



THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

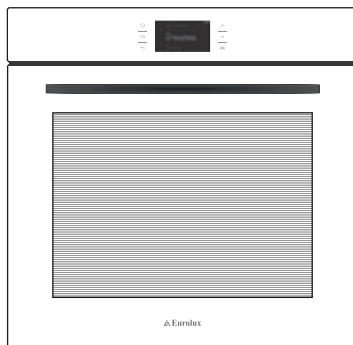
AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN INSTALLATION MANUAL

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



EO8 F10CTG BK



EO8 F10CTG WH

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".

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА	8
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА	10
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА	11
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....	21
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ	24
7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	26

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.

1.1 Общи предупреждения за безопасност

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят

с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.

- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата на фурната и друга повърхност. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.

- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от неупълномощени техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.
- Преди да свържете уреда се уверете, че местното хранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не

трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надрасквате. Не удряйте стъклото с аксесоарите.
- Уверете се, че хранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако хранващият кабел е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да сядат върху нея, когато е отворена.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.

1.2 Предупреждения при монтажа

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.
- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник.

Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от неправилно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.

- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на какъвто и да е дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, телбодове, стиропор и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не го излагайте на въздействия като слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Всички материали (напр. шкафове) около уреда трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

1.3 По време на употреба

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали и производствената смазка на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да

включите на максимална температура за 45 минути всички нагревателни елементи според модела. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре проветрена

- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
- Не поставяйте възпламеними или горими материали в уреда или в близост до него, когато го използвате.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна, за да обърнете и поставите храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.



Не оставяйте фурната без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете фурната и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Ако не предвиждате да използвате продукта запродължителен период от време, изключете от главния превключвател.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „0” (стоп), когато не го използвате.
- Тавите се наклонят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, докато я изваждате от фурната.
- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.

1.4 По време на почистване и поддръжка

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се свързвате с упълномощен сервизен агент, в случай че е необходимо.

СЕ Декларация за съответствие

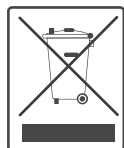
Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.



Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред



Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този

продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа проверете дали местното захранване (електрическо напрежение и честота) съответства на настройките на уреда. Условието за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).

2.1 Съвети за монтажника

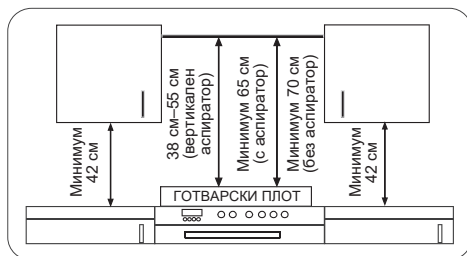
Общи инструкции

- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които могат да се запалят.

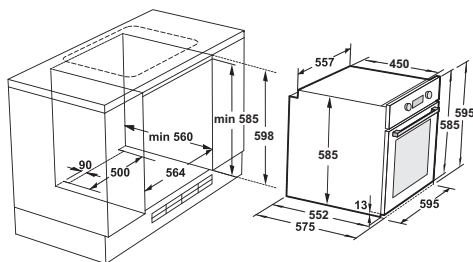
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100°C.
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.

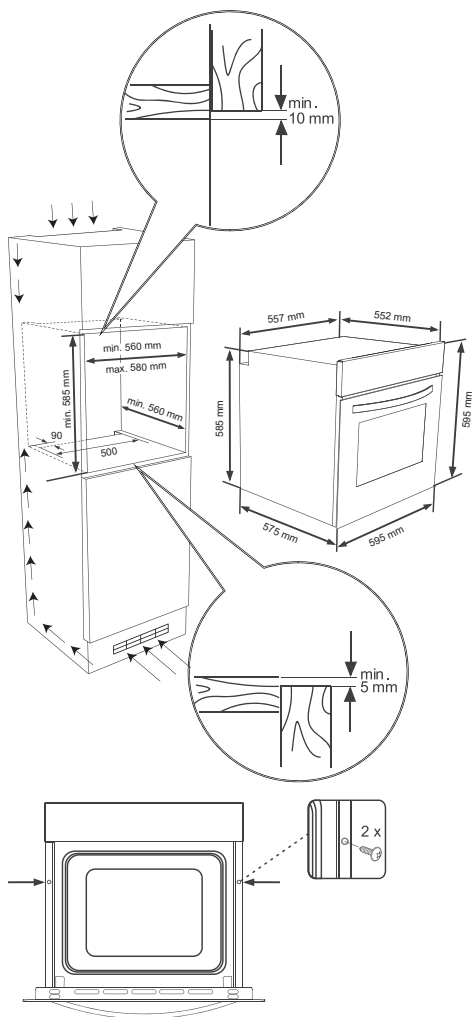
2.2 Монтаж на фурната

Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери.

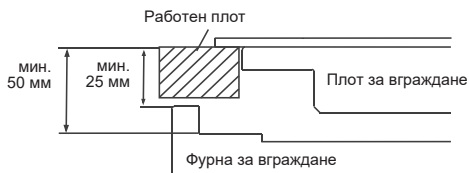


МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА





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



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

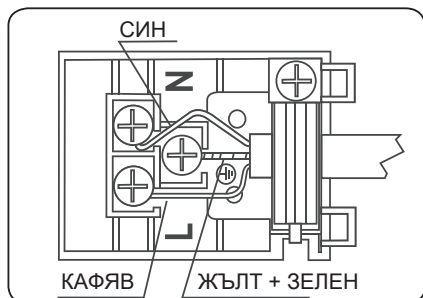
2.3 Електрическа връзка и безопасност

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: **УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.**

- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена на идентификационната табелка).
- Уверете се, че по време на инсталацията се използват изолирани проводници. Една неправилна връзка може да повреди уреда. Ако захранващият кабел е повреден и трябва да бъде подменен, това трябва да се извърши от квалифициран персонал.

- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващия кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен да работи със захранване 220-240V ~. Ако вашето електроснабдяване е различно, свържете се с упълномощения сервизен техник или с квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е достатъчно дълъг, за да може да се свърже към уреда, дори ако уредът стои в предната част на шкафа.
- Уверете се, че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху капака на клемната кутия.

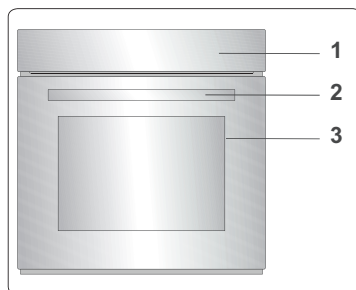


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА



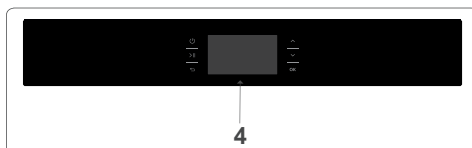
Важно: Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

Списък на компонентите



1. Контролен панел
2. Дръжка на вратата на фурната
3. Врата на фурната

Контролен панел

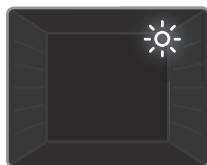


4. Сензорен програматор

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

Функции на фурната

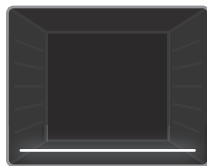
*Функциите на вашата фурна може да се различават в зависимост от модела на продукта.



Лампа на фурната: Ще светне само лампата на фурната. Ще остане включена за времетраенето на функцията за готвене.

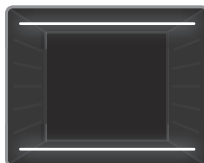


Функция „Размразяване“: Индикаторите на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната на решетка, поставена на третото ниво отдолу. Препоръчваме да поставите тава под храната за размразяване, за да съберете водата, която ще се появи в резултат на топенето на лед. Тази функция няма да готви или пече храната. Ви - ще помогне само да я размрази.



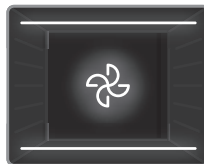
Функция „Долно нагряване“: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и долният нагревателен елемент започва работа. Функцията за нагряване отдолу е идеална за печене на пица, тъй като

топлината се издига от долната част на фурната и затопля храната. Тази функция е подходяща за подгриване, а не за приготвяне на храната.



Функция „Статично готвене“: Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а долните и горните нагревателни елементи ще започнат да работят.

Функцията за статично готвене излъчва топлина, като осигурява равномерно готвене на храната. Идеална е за приготвяне на сладкиши, торти, печена паста, лазаня и пица. Препоръчва се предварително загряване на фурната за 10 минути и най-добре е да използвате само една лавица едновременно с тази функция.



Функция „Вентилирано готвене“: Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и горните и долните нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят.

Тази функция е добра за печене на сладкиши. Готвенето се извършва от долните и горните нагревателни елементи във фурната и от вентилатора, който осигурява циркулация на въздуха, което дава леко ефект на гриловане на храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



Турбо функция:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният нагревателен елемент и вентилаторът. Турбо функцията разпределя равномерно топлината във фурната, готвейки равномерно храната върху всички решетки. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.



Функция за пица:

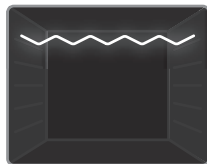
Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният и долният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция е идеална за печене на храни, като пица. Води до равномерно изпичане за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревателен елемент осигурява изпичането на храната.



3D Функция

Термостатът и предупредителните светлини на фурната ще се включат и пръстеновидният нагревателен елемент, горният нагревателен елемент, долният нагревателен елемент и вентилаторът ще започнат да работят. 3D функцията разпространява топлината равномерно и бързо във фурната, така че цялата храна на всички решетки да се

готви равномерно. Времето за готвене ще е по-кратко от другите функции. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

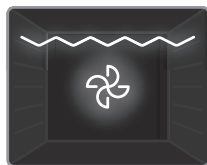


Функция „Грил“:

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и нагревателният елемент за гриловане на фурната ще започне да работи. Тази функция се използва за гриловане и препичане на храни на горните рафтове на фурната. Леко намажете телената решетка с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190°C.

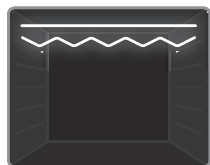


Функция за печене на грил и вентилатор:

Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа нагревателният елемент на грила и вентилаторът. Тази функция е идеална за печене на храна с повече слоеве. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка,

за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина.

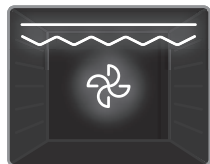
! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.



Функция „Двоен грил“: Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а

грилът и горните нагревателни елементи ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо печене и за печене на храна с по-голяма повърхност, например месо. Използвайте горните нива на фурната. Леко намажете телената решетка с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190°C.



Функция „Двоен грил и вентилатор“: Термостатът на фурната и предупредителните свет-

лини ще светнат, а грилът, горните нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо гриловане на по-дебела храна и за печене на храна с по-голяма повърхност. И горните нагревателни елементи, и грилът ще се захранват заедно с вентилатора, за да се осигури равномерно готвене.

Използвайте горните рафтове на фурната. Леко намажете телената решетка с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190°C.

4.1 Таблица за готвене

ПРЕДЯСТИЯ	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Печен ориз	0,35	1		180–200	45–50	Плитък съд за фурна
			 	170–190	35–40	
Зеленчуков пай	1,5	2		190–210	55–60	Плитък съд
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печени картофи	1	3		180–200	60–65	Тавичка
			 	180–200	50–55	
Пица	0,65	3		190–210	20–25	Решетка
		2		170–190	15–20	
Солен кейк	1,5	2		180–200	45–50	Форма за кейк
			 	160–180	45–50	

РИБА	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Хек	1,5	3		190–210	25–30	Тавичка
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Сьомга в омазнена хартия	1	3		180–200	20–25	Тавичка
			 	170–190	15–20	
Пъстърва	1	2		190–210	20–25	Тавичка
			 	180–200	15–20	

МЕСО	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Малко прасенце	2	3		190–210	75–85	Тавичка
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Заек	1,5	3		180–200	60–65	Тавичка
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Агне	1,5	3		190–210	50–55	Тавичка
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Бут, плешка	1,5	3		170–190	35–40	Огнеупорен съд
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Пиле	1,5	3		190–210	50–55	Тавичка
				170–190	45–50	
Печено говеждо	2	3		190–210	35–40	Тавичка
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	

КЕЙКОВЕ И ДЕСЕРТИ	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Пандишпанов кейк	0,5	2		170–190	35–40	Форма за кейк
			 	160–180	30–35	
Капкейкове /мъфини/	0,5	2		160–180	25–30	Тавичка
			 	150–170	25–30	
Ябълков пай	1	2		170–190	50–55	Тавичка
			 	160–180	45–50	
Чийзкейк	1	2		180–200	45–50	Форма за чийзкейк
			 	170–190		

4.2 Използване на монохромния модул за управление

Монохромният модул за управление се състои от 4,3-инчов монохромен LCD екран с 6 различни сензорни бутона.

Функцията на сензорните бутони е описана по-долу.



Описание на функциите	
	ВКЛ./ИЗКЛ.
	НАЧАЛО/ПАУЗА
	НАЗАД
	НАГОРЕ/ПЛЮС
	НАДОЛУ/МИНУС
OK	Избиране

Монохромният модул за управление е създаден да помага на потребителите лесно да използват професионални рецепти, използвайки вградените функции за готвене.

Менютата на монохромния модул за управление, като например ръчно или автоматично готвене и техните настройки, са описани по-долу.

Ръчно готвене

Можете да регулирате настройките за готвене, като използвате ръчно готвене, включително 7 различни функции

за готвене, температура, функция за усилване, продължителност на готвене и време за край на готвене. Следвайте стъпките, изброени по-долу, за да се придвижвате в менюто за ръчно готвене.



- Използвайте бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, за да се движите в главното меню.
- Натиснете бутона **OK**, за да изберете „Ръчно готвене“, когато се появи на екрана.

За да промените настройките, отворете желаната функция с помощта на бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**. След това изберете настройката чрез натискане на бутона **OK**, избраната функция ще примигва. Докато примигва, използвайте бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, за да регулирате настройката. Изборът ще бъде завършен, когато натиснете бутона **OK**.



Ако продължителността на готвене е зададена като 00:00, готвенето ще продължи, докато не изключите фурната ръчно.



Функция за усилване

За да зададете функцията за усилване, натиснете бутона **ОК**, за да изберете „**Усилване**“, когато се появи на екрана. След това изберете настройката чрез натискане на бутона **ОК**.

Използвайте тази функция, за да настроите фурната на желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене.

- Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната от вас температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене.



- За да започнете работа, докоснете бутона **НАЧАЛО/ПАУЗА**, при което ще се появи екранът за готвене.



Екранът за готвене

- Използвайте **НАЧАЛО/ПАУЗА**, за да поставите на пауза или рестартирате готвенето.
- Температурата може да се промени чрез докосване на бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**.
- Бутонът **НАЗАД** може да се използва за навигация между функцията на фурната, температурата и вре-

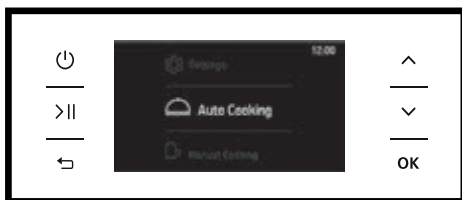
мето за готвене, докато всяка функция за готвене е активна. Стойността на всяка спецификация може да бъде променена с помощта на бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**.

- Докоснете бутоните **НАЧАЛО/ПАУЗА**, за да се върнете обратно към главното меню. След това натиснете бутона **НАЗАД**, за да се върнете към екрана за готвене.

Автоматично готвене

Монохромният модул за управление има вградени, предварително определени, рецептни функции, които можете да изберете в менюто за автоматично готвене. Ще можете само да изберете името на желаното от вас ястие. Няма да е възможно да промените която и да е от настройките на рецептата, тъй като настройките за готвене, включително продължителността на готвене и температурата, вече са предварително зададени.

Следвайте стъпките по-долу, за да извършите автоматично готвене.



- Използвайте бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, за да се движите в главното меню.
- Натиснете бутона **ОК**, за да изберете „Автоматично готвене“, когато се появи на екрана.

В менюто за автоматично готвене ще можете да изберете категорията, името и теглото на желаната от вас рецепта.

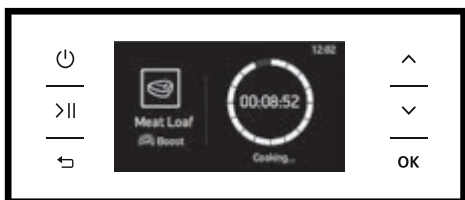
Също така ще бъде възможно да промените времето за приключване на готвене на ястието.



