Eurolux

THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES



EO3 10PT RXS I EO3 10PT RDXS

EO3 10PT RBK I EO3 10PT RWH



EO2 10PT RXS I EO2 10PT RDXS

EO2 10PT RBK I EO2 10PT RWH



EO1 10P RXS I EO1 10P RBK

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN USE AND INSTALLATION MANUAL

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 3
SRB УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ 28
MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА 53
AL UDHËZUES PËR PËRDORIM 78
EN USE AND INSTALLATION MANUAL.....103
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 128

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.

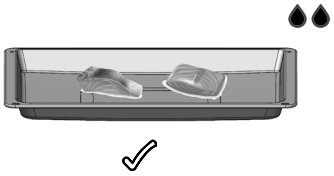
2. Защита на околната среда

Икономия на енергия

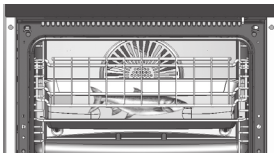
За да научим какво трябва да се прави, докато готвим храна във фурната, първо трябва да поговорим за предварителното загряване. Трябва да прилагате предварително загряване само когато е необходимо. Обърнете внимание да не прилагате предварително загряване за повече от 10 минути.

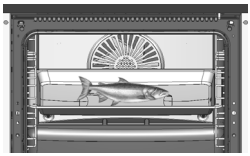
- Преди готвене поставете замразената храна във фурната и използвайте функцията "Размразяване".



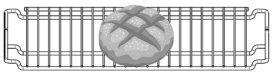


• Не оставяйте ненужни аксесоари в муфела на фурната.





• 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.

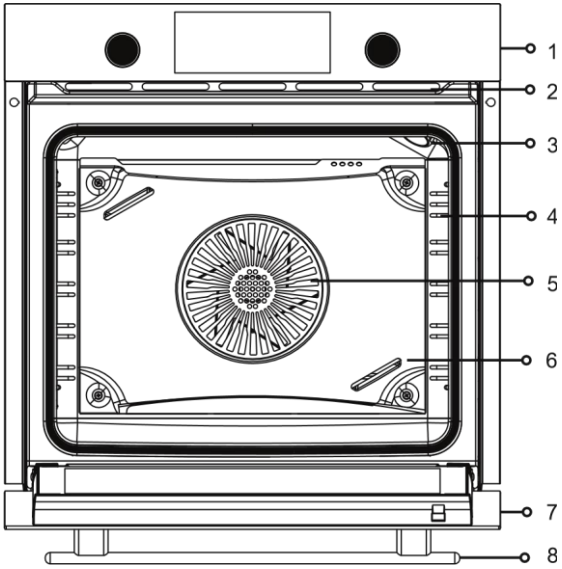
ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Напрежение / Честота	220-240V~50/60 Hz
Дължина на кабела	Със щепсел тип F 3 x 1.50 x 1200 mm
Габаритни размери (В / Ш / Д)	595 mm/595 mm/547 mm
Основна фурна	Мултифункционална
Мощност на лампата	25 W
Термостат	50-Max°C
Долен нагревател	1200 W
Горен нагревател	1100 W
Турбо нагревател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

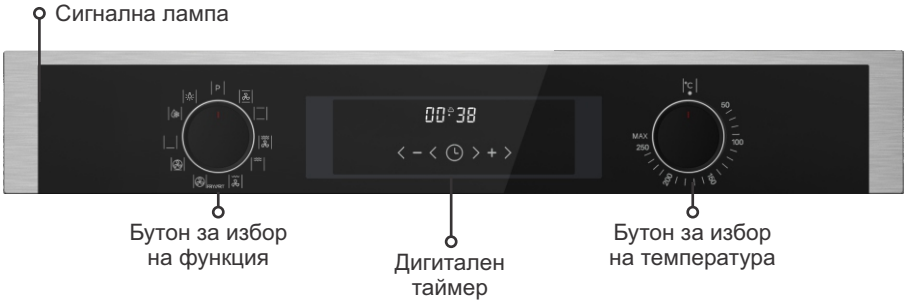
Общ преглед



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 зависимот 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



Бутон за избор на функция
Типът нагряване/готвене се регулира с бутона за избор на функция.
Също така трябва да настроите бутона за избор на температура на желаната стойност.
В противен случай фурната няма да започне да се нагрява.

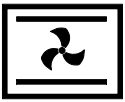
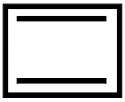
Бутон за избор на температура
Позволява Ви да изберете температурата на фурната. Готвенето се стартира чрез избиране на вида функция.

Дигитален таймер
Това е електронен таймер, който помага храната да бъде приготвена в желаното от Вас време.

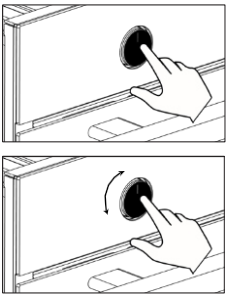
Сигнална лампа
Това е лампа, която показва, че фурната се загрява. Тя изгасва, когато фурната достигне зададената температура.

Изключване на електрическата фурна - Превключете бутоните за функции и температура в положение нула (изключено).

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.

Използване на потъващите бутони

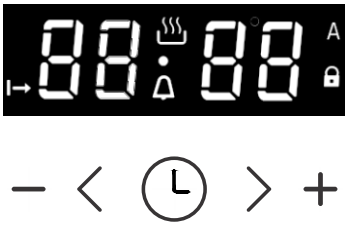


• При моделите с потъващ бутон, той трябва да е изваден навън, за да се приложи настройката. (Този бутон е по избор.)

• Извадете бутона, като го натиснете, както е показано на картинката.

• Можете да регулирате бутона, като го завъртите,

4. Използване на фурната



	Индикатор за продължителност на готвене	+	Бутон за увеличаване стойността на времето
	Индикатор аларма	—	Бутон за намаляване стойността на времето
	Избор на режим	A	Автоматичен режим
	Бутон заключване		Индикатор готвене

Първа употреба

Настройка на часовника

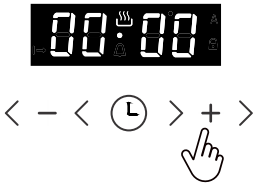
ⓘ Настройте текущото време, преди да използвате фурната.

Когато захранването е включено, индикаторът 00:00 започва да мига. Таймерът, дисплеят и бутоните не могат да бъдат контролирани от потребителя в продължение на 3 секунди.

ⓘ Натиснете и задръжте бутоните - / +, за да настроите времето бързо.



Натиснете символа ⏲, за да активирате режим часовник



Докоснете бутоните - / +, за да настроите текущото време



Докоснете символа ⏲ да запаметите настройката

Системата автоматично запазва настройката за време, ако не се предприемат действия в продължение на 5 секунди.

ⓘ Текущото време може лесно да се настрои в рамките на 10 секунди след включване на системата. Ако не се направят настройки в рамките на това време, иконата 🔒 става активна и дисплеят се заключва. Докоснете и задръжте символа ⏲, за да активирате дисплея, и задайте текущото време, когато точката в центъра мига.

ⓘ В случай на прекъсване на захранването, текущото време се нулира и е необходимо повторно настройване.

Докоснете - / + едновременно, за да настроите лесно текущото време.

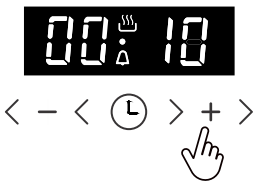
⚠ Не предприемането на действия върху дисплея в продължение на няколко секунди активира заключването на сензорните бутони и деактивира дисплея. Докоснете ⏲, за да активирате отново дисплея.

Настройка на алармата

Можете да настроите алармата по всяко време. Можете да я използвате като аларма или напомняне.
Докоснете еднократно символа, за да се покажат настройките на алармата; иконата започва да мига. Използвайте сензорните бутони - / +, за да настроите алармата. Текущият час се показва отново.



Докоснете символа, за да активирате режим аларма



Докоснете сензорите - / +, за да настроите алармата



Докоснете символа, за да запаметите настройката на алармата

Системата автоматично запазва настройката и завършва процеса, ако не се предприеме действие в продължение на 5 секунди.
В края на зададеното време устройството ще издаде звуков сигнал за 7 минути. Докоснете, за да спрете алармата. Ако не се предприеме действие, алармата спира автоматично.

Автоматичен режим на готвене

След като изберете подходящата температура и режим за храната, която сте поставили във фурната, можете да започнете готвенето директно, като зададете продължителността с помощта на таймера. Докоснете и задръжте символа, за да деактивирате заключването на сензорните бутони.



Докоснете двукратно символа, за активиране на дисплея. На дисплея се показват последователно символа и продължителността на готвене.



Докоснете сензорите - / +, за да настроите алармата



Докоснете символа, за да запаметите настройката на алармата

Докоснете двукратно символа и след това докоснете **-** (**знака минус**), за да нулирате времето за край на готвенето.

Настройки

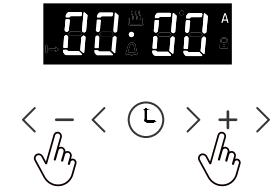
Настройка на тона на алармата

Докоснете и задръжте сензора „-„ за 5 секунди, за да чуете избрания тон, когато няма активен режим на настройка. Използвайте сензора „-„, за да изберете един от 4-те типа тонове. Един от 4-те звукови тона на аларма е опцията „OFF (ИЗКЛ.)“. Избирането на „OFF (ИЗКЛ.)“ заглушава всички звуци с изключение на звуците за грешка и аларма.

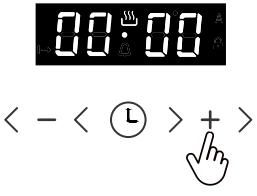
Ако не се предприемат действия в рамките на 5 секунди, системата автоматично запазва последния чут тон като тон по подразбиране.

Настройка на текущото време

За да нулирате часа, можете лесно да го направите, като натиснете едновременно сензорите - / +. Часът може да се регулира, докато иконата с точка в средата мига.



Докоснете едновременно сензорите - / +.

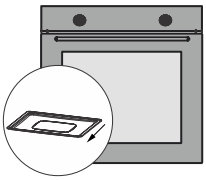
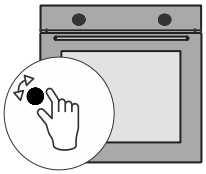
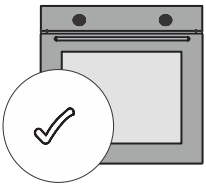


Използвайте сензорите - / + за настройката на текущото време



Докоснете символа за запаметяване на 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.

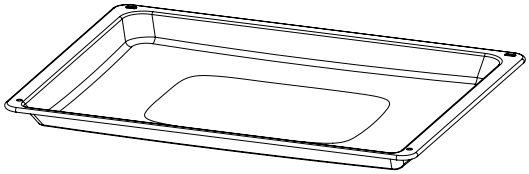
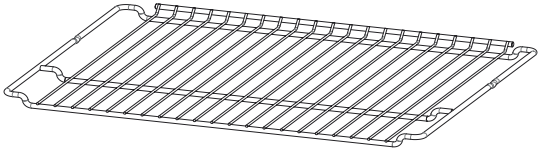
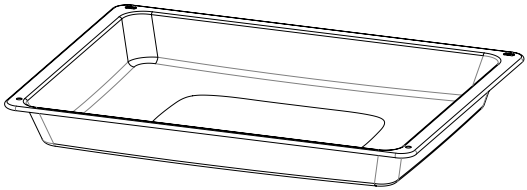
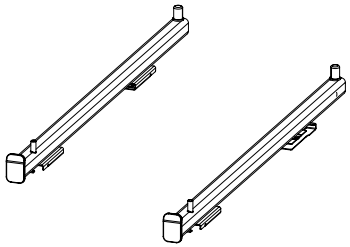
Ежедневно използване

• 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

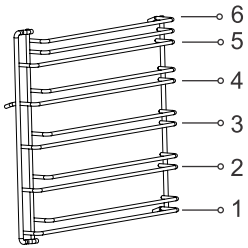
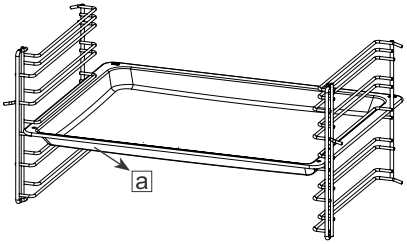
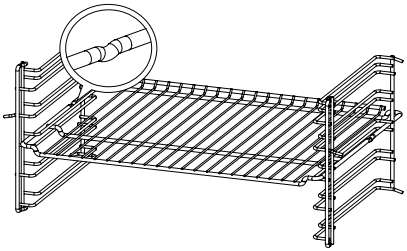
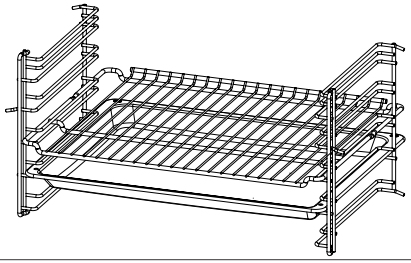
⚠ Когато времето за готвене приключи, не забравяйте да изключите бутона на функцията и бутона за температура на фурната.

5. Аксесоари

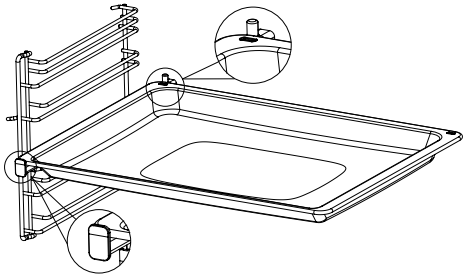
Аксесоарите, които се предоставят в зависимост от модела на уреда, варират. Аксесоарите, които са посочени в ръководството за потребителя, може да не са налични в продукта.
Използвайте оригиналните аксесоари, предназначени за уреда.

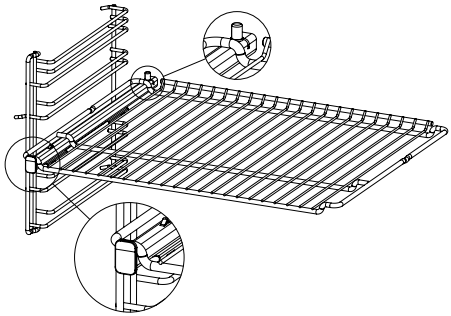
	**Стандартна тавичка** Предназначена е за замразени храни, торти, ястия с големи парчета месо, тестени изделия.
	**Телена решетка** Предназначена е за форми за кексове и суфлета и за поставяне на храна, която трябва да се пече върху решетката.
	**Дълбока тавичка** Можете да я използвате за яхнии, пържена 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

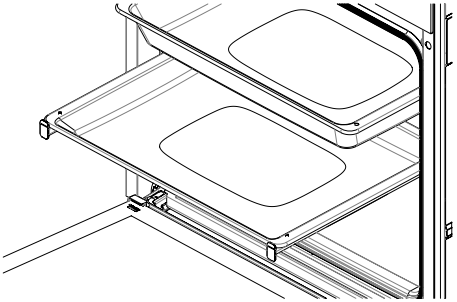
	Има модели с телени и саморегулируеми решетки. Решетката има 6 нива за готвене.
	Аксесоарите трябва да се поставят между две решетки, като страната с наклон трябва да е обърната към вратата на уреда.
	Вдлъбнатините в решетката предотвратяват падането ѝ от рафтовете и осигуряват безопасност.
	Можете да 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.

7. 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.

