

Eurolux

Your Style...Your Life

LEKS GROUP

BG

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

SKOLEKS

MK

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

BEOLEKS

SRB

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



КОМБИНИРАНА ГАЗОВА ФУРНА
FFA4GE XS

ВГРАДЕНА ПЛИНСКА ФУРНА
FFA4GE XS

GASNA UGRADNA RERNA
FFA4GE XS

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЈА

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Уважаеми Клиенти,

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

TABLICA DIZNE

Gas koje se koristi	Oblik dizne	Oznaka dizne protok kW	Normirana potrošnja	Nizak termalni nominalni protok kW	Gasni pritisak		
					Min.	Nor.	Max.
Priroda gas (metan) G30	Rerna	115	2.40	0.72	17	20	25
Tečni gas (butan) G30	Rerna	73	2.40	0.72	20	28-30	35
Tečni gas (butan) G31	Rerna	73	2.40	0.72	25	37	45

Gas koji se koristi	Opšt normirani termalni protok kW	Normirana potrošnja	Neophodan vazduh pri paljenju
G20 20mbar	2.40	228 l/h	4.80
G30 28-30 mbar	2.40	174 gr/h	4.80
G31 37 mbar	2.40	174gr/h	4.80

KAKO KORISTITI GRILL

- Otvorite vrata
- Postavite hranu koja treba biti grilovana na roštilj ili u pleh rerne.
- Postavite roštilj u položaj za roštiljanje
- Postavite posudu za ceđenje ispod roštilja
- Postavite deflector na donji deo kontrolnog panela
- Podesite rernu
- Okrenite hranu na oko polovini vremena kuvanja

Pažnja! Dodatni delovi mogu biti veoma topli kada je grill u funkciji.

Držite decu dalje .

Kada grillujete, ostavite vrata rerne otvorena.

ZABELEŠKA: Ako je termostatsko dugme okrenuto slučajno u toku električnog grilovanja, sigurnosni uređaj će zaustaviti grilovanje. Za ponovno pokretanje operacije, okrenite dok se belek na dugmetu ne poklopi sa belegom na kontrolnom panelu.

KAKO KORISTITI ROŠTILJ (ako je uključen)

Roštilj može biti korišćen zajedno sa grilom

- Probodite meso i osigurajte meso sa dva držača
- Postavite roštilj u propisano mesto.
- Odvrnite ručicu.
- Postavite tavu za skupljanje ulja
- Postavite deflector na dno kontrolnog panela.
- Zatvorite vrata rerne
- Na kraju kuvanja zavrnite ručicu na roštilj i izvadite ražanj.

Pažnja! Dodaci mogu biti veoma vrući kada je grill u upotrebi .
Decu držite po strain.

120 minutni stop tajmer


Funkcije programirajućeg tajmera uključuje rernu za preodređeni vremenski period.

Operacije:

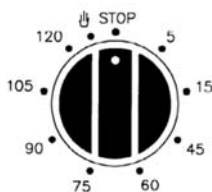
Nakon podešavanja rerne , uključite dugme na željenu temperature, okrenite dugme tajmera u smeru kazaljke na satu do željenog vremena kuvanja (max 120 minuta).

Kada se tajmer vrati na poziciju "0" , a brojač minuta zvonom će obavestiti da će se reran automacki isključiti.

Ručno podešavanje:

Ako je vreme kuvanja duže od programa 2 sata , ili ako želite da koristite rernu ručno , da je isključiet kada vi želite , okrenite dugme na poziciju  .

VAŽNO: U VEZI EVROPSKE DIREKTIVE ZA SIGURNOST, UREĐAJ NIJE MOGUĆE DA JEDNOVREMENO RADI I SA UKLJUČENIM DONJIM GASNIM GREJAČEM I GORNJIM ELEKTRIČNIM GRILOM.



МОНТАЖ

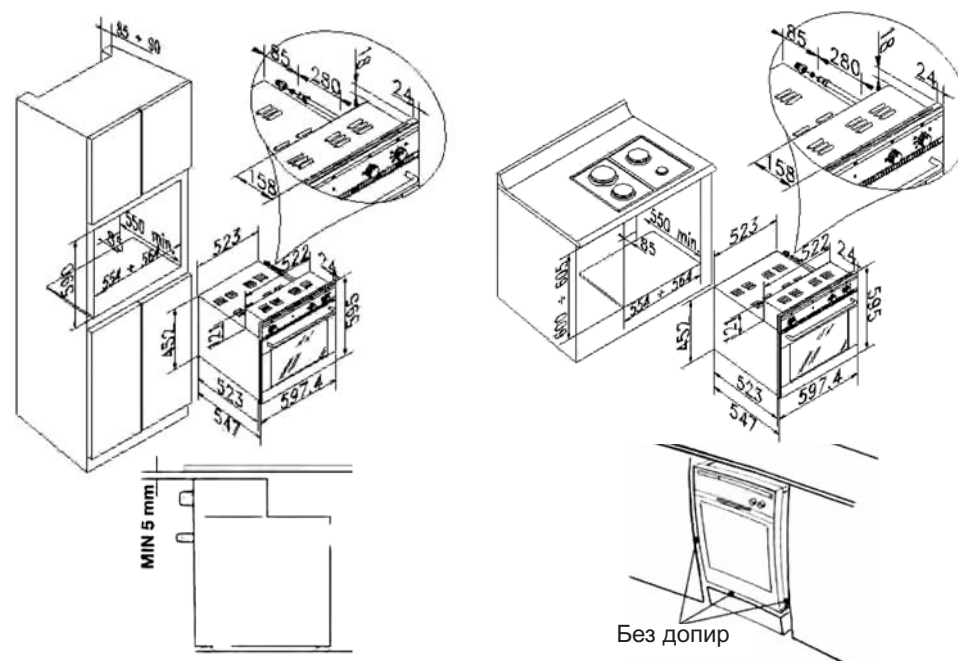
Техническа информация за монтажиста

- Важно е всички монтажни процедури да се извършват от квалифициран техник.
- След разопаковане на фурната, за да я свържете, я поставете на основата ѝ, без да я повредите.
- Не повдигайте фурната за држката на вратата, а я придържайте от страни.
- Не повдигайте фурната за газовата връзка.
- Уверете се, че уредът не е повреден по време на транспорта.
- Размерите на фурната и размерите на кухненския шкаф са показани на съответните фигури.
- Кухненският шкаф трябва да бъде устойчив на топлина в контакт с фурната (мин. 100° C).
- Поставете фурната в шкафа, повдигайки я от страни и уверявайки се, че захранващия кабел не е затиснат.
- За правилна вентилация, следвайте посоката на вентилационните отвори, показани на фигурата (най-малко 500x80 мм и 500x50 мм вътре в шкафа).
- Закрепете добре фурната за кухненския шкаф с монтажните винтове.
- Фурната може да бъде монтирана и под готварския плот, който произвеждаме.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да се осигури правилна вентилация, е препоръчително да оставите отвори поне 500x80 мм или еквивалентна площ в долната част на корпуса.

Също така, подсигурете поне 5 мм разстояние между горната част на фурната и долния край на готварския плот: този прорез не трябва никога да бъде затискан с ленти или подсилващи парчета.

Когато фурната е монтирана уверете се, че страните не докосват предния край на шкафа или близкостоящите чекмеджета и врати.



МОНТАЖ

Монтажна площ

За да функционира правилно газовата част, е препоръчително въздуха необходим за горенето на газа, да се влива в пространството свободно (вижте: Описание на продукта).

Монтажистът трябва да следва правилата за безопасност на страната, в която се монтира.

Потоъкът от въздух в пространството трябва да идва директно през отвори направени на външните стени.

Тези отвори трябва да имат свободен проход поне 100 см (трябва да бъдат направени един или повече отвори).

Лесно запалимите продукти трябва да бъдат изтеглени през аспиратор свързан с димоотвод или директно навън.

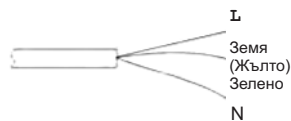
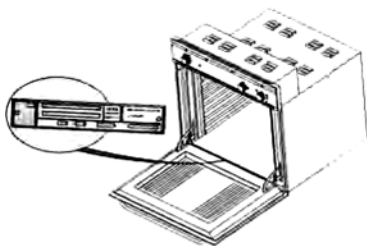
В случай, че не е възможно да монтирате аспиратор, е необходимо да използвате електрически вентилатор, монтиран на външната стена или прозорец, толкова дълго, колкото ако има отвор за въздух, който да влиза в помещението, в съответствие с настоящите закони.

Електрическият вентилатор трябва да има капацитет на потока, достатъчен да гарантира, че от 3 до 5 пъти обема на въздуха в стаята е обменян на всеки час.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА

Внимание: Не свързвайте захранването преди да сте завършили свързването на фурната и готварския плот.

- Уверете се, че монтажа и закрепването са направени от квалифициран техник в съответствие с инструкциите на производителя и са в съответствие с местните разпоредби.
- Монтажистът е отговорен за точната електрическа връзка и за спазването на правилата за безопасност.
- Фурната трябва да бъде свързана към електрическото захранване посредством многополюсен изключващ превключвател с минимален контактен отвор 3 мм.
- Уредът трябва да бъде заземен.
- Не използвайте много щепсели и удължители.
- След като фурната е монтирана, електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни.
- Уверете се, че напрежението показано на информационната табела на уреда е същото като напрежението във Вашия дом. Информационната табела е на долния преден край на фурната (видима е при отворена врата).
- Ако захранващият кабел се нуждае от смяна, уверете се, че той е сменен с кабел от същия вид като този осигурен от Производителя (H05 RR-F) и че монтажът е извършен от Сервизен център или от квалифициран техник.