- За да промените която и да е спецификация, отворете менюто с бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, след което натиснете бутона **ОК**, за да изберете желаната от вас спецификация. Избраната от вас спецификация ще започне да примигва. Докато примигва, използвайте бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, за да промените стойността на спецификацията. Натиснете бутона **ОК**, за да финализирате вашата промяна.

 Поставете храната на средната лавица, за да постигнете най-добри резултати при готвене.

Натиснете бутона **НАЧАЛО/ПАУЗА**, за да започне готвенето. Ще се появи екранът за готвене, както е показано по-долу.



Екранът за готвене

- Използвайте бутона **НАЧАЛО/ПАУЗА**, за да поставите на пауза или рестартирате готвенето.

- За да спрете готвенето и да се върнете в главното меню, натиснете бутона **НАЧАЛО/ПАУЗА**, след това бутона **НАЗАД**.

Настройки

Времето, яркостта на екрана, екранен фон, тонът на звука и опциите на езика могат да бъдат зададени чрез менюто за настройки. Можете също така да покажете информация за версията на софтуера, инсталиран на вашата фурна.

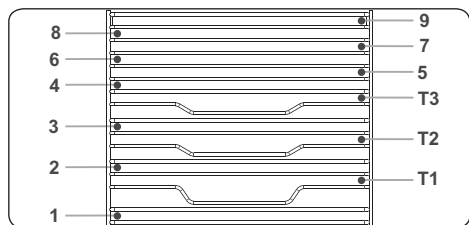


- За да промените която и да е спецификация, отворете менюто с бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, след което натиснете бутона **ОК**, за да изберете желаната от вас спецификация. Избраната от вас спецификация ще започне да примигва. Докато примигва, използвайте бутоните **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ**, за да промените стойността на спецификацията. Натиснете бутона **ОК**, за да финализирате вашата промяна.

4.3 Аксесоари

Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 9.
- Телескопичните релси могат да бъдат поставяни на нива T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Нива 2 и 4 се препоръчват при готвене на две нива.
- Нива T1 и T3 могат да бъдат използвани при готвене на две нива с помощта на телескопични релси.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.

- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

****Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

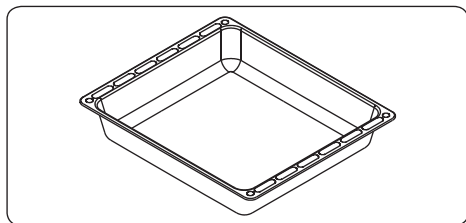
Тавата с дълбочина 8 см

Тавата с дълбочина 8 сантиметра е подходяща предимно за готвене на яхнии и гювечи.

Поставете тавата на която и да е решетка и я бутнете до края, за да се уверите, че е поставена правилно. За най-ефективно използване поставете тавата на третата решетка.



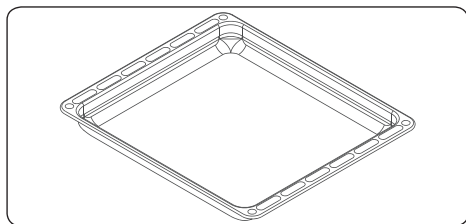
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тавата с дълбочина 8 см не трябва да се използва на първата (най-ниската) решетка. Не се препоръчва едновременно да се готви храна, като се използват две тави с дълбочина 8 см.



Дълбока тава

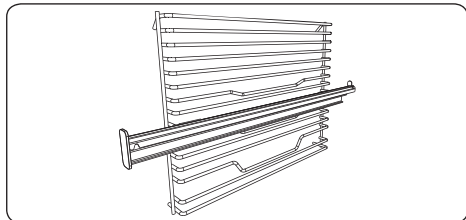
Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

Поставете тавата на което и да е ниво и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



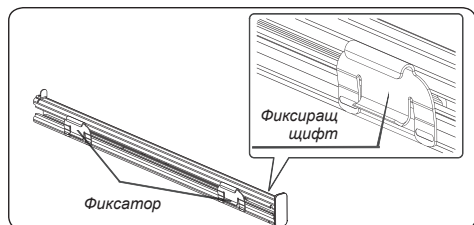
Метална решетка с полутелескопична релса EasyFix

Полутелескопичната релса се разпъва навън до средата, позволявайки лесен достъп до храната.

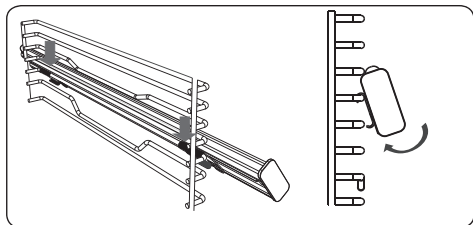


Телескопични релси

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Всяка от телескопичните релси разполага с крепежни елементи, които позволяват изваждане за почистване и промяна на позицията.
- Свалете страничния плъзгач. Вж. раздел „Отстраняване на страничната решетка“.



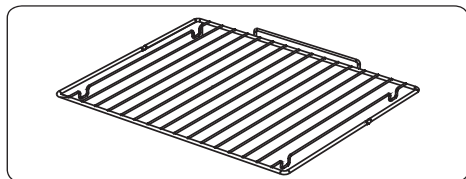
- Закачете горните крепежни елементи на телескопичната релса за

страничния жлеб на съответното ниво и едновременно натиснете долните крепежни елементи, докато щракнат.

- За да я свалите, хванете предната страна на релсата и повторете описаните по-горе указания в обратен ред.

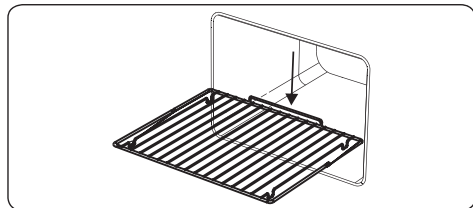
Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



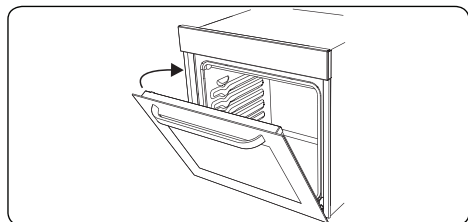
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете правилно решетката на съответното ниво във фурната и я натиснете докрай.



Врата на фурната с плавно затваряне

Вратата на фурната се затваря бавно сама, когато се освободи точно преди затвореното положение.



Колекторът за вода

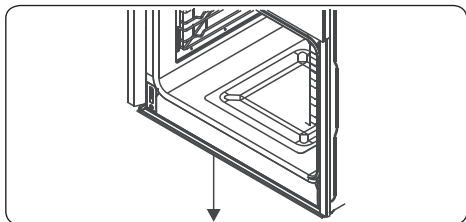
В някои случаи при готвене може да се появи конденз на вътрешното стъкло на вратата на фурната. Това не е неизправност на продукта.

Отворете вратата на фурната в позиция за печене и я оставете в тази позиция за 20 секунди.

Водата ще се изтече в колектора.

Охладете фурната и избършете вътрешността на вратата със суха кърпа.

Тази процедура трябва да се прилага редовно.



5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда и го оставете да се охладя преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.



Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните и/или боядисани части на уреда.

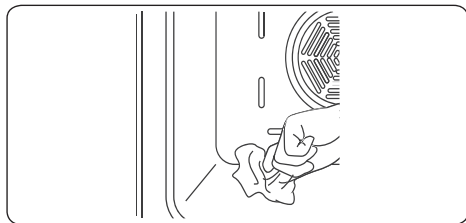
- Ако има разлив на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.



Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на вътрешността на фурната

- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, когато фурната е топла.
- Бършете фурната с мека кърпа, натопена във вода с препарат след всяка употреба. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Може да се наложи да използвате течни почистващи материали за пълно почистване на фурната.



Каталитично почистване

В муфела на фурната има монтирани каталитични панели. Това са светли панели с матово покритие от страни и/или панела с матово покритие в задната част на фурната. Те работят, като събират всякакви мазнини и остатъци от масло по време на готвене.

Панелът се самопочиства, като абсорбира мазнини и масла и ги изгаря до

пепел, който след това може да бъде лесно отстранен от дъното на фурната с влажна кърпа. Панелът трябва да е порест, за да бъде ефективен.

Панелът може да се обезцвети с течение на времето.

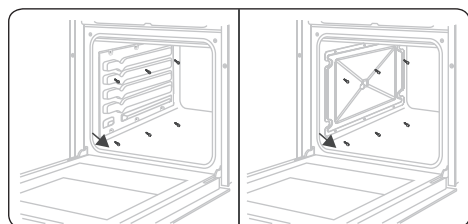
Ако се разлее голямо количество мазнина върху панела, това може да намали ефективността му. За да преодолеете този проблем, настройте фурната на максимална температура за около 20 - 30 минути. След като фурната се охлади, избършете дъното на фурната.

Не се препоръчва ръчно почистване на каталитичните панели. Повреда ще възникне, ако се използва гъба от стоманена вата, напоена със сапун от или друг абразив. В допълнение, не препоръчваме използването на аерозолни почистващи препарати върху панелите. Стените на каталитичните панели може да станат неефективни поради прекалено количество мазнина.

Излишната мазнина може да се отстрани с мека кърпа или гъба, напоена с гореща вода, и цикълът на почистване може да се извърши, както е описано по-горе.

Отстраняване на каталитичния панел

За да отстраните каталитичния панел, отстранете винтовете, придържащи всеки каталитичен панел към фурната.



Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части отвън и отвътре. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.



Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.

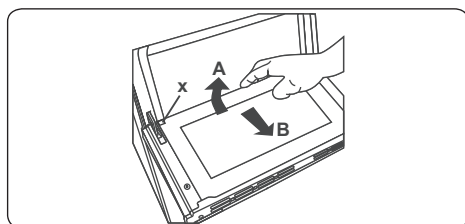


Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

Отстраняване на вътрешното стъкло

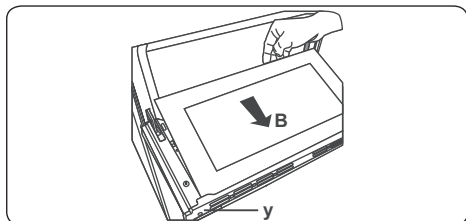
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

1. Бутнете стъклото по посока на **В** и го освободете от фиксиращата скоба (**х**). Дръпнете стъклото навън по посока на **А**.

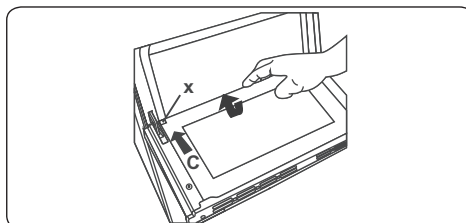


За да поставите обратно вътрешното стъкло:

2. Бутнете стъклото към и под фиксиращата скоба (y) по посока на **B**.



3. Поставете стъклото под фиксиращата скоба (x) по посока на **C**.

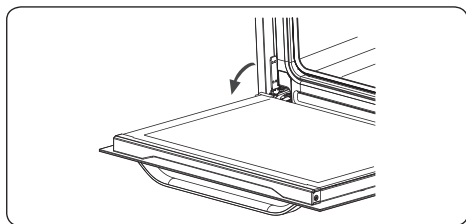


 Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

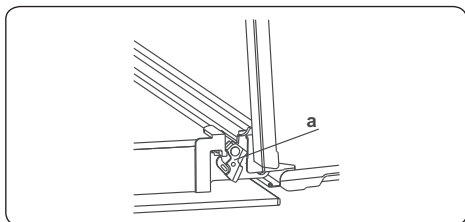
Отстраняване на вратата на фурната

Преди почистване на стъклото на вратата на фурната, трябва да отстраните вратата на фурната както е показано по-долу.

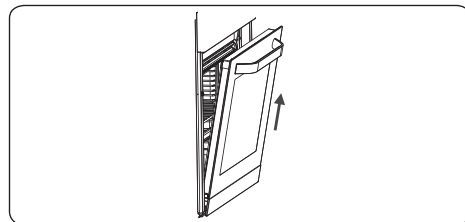
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете заключващите механизми (a) от двете страни с ръка до крайна позиция.

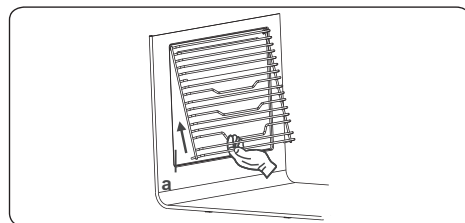


3. Затворете вратата докато е в почти напълно затворена позиция и отстранете вратата като я дърпате нагоре.



Отстраняване на страничната телена решетка

За да отстраните телената решетка, дръпнете телената решетка както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите (a) я повдигнете нагоре.



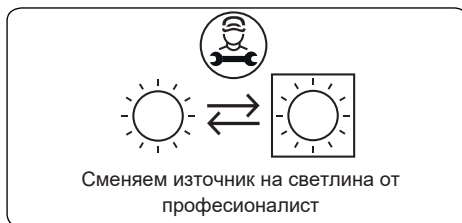
5.2 Поддръжка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.

Смяна на лампата на фурната

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Отвийте стъкления плафон, след това развийте крушката и я извадете.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Завийте отново стъкления плафон и фурната Ви е готова за употреба.
- Продуктът съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност G.
- Източникът на светлина не може да бъде заменен от крайния потребител. Необходимо е следпродажбено обслужване.
- Включеният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.



! Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходяща за осветление на стаите в дома.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 Отстраняване на неизправности.

! Ако все още имате проблем с уреда след проверка на основните стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.
Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.	Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрозахранване.	Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.

Проблем	Възможна причина	Решение
Готвенето е неравномерно във фурната.	Лавиците на фурната са разположени неправилно.	Проверете дали се използва препоръчаната температура и позиция на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.
Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати правилно.	Има чужда материя, захваната между бутоните на таймера. Модел със сензорен екран: има влага по контролния панел. Настроена е функцията за блокиране на бутоните.	Отстранете чуждата материя и опитайте отново. Премахнете влагата и опитайте отново. Проверете дали е настроена функцията за блокиране на бутоните.
Вентилаторът на фурната (ако е наличен) е шумен.	Лавиците на фурната вибрират.	Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.
Охлаждащият вентилатор продължава да работи и след изключване на фурната.	Електронно контролираният вентилатор на фурната автоматично работи за определен период от време, за да охлади фурната.	Вентилаторът се изключва автоматично, когато електронните компоненти се охладят достатъчно.
Фурната се е самоизключила.	Електронно контролираните фурни се изключват автоматично, ако не работи никаква функция.	Фурната ще се изключи автоматично, за да спести енергия, ако не се предприемат други действия в рамките на определен период от време след включването или след края на дадена програма за готвене.
Ако вратата се отвори по време на функция с вентилатор, вътрешният вентилатор ще спре.	Електронно контролираните фурни с превключвател на вратата ще спрат да готвят, ако вратата на фурната се отвори.	Това е нормална работа на уреда, полезна при готвене на храни, за да се избегне прекомерното изпускане на топлина. Когато вратата се затвори, фурната ще се рестартира до нормална работа.

6.2 Транспортиране

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране, посочени на опаковката. Залепете всички отделни части

към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

7.1 Таблица с енергийната ефективност

Марка		Eurolux
Модел		EO8 F10TCTG BK EO8 F10TCTG WH
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКА
Тегло	kg	36,2
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		105
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		94,8
Енергиен Клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/cycle	0,93
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/cycle	0,84
Брой муфели		1
Източник на захранване		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	80
Тази фурна е в съответствие със стандарт EN 60350-1		
Съвети за пестене на енергия Фурна – Пригответе ястията едновременно, ако е възможно. – Поддържайте кратко време за предварително нагряване. – Не удължавайте времето за готвене. – Не забравяйте да изключите фурната след готвенето. – Не отваряйте фурната по време на готвене.		

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

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“.

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	28
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU	33
3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA	35
4. KORIŠĆENJE PROIZVODA	36
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	45
6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT	48
7. TEHNIČKI PODACI.....	50

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Pažljivo i u potpunosti pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i sačuvajte ih na pristupačnom mestu za upotrebu po potrebi.
- Ovo uputstvo je namenjeno za više od jednog modela, pa Vaš uređaj možda nema sve opisane funkcije. Zato je važno obratiti posebnu pažnju na sve slike kada čitate uputstvo za upotrebu.

1.1 Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.

  **UPOZORENJE:**

Opasnost od požara:
Nemojte čuvati predmete na površinama za kuvanje.

  **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.

- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Uređaj se zagreva tokom korišćenja. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje

grejnih elemenata unutar rerne.

- Ručke mogu postati vruće nakon kratkotrajne upotrebe.
- Ne koristite abrazivna sredstva ili čelične četke za čišćenje stakla na vratima rerne i drugih površina rerne. Tako se mogu ogrebat površine i može doći do pucanja stakla na vratima ili do oštećenja površina.
- Ne koristite paročistače za čišćenje ovog uređaja.