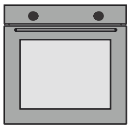
***Препоръчва се 10 минути предварително загряване.**

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

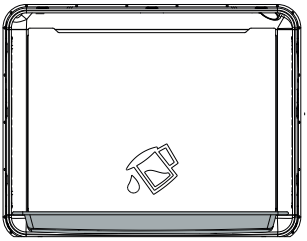
Сладкиши	Стандартна тавичка		2	200	25...30
Риба	Стандартна тавичка		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазаня	Стъклен съд (правоъгълен) върху решетката		2	190	20...25
Пилешки бут	Стандартна тавичка		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Цяло пиле (2 кг)	Стандартна тавичка		2-3	30 мин. на макс., след това 60 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

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.

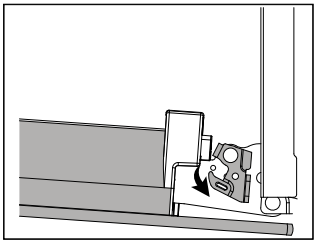
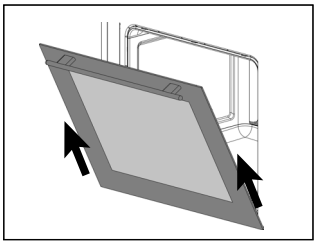
 Препоръки за почистване	Не използвайте надраскващи, абразивни инструменти като ножове, четки върху вътрешните и предните части, тавите и други части на уреда. Почистете уреда с топла вода и сапун и подсушете с мека кърпа.
 Почистване на аксесоарите	Почистете и подсушете добре аксесоарите след употреба. 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

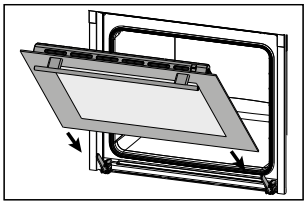
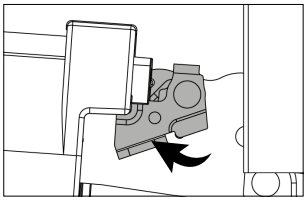


Замърсяванията могат лесно да се избършат, като се размекнат след готвене. Извадете всички аксесоари (ако има телена решетка) от фурната. Поставете единичната тава на дъното, като добавите малко вода в нея, изберете функцията „Долен нагревател“ ▭ и пуснете фурната на 100°C за 20 минути. В края на процедурата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

Демонтиране на вратата на фурната

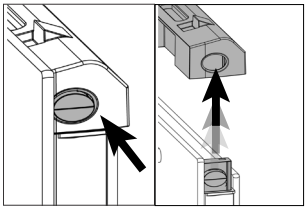
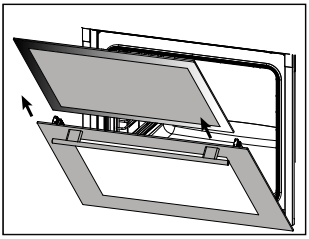
Стъпка 1	Отворете напълно вратата на фурната.	
Стъпка 2	Натиснете заключалката на пантите по посока на стрелката и ги отключете.	
Стъпка 3	Затворете вратата на фурната, докато се изравни с пантата. Изтеглете я навън по посока на стрелката.	

Монтиране на вратата на фурната

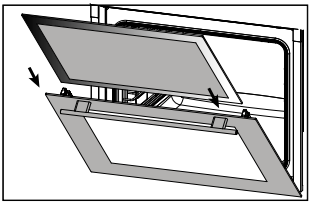
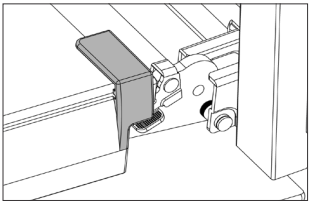
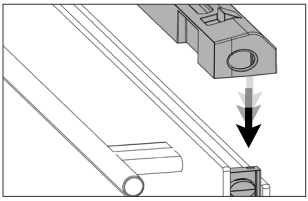
Стъпка 4	Поставете вратата на фурната в пантите по посока на стрелките.	
Стъпка 5	Отворете напълно вратата на уреда и превключете заключващите механизми на пантите в затворено положение по посока на стрелката. Затворете вратата на фурната.	

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.	

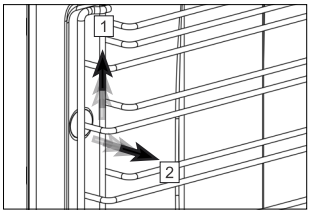
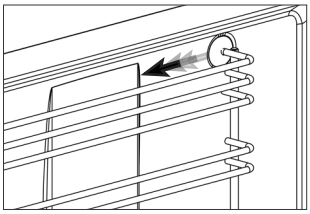
Монтиране на стъклата

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.	

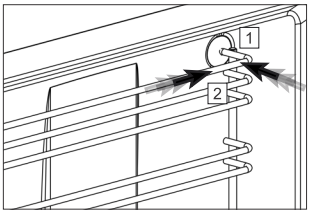
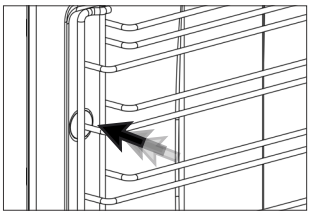
Демонтаж на страничните телени лавици

⚠ 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.

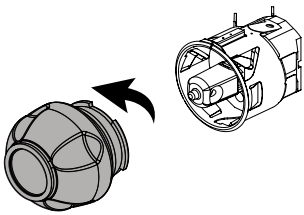
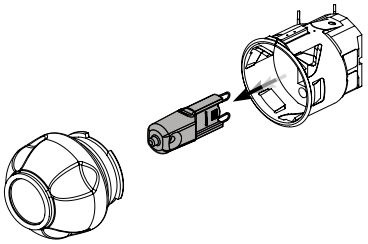
Стъпка 1	Първо, внимателно повдигнете лавицата от предния държач (1) по посока на стрелката и я извадете по указаното направление (2).	
Стъпка 2	След това издърпайте цялата решетка по посока на стрелката.	

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.

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.

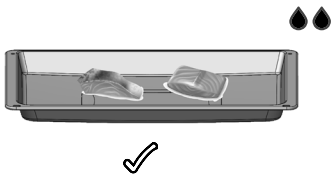
2. Zaštita životne sredine

Ušteda energije

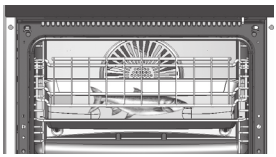
Da bismo saznali šta treba raditi tokom kuvanja hrane u rerni, pre svega, treba da razgovaramo o prethodnom zagrevanju. Prethodno zagrevanje treba primenjivati samo kada je potrebno. Obratite pažnju da ne koristite prethodno zagrevanje duže od 10 minuta.

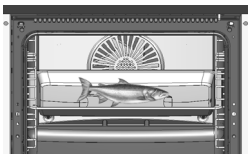
- Pre kuvanja, stavite zamrznutu hranu u rernu nakon što je ostavite na sobnoj temperaturi ili je odmrznite u mikrotalasnoj pećnici.



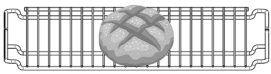


- Ne ostavljajte nepotreban pribor u odeljku za kuvanje.





- 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.

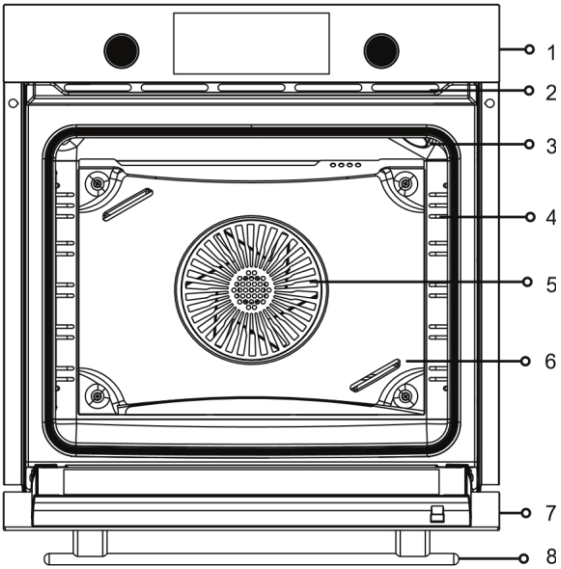
Tehničke karakteristike	
Napon/frekvencija	220-240V~50/60 Hz
Dužina kabla	Sa F utikačem 3 x 1,50 x 1200 mm
Spoljašnje dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/595 mm/547 mm
Glavna rerna	Multi-rerna
Snaga sijalice	25 W
Termostat	50-Max°C
Donji grejač	1200 W
Gornji grejač	1100 W
Turbo-grejač	2000 W
Roštilj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



Dugme za funkcije
Tip zagrevanja/kuvanja se podešava pomoću dugmeta za izbor funkcije.
Takođe je potrebno podesiti dugme za temperaturu na vrednost pomoću dugmeta za izbor funkcije. U suprotnom, proizvod neće početi da se zagreva.

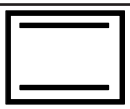
Dugme za temperaturu
Omogućava vam da izaberete temperaturu rerne. Kuvanje se pokreće izborom tipa funkcije.

Digitalni tajmer
To je elektronski tajmer koji omogućava da se hrana kuva u vreme koje želite.

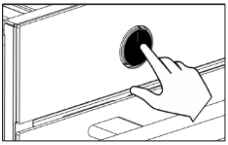
Signalna lampica
To je lampica koja pokazuje da je rerna zagrejana. Gasi se kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

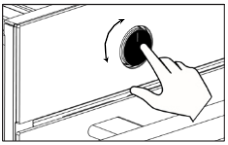
Isključivanje električne rerne
Postavite dugmad za funkcije i temperaturu u položaj nula (isključeno).

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.

Upotreba iskačućeg dugmeta





- Kod modela sa iskačućim dugmetom, dugme treba da bude sa spoljašnje strane da bi se podešavanje primenilo. (Ovo dugme je opciono.)
- Izvadite dugme pritiskom na njega kao što je prikazano na slici.
- Dugme možete podesiti okretanjem kada je izvučeno.

4. Upotreba rerne





	Indikator trajanja kuvanja		Dugme za povećanje vremena
	Indikator alarma		Dugme za smanjenje vremena
	Birač režima	A	Automatski režim
	Zaključavanje tastera		Indikator kuvanja

Prva Upotreba

Podešavanje sata

ⓘ Podesite trenutno vreme pre korišćenja rerne.

Kada se uključi napajanje  počinje da treperi. Korisnik ne može da kontroliše tajmer, ekran i dugmad 3 sekunde.

ⓘ Pritisnite i držite - / + da biste brzo podesili vreme.



Dodirnite ⏲ da biste aktivirali režim vremena.



Dodirnite - / + da biste podesili trenutno vreme.



Dodirnite ⏲ da biste sačuvali postavke.

Sistem automatski čuva podešavanje vremena ako se ne preduzme nikakva akcija u roku od 5 sekundi. ⓘ Trenutno vreme se može lako podesiti za 10 sekundi nakon uključivanja sistema. Ako se u ovom vremenskom periodu ne izvrše nikakva podešavanja, ikona 🔒 postaje aktivna i ekran se deaktivira. Dodirnite i držite ⏲ da biste aktivirali ekran i podesite trenutno vreme kada tačka u sredini treperi.

ⓘ U slučaju nestanka struje, trenutno vreme se resetuje i potrebno ga je ponovo podesiti.
Dodirnite - / + istovremeno da biste lako podesili trenutno vreme.

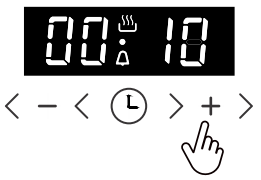
⚠ Ako ne preduzmete nikakvu radnju na ekranu nekoliko sekundi, aktivira se zaključavanje tastera i onemogućava se ekran. Dodirnite ⏲ da biste ponovo aktivirali ekran.

Podešavanje alarma

Možete podesiti alarm u bilo kom trenutku. Možete ga koristiti kao alarm ili podsetnik. Dodirnite jednom da biste prikazali podešavanja alarma; ikona počinje da treperi. Koristite tastere
- / + da podesite alarm. Trenutno vreme se ponovo prikazuje.



Dodirnite da biste aktivirali režim alarma.



Dodirnite - / + da biste podesili alarm.



Dodirnite da biste sačuvali alarm.

Sistem automatski čuva podešavanje i završava proces ako se ne preduzme nikakva radnja u roku od 5 sekundi.
Na kraju podešenog vremena, uređaj će se oglasiti zvučnim alarmom 7 minuta. Dodirnite da biste zaustavili alarm. Ako se ne preduzme nikakva radnja, alarm se automatski zaustavlja.

Automatski režim kuvanja

Nakon što izaberete odgovarajuću temperaturu i režim za hranu koju ste stavili u rernu, možete direktno početi sa kuvanjem podešavanjem trajanja pomoću tajmera. Dodirnite i držite da biste deaktivirali zaključavanje tastera.



Dvaput dodirnite da biste uključili displej kuvanja.
i trajanje kuvanja se prikazuju uzastopno.



Dodirnite - / + da biste uneli trajanje kuvanja i dodirnite da biste sačuvali.



Trenutno vreme će biti prikazano kada se čuvanje završi.

Dvaput dodirnite , a zatim dodirnite - (znak minus) da biste resetovali trajanje zaustavljanja kuvanja.

Podešavanja

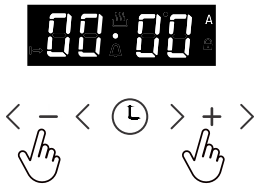
Promena zvuka tastera (ton)

Dodirnite i držite - 5 sekundi da biste čuli izabrani zvuk kada nijedan režim podešavanja nije aktivan. Koristite - da izaberete jedan od 4 tipa tonova. Jedan od 4 zvučna alarmna tona je opcija „OFF“. Odabirom “OFF” isključuju se svi zvukovi osim zvukova greške i alarma.

Ako se ništa ne preduzme u roku od 5 sekundi, sistem automatski čuva poslednji čuli ton kao podrazumevani ton.

Promena trenutnog vremena

Da biste resetovali vreme, to možete lako učiniti istovremenim pritiskom na tastere - / +. Vreme se može podesiti dok ikona tačke u sredini treperi.



Dodirnite - / + istovremeno.

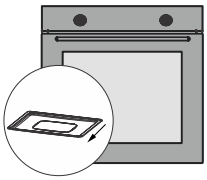
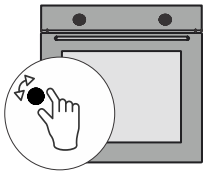
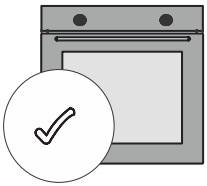


Koristite - / + da postavite trenutno vreme.



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.