ELEKTRIČNE FUNKCIJE RERNE



Svetlo rerne

Okrenite dugme za uključenje unutrašnjeg svetla rerne



Grill

Za korišćenje molimo vas pogledajte stranicu



Ventilatorsko grilovanje

Ventilator i grill omogućavaju brzo i duboko pečenje za posebnu hranu



Ventilatorsko pečenje

Toplota je usmerena ventilatorom i izjednačava toplotu u rerni u svakoj tački



KAKO RUKOVATI GASNOM RERNOM

- Otvorite vrata rerne potpuno
- Nežno pritisnite termostatsko dugme i okrenite ga suprotno kazaljka na satu na maksimum.
- Pritisnite termostatsko dugme desno da osvetlite rernu i zadržite ga nekoliko sekundi za aktiviranje bezbedosni bimetal.
- Proverite renine dizne gorionika kroz proreze u prednjem delu i uverite se plamen ostaje zapaljen kada se dugme koristi. Ako nije, ponovite operaciju. Proverite da gorionik radi ispravno sa zatvorenim vratima.
- Okrenite dugme na željenu temperature
- Ppostavite hranu koju želite kuvati unutar rerne

ZABELEŠKA:

- Ako vaša reran ne svetli ili nije opremljena sa električnim inicijatorom, postupite kako sledi: Inicirajte gorionik sa љbicom ili gas inicijatorom na prednjem delu rernine osnove.
- Rernin gorionik je opremljen sigurnosnim ventilom koji prekida dotok gasa:
- Ako je dugme termostata okrenuto slučajno i gas je ukljčen sa rerninim gorionikom
- Ako se plamen gorionika ugasi
- Ako nema gasnog napajanja

-Termostat je opremljen sa uređajem za sprečavanje oticanja gasa kada je renina temperature menja sa maksimalne na minimal. Za isključivanje rerne kada je podešena na minimalni položaj, nežno pritisnite dugme i rotirajte dok beleg na dugmetu ne poklopi sa belegom na panelu (.)

Korisne kuvarski tipovi

- Za optimalne kuvarske rezultate, podgrevajte rernu pre postavljanja hrane unutra
- Podgrevanje rerne nije neophodno za posebno masnu hranu
- Za kuvanje smrznutog mesa, preporučljivo je podesiti temperature na 20°C niže nego normalno pečenje i povećavati vreme kuvanja za otprilike 15 minuta.

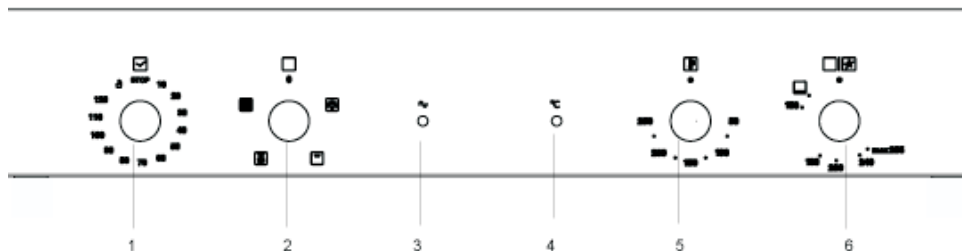
DEKLARACIJA O POTVRDI

Ova rena je u namenjena da dolazi u kontakt sa hranom I potvrđena je Evropskom direktivom 89/109/EEC.

Ova reran je dizajnirana za upotrebu u kvarkom okruženju. Bilo kakva druga upotreba(kao što je grejanje sobe) smatraće se nepropisnom I ,takve su posledice opasne.

Ova reran je dizajnirana, sagrađena I prodavana u saglasnosti sa:

- Bezbednosnim zahtevima na "GAS" direktiva 90/396/CEE;
- Bezbednosnim zahtevima na"Niski Napon" direktiva 73/23/EEC;
- Zaštite mere EMC directive 89/336/EEC;
- Potrebe directive 93/68/EEC.

KONTROLNI PANEL

1. 120 minutni tajmer
2. Elektri;ni funkcioni odabirač
3. Žuta led lampica
4. Zelena led lampica
5. Termostat za električne funkcije
6. Rernin Gasni selector

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОВОТО ЗАХРАНВАНЕ

Системата доставяща газта, трябва да е в съответствие с настоящите местни правила (виж глава „Компетенция на Националните разпоредби“).

Видът газ, за който фурната е приспособена, е показан на информационната табелка в долния край на фурната (видима при отворена врата) и върху опаковката.

Преди да направите свързването, приспособете фурната към вида газ, който имате в дома си.

Връзката между газовото съединение и тръбата трябва да бъде направена по един от следните начини:

- 1) използвайки съединение без уплътнителен пръстен (конектора на фурната е конусообразен: ISO R 7)
- 2) поставяйки метален уплътнителен пръстен (виж чертежа)

ВНИМАНИЕ: Когато свършите, проверете дали има изтичане на газ. Използвайте сапун и вода, или друга подходяща течност, за да проверите за изтичане на газ. Не използвайте пламък, за да търсите изтичане на газ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използването на гъвкави гумени тръби, прикрепени към изходния конектор е забранено, защото те не могат да бъдат наблюдавани.

Приспособяване към използваната газ

Възможно е да използвате друг вид газ, като приспособите настройките на горелката както следва:

- 1.Уверете се, че фурната не е свързана към електрическото захранване.
- 2.Отворете изцяло вратата на фурната.
- 3.Отстранете напълно дъното на фурната, както е показано.
- 4.Отстранете горелката като развиете винта „А“ (виж фигурата).
- 5.Развийте инжектор „В“ и го сменете, следвайки инструкциите показани в „Описание на продукта“, доставени отделно.
- 6.Монтирайте горелката във фурната.

Регулиране на пламъка

За да регулирате пламъка, процедирайте както следва:

Разхлабете винта „С“ и завъртете пръстен „D“ на позиция „N“ за метан или природен газ, или на позиция „GPL“ за газова бутилка, като подвижната стрелка трябва да съвпадне с фиксираната стрелка върху горелката. Това ще осигури постоянен пламък.

Регулиране на минимума

Термостатът на фурната е снабден с околоръстен канал за регулиране на минимума. Когато вида газ е сменена, това настройване трябва да бъде приспособено както следва:

Отстранете контролното копче „А“.

Отстранете грила „В“ (виж глава „Почистване на фурната и аксесоарите“).

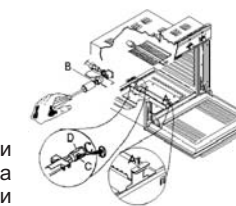
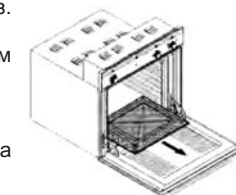
Отстранете двата винта, използвани за закрепване на контрол панела „С“.

Отстранете дъното на фурната.

Запалете фурната и я оставете да гори на максимална температура поне за 15-20 минути.

Завъртете стрелката на термостата до „MIN“ и регулирайте пламъка.

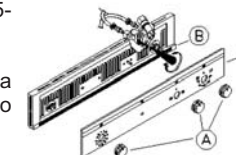
Използвайте отверка за плоска глава за байпаса на винта. Достатъчно е да разхлабите винта с няколко завъртания, да настоеите минимума когато промените от пропан-бутан към метан.



Достъп
въздух

Регулиране
на пламака

Липса
въздух



ВАЖНО:

След настройване на горелката, проверете дали се поддържа минимален пламък, тествайте го като многократно отваряте и затваряте вратата на фурната. Ако пламъкът огасне, приспособете регулирането на байпаса.

Завършете действията (сменете инжектора, регулирач въздуха и минимума), изключете фурната и поставете нова информационна табелка (показвайки вида газ, който ще се използва), сменете предишния и поставете уплътнения, използвайки уплътняващ восък или нещо подобно.

КОМПЕТЕНЦИИ НА МЕСТНИТЕ ПРАВИЛА

Свързване с газовото захранване

Уредът трябва да бъде свързан към газовото захранване от квалифициран техник и в съответствие с местните правила.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА

За да получите най-доброто от Вашата нова фурна, прочетете внимателно инструкциите и ги пазете за бъдещи консултации.

Отстранете картонения предпазител и предпазния полиетиленов слой.

Отстранете аксесоарите от фурната и я нагрейте на максимална температура за около 30 минути, за да премахнете миризмата от защитното масло и изолзационните материали. Дръжте прозореца отворен по време на това действие.


ПРЕДПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**1.Опаковка**

Опаковъчният материал може да бъде 100% рециклиран, както е потвърдено от символа за рециклиране.

2.Електрически уреди

Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕС за „Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване“ (WEEE). Като се уверите, че този продукт е разпределен правилно, Вие ще помогнете за предпазването от потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които могат в противен случай да бъдат причинени от неправилно разполагане на отпадъци от този продукт.



Този символ  на продукта, или на документите, придружаващи този продукт, показва, че уреда не може да бъде третиран като домакински отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящ събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Разпределението трябва да се направи в съответствие с местните правила отнасящи се за разпределение на отпадъци.

За по-детайлна информация относно обработката, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния офис, с бюрото за разпределение на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

ČIŠĆENJE RERNE I DODATAKA

•Kad ste završili kuvane , sačekajte da se ohladi reran I zatim očistite da biste sprečili taloženje ostataka pečenja.

•Ako je prljavština tvrda , koristite specijalni čistač rerne prateći uputstvo na pakovanju.

•Čistite spoljasnost sa sunđerom I mlakom vodom.

•Ne koristite abrasive, metalne četke , zapaljive proizvode.

•Čistite staklena vrata rerne sa tečnim deterdžentom.

•Perite dodatke u mašini za pranje sudova ili ručno koristeći proizvode za čišćenje rerne.

Za detaljno čišćenje moguće je ukloniti grill kao što sledi:

- 1.Otvorite vrata.
- 2.Oslobodite zavrtnaj na dnu grill I uklonite .
- 3.Za vraćanje grilla , vratite ga u otvor I doteignite zavrtnaj.

Kako da uklonite vrata:

Prateći uputstvo ispod:

Držači "A" su uključeni sa dva mobilne šarke "B" koje su okačene na sector "C" na držačima, kada su vrata kompletno otvorena.tada ih zaključajte.

•Podignite vrata nagore I nasuprot , uklonite ih napolje,držeći stranicu vrata blizu šarke.

Za vraćanje vrata

•Ubacite šarke u njihova ležišta

•Pre zatvaranja vrata , uklonite dva pokretne kukice "B" koje se koriste za okačivanje dva držača.

Čišćenje grila

Da biste uklonili stranice I očistili unutrašnjost rerne, pritisnite na dole lagano detal "A" kao što je pokazano.