 **UPOZORENJE:** Da biste izbegli rizik od električnog udara, vodite računa da isključite uređaj pre zamene sijalice.

 **PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti vrući kada se kuva ili peče. Vodite

računa da se deca ne približavaju uređaju dok se koristi.

- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa svim primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove na održavanju i popravkama moraju da vrše ovlašćeni serviseri. Instalacije i popravke koje obavljaju neovlašćeni serviseri predstavljaju opasnost po Vas. Zabranjeno je menjati specifikacije proizvoda na bilo koji način. Upotreba neodgovarajućih štitnika za ploče može dovesti do nesrećnog slučaja.
- Pre povezivanja uređaja, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (karakteristike i pritisak gasa ili napon i frekvencija električne energije) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije za ovaj uređaj su navedene na etiketi.

 **PAŽNJA:** Ovaj uređaj je namenjen isključivo za pripremu hrane i samo za unutrašnju upotrebu u domaćinstvima. Ne treba ga koristiti u druge svrhe ili primene, kao što je upotreba van domaćinstva, u komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

- Ne koristite ručke vrata rerne za podizanje ili pomeranje uređaja. pogrešnog postavljanja i instalacije od strane neovlašćenih osoba.
- Sve moguće mere su preduzete kako bi se osigurala Vaša bezbednost. S obzirom na to da staklo može pući, treba da budete oprezni prilikom čišćenja da biste izbegli grebanje. Izbegavajte udaranje ili lupanje stakla dodacima.
- Postarajte se da kabl za napajanje ne bude presavijen ili oštećen tokom instalacije. Ako se kabl za napajanje ošteti, proizvođač, njegovo servisno osoblje ili slično kvalifikovane osobe treba da ga zamene da bi se izbegla opasnost.
- Prilikom otpakivanja uređaja, proverite da li je on oštećen tokom transporta. U slučaju nekog nedostatka, nemojte da koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog serviser. S obzirom na to da materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spajalice, stiropor itd.) mogu biti opasni za decu treba ih sakupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite uređaj suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.
- Ne dozvoljavajte deci da se penju ili da sede na vratima rerne kada su otvorena.
- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Molimo Vas udaljite decu i kućne ljubimce od ovog uređaja.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.

1.2 Upozorenja kod instalacije

- Nemojte da koristite uređaj pre nego što bude u potpunosti instaliran.
- Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni serviser.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale zbog

1.3 Tokom upotrebe

- Kada prvi put koristite rernu, možda ćete primetiti blag miris. Ovo je potpuno normalno i dolazi od materijala za izolaciju grejača. Predlažemo, pre nego što prvi put koristite rernu, da je ostavite praznu i podesite na maksimalnu

temperaturu na 45 minuta. Vodite računa da prostorija gde je instaliran proizvod bude dobro provetrena.

- Budite pažljivi ako otvarate vrata rerne za vreme ili nakon kuvanja. Vruća para iz rerne može izazvati opekotine.
- Nemojte da stavljate zapaljive ili eksplozivne materijale u uređaj ili u blizinu uređaja dok on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu kada stavljate ili vadite hranu iz rerne.
- Ni u kom slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijumskom folijom, jer može doći do pregrevanja.



Ne stavljajte posuđe ili tepsiju direktno na dno pećnice dok kuvate. Dno (baza) rerne postaje veoma vruće, i proizvod se tako može oštetiti. Ne ostavljajte rernu bez nadzora dok kuvate na masti ili ulju. Oni se mogu zapaliti u uslovima visoke toplote. Nikada ne sipajte vodu na požar izazvan uljem, već isključite rernu i pokrijte tiganj poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Ako nećete koristiti proizvod duže vremena, isključite glavni prekidač.

- Postarajte se da kontrolna dugmad uređaja uvek budu u položaju „0“ (stop) kada se uređaj ne koristi.
- Plehovi se nagnju kada se izvlače. Vodite računa da ne prospete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz rerne.
- Ne stavljajte ništa na vrata rerne dok su otvorena. Može doći do poremećaja ravnoteže ili do oštećenja vrata.
- Ne ostavljajte peškire, kuhinjske ili druge krpe na uređaju ili na drškama.

1.4 Tokom čišćenja i održavanja

- Vodite računa da uređaj bude isključen iz napajanja pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo Vam da uvek koristite originalne rezervne delove i zovete samo ovlašćene servisere, ako je potrebno.

CE izjava o usklađenosti

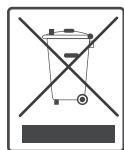
CE Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

Ovaj uređaj je projektovan za korišćenje samo u svrhe kuvanja kod kuće. Svaka druga upotreba (kao što je zagrevanje prostorije) je nepravilna i opasna.



Uputstvo za upotrebu važi za nekoliko modela. Možda ćete primetiti razlike između ovog uputstva i Vašeg modela.

Odlaganje vaše stare mašine



Ovaj simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju ukazuje na to da se ovaj proizvod ne može smatrati kućnim otpadom. Umesto toga, treba da se preda na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posledica po životnu okolinu i zdravlje ljudi, do kojih bi došlo usled neodgovarajuće obrade otpada ovog proizvoda. Detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda potražite u vašoj opštini, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

! UPOZORENJE: Instalaciju uređaja treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može dovesti do povrede i štete. U tom slučaju, proizvođač se ograđuje od odgovornosti i garancija nije validna.
- Pre instalacije, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (napon i frekvencija električne energije) i podešavanja na uređaju kompatibilni. Uslovi za podešavanje ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Potrebno je poštovati zakone, propise, direktive i standarde na snazi u državi korišćenja (bezbednosni propisi, pravilna reciklaža u skladu sa propisima itd.).

2.1 Uputstvo za instalaciju

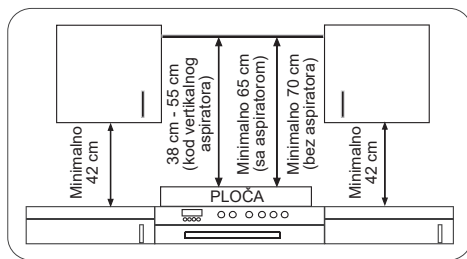
Opšta uputstva

- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodatka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da u neposrednoj blizini nema nikakvih zapaljivih ili eksplozivnih materijala, kao što su zavese, ulje, krpe ili slični predmeti koji se mogu zapaliti.
- Radna površina i nameštaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otpornih na temperature preko 100°C.

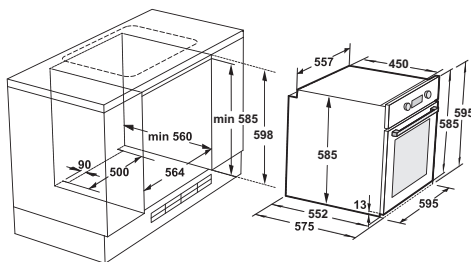
- Ovaj uređaj ne treba postaviti direktno iznad mašine za sudove, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje ili sušenja veša.

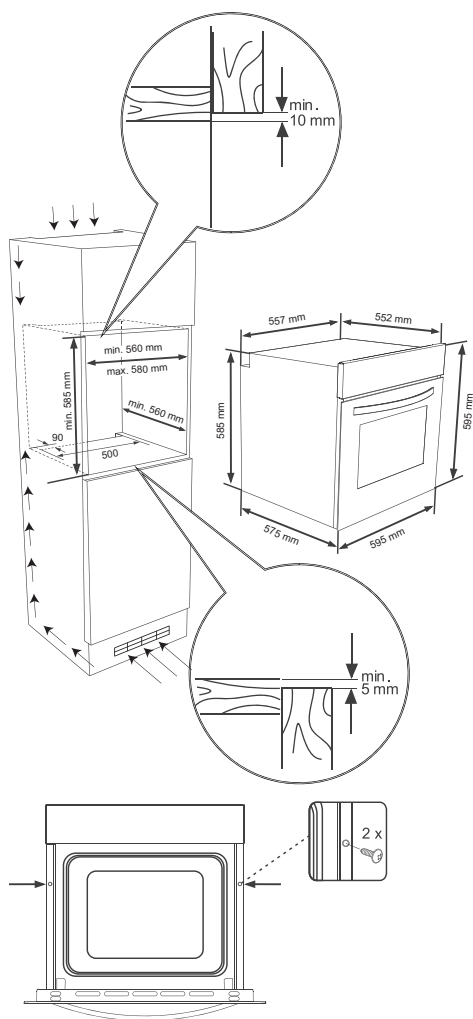
2.2 Instalacija rerne

Uređaji su isporučeni sa priborom za instalaciju i mogu biti instalirani sa radnom površinom adekvatnih dimenzija. Dimenzije za instalaciju ploče za kuvanje i rerne su date ispod.

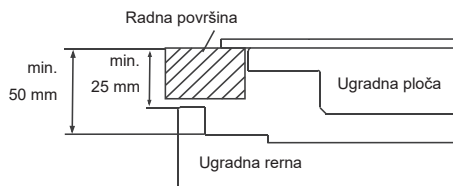


INSTALACIJA UGRADNE RERNE





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



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

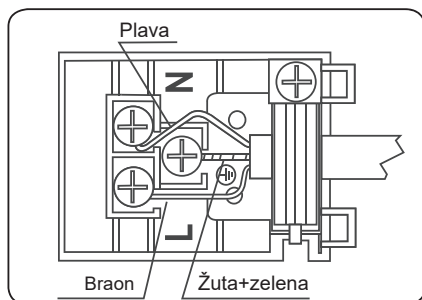
2.3 Električno povezivanje i bezbednost

⚠ UPOZORENJE: Povezivanje napajanja na električnu energiju za ovaj uređaj treba da obavi ovlašćeni servisier ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

⚠ UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.

- Pre nego što povežete uređaj na napajanje, morate proveriti nominalni napon uređaja (odštampan na pločici za identifikaciju uređaja) da budete sigurni da odgovara vašem naponu napajanja električnom energijom, i da električna instalacija može da izdrži nominalnu struju uređaja (takođe navedena na pločici za identifikaciju).
- Tokom instalacije, postarajte se da koristite izolovane kablove. Nepravilno povezivanje može oštetiti uređaj. Ako je oštećen napojni kabl i treba ga zameniti, to mora obaviti kvalifikovano lice.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kablove.

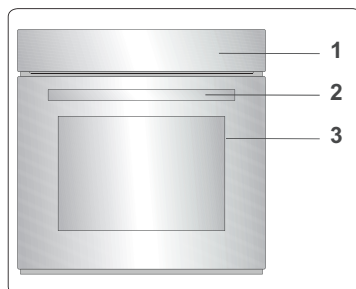
- Kabl za napajanje treba udaljiti od vrućih delova uređaja i ne sme se preklapati ili pritiskati. U suprotnom može doći do oštećenja kabla i izazivanja kratkog spoja.
- Ako uređaj nije priključen na električnu mrežu utikačem, mora se koristiti osigurač (sa najmanje 3 mm prostora za kontakt) da bi se ispunili sigurnosni propisi.
- Uređaj je projektovan za napajanje od 220-240V ~.
- Ako imate drugo napajanje, pozovite ovlašćenog servisera ili kvalifikovanog električara.
- Kabl za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dug da bude povezan sa uređajem čak i kada uređaj stoji ispred svog ormara.
- Vodite računa da su sve veze dobro pričvršćene.
- Priključite kabl za napajanje u utikač i zatvorite poklopac.
- Veza za priključnu kutiju se nalazi na priključnoj kutiji.



3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

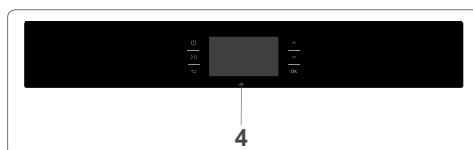
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled Vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

Spisak komponenti



1. Kontrolna tabla
2. Ručka rerne
3. Vrata rerne

Kontrolna tabla

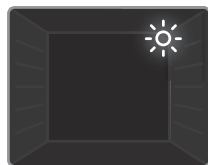


4. Tajmer

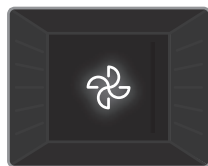
4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

Funkcije rerne

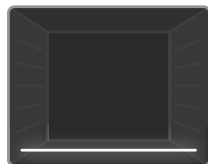
*Funkcije Vaše rerne se mogu razlikovati u zavisnosti od modela Vašeg proizvoda.



Svetiljka rerne: Uključuje se samo svetiljka rerne. Ostaće uključena za vreme kuvanja.

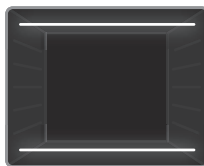


Funkcija odmrzavanja: Svetiljka za upozorenje na rerni će se upaliti i ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrzavanja, stavite zamrznutu hranu u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odmrzava, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći Vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanje.

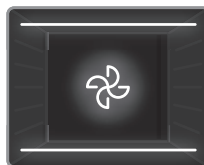


Funkcija donji grejač:

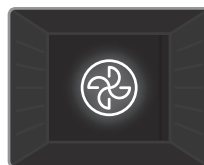
Termostat i svetiljke za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji grejač će početi da radi. Funkcija donji grejač je idealna za grejanje pice, jer se toplota podiže sa dna rerne i zagreva hranu nagore. Ova funkcija odgovara za podgrevanje, a ne za kuvanje hrane.



Funkcija statičko pečenje: Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejač će početi da rade. Funkcija statičko pečenje emituje toplotu, i obezbeđuje ravnomerno spremanje hrane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lasanje i pice. Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne oko 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi samo jedna polica.



Funkcija ventilatora: Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejač i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je dobra za pečenje peciva. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat roštilja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



Turbo funkcija: Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, kružni grejač i ventilator će početi da rade. Turbo funkcija podjednako raspršuje toplotu u rerni tako da će se sva hrana na svim ležištima kuvati ujednačeno. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



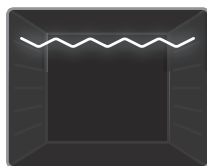
Funkcija za picu:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, kružni grejač, donji grejač i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je idealna za pečenje hrane kao što je pica, ravnomerno za kratak period. Dok ventilator jednako raspoređuje toplotu u rerni, donji grejač obezbeđuje pečenje hrane.



3D Funkcija:

Termostat rerne i svetiljke za upozorenje će se upaliti, i kružni grejač, gornji grejač, donji grejač i ventilator počinju da rade. 3D funkcija ravnomerno i brzo raspoređuje toplotu u rerni tako da će se sva hrana na svim policama peći ravnomerno. Vreme kuvanja će biti kraće nego kod drugih funkcija. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.

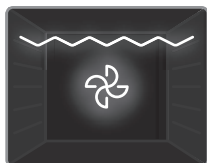


Funkcija roštilja:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gornji gril grejač će početi da radi. Ova funkcija se koristi za roštiljanje hrane i tostove na gornjim policama rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



UPOZORENJE: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

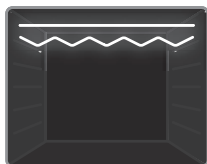


Funkcija roštilj i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, gril grejač i ventilator će početi da rade. Funkcija je idealna za roštiljanje krupnije hrane. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju.



UPOZORENJE: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

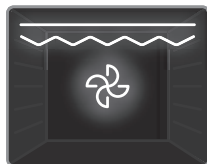


Funkcija brzog roštiljanja:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gril i gornji grejač će početi da rade. Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom, kao što je meso. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



UPOZORENJE: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



Funkcija dvostruki roštilj i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti,

i roštilj, gornji grejač i ventilator će početi da rade. Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom. Gornji grejač i grejač za roštilj se aktiviraju zajedno sa ventilatorom u cilju omogućavanja jednakog pečenja. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.