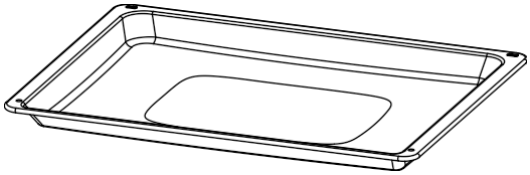
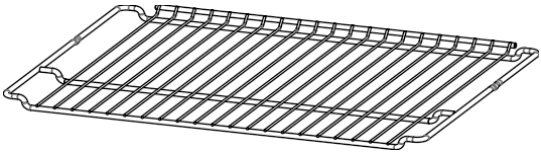
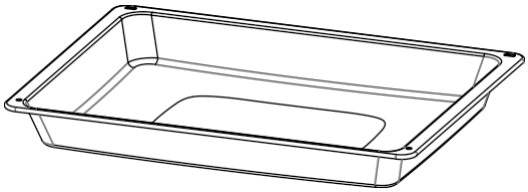
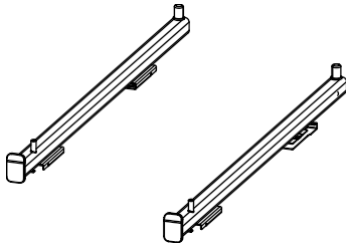
Dnevna upotreba

- 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

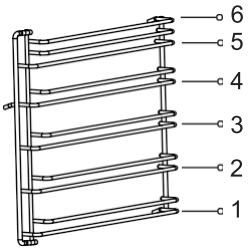
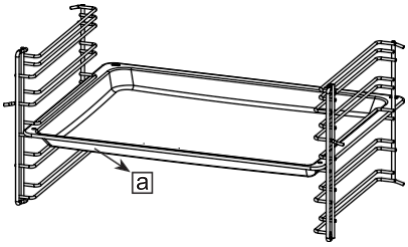
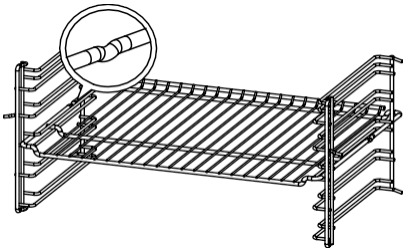
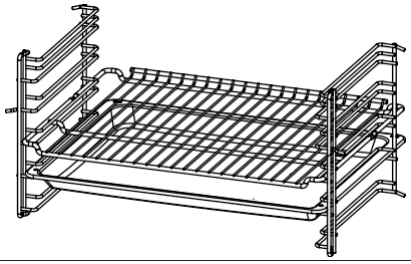
⚠Kada se vreme pečenja završi, ne zaboravite da isključite funkciju i dugme za temperaturu rerne.

5. Dodaci

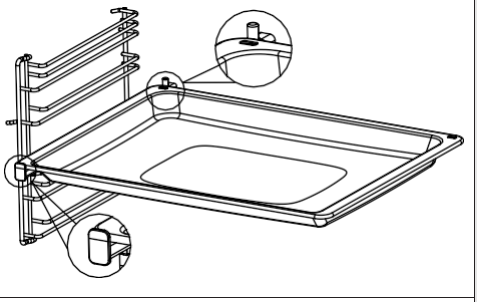
ⓘ Dodatna oprema, koja se isporučuje u zavisnosti od modela uređaja, varira. Dodatna oprema, koja je pomenuta u uputstvu za upotrebu, možda nije dostupna uz proizvod.
Koristite originalnu dodatnu opremu koja je namenjena za ovaj uređaj.

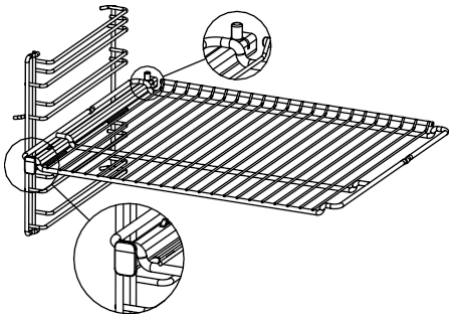
	**Standardni pleh** Namenjen je za zamrznutu hranu, kolače, jela od mesa velekih dimenzija, peciva.
	**Žičana rešetka** Namenjena je za kalupe za kolače i sufle i za postavljanje hrane koja se prži na rešetki.
	**Duboki pleh** Možete ga koristiti za čorbe, prženu hranu u velikim komadima i za sakupljanje 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

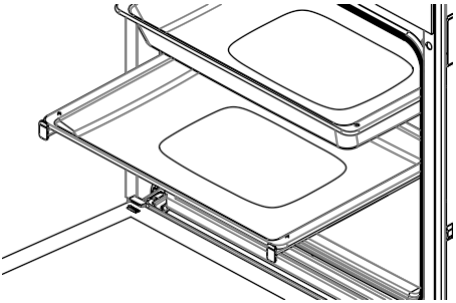
	Postoje modeli sa žičanim i samopodešavajućim rešetkama. Žičana rešetka ima 6 rešetki za kuvanje.
	Dodatke treba postaviti između dve rešetke, a strana sa nagibom treba da bude okrenuta ka vratima uređaja.
	Udubljenja na rešetki sprečavaju njeno padanje sa rešetki i garantuju bezbednost.
	Pleh možete 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	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanja	Staklena posuda na rešetki/ pravougaona		2	190	20...25
Pileći batak	Standardni pleh		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Celo pile (2 kg)	Standardni pleh		2-3	30 min. max., zatim 60 min. на 190ºC	90...95
			2-3	25 min. max., zatim 50 min. на 190ºC	75...80
			3	25 min. max., zatim 45 min. 200ºC	75...80
Antrikot	Standardni pleh		3	25 min. max., zatim 20 min. 190ºC	45…50
Biskvit torta	Standardni pleh		3	190	7...10
	Standardni pleh Duboki pleh		1 - 5	190	8...13

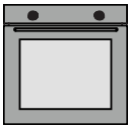
8. Održavanje i čišćenje

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

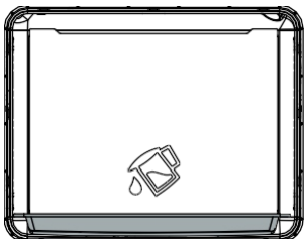
⚠Pre nego što izvršite održavanje, uverite se da je uređaj hladan.

Redovnim održavanjem i čišćenjem možete produžiti vek trajanja uređaja.

Možete skinuti vrata, staklo i rešetke radi čišćenja.

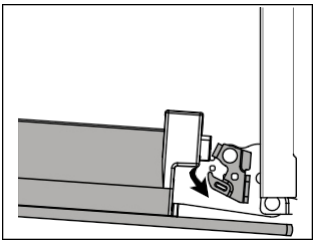
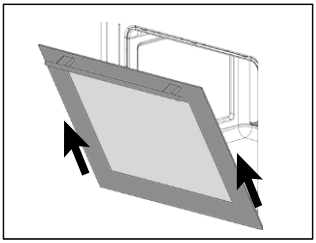
 Preporuke za čišćenje	Ne koristite abrazivne alate poput noževa i četkica na unutrašnjim i prednjim delovima, plehovima i drugim delovima uređaja. Očistite i osušite uređaj toplom vodom i mekom krpom sa sapunom.
 Čišćenje dodataka	Temeljno očistite i osušite dodatke nakon upotrebe. Ne perite dodatke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

Čišćenje parom

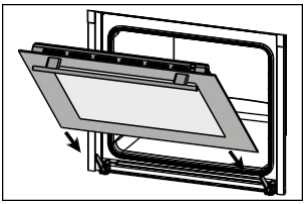
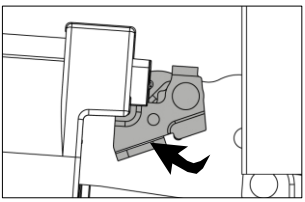


Prljavština se lako može obrisati omekšavanjem nakon kuvanja. Izvadite sve dodatke (ako postoji rešetka) iz rerne. Postavite jedan pleh na najnižu osnovu tako što ćete u njega dodati malo vode i izabrati funkciju Donje zagrevanje , uključite rernu na 100°/20 minuta. Na kraju postupka, obrišite unutrašnjost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

Skidanje vrata rerne

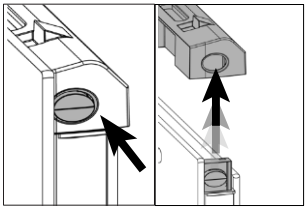
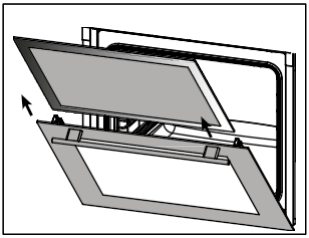
Korak 1	Potpuno otvorite vrata rerne.	
Korak 2	Gurnite brave šarki u smeru strelice i otključajte ih.	
Korak 3	Zatvorite vrata rerne dok se ne dovedu u položaj u ravni sa bravom šarke. Povucite ih napolje u smeru strelice.	

Postavljanje vrata rerne

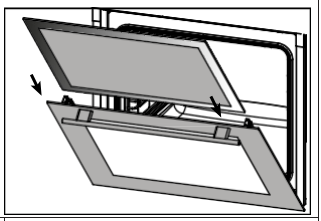
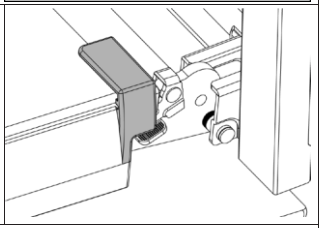
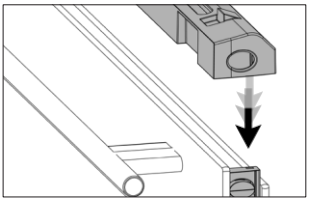
Korak 4	Postavite vrata uređaja u šarke u smeru strelice.	
Korak 5	Potpuno otvorite vrata uređaja i prebacite brave šarki u zatvoreni položaj u smeru strelice. Zatvorite vrata rerne.	

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.	

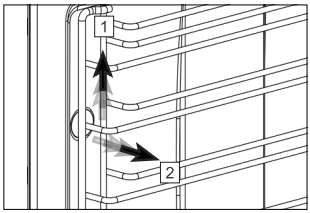
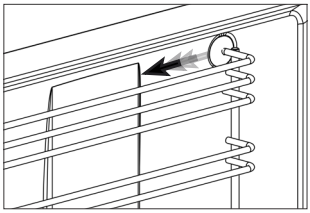
Postavljanje stakala

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.	

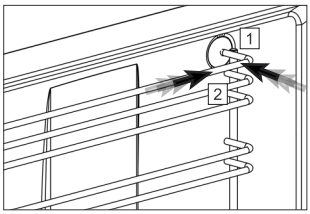
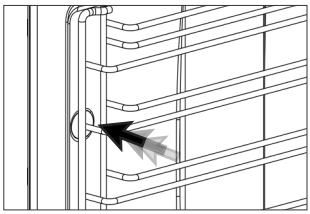
Skidanje žičanih rešetki

⚠ 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.

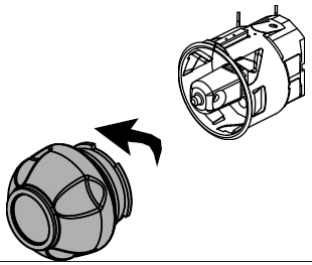
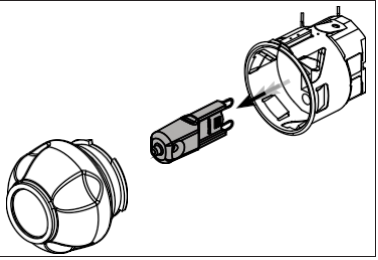
Korak 1	Prvo, pažljivo podignite rešetku sa prednjeg držača (1) u smeru strelice i skinite ga (2).	
Korak 2	Nakon toga, izvucite celu rešetku u smeru strelice.	

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.

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.

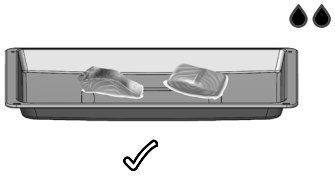
2. Заштита на животната средина

Заштеда на енергија

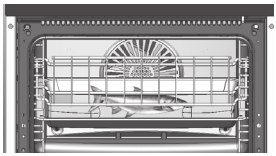
За да знаете како правилно да готвите во рерната, најпрво треба да зборуваме за претходно загревање. Загревање користете само кога е потребно. Внимавајте загревањето да не трае подолго од 10 минути.

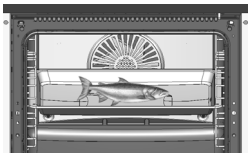
- Пред готвење, ставете ја замрзнатата храна во рерната откако ќе ја оставите да достигне собна температура или ќе ја одмрзнете во микробранова печка.



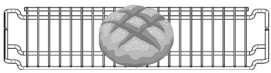


- Не оставајте непотребни додатоци во преградата за готвење.





- 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/ЕС 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.

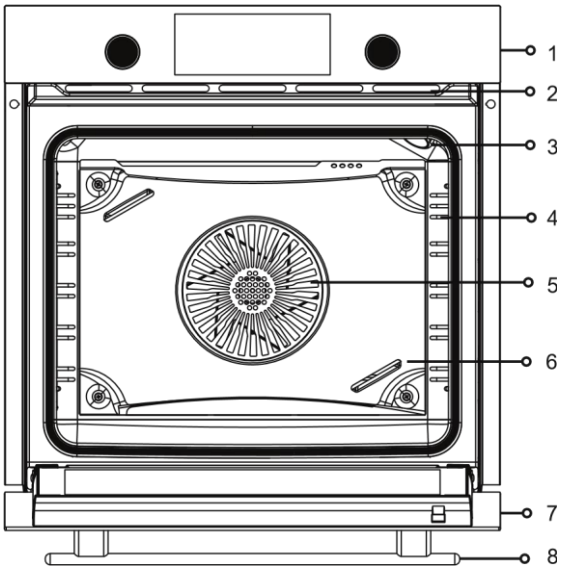
Технички податоци	
Напон/Фреквенција	220-240V~50/60 Hz
Должина на кабел	со приклучок од тип F 3 x 1,50 x 1200
Надворешни димензии	595 mm/595 mm/547 mm
Главна рерна	Електрична турбо-рерна
Моќност на светилката	25 W
Термостат	50-Max°C
Долен грејач	1200 W
Горен грејач	1100 W
Турбо грејач	2000 W
Грил / Скара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

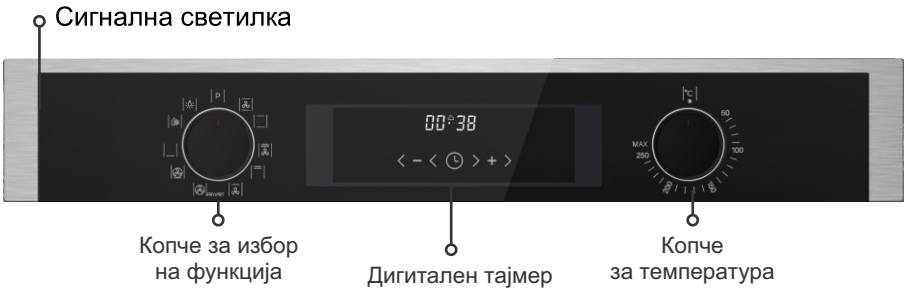
Општ преглед



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 избор на функција
Видот на греење / готвење се избира со копчето за избор на функција. Исто така потребно е и копчето за температура да се постави на одредена вредност. Во спротивно, уредот нема да започне со грење.

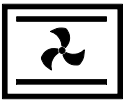
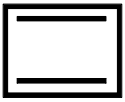
Копче за температура
Овозможува избор на температурата на рерната. Готвењето започнува по изборот на типот на функцијата.

Дигитален тајмер
Електронски тајмер кој овозможува храната да биде подготвена во времето што го посакувате.

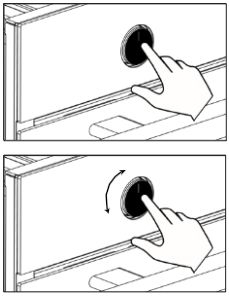
Сигнална светилка
Светилка што покажува дека рерната се загрева. Се гаси кога рерната ќе ја достигне поставената температура.

Исклучување на електричната рерна
Поставете ги копчињата за функција и температура во положба 0 (исклучено).

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.

Употреба на pop-out копчето



Кај моделите со pop-out копче, копчето треба да биде извлечено за да може да се изврши поставување.
(Ова копче е опционално.)
Извлечете го копчето со притискање, како што е прикажано на сликата.
Кога копчето е извлечено, можете да го прилагодите со вртење.

4. Употреба на рерната





	Индикатор за времетраење на готвењето	+	Копче за зголемување на времето
	Индикатор за аларм	—	Копче за намалување на времето
	Избор на режим	A	Автоматски режим
	Заклучување на копчињата		Индикатор за готвење

Прва употреба

Поставување на часовникот

ⓘ Поставете го тековното време пред да ја користите рерната.
Кога уредот ќе се поврзе со електрично напојување, симболот 00:00 ќе почне да трепка. Тајмерот, екранот и копчињата не можат да се користат во првите 3 секунди.
ⓘ Притиснете и задржете - / + за побрзо поставување на времето.