Zamena lampe

1.Otkaçite rernu sa električnog napajanja

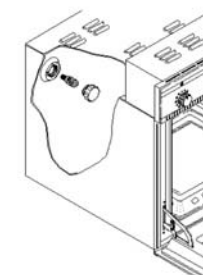
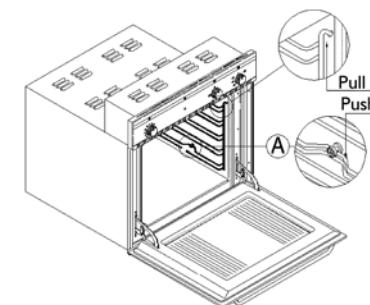
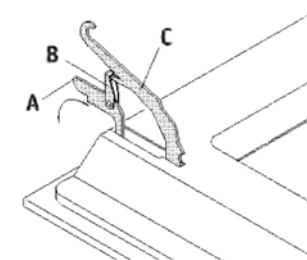
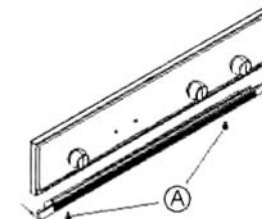
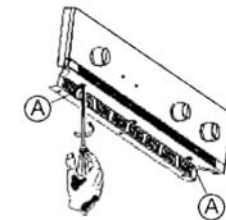
2.Odvrnite poklopac lampe rerne

3.Promenite lampu (pogledaj NB)

4.Vratite poklopac

5.Ponovo povežite napanje

ZABELEŠKA: Koristite samo lampice ;25W,230V, tip E-14, T 300°C



Divljač			
Zec	200	2	60-90
Srna, srndać	200	2	90-150
Jelen	175	2	90-180
Povrće			
Pečeni krompi	220	2	30-40
Riba			
Pastrmka	200	2	40-50
Som	200	2	40-50
Pica	240	3	10-20
Grill			
Svinjska glava		4	8-12
Kobasice		4	10-12
Grilovana piletina		2	25-35
Teleće meson a rašnju 0.6Kg			50-60
Piletina na rašnju			60-70

ZABELEŠKA:

- Podgrejte rernu na željenu temperature pre stavljanja hrane unutra
- Kad koristite "grill" funkciju, preporučujemo okretanje hrane u toku pečenja.
- Pokazane figure su približne zbog tipa kuvanja i ili vrem zavisi od količine mesa i individualnog ukusa.

ПРЕДПАЗНИ МЯРКИ И ОСНОВНИ ПРЕПОРЪКИ

- Преди какъвто и да е ремонт на уреда, изключете го от електрическото захранване.
- Фурната трябва да бъде поправяна или регулирана единствено от квалифициран техник.
- Уверете се, че електрическите връзки на други уреди в близост до готварския плот или фурната не влизат в контакт с топлиите части и не се заклещават във вратата на фурната.
- Дръжте децата настрана от фурната, когато тя се използва и когато току-що е била изключена.
- Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тави и аксесоари, когато фурната е топла.
- Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио.
- Не слагайте лесно запалими материали във фурната. Съществува риск от пожар, ако фурната по невнимание е включена.
- След като използвате фурната уверете се, че стрелката на копчето е на затворена позиция (●) и затворете главния кран захранващ с газ или крана на бутилката.
- Не оставяйте запалими материали във вътрешността на фурната.
- Вашата фурна е снабдена с вентилатор, предназначен да охлажда вътрешните части на шкафа и компонентите на фурната. Вентилаторът създава слаб поток от въздух, който излиза от отвора за пара, разположен под контрол панела. Охлаждащата система започва работа около 10-20 минути след като фурната е включена и спира 10-30 минути след като се изключи (в зависимост от температурата на фурната). В случай на повреда на охлаждащия вентилатор, не използвайте фурната. Свържете се със Следпродажбения сервис.
- Възможно е вътрешността на стъклото на вратата на фурната да се замъгли по време на готвене.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата, защото това може да повреди пещта (муфела) на фурната и пантите на вратата.
- Не запушвайте охлаждащите отвори или изпускателната тръба за дима.
- Ако завъртането на копчето за горелката на фурната стане трудно, свържете се със Следпродажбения сервис за подмяна.

АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА

Доставяните аксесоари зависят от модела

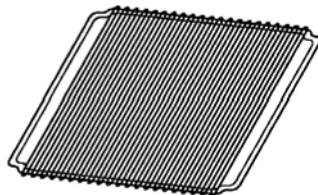
Тавичка

Тавичката е предназначена да събира мазнини и части от храната, когато е позиционирана под скарата или като тава когато се готви месо, пиле или риба с или без зеленчуци. Налейте вода в тавичката колкото да покриете дъното, за да ограничите пушека и пръскането на мазнини.



Решетка

Да се използва за приготвяне на храна или като поставка за тигани, тавички и други видове готварски съдове. Тя може да бъде позиционирана на всяко едно от нивата във фурната в зависимост от готвенето.



Каталитични панели (ако са осигурени)

Каталитичните панели имат микропореста обвивка, която абсорбира мазните пръски. Препоръчваме Ви автоматичен почистващ цикъл след готвене на особено мазна храна.

1. За да почистите фурната, я нагрейте до 200°C, когато е празна и я оставете включена за около час.
2. В края на цикъла след като фурната се охлади, използвайте влажна гъба, за да отстраните остатъците от храна, ако е необходимо.

Не използвайте препарати и средства за почистване рискувате да повредите каталитичната емайлирана повърхност.



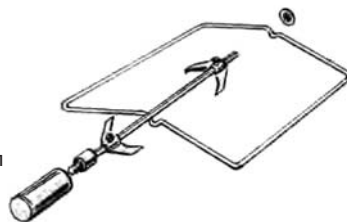
Възможно е да закупите каталитични панели отделно.

За да ги монтирате:

1. Отстранете страничните решетки.
2. Поставете панелите по страните на фурната.
3. Поставете отново решетките и аксесоарите.

Шиш (ако е осигурен)

Използвайте шиша, доставен отделно както е показано в раздел „Описание на продукта“.



Дефлектор

Използвайте го, за да предпазите копчетата върху контрол панела, когато печете на грил при отворена врата.



TABELE KUVANJA

Rernine funkcije zavise od modela: pogledati zasebno u Opisu Proizvoda

Tip jela	Temperatura °C	Nivo (sadna)	Vreme kuvanja u minutima
Puter kolači pečen u tiganju			
Panettone ili Focaccia	175	2	55-65
Prava Focaccia	175	3	60-70
Veličanstveni kolač	175	3	60-70
Kratke poslastice pečene u tiganju			
Hrskave Pite	200	3	8-10
Hrskave Pite sa Rikota sirom	200	3	25-35
Hrskave pite sa voćem	200	3	25-35
Kolač od kvasca pečen u tiganju			
Hrskave Pite	180	3	30-45
Beli hleb od 1kg braćna	200	3	25-35
Šitni slatkići			
Šitni kolači	200	3	10-15
Kremasti kolači	200	2	35-45
Biskviti	200	3	15-20
Lazanje	225	2	40-50
Meso			
Dugo pečeno pečenje	200	2	120-150
Kratko pečeno pečenje	200	2	60-90
Vekna od mesa	200	2	30-40
Pernata ĥivina			
Patka 1-1/2Kg	200	2	120-180
Guska 3kg	200	2	150-210
Pečena piletina	200	2	60-90
Ćuretina 5kg	175	2	240

RERNINI DODATCI

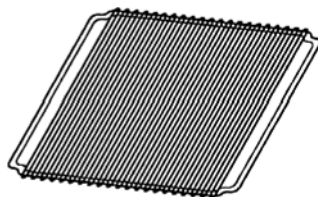
Dodatci koji su uključeni zavise od modela Tava za skupljanje masnoće

Ova tava je dizajnirana za skupljanje masnoća i delova hrane kada je postavljena na poziciji ispod, kao što je pečenje mesa, pileta, ribe sa ili bez povrća. Sipajte vodu u tavu da biste prekrili dno i umanjili dim i prskanje ulja.



Trakaste rešetke

Koriste se za kuvanje hrane ili kao podrška za tave, plehove i druge tipove kuvarskog posuđa. Može biti postavljen u rernu.



Katalitički paneli (ako su sadržani)

Katalitički paneli imaju mikroporozni sloj koji absorbuje prskanje masnoće. Preporučujemo ciklus automatskog čišćenja nakon kuvanja masne hrane.

1. Za čišćenje rerne zagrejte do 200°C kada je prazna i ostavite je uključenu na oko 1 sat.

2. Na kraju ciklusa i kad je reran hladna, koristite sunđer za uklanjanje ostatke hrane ako je neophodno.

Ne koristite detedžente ili čistače-rizikujući da oštetite katalitički emajl.



Moguće je poručiti katalitičke panele posebno kod prodavca.

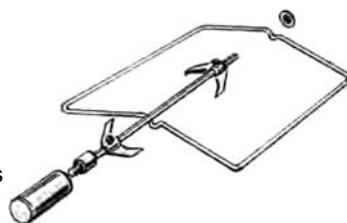
1. Uklonite stranični grill.

2. Ostali panel nasuprot stranice rerne.

3. Vratite grill i dodatke

Okretač ražnja (ako je sadržan)

Koristite okretač ako je uključen u datom poglavlju "Opis Proizvoda" sadržan posebno.



Deflector

Koristite zaštitu za dugme kontrolnog panela kada je grilujeta sa otvornim vratima.



ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Вид ястие	Температура °C	Ниво на решетката (от дъното)	Време за готвене в минути
Храни, които се пекат във форма за кейк			
Козунак или питка	175	2	55-65
Хляб	175	3	60-70
Големи кексове	175	3	60-70
Малки сладкиши, които се пекат във форма за кейк			
Твърд пай	200	3	8-10
Твърд пай със извара	200	3	25-35
Твърд пай с плодове	200	3	25-35
Кейкове с мая, които се пекат във форма			
Твърд пай	180	3	30-45
Бял хляб (1 кг. брашно)	200	3	25-35
Малки сладки			
Дребни сладки	200	3	10-15
Сладки с крем	200	2	35-45
Бисквити	200	3	15-20
Лазаня	225	2	40-50
Месо			
Продължително Печене (телешко)	200	2	120-150
Кратко печене (говеждо)	200	2	60-90
Руло Стефани	200	2	30-40
Птици			
Патица 1-1/2 кг	200	2	120-180
Гъска 3 кг	200	2	150-210
Печено пиле	200	2	60-90
Пуйка 5 кг.	175	2	240

Дивеч			
Заек	200	2	60-90
Сърна	200	2	90-150
Елен	175	2	90-180
Зеленчуци			
Печени картофи	220	2	30-40
Риба			
Пъстърва	200	2	40-50
Кефал	200	2	40-50
Пица	240	3	10-20
Печене на скара			
Свински котлет		4	8-12
Наденица		4	10-12
Печено пиле		2	25-35
Телешко печено на грил			50-60
Пиле на грил			60-70

ЗАБЕЛЕЖКА:

Загрейте фурната до желаната температура, преди да сложите храната вътре.