UPOZORENJE: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

4.1 Tabela za kuvanje

STARTERI	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura °C	Vreme	Posuda
Pirinač pečen u rerni	0,35	1		180–200	45–50	Plitak sud
			 	170–190	35–40	
Vegetarijansko pecivo	1,5	2		190–210	55–60	Plitak sud
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Pečeni krompir	1	3		180–200	60–65	Pleh
			 	180–200	50–55	
Pica	0,65	3		190–210	20–25	Rešetka
		2		170–190	15–20	
Kiš	1,5	2		180–200	45–50	Kalup za kiš
			 	160–180	45–50	

RIBA	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura °C	Vreme	Posuda
Oslić	1,5	3		190–210	25–30	Pleh
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Losos u masnom papiru	1	3		180–200	20–25	Pleh
			 	170–190	15–20	
Pastrmka	1	2		190–210	20–25	Pleh
			 	180–200	15–20	

MESO	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura °C	Vreme	Posuda
Prasetina	2	3		190–210	75–85	Pleh
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Zečetine	1,5	3		180–200	60–65	Pleh
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Jagnjetina	1,5	3		190–210	50–55	Pleh
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Vekna od mesa	1,5	3		170–190	35–40	Posuda za kaserole
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Piletina	1,5	3		190–210	50–55	Pleh
				170–190	45–50	
Goveđe pečenje	2	3		190–210	35–40	Pleh
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	

KOLAČI I DEZERTI	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura °C	Vreme	Posuda
Biskvit torta	0,5	2		170–190	35–40	Kalup za tortu
				160–180	30–35	
Mafini	0,5	2		160–180	25–30	Pleh
				150–170	25–30	
Pita od jabuka	1	2		170–190	50–55	Pleh
				160–180	45–50	
Cheesecake	1	2		180–200	45–50	Kalup za cheesecake
				170–190		

4.2 Korišćenje monohromne kontrolne jedinice

Monohromna kontrolna jedinica se sastoji od jednobojnog LCD ekrana od 4.3 inča, sa 6 različitih dugmadi na dodir. Funkcija dugmadi na dodir je objašnjena ispod.



Opis funkcije	
	Uključivanje/isključivanje
	POKRETANJE/PAUZA
	NAZAD
	GORE/PLUS
	DOLE/MINUS
	Odaberi

Monohromna kontrolna jedinica je namenjena da pomogne korisnicima da lako koriste profesionalne recepte korišćenjem ugrađenih funkcija kuvanja.

Meniji Monohromne kontrolne jedinice, kao što su ručno ili automatsko kuvanje i njihovo podešavanje ke opisan ispod.

Ručno kuvanje

Možete podesiti postavke kuvanja korišćenjem ručnog kuvanja, uključujući 7 različitih funkcija kuvanja, temperaturu, funkciju pojačavanja, trajanje kuvanja, i vreme završetka kuvanja. Pratite korake

navedene ispod za kretanje kroz meni ručnog kuvanja.



- Koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za navigaciju glavnog menija.
- Pritisnite dugme **OK** za izbor „Ručnog kuvanja“ kada se isto pojavi na ekranu.

Za promenu bilo kog podešavanja, idite do željene funkcije korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**. Zatim izaberite podešavanje pritiskom dugmeta **OK**, izabrana funkcija će treptati. Dok ista trepće, koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za prilagođavanje podešavanja. Izbor će biti završen kada pritisnete dugme **OK**.

Ako je trajanje kuvanja podešeno na 00:00, kuvanje se nastavlja dok ručno ne isključite rernu.



Funkcija pojačavanja- boost

Za podešavanje funkcije pojačavanja, pritisnite dugme **OK** za izbor „Pojačavanja“ kada se isto pojavi na ekranu. Zatim izaberite podešavanje pritiskanjem dugmeta **OK**.

Koristite ovu funkciju da biste zagrejali rernu do željene temperature što je

moguće brže. Ovaj režim rada nije pogodan za kuvanje.



- Za pokretanje rada, dodirnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** i pojaviće se ekran kuvanja.



Ekran kuvanja

- Koristite **POKRETANJE/PAUZA** za pauziranje ili ponovo pokretanje kuvanja.
- Temperatura može da se promeni dodirivanjem dugmadi **GORE** i **DOLE**.
- Dugme **NAZAD** može da se koristi za navigaciju između funkcija rerne, temperature i vremena kuvanja, dok je neka funkcija kuvanja aktivna. Vrednost bilo koje specifikacije može da se promeni korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**.
- Dodirnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** za vraćanje u glavni meni. Zatim pritisnite dugme **NAZAD** za vraćanje na ekran kuvanja.

Automatsko kuvanje

Monohromna kontrolna jedinica ima ugrađene, prethodno determinisane

funkcije recepata koje možete izabrati u meniju Automatskog kuvanja. Treba samo da izaberete naziv željenog jela. Nije moguće da menjate bilo koji podešeni recept kao što možete podešavanja kuvanja, uključujući i vreme kuvanja i temperaturu, koji su već podešeni.

Pratite korake ispod za obavljanje automatskog kuvanja.



- Koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za navigaciju glavnog menija.

- Pritisnite dugme **OK** za izbor „Automatskog kuvanja“ kada se isto pojavi na ekranu.

U meniju Automatskog kuvanja moći ćete da izaberete kategoriju, naziv i težinu željenog recepta. Takođe ćete moći da menjate vreme završetka kuvanja.

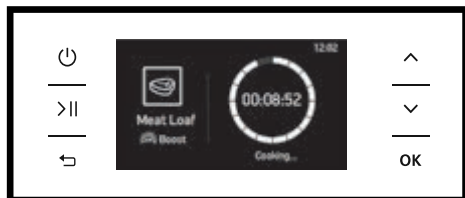


- Za promenu bilo koje specifikacije, krećite se kroz meni korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**, zatim pritisnite dugme **OK** za izbor željene specifikacije. Izabrana specifikacija će početi da trepće. Dok ista trepće, koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za promenu vrednosti specifikacije.

Pritisnite dugme **OK** za finalizovanje vaše promene.

 Stavite hranu na srednju policu da biste postigli najbolje rezultate kuvanja.

Pritisnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** za početak kuvanja. Pojaviće se ekran kuvanja kao što je prikazano ispod.



Ekran kuvanja

- Koristite dugme **POKRETANJE/PAUZA** za pauziranje ili ponovo pokretanje kuvanja.
- Za zaustavljanje kuvanja i vraćanje u glavni meni, pritisnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** a zatim dugme **NAZAD**.

Podešavanje

Opcije za vreme, svetlinu ekrana, čuvanje ekrana, ton zvučnog signala i jezik mogu se podesiti kroz meni Podešavanja. Takođe možete prikazati informacije o verziji softvera instaliranog u Vašoj rerni.



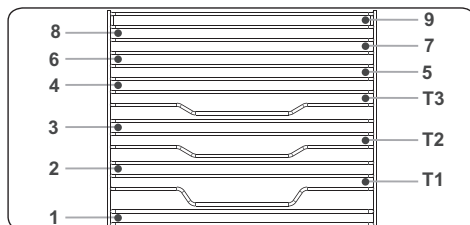
- Za promenu bilo koje specifikacije, krećite se kroz meni korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**, zatim pritisnite dugme **OK** za izbor željene specifikacije. Izabrana specifikacija

će početi da trepće. Dok ista trepće, koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za promenu vrednosti specifikacije. Pritisnite dugme **OK** za finalizovanje Vaše promene.

4.3 Dodatna oprema

EasyFix polica od žice

U potpunosti očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvoj upotrebi.



- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm prostora između poklopca ventilatora i dodataka.
- Obratite pažnju prilikom uklanjanja posuđa i/ili dodataka iz rerne. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice svoj prvobitan izgled i učinak.
- Plehovi i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 9.
- Teleskopske vodice mogu da se postave na nivoe T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Nivo 3 se preporučuje za kuvanje na jednom nivou.

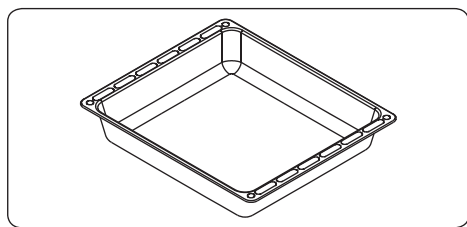
- Nivo T2 se preporučuje za kuvanje na jednom nivou sa teleskopskim vodičama.
- Nivo 2 i nivo 4 se preporučuju za kuvanje na dva nivoa.
- Nivo T1 i nivo T3 se preporučuju za kuvanje na dva nivoa sa teleskopskim vodičama.
- Žičana mreža mora da se postavi na nivo 3. Nivo T2 se koristi za žičanu mrežu na teleskopskim vodičama.

****Dodaci mogu da se razlikuju u zavisnosti od kupljenog modela.

Pleh dubok 8 cm

! **UPOZORENJE:** Pleh dubine od 8 cm je najbolje koristiti za kuvanja jela.

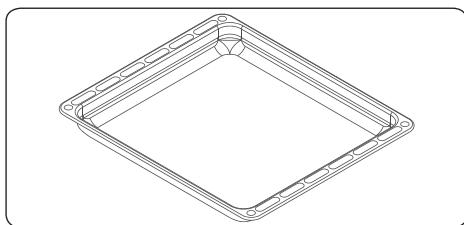
Postavite pleh na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen. Za najefikasniju upotrebu, stavite pleh na treću policu.



Duboki pleh

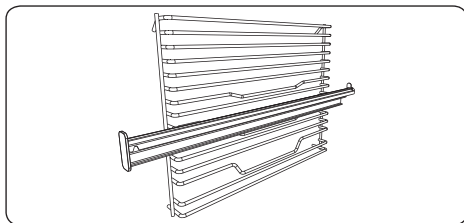
Duboki pleh je najbolje koristiti za kuvana jela.

Postavite pleh na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



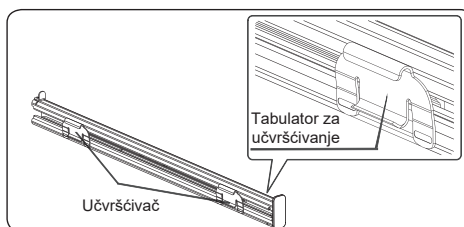
Polica od žice sa Easyfix polu teleskopskom vodičom

Polu teleskopska vodiča se izvlači do pola, da bi dopustila lak pristup hrani.

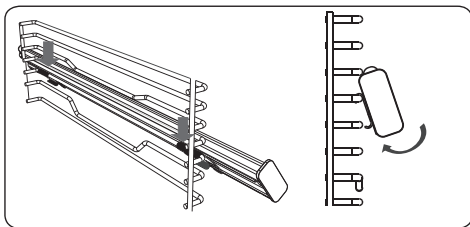


Teleskopske vodiče

U potpunosti očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvoj upotrebi.



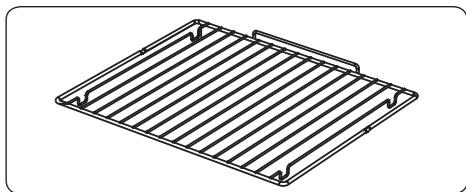
- Na svakoj teleskopskoj vodiči postoje učvršćivači koji Vam dopuštaju da ih skinete kada čistite ili im menjate mesto.
- Uklonite bočni deo. Pogledajte odeljak „Uklanjanje police od žice“.



- Okačite gornje učvršćivače teleskopske vođice na referentnu žicu bočnog nivoa i simultano pritisnite donje učvršćivače dok ne čujete da su učvršćivači legli na bočni nivo fiksne žičane police.
- Kako biste ih uklonili, držite prednju površinu vođice i ponovite prethodna uputstva naopako.

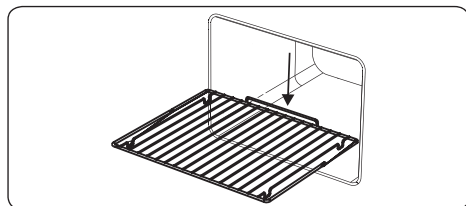
Žičana rešetka

Najbolje je koristiti žičanu rešetku za grilovanje i pripremu hrane u sudovima pogodnim za rerne.



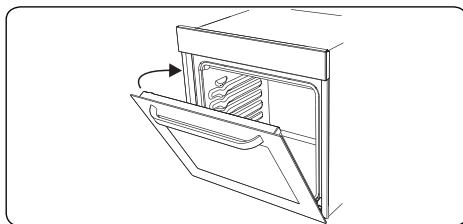
UPOZORENJE

Stavite rešetku na odgovarajuću policu u rerni i gurnite do kraja.



Mekano zatvaranje vrata rerne

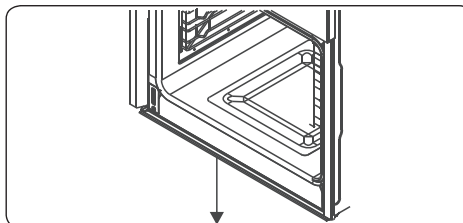
Vrata rerne se sama zatvaraju lagano kada ih pustite malo pre potpunog zatvaranja.



Sakupljač vode

U nekim slučajevima pri kuvanju, može da se javi kondenzacija na unutrašnjem staklu vrata rerne. Ovo nije greška u proizvodnji.

Otvorite vrata rerne u položaj roštiljanja i ostavite ih u ovom položaju 20 sekundi.



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 Čišćenje



UPOZORENJE: Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

Opšta uputstva

- Pre nego što počnete da koristite sredstvo za čišćenje Vašeg uređaja, proverite da li je prikladno i da li ga je preporučio proizvođač.
- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže čestice.

Ne koristite kaustične (korozivne) paste, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine rerne.



Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na Vašem uređaju.

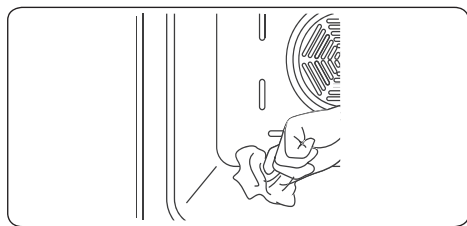
- U slučaju da Vam iscuri bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.



Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

- Unutrašnjost emajlirane rerne se najbolje čisti dok je rerna topla.
- Posle svake upotrebe obrišite rernu mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite rernu vlažnom krpom i osušite je.
- Potrebno je povremeno koristiti tečna sredstva za čišćenje da bi se temeljno očistila rerna.



Katalitičko čišćenje

Katalitičke obloge su instalirane unutar korita rerne. One predstavljaju matirane, svetlo obojene ploče na stranama i/ili matiranu ploču na pozadini rerne. Ove ploče rade na skupljanju bilo kakvih ostataka masti i ulja tokom kuvanja.

Obloge su samočistive absorpcijom masti i ulja i njihovim sagorevanjem do

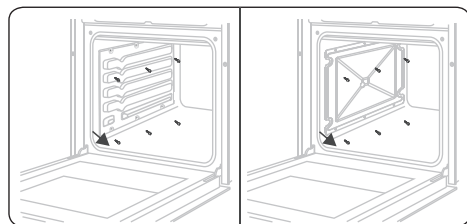
pepela, koji kasnije može lako da se skine sa dna pećnice vlažnom krpom. Obloge moraju biti porozne da bi bile efektivne. Obloge mogu izbledeti sa starošću uređaja.

Ako se na oblogu prospe velika količina masti to može smanjiti njenu efikasnost. Za prevazilaženje ovog problema, podesite rernu na maksimalnu temperaturu oko 20 - 30 minuta. Nakon što se rerna ohladi, obrišite dno rerne.

Nije preporučeno ručno čišćenje katalitičkih obloga. Oštećenje se javlja ako koristite alatke od čelične vune sa impregniranim sapunom ili bilo koje druge abrazive. Dodatno ne preporučujemo upotrebu aerosolnih sredstava za čišćenje obloga. Zidovi katalitičkih ploča mogu postati neefikasni usled viška masti. Višak masti se može odstraniti mekanom krpom ili sunderom natopljenim u vrućoj vodi, a ciklus čišćenja se može obaviti kao što je opisano.

Skidanje katalitičke obloge

Za skidanje katalitičke obloge, izvadite šrafove koji drže svaku katalitičku oblogu rerne.



Čišćenje staklenih delova

- Redovno čistite staklene delove Vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutrašnje i spoljašnje staklene

delove. Zatim, isperite ih i osušite temeljno suvom krpom.

Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

Redovno čistite delove Vašeg uređaja koji su od nerđajućeg čelika.

Obrišite delove od nerđajućeg čelika mekom krpom koja je natopljena samo vodom. Zatim ih osušite temeljno suvom krpom.

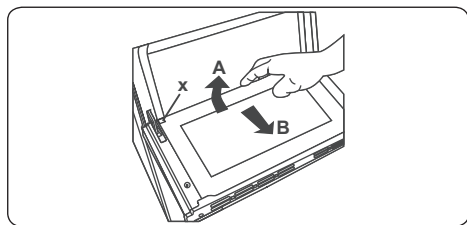
 Ne čistite delove od nerđajućeg čelika dok su još vrući od kuvanja.

 Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa delovima od nerđajućeg čelika duže vremena.

Skidanje unutrašnjeg stakla

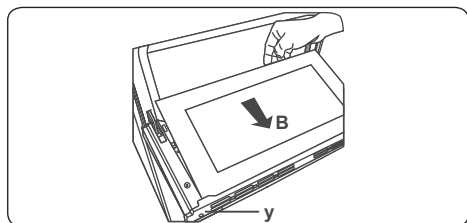
Pre čišćenja, staklo vrata rerne najpre je potrebno skinuti kao što je prikazano na slici.