Допрете ⏲ за да го активирате режимот за поставување време.



Допрете - / + за да го поставите тековното време.



Допрете ⏲ за да го зачувате поставувањето.

Системот автоматски го зачувува поставувањето ако не се преземе никаква активност во рок од 5 секунди.
ⓘ Доколку во овој период не се направат никакви поставки, иконата 🔒 станува активна и екранот се исклучува. Допрете и задржете ⏲ за повторно да го активирате екранот и поставете го тековното време кога точката во средината трепка.

Во случај на прекин на електрично напојување, тековното време се ресетира и потребно е повторно да се постави. Допрете - / + истовремено за лесно да го поставите тековното време.

⚠ Ако не се направи никаква активност на екранот неколку секунди, се активира заклучувањето на копчињата и се исклучува екранот. Допрете ⏲ за повторно да го активирате екранот.

Поставување аларм

Аларм може да се постави во секое време. Може да се користи како аларм или потсетник.
Допрете ⏲ еднаш за да се прикажат поставките за аларм; иконата 🔔 почнува да трепка. Користете ги копчињата - / + за да го поставите времето на алармот. Потоа повторно се прикажува тековното време.



Ако не се направи никаква активност во рок од 5 секунди, системот автоматски ја зачувува поставката и ја завршува постапката.
Кога ќе истече поставеното време, уредот ќе емитува звучен сигнал 7 минути. Допрете ⏲ за да го исклучите алармот. Ако не се преземе никаква активност, алармот ќе се исклучи автоматски.

Автоматски режим на готвење

Откако ќе ги изберете соодветната температура и режимот на готвење за храната поставена во рерната, можете директно да започнете со готвење со поставување на времетраењето преку тајмерот. Допрете и задржете M за да го деактивирате заклучувањето на копчињата.



За да го запрете готвењето, двапати допрете ⏲, а потоа допрете **–** (го знакот за минус) за да го ресетирате времетраењето.

Поставки

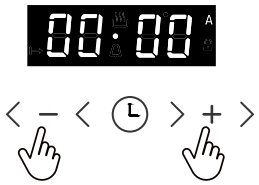
Промена на звукот на копчињата (тон)

Допрете и задржете - 5 секунди за да го слушнете избраниот звук кога не е активен ниеден режим на поставување. Користете го копчето - за да изберете еден од 4-те типа звучни сигнали. Еден од 4-те звучни тонови за аларм е опцијата „ИСКЛУЧЕНО“ („OFF“). Со избирање на опцијата„ИСКЛУЧЕНО“ („OFF“) се исклучуваат сите звуци освен алармот и сигналите за грешка.

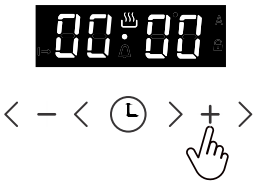
Ако не се направи никаква активност во рок од 5 секунди, системот автоматски го зачувува последниот слушнат тон како стандардна поставка.

Промена на тековното време

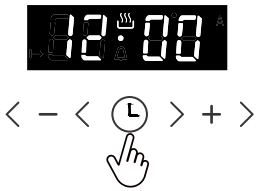
За да го ресетирате времето, лесно можете да го направите, со истовремено притискање на копчињата - / +. Времето може да се прилагодува се додека иконата со точка во средина трепка.



Допрете - / + истовремено.

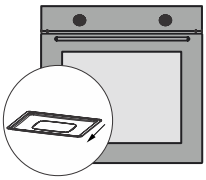
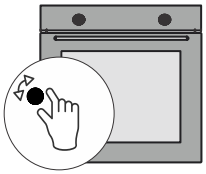
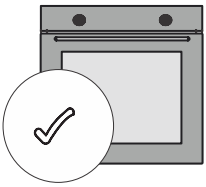


Користете - / + за да го поставите тековното време.



Допрете ⏲ за да го зачувате поставувањето.

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

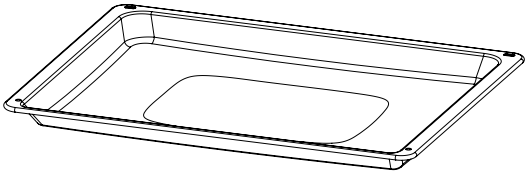
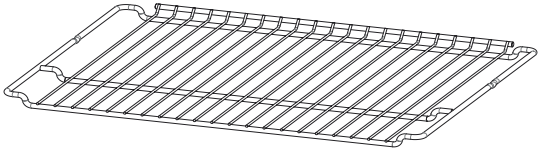
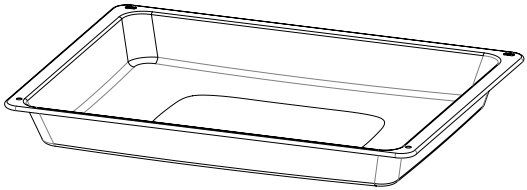
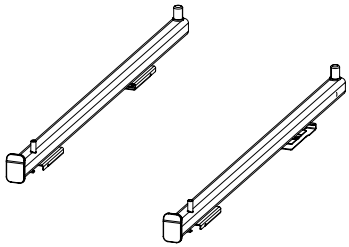
• За да започнете со готвење, прилагодете го копчето на термостатот на рерната и соодветната температура (Препораки за готвење) за храната.
• Ако е потребно, претходно загрејте ја рерната.
• По готвењето, оставете ја рерната да се излади со отворена врата.

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

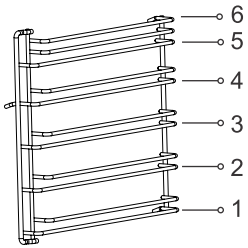
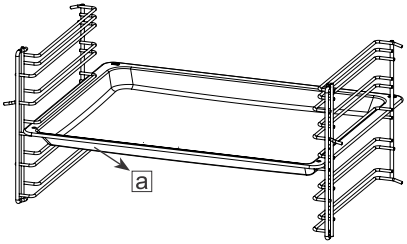
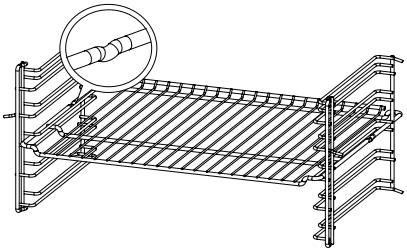
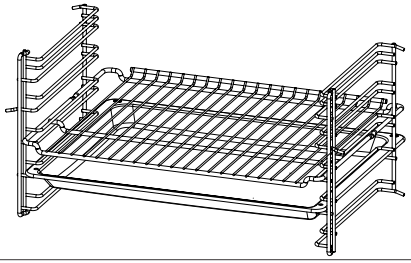
5. Додатоци

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

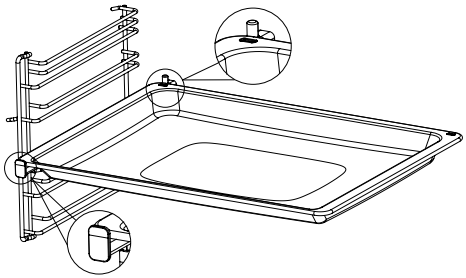
ⓘ Користете оригинални додатоци наменети за овој уред.

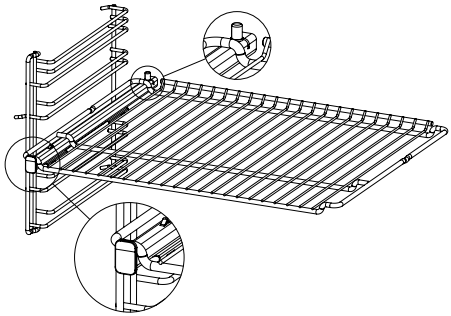
	**Стандардна тава** Наменета е за замрзната храна, колачи, поголеми парчиња месо и печива.
	**Жичена решетка** Наменета е за калапи за колачи и суфле, како и за поставување храна која треба да се пече на решетка.
	**Длабока тава** Може да се користи за јадења со сос, големи парчиња пржена храна, како 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

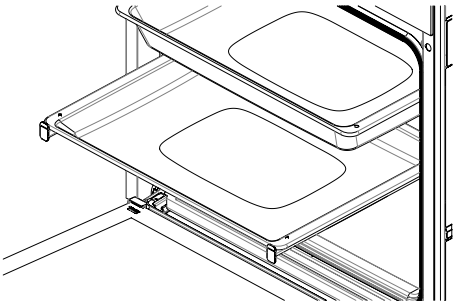
	Кај некои модели има жичени и самоприлагодливи држачи. Жичениот држач има 6 нивоа за готвење.
	Додатоците треба да се поставуваат помеѓу два држачи, а накосениот дел треба да биде свртен кон вратата на уредот.
	Вдлабнатините на решетката спречуваат таа да се лизне и обезбедуваат безбедност.
	Можете да 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. Најниското 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

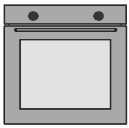
Печиво	Стандардна тава		2	200	25...30
Риба	Стандардна тава		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазањи	Стакло на решетката /правоаголно		2	190	20...25
Пилешки батак	Стандардна тава		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Цело пиле (2 кг)	Стандардна тава		2-3	30 мин. на макс., потоа 60 мин. на 190ºC	90...95
	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

8. Одржување и чистење

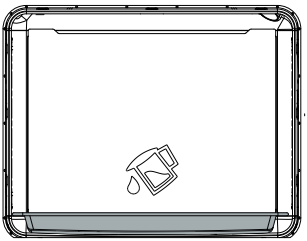
ⓘ Пред да започнете со одржување и чистење, исклучете го уредот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

⚠ 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.

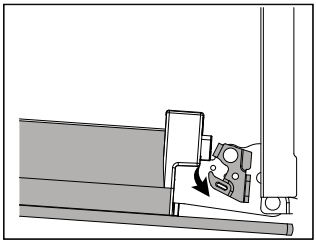
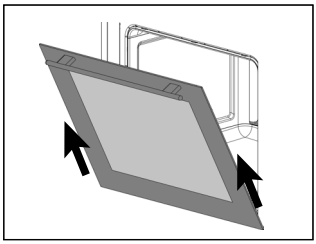
 Препораки за чистење	Не користете остри или абразивни предмети како што се ножеви или метални четки на внатрешните и надворешните делови, тавите или другите делови од уредот. Чистете го уредот со топла вода и мека крпа со сапуница, а потоа добро исушете го.
 Чистење на додатоците	По употреба, додатоците 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

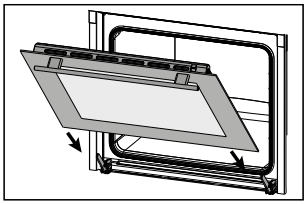
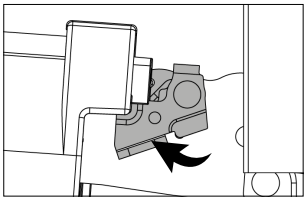


Нечистотијата може полесно да се отстрани ако прво се омекне. Отстранете ги сите додатоци од рерната (вклучувајќи ја и решетката, доколку има). Поставете една тава на најниското ниво и додадете малку вода. Изберете ја функцијата Долно греење , ⎁ и вклучете ја рерната на 100°C / 20 минути. По завршувањето,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

Вадење на вратата од рерната

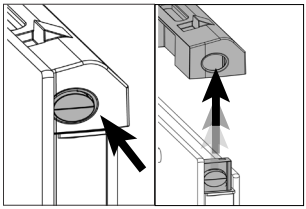
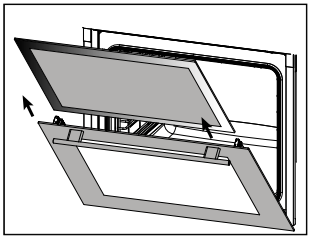
Чекор 1	Целосно отворете ја вратата на рерната.	
Чекор 2	Притиснете ги бравите на шарките во насока на стрелката за да ги отклучите	
Чекор 3	Затворете ја вратата од рерната додека не дојде во положба во линија со збравата на шарката. Потоа повлечете ја нанадвор во насока на стрелката.	

Прикачување на вратата од рерната

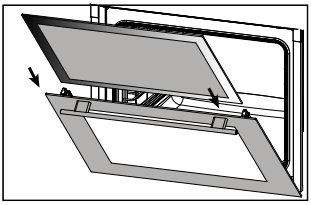
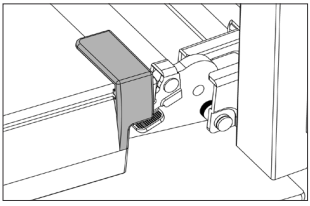
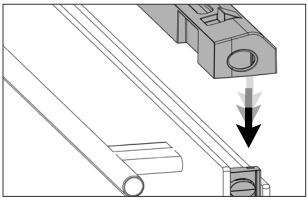
Чекор 4	Поставете ја вратата од уредот во шарките во насока на стрелката.	
Чекор 5	Целосно отворете ја вратата и вратете ги бравите на шарките во затворена положба. Потоа затворете ја вратата.	

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. 

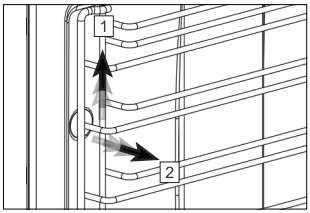
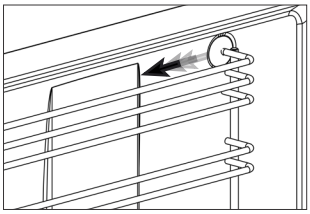
Прикачување на стаклата

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. 

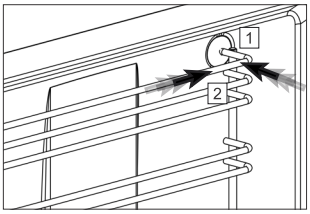
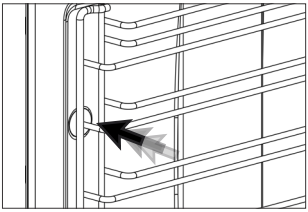
Вадење на жичените држачи

⚠ 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.

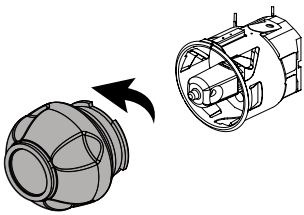
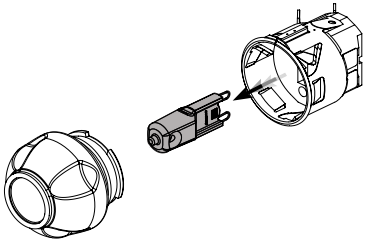
Чекор 1	Прво, внимателно подигнете го држачот од предната страна кадешто е прикачен (1) во насока на стрелката и извадете го (2)).	
Чекор 2	Потоа извлечете го целиот држач во насока на стрелката.	

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.

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.

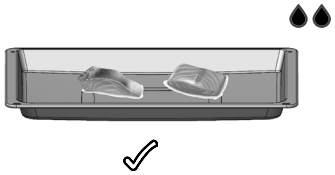
2. Mbrojtja e mjedisit jetësor

Kursimi i energjisë

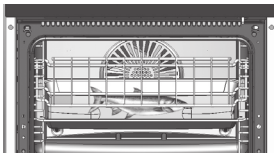
Për të mësuar se çfarë duhet të bëhet gjatë gatimit të ushqimit në furrë, para së gjithash, duhet të flasim për parangrohjen. Duhet ta përdorni parangrohjen vetëm kur është e nevojshme. Kushtojini vëmendje të mos e përdorni parangrohjen për më shumë se 10 minuta.es.

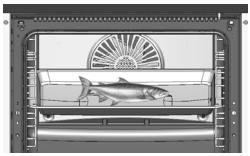
- Para gatimit, vendosni ushqimin e ngrirë në furrë pasi ta keni lënë në temperaturën e dhomës ose shkrijeni në furrën me mikrovalë.



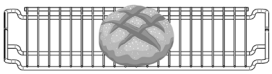


- Mos lini aksesorë të panevojshëm në ndarjen e gatimit.





- 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.

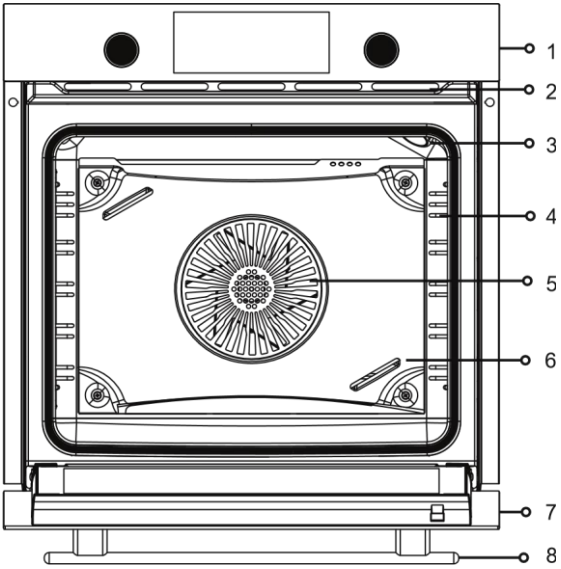
Specifikimet teknike	
Tensioni/Frekuenca	220-240V~50/60 Hz
Gjatësia e Kabllos	Me Prizë të Tipit F 3 x 1,50 x 1200 mm
Madhësitë e Jashtme (lartësia/gjerësia/thellësia)	595 mm / 595 mm / 547 mm
Furrë kryesore	Furrë multifunksionale
Fuqia e llambës	25 W
Termostat	50-Max°C
Ngrohës i poshtëm	1200 W
Ngrohës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

E rëndsishme: 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 Funksionit

Lloji i ngrohjes/gatimit rregullohet me butonin e përzgjedhjes së funksionit.

Gjithashtu, duhet të vendosni butonin e temperaturës në një vlerë me butonin e përzgjedhjes së funksionit.

Përndryshe, produkti nuk do të fillojë të nxehet.

Butoni i temperaturës

Ju mundëson ta zgjidhni temperaturën e furrës. Gatimi fillon duke zgjidhur llojin e funksionit.

Kohëmatësi digjital

Është një kohëmatës elektronik i cili e bën ushqimin të gatuhet të përgatitur në kohën që dëshironi.

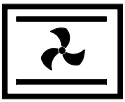
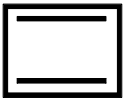
Llamba e sinjalit

Është llamba që tregon se furra është ngrohur. Ajo fiket kur furra arrin temperaturën e rregulluar.

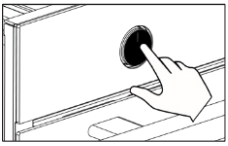
Shkyçja e Furrës elektrike

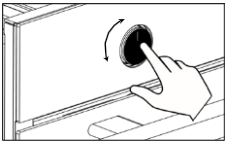
Ktheni butonat e funksionit dhe të temperaturës në pozicionin zero (të shkyçur).

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.

Përdorimi i butonit të daljes





- Në modelet me buton të daljes, butoni duhet të jetë jashtë në mënyrë që të aplikohet rregullimi.(Ky buton është opsional.)
- Hiqeni butonin duke shtypur siç është treguar në figurë.

- Mund ta rregulloni butonin duke e rrotulluar kur është jashtë.

4. Përdorimi i furrës





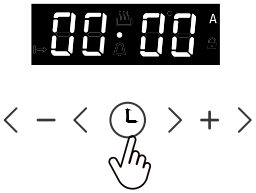
	Treguesi i kohëzgjatjes së gatimit	+	Butoni i rritjes së kohës
	Treguesi i alarmit	—	Butoni i reduktimit të kohës
	Përzgjedhësi i modalitetit	A	Modaliteti automatik
	Kyçja e butonave		Treguesi i gatimit

Përdorimi i parë

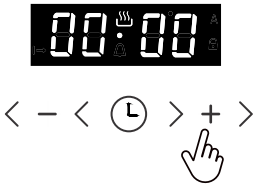
Rregullimi i orës

ⓘ Rregulloni kohën aktuale para përdorimit të furrës.

Kur energjia është e kyçur, 00:00 fillon të ndizet. Kohëmatësi, ekrani dhe butonat nuk mund të kontrollohen nga përdoruesi për 3 sekonda.
ⓘ Shtypni dhe mbani shtypur - / + për të caktuar kohën shpejt.



Shtypni ⏲ për të aktivizuar modalitetin e kohës.



Shtypni - / + për të rregulluar kohën aktuale.



Shtypni ⏲ për të ruajtur rregullimin.

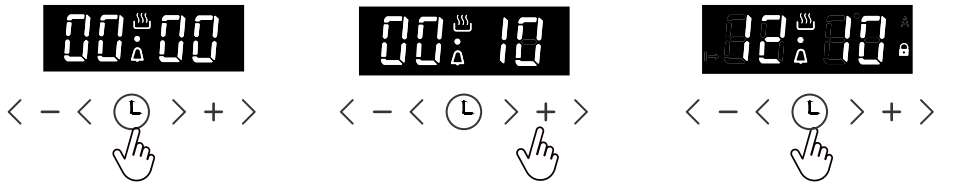
Sistemi ruan automatikisht caktimin e kohës nëse nuk ndërmerret asnjë veprim për 5 sekonda. Ora aktuale mund të caktohet lehtësisht brenda 10 sekondave pasi sistemi të aktivizohet. Nëse nuk bëhen rregullime brenda kësaj kohe, ikona bëhet aktive dhe ekrani çaktivizohet. Prekni dhe mbani shtypur M për të aktivizuar ekranin dhe caktoni kohën aktuale kur pika në qendër pulson.

Në rast të ndërprerjes së energjisë, koha aktuale rivendoset dhe kërkon rivendosje. Shtypni - / + njëkohësisht për të caktuar lehtësisht kohën aktuale.

⚠ Nëse nuk ndërmerrni asnjë veprim në ekran për disa sekonda, aktivizohet kyçja e butonave dhe çaktivizohet ekrani. Shtypni **M** për të riaktivizuar ekranin.

Rregullimi i alarmit

Mund ta rregulloni alarmin në çdo kohë. Mund ta përdorni si alarm ose si përkujtues. htypni ⏲ një herë për të shfaqur rregullimet e alarmit; ikona fillon 🔔 të aktivizohet. Përdorni butonat - / + për të caktuar alarmin. Ora aktuale shfaqet përsëri.



Shtypni ⏲ për të aktivizuar modalitetin e alarmit.

Shtypni - / + për të caktuar alarmin.

Shtypni ⏲ për të ruajtur alarmin.

Sistemi ruan automatikisht rregullimet dhe përfundon procesin, nëse nuk ndërmerret asnjë veprim për 5 sekonda.
Në fund të kohës së caktuar, njësia do të lëshojë një alarm të dëgjueshëm për 7 minuta. Shtypni ⏲ për të ndaluar alarmin. Nëse nuk ndërmerret asnjë veprim, alarmi ndalet automatikisht.

Modaliteti i gatimit automatik

Pasi të keni zgjidhur temperaturën dhe modalitetin e duhur për ushqimin që keni vendosur në furrë, mund të filloni gatimin në mënyrë të drejtpërdrejtë duke caktuar kohëzgjatjen dhe duke përdorur kohëmatësin. Shtyni dhe mbani shtypur ⏲ për të çaktivizuar bllokimin e tasteve.



Shtypni dy herë ⏲ për të aktivizuar ekranin e gatimit dhe kohëzgjatja e gatimit shfaqet njëra pas tjetrës.

Shtypni - / + për të futur kohëzgjatjen e gatimit dhe shtypni ⏲ për të ruajtur.

Ora aktuale do të shfaqet kur të përfundojë ruajtja.

Shtypni dy herë ⏲ dhe më pas shtypni - (shenjën minus) për të rivendosur kohëzgjatjen për të ndaluar gatimin.

Rregullimet

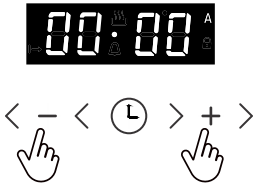
Ndryshimi i tonit të butonit

Shtypni dhe mbani shtypur - për 5 sekonda për të dëgjuar tonin e zgjidhur kur nuk është aktiv asnjë modalitet konfigurimi. Përdorni butonin - për të zgjidhur një nga 4 llojet e toneve. Një nga 4 tonet e alarmit është opsioni "OFF". Zgjidhja e "OFF" i hesht të gjithë tingujt përveç tingujve të gabimit dhe alarmit.

Nëse nuk ndërmerret asnjë veprim brenda 5 sekondave, sistemi ruan automatikisht tonin e fundit të dëgjuar si tonin e parazgjidhur.

Ndryshimi i kohës aktuale

Mund ta rregulloni lehtësisht orën duke shtypur njëkohësisht butonat - / +.
Ora mund të rregullohet ndërsa ikona e pikës në mes pulson.



Shtypni - / + njëkohësisht.

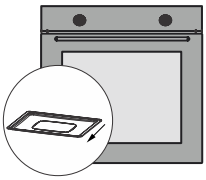
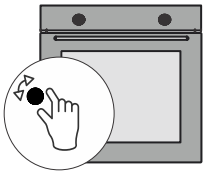
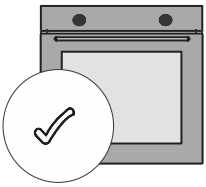


Shtypni - / + për të caktuar kohën aktuale.



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

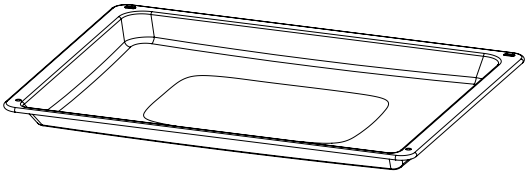
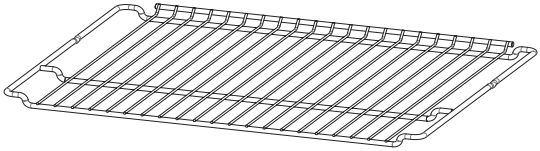
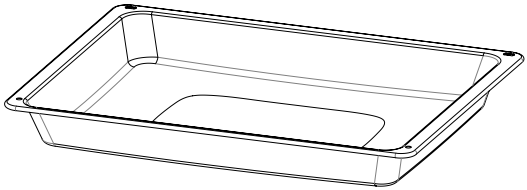
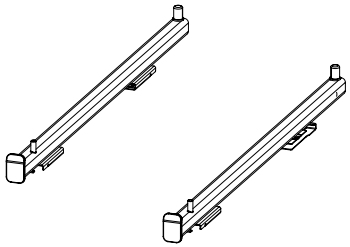
- Për të filluar gatimin, rregulloni butonin e termostatit të furrës dhe temperaturën e përshtatshme (Rekomandimet për gatim) për ushqimin.
- Ngroheni furrën paraprakisht, nëse dëshironi ngrohje paraprake.
- Pas gatimit, lëreni furrën të ftohet ndërsa dera e saj është e hapur.

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

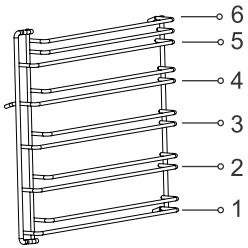
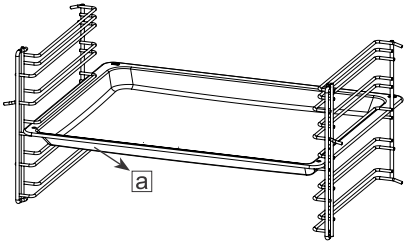
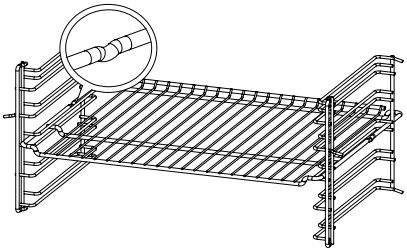
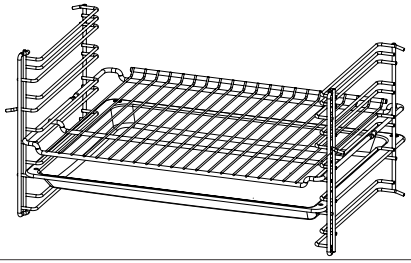
5. Aksesorët

ⓘ 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.

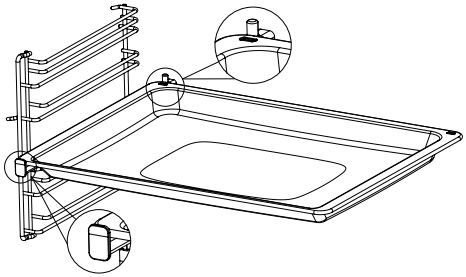
ⓘ Përdorni aksesorët origjinalë, të cilët janë të projektuar për pajisjen.

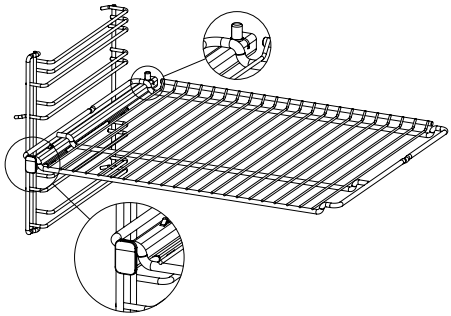
	**Tavë standarde** Është destinuar për ushqim të ngrirë, ëmbëlsira, pjata me mish të përmasave të mëdha, pasta.
	**Rrjetë e telit** Është destinuar për forma për ëmbëlsira dhe sufle, si dhe për vendosjen e ushqimit që do të skuqet në rrjetë.
	**Tavë e thellë** Mund ta përdorni për gjellë, ushqim të skuqur 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

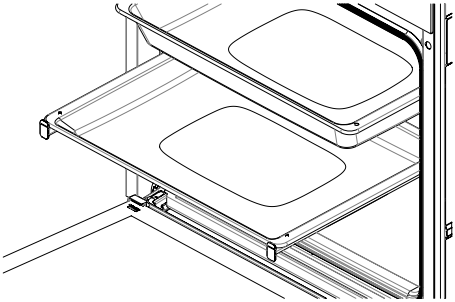
	Ekzistojnë modele me rrjetë të telit dhe vetërregulluese. Rrjeta e telit ka 6 rrjetë gatimi.
	Aksesorët duhet të vendosen midis dy rrjetëve dhe ana me pjerrësi duhet të jetë përballë derës së pajisjes.
	Zgavrat në rrjetën e telit e pengojnë atë të bjerë nga rrjetët dhe ofrojnë sigurinë.
	Mund ta përdorni 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

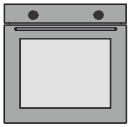
Makarona	Tava standarde		2	200	25...30
Peshk	Tava standarde	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Lazanja	Gotë mbi rrjetën e telit / drejtkëndëshe		2	190	20...25
Kofshë pule	Tava standarde	 	2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Pulë e tërë (2 kg)	Tava standarde	  	2-3 2-3 3	30 min. maks, pastaj 60 min. 190°C 25min.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

8. Mirëmbajtja dhe Pastrimi

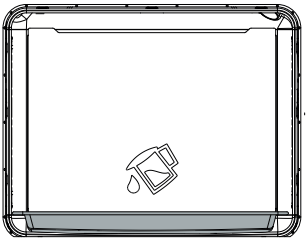
ⓘ Para se të filloni të kryeni mirëmbajtjen dhe pastrimin, shkyçni pajisjen nga priza elektrike për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.

⚠ 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.

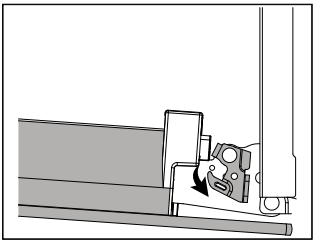
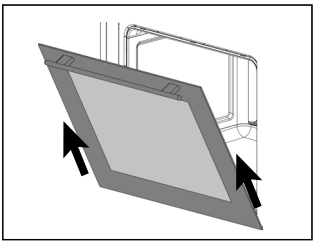
 Rekomandime për pastrim	Mos përdorni mjete gërvishtëse ose gërryese si thika, furça në pjesët e brendshme dhe të përparme, tava dhe pjesë të tjera të pajisjes. Pastroni dhe thajeni pajisjen me ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë me sapun.
 Pastrimi i Aksesorëve	Pastroni dhe thajini aksesorët plotësisht 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

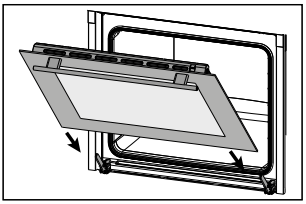
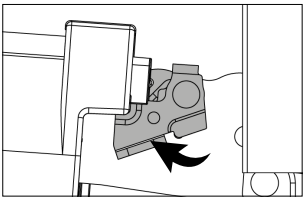


Papastërtia mund të fshihet lehtësisht duke i zbutur ato pas gatimit. Hiqni të gjitha aksesorët (nëse ka një rrjetë teli) nga furra. Vendoseni tavën e vetme në bazën më të ulët duke shtuar pak ujë në të dhe duke zgjidhur funksionin e Ngrohjes së Ulët ,  vëreni furrën në punë për 100°/20 minuta. Në fund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

Heqja e derës së furrës

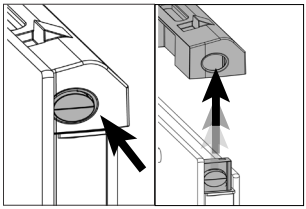
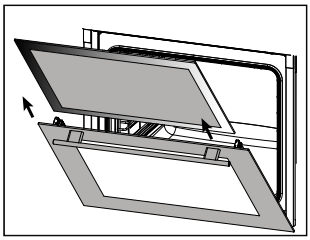
Hapi 1	Hapni derën e furrës plotësisht.	
Hapi 2	Shtyni kyçet e menteshave në drejtimin e shigjetës dhe çbllokojini ato.	
Hapi 3	Mbylleni derën e furrës derisa të sillet në pozicionin në përputhje me kyçin e menteshave. Tërhiqeni atë jashtë në drejtimin e shigjetës	

Montimi i derës së furrës

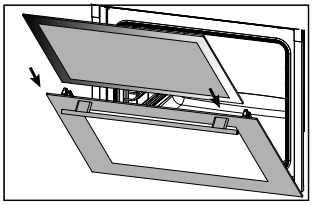
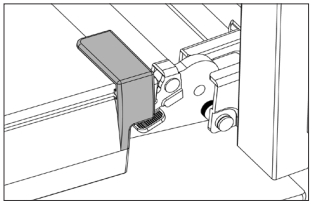
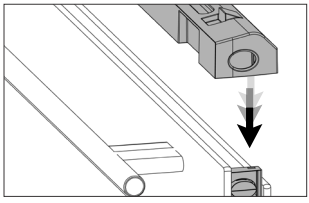
Hapi 4	Vendosni derën e pajisjes në mentesha në drejtimin e shigjetës.	
Hapi 5	Hapni plotësisht derën e pajisjes dhe vendosni kyçjet e menteshave në pozicionin e mbyllur në drejtimin e shigjetës. Mbyllni derën e furrës.	

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.	

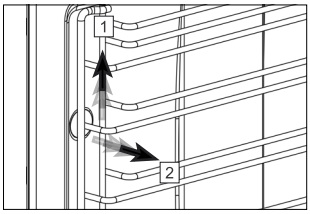
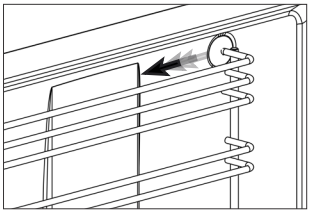
Montimi i qelqeve

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.	

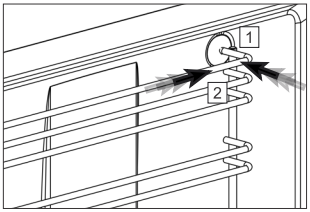
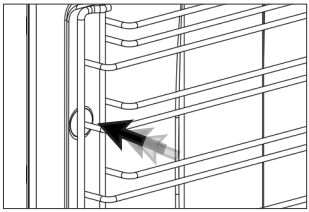
Heqja e rrjetëve prej telit

⚠ 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.

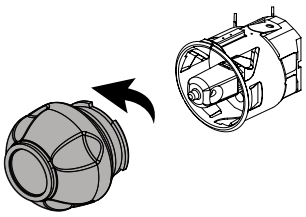
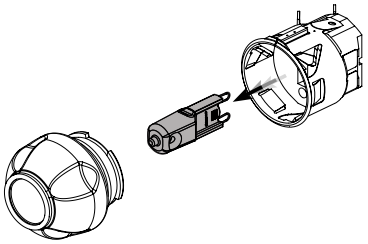
Hapi 1	Së pari, ngrini me kujdes rrjetën nga varësja e përparme (1) në drejtim të shigjetës dhe hiqeni atë (2).	
Hapi 2	Më pas, tërhiqeni të gjithë rrjetën jashtë në drejtim të shigjetës.	

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.

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.

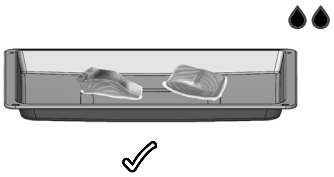
2. Environmental Protection

Saving Energy

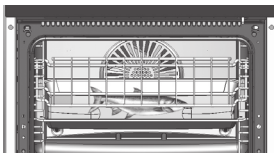
To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

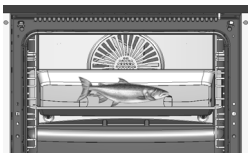
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



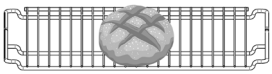


- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.





- 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.

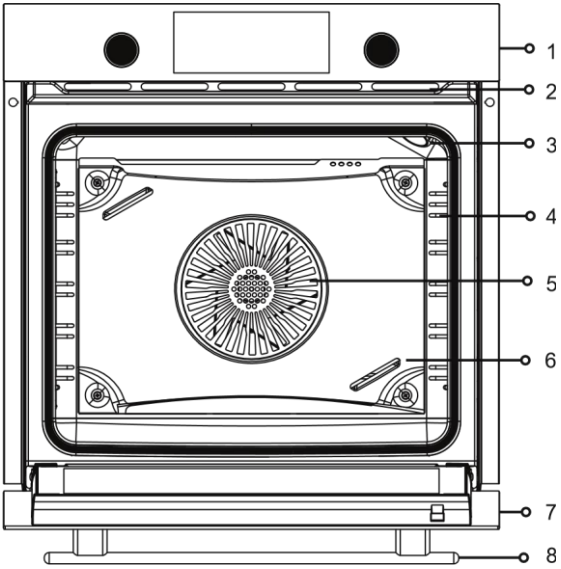
Technical Features	
Voltage/Frequency	220-240V~50/60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1200 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

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.

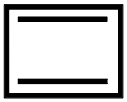
******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel

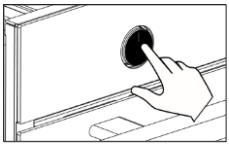


Function Button
Heating/cooking type is adjusted with function selection button.
You also need to set temperature button to a value with function selection button. Otherwise, the product will not start to heat.
Temperature Button
It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.
Digital Timer
It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.
Signal Lamp
It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.
Turning Off The Electric Oven
Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

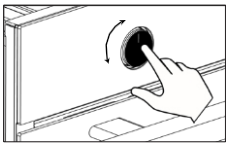
Heating Types And Functions

	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.

Pop-out Button Use



- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



- You can adjust the button by turning it when it is outside.

4. Use of The Oven





	Cooking duration indicator	+	Time increase button
	Alarm indicator	—	Time reduction button
	Mode selector	A	Automatic mode
	Key lock		Cooking indicator

First Use

Set the Clock

ⓘ Set the current time before using the oven.

When the power is applied 00:00 starts flashing. The timer, the display, and the buttons cannot be controlled by the user for 3 seconds.

ⓘ press and hold - / + to set the time quickly.



Touch ◷ to activate the time mode.



Touch - / + to set the current time.



Touch ◷ to save the setting.

The system automatically saves the time setting if no action is taken for 5 seconds.

ⓘ The current time can be easily set in 10 seconds after the system is turned on. If no settings are made within this time, the 🔒 icon becomes active and the display is disabled. Touch and hold ◷ to activate the display, and set the current time when the dot in the center is flashing.

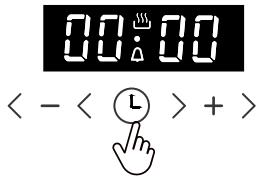
In the event of a power failure, the current time is reset and requires re-setting. Touch - / + simultaneously to easily set the current time.

⚠ Taking no action on the display for a few seconds, activates the key lock, and disables the display. Touch ◷ to reactivate the display.

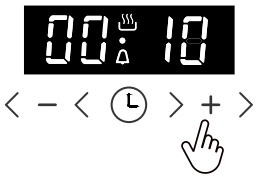
Alarm Setup

You can set the alarm at any time. You may use it as an alarm or a reminder.

Touch ⏲ once to display alarm settings; the icon starts flashing. Use the - / + keys to set the alarm. The current time is displayed again.



Touch ⏲ to activate the alarm mode.



Touch - / + to set the alarm.



Touch ⏲ save the alarm.

The system automatically saves the setting, and completes the process, if no action is taken for 5 seconds.

At the end of the set time, the unit will sound an audible alarm for 7 minutes. Touch ⏲ to stop the alarm. If no action is taken, the alarm stops automatically.

Automatic Cooking Mode

After selecting the appropriate temperature and mode for the food you have placed in the oven, you can start cooking directly by setting the duration using the timer. Touch and hold ⏲ to deactivate the key lock.



Double tap ⏲ to turn on the cooking display. and cooking duration are displayed consecutively.



Touch - / + to enter cooking duration, and touch ⏲ to save.



The current time will be displayed when saving is complete.

Double tap ⏲, and then touch the **- (minus sign)** to reset the duration to stop cooking.

Settings

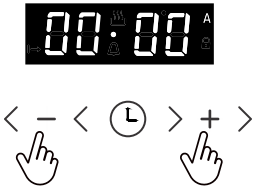
Changing the Key Tone (ton)

Touch and hold - for 5 seconds to hear the selected tone when no setting mode is active. Use the - to select one of the 4 tone types. One of the 4 audible alarm tones is the ‘’OFF’’ option. Selecting the “OFF” mutes all sounds except error and alarm sounds.

If no action is taken within 5 seconds, the system automatically saves the last heard tone as the default tone.

Changing the Current Time

To reset the time of day, you can easily do so by pressing the - / + keys simultaneously.
The time can be adjusted while the dot icon in the middle is blinking.



Touch - / + simultaneously.

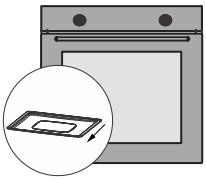
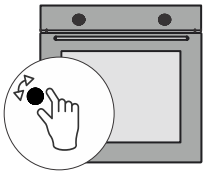
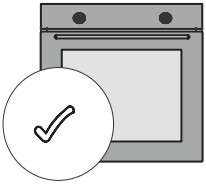


Use - / + to set the current time.



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

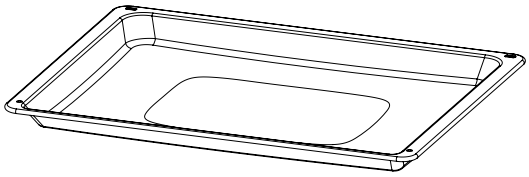
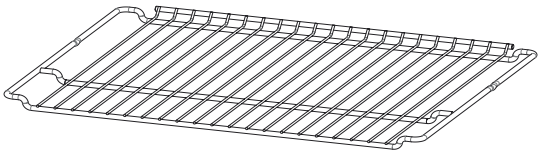
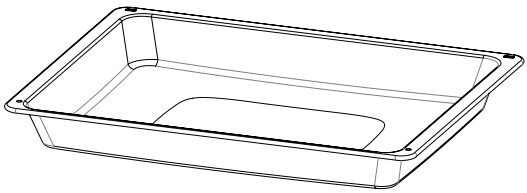
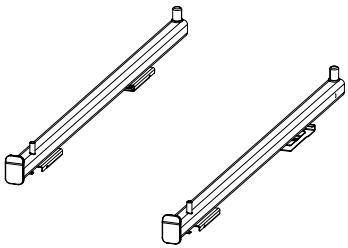
- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

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

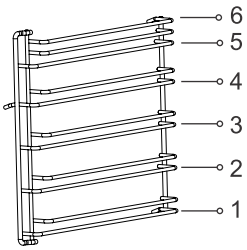
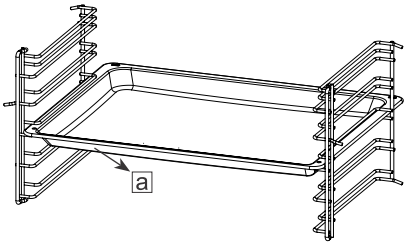
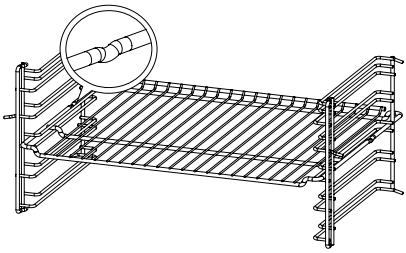
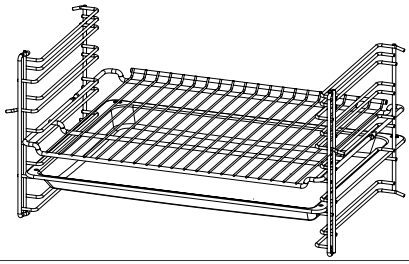
5.Accessories

ⓘ 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.

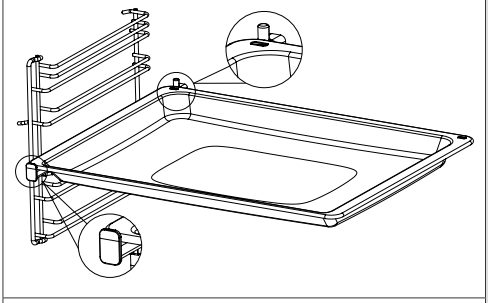
ⓘ Use the original accessories, which are designed for the appliance.

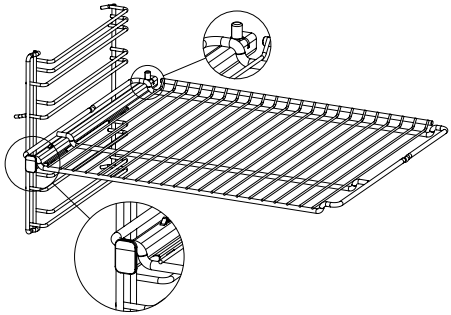
	**Standard Tray** It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.
	**Wire Rack** It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.
	**Deep Tray** You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils 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

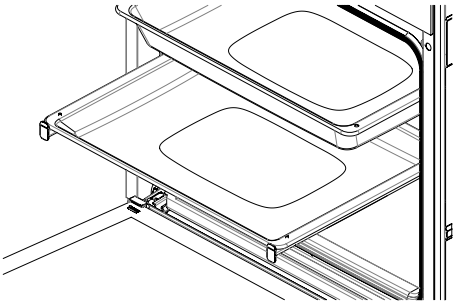
	There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.
	Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.
	The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.
	You can 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.

7.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	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	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	200	40…45
			2	190	25…30
	Standard Tray Deep Tray		2 4	190	50...55
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

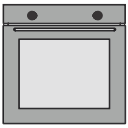
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min 190	75...80
			3	25min max, then 45 min 200	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		1 - 5	190	8...13

8.Maintenance and Cleaning

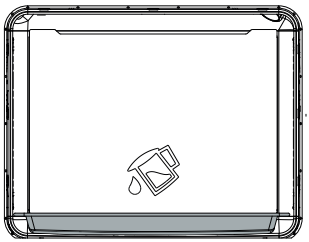
ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.

⚠ 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.

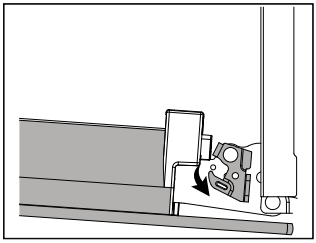
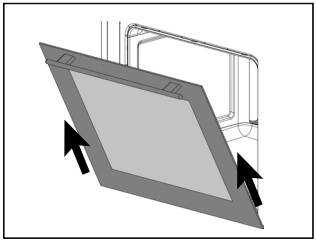
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use. 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

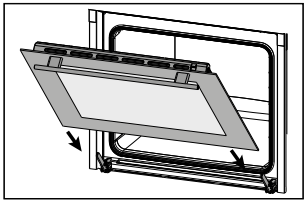
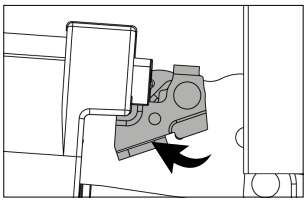


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function , operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation,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

Removing The Oven Door

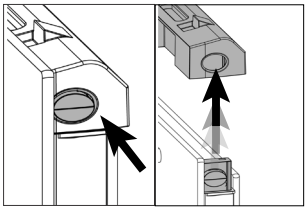
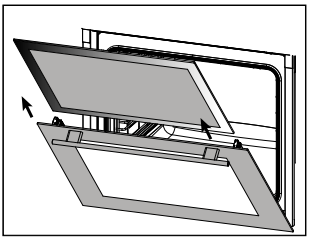
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

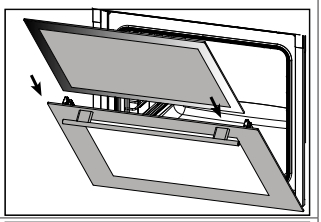
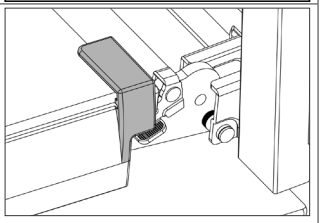
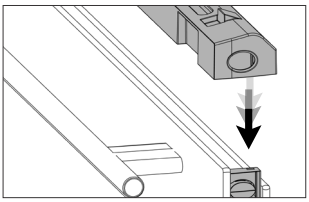
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

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. 

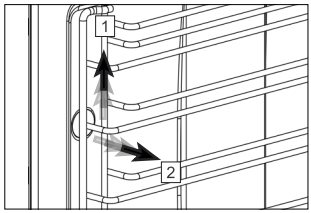
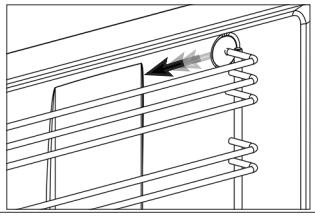
Attaching The Glasses

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. 

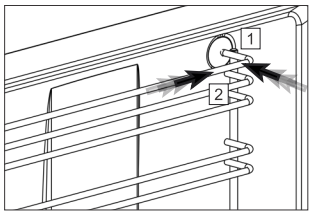
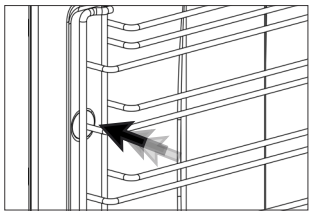
Removing The Wire Racks

⚠ 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.

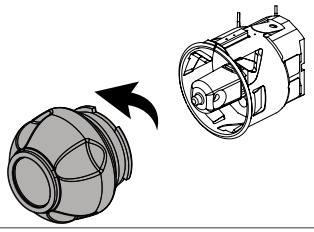
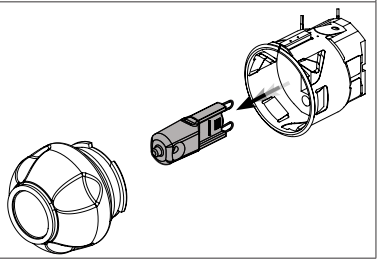
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

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.

Уважаемые клиенты!

Благодарим Вас за то, что выбрали нашей продукции. Надеемся, что она будет соответствовать Вашим требованиям. Внимательно следуйте рекомендациям, изложенным в данном руководстве, и Ваш продукт останется эффективной.

Не стесняйтесь обращаться к нам в случае необходимости. Мы всегда будем рядом с Вами, чтобы сотрудничать и давать Вам полезную информацию о всех продуктах бренда Eurolux.

Прочтите все руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования. При передаче изделия другому пользователю передайте и руководство.

⚠ Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые из указанных функций могут быть недоступны на вашем устройстве.

Знак	Значение
	Важная информация
	Предупреждение - Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

1.Важные предупреждения о безопасности

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите руководство. На прибор не распространяется гарантия в случае неправильной установки или использования лицом, не являющимся специалистом.

⚠Общие предупреждения

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к устройству.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего использования.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите все электрические соединения.
- Не используйте устройство, если оно повреждено.
- Если на панели или крышке устройства имеется защитное желатиновое покрытие, удалите его.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находится рядом во время и после использования.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к устройству и пользоваться им без надзора взрослых.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченным физическим, умственным или эмоциональным развитием, а также лица с недостаточным опытом или знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром ответственного лица или после инструктажа о безопасном использовании прибора и возможных опасностях, связанных с ним.
- Лица с ограниченным физическим, умственным или эмоциональным развитием, а также лица с недостаточным опытом или знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром ответственного лица или после инструктажа по безопасному использованию прибора и возможным опасностям.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их соответствующим способом.
- Не допускайте попадания содержания влагопоглотителя из пакета в ротовую полость. Держите вдали от детей.
- Дети не должны выполнять обслуживание и очистку устройства без присмотра взрослых.
- Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения.
- Когда устройство нагрето, противень и аксессуары могут быть горячими; пользуйтесь прихватками или подобными приспособлениями при их установке и извлечении.
- Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
- Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
- Не устанавливайте устройство в декоративную или закрытую мебель. Это устройство опасно в связи с возможностью перегрева.

- При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
- Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
- Убедитесь, что устройство выключено после использования.
- Держите время приготовления пищи под контролем.
- Вилка или сетевой шнур изделия должны находиться в зоне досягаемости.
- Выполните крепление устройства прилагаемыми винтами.

⚠Опасность поражения электрическим током

⚠Существует риск поражения электрическим током.

- Если устройство неисправно, оно должно быть отремонтировано в авторизованном сервисном центре.
- В случае каких-либо повреждений выключите устройство и отключите электричество.
- Не мойте устройство, распыляя или поливая его водой, из-за риска поражения электрическим током.
- Если необходимо заменить лампу, перед заменой отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате использования устройства без его подключения в соответствии с местным законодательством.
- Никогда не касайтесь вилки мокрыми руками.
- Отключите кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Во время работы устройства нагревается и его задняя поверхность. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности.
- Отключайте устройство от сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Не смещайте резистор с места во время очистки.
- Не прокладывайте соединительные кабели над горячей поверхностью. Плавление кабеля может привести к короткому замыканию и возникновению пожара.

⚠Не пытайтесь тушить пожар водой.

- Отключите прибор от электрической сети, а затем попытайтесь накрыть место возгорания противопожарным покрывалом и т. п. предметом, чтобы предотвратить контакт пламени с воздухом.
- Вставьте вилку изделия в заземленную розетку, защищенную предохранителем с номиналом, указанным на этикетке изделия. Розетка или сетевое подключение изделия должны быть легко доступны. Если это невозможно, электроустановка, к которой подключено изделие, должна быть оборудована механизмом (предохранителем, выключателем), соответствующим электротехническим нормам и отключающим полюса от сети.

Риск получения травмы

- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться и его осколки разлетятся в разные стороны.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа.
- Не прикасайтесь к нагревательным/силовым элементам.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри устройства.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не ставьте противень рядом с легковоспламеняющимися и горючими материалами после приготовления пищи.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Пользователь не должен переносить печь в одиночку и без перчаток.

Назначение

- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой шкаф можно использовать для разморозки, запекания или жарки продуктов.
- Не используйте для сушки полотенец или одежды на ручках духового шкафа.

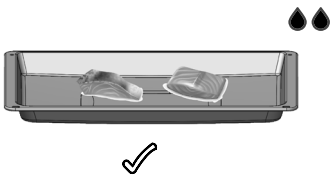
2. Защита окружающей среды

Энергосбережение

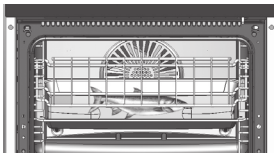
Помимо действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

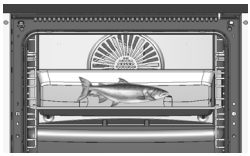
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



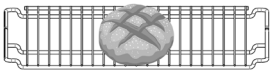


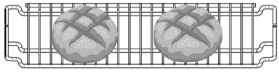
- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.





- На решетке можно одновременно готовить несколько продуктов. Таким образом, обеспечивается экономия тепла.





- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, чтобы как можно скорее ее закрыть.





Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно.Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду.Свяжитесь с местными и региональными органами для получения дополнительной информации.Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ.Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципалитета об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку и взломайте дверной замок, если таковой имеется, чтобы не подвергать опасности детей.

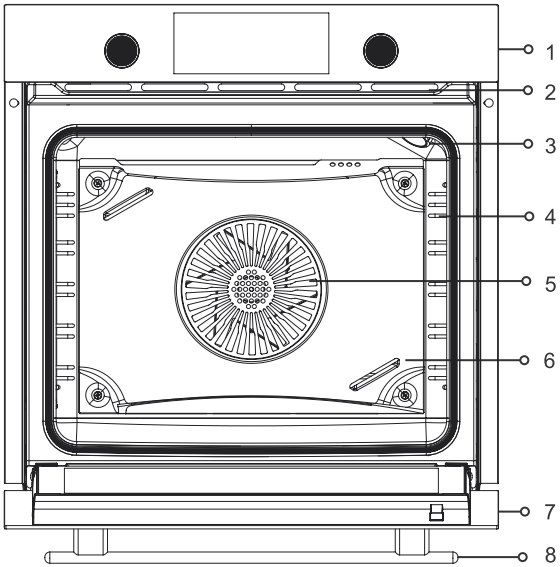
Технические характеристики	
Напряжение/Частота	220-240В~50-60 Гц
Длина кабеля	3x1,50x1200 мм с вилкой типа F
Внешние размеры (В/Ш/Г)	595 мм/595 мм/547 мм
Основной духовой шкаф	Турбопечь электрическая
Мощность лампочек	25 W
Термостат	50°C макс.
Нижний нагреватель	1200 W
Верхний нагреватель	1100 W
Турбонагреватель	2000 W
Гриль	2450 W

Основание: Для бытовых электрических духовых шкафов информация об энергопотреблении указана в соответствии со стандартами EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в соответствии со стандартной нагрузкой и функциями нагрева снизу-вверх или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

ⓘ Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.

3.Знакомство с устройством

Общий обзор



1-Панель Управления	5-Вентилятор
2-Вентиляционные отверстия*	6-Защитная пластина вентилятора**
3-Освещение духовки***	7- Крышка
4-Полки****	8-Ручка

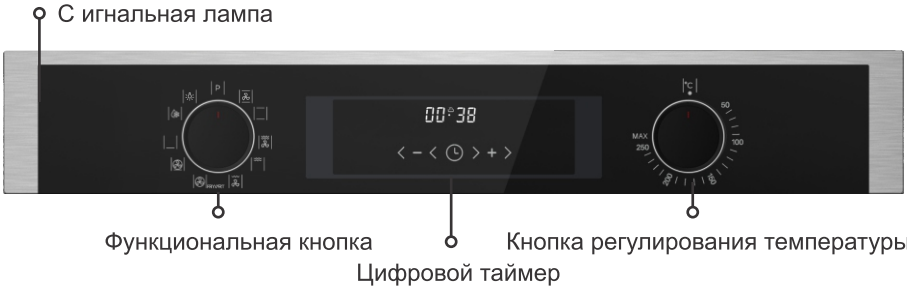
***Вентиляционные отверстия** могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

****В модели FKS** может быть недоступно**.**

*****Расположение освещения в духовом шкафу** может отличаться.

******Полки** могут отличаться в зависимости от модели. В качестве примера показана полка-решетка..

Панель управления

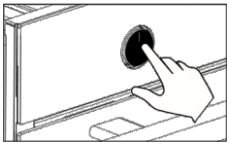


Функциональная кнопка
Тип нагрева/приготовления устанавливается с помощью кнопки выбора функций.
Вместе с кнопкой выбора функции необходимо также отрегулировать кнопку температуры на соответствующее значение.
В противном случае устройство не начнет процесс нагрева.
Кнопка регулирования температуры
Предназначена для выбора температуры в духовке. Приготовление пищи начинается с выбора типа функции.
Цифровой таймер
Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время.
Сигнальная лампа
Лампа указывает на нагревание духовки. Она гаснет, когда духовка достигает заданной температуры.
Выключение электрической духовки
Переключение функциональной кнопки и кнопки регулирования температуры на ноль (положение выключено).

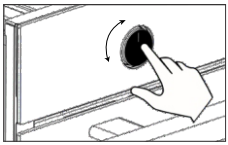
Типы и функции нагрева

	Нижний нагрев-верхний нагрев-вентилятор	Включен верхний + нижний нагрев и вентилятор. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Вентилятор регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Нижний и верхний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенья
	* Большой гриль с вентилятором	Гриль и вентилятор работают вместе. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух. Это удобно для приготовления больших мясных блюд.
	Большой гриль	Удобен для приготовления на гриле и жарки больших и средних порций блюд. Нагревается вся площадь под нагревательным элементом. Во время приготовления на гриле дверцу духовки необходимо закрыть.
	*Небольшой гриль с вентилятором	Включаются небольшой гриль и вентилятор. Вы можете готовить продукты, требующие длительного приготовления, экономя энергию. Время приготовления дольше, чем при использовании других функций. Не рекомендуется для приготовления дрожжевых продуктов. **«Этот режим является самым энергоэффективным».**
	Турбо вентилятор	Включение нагревателя в режиме турбо обеспечит равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого вентилятором.
	Турбо вентилятор + Нижний резистор	Включен турбо вентилятор и нижний нагрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Нижний нагреватель	Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть приготовляемой пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.
	Размораживание	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка, для их разморозки.
	Освещение духовки	Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени

Использование отжимной кнопки



- В моделях с отжимной кнопкой для выполнения регулировки кнопка должна быть отжата (Такая кнопка - опция).
- Отожмите кнопку нажатием, как показано на рисунке.



- Вы можете выполнить регулировку, повернув кнопку в отжатом состоянии.

4.Использование духовки





	индикатор продолжительности приготовления пищи	+	Кнопка увеличения времени
	Индикатор сигнала	—	Кнопка уменьшения времени
	Настройка кнопки	A	Индикатор автоматического приготовления пищи
	Индикатор блокировки		Индикатор приготовления пищи

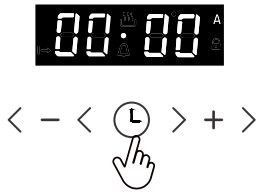
Первое использование

Настройка часов

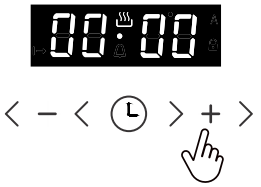
ⓘ Перед использованием духовки отрегулируйте настройку часов.

После подключению к электричеству экран будет показывать 00:00
Таймер включается в течение первых 3 секунд, а дисплей и кнопки не могут управляться пользователем.

ⓘ Нажав на - / + вы можете быстрее изменить время.



Нажав накнопку ⏲ вы можете активировать режим времени.



Используя клавиши - / + Вы можете выбрать время суток.



Нажав на кнопку ⏲, вы можете подтвердить свой выбор.

Если никаких действий не будет предпринято, система автоматически подтвердит выбор через 5 секунд и завершит процедуру.

ⓘ Время суток можно легко установить в течение первых 10 секунд после включения системы. Если в течение этого периода не будет выполнено никаких изменений, значок 🔒 станет активным, а экран отключится. Однако при длительном нажатии кнопки ⏲ экран снова активируется и можно выполнить настройку времени, пока мигает значок точки посередине.

ⓘ В случае отключения электроэнергии время суток будет отменено и его придется устанавливать заново.

Чтобы сбросить время суток, просто нажмите кнопки - / + одновременно, чтобы выполнить процесс настройки.

⚠ Если в течение нескольких секунд на экране выбора не выполняется никаких действий, активируется блокировка клавиш и экран закрывается. Чтобы снова активировать экран, необходимо нажать клавишу ⏲.

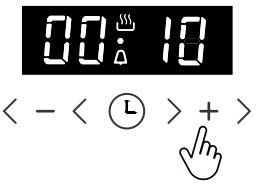
Настройка сигнализации

Будильник можно установить в любое время. Вы можете использовать его как предупреждение или напоминание.

При однократном нажатии кнопки открывается экран будильника , и значок начинает мигать. Длительность регулируется с помощью клавиш - / +. На дисплее отображается время суток.



Нажмите клавишу чтобы активировать режим будильника.



С помощью клавиш - / + выберите длительность сигнала.



После выбора времени будильника вы можете подтвердить его клавишей .

Если никаких действий не будет предпринято, система автоматически подтвердит выбор через 5 секунд и завершит процедуру.

По истечении указанного времени устройство подаст звуковой сигнал в течение 7 минут.

Чтобы отключить звуковое предупреждение, просто нажмите клавишу . Если не будет предпринято никаких действий, сигнал автоматически прекратится.

Программа автоматического приготовления пищи

Выбрав в духовке подходящую для вашего блюда температуру и функцию, вы можете сразу же приступить к приготовлению, установив время приготовления с помощью таймера. Отключите блокировку клавиш, нажав и удерживая клавишу .



Нажмите кнопку дважды, чтобы перейти на экран приготовления. Время приготовления отображается на экране одно за другим.



Введите время приготовления с помощью - / + и подтвердите нажатием клавиши .



После подтверждения на экране отобразится время суток.

Чтобы отменить приготовление, дважды нажмите кнопку и сбросьте время кнопкой - (минус).

Режим Настройки

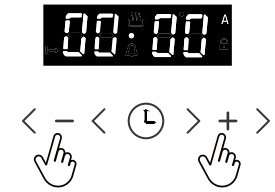
Изменение тональности (тона) звука

Если ни один из режимов настройки не активен, нажмите клавишу - (минус). и удерживайте ее в течение 5 секунд, после чего будет слышен звуковой сигнал активной настройки. Выберите нужный тон из 4 различных тонов с помощью кнопки - (минус). Один из 4 звуковых предупреждающих сигналов имеет опцию «OFF». При выборе «OFF» все звуки, кроме ошибок и сигналов тревоги, отключаются.

Если не будет предпринято никаких действий, система автоматически сохранит последний услышанный тон как текущий через 5 секунд.

Изменение времени суток

Чтобы сбросить время суток, просто нажмите кнопки - / + одновременно, чтобы выполнить процесс настройки. Часы можно настроить, пока мигает значок точки посередине.



Нажмите клавиши - / + одновременно.

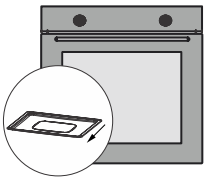
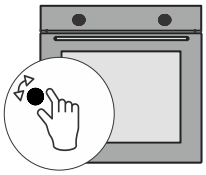
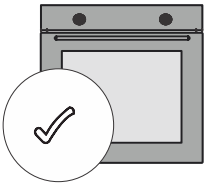


Выберите время суток с помощью клавиш - / +



Вы можете подтвердить свой выбор, нажав клавишу .

Первый нагрев

	Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.
	Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».
	Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.
	При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.

⚠Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовке и не подпускайте к ней детей.

Ежедневное использование

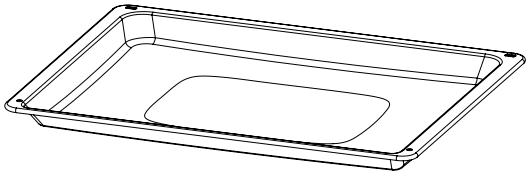
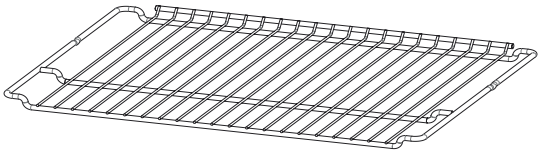
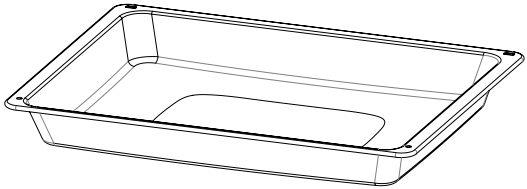
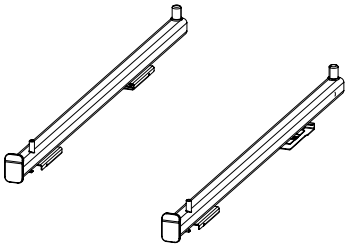
- Чтобы начать приготовление, установите кнопку термостата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению пищи).
- Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.
- После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения.

⚠Не забудьте выключить функцию духового шкафа и кнопку регулирования температуры по завершении приготовления.

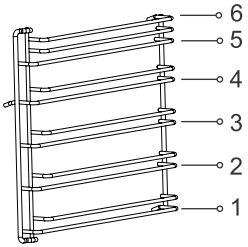
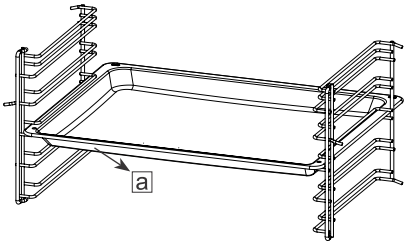
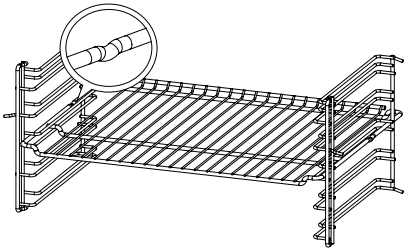
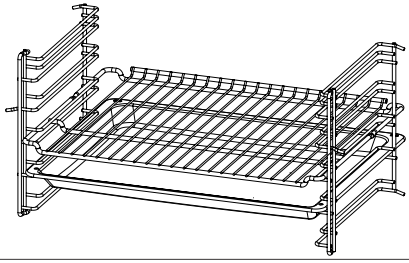
5.Аксессуары

ⓘ Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.

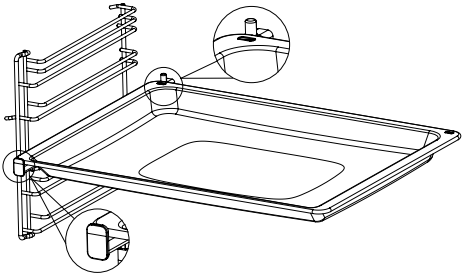
ⓘ Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

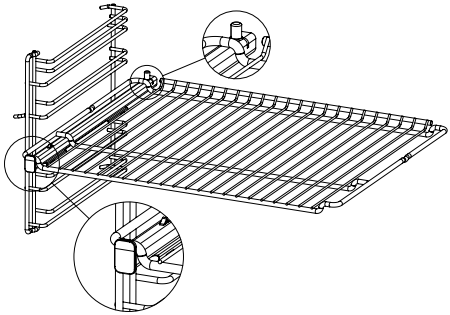
	**Обычный противень** Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.
	**Полка-решетка** Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.
	**Глубокий противень** Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.
	**Телескопическая направляющая** Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.

Использование аксессуаров

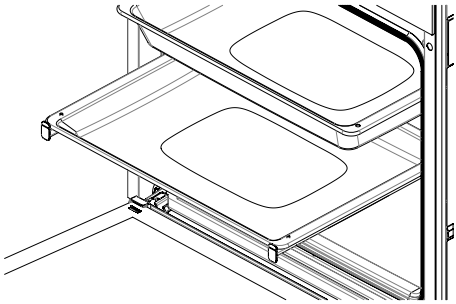
	Доступны проволочные полки и выемки для полок. Имеется 6 проволочных полок для полки-решетки.
	Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной a к дверце устройства.
	Углубления в решетке предотвращают ее падение с полок и обеспечивают безопасность.
	Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.

Использование телескопической направляющей





Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку.
Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.



Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.

6.Советы по приготовлению

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

*** Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.**

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Обычный противень		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Кекс в форме	Форма для кекса		2	170	25...30
			2	180	35...40
Пряник	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30□35
	Глубокий противень		2 - 4	160	30□35
Пирог из лаваша	Обычный противень		2	200	40□45
			2	190	25□30
	Обычный противень Глубокий противень		2 4	190	50...55
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

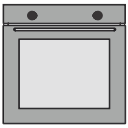
Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка Стеклянный/ прямоугольный решетке		2	190	20...25
Куриные ножки	Обычный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
			3	25 мин. Макс затем 45 мин 200	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	25 мин. Макс затем 20 мин 190	45□50
Бисквит	Обычный противень		3	190	7...10
	Глубокий противень		2 -4	190	8...13

7.Уходи очистка

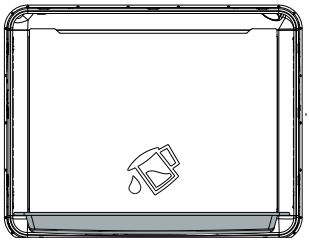
ⓘ Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

⚠Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.

 Советы по очистке	Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.
 Очистка аксессуаров	После использования тщательно очистите и высушите аксессуары. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
 Ежедневное использование	Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара

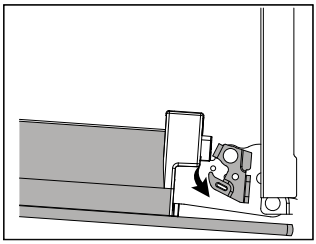
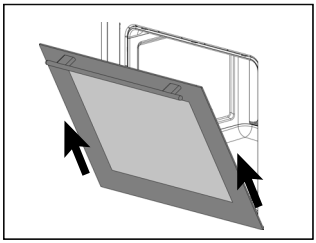
Функция очистки паром



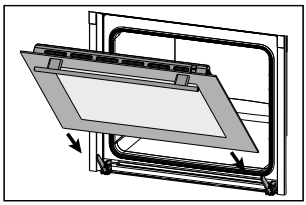
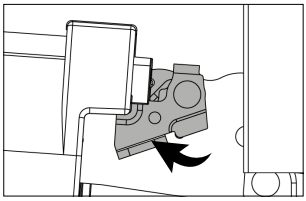
После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев»  и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин.

По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

Снятие дверцы духового шкафа

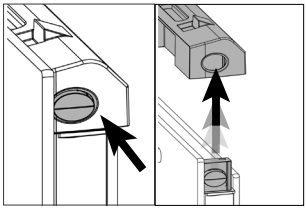
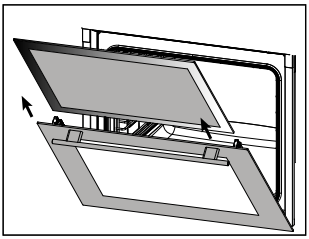
Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.	

Установка дверцы духового шкафа

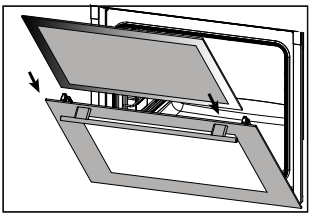
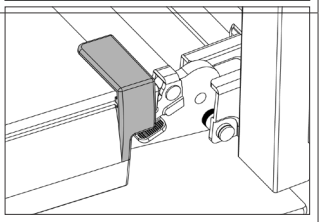
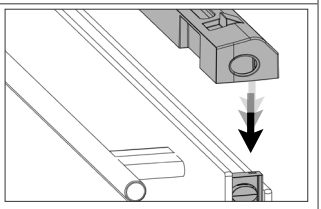
Шаг 4	Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.	

Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверцу духового шкафа наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелки.	

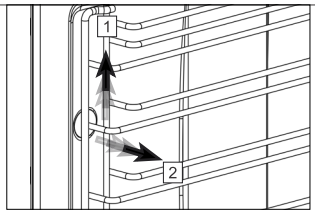
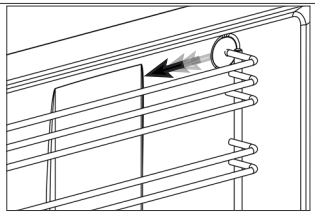
Установка стеклянных панелей

Шаг 4	Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении с трелки.	
Шаг 5	Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.	

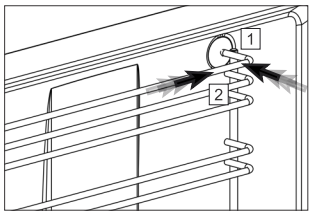
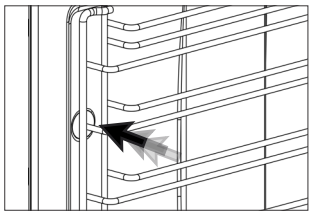
Снятие проволочных полок

⚠ Полки могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, пока они горячие. Подождите, пока изделие остынет.

ⓘ Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве.

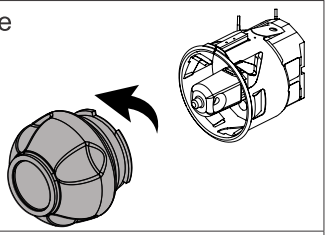
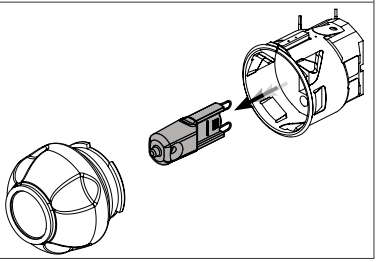
Шаг 1	Осторожно поднимите полку с передней стороны в направлении (1) и снимите в направлении (2)	
Шаг 2	Затем вытяните всю полку в направлении стрелки.	

Установка проволочных полок

Шаг 3	Отцентровав полки, сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2).	
Шаг 4	Затем надавите на переднюю часть. Таким образом, полка будет установлена.	

Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки. 
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. 

8. Устранение неисправностей

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

ⓘ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно.

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Печь не греет.	• Возможно дверца осталась открытой. • Не задана функция или температура. • Не поступает мощность.	• Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта. • Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.

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