Когато използвате функцията „грил“ Ви препоръчваме да въртите храната, която ще бъде готвена.

Показаните цифри са приблизителни, защото вида на готвене и/или времето ще зависят от количеството храна, което се приготвя и от индивидуалния вкус.

PREOSTROŽNOST I OPŠTE PREPORUKE

- Pre bilo kakvog održavanja rerne isključite je sa električnog napajanja.
- Rerna mora biti popravljana od strane kvalifikovane stručne osobe.
- Uverite se da električne žice ili ostala električna oprema blizu ploče za kuvanje ne dolaze u kontakt sa vrućim delovima i nisu smetnja vratima.
- Držite decu dalje od rerne kada je u upotrebi ili kad samo što je isključena.
- Koristite rukavice za uklanjanje tava i doadataka, kada je reran vruća.
- Nemojte pokrivati dugmad rerne sa aluminijumskom folijom
- Ne postavljajte zapaljive materijale u rerun.Ovde postoji rizik od požara ako je reran uključena.
- Nakon korišćenja rerne, uverite se da je pointer na dugmetu u zaključanoj poziciji i zaključajte glavnu gasnu česmu ili cilindar česmu.
- Ne postavljajte zapaljive materijale u unutrašnjost rerne.
- Vaša reran je opremljena sa ventilator dizajniranim za hlađenje unutrašnjih delova kabineta i delova rerne.
- Ventilatori stvaraju neželjeni protok vazduha koji dolazi od rebinog ventilator postavljenog u donjem delu kontrolnog panela. Sistem za hlađenje počinje da radi za oko 10-20 minuta nakon što je reran uključena i staje 10-30minuta nakon što se isključi.(zavisno od rebinne temperature). U slučaju kvara ventilator, ne koristite rerun. Kontaktirajte servis.
- Moguće je da se staklo na vratima zamagli u toku pečenja
- Ne ostavljajte teške stvari na vrata rerne, mogu se oštetiti unutrašnjost išarke.
- Ne ometajte hlađenje otvarajući prorezena odvodu.
- Ako okretanje rebinog komandnog dugmeta postane teško, kontaktirajte Prodajni servis i zamenite ga.

Važno:

Nakon podešavanja gorionika, proverite da je minimum plamena postojan, testirajte ga brzim otvaranjem i zatvaranjem rebrinih vrata.

Ako plamen izlazi napolje, podesite by-pass posešivač.

Kompletirajte operaciju (zamena dizne, podesite vazduh i minimum), isključite rerun i upotrebite novu pločicu (pokazanu za tip gasa koji koristi) zamenite prethodni upotrebi dihtung vosak i slično i zadihtuj.

PREPORUKE LOKALNIH OBREDBI**Povezivanje na gasno napajanje**

Uređaj mora biti povezan na gasno napajanje od strane kvalifikovanog tehničkog lica i u skladu sa lokalnim regulativama.

PRE KORIŠĆENJA RERNE

• Ova uputstva su vžeća samo za one delove zemalja čije su identifikacioni simboli pokazani na pozadini uputstva za upotrebu.

• Za najbolje korišćenje vaše nove rerne, pročitajte uputstvo i čuvajte ga radi moguće potrebe u budućnosti.

• Uklonite karbonsku zaštitu i plastični zaštitni film.


• Uklonite dodatke iz rerne i zagrejte je na maksimalnoj temperaturi za oko 30 minuta da bi ste eliminisali miris zaštitne masti i izolacionih materijala. Držite vrata otvorena u toku ove operacije.

OBEZBEDITE OKOLINU**1. Pakovanje**

• Materijali pakovanja mogu biti 100% recikrirani, kao što je potvrđeno reciklirajućim simbolom

2. Električni uređaj

• Aparat je markiran u skladu sa Evropskim standardima 2002/96/EC na (WEEE). Osiguravajući adekvatno odlaganje ovog uređaja, pomoćićete da sprečite potencijalne nezgode za ljudsko zdravlje i okolinu, koje svakako mogu biti prouzrokovane neadekvatnom dlaganjem proizvoda.

Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koji dolaza sa proizvodom, pokazuju da je uređaj nemože da se tretira kao kućni otpad. U stvari mora se odlagati na adekvatno mesto za to propisano za reciklažu električnih i elektro opreme. Odlaganje mora biti u skladu sa lokalnim direktivama i zakonom.

Za više detalja kontaktirajte lokalnu kancelariju, vaš otpad, servis ili prodavnicu u kojoj ste kupili vaš aparat.

ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА И АКЦЕСОАРИТЕ

Когато завършите готвенето, изчакайте докато фурната изстине и след това я почистете, за да я предпазите от наслояване на остатъци.

Ако мърсотията е втвърдена, използвайте специфичен почистващ продукт за фурната, следвайки инструкциите на опаковката.

Почистете външната част с гъба, напоена с хладка вода.

Не използвайте абразивни гъби, метални стъргалки, парочистители или запалими продукти.

Почистете стъклото на вратата на фурната с течен препарат.

Измийте аксесоарите в съдомиялна машина или на ръка, използвайки почистващ продукт за фурна.

За да улесните почистването е възможно да отстраните изтеглящата решетка, както следва (виж фигурата):

1. Отворете вратата на фурната.
2. Разхлабете винтовете на дъното на грила и ги отстранете.
3. За да поставите отново решетката, я монтирайте и затегнете винтовете за дъното.

Какда смените вратата на фурната

Следвайте внимателно инструкциите описани по-долу.

Пантите „А“ са осигурени с две подвижни скоби „В“, които се захващат за сектор „С“ на пантите, когато вратата е напълно отворена, те я заключват.

Повдигнете вратата нагоре и я извадете навън хващайки я от страни близо до пантите.

За да монтирате отново вратата:

- Поставете пантите в техните гнезда
- Преди да затворите вратата, свалете двете подвижни скоби „В“, които са използвани за захващане на двете кукички

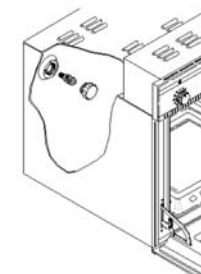
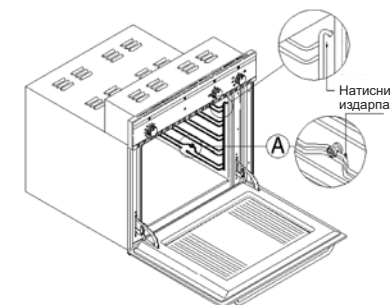
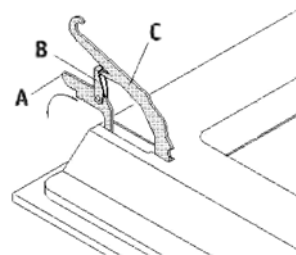
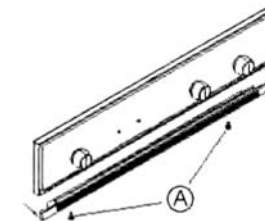
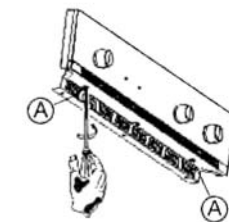
Почистване на страничните решетки

За да демонтирате страничните водачи и улесните почистването на вътрешността на фурната, натиснете леко детайл „А“, както е показано.

Смяна на лампата на фурната

1. Изключете фурната от електрическото захранване.
2. Развийте капака на лампата.
3. Сменете лампата (виж забележката).
4. Сложете отново капака на лампата.
5. Свържете електрическото захранване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте само 25 W 230 V лампи, от вида E-14, T300°C



ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ (СЕ)

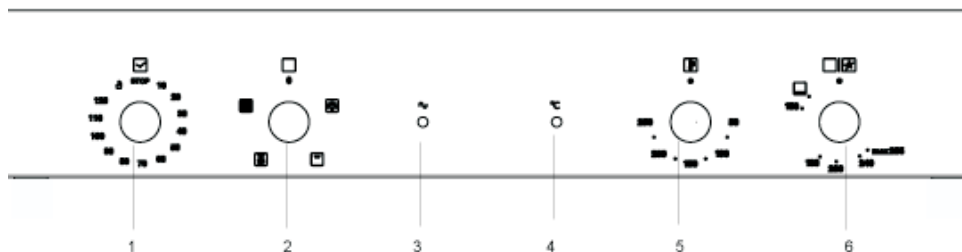
Тази фурна е проектирана да бъде в контакт с хранителни продукти и е в съответствие с Европейската Директива 89/109/ЕЕС.

Тази фурна е проектирана, за да се използва единствено като готварски уред. Всяка друга употреба (напр. като отопление на стаи) се счита за неправилна и естествено за опасна.

Тази фурна е била произведена и продадена в съответствие с:

- Газова Директива 90/396/СЕЕ;
- Нисковолтова директива 73/23/ЕЕС
- ЕМС Директива 89/336/ЕЕС
- Директива 93/68/ЕЕС

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. 120' таймер
2. Избирани на електрическите функции
3. Жълта светлина
4. Зелена светлина
5. Термостат за електрическите функции
6. Избирани на газова фурна

POVEZIVANJE NA GASNU MREŽU

• **Gasno napajanje mora da je prilagođen važećim zakonima (pogledajte deo “Reference Nacionalnih Relativita”).**

• **Tip gasa za koji je reran pogodna je pokazana na pločici u donjem prednjem delu rerne (vidnom kada su vrata otvorena) na pakovanju.**

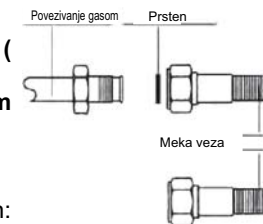
• **Pre povezivanja, podesite rerun na tip gasa u kući.**

• Konekcija između gasnog konektora i gasne lule mora bi tin a sledeći način:
1) Koristite konekciju bez žigosanog prstena (rernin konektor je konusan: ISO R7)

2) Umetnite metalni prsten sadržan (vidi sliku)

Pažnja: Kada zavrđite proverite da nepostoji curenje gasa. Koristite sapun I vodu, ili druge tečnost pogodan za tu svrhu, za proveru curenja gasa.

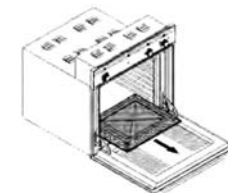
Upozorenje: Korišćenje fleksibilnog gumenog creva prikačenog za konektor je zabranjeno jer nemože biti pregledano.



Podešavanje za gas u upotrebi

Moguće je koristiti drugi tip gasa podešavanjem gorionika kao što sledi:

1. Budite sigurni da gasna reran nije povezana na strujno napajanje.
2. Otvorite vrata rerne kompletno
3. Kompletno uklonite rernino dugme kao što je pokazano
4. Uklonite gorionik odvrcići zavrtnje “A” (pogledaj sliku)
5. Odvrnite diznu “B” i zamenite ih prateći uputstvo pokazano “Opis Proizvoda” zasebno sadržano.
6. Vratite gorionik u rerun.



Podešavanje plamena

Za podešavanje plamena postupite kako je navedeno:

• Oslobodite zavrtnj “C” I rotirajte prsten “D” na poziciju “N” za metan ili prirodni gas I na poziciju “GPL” za plinsku bocu, praveći uklonivi znak na prstenu sa fixnom pozicijom na gorioniku. Ovo će snabdeti regulani plamen.

Podesite minimum

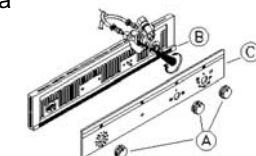
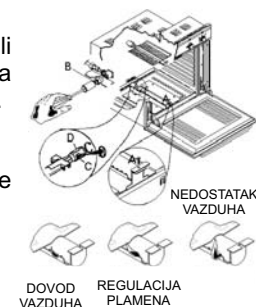
Termostat rerne je opremljen sa by-pass za minimum.

Kada je tip gasa promenjen, podešavanje mora biti adaptirano kao što je navedeno:

- Uklonite kontrolno dugme “A”
- Uklonite grill “B” (pogledajte odeljak “Čistite rerun I dodatci”).
- Uklonite dva zavrtnja korišćenja za fiksiranje kontrolnog panela “C”.
- Uklonite dugmad rerne

• Zapalite rerun I pustite da gori na maksimalnoj temperature za 15-20min.
• Vratite marker na termostatu na “MIN” I podesite by-pass na minimum tako da postignete stabilan plamen.

• Upotrebite rani zavrtnj nab by-pass zavrtnju. Dovoljno je osloboditi zavrtnj nekoliko krugova za podešavanje kada menjate sa tečnog gasa na metan.



INSTALACIJA

Lokacija instalacije

U cilju da gasna jedinica funkcioniše pravilno neophodan je vazduh za gorenje gasa i da gas prirodno cirkulira (vidite odeljak Opis Proizvoda)

Instalator mora pratiti bezbednosna pravila zemlje u kojoj se aparat ugrađuje.

Strujanje vazduha mora dolaziti direktno iz atmosfere sa otvora zida.

Ovaj otvor mora imati slobodan prolaz 100cm² (jedan ili više otvora moraju biti napravljena)

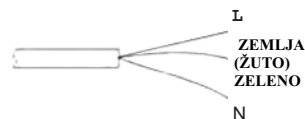
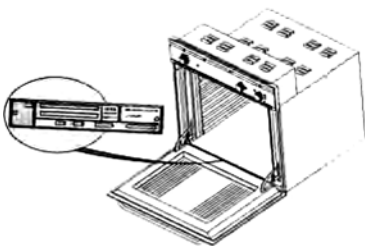
Isparavanja moraju biti odvođena prako aspiratoradierno van prostorije.

U slučaju da nije moguće ugraditi aspirator, neophodno je koristiti električni ventilator ugrađen na spoljni zidu ili prozoru u skladu sa zakonom, omogućavajući slobodan protok.

Električni ventilator mora imati propusni kapacitet da 3-5 puta zameni vazduh iz prostorije na svaki sat.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

- Pažnja: Ne povezujte napajanje pre kompletnog povezivanja rerne i ploče a kuvanje.
- Uverite se da je ugradnja i okičavanje odrađena od strane kvalifikovanog tehničkog lica u skladu sa uputstvom proizvođača i važećim propisima.
- Instalater je odgovoran za ispravno električno povezivanje i uputstvima o bezbednom korišćenju.
- Rerna mora biti povezana na električno napajanje sa razmakom polova između kontakata od 3mm.
- Aparat mora biti uzemljen
- Ne koristite produžne kablove
- Nakon što je rerna ugrađena, električni kontakti nesmeju biti pristupačni
- Budite sigurni da je vrednost napona kojim se napaja rerna identična onoj vrednosti u vašem domu. Pločica sa vrednostima je u donjem prednjem delu rerne (vidljiva kada se vrata otvore)
- Ako je potrebno menjati naponski kabl, uverite se da je zamenjen identičnim propisanim od proizvođača (H05 RR-F tip) i servisiran od strane servisa ili kvalifikovane tehničke osobe.



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



Осветление на фурната
Завъртете копчето за да включите вътрешната светлина на фурната.



Грил
За да работи, моля погледнете на съответната страница.



Вентилационен грил
Вентилатора и гриловия елемент позволяват бързо готвене на голямо количество храна.



Вентилирано готвене
Топлината се разпространява от вентилатора като дава равномерна температура във вътрешността на фурната.



КАК ДА РАБОТИТЕ С ГАЗОВАТА ФУРНА

- Отворете изцяло вратата на фурната.
- Внимателно натиснете копчето на термостата и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на максимална позиция.
- Натиснете копчето на термостата, за да запалите фурната и задръжте за няколко минути, за да активирате защитната термодвойка.
- Проверете запалването на горелката през процела в предната страница на фурната и се уверете, че пламъкът на горелка остава запален, когато копчето е отпуснато. Ако не е, повторете операцията. Проверете дали горелката работи правилно при затворена врата.
- Завъртете копчето до желаната температура.
- Сложете храната да се готви във фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ако фурната е без осветление или не е снабдена с електронно запалване, действайте както следва:
- Запалете горелката с кибрит или запалка в центъра на запалващия процеп от предната страна на основата на фурната

Горелката на фурната е снабдена с предпазен вентил, които изключва доставката на газ:

- Ако копчето на термостата е завъртяно инцидентно и горелката на фурната е снабдена с газ;
- Ако пламък се включи инцидентно;
- Ако няма доставка на газ.

- Термостатът е снабден със заключващ механизъм, за да се предпази горелката от изгасване, когато температурата на фурната е променена от максимум на минимум. За да изключите горелката, когато е настроена на минимална позиция, внимателно натиснете копчето и го завъртете, докато знака на копчето съвпадне със знака върху панела (•).

Полезни готварски съвети

- За оптимален резултат при готвенето, загрейте фурната на желаната температура, преди да сложите храната вътре.
- Не е необходимо загряване при готвене на мазни храни.
- За готвене на замразено месо е препоръчително да настроите температура с 20° C по-ниска от нормалната температура за готвене и да увеличите времето приблизително с 15 минути.

КАК ДА РАБОТИТЕ С ГРИЛА

- Отворете вратата на фурната
- Сложете храната за печене върху решетката или в плитката тавичка на фурната
- Сложете решетката на най-горното ниво
- Сложете тавичката за събиране на капки под решетката
- Позиционирайте дефлектора на най-долната част на контрол панела
- Настройте фурната
- Завъртайте храната по време на готвенето

ВНИМАНИЕ: Когато грилът се използва, достъпните части могат да бъдат много топли. Дръжте децата настрана. Когато печете, оставете вратата отворена.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако копчето на термостата е завъртяно инцидентно по време на работа на електрическия грил, предпазния механизъм ще спре работата на грила. За да подновите работата, завъртете копчето докато знака на копчето съвпадне със знака на контрол панела.

КАК ДА РАБОТИТЕ С ШИША (ако е осигурен)

Шишът може да бъде използван заедно с грила.

- Набодете месото и го закрепете на мястото му, използвайки двете вилицы
- Сложете държачите на шиша в техните гнезда
- Сложете тавичката за събиране на капките на най-долното ниво
- Позиционирайте дефлектора на дъното на контрол панела
- Затворете вратата на фурната така, че да докосва дефлектора
- В края на готвенето, завъртете задната част на държката на шиша и го извадете от фурната.

ВНИМАНИЕ: Когато грилът се използва, достъпните части могат да бъдат много топли. Дръжте децата настрана.


120 минутен изключващ таймер

Функцията програмиране на таймера е да настроите предварително времето.

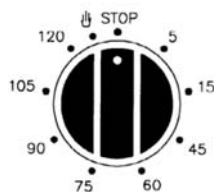
Работа:

След настройване на фурната, завъртете копчето на желаната температура, завъртете копчето на таймера по посока на часовниковата стрелка на желаното време за готвене (максимум 120 минути). Когато таймера се върне на позиция „0“, звуковия минутен брояч ще сигнализира, че фурната ще се изключи автоматично.

Ръчна позиция:

Ако времето за готвене е по-дълго от 2 часа или ако желаете да използвате фурната ръчно, да я изключите когато желаете, завъртете копчето на позиция  (фиг. показана в дясно).

ВАЖНО: ВЪВ ВРЪЗКА С ЕВРОПЕЙСКА ДИРЕКТИВА ЗА УСЛОВИЯТА НА БЕЗОПАСНОСТ, УРЕДЪТ НЕ Е ВЪЗМОЖНО ЕДНОВРЕМЕННО ДА РАБОТИ С ВКЛЮЧЕНИ ДОЛНА ГАЗОВА ГОРЕЛКА И ГОРЕН ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ГРИЛ.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
INSTALACIJA

Tehničke informacije za instalera

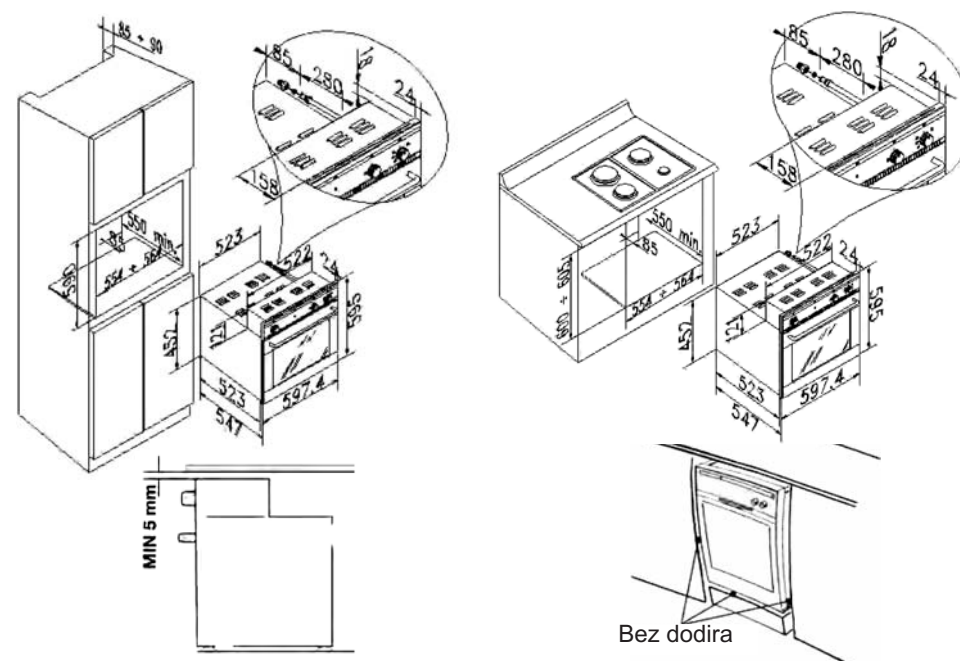
- Važno je da se sve procedure pri instalaciji obavljaju od strane kvalifikovanog tehničkog lica.
- Nakon raspakivanja rerne, pre bilo kakvog povezivanja odložite pakovanje neoštećeno
- Ne podižite rerun držeći je za ručicu vrata, već je držite sastrane
- Ne podižite rerun za gasnu konekciju
- Proverite da uređaj nije oštećen tokom transporta.
- dimenzije rerne I elementa su pokazana u suprotnim figurama
- Kuhinjske jedinice u dodiru sa reonom moraju biti otporni na temperature(min 100C)
- Postacite rerun u element, podignite, podesite I proverite da kabl za napajanje nije uklješten.
- Za ispravnu ventilaciju, partite uputstvo za ventilacioni otvor pokazan na slici (najmanje 500x80mm I 500x50mm iza kabineta)
- Obezbedite rernu u kuhinjskom elementu sa zavrtnjima
- Rerna takođe može biti postavljena ispod ispod radne ploče koju izrađujemo.

ZABELEŠKA!

Da biste omogućili adekvatnu ventilaciju, preporučujemo da ostavite otvor os oko 500x80mm ili neki ekvivalentni proctor u donjem delu elementa.

Takođe uključujući 5mm razmaka između gornjeg dela rerne I donje ivice radne ploče. Ovaj razmeak nesme biti manji zbog eventualne popravke rerne.

Kada je rerna ugrađena, uverite se da stranice ne diraju prednje ivice elementa ili vrata.



POSTOVANI KORISNICI

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

Таблица инжектор

Вид използвана газ	Вид горелка	Означаване на инжектора (100/мм)	Нормиран термален поток kW	нормирана консумация	Нисък термален номинален поток kW	Налягане на газта (mbar)		
						мин.	нормално	max
Природна газ (Метан) G20	Фурна	115	2.40	228л/ч	0.72	17	20	25
Течна газ (бутан) G30	Фурна	73	2.40	174гр/ч	0.72	20	20-30	35
Течна газ (пропан) G	Фурна	73	2.40	172гр/ч	0.72	25	37	45

Вид използвана газ	Общо нормиран термален поток kW	Нормирана консумация	Необходим въздух за запалване
G20 20mbar	2.40	228 л/ч	4.80
G30 28-30 mbar	2.40	174 гр/ч	4.80
G31 37 mbar	2.40	172 гр/ч	4.80

Поштовани Клијенти,

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

Пажљиво прочитајте савете, који су наведени у овој књижици и Ваш апарат ће бити ефикасан. Немојте се колебати да нас контактирате у случају потребе. Ми ћемо увек бити уз Вас, да Вам помажемо када то буде било неопходно и да Вам дајемо корисне информације у вези свих производа марке EuroLux

ТАБЕЛА НА ВБРИЗГУВАЊЕ

Тип на гас кој се користи	Тип на горилник	Означување на вбризгувањето (100/mm)	Норма на термален проток kW	Норма на трошење	Ниска термално номинална норма на проток kW	Гасен притисок (mbar)		
						Мин	Ном	Макс.
Природен гас (Метан)	Фурна	115	2.40	228 l/h	0.72	17	20	25
Течен петролеум (цилиндер)	Фурна	73	2.40	174 g/h	0.72	20	28	35
Течен петролеум (пропан)	Фурна	73	2.40	172 g/h	0.72	25	37	45

Тип на гас кој се користи	Целосна норма на термален проток kW	Целосна норма на трошење	Потребен воздух за согорување M3/h
G20 20 mbar	2.40	228 l/h	4.80
G30 28-30 mbar	2.40	174 g/h	4.80
G31 37 mbar	2.40	172 g/h	4.80

КАКО ДА ЈА КОРИСТИТЕ РЕШЕТКАТА

- Отворете ја вратата на фурната.
- Ставете ја храната која ќе се пече на решетката или на послужавникот.
- Ставете ја решетката најгоре.
- Ставете го послужавникот под решетката.
- Ставете го дефлекторот на долниот дел на контролната плоча.
- Подесете ја фурната.
- Свртете ја храната на половина од времето на готвење.

Внимание: достапните делови лесно се загреваат кога се користи решетката за скара. Децата треба да се настрана. Кога печете на скара, оставете ја вратата на фурната отворена. .

Важно: ако копчето на термостатот се вклучи случајно при работата на електричната решетка, безбедносниот уред ќе ја прекине работата на решетката. За повторно да работи решетката, свртете го копчето се додека обележувањето е израмнето со обележувањето на контролната плоча.

КАКО ДА ГО КОРИСТИТЕ РАЖЕНОТ (ако го има)

Раженот може да се користи заедно со решетката на скара.

- Ставете го месото на решетката и поднаместете со две вилушки.
- Ставете го потпорниот елемент за раженот во неговото лежиште.
- Одвртете ја рачката и извадете ја.
- Ставете го послужавникот за маснотии најдолу.
- Ставете го дефлекторот на долниот дел на контролната плоча.
- Затворете ја вратата на фурната така што ќе го допира дефлекторот.
- На крајот на готвењето, навртете ја рачката повторно на раженот и извадете од фурната.

Внимание: Достапните делови лесно се загреваат кога се користи решетката за скара. Децата треба да се настрана.

120 минути тајмер

Функцијата на програмирање е да се вклучи фурната за некое претходно подесено време.


Работа:

Откако сте ја подесиле фурната, свртете го копчето на саканата температура, свртете го тајмерот во насока на стрелките на часовникот до бараното време на готвење.

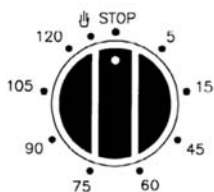
(макс. 120 минути)

Кога тајмерот ќе се врати на позиција на "0", одбројувачот на минути ќе почне да свони и значи дека фурната автоматски ќе се исклучи.

Рачна позиција:

Ако вемето на готвење е подолго од 2 часа, или ако сакате да ја користите рачно, кога сакате да ја исклучите, свртете го копчето на позиција на  (види слика)

Важно: Во врска со Европските Закони за условите на безбедност, апаратот не е во можност истовремено да работи со вклучен долен гасен греач и горен електричен грил.



ИНСТАЛИРАЊЕ

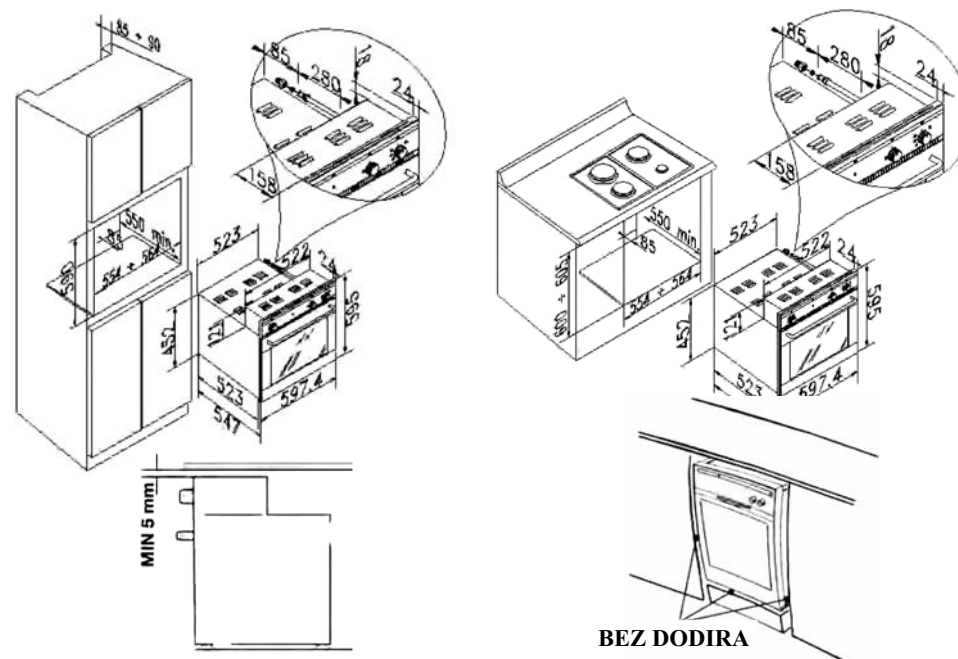
Технички информации за инсталатерот

- Важно е сите постапки при инсталирањето да ги врши квалификуван техничар.
- Откако ќе ја отпакувате фурната за да ја повзете, ставете ја на основа без да ја оштетите.
- Не кревајте ја фурната за рачката, туку држете ја од страните.
- Не кревајте ја фурната за плинското поврзување.
- Проверете дали уредот е оштетен при транспорт.
- Димензиите на фурната и на кујнските елементи се прикажани на спротивната слика.
- Кујнските елементи кои ќе бидат во контакт со фурната мора да се отпорни на топлина (мин. 100° C).
- Ставете ја фурната во празнината, подигнете ја од страните и внимавајте кабелот да не е заглавен.
- За правилна вентилација, следете ги упатствата за отворите за вентилација покажани на сликата (на најмалку 500 x 80 мм и 500 мин x 50 мм внатре во просторот).
- Прицврстете ја фурната со кујнските елементи со помош на навртките.
- Фурната исто така може да биде поставена под шпоретот кој ние го произведуваме.

ЗАБЕЛЕШКА: За да се овозможи правилна вентилација, Ви препорачуваме да оставите простор од најмалку 500 x 80 мм или еднаков простор во долниот дел на празнината.

Оставете 5 мм отвор меѓу горната површина на фурната и долниот дел на работната површина. Овој отвор не смее никогаш да биде затворен со трака или додатни кујнски елементи.

Откако ќе ја инсталирате фурната, внимавајте страните да не ги допираат предните делови на елементот или соседните фиоки и врати.



ИНСТАЛИРАЊЕ

Место на инсталирање

За да може единицата со плинот правилно да функционира, од особена важност е воздухот кој е потребен за согорување на плинот да протекнува природно.

Монтерот мора да ги следи безбедносните правила при инсталирање на соодветната земја.

Протоколот на воздухот мора да оди директно преку отворите кои се направени во надворешните ѕидови.

Овие отвори мора да имаат отворен дел од најмалку 100 cm² (еден или повеќе отвори мора да се направат).

Продуктите при согорување мора да бидат исфрлени преку аспиратор поврзан цевки за оџак или директно надвор.

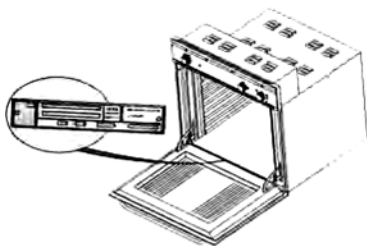
Во случај да не е можно да се инсталира аспиратор, потребно е електричен вентилатор да е инсталиран на надворешниот ѕид или прозорец ако има отвор за да влезе воздух во согласност со постоечкиот закон.

Овој електричен вентилатор мора да капацитет на проток доволно да гарантира дека 3 до 5 пати од волуменот на воздухот во просторијата се менува на секој час.

ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

Внимание: Не поврзувајте во струја пред да го завршите поврзувањето на фурната и работната површина.

- Поврзувањето и инсталирањето треба да ги врши квалификуван техничар во согласност со правилата на производителот и локалните одредби на замајата.
- Инсталатерот е одговорен за електричното поврзување и треба да ги следи безбедносните правила.
- Фурната мора да биде поврзана во електричното напојување со едно полен прекинувач и минимум отвори од 3 мм.
- Апаратот мора да има заземјување.
- Не користете прекинувачи со повеќе прилучоци.
- Откако ќе ја инсталирате фурната внимавајте електричните компоненти да не се на дофат. Внимавајте напонот кој е наведен на натписната табличка да одговара на напонот на во вашиот дом. Натписната табличка се наоѓа на долниот предел дел од фурната (видлива од вратата отворена).
- Ако треба да се замени напојниот кабел, треба да го замените со ист таков кој е даден од производителот (H05 RR-F вид) и инсталирањето треба да го врши квалификуван техничар или сервисниот центар.



ЕЛЕКТРИЧНИ ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



Светло на фурната
Свртете го копчето на селекторот да го вклучите внатрешното светло на фурната.



Решетка
За да работите на решетката за скара, погледнете на страна



Вентилациона решетка
Вентилаторот и решетката овозможуваат брзо и длабоко готвење на посебна храна.



Вентилационо готвење
Топлината се разнесува преку вентилаторот за да има еднаква температура во фурната



КАКО ДА ЈА КОРИСТИТЕ ПЛИНСКАТА ФУРНА

- Отворете ја вратата на фурната целосно.
- Нежно притиснете го копчето на термостатот и свртете го во спротивна насока од стрелките на часовникот до максимална позиција.
- Притиснете го копчето на термостатот на десно кон светлото на фурната и држете неколку секунди да го активирате термоелементот.
- Проверете го пламеникот преку празнините пред плочата на фурната и внимавајте пламенот да не се изгаси кога ќе го ослободите копчето. Ако се изгаси повторете ја операцијата. Проверете дали пламеникот работи правилно со затворена врата.
- Свртете го копчето на саканата температура.
- Ставете ја внатре храната која ќе се готви.

ВАЖНО :

- Ако фурната нема светло или нема електрично палење, постапете на следниот начин:
- Запалете го пламеникот со кибрит или плинска запалка на централното место на палење пред основата на фурната.

Пламеникот на фурната е опремен со безбедносен вентил кој го прекинува плинското напојување:

- Ако копчето на термостатот е вклучено случајно и плинот оди до пламеникот
- Ако пламенот случајно се изгасне
- Ако нема напојување на плин.
- Термостатот е опремен со средство за заклучување за да не дојде до гаснење на пламенот кога температурата на фурната се менува од максимум на минимум. Да го исклучите пламенот кога е подесен на минимум позиција, нежно притиснете го копчето и свртете го се додека копчето не се израмни со обележувањето на плочата (•).

Корисни совети при готвењето

- За оптимални резултати при готвењето, загрејте ја претходно фурната на потребната температура пред да ја ставите храната која ќе се готви.
- Претходно загревање не е потребно ако готвите посебно мрсна храна.
- При готвење замрзнато месо, се препорачува да ја подесите температурата на 20°C пониска од температура при нормалното готвење и да го зголемите времето на готвење

ДЕКЛАРАЦИЈА НА СОГЛАСНОСТ СЕ

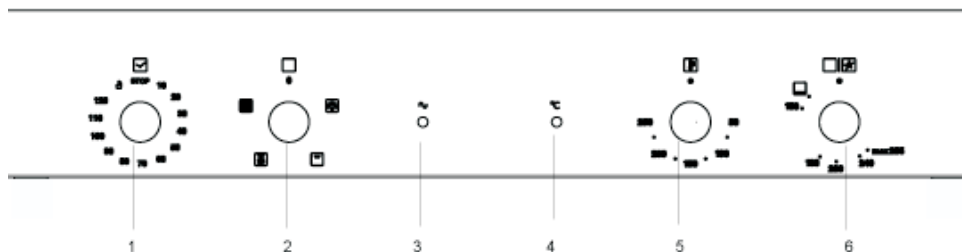
Оваа фурна е наменета да се користи за храна и е во согласност со европската директива 89/109/ЕЕС.

Оваа фурна е дизајнирана за да се употребува како уред за готвење. Секоја друга употреба (како уред за греење на простории) е несоодветна и како последица може да биде опасно.

Оваа фурна е дизајнирана, направена и се продава во согласност со:

- Условите за безбедност на "плин" директива 90/396/СЕЕ;
- Условите за безбедност на "низок напон" директива 73/23/ЕЕС;
- Условите за заштита на ЕМС Директива 89/336/ЕЕС.
- Условите за директива 93/68/ЕЕС.

КОНТРОЛНА ПЛОЧА



1. 120' тајмер
2. Селектор за електрични функции
3. Жолто светло
4. Зелено светло
5. Термостат за електрични функции
6. Селектор за плин на фурната

ПОВРЗУВАЊЕ СО ПЛИНОТ

Плинското снабдување мора да биде во согласност со локалниот закон. Типот на плин кој е прилагоден за фурната е покажана на натписната табличка на долниот дел од фурната (видлива со отворена врата) и на пакувањето.

Пред да поврзете подесете ја фурната на плинот кој го имате дома.

Поврзувањето меѓу плинското напојување цевката мора да направи на следниот начин:

- 1) со помош на конектор без запечатувачки прстен (конекторот на фурната е конусен ISO R 7)
- 2) со метален запечатувачки прстен кој е даден (види цртеж)

Внимание: Кога ќе завршите проверете дали има протекување на плинот. Користете сапун и вода или друга течност соодветна за ваквата цел, за да проверите дали протекување на плин. Не палете пламен за да проверите дали протекува плинот.

Предупредување: Употребување на флексибилни гумени цевки прикачени на излезниот конектор се забрането бидејќи не можат да се проверат.

Адаптирање на плинот за употреба

Може да користите други видови плин и пламеникот да го подесите на следниот начин:

1. Внимавајте фурната да не е поврзана во електричното напојување.
2. Отворете ја вратата целосно.
3. Целосно извадете го копчето од фурната како што е покажано.
4. Извадете го пламеникот со одвртување на навртките "А" (види слика)
5. Одвртете го инјекторот "В" и заменете го следејќи ги упатствата на "описниот лист на производот" кој е даден одделно.
6. Повторно наместете го пламеникот во фурната.

Подесување а пламенот

Да го подесите пламенот постапете на следниот начин:

Олабавете ја навртката "С" и ротарачкиот прстен "D" до позиција "N" за метан или природен гас и до позиција "GPL" за гас во боца, и подесете го движечкиот индикатор на линијата на прстенот се до фиксниот индикатор на пламеникот. Ова ќе обезбеди постојан пламен.

Подесување на минимумот

Термостатот на фурната е опремен со бај-пас за минимумот. Кога ќе го промените плинот, ова подесување мора да се адаптира на следниот начин:

Извадете го контролно копче "А".

Извадете ја решетката "В" (видете дел "чистење на фурната и додатоци")

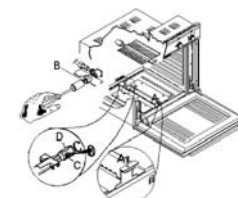
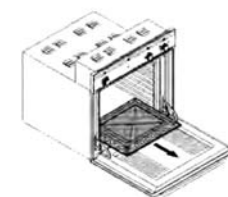
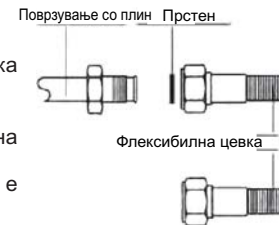
Извадете ги двете навртки кои ја фиксираат контролната плоча "С".

Извадете го дното на фурната.

Запалете ја фурната и нека гори на максимум температура околу 15 до 20 мин.

Стрелката на копчето за термостат вратете ја позиција "MIN" и подесете го бај-пасот на минимум така што ќе постигнете стабилен пламен. Оваа операција извршете ја со затворена врата на фурната.

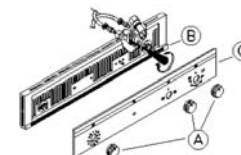
Користете штрафцигер со рамна глава на навртката на бај-пасот. Доволно е олабавите неколку пати и навртката да се подеси минимумот кога се менува од течен гас во метан.



вишок
воздух

нормален
пламен

едостаток
на воздух



Важно:

Откако сте го подесиле пламеникот, проверете дали минималниот пламен е стабилен, со отворање и затворање на вратата на фурната. Ако пламенот се гасне прилагодете го подесувањето на бајпасот.

Завршете ги операциите (заменете го инјекторот, подесете го воздухот и минимумот), исклучете ја фурната и запишете ги новите податоци на новата натписна табличка (наведете го видот на плин кој се користи) која ќе ја залепите со восок или слично.

СЛЕДЕЊЕ НА ЛОКАЛНИТЕ РЕГУЛАТИВИ**Поврзување на плинското напојување**

Апаратот со плинското напојување мора да го поврзе квалификуван техничар и да биде во согласност со законските локални регулативи.

ПРЕД ДА ПОЧНЕТЕ СО КОРИСТЕЊЕ НА ФУРНАТА

Овие инструкции се валидни само за означените страни, чии што идентификациони симболи се прикажани на задната страна на инструкциите за користење на апаратот.

За да го извлечете максимумот од Вашата нова фурна, прочитајте ги внимателно инструкциите и практикувајте ги.

Отстранете ја картонската заштита, и заштитниот полиетиленски слој.

Отстранете ги додаточите од фурната и уклучите на максимална температура околу 30 мин, за да се изгуби миризбата од заштитното масло и изолационите материјали. Оставете ги прозорите отворени за време на ова дејство.


ЗАЧУВУВАЊЕ НА ОКОЛИНАТА**1. Пакување**

материјалот од пакувањето може 100% да се рециклира, ккао што потвдува симболот.

2. Електрични апарати

Овој уред е оебележан според европската директива 2002/96/ЕС за "отпадок на електрична и електронска опрема" (WEEE).. Со тоа што овој производ ќе се фрли правилно, помагате да се спречат потенцијалните негативни последици по човековата средина и човековото здравје, кои инаку би настанале со неправилно фрлање на производот.



Симболот  производот или на пакувањето покажува дека овој производ не може да се третира како отпадок од домаќинство. Туку треба да се предаде на соодветни места за рециклирање на електрична или електронска опрема

За подетални информации за рециклирање на производот, контактирајте во локалната канцеларија во Вашиот град, службата за правилно отстранување на отпадокот или во продавницата каде сте го купиле производот

ЧИСТЕЊЕ НА ФУРНАТА И ДОДАТОЦИТЕ

Кога сте завршиле со готвењето, почекајте да се излади фурната и исчистете ја за да не се нафаќаат наслаги.

Ако нечистотијата е поголема користете посебни средства за чистење на фурна и при тоа следете ги упатствата на пакувањето.

Надворешноста исчистете ја од крпа навлажнета млака крпа.

Не користете абразивни средства, метални предмети, средства за пареа или запаливи производи.

Стаклото на фрната исчистете го течен детергент.

Додатните елементи можат да се чистат во машина за садови или рачно со средство за фурни.

Да го олесните чистењето, извадете ја решетката од позицијата на следниот начин (види слика):

- 1.Отворете ја вратата на фурната.
- 2.Олабавете ги навртките на дното на решетката и извадете ја.
- 3.За да повторно ја ставите решетката, навртете ги навртките.

Како да ја извадите вратата на фурната

Следете ги внимателно упатствата кои се опишани подолу. Ментежите "А" се дадени со две подвижни кукасти навртки "В" кои се закачуваат на секторот "С" на ментежите, кога вратата е целосно отворена, тие се заклучуваат.

подигнете ја вратата нагоре и извадете ја влечејќи кон надвор, и држете од страните близу до ментежите.

Повторно да ја монтирате вратата:

-Ставете ги ментежите во нивните лежишта.

-Пред да ја затворите вратата, извадете ги двете подвижни кукасти навртки "В" кои ги употребивте да ги закачите ментежите.

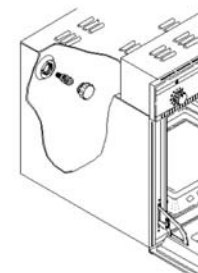
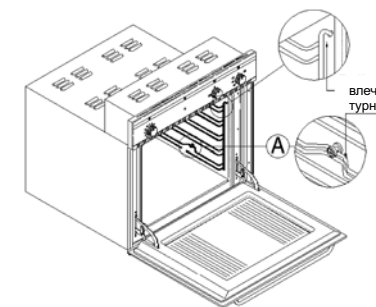
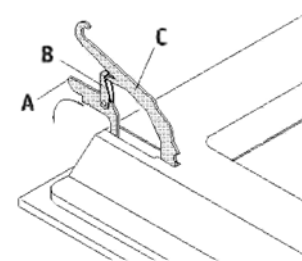
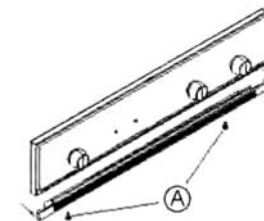
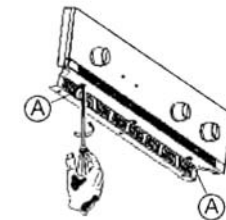
Чистење на страничните решетки

За да ги извадите страничните решетки и да го олесните чистењето на фурната, нежно притиснете на деталот "А" како што е покажано.

Менување на сијаличката на фурната

1. Исклучете ја фурната од електричното напојување.
2. Одвртете го капачето на сијаличката.
3. Заменете ја сијаличката (види. ВАЖНО.).
4. Вратете го капачето на сијаличката.
5. Повторно поврзете со електрично напојување

ВАЖНО: Користете исклучиво 25 W 230 V сијалички, тип E-14, T300° C, достапни.



Елен	175	2	90-180
Зеленчук			
Печени компири	220	2	30-40
Готвен зеленчук	200	2	40-50
Риба			
Пастрмка	200	2	40-50
Црвеноперка	200	2	40-50
Пица	240	3	10-20
Скара			
Свински котлети		4	8-12
Колбаси		4	10-12
Пилешко на скара		2	25-35
Телечко на ражен 0.6 kg			50-60
Пилешко на ражен			60-70

ВАЖНО:

Загрејте ја фурната на потребната температура пред да ја ставите храната внатре. Кога ја користите функцијата "Скара" ви препорачуваме да го вртите јадењето кое се готви. Цифрите кое се наведени не се прецизни бидејќи зависи од видот на готвењето или од количината на храната и посебниот вкус.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА И ОПШТИ ПЕПОРАКИ

- Пред да вршите било какво одржување на апаратот, исклучете од електричното напојување.
 - Фурната мора да биде поправена или прилагодена исклучиво само од квалификуван техничар.
 - Внимавајте, електричните жици од други апарати да не се во близина на работната површина или фурната и да не се во контакт со жешките елементи ниту да не се заглавени со вратата на фурната.
 - Децата треба да се подалеку од фурната кога работи или кога само што се исклучиле.
 - Со ракавици за фурна вадете ги тавчињата и додатците кога фурната е врела.
 - Дното на фурната да не се покрива со алуминимска фолија.
 - Не ставајте запаливи материјал во фурната. Може да дојде до пожар ако не сакајќи ја вклучите фурната.
- Откако ќе завршите со фурната, внимавајте показателот на копчето секогаш да е на (●)затворена позиција и затворете го вентилот на плинското напојување или на боцата.
- Не ставајте запаливи материјали внатре во фурната.

- Фурната е опремена со вентилатор да ги лади внатрешните делови на фурната и компонентите. Вентилаторот создава мало проток на воздух кој излегува од вентилот за пареа сместен на контролната плоча. Системот за ладење се вклучува околу 10-20 мин откако е вклучена фурната и запира 10-30 мин откако е исклучена (зависи од температурата). Во случај да не работи вентилаторот, не користете ја фурната. Контактирајте го сервисниот центар.
- Може да дојде до затемнување на внатрешното стакло од пареа при готвењето.
- Не ставајте тешки предмети на вратата бидејќи може да дојде до оштетување на ментежите.
- Не ги затворајте отворите за ладење или тие за исфрлање ан чадот.
- Ако копчето на пламеникот тешко се врти, контактирајте го сервисниот центар да го замени.

ДОДАТОЦИ НА ФУРНАТА

Дадените додатоци зависат од моделот.

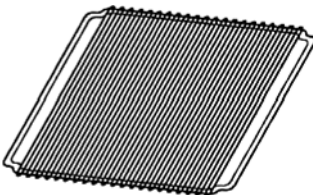
Послужавник за маснотиите

Овој послужавник е направен да ги собира маснотиите кои капат од јадењето кое се готви или остатоците од храната кој се става под решетката или како подлога, кога се готви месо, пилешко, риба со или без зеленчук. Ставете вода во послужавникот да го покрие дното за да се намали чадот и масните остатоци.



Потпорен елемент

Се користи при готвење храна како потпорен елемент за тавчиња, тавчиња за торта и други видови адови за печење. Може да се стави на било кој спрат во фурната.



Каталитички плочи (ако се дадени)

Каталитичките плочи имаат микропорозен слој кој ги апсорбира масните наслаги. Ви препорачуваме автоматски циклус на чистење по готвењето особено по готвење на масна храна.

1. Да ја исчистете фурната загрејте ја на 200° C кога е празна и оставете ја вклучена еден час.

2. На крајот од циклусот кога фурната е изладена, со навлажен сунѓер исчистете ги масните наслаги.

Не користете детергенти или средства постои опасност да се оштети каталитичкиот емајлиран слој.



Да ги инсталирате:

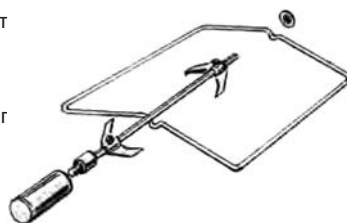
1. Извадете ги страничните решетки.
2. Ставете ги плочите на страната на фурната.
3. Повторно вратете ги на место решетките и додатоците.

Ражен за вртење (ако е дадена)

Користете го раженот за како што се наведува во соодветниот поглавје.

Дефлектор

Се користи да ги заштити копчињата на контролната плоча ког печете скара со отворена врата на фурната.



Вид јадење	Темп. °C	решетки (од дното)	Време на готвење во минути
Матена торта во тавче за печење			Препорачано време
Панетоне или фокача (видови леб)	175	2	55-65
Вистинска фокача	175	3	60-70
Торта	175	3	60-70
Колачиња од тесто во тавче за торта			
Тесто за пита	200	3	8-10
Тесто за пита со сирење	200	3	25-35
Тесто за пита со овошје	200	3	25-35
Тесто со квасец кое се пече во тавче			
Тесто за пита	180	3	30-45
Бел леб од 1 кг брашно	200	3	25-35
Мали колачиња			
Кратки колачиња	200	3	10-15
Крамисти колачиња	200	2	35-45
Колачиња со бисквити	200	3	15-20
Лазанџи	225	2	40-50
Месо			
долго печење (п.р телешко)	200	2	120-150
Кратко печење (п.р говедско)	200	2	60-90
Месо	200	2	30-40
Живина			
Патка -1/2 kg	200	2	120-180
Гуска 3 kg	200	2	150-210
Печено пилешко	200	2	60-90
Мисирка 5 kg	175	2	240 approx
Дивеч			
Зајак	200	2	60-90
Срнечко	200	2	90-150