1. Gurnite staklo u pravcu **B** i oslobodite ga sa držača (**x**). Izvucite staklo u pravcu **A**.

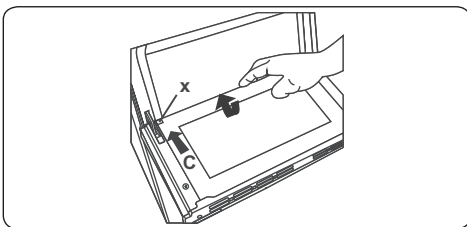


Za zamenu unutrašnjeg stakla:

2. Gurnite staklo prema i ispod lokacije držača (**y**), u pravcu **B**.



3. Stavite staklo ispod mesta držača (**x**) u pravcu **C**.

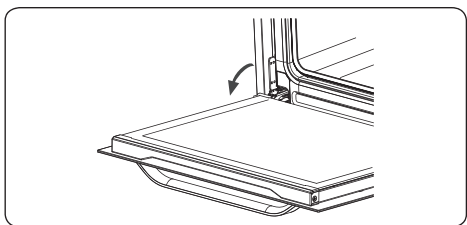


 Ako su vrata rerne od troslojnog stakla, treći sloj stakla može se skinuti na isti način kao i drugi sloj stakla.

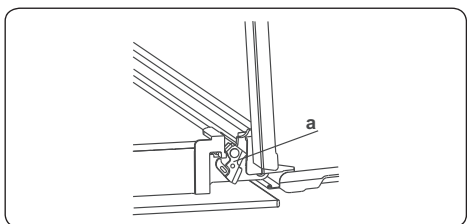
Skidanje vrata rerne

Pre čišćenja staklenih vrata rerne, morate skinuti vrata rerne, kao što je prikazano ispod.

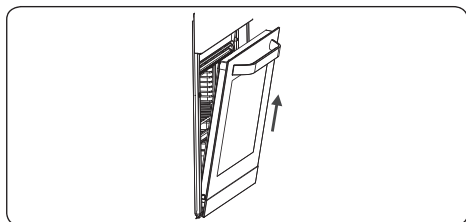
1. Otvorite vrata rerne.



2. Otvorite šarku za zaključavanje (**a**) (uz pomoć šrafcigera) do krajnjeg položaja.

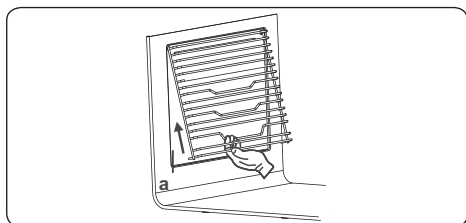


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



Skidanje bočnih rešetki

Za skidanje bočne rešetke, povucite je kao što je dato na prikazu. Nakon što je oslobodite iz okvira (a), podignite je prema gore.



5.2 Održavanje

! **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba vršiti samo ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar.

Promena svetiljke rerne

! **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

- Izvadite stakleni poklopac, zatim izvadite i sijalicu.

- Stavite novu sijalicu (otpornu na 300 °C) da zamenite sijalicu koju ste izvadili (230 V, 15-25 W, tip E14).
- Vratite stakleni poklopac na mesto i možete koristiti rernu.
- Proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti.
- Krajni korisnik ne može zameniti izvor svetlosti. Potrebna je služba post prodaje.
- Uključeni izvor svetlosti nije namenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



! Svetiljka je projektovana specijalno za upotrebu u kuhinjskim aparatima. Nije pogodna za osvetljavanje prostorija u domaćinstvu.

6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

6.1 Rešavanje problema

! Ako i dalje imate problem nakon što pređete ove osnovne korake za rešavanje problema, molimo Vas da stupite u kontakt sa ovlašćenim serviserom ili kvalifikovanim električarom.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Rerna se ne zagreva ili se nedovoljno zagreva.	Temperatura rerne nije pravilno podešena. Vrata rerne nisu zatvorena.	Proverite da li je kontrolni prekidač za temperaturu rerne pravilno podešen.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Svetlo u rerni (ako ga ima) ne radi.	Pregorela je sijalica. Napajanje je prekinuto ili isključeno.	Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.
Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.	Police rerne nisu pravilno postavljene.	Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police. Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate Vašeg kuvanja.
Dugmad tajmera ne mogu da se pritisnu pravilno.	Strana materija je zaglavljena između dugmadi tajmera. Model na dodir: na kontrolnoj ploči ima vlage. Podešena je funkcija zaključavanja dugmadi.	Uklonite stranu materiju i pokušajte ponovo. Uklonite vlagu i pokušajte ponovo. Proverite da li je podešena funkcija zaključavanja dugmadi.
Ventilator rerne (ako ga ima) bučno radi.	Vibriraju police u rerni.	Proverite da li je rerna ravna. Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rerne.
Ventilator za hlađenje nastavlja da radi nakon što je rerna isključena.	Elektronski-kontrolisani ventilator rerne se automatski uključuje izvesno vreme da bi ohladio rernu.	Ventilator se isključuje automatski kada su elektronske komponente dovoljno ohlađene.
Rerna se isključuje sama.	Elektronski kontrolisane rerne se isključuju automatski ako nijedna funkcija nije aktivna.	Rerna će se isključiti sama automatski radi uštede energije ako nijedna aktivnost nije preduzeta izvesno vreme nakon što ste je uključili ili na kraju programa kuvanja.
Ako su vrata otvorena tokom funkcije podrške ventilatora, unutrašnji ventilator će se zaustaviti.	Elektronski kontrolisane rerne sa prekidačem na vratima će zaustaviti kuvanje ako su vrata rerne otvorena.	To je normalna operacija uređaja, korisna kada kuvate hranu u cilju izbegavanja izlaženja prekomerne količine toplote. Kada su vrata zatvorena, rerna će ponovo pokrenuti normalni rad.

6.2 Transport

Ako je potrebno da izvršite transport proizvoda, koristite originalnu ambalažu i nosite ga u originalnom pakovanju. Pratite oznake za transport na ambalaži. Zalepite trakom sve posebne delove za proizvod da ne bi došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ako ne čuvate originalnu ambalažu, pripremite kutiju za transport tako da uređaj, a posebno njegove spoljašnje površine, bude zaštićen od oštećenja.

7. TEHNIČKI PODACI

7.1 Tabela energetske efikasnosti

Marka		 Eurolux
Model		EO8 F10TCTG BK EO8 F10TCTG WH
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	36,2
Indeks energetske efikasnosti- opšteprihvaćeno		105
Indeks energetske efikasnosti- sa ventilatorom		94,8
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (električne energije)- opšteprihvaćeno	kWh/ciklus	0,93
Potrošnja energije (električne energije) sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,84
Broj korita		1
Izvor napajanja		ELEKTRIČNI
Obim	l	80
Ova rerma je u skladu sa standardom EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije Rerna – Ukoliko je moguće spremajte jela zajedno. – Rernu zagrevajte kratko. – Nemojte produžavati vreme pečenja. – Nemojte zaboraviti da isključite rernu posle pečenja. – Nemojte otvarati vrata rerne u toku pečenja.		

Simbol	Tip	Značenje
	UPOZORENJE	Rizik od ozbiljne povrede ili smrti
	RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA	Rizik od visokog napona
	POŽAR	Upozorenje: Rizik od požara / zapaljivi materijali
	PAŽNJA	Rizik od povrede ili štete
	VAŽNA NAPOMENA	Pravilno rukovanje sistemom

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.

СОДРЖИНА

1. УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ.....	52
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА	57
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	59
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ	60
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	70
6. ОТСТРАНУВАЊЕ НА ДЕФЕКТИ И ТРАНСПОРТ	73
7. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	75

1. УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ

- Пред употреба на уредот внимателно прочитајте ги овие упатства и сочувајте ги на погодно место за консултација кога ќе имате потреба.
- Ова упатство за употреба е изготвено за повеќе модели, па затоа Вашиот уред може да нема некоја од тука опишаните функции. Поради тоа, важно е да обрнете посебно внимание на цртежите и списокот со ознаки кога го читате упатството за употреба.

1.1 Општи предупредувања за безбедност

- Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и знаење, ако се под надзор или се обучени за користењето на уредот на безбеден начин и ги разбираат потенцијалните опасности. Децата не треба да си играат со уредот.

Чистење и одржување на уредот не смеат да го вршат деца без надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Уредот и неговите пристапни делови се вжештуваат за време на употреба. Треба да внимавате да одбегнете допир со загреаните делови. Деца помали од 8 години треба да стојат подалеку освен ако се под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУ-

ВАЊЕ: Опасност од пожар: Не оставајте предмети врз површините за готвење.

ПРЕДУПРЕДУ-

ВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете можност од струен удар.

- Не ракувајте со уредот преку надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- За време на користењето уредот се загрева. Треба

да внимавате да не ги допирате грејните тела во рерната.

- Рачките може да се загреат за кусо време во текот на користењето.
- Не користете силни абразивни средства за чистење или жица за чистење на стаклото на вратата на рерната и други површини. Можно е површините да се изгребат, а тоа може да доведе до кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на пареа за чистење на производот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да ја избегнете опасноста од струен удар, проверете дали уредот е исклучен пред да ја менувате светилката.

 **ВНИМАНИЕ:** Пристапните делови можат да се

загреат при готвење или печење на грил. Чувајте ги малите деца подалеку од уредот за време на негово-то користење.

- Уредот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на уредот треба да вршат само овластени сервисни техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. На никаков начин не менувајте ги и не ги модифицирајте карактеристиките на уредот. Несоодветните осигурувачи за грејната плоча може да предизвикаат несреќни случаи.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуција (природата и притисокот на гасот или електричниот напон и фреквенцијата) и спецификациите на уредот се компатибилни. Спецификациите за овој уред се наведени на етикетата.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој уред е произведен само за готвење храна и е наменет само за употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за други цели или за друга примена, како што е употреба во

комерцијални услови или за за-топлување на простории.

- Рачките на вратата од рерната не користете ги за подигање или преместување на уредот.
- Неопходно е да ги преземете сите мерки за безбедност за да си ја загарантирате сигурноста. Бидејќи стаклото може да се скрши, мора да бидете внимателни да не го изгребете за време на чистење. Не го удирајте стаклото со предметите за готвење.
- Внимавајте за време на монтирањето да не го притиснете или оштетите кабелот за напојување. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или лице со слични квалификации, со цел да се избегне опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Децата и животните чувајте ги подалеку од уредот.

1.2 Предупредувања за монтирање

- Не го вклучувајте уредот пред целосно да биде монтиран.
- Уредот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за оштетувања што се предизвикани од неправилно поставување и мон-

тирање на уредот од страна на неовластени лица.

- Кога ќе го распакувате уредот, проверете дали е оштетен при транспорт. Во случај на каков било дефект, не користете го производот и веднаш контактирајте квалификуван техничар. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, хефталки, стиропор итн.) може да бидат штетни за децата и тие треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го уредот од атмосферски влијанија. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Сите материјали околу уредот (на пр. шкафовите) треба да можат да издржат минимална температура од 100 °C.
- Уредот несмее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

1.3 За време на употреба

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да почувствувате слаба миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на грејните тела. Ви предлагаме, пред да ја користите рерната за првпат, да ја оставите празна и да ја вклучите на максимална температура 45 минути. Внимавајте просторијата во која е монтиран производот да има добро проветрување.

- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на готвење. Жешката пареа од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека уредот работи, не ставајте запаливи материјали во него или близу до него.
- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да ја вадите или свртите храната во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да дојде до прегревање.
- Кога готвите, не ставајте садови или тави за печење директно на дното на рерната. Дното може да стане премногу жешко и може да дојде до оштетување на производот.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се накосуваат. Внимавајте да не ја истурите жешката храна кога ја вадите од рерната.
- Не оставајте ништо на отворената врата од рерната. Тоа може да ја наруши рамнотежата на рерната или да ја оштети вратата.
- Не закачувајте крпи за раце, крпи за садови или други крпи на уредот или на неговите рачки.

1.4 При чистење и одржување

- 

Не оставајте ја рерната без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие можат да се запалат на високи температури. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло. Наместо тоа исклучете ја рерната и покријте го садот со неговиот капак или со противпожарно ќебе.
- Проверете дали апаратот е исклучен од струја пред да вршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги копчињата за управување за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога е неопходно.
- Ако не планирате да го користите производот подолго време, исклучете го од главниот прекинувач.
- Проверете дали копчињата за управување со уредот секогаш се во позиција „0“ (стоп) кога не го користите.

СЕ Декларација за усогласеност

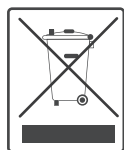


Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој уред е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.



Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.



Исфрлање на стар апарат

Овој симбол на производот или на неговото пакување значи дека овој производ не треба да се третира како домашен отпад. Наместо тоа, треба да се однесе на соодветно место за собирање и рециклирање на електрична и електронска опрема. Ако се погрижите овој производ да биде депониран на соодветен начин, ќе помогнете за спречување на можните негативни последици по животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат поради несоодветно фрлање на овој про-

извод. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ги локалните власти, службата за собирање отпад или продавницата од каде што го купивте производот.

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој уред мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој прирачник и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреди и оштетувања за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалното напојување (напонот на струјата и фреквенцијата) е соодветно на поставките на уредот. Условите за користење на овој уред се посочени на етикетата.
- Треба да ги почитувате законите, уредбите, директивите и стандардите кои се во сила во земјата каде што се користи (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање согласно регулативите итн.).

2.1 Совети за инсталатерот

Општи упатства

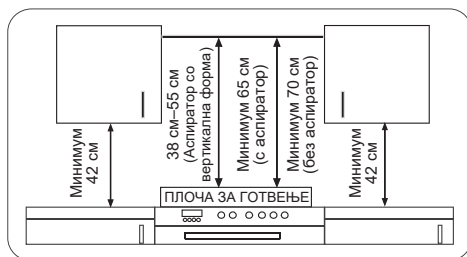
- Откако ќе го отстраните материјалот со кој е спакуван уредот и неговите додатоци, проверете дали уредот е оштетен. Ако се сомневате дека има какво било оштетување, не користете го уредот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Внимавајте во непосредна близина да нема запаливи материјали, како

завеси, масло, крпи итн., коишто можат да се запалат.

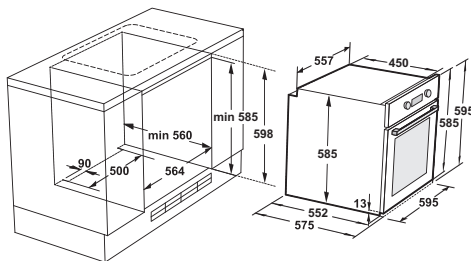
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу уредот мора да бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Уредот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

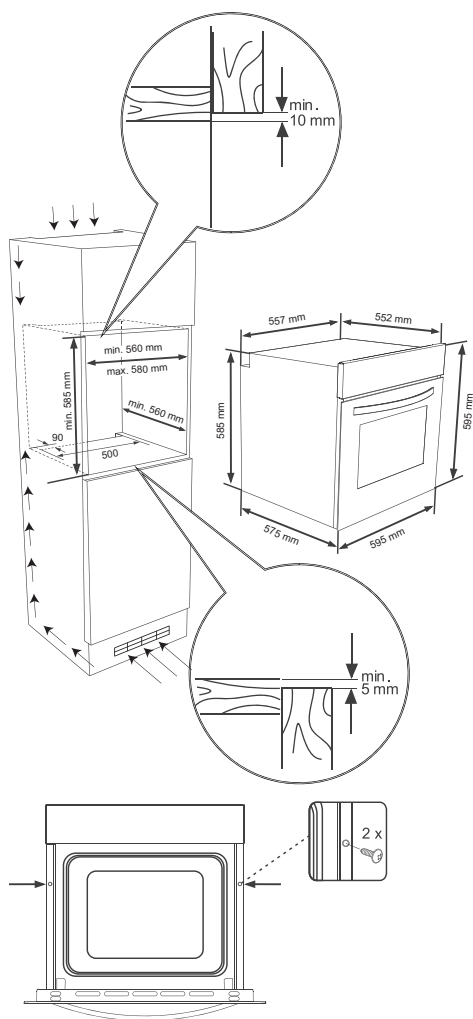
2.2 Монтирање на рерната

Уредите се доставуваат со комплект за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

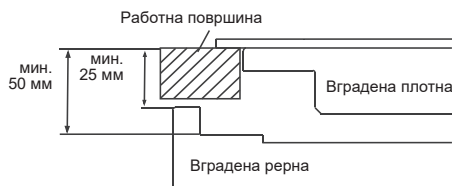


МОНТАЖА НА ВГРАДЕНА РЕРНА





Поставете ја рерната во кујнскиот елемент туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 завртки во отворите на рамката. Затегнете ги завртките затоа што рамката од рерната треба да допира до површината на дрвениот кујнски елемент.



Ако рерната е инсталирана под плотната за готвење, растојанието помеѓу нејзиниот горен панел и плотната мора да биде минимум 50 мм, а растојанието помеѓу работната површина на кујната и горниот дел на панелот за управување мора да биде минимум 25 мм.

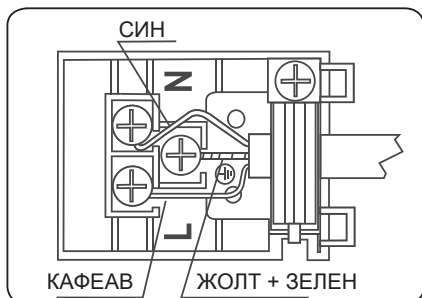
2.3 Електрично поврзување и безбедност

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој уред треба да го изведе овластен сервис или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој прирачник и во согласност со тековните локални прописи.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

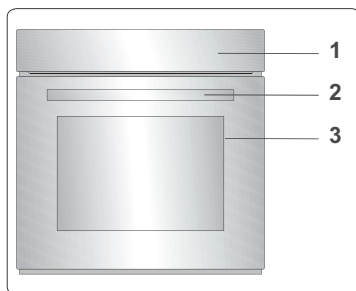
- Пред да го вклучите уредот во електрично напојување, мора да проверите дали напонот на уредот (обележан на плочката за идентификација на уредот) е соодветен со достапниот напон на мрежата за напојување, а електричната инсталација за напојување треба да може да работи на моќноста на уредот (исто така наведена на плочката за идентификација).
- Осигурете се дека при инсталацијата се користат изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.

- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на уредот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја преку приклучок, мора да се користи мултиполарен разделник (со најмалку 3 mm простор меѓу контактите) за да се испочитуваат безбедносните прописи.
- Уредот е дизајниран за електрично напојување со струја од 220-240 V ~. Ако вашето напојување е различно, контактирајте овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да може да се поврзе на уредот, дури и ако уредот е поставен на предната страна од шкафот.
- Осигурете се дека сите поврзувања се добро зацврстени.
- Фиксирајте го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на приклучната кутија е поставено на приклучната кутија.



3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

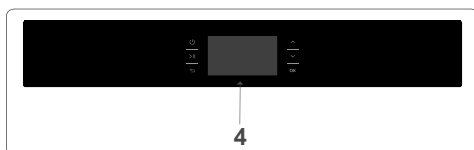
Важно: Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.



Листа на делови

1. Контролна табла
2. Рачка на вратата на рерната
3. Врата на рерната

Контролна табла

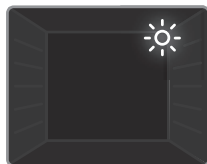


4. Тајмер

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

Функции на рерната

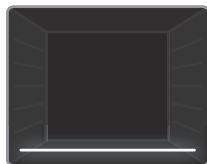
*Функциите на рерната може да се разликуваат заради моделот на производот.



Светилка во рерната: Ќе се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена додека е вклучена функцијата за готвење.

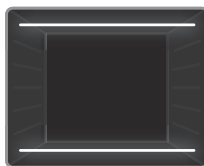


Функција за одмрзнување: Индикаторите на рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За користење на функцијата за одмрзнување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица на рерната од долу нагоре. Се препорачува да поставите тава под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа само ќе помогне да се одмрзне.



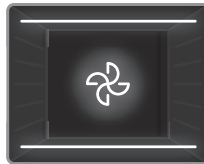
Функција на долен грејач: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долниот грејач ќе започне да работи. Функцијата на долен грејач е совршена за загревање пица, бидејќи топлината доаѓа од дното на рерната и ја загрева храната. Оваа

функција е соодветна за загревање на храната наместо готвење.



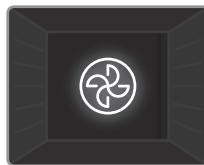
Функција за статично готвење:

Термостатот на рерната и светлата за предупредување ќе се вклучат, а долните и горните грејачи ќе започнат да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина која обезбедува рамномерно готвење на храната. Идеална е за приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее 10 минути и со оваа функција најдобро е да се готви само на една полица во исто време.



Функција на вентилатор:

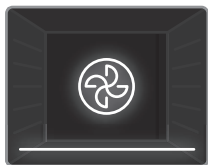
Термостатот на рерната и светлата за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува претходно да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Турбо функција:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат

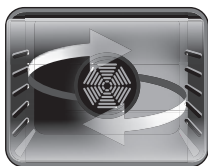
и прстенот од грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Турбо функцијата рамномерно ја распоредува топлината во рерната, така што сета храна на сите полици може рамномерно да се готви. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Функција за пица:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и прстенот и долните и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат.

Оваа функција е идеална за печење храна, како пица, рамномерно за краток временски период. Додека вентилаторот подеднакво ја распределува топлината во рерната, долниот грејач обезбедува печење на храната.

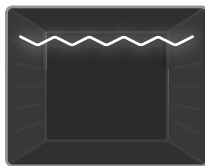


Функција 3D:

Термостатот и сијаличките за предупредување ќе се вклучат, а прстенот

од грејачи, горниот грејач, долниот елемент и вентилаторот ќе започнат да работат.

Функцијата 3D ја распоредува топлината рамномерно и брзо во рерната за да може сета храна на сите полици да се готви рамномерно. Времето за готвење ќе биде пократко од другите функции. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



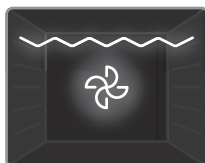
Функција на грил:

Термостатот на рерната и светлата за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе

започне да работи. Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните полици на рерната. Малку намачкајте ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во средината на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува претходно да ја оставите рерната да се загрева околу 10 минути.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

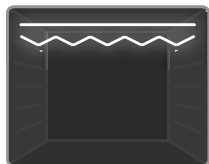


Функција на грил со вентилатор:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување

ќе се вклучат и грејачите за грил и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е идеална за печење на подебели парчиња храна. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

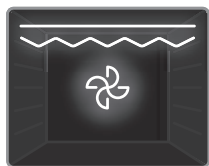


Функција за побрзо печење со грил:

Термостатот на рерната и светлата за предупредување ќе

се вклучат и горните грејачи и грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење и за печење на храна со поголема површина, на пример месо. Користете ги горните полици на рерната. Малку намачкајте ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува претходно да ја оставите рерната да се загрева околу 10 минути.

! Предупредување: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



Функција на двоен грил со вентилатор:

Термостатот на рерната и светлата за предупредување

ќе се вклучат, а грејачите за грил како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил

на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење.

Користете ги горните полици на рерната. Малку намачкајте ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во средината на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева околу 10 минути.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

4.1 Маса за готвење

ПРЕДЈАДЕЊА	Тежина	Позиција на тавата	Функција за готвење	Температура	Време	Сад
Печен ориз	0,35	1		180–200	45–50	Плиток сад за рерна
			 	170–190	35–40	
Пита од зеленчук	1,5	2		190–210	55–60	Плиток сад
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печени компири	1	3		180–200	60–65	Тава
			 	180–200	50–55	
Пица	0,65	3		190–210	20–25	Решетка
		2		170–190	15–20	
Солен колач	1,5	2		180–200	45–50	Калап за колач
			 	160–180	45–50	

РИБА	Тежина	Позиција на тавата	Функција за готвење	Температура	Време	Сад
Ослич	1,5	3		190–210	25–30	Тава
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Лосос во подмачкана хартија	1	3		180–200	20–25	Тава
			 	170–190	15–20	
Пастрмка	1	2		190–210	20–25	Тава
			 	180–200	15–20	

МЕСО	Тежина	Позиција на тавата	Функција за готвење	Температура	Време	Сад
Мало прасе	2	3		190–210	75–85	Тава
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Зајак	1,5	3		180–200	60–65	Тава
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Јагне	1,5	3		190–210	50–55	Тава
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Бут, плешка	1,5	3		170–190	35–40	Огноотпорен сад
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Пиле	1,5	3		190–210	50–55	Тава
				170–190	45–50	
Печено говедско	2	3		190–210	35–40	Тава
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	

КОЛАЧИ И ДЕСЕРТИ	Тежина	Позиција на тавата	Функција за готвење	Температура	Време	Сад
Колач од пандишпан	0,5	2		170–190	35–40	Калап за колач
			 	160–180	30–35	
Колачи /мафини/	0,5	2		160–180	25–30	Тава
			 	150–170	25–30	
Пита со јаболко	1	2		170–190	50–55	Тава
			 	160–180	45–50	
Чискејк	1	2		180–200	45–50	Калап за чискејк
			 	170–190		

4.2 Употреба на монохромната контролна единица

Монохромната контролна единица се состои од 4,3-инчен монохромен LCD екран со 6 различни копчиња на допир.

Функцијата на копчињата на допир е опишана подолу.



Опис на функција	
	ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ
	ПОЧЕТОК/ПАУЗА
	ГОРЕ/ПЛУС
	НАЗАД
	ДОЛУ/МИНУС
	Изберете

Монохромната контролна единица е дизајнирана да им помогне на корисниците лесно да користат професионални рецепти со помош на вградени функции за готвење.

Менијата на монохромната контролна единица, како рачно или автоматско готвење и нивните поставки, се опишани подолу.

Рачно готвење

Можете да ги нагудувате поставките за готвење со употреба на рачно готвење, вклучувајќи ги 7-те различни функции за готвење, температурата, функцијата за засилување, траењето

на готвењето и времето за крај на готвењето. Следете ги чекорите кои се дадени подолу за да се движите низ мениото Рачно готвење.



- Користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да се движите низ главното мени.
- Притиснете го копчето **ОК** за да изберете „Рачно готвење“ кога ќе се појави на екранот.

За да промените која било од поставките, движете се до посакуваната функција со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**. Потоа, изберете поставка со притискање на копчето **ОК**, избраната функција ќе трепка. Додека трепка, користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да ја нагодите поставката. Бирањето ќе се финализира кога ќе притиснете на копчето **ОК**.



Ако траењето на готвењето е поставено како **00:00**, готвењето ќе продолжи додека рачно не ја исклучите рерната.



Функција за засилување

За да ја поставите функцијата за засилување, притиснете го копчето **ОК**

за да изберете „**Засилување**“ кога ќе се појави на екранот. Потоа, изберете ја поставката со притискање на копчето **ОК**.

Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната на посакуваната температура што е можно побрзо. Овој режим не е соодветен за готвење.



- Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната на посакуваната температура што е можно побрзо. Овој режим не е соодветен за готвење.



- За да започнете некоја операција, допрете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** и ќе се појави екранот за готвење.

Екран за готвење

- Користете **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да паузирате или да продолжите со готвење.
- Температурата може да се промени со допирање на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**.
- Копчето **НАЗАД** може да се користи за движење низ функциите на рерната, температура и време на готвење, додека е активна која било

функција за готвење. Вредноста на која било спецификација може да се измени со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**.

- Допрете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да се вратите на главното мени. Потоа, притиснете го копчето **НАЗАД** за да се вратите на екранот за готвење.

Автоматско готвење

Монохромната контролна единица има вградени, однапред утврдени, функции за рецепти кои може да ги бирате во мениот за Автоматско готвење. Ќе може да го изберете само името на посакуваното јадење. Нема да може да менувате ни една од поставките на рецептите, бидејќи поставките за готвење, вклучувајќи го траењето на готвењето и температурата, се веќе поставени.

Следете ги чекорите кои се дадени подолу за да извршите автоматско готвење.



- Користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да се движите низ главното мени.
- Притиснете го копчето **ОК** за да изберете „**Автоматско готвење**“ кога ќе се појави на екранот.

Во мениот за Автоматско готвење, може да ја изберете категоријата, името и тежината на посакуваниот рецепт.

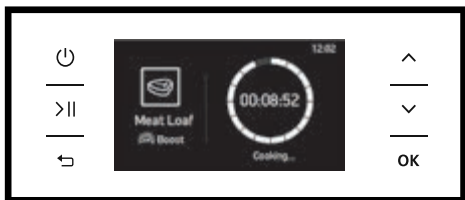
Може да се менува и времето за крај на готвењето.



- За да промените која било од спецификациите, движете се низ мени-то со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**, потоа притиснете го копчето **ОК** за да ја изберете посакуваната спецификација. Избраната спецификација ќе почне да трепка. Додека трепка, користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да ја промените вредноста на спецификацијата. Притиснете го копчето **ОК** за да ја финализираате промената.

 Ставете храна на средната полица за да постигнете најдобри резултати.

Притиснете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да започне готвењето. Ќе се појави екранот за готвење, како што е покажано подолу.



Екран за готвење

- Користете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да паузирате или да продолжите со готвење.
- За да го запрете готвењето и да се вратите на главното мени, при-

тиснете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА**, а потоа копчето **НАЗАД**.

Поставувања

Опциите за време, светлост на екранот, заштита на екранот, тон на зуењето и јазикот може да се постават преку мени-то Поставки. Исто така, можете да прикажете информации за верзијата на софтверот кој е инсталиран на Вашата рерна.

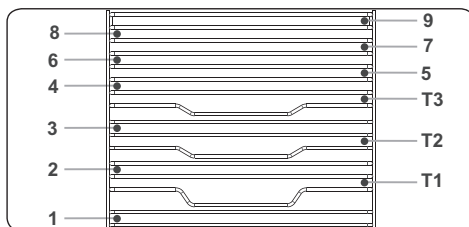


- За да промените која било од спецификациите, движете се низ мени-то со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**, потоа притиснете го копчето **ОК** за да ја изберете посакуваната спецификација. Избраната спецификација ќе почне да трепка. Додека трепка, користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да ја промените вредноста на спецификацијата. Притиснете го копчето **ОК** за да ја финализираате промената.

4.3 Додатоци

Метална решетка EasyFix

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа пред првата употреба.



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете растојание од најмалку 1 cm од капакот на вентилаторот.
- Внимавајте при вадењето на сатовите или додатоките од рерната. Жешката храна или додатоци може да предизвикаат изгореници
- Додатоките може да се деформираат од топлината. Штом ќе се изладат, ќе им се врати нивниот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 9.
- Телескопските шини може да се позиционираат на нивоата T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со помош на телескопски шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.
- Нивото T1 и нивото T3 се препорачуваат за готвење на две нивоа со помош на телескопски шини.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопски шини.

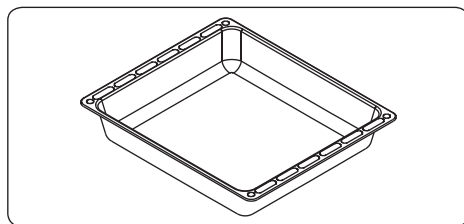
****Додатоките може да се разликуваат во зависност од купениот модел.

Длабока тава од 8 cm

Длабоката тава од 8 cm се користи за динстање.

Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена. За најефикасна употреба, ставете ја тавата на третата полица.

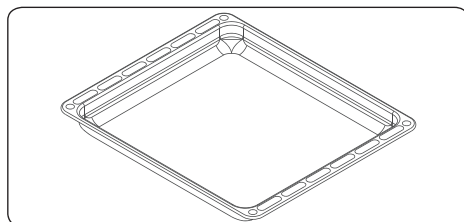
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Длабоката тава од 8 cm не треба да се користи на првата (најниската) полица. Не се препорачува истовремено готвење во две длабоки тави од 8 cm.



Длабока тава

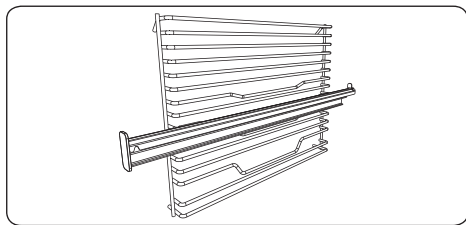
Длабоката тава најдобро е да се користи за динстање.

Ставете ја тавата на која било полица и поттурнете ја до крај, за да се уверите дека е правилно наместена.



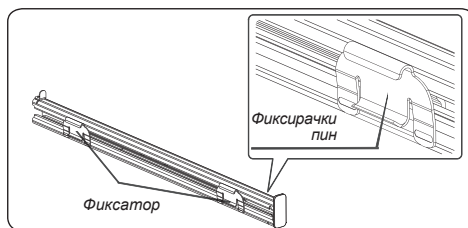
Жичана решетка со полу-телескопска шина Easyfix

Полу-телескопската шина се извлекува на надвор речиси до половината за да овозможи лесен пристап до храната.

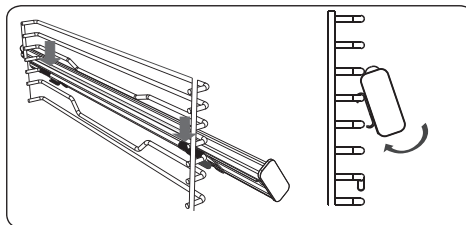


Телескопски шини

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа пред првата употреба.



- На секоја телескопска шина има прицврстувачи кои можете да ги отстраните за чистење и за промена на позицијата.
- Отстранете го страничниот лизгач. Погледнете го делот „Отстранување на странична решетка“.

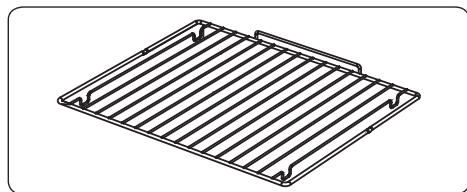


- Закачете ги горните прицврстувачи од телескопската шина на страничниот жлеб на соодветно ниво и истовремено притиснете ги долните прицврстувачи сè додека не слушнете како прицврстувачите клапнуваат на жицата за фиксирање на ниво на страничната решетка.

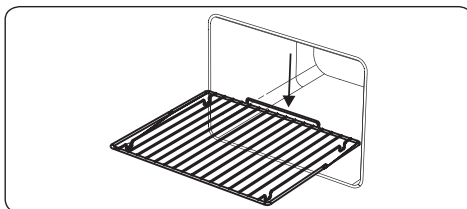
- За да ја отстраните, фатете ја предната страна на шината и повторете ги претходните инструкции во обратен редослед.

Решетка

Решетката за скара најдобро е да се користи за печење или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.

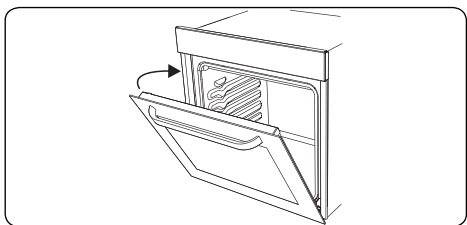


- ! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Поставете ја решетката правилно на соодветното ниво во рерната и турнете ја до крај.



Врата на рерна со систем за тивко и бавно затворање

Вратата на рерната сама се затвора полека кога ќе ја пуштите токму пред позицијата за затворање.



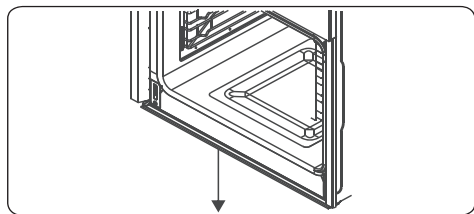
Собирач на вода

Во одредени случаи, додека готвите може да се појави кондензација на внатрешното стакло на вратата на рерната. Тоа не е неисправност на производот.

Отворете ја вратата на рерната во позиција за печење и оставете ја во оваа позиција околу 20 секунди.

Водата ќе истече во собирачот.

Изладете ја рерната и избришете ја внатрешноста на вратата со сува крпа. Оваа постапка треба да се врши редовно.



5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 Чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред чистење, исклучете го уредот и оставете го да се излади.

Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на уредот, проверете дали се соодветни и дали се препорачани од производителот.
- Користете крем или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините за готвење.



Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички,

бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на уредот.

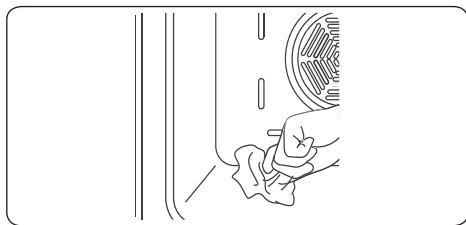
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете ја за да спречите оштетување на деловите.



Не употребувајте чистачи на пара за чистење на деловите на уредот.

Чистење на внатрешноста на рерната

- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа и исушете ја.
- Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење од време навреме, за целосно да ја исчистите рерната.



Каталитско чистење

Во внатрешноста на рерната се монтирани каталитички плочи. Тие се матирани панели во светла боја на страните или матираниот панел на задниот дел од рерната. Во нив се собираат остатоците од маснотии и масло за време на готвење.

Плочата се чисти самата со апсорбирање на мастите и маслата коишто

ги согорува до пепел, која потоа може лесно да се отстрани од дното на рерната со влажна крпа. Панелот мора да биде порозен за да биде ефикасен.

Панелот може да се обезбои со тек на времето.

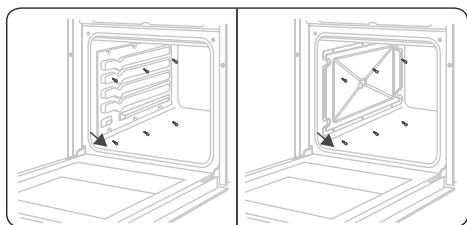
Ако на панелот се истури голема количина маснотија, тоа може да му ја намали ефикасноста. За да го надминете тој проблем, поставете ја рерната на максимална температура за околу 20 – 30 минути. Избришете го дното на рерната откако ќе се излади.

Не се препорачува рачно чистење на каталитичките панели. Ако користите сунѓер од челична волна која содржи сапун или какви било други абразивни средства, ќе дојде до оштетување. Покрај тоа, не се препорачува употреба на аеросолни чистачи за панелите. Сидовите на каталитичките панели може да ја изгубат ефикасноста поради вишокот маснотии.

Вишокот маснотии може да се отстрани со мека крпа или сунѓер натопени во жешка вода, а циклусот на чистење може да се изврши како што е опишано погоре.

Отстранување на каталитички панел

За да ја отстраните каталитичкиот панел, извадете ги завртките со кои е прицврстен секој каталитички панел за рерната.



Чистење на стаклените делови

- Редовното чистење на стаклените делови на уредот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има такви)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на уредот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.



Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.

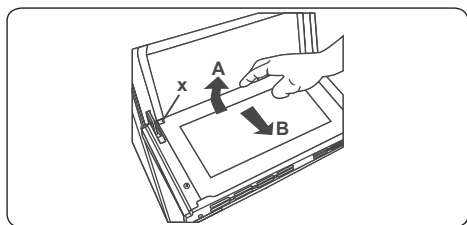


Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати подолго време да стои на деловите од не'рѓосувачки челик.

Отстранување на внатрешното стакло

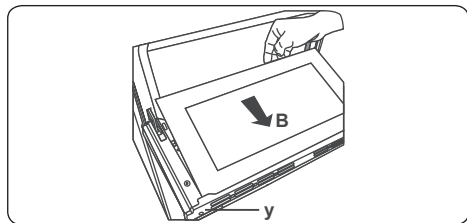
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

1. Поттурнете го стаклото во насока на **В** за да го ослободите од стегачот за фиксирање (**х**). Повлечете го стаклото во насока на **А**.

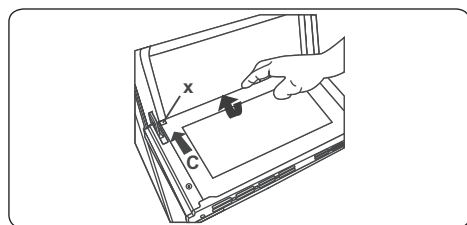


За да го вратите назад внатрешното стакло:

2. Поттурнете го стаклото кон и под стегачот (y), во насока на **В**.



3. Наместете го стаклото под стегачот (x) во насока на **С**.

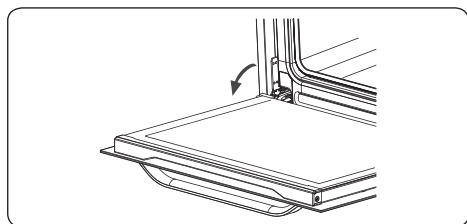


 Ако вратата на рерната е од тројно стакло, третиот стаклен слој може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

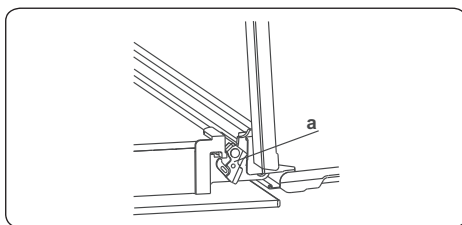
Вадење на вратата на рерната

Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано подолу.

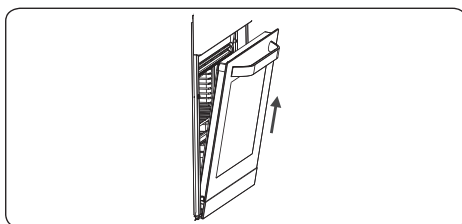
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Отворете го механизмот за зацврстување (a) (со одвртка) до крај.

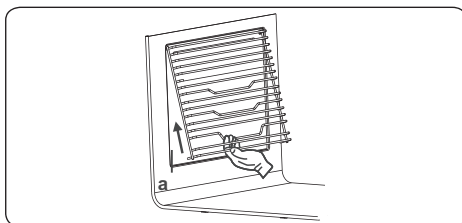


3. Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



Вадење на страничната жичаната решетка

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата. Откако ќе ја ослободите од спојниците (a), подигнете ја нагоре.



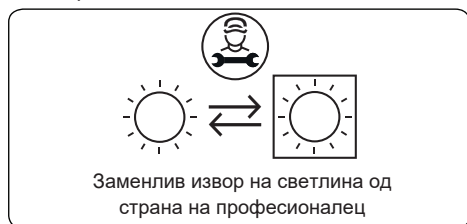
5.2 Одржување

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој уред треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

Менување на светилката во рерната

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го уредот и освете го да се излади.

- Извадите ја стаклената леќа, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ја стаклената леќа и може да ја користите рерната.
- Производот содржи извор на светлина со G класа на енергетска ефикасност.
- Крајниот корисник не може да го заменува изворот на светлина. Потребна е постпродажна услуга.
- Вклучениот извор на светлина не е наменет за употреба во други апликации.



 Светилката е дизајнирана конкретно за употреба на уреди за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

6. ОТСТРАНУВАЊЕ НА ДЕФЕКТИ И ТРАНСПОРТ

6.1 Отстранување на дефекти

 Ако сè уште имате проблем уредот откако ќе направите проверка на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува.	Уредот е исклучен.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Сијаличката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на сидниот приклучок.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.

Проблем	Можна причина	Решение
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Избришајте ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.
Охлаждациот вентилатор продолжува да работи и след изключување на фурната.	Електронно контролираниот вентилатор на фурната автоматично работи за определен период от време, за да охлади фурната.	Вентилаторът се изключва автоматично, кога електронните компоненти се охладат доволно.
Фурната се е самоизключила.	Електронно контролираните фурни се изключуваат автоматично, ако не работи никаква функција.	Фурната ќе се изключи автоматично, за да спести енергија, ако не се предприемат други дејствија во рамките на определен период от време след вклучувањето или след крај на дадена програма за готвење.
Ако вратата се отвори по време на функција с вентилатор, внатрешниот вентилатор ќе спре.	Електронно контролираните фурни со превключувач на вратата ќе спрат да готвят, ако вратата на фурната се отвори.	Това е нормална работа на уредот, корисна при готвење на храна, за да се избегне прекомерното пуштање на топлина. Кога вратата се затвори, фурната ќе се рестартира до нормална работа.

6.2 Транспорт

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, ќе биде заштитен од надворешни влијанија.

7. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

7.1 Табела со енергетска ефикасност

Марка		Eurolux
Модел		EO8 F10TCTG BK EO8 F10TCTG WH
Тип на фурна		ЕЛЕКТРИЧНА
Тежина	kg	36,2
Енергетски индекс на ефикасност - стандарден		105
Енергетски индекс на ефикасност - со вентилатор		94,8
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - стандардно	kWh/cycle	0,93
Потрошувачка на енергија (струја)- со вентилатор	kWh/cycle	0,84
Број на фурни		1
Извор на напојување		ЕЛЕКТРИЧНА
Зафатнина		80
Ова рерна е соодветна на стандардот 60350-1		
Совети за штедење на енергија Фурна – Приготвувајте ги јадењата истовремено, ако тоа е можно – Загревајте ја рерната кратко – Не го продолжувајте времето за готвење. – Не заборавате да ја исклучите рерната пред завршување на готвењето. – Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето..		

Слика	Тип	Значење
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризик од сериозна повреда или смрт
	ОПАСНОСТ ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР	Опасност од висок напон
	ПОЖАР	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	ВНИМАНИЕ	Ризик од повреда или оштетување на имот
	ВАЖНО / НАПОМЕНА	Правилно ракување со системот

Të nderuar klient!

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

PËRMBAJTJA

1. UDHËZIME SIGURIE.....	77
2. INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM	82
3. VEÇORITË E PRODUKTIT	84
4. PËRDORIMI I PRODUKTIT	85
5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA	95
6. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI	99
7. TË DHËNAT TEKNIKE	100

1. UDHËZIME SIGURIE

- Lexoni me kujdes dhe plotësisht këto udhëzime para se ta përdorni pajisjen dhe mbajini në një vend të përshtatshëm për referencë në të ardhmen kur është e nevojshme.
- Ky manual është përgatitur për më shumë se një model andaj pajisja juaj mund të mos ketë disa veçori të përshkruara më poshtë. Prandaj është me rëndësi t'i kushtoni vëmendje të veçantë çdo figure përderisa lexoni manualin e përdorimit.

1.1 Paralajmërimet të përgjithshme sigurie

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës prej 8 vjeç e më lart, si dhe për personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore apo mendore apo për ata që kanë mungesë përvoja nëse u bëhet mbikqyrja apo u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikqyrje.

⚠️ PARALAJMËRIM:
Pajisja dhe pjesët e saj të qasshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes kur preken elementet e nxehjes. Mbajini fëmijët nën moshën 8 vjeçare larg përveçnëse janë vazhdimisht nën mbikqyrje.

⚠️ ⚠️ PARALAJMËRIM:
Rrezik nga zjarri: Mos i lini gjësendet mbi sipërfaqet e gatimit.

⚠️ ⚠️ PARALAJMËRIM:
Në rast se sipërfaqja është plasaritur, e fikni pajisjen për të mënjeluar mundësinë e goditjes elektrike.

- Mos e përdorni pajisjen me kohëmatës të jashtëm ose sistem të veçantë kontrolli në distancë.
- Gjatë përdorimit pajisja nxehet, duhet kushtuar kujdes dhe duhet shmanhur prekjen e elementeve të nxehura brenda furrës.

- Dorezat mund të nxehen pas një periudhe të shkurtë të përdorimit.
- Mos përdorni pastrues të ashpër, gërryes metalik të fortë për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqet e tjera. Ato mund ta gërvishtin sipërfaqen duke shkaktuar plasaritje të xhamit të derës ose t'a dëmtojnë sipërfaqen.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Pajisja juaj është prodhuar në pajtim me të gjitha standardet dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Punët e mirëmbajtjes dhe riparimit duhet të bëhen vetëm nga teknikët e autorizuar për mirëmbajtje. Puna e instalimit dhe mirëmbajtjes që bëhet nga teknikët e paautorizuar mund të jetë e rrezikshme. Mos ndryshoni ose modifikoni specifikimet e pajisjes në asnjë mënyrë. Mbrojtëset e papërshtatshme të pllakës së punës mund të shkaktojnë aksidente.
- Parasetalidhni pajisjen, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (natyra e gazit dhe presionit të gazit ose tensioni dhe frekuenca e energjisë) dhe specifikimet e pajisjes të jenë të përshtatshme. Specifikimet për këtë pajisje janë treguar në etiketë.

PARALAJMËRIM:

Për të shmangur mundësinë nga shoku elektrik, sigurohuni që pajisja është e fikur para zëvendësimit të llambës.

 **KUJDES:** Pjesët e qasshme mund të jenë të nxehta kur ziejmë ose pjekim me skarë. Mbajini fëmijët larg nga pajisja kur ajo është në përdorim.

 **KUJDES:** Kjo pajisje është bërë vetëm për të gatuar ushqim dhe për përdorim të brendshëm familjar. Nuk duhet të përdoret për asnjë qëllim tjetër apo në ndonjë përdorim tjetër, si për shembull për përdorim jo-familjar ose në një ambient tregtar apo për ngrohje të dhomës.

- Mos i përdorni dorezat e derës së furrës për ta ngritur ose lëvizur pajisjen.
- Duhet të merren të gjitha masat e mundshme për të garantuar sigurinë tuaj. Meqenëse xhami mund të thyhet, duhet të bëhet

kujdes kur pastroni për të shmangur gërvishtjet. Mos e goditni ose përplasni xhamin me aksesore.

- Sigurohuni që kabloja e energjisë të mos ngecet ose dëmtohet gjatë instalimit. Nëse kablo e furnizimit të rrymës dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i mirëmbajtjes apo nga personat me kualifikim të ngjashëm me qëllim të shmangies së rrezikut.
- Mos i lini fëmijët të ngjiten në derë apo të ulen në të kur dera e furrës është e hapur.
- Ju lutemi mbani fëmijët dhe kafshët larg kësaj pajisjeje.

1.2 Paralajmërimet gjatë instalimit

- Mos përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i gabuar nga njerëz të paautorizuar.
- Kur çpaketoni pajisjen, sigurohuni që të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti, mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë me një agjent të kualifikuar për mirëmbajtje. Materialet e përdorura për paketim (najlon, kapëse, stiropor, etj.) mund të jenë të dëmshme për

fëmijët dhe duhet të grumbullohen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbroni pajisjen tuaj nga atmosfera. Mos e ekspozoni ndaj efekteve të tilla si dielli, shiu, bora, lagështia e tepërt, etj.
- Materialet përreth pajisjes (dollarët) duhet të jenë në gjendje t'i rezistojnë një temperature minimale prej 100°C.
- Pajisja s'guxon të instalohet pas një dere dekorative, me qëllim që të parandalohet nxehja e tepërt.

1.3 Gjatë përdorimit

- Kur e përdor për së pari herë furrën tënde do të vëreni një erë të lehtë. Kjo është normale dhe shkaktohet nga materialet e izolimit të elementeve nxehëse. Ne ju sugjerojmë që, para përdorimit të furrës për herë të parë, lëreni të hapur furrën dhe caktoni temperaturën në maksimum për 45 minuta. Sigurohuni që mjedisi në të cilin produkti instalohet është i ajrosur mirë.
- Kujdes kur hapni derën e furrës gjatë ose pas gatimit. Avulli i nxehët nga furra mund të shkaktojë djegie.
- Mos vendosni materiale të djegshme apo që u vihet flaka në apo afër pajisjes kur ajo është në punë.
- Gjithmonë përdorni dorezat e posaqme për nxjerrjen e ushqimit nga furra.

- Në asnjë rrethanë nuk duhet ta mbështjellim furrën me fletë alumini sepse mund të shfaqet temperaturë e lartë.
- Mos i vendosni pjatat ose tepsiat për gatim drejtpërdrejt mbi bazën e furrës kur gatuani. Baza e furrës nxehtet shumë dhe mund ta dëmtojë produktin.



Mos e lini të pashoqëruar furrën derisa zieni me vajra të ngurta apo të lëngshme. Ato mund të marrin flakë në kushte nxehtësie ekstreme. Asnjëherë mos hidhni ujë në flakët që shkaktohen nga vaji por fiken furrën dhe mbulojeni tenxheren me kapakun e saj ose me batanije kundër zjarrit.

- Nëse produkti nuk do të përdoret për kohë të gjatë, fiken furrën kryesor të kontrollit.
- Sigurohuni që çelësat e kontrollit të kësaj pajisje të jenë gjithnjë në pozicionin “0” (stop) kur nuk është duke u përdorur.
- Tepsiat anohen kur ato tërhiqen. Kujdes mos të derdhni ose mos t’ju bjerë ushqimi i nxehtë kur largoni tepsinë nga furra.
- Mos vendos asgjë në derën e furrës kur është e hapur. Kjo mund të çekuilibrojë furrën ose të dëmtojë derën.
- Mos varni peshqirë, pëlhura enësh ose leckë në pajisje apo në dorezat e saj.

1.4 Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes

- Sigurohuni që pajisja juaj të jetë e fikur në prizë para se të bëni punë pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Mos hiqni dorezat kontrolluese për pastrimin e panelit kontrollues.
- Për të ruajtur efikasitetin dhe sigurinë e pajisjes, ju rekomandojmë që të përdorni gjithmonë pjesë origjinale rezervë dhe të thërrisni agjentët tanë të autorizuar të servisimit në rast nevojë.

Deklarata e konformitetit të CE



Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin

Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe

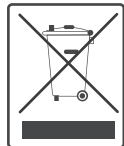
Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur vetëm për gatim në shtëpi. Çdo përdorim tjetër (si për shembull ngrohja e dhomës) është i papërshtatshëm dhe i rrezikshëm.



Udhëzimet e përdorimit zbatohen për disa modele. Mund të vini re ndryshime midis këtyre udhëzimeve dhe modelit tuaj.

Hedhja e pajisjes së vjetër



Simboli mbi produkt ose mbi paketim tregon që ky produkt mund të mos trajtohet si mbeturina shtëpiake. Por në vend të kësaj duhet

dorëzuar pikës së caktuar të mbledhjes për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Me sigurimin se ky produkt hidhet në mënyrë të duhur, ju do të ndihmoni në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin njerëzor, të cilat ndryshe do të mund të shkaktoheshin nga trajtimi joadekuat i mbeturinave të këtij produkti. Për informacione më të hollësishme në lidhje me riciklimin e këtij produkti, ju lutem kontaktoni zyrën tuaj lokale në qytetin tuaj, shërbimin e mbeturinave të shtëpisë suaj apo shitoren ku e keni blerë produktin.

2. INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM

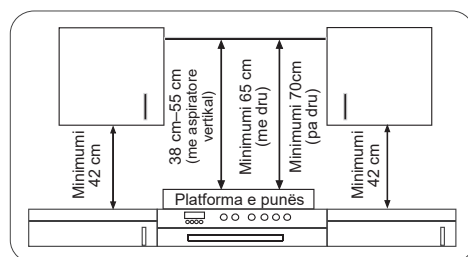
⚠ PARALAJMËRIM: Kjo pajisje duhet të instalohet nga një person i autorizuar për mirëmbajtje ose teknik i kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë manual dhe në përputhje me rregullat aktuale lokale.

- Instalimi i gabuar mund të shkaktojë lëndime dhe dëmtime për të cilat prodhuesi nuk pranon asnjë përgjegjësi dhe garancioni do të jetë i pavlefshëm.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (tensioni dhe frekuenca e energjisë) dhe rregullimet e pajisjes të jenë të përshtatshme. Kushtet e përshtatjes për këtë pajisje janë paraqitur në etiketë.
- Ligjet, urdhrat, direktivat dhe standardet në fuqi në vendin e përdorimit duhen zbatuar (rregullat e sigurisë, riciklimi i duhur në përputhje me rregullat, etj.).

- Banaku dhe mobiliat pranë pajisjes duhet të jenë prej materialesh rezistente ndaj temperaturave mbi 100°C.
- Pajisja nuk duhet të instalohet direkt mbi enëlarëse, frigorifer, frigorifer ngrirës, ose tharëse robash.

2.2 Instalimi i Furrës

Pajisjet janë të pajisura me pajime instalimi dhe mund të instalohet në banak me dimensione të përshtatshme. Dimensionet për instalimin e pllakës së punës dhe furrës janë dhënë më poshtë.

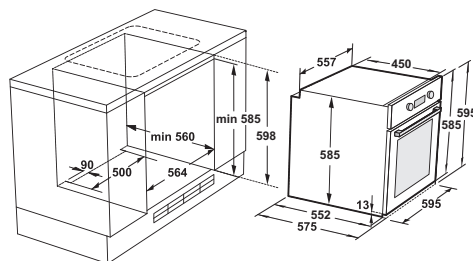


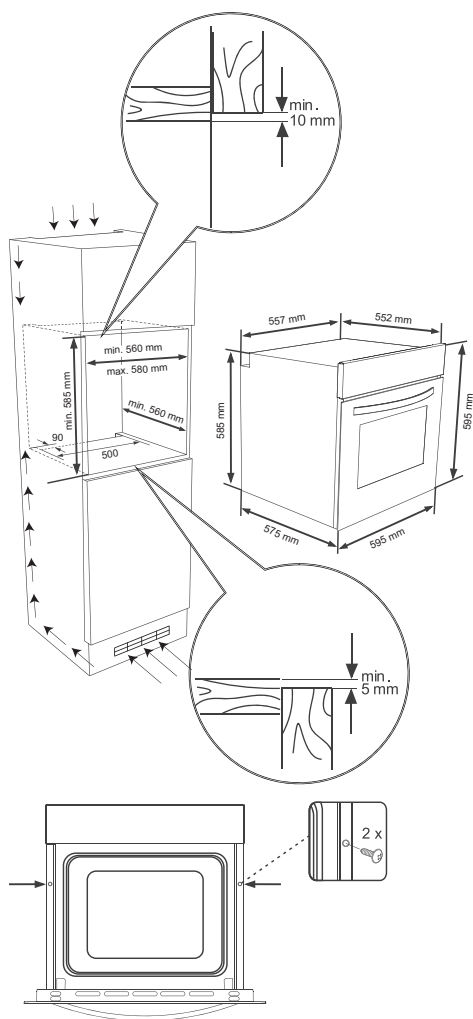
INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR

2.1 Udhëzime për instaluesin

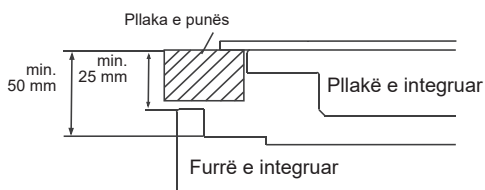
Udhëzime të përgjithshme

- Pasi të keni hequr materialin e paketimit nga pajisja dhe aksesorët e saj, sigurohuni që pajisja të mos jetë dëmtuar. Nëse vëreni ndonjë dëmtim, mos e përdorni dhe kontaktoni një person të autorizuar për mirëmbajtje ose teknik të kualifikuar menjëherë.
- Sigurohuni që të mos ketë materiale që marrin flakë ose të djegshme pranë të tilla si perde, vaj, lecka, etj. të cilat mund të marrin flakë.





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



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

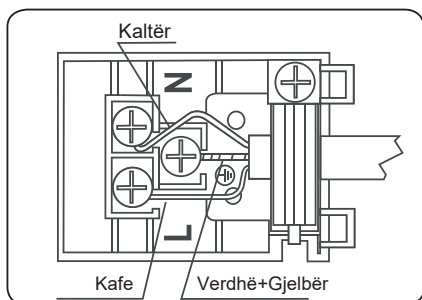
2.3 Lidhja elektrike dhe siguria

⚠ PARALAJMËRIM: Lidhja elektrike e kësaj pajisjeje duhet të bëhet nga një person i autorizuar për servisim ose elektrikist i kualifikuar, duke respektuar udhëzimet në këtë manual dhe në përputhje me rregullat lokale.

⚠ PARALAJMËRIM: PAJISJA PATJETËR TË JETË E TOKËZUAR.

- Para se të bëni lidhjen me energjinë elektrike, vlera e tensionit të pajisjes (e stampuar në etiketën e të dhënave të pajisjes) duhet të kontrollohet nëse përkon me tensionin e energjisë elektrike dhe kabllot e energjisë elektrike duhet të jenë në gjendje të mbajnë vlerën e energjisë së pajisjes (treguar gjithashtu në etiketën e të dhënave).
- Gjatë instalimit, ju lutem sigurohuni që të përdoren kablo të izoluar. Lidhja e gabuar elektrike mund ta dëmtojë pajisjen tuaj. Nëse kabli i energjisë dëmtohet dhe duhet të ndërrohet, kjo duhet të bëhet nga personeli i kualifikuar.

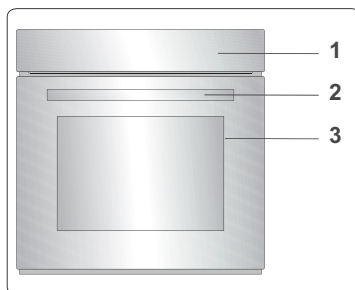
- Mos përdorni rakordë konike, priza të shumëfishta dhe/ose priza zgjatimi.
- Kablloja e energjisë duhet të mbahet larg nga pjesët e nxehta të pajisjes dhe nuk duhet të përkulet ose shtypet. Përndryshe kabli mund të dëmtohet duke shkaktuar qark të shkurtër.
- Nëse pajisja nuk lidhet me energjinë me spinë, duhet të përdoret një lidhës me të gjitha polet (me distancë kontakti të paktën 3 mm) për të plotësuar rregulloret e sigurisë.
- Pajisja është bërë për energji elektrike 220-240V ~. Nëse furnizimi i rrymës elektrike ndryshon, kontakti personin e autorizuar për mirëmbajtje ose një elektrikist të kualifikuar.
- Kablloja elektrike (H05VV-F) patjetër të jetë mjaftueshëm e gjatë që të mund të lidhet me pajisjen, madje edhe nëse pajisja qëndron në pjesën e përparme të dollapit të saj.
- Sigurohuni që të gjitha lidhjet të shtrëngohen njëjloj.
- Fiksioni kabllin e energjisë në kllapën e kabllit dhe pastaj mbylleni kapakun.
- Lidhja e kutisë së terminaleve ndodhet në kutinë e terminaleve.



3. VEÇORITË E PRODUKTIT

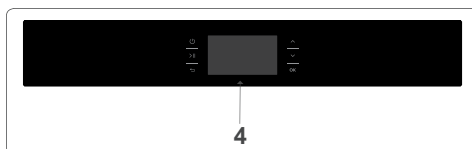
E rëndësishme: Specifikimet për produktin ndryshojnë dhe pamja e pajisjes suaj mund të ndryshojë nga ajo e treguar në figurat më poshtë.

Lista e komponentëve



1. Paneli i kontrollit
2. Dorëza e Derës së Furrës
3. Dera e Furrës

Paneli i kontrollit

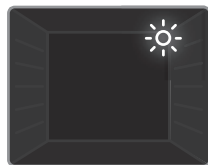


4. Kohëmatësi

4. PËRDORIMI I PRODUKTIT

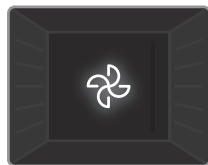
Funksionet e furrës

*Funksionet e furrës suaj mund të ndryshojnë për shkak të modelit të produktit tuaj.



Llamba e Furrës:

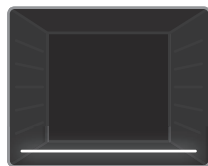
Do të kyçet vetëm llamba. Do të mbetet e kyçur gjatë kohës së funksionit të gatimit.



Funksioni i Shkrirjes:

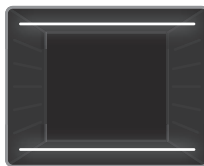
Llambat paralajmëruese do të kyçen dhe ventilatori do të fillojë të punoj.

Për ta përdorur funksionin e shkrirjes, vendosni ushqimin e ngrirë në furrë në raftin në folenë e tretë nga fundi. Rekomandohet që ta vendosni një tepsi nën ushqimin që është duke u shkrirë, për ta mbledhur ujin që rrjedh për shkak të shkrirjes së akullit. Ky funksion nuk do të gatujë ose pjekë ushqimin, vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë.



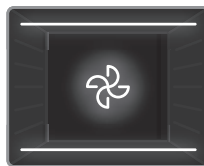
Funksioni nxehjes nga poshtë:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen, elementi i temperaturës nga poshtë do të fillojë të funksionojë. Funksioni i nxehjes nga poshtë është ideale për pjekjen e picave, pasi që nxehtësia ngritet nga pjesa e poshtme e furrës dhe e nxeh ushqimin. Ky funksion është i përshtatshëm për nxehjen e ushqimit, jo për pjekje.



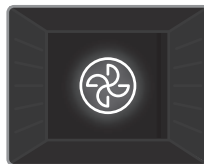
Funksionet për pjekje statike:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e nxehjes nga poshtë dhe nga lartë do të fillojnë të funksionojnë. Funksioni i gatimit statik emeton nxehtësi duke siguruar pjekje të njëtrajtshme të ushqimit. Kjo është ideale për të përgatitur ëmbëlsira, torta, brumëra, lazanje dhe pica. Rekomandohet para-nxehja e furrës për 10 minuta dhe më së miri është që të përdoret vetëm një raft në këtë funksion.



Funksioni i Ventilatorit:

Termostati dhe dritat e furrës do të ndizen, elementet e nxehjes nga poshtë dhe nga lartë dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion është ideal për pjekjen e ëmbëlsirave. Pjekja realizohet nga elementet e nxehjes nga lartë dhe poshtë brenda furrës dhe nga ventilatori, i cili bën qarkullimin e ajrit, duke i dhënë një efekt të lehtë pjekës ushqimit. Rekomandohet që të nxehet furra 10 minuta më parë.

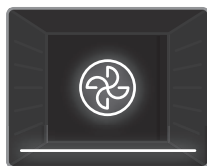


Funksioni Turbo:

Termostati i furrës dhe llambat paralajmëruese do të ndizen, elementi unazor i temperaturës dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojë.

Funksioni turbo njëtrajtshëm shpërndan nxehtësinë në furrë kështu që tërë ushