuk është përgjegjëse për asnjë dëmtim që mund të lindë për shkak se pajisja përdoret pa e lidhur atë në përputhje me rregulloret lokale.
- Absolutisht mos e përdorni prizën me duar të lagur.
- Për të shkëputur pajisjen nga priza elektrike, shkëputeni atë duke mbajtur prizën, jo kabllon.
- Gjatë funksionimit të pajisjes, sipërfaqja e saj e pasme ngrohet. Lidhjet elektrike nuk duhet të vijnë në kontakt me sipërfaqen e pasme.
- Shkyçni pajisjen nga priza gjatë operacioneve të tilla si pastrimi, riparimi dhe mirëmbajtja.
- Mos i kaloni kabllot e lidhjes mbi sipërfaqen e nxehtë. Nëse kabllot shkrihen, ato mund të shkaktojnë qark të shkurtër ose zjarr.

⚠ Mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë.
- Shkyçni pajisjen nga priza elektrike dhe përpiquni ta mbuloni zjarrin me një instrument siç është një batanije kundër zjarrit, në mënyrë që të parandaloni kontaktin e zjarrit me ajrin.
- Lidheni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë e përshtatshme për vlerën e rrymës të specifikuar në etiketën e llojit të produktit. Priza ose lidhja elektrike e produktit duhet të jetë në një vend lehtësisht të arritshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti që përputhet me rregulloret elektrike dhe që ndan të gjitha polet nga rrjetak.

Rrezik lëndimi

- Nëse ka një çarje të qelqit të derës së furrës ose nëse është i ekspozuar ndaj një goditjeje, qelqi mund të thyhet dhe të spërkatet.
- Për të pastruar qelqin e derës së furrës, mos përdorni pastrues të ashpër dhe gërryes ose kruajtëse metalike.
- Mos i prekni elementët e ngrohjes/fuqisë.
- Menteshat e derës së pajisjes mund ta bllokojnë derën gjatë lëvizjes. Mos e mbani pjesën që përmban mentesha.
- Mos lini kurrë materiale të djegshme ose oksidues në pajisje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe ushqimet e konservuara. Presioni i krijuar mund të shkaktojë shpërthimin e kavanozit.
- Mos e vendosni tavën pranë materialeve të djegshme ose oksiduesve pas gatimit.
- Dera e furrës mund të përbëhet nga 2, 3 ose 4 gota. Mos e përdorni derën e furrës me qelqin e hequr.
- Përdoruesi nuk duhet ta mbajë furrën vetë pa doreza.

Përdorimi i synuar

- Pajisja është menduar për gatim. Mos e përdorni për qëllime të tilla si ngrohja.
- Pajisja është projektuar për përdorim shtëpiak. Përdoreni vetëm në një zonë të mbyllur.
- Furra mund të përdoret për shkrirjen, skuqjen ose pjekjen në skarë të ushqimit.
- Mos e përdorni furrën për tharje duke varur një peshqir ose rroba në dorezën e saj.

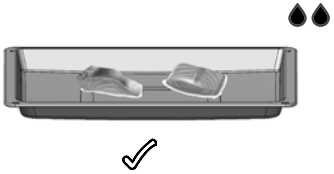
2. Mbrojtja e mjedisit jetësor

Kursimi i energjisë

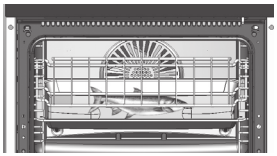
Për të mësuar se çfarë duhet të bëhet gjatë gatimit të ushqimit në furrë, para së gjithash, duhet të flasim për parangrohjen. Duhet ta përdorni parangrohjen vetëm kur është e nevojshme. Kushtojini vëmendje të mos e përdorni parangrohjen për më shumë se 10 minuta.es.

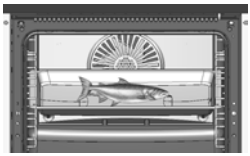
- Para gatimit, vendosni ushqimin e ngrirë në furrë pasi ta keni lënë në temperaturën e dhomës ose shkrijeni në furrën me mikrovalë.



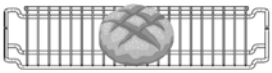


- Mos lini aksesorë të panevojshëm në ndarjen e gatimit.





- Mund të gatuani më shumë se një ushqim në rrjetën e telit në të njëjtën kohë. Në këtë mënyrë, ju kurseni nxehtësi.





- Dera e furrës shkakton humbje të nxehtësisë sa herë që hapet. Për këtë arsye, nuk duhet ta hapni derën e furrës përveç nëse është shumë e nevojshme. Kur keni nevojë ta hapni derën e furrës, kushtojini vëmendje ta mbyllni sa më shpejt të jetë e mundur.





Pajtueshmëria me rregulloren WEEE dhe asgjësimi i produktit



Hidhni produktin e vjetër në një mënyrë që nuk dëmton mjedisin jetësor. Në këtë produkt, ekziston një simbol (WEEE), i cili tregon se mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike duhet të mblidhen veçmas.

Kjo do të thotë që pajisjet duhet të trajtohen në përputhje me Direktivën 2002/96/EC të BE-së për riciklimin ose çmontimin në mënyrë që të minimizohen ndikimet e tyre në mjedisin jetësor.

Për më shumë informacion, ju lutemi referojuni autoriteteve lokale ose rajonale.

Produktet elektronike, të cilat i nënshtrohen mbledhjes së kontrolluar të mbetjeve, paraqesin një rrezik potencial si për shëndetin mjedisor ashtu edhe për shëndetin e njeriut për shkak të materialeve të dëmshme që përmbajnë.

Mund të konsultoheni me shitësin tuaj të autorizuar ose me qendrën e mbledhjes së mbeturinave të komunës suaj se si mund ta hidhni produktin. Para se të hidhni produktin, shkyçni kabllon e energjisë dhe hapni kapakun, nëse është i pranishëm, për të mbrojtur fëmijët nga rreziku.

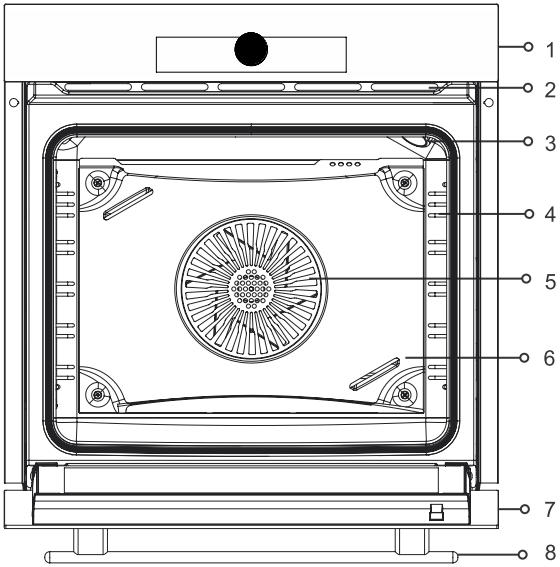
Specifikimet teknike	
Tensioni/Frekuenca	220-240V~50/60 Hz
Gjatësia e Kabllos	Me Prizë të Tipit F 3 x 1,50 x 1200 mm
Madhësitë e Jashtme (lartësia/gjerësia/thellësia)	595 mm / 595 mm / 547 mm
Furrë kryesore	Furrë multifunksionale
Fuqia e llambës	25 W
Termostat	50-Max°C
Ngrohës i poshtëm	1200 W
Ngrohës i Epërm	1100 W
Ngrohës turbo	2000 W
Grilë	2450 W

E rëndësishme: Informacioni mbi etiketën e energjisë elektrike është treguar sipas standardeve EN 60350-1 / IEC 60350-1 për furrat elektrike shtëpiake. Vlerat përcaktohen sipas funksioneve të ngarkesës standarde, ngrohësit të poshtëm-sipërm ose ngrohjes me ventilator (nëse ka).

ⓘ Vetitë mund të ndryshohen pa dhënë njoftim paraprak me qëllim për rritjen e cilësisë së produktit.

3. Prezantimi i pajisjes

Përmbledhje e përgjithshme



1 - Paneli i Kontrollit
2 - Ventilatorët*
3 - Ndriçimi i Furrës***
4 - Rrjetet****
5 - Ventilatori
6 - Fleta Mbrojtëse e Ventilatorit **
7 - Mbulesa
8 - Doreza

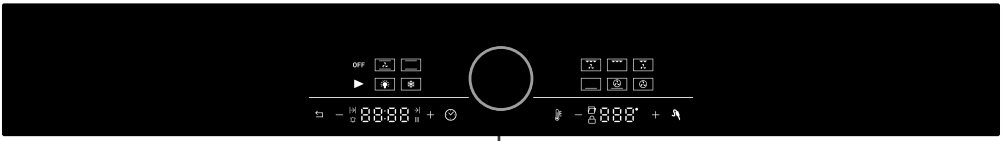
***Ventilatorët e ajrit** mund të jenë të hapur/të mbyllur në varësi të modelit tuaj.

Mund të mos jetë i disponueshëm në varësi të modelit tuaj ****FPS.**

Pozicioni i *****Ndriçimit të furrës** mund të ndryshohet.

*******Rrjetet** mund të ndryshohen në varësi të modelit tuaj. Rrjeta e telit demonstrohet si shembull.

Paneli i kontrollit

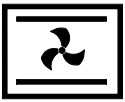
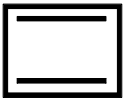


Butoni i rregullimit

Përdorni këtë buton për të zgjidhur modalitetin, temperaturën dhe kohën e dëshiruar, etj. Funksionet, të cilat janë të disponueshme në tabelën, mund të ndryshohen te pajisje të ndryshme, ato mund të mos jenë të disponueshme në çdo model.

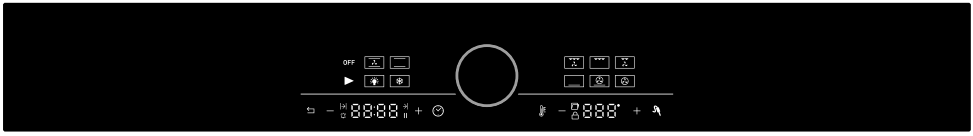
*Vlera përkatëse e energjisë në modalitetin e gatimit me ventilator është treguar bazuar në këtë funksion. Testet e kryera janë bazuar mbi standardin TS EN 60350 dhe rregulloren (EV) Nr. 66/2014.

Llojet e ngrohjes dhe funksionet

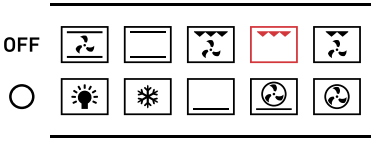
	Ventilatori ndihmon ngrohjen e poshtme dhe të sipërme	Ngrohja e Poshtme + e Sipërme dhe Ventilatori janë të kyçur. Është i përshtatshëm për ushqime të tilla si mishi, ëmbëlsira, biskota. Me ndihmën e ventilatorit, qarkullimi i ajrit kryhet në mënyrë të kontrolluar dhe të barabartë brenda furrës.
	Ngrohja e Poshtme dhe e Sipërme	Ushqimi ngrohet në të njëjtën mënyrë poshtë dhe lart. Ngrohja e sipërme dhe e poshtme janë të kyçura. Është e përshtatshme për ushqime të tilla si ëmbëlsira, pasta.
	*Grilë e madhe ndihmuar nga ventilatori	Grila dhe ventilatori punojnë së bashku. Ventilatori shpërndan ajrin e nxehtë në mënyrë të barabartë. Është i përshtatshëm për gatimin e pjatave të mëdha me mish.
	Grilë e madhe	Është e përshtatshme për pjekjen në skarë dhe skuqjen e vakteve në porcione të mëdha dhe të mesme. Ngroh të gjithë zonën nën ngrohës. ⚠ Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur.
	Grilë e vogël ndihmuar nga ventilatori	Grila e vogël dhe ventilatori janë të kyçur. Mund të gatuani ushqimin që duhet të gatuhet për një kohë të gjatë, duke kursyer energji. Kohëzgjatja e gatimit është më e gjatë se funksionet e tjera. Nuk rekomandohet për ushqim me maja. **“Ky modalitet është modaliteti më i lartë për efikasitet energjetik.”**
	Ventilatori turbo	Ventilatori turbo do të ndërhyjë dhe do ta gatuajë ushqimin tuaj në mënyrë të barabartë me ajër të nxehtë me ndihmën e ventilatorit.
	Ventilatori turbo + Rezistencë e Poshtme	Ventilatori Turbo dhe ngrohja më e ulët janë të ndezura. Është i përshtatshëm për gatimin e picave.
	Ngrohja e Poshtme	Vetëm ngrohja e poshtme është e kyçur. Nëse pjesa e poshtme e ushqimit që po gatuhet duhet të shkyçet, përdorni programin drejt fundit të gatimit. Përdorni këtë funksion edhe për Pastrimin me Avull.
	Shkrirja	Ventilatori qarkullon ajrin rreth vaktit dhe shkrin ushqimin e ngrirë si mishi, buka dhe torta.
	Ndriçimi i furrës	Ndihmon në ndriçimin e brendshëm të furrës. Kur e kaloni në pozicionin e ndriçimit të furrës, ngrohësit dhe ventilatori nuk funksionojnë. Drita do të mbetet e kyçur për aq kohë sa furra funksionon.

4. Përdorimi i furrës

Udhëzues përdorimi i kohëmatësit digjital me buton të vetëm



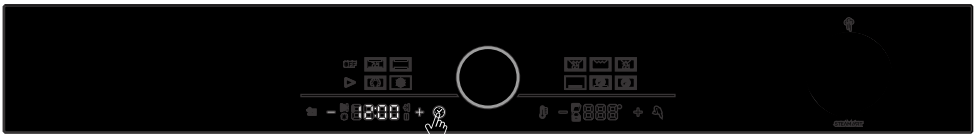
▶	Treguesi i funksionimit	⏸	Treguesi i pauzës/ndalesës
⏭	Treguesi i kohës së gatimit	↩	Butoni i kthimit
⏭	Treguesi i mbarimit të kohës së gatimit	OK	Butoni i konfirmimit
🕒	Treguesi i kohës aktuale	+	Treguesi i rritjes
🕒	Treguesi i konfigurimit të kohëmatësit	—	Treguesi i uljes
🔒	Bllokimi i butonave	🌡	Treguesi i temperaturës



ⓘ Modaliteti i zgjidhur shfaqet me ngjyrë të kuqe në panelin e kontrollit. Kur shkyçet, shfaqet "OFF".

Rregullimi i orës 🕒

ⓘ Rregulloni kohën aktuale përpara se ta përdorni furrën.
Kur të lidhet rryma, të gjithë treguesit do të ndriçojnë për 3 sekonda.
Ora është paracaktuar siç është treguar në ekran. 12:00 Përdorni butonat - / + për të ndryshuar kohën aktuale dhe prekni dhe mbani të shtypur 🕒 për 5 sekonda për t'i konfirmuar ndryshimet.



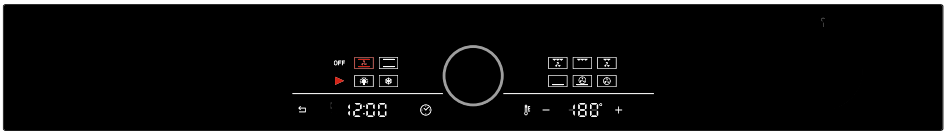
Ndriçimi do të ulet pas 1 minute. Ora e caktuar mund të ndryshohet, duke prekur:

- shkurt butonin ose duke mbajtur shtypur
- butonin për të hyrë në "Rregullimet" për ta ndryshuar kohën aktuale. Ora aktuale nuk mund të vendoset pasi të jetë zgjidhur Programi i gatimit.

ⓘ Në këtë rast, për të rregulluar kohën aktuale, rrotulloni butonin në "OFF" për të anuluar programin e gatimit. Pastaj hyni në "Rregullimet" për ta ndryshuar kohën aktuale. Në rast të ndërprerjes së energjisë, ora do të kthehet në rregullimet e fabrikës dhe do t'ju duhet ta vendosni përsëri kohën aktuale.

Gatimi me dorë

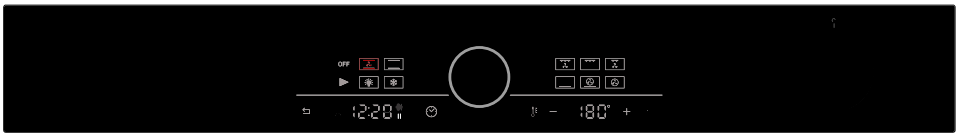
Zgjidhni modalitetin e dëshiruar të gatimit/pjekjes. Do të shfaqet temperatura e rekomanduar. Përdorni butonat - / + për të rritur ose ulur temperaturën. Rregullimet do të aktivizohen automatikisht.
(p.sh. 12:00) Ekrani do të jetë siç tregohet më poshtë;



ⓘ Kur temperatura është në vlerën e caktuar, treguesi i temperaturës o të jetë me ngjyrë të kuqe. Mund ta ndryshoni temperaturën duke përdorur butonat - / + gjatë gatimit.
Nëse nuk caktoni kohën, furra nuk do të shkyçet në mënyrë automatike; do t'ju duhet ta bëni vetë këtë. Shkyçni furrën duke kaluar në modalitetin "FIK".

Pauza ||

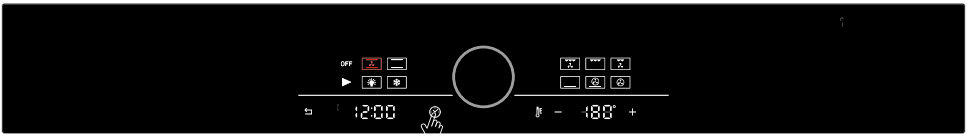
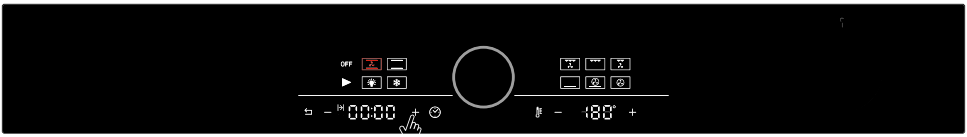
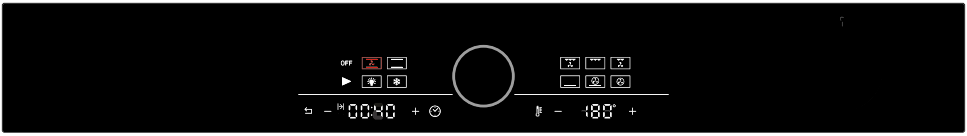
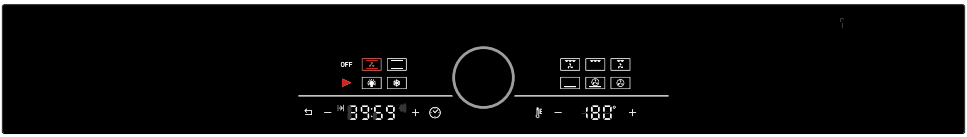
Prekni dhe mbani shtypur ⮌ për të ndaluar/pauzuar gatimin. Ekrani do të jetë siç tregohet më poshtë;



Prekni ⮌ përsëri për të rifilluar gatimin.

Gatimi në mënyrë automatike

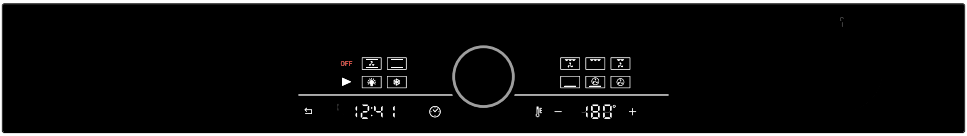
Për të filluar gatimin, zgjidhni mënyrën e duhur të gatimit, temperaturën dhe kohën e gatimit. Shtypni . Caktoni kohën e duhur të gatimit duke përdorur butonat - / + (p.sh. 40 minuta). Rregullimi do të aktivizohet automatikisht brenda 5 sekondave..

Në fund të gatimit, në ekranin do të shfaqet koha 00:00 dhe 00:00 do të fillojë të pulsojë, dhe do të dëgjohet një bip për 30 sekonda. Shtypni për të shkyçur sinjalin. Kur është shkyçur, shfaqen koha dhe temperatura aktuale.

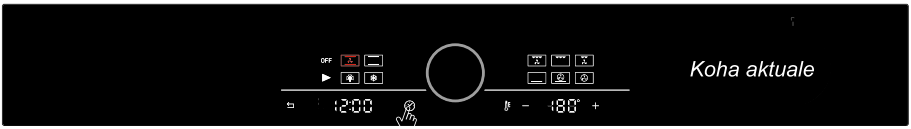
- Kur procesi i gatimit ka përfunduar, vendoseni modalitetin në "OFF" për të shkyçur furrën.

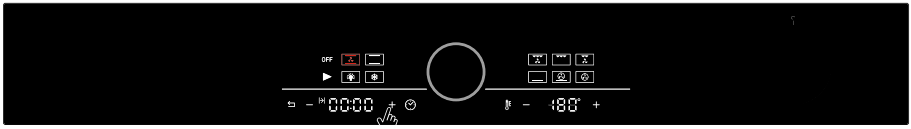
ⓘ Për të shkyçur furrën para kohës së caktuar dhe gjithashtu për të anuluar kohën e gatimit të zgjidhur vendoseni atë në "OFF". Ora dhe temperatura aktuale shfaqen kur programi anulohet..

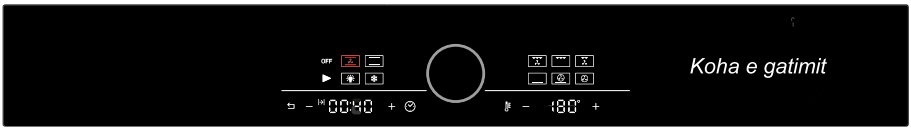


Vendosja e kohës së përfundimit të gatimit sipas preferencës suaj →|

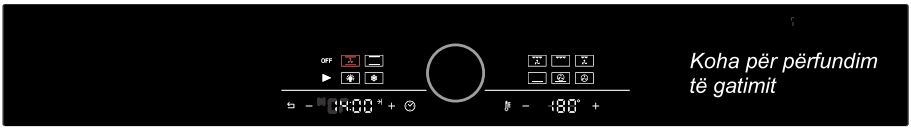
Përdoreni këtë funksion kur preferoni që vakti juaj të jetë gati në një kohë të caktuar. Gatimi i planifikuar ju mundëson që të vendosni kohën e gatimit dhe kohën e ditës kur dëshironi që gatimi të përfundojë. Furra do ta nisë dhe përfundojë në mënyrë Automatike procesin e gatimit në kohën e caktuar. Ky funksion kërkon që të caktohet një kohë..
ⓘ Ora e përfundimit nuk mund të caktohet për llojet e ngrohjes me funksionin e skarës.
Shtypni ⏲. Vendosni kohën e gatimit duke përdorur butonat - / +. Rregullimi do të aktivizohet automatikisht..

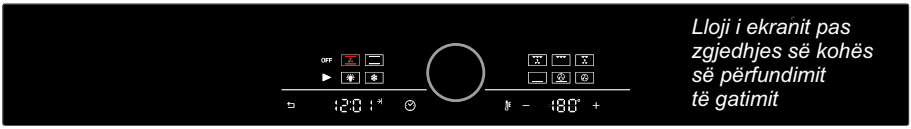


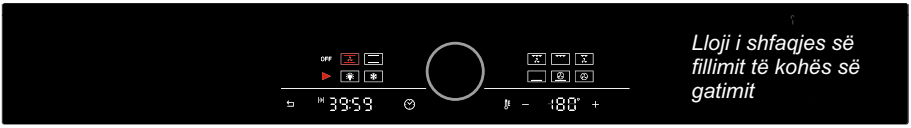


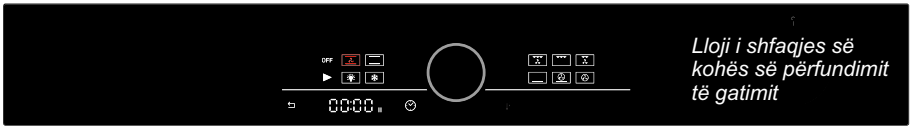


Për ta caktuar kohën për përfundim të gatimit, shtypni ⏲ . Caktoni kohën e gatimit duke përdorur - / +





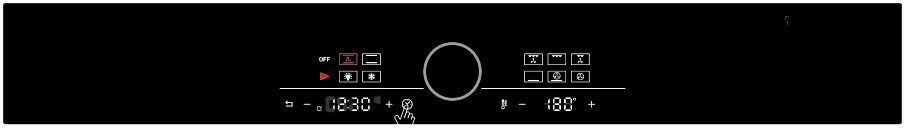




- Për të shkyçur paralajmërimin, shtypni butonin ⮌ , Ora dhe temperatura aktuale shfaqen kur ekrani është i shkyçur. Kur procesi i gatimit do të mbarojë, shkyçni furrën duke e zgjidhur funksionin në pozicionin OFF.

Rregullimi i alarmit

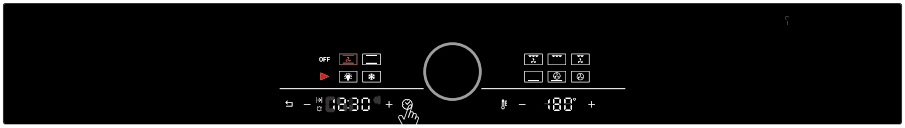
htypni dhe mbani shtypur pÃ«r 3 sekonda. Do të jetë i kyçur dhe ora aktuale do të pulsojë. Përdorni butonat - / + për të caktuar alarmin. Pas zgjidhjes, shtypni butonin / pas 5 sekondash, konfirmohet automatikisht.



Ora aktuale do të shfaqet në ekran pas caktimit të alarmit. Tingulli i alarmit do të ndërpritet pas 30 sekondave dhe ikona e alarmit do të shkyçet. Shtypni , për të anuluar alarmin.

Rregullimi i alarmit gjatë gatimit:

Shtypni dhe mbani shtypur , kur shfaqet programi i gatimit. Do të shfaqet koha aktuale. Caktoni kohën e dëshiruar duke përdorur butonat - / +



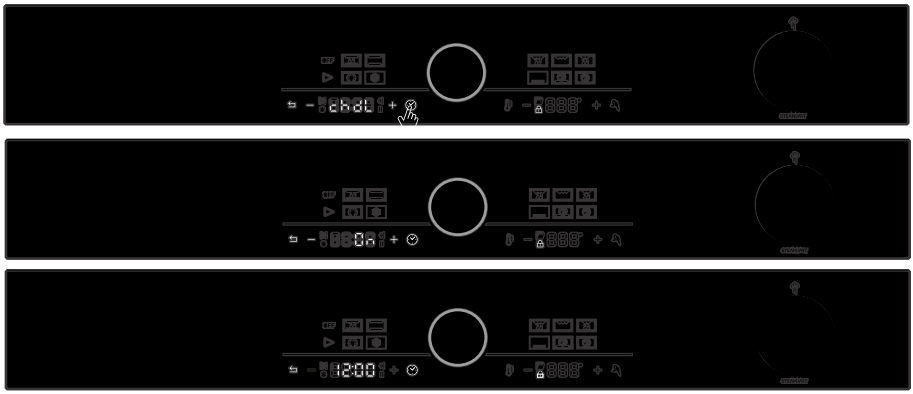
dhe shtypni , për të konfirmuar.

Rregullimet

Për të përdorur rregullimet, nuk duhet të jetë në punë asnjë program gatimi. Duhet të shfaqet koha aktuale.

Kyçja e butonave

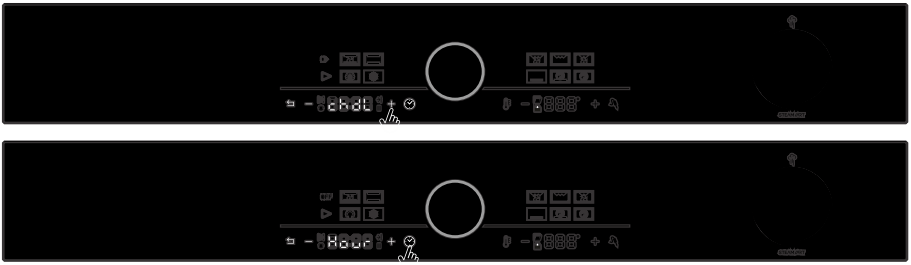
Aktivizimi i funksionit të Kyçjes së butonave parandalon ndërhyrjen në panelin e kontrollit. Shtypni dhe mbani shtypur për të hyrë në menu. Kaloni nga "OFF" në "ON" dhe shtypni për të konfirmuar.



Çaktivizimi i Kyçjes së butonave
Shtypja dhe mbajtja e shtypur ⮌ do të fillojë numërimin mbrapsht nga tre, ndërsa ikona 🔒 zhduket kur kyçja e butonave çaktivizohet.

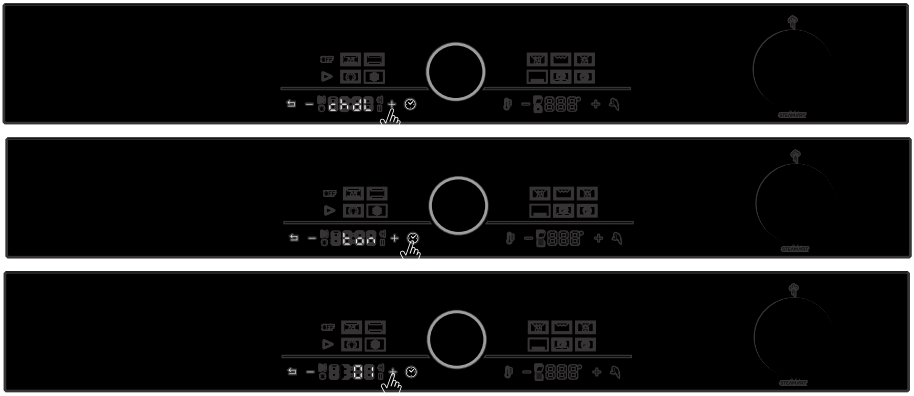
Rregullimi i orës (Ora) / (Hour)

Shtypni dhe mbani shtypur 🕒 për të hyrë në menu. Shtypni butonat - / + derisa të shfaqet menuja e Orës dhe shtyni 🕒 për të zgjidhur. Përdorni butonat - / + për të caktuar kohën aktuale. Shtypni 🕒 për të ruajtur rregullimin.



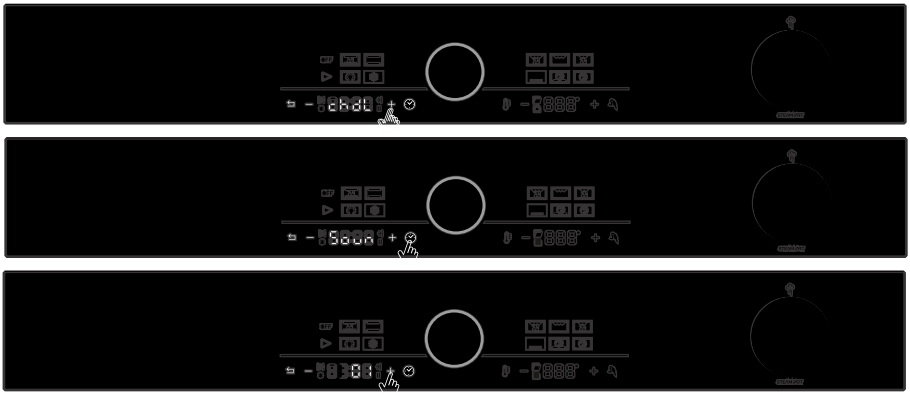
Ndryshimi i Tonit të butonit (ton)

Shtypni dhe mbani shtypur 🕒 për të hyrë në menu. Shtypni butonat - / + derisa të shfaqet menuja e tonit dhe shtypni 🕒 për të zgjidhur. Përdorni butonat - / + për të zgjidhur nivelin e dëshiruar. Dhe shtypni 🕒 për të ruajtur rregullimin.



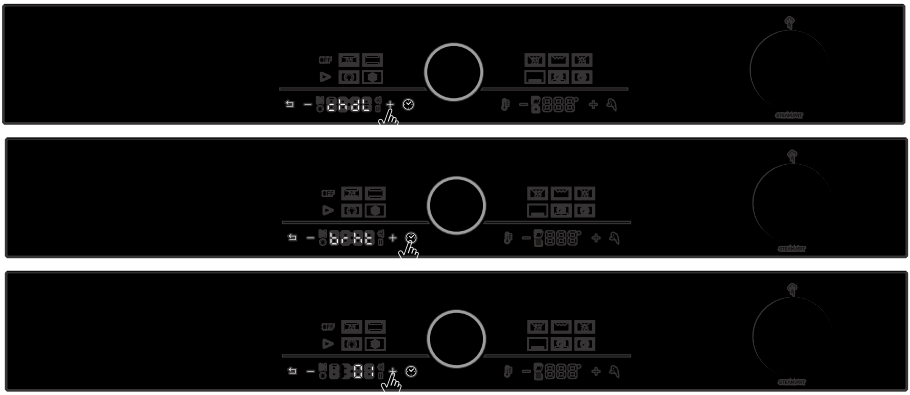
Ndryshimi i Tingullit të alarmit (tingull) (Soun)

Shtypni dhe mbani shtypur ⏲ për të hyrë në menu. Shtypni butonat - / + derisa të shfaqet menuja Tingulli dhe shtypni ⏲ për të zgjidhur. Përdorni butonat - / + për të zgjidhur nivelin e dëshiruar. Dhe shtypni ⏲ për të ruajtur rregullimin.

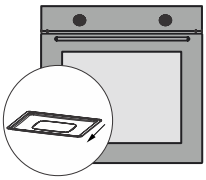
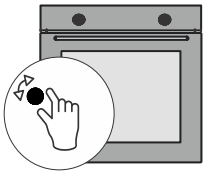
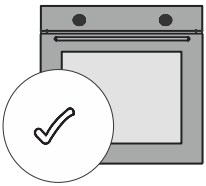


Ndryshimi i Ndriçimit të ekranit (brht)

Shtypni dhe mbani shtypur ⏲ për të hyrë në menu. Shtypni butonat - / + derisa të shfaqet menuja brht dhe shtypni ⏲ për të zgjidhur. Përdorni butonat - / + për të zgjidhur nivelin e dëshiruar. Dhe shtypni ⏲ për të ruajtur rregullimin.



Ngrohja e Parë

	Hiqni etiketat dhe nxirrni aksesorët para se ta përdorni furrën.
	Fshijeni furrën me një leckë të lagur dhe thajeni. Referojuni seksionit **"Mirëmbajtja dhe Pastrimi"** dhe rishikojeni atë në detaje.
	Kryeni ngrohjen e parë për të hequr erën e pajisjes së re. Vendoseni furrën në pozicionin Poshtë + Sipërm, ndërsa dera e saj është e mbyllur, për 200°/30 minuta. Pastaj, ajrosni dhomën.
	Duhet të jeni të kujdesshëm gjatë hapjes së derës së furrës sepse mund të krijohen avuj pas ngrohjes. Vendosni aksesorët. Furra juaj është gati për t'u përdorur.

⚠ Sipërfaqet bëhen më të ngrohta se normalisht gjatë përdorimit të parë. Për këtë arsye, mos e prekni furrën dhe mbajini fëmijët larg.

Përdorimi i përditshëm

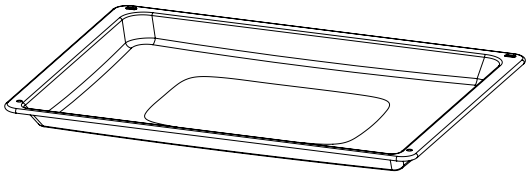
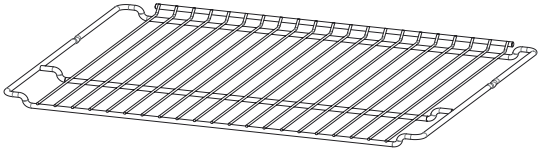
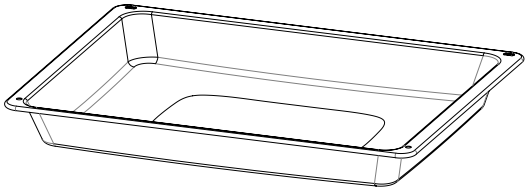
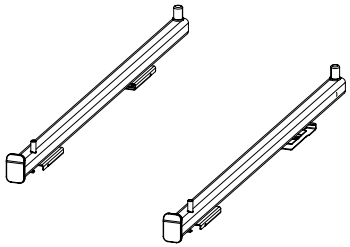
- Për të filluar gatimin, rregulloni butonin e termostatit të furrës dhe temperaturën e përshtatshme (Rekomandimet për gatim) për ushqimin.
- Ngroheni furrën paraprakisht, nëse dëshironi ngrohje paraprake.
- Pas gatimit, lëreni furrën të ftohet ndërsa dera e saj është e hapur.

⚠ Kur të mbarojë kohëzgjatja e gatimit, mos harroni të shkyçni butonin e funksionit dhe të temperaturës së furrës.

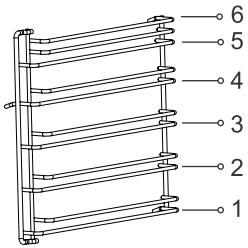
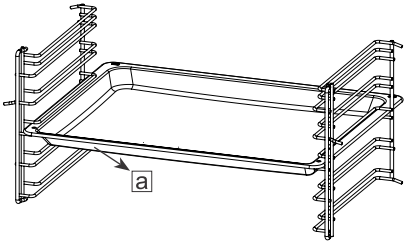
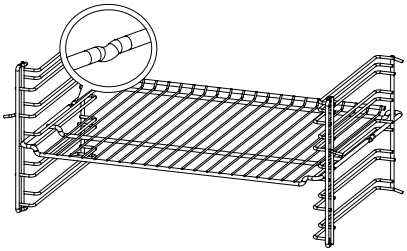
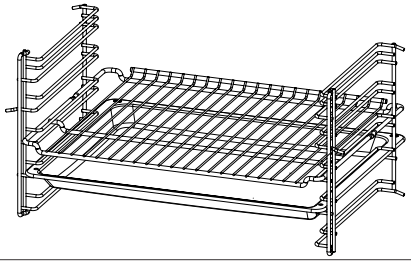
5. Aksesorët

ⓘ Aksesorët, të cilët ofrohen në bazë të modelit të pajisjes, dallohen. Aksesorët, të cilët përmenden në udhëzuesin e përdorimit, mund të mos jenë të disponueshëm për ndonjë produkt të caktuar.

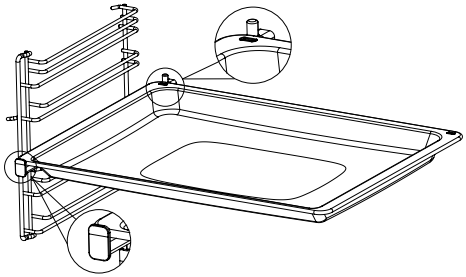
ⓘ Përdorni aksesorët origjinalë, të cilët janë të projektuar për pajisjen.

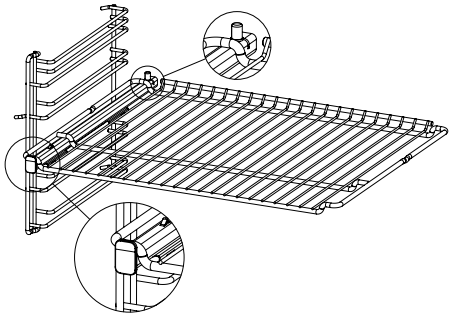
	**Tavë standarde** Është destinuar për ushqim të ngrirë, ëmbëlsira, pjata me mish të përmasave të mëdha, pasta.
	**Rrjetë e telit** Është destinuar për forma për ëmbëlsira dhe sufle, si dhe për vendosjen e ushqimit që do të skuqet në rrjetë.
	**Tavë e thellë** Mund ta përdorni për gjellë, ushqim të skuqur në copa të mëdha dhe për mbledhjen e vajrave që pikojnë kur piqni ushqimin.
	**Shinat teleskopike** Shinat teleskopike mund të nxirren plotësisht nga furra. Kontrolloni vaktet tuaja duke lëvizur lehtësisht tavën dhe skarën tuaj me tela.

Përdorimi i aksesorëve

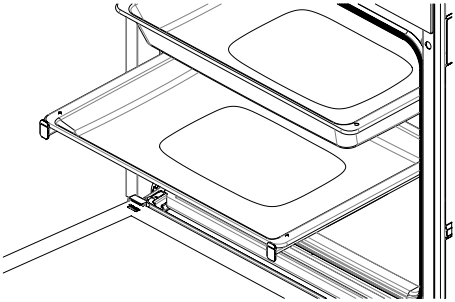
	Ekzistojnë modele me rrjetë të telit dhe vetërregulluese. Rrjeta e telit ka 6 rrjetë gatimi.
	Aksesorët duhet të vendosen midis dy rrjetëve dhe ana me pjerrësi duhet të jetë përballë derës së pajisjes.
	Zgavrat në rrjetën e telit e pengojnë atë të bjerë nga rrjetët dhe ofrojnë sigurinë.
	Mund ta përdorni tavën si një tavë pikuese për ushqim të pjekur në skarë dhe pjata me mish duke e vendosur tavën dhe rrjetën së bashku.

Përdorimi i shinave teleskopike





Shtyjini shinat plotësisht brenda pa vendosur tavën dhe rrjetën prej teli mbi to. Aksesorët duhet të jenë midis pjesëve të përparme dhe të pasme të shinave.



Nëse do të gatuani me më shumë se një tave, duhet të ketë një nivel distance me sistemin e shinave.

7. Sugjerime për gatim

Detajet e ushqimit, të cilin e kemi testuar në laboratorët tanë dhe vlerat e gatimit të të cilit janë përcaktuar nga ne, mund t'i shihni në tabelën e mëposhtme. Kohët e gatimit mund të ndryshohen në varësi të tensionit të rrjetit, natyrës dhe sasisë së materialit që do të gatuhet dhe temperaturës. Duke provuar, mund të ndryshoni vlerat për të arritur shije dhe rezultate të ndryshme, të cilat janë të përshtatshme për kënaqësinë tuaj palatale. Rrjeta më e ulët e furrës është rrjeta e parë.

*** Rekomandohet të aplikohet parangrohje 10 minutash.**

Ushqimi	Pajisja që përdoret	Funksioni i gatimit	Pozita e rrjetës	Temperatura (°C)	Kohëzgjatja e gatimit (min)
Tortë në tavë	Tava standarde		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Tortë në kallëp			2	170	25...30
			2	180	35...40
Ëmbëlsira	Tava standarde		2	170	20...25
Torta të vogla	Tava standarde		3	160	30…35
	Tava standarde Tava e thellë		2 - 4	160	30…35
Ëmbëlsira bazuar në filo	Tava standarde		2	200	40…45
			2	190	25…30
	Tava standarde Tava e thellë		2 4	190	50...55
Pica	Tava standarde		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Pica e ngrirë	Tava standarde FRY/ART tava		2	Maksimumi	5...10

Makarona	Tava standarde		2	200	25...30
Peshk	Tava standarde		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanja	Gotë mbi rrjetën e telit / drejtkëndëshe		2	190	20...25
Kofshë pule	Tava standarde		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pulë e tërë (2 kg)	Tava standarde		2-3	30 min. maks, pastaj 60 min. 190°C	90...95
			2-3	25min. maks, pastaj50 min. 190°C	75...80
			3	25 min. maks., pastaj 45 min. 200°C	75...80
Entrekotë	Tava standarde		3	25 min. maks, pastaj 20 min. 190°C	45…50
Kek sfungjeri	Tava standarde		3	190	7...10
	Tava standarde Tava e thellë		1 - 5	190	8...13
Bukë shtëpie	Tava standarde		3	160	120

Tabela për grilën

Храна	Използван аксесоар	Функция на готвене	Позиция на лавицата	Температура (°C)	Продължителност на готвене (минути)
Brisqe qengji	Rrjetë teli		4...5	Maksimumi.	25...30
Mish pule (I ndarë)	Rrjetë teli		4...5	Maksimumi.	25...30
Peshk	Rrjetë teli		4...5	Maksimumi.	20...25
Bukë sanduiçi	Rrjetë teli		4...5	Maksimumi.	1...3

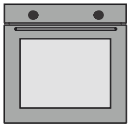
**Përpara se të kryheshin testet në furrë, duhet të aplikohet parangrohje për 10 minuta.
Testet u kryen me një rezistencë turbo prej 2000W.
*Sasia e ujit që duhet shtuar në mes të kohës së gatimit

8. Mirëmbajtja dhe Pastrimi

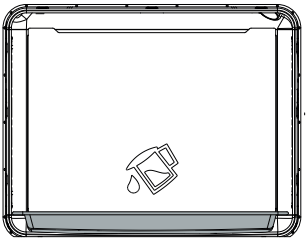
ⓘ Para se të filloni të kryeni mirëmbajtjen dhe pastrimin, shkyçni pajisjen nga priza elektrike për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.

⚠ Para se të kryeni mirëmbajtjen, sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë.

Mund ta zgjasni jetëgjatësinë e pajisjes duke kryer mirëmbajtje dhe pastrim të rregullt. Mund ta hiqni derën, qelqin dhe rrjetët për pastrim.

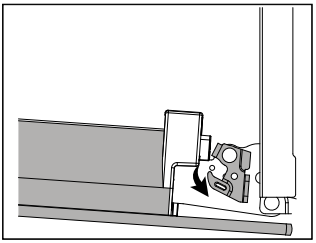
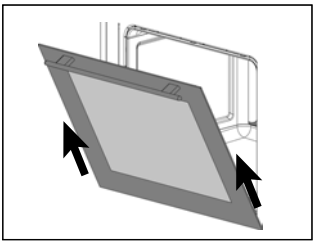
 Rekomandime për pastrim	Mos përdorni mjete gërvishtëse ose gërryese si thika, furça në pjesët e brendshme dhe të përparme, tava dhe pjesë të tjera të pajisjes. Pastroni dhe thajeni pajisjen me ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë me sapun.
 Pastrimi i Aksesorëve	Pastroni dhe thajini aksesorët plotësisht pas përdorimit. Mos i lani aksesorët në makinë për larje të enëve.
 Përdorim i përditshëm	Pajisja duhet të pastrohet plotësisht pas përdorimit. Mbetjet dhe vajrat e akumuluara mund të shkaktojnë zjarr.

Pastrim me avull

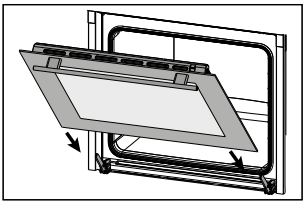
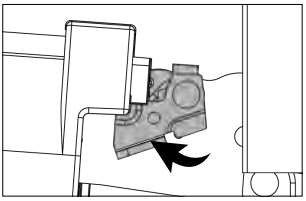


Papastërtia mund të fshihet lehtësisht duke i zbutur ato pas gatimit. Hiqni të gjitha aksesorët (nëse ka një rrjetë teli) nga furra. Vendoseni tavën e vetme në bazën më të ulët duke shtuar pak ujë në të dhe duke zgjidhur funksionin e Ngrohjes së Ulët , vëreni furrën në punë për 100°/20 minuta. Në fund të operacionit, fshijeni pjesën e brendshme të furrës me një leckë të lagur ose sfungjer.

Heqja e derës së furrës

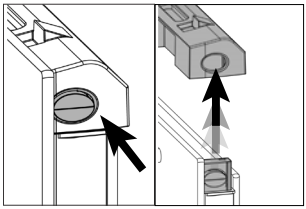
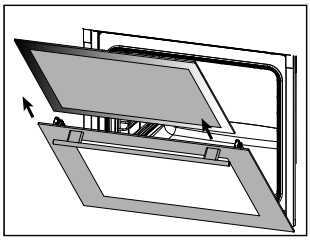
Hapi 1	Hapni derën e furrës plotësisht.	
Hapi 2	Shtyni kyçet e menteshave në drejtimin e shigjetës dhe çbllokojini ato.	
Hapi 3	Mbylleni derën e furrës derisa të sillet në pozicionin në përputhje me kyçin e menteshave. Tërhiqeni atë jashtë në drejtimin e shigjetës	

Montimi i derës së furrës

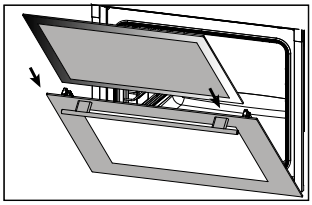
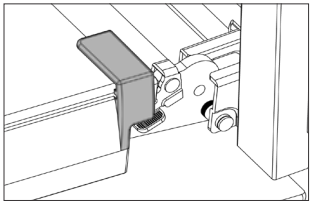
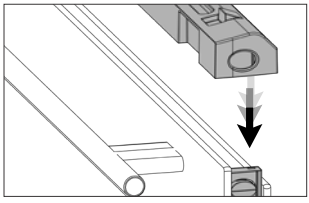
Hapi 4	Vendosni derën e pajisjes në mentesha në drejtimin e shigjetës.	
Hapi 5	Hapni plotësisht derën e pajisjes dhe vendosni kyçjet e menteshave në pozicionin e mbyllur në drejtimin e shigjetës. Mbyllni derën e furrës.	

Heqja e qelqeve

The number of the glasses may vary according to the model.

Hapi 1	Hapni derën e furrës deri në gjysmë.	
Hapi 2	Duke shtypur në anën e djathtë dhe të majtë të seksionit të sipërm plastik, tërhiqeni atë lart.	
Hapi 3	Së pari, tërhiqni qelqin e brendshëm, pastaj qelqin e mesëm jashtë në drejtimin e shigjetës.	

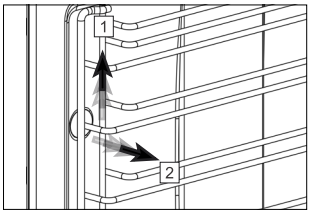
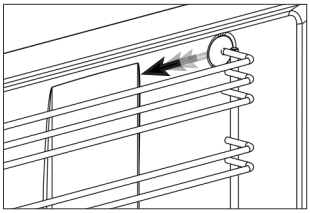
Montimi i qelqeve

Hapi 4	Hapni derën e furrës deri në gjysmë dhe së pari, shtyni qelqin e ndërmjetëm, pastaj qelqin e brendshëm në drejtim të shigjetës.	
Hapi 5	Sigurohuni që qelqi të jetë futur në kapakun e seksionit anësor plastik si duhe.	
Hapi 6	Vendosni seksionin e sipërm plastik në një mënyrë që të mund të dëgjoni tingullin e klikimit dhe mbyllni derën e pajisjes.	

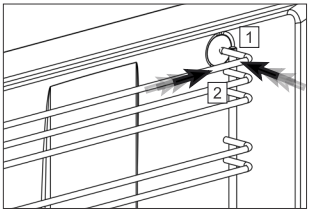
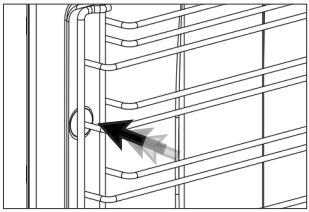
Heqja e rrjetëve prej telit

⚠ Rrjetët mund të jenë të nxehta, mos i prekni kur janë të nxehta. Prisni që ato të ftohen.

ⓘ Procesi i pastrimit të mureve anësore të furrës mund të ndryshohet në varësi të modelit të pajisjes. Kjo veçori mund të mos jetë e disponueshme në pajisjen tuaj.

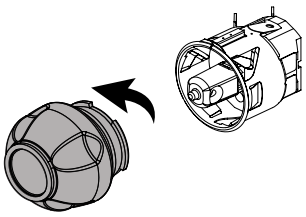
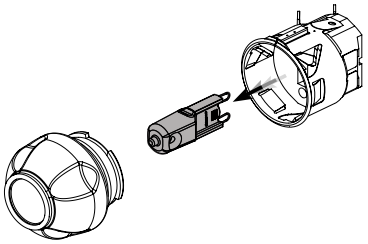
Hapi 1	Së pari, ngrini me kujdes rrjetën nga varësja e përparme (1) në drejtim të shigjetës dhe hiqeni atë (2).	
Hapi 2	Më pas, tërhiqeni të gjithë rrjetën jashtë në drejtim të shigjetës.	

Montimi i rrjetëve prej telit

Hapi 3	Vendosni rrjetët në qendër dhe së pari, vendosni varësen e pasme (1) dhe shtypni mbi të (2).	
Hapi 4	Pastaj, shtypni varësen e përparme. Në këtë mënyrë, rrjeta do të fiksohet.	

Zëvendësimi i llambës së furrës

⚠ Për shkak të rrezikut të goditjes elektrike, sigurohuni që të jetë ndërprerë energjia elektrike përpara se të zëvendësoni llambën. Llamba mund të jetë e nxehtë, prisni derisa të ftohet.

Hapi 1	Hapni plotësisht derën e furrës.
Hapi 2	Rrotulloni derën prej qelqi në drejtim të kundërt të akrepave të orës dhe hiqeni atë. 
Hapi 3	Tërhiqni llambën e furrës në drejtim të shigjetës dhe vendoseni përsëri. Rivendosni derën prej qelqi. 

9. Zgjidhja e problemeve

Mosfunksionimet e përmendura këtu janë situatat që mund të ndodhin zakonisht. Ju mund t'i zgjidhni këto probleme lehtësisht pa ndërhyrë vetë në produkt.
Nëse problemi nuk mund të zgjidhet pavarësisht udhëzimeve, telefononi shitësin ose Shërbimin e Autorizuar nga i cili e keni blerë pajisjen. Në këtë rast, mos u përpiqni kurrë ta riparoni pajisjen vetë.

Problem	Arsyeja	Zgjidhja
Pajisja nuk funksionon.	Pajisja mund të mos jetë e lidhur në prizë.	Sigurohuni që pajisja të jetë e lidhur në prizë.
	Siguresa mund të jetë djegur ose e prishur.	Kontrolloni siguresat në kutinë e siguresave. Nëse siguresa ka djegur, aktivizojeni atë.
Ndërsa pajisja është në funksionim, del avull.	Furra përdoret për herë të parë.	Mund të dalë avull gjatë funksionimit. Ky nuk është një defekt.
Pjesa e jashtme e furrës nxehet shumë gjatë gatimit.	Ndodhet në një vend që nuk është i ajrosur mirë.	Zbatoni hapësirat e treguara në udhëzuesin e instalimit.
Furra nuk gatuan siç duhet.	Dera e furrës mund të hapet shumë gjatë gatimit.	Mos e hapni derën shumë për t'u siguruar që temperatura e brendshme të mos ulet.
Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë edhe pasi të ketë mbaruar gatimi.	Funksionon për një farë kohe për të ajrosur pjesën e brendshme të furrës.	Ky nuk është një defekt.
Dëgjohen tinguj metalikë ndërsa pajisja ngrohet ose ftohet.	Tingujt, të cilët dëgjohen për shkak se pjesët zgjerohen si rezultat i nxehtësisë, janë normale.	Ky nuk është një defekt.
Dera nuk është mbyllur plotësisht.	Mbetjet mund të kenë mbetur brenda furrës dhe në derë.	Pastroni furrën.
Furra nuk ngrohet.	• Dera mund të ketë mbetur e hapur. • Funksioni ose temperatura mund të mos jenë rregulluar. • Mund të mos ketë energji elektrike.	• Kontrolloni derën dhe sigurohuni që të jetë mbyllur plotësisht. • Kthejeni furrën në një temperaturë dhe/ose funksion të caktuar.

Kodet e gabimeve te ora digjitale

Problemi	Zgjidhja
E3	Ky gabim tregohet kur ka një problem me sensorin e temperaturës së furrës. Kur ndodh ky gabim, furra ndalon të punojë dhe shfaq kodin e gabimit. Kur gabimi duket se zhduket, përdoruesi mund ta fshijë atë nga ekrani duke përdorur panelin me prekje ose të rivendosë energjinë në furrë. Kur gabimi eliminohet, ekrani i furrës tregon kohën aktuale. Nëse gabimi vazhdon pas rivendosjes, duhet të kërkohet mbështetje teknike.
E4	Ky gabim tregohet kur temperatura brenda furrës është shumë e lartë. Kur ndodh ky gabim, furra ndalon të punojë dhe shfaq kodin e gabimit. Kur gabimi duket se zhduket, me fjalë të tjera, kur temperatura brenda furrës bie, përdoruesi mund ta fshijë atë nga ekrani duke përdorur panelin me prekje ose të rivendosë energjinë në furrë. Kur gabimi eliminohet, ekrani i furrës tregon kohën aktuale. Nëse gabimi vazhdon pas rivendosjes, duhet të kërkohet mbështetje teknike.
ER02	Kur butonat me prekje të pajisjes mbahen të shtypur për një kohë të gjatë, paralajmërimi ER:02 shfaqet në ekran. Ky nuk është një gabim, por thjesht një paralajmërim informues. Sigurohuni që butonat të mos shtypen pa dashje. Nëse paralajmërimi vazhdon, kontrolloni nëse ka ujë, vaj ose substanca të tjera në sipërfaqen e butonit, pastrojeni atë dhe më pas vazhdoni procesin e gatimit.

Dear customers,

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

Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

⚠ This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

1. Important Safety Warnings

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.

⚠General Notes

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers..
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.

- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.

⚠Electrical Hazard

⚠There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

⚠Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.
- Plug the product into a grounded socket protected by a fuse suitable for the current value specified on the product type label. The plug or electrical connection of the product must be in an easily accessible place. If this is not possible, there must be a mechanism (fuse, switch) on the electrical installation to which the product is connected that complies with electrical regulations and separates all poles from the network.

Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

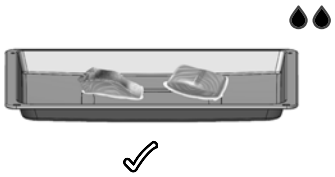
2. Environmental Protection

Saving Energy

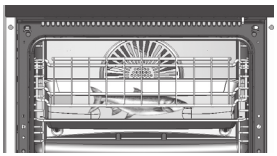
To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

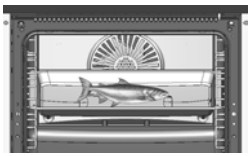
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.





- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.





- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.





- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.





Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

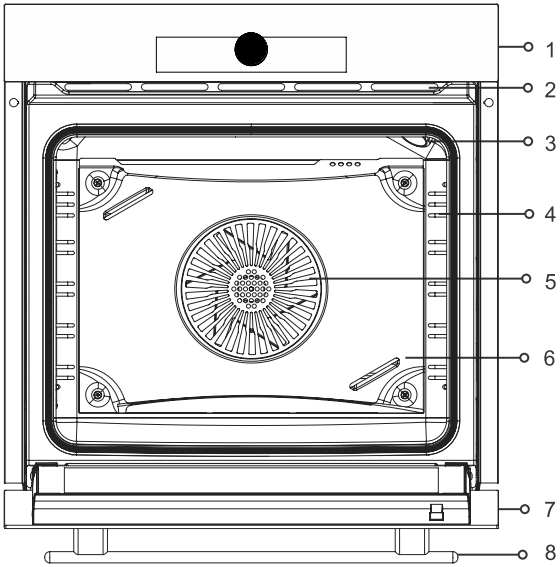
Technical Features	
Voltage/Frequency	220-240V~50/60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1200 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

ⓘ The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3. Introducing the Appliance

General Overview



1-Control Panel	5-Fan
2-Air Vents*	6-Fan Protection Sheet **
3-Oven Illumination***	7-Cover
4-Racks****	8-Handle

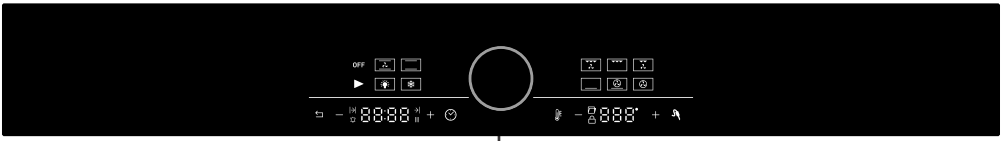
***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

It may not be available depending on your ****FPS** model.

The position of the *****Oven Illumination** may vary.

******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel

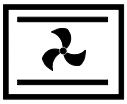
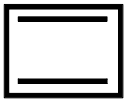


Setting Knob
Use this knob to select the desired mode, temperature, and time, etc.

The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

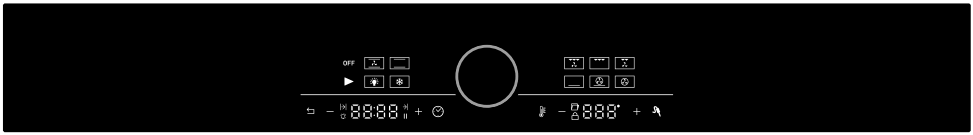
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.
The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

Heating Types And Functions

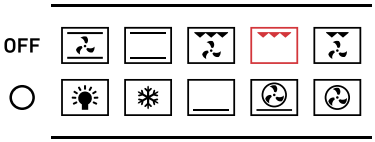
	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater. ⚠When the grilling,the oven door must be closed.
	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. **“This mode is the highest mode for energy efficiency.”**
	Turbo Fan	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.
	Turbo Fan + Lower Resistor	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

4. Use of The Oven

Single Knob Digital Timer User Guide



▶	Running indicator	⏸	Pause/Stop indicator
⏐→	Cooking time indicator	↩	Back button
→⏐	End of cooking time indicator	OK	Confirmation button
🕐	Current time indicator	+	Increase indicator
⏱	Timer setting indicator	—	Decrease indicator
🔒	Key Lock	🌡	Temperature indicator

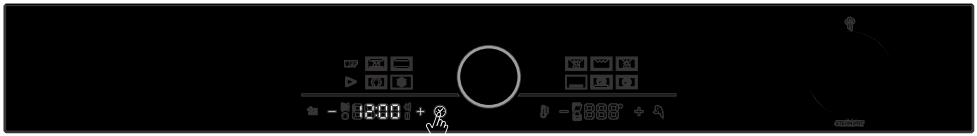


ⓘ Selected mode is displayed red on the control panel. When switched off, “OFF” is displayed.

Setting the Clock 🕐

ⓘ Set the current time before using the oven.

When the power is applied, all the indicators will light up for 3 seconds.
The clock is preset to 12:00 as shown on the display.
Use the - / + buttons to change the current time, and touch and hold 🕐 for / 5 seconds to confirm changes.



Brightness will be dimmed after 1 minute. The set time can be changed, either by touching the;

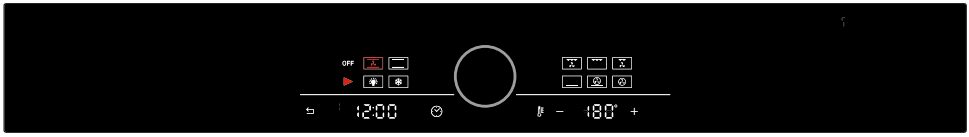
- button shortly, or by holding the
- button to enter “Settings” to change the current time

The current time cannot be set after a Cooking Program is selected.
In this case, in order to set the current time, turn the knob to “OFF” to cancel the cooking program. Then enter “Settings” to change the current time.

ⓘ In the event of a power failure, the clock will revert to factory setting, and you will need to set the current time again.

Manual Cooking

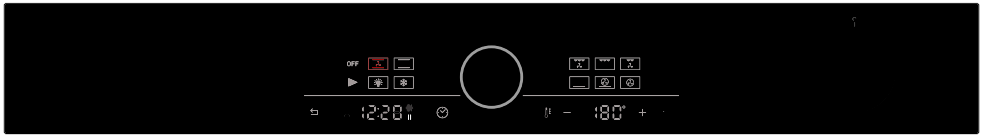
Select the desired cooking/baking mode. The recommended temperature will be displayed. Use the - / + buttons to increase or decrease the temperature. The setting will be activated automatically.
(i.e. 12:00) The display will be as shown below;



ⓘ When the temperature is at the set value, the temperature indicator will be red. You can change the temperature using the - / + buttons during cooking.
If you do not enter a time, the oven will not automatically turn itself off; you will have to do this yourself. Turn off the oven by switching to the “OFF” mode.

Pause ||

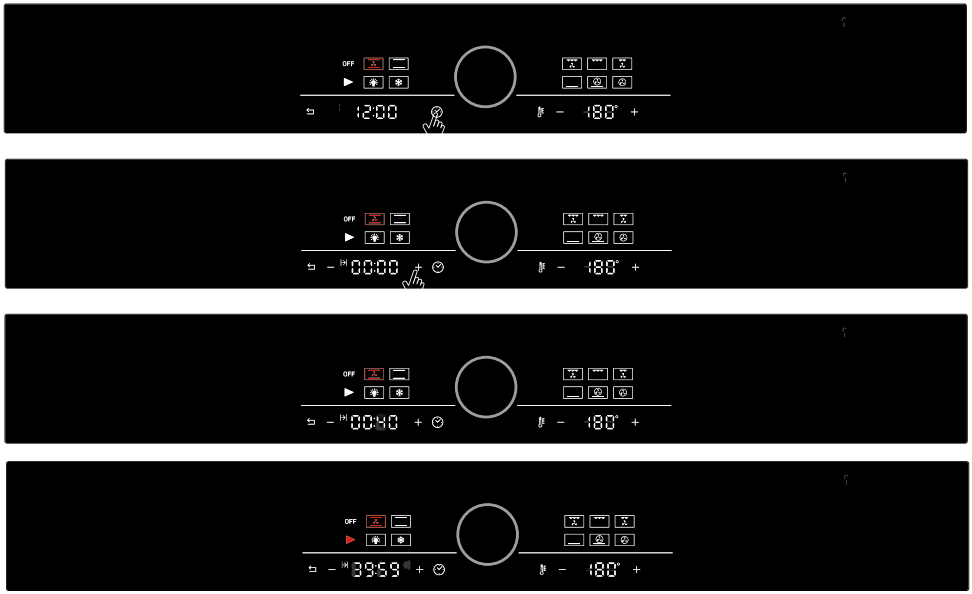
Touch and hold ⮌ to pause/stop cooking. The display will be as shown below.



Touch ⮌ again to resume cooking.

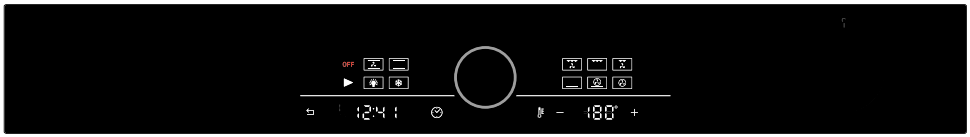
Automatic Cooking

To start cooking, select the appropriate cooking mode, the temperature, and cooking time.
Touch ⏲ . Set the appropriate cooking time using the - / + buttons (i.e. 40 min).
The setting will be activated automatically in 5 seconds.



At the end of the cooking time 00:00 ⏸ will appear on the display, and the 00:00 will start to flash, and a beep will be heard for 30 seconds. Touch ⮌ to turn off the beep. When off, the current time and temperature are displayed.
When the cooking process is complete, set the mode to “OFF” to turn off the oven.

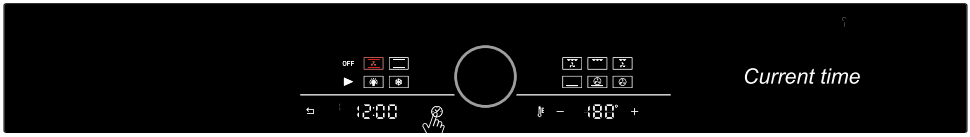
ⓘ To stop the oven before the set time and also to cancel the selected cooking time set it to “OFF”. The current time and temperature are displayed when the program is canceled.

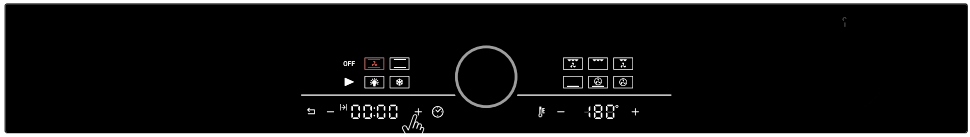


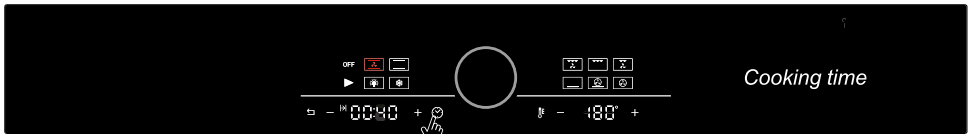
Setting end of cooking time to your preference →|

Use this function when you prefer your meal to be ready at a specified time. Scheduled cooking allows you to set the cooking time, and the time of day you want the cooking to end. The oven will automatically start and stop the cooking process at the set time. This function requires that a time be set.

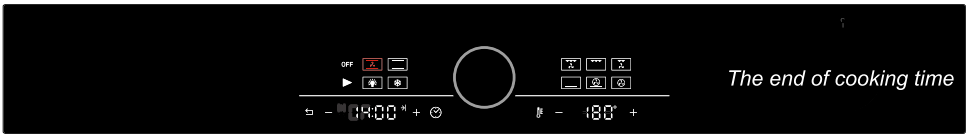
ⓘ The end time cannot be set for types of heating with grill function.Touch ⏲ .
Set the cooking time using the - / + buttons.
The setting will be activated automatically.

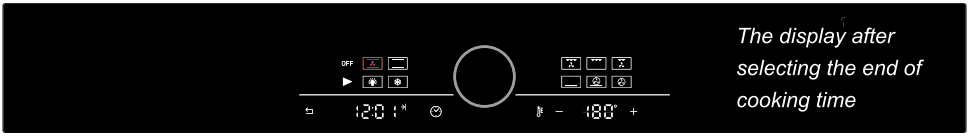


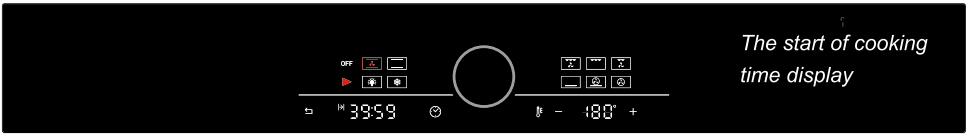


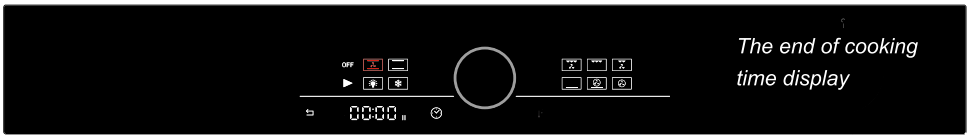


To enter the end of cooking time touch ⏲ . Set the cooking time using the - / +





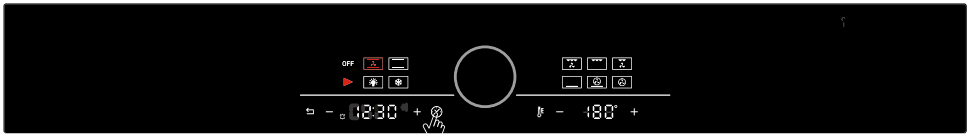




To turn off the warning ⮌ press the button. The current time and temperature are displayed when it is off. When the cooking process is finished, turn the oven off by switching the function to OFF.

Setting an Alarm

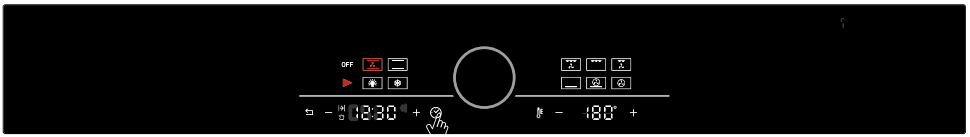
Touch and hold ⏲ for 3 seconds. 🔔 iwill be on and the current time will be flashing. Use the - / + buttons to set an alarm. After selecting, press the button ⏲ / after 5 seconds it is automatically confirmed.



The current time will return to the display after an alarm is set. The alarm tone will cut off after 30 seconds, and the alarm icon will turn off. Touch ⮌ to cancel the alarm.

Setting an alarm during cooking;

Press and hold ⏲ when the cooking program is displayed. The current time will be displayed. Enter the desired time using the - / + buttons, and touch ⏲ confirm.

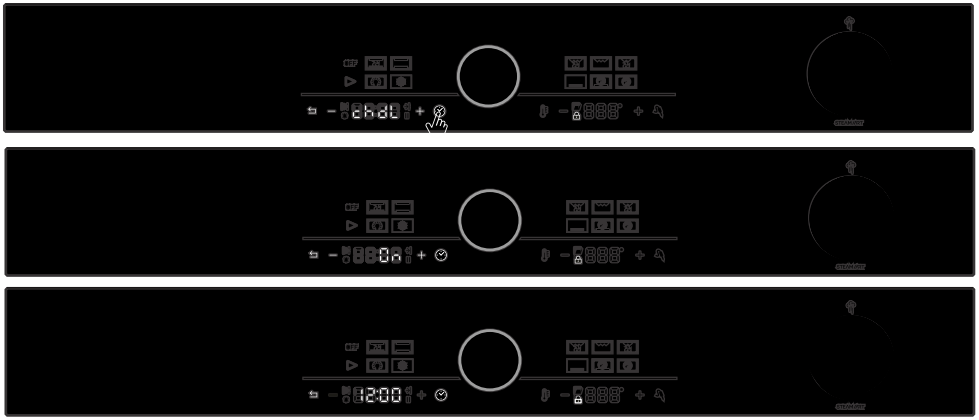


Settings

To use settings, no cooking program must be running. The current time must be displayed.

Key Lock

Activating the Key Lock function prevents tampering with the control panel. Touch and hold ⏲ to enter the menu. Toggle “OFF” to “ON”, and touch ⏲ to confirm.



Disabling the Key Lock

Touching and holding ⮌ will start a count down from three, and the 🔒 icon disappears when the key lock is disabled.

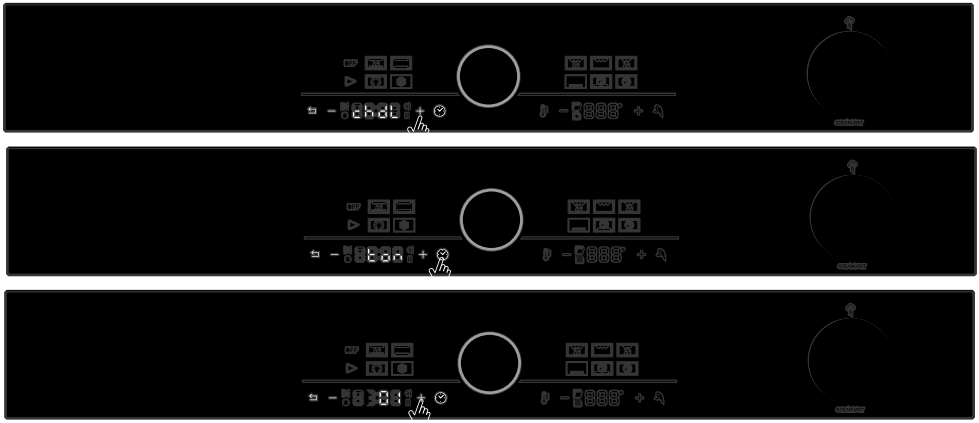
Setting the Clock (Hour)

Touch and hold ⏲ to enter the menu. Touch the - / + buttons until the **Hour** menu is displayed, and touch ⏲ to select. Use the - / + buttons to set the current time. Touch ⏲ to save the setting.



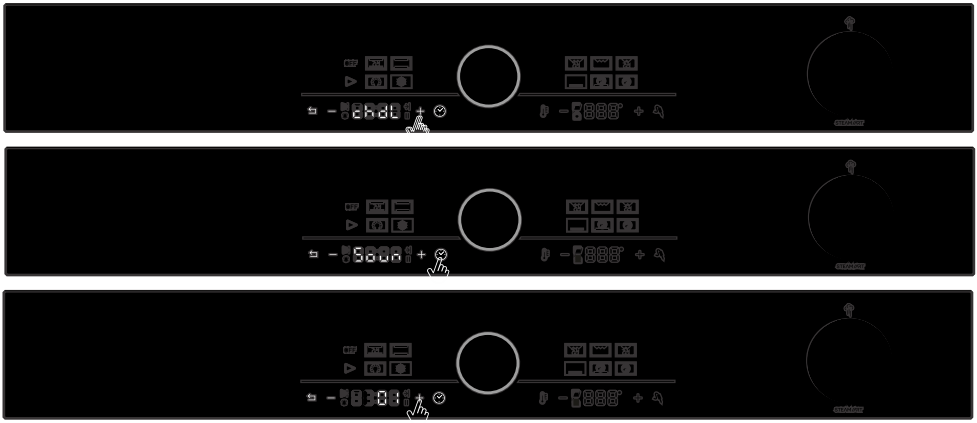
Changing Key Tone (ton)

Touch and hold ⏲ to enter the menu. Touch the - / + buttons until the **ton** menu is displayed, and touch ⏲ to select. Use the - / + buttons to select the desired level. And touch ⏲ to save the setting.



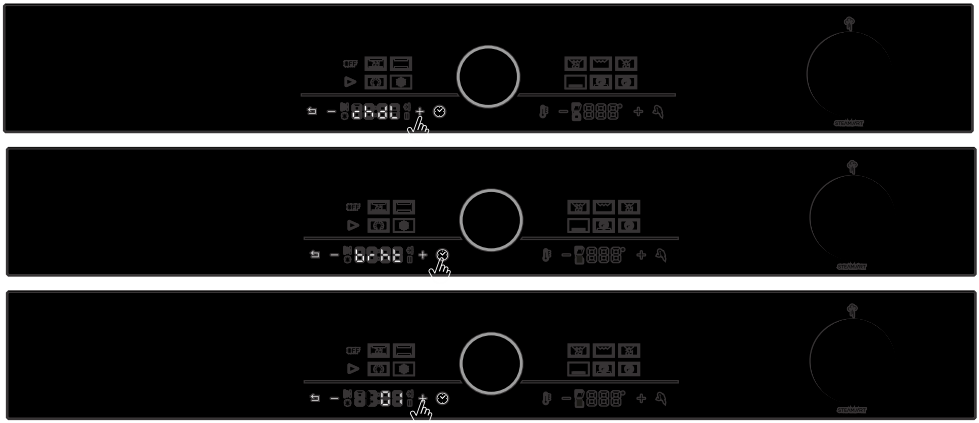
Changing the Alarm Tone (Soun)

Touch and hold ⏲ to enter the menu. Touch the - / + buttons until the **Soun** menu is displayed, and touch ⏲ to select. Use the - / + buttons to select the desired level. And touch ⏲ to save the setting.

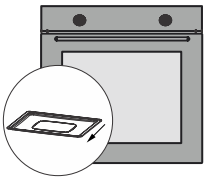
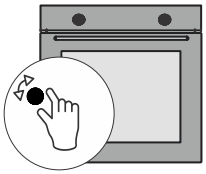
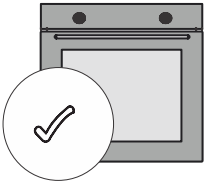


Changing the Display Brightness (brht)

Touch and hold ⏲ to enter the menu. Touch the - / + buttons until the **brht** menu is displayed, and touch ⏲ to select. Use the - / + buttons to select the desired level. And touch ⏲ to save the setting.



First Heating

	Remove the labels and take out the accessories before using the oven.
	Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to **“Maintenance and Cleaning”** section and review it detailedly.
	Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.
	You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.

⚠The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

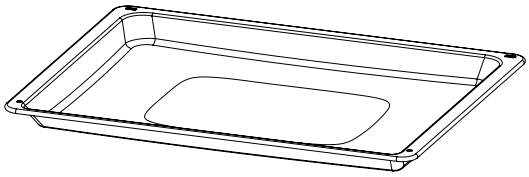
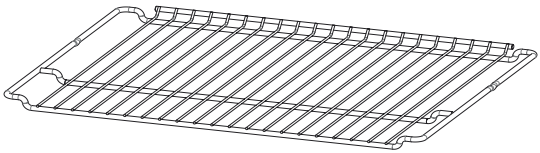
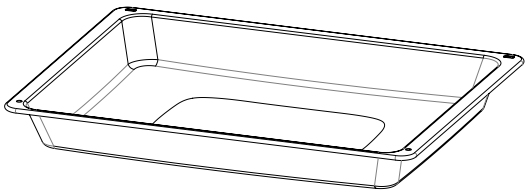
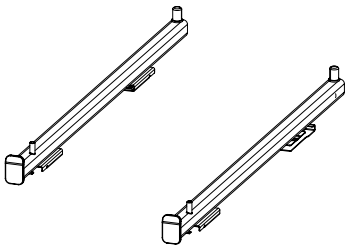
- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

⚠When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

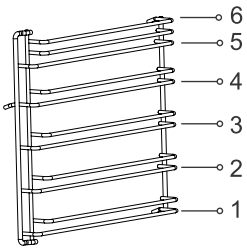
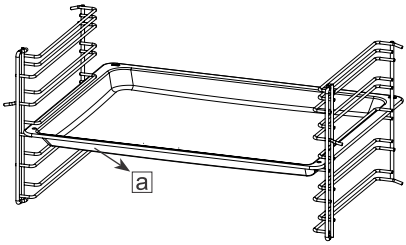
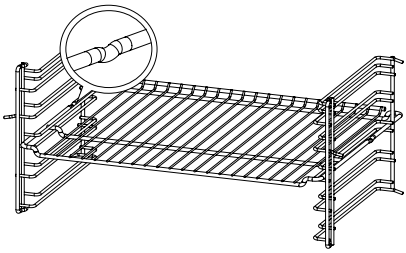
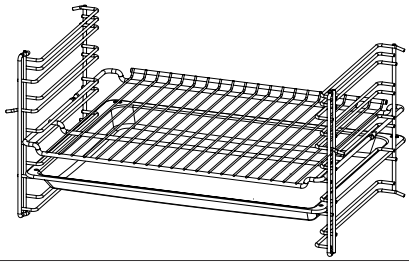
5.Accessories

ⓘ The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.

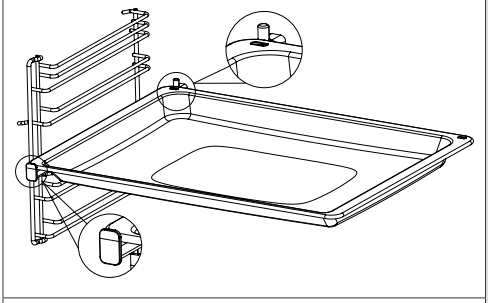
ⓘ Use the original accessories, which are designed for the appliance.

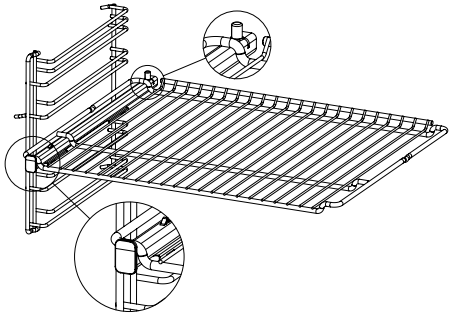
	**Standard Tray** It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.
	**Wire Rack** It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.
	**Deep Tray** You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.
	**Telescopic Rail** Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.

Use of Accessories

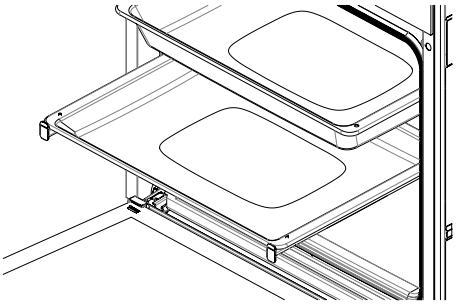
	There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.
	Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.
	The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.
	You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.

Use of Telescopic Rail





Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.



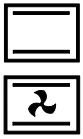
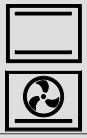
If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

6.Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.

The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3 3	170 170	25...30 20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2 2	170 180	25...30 35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30□35
	Standard Tray Deep Tray		2 - 4	160	30□35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2 2	200 190	40□45 25…30
	Standard Tray Deep Tray		2 - 4	190	50...55
Frozen pizza	Standard Tray		2	200 200 - 220	10...15 10...15
Handmade pizza	Standard Tray Fryart Tray		2	max	5...10

Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray	 	2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray	  	2-3 2-3 3	30min 250, then 60min 190 25min 250, then 50min 190 25min 250, then 45 min 200	90...95 75...80 75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45□50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		2 - 4	190	8...13

Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

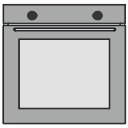
*** It is recommended to apply 5 min. pre-heating.**

8.Maintenance and Cleaning

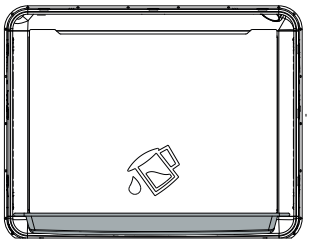
ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.

⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

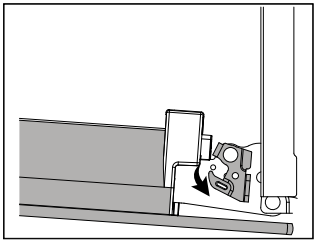
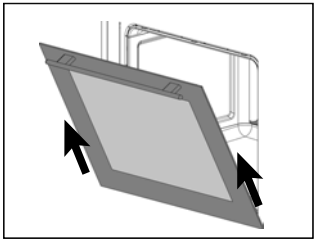
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 Daily Use	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

Steam Cleaning

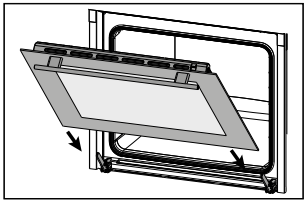
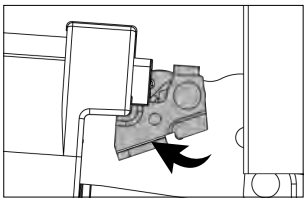


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function ,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing The Oven Door

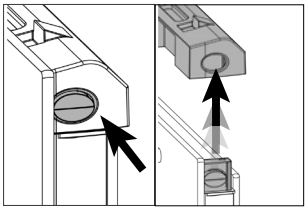
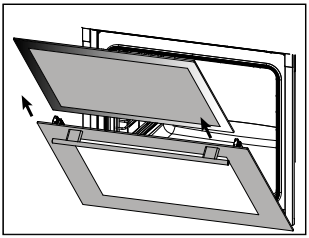
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

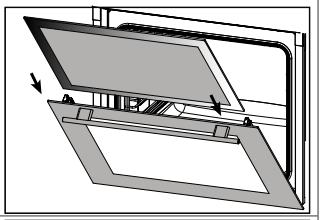
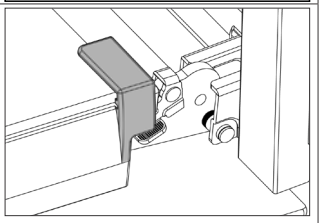
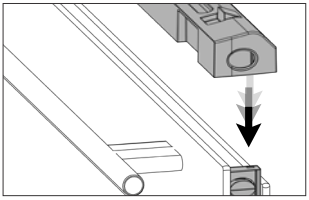
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of t he upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

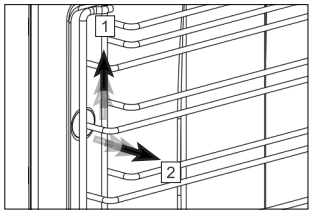
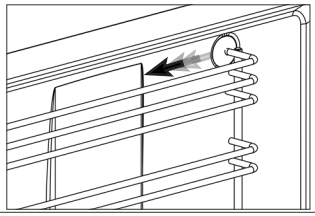
Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

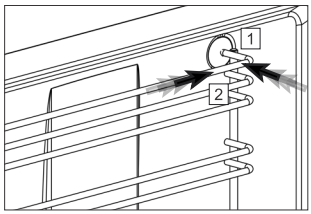
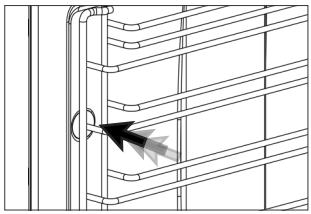
Removing The Wire Racks

⚠ The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

ⓘ The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

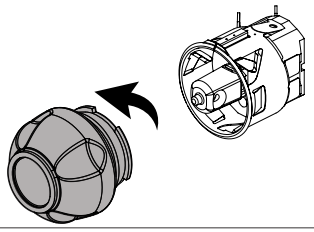
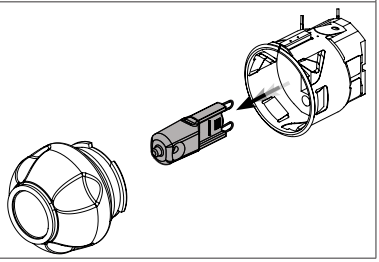
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

Replacing the Oven Lamp

⚠ Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it. 
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door. 

9.Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.
ⓘ If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	• The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied.	• •Check the door and make sure that it is closed entirely. • •Switch the oven to a specified temperature and/or the function.

Digital Clock Error Codes

Problem	Solution
E3	This error is indicated when there is a problem with the oven's temperature sensor. When this error occurs, the oven stops operating, and displays the error code. When the error seems to disappear, the user can clear it from the display using the touch panel or reset the power to the oven. When the error is eliminated, the oven display indicates the current time. If the error persists after the reset, technical support should be sought.
E4	This error is indicated when the temperature inside the oven is too high. When this error occurs, the oven stops operating, and displays the error code. When the error seems to disappear, in other words, when the temperature inside the oven drops, the user can clear it from the display using the touch panel or reset the power to the oven. When the error is eliminated, the oven display indicates the current time. If the error persists after the reset, technical support should be sought.
ER02	When the device's touch buttons are held down for a long time, the ER:02 warning appears on the screen. This is not an error but simply an informational warning. Make sure the buttons are not being pressed unintentionally. If the warning persists, check if there is any water, oil, or other substances on the button surface, clean it, and then continue your cooking process.

LEKS GROUP BG

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, ул. Перла 10, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков бл. 160, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS SRB

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597
Bul. Arsenija Čarnojevića 66

SKOLEKS MK

Скопје: тел.: 02 / 32 39 777, ул.36, бр.20-1 / Илинден
Тетово: тел.: 044 / 337 919, ул. Ван Вардарска бр.165, локал 1

PRILEKS RKS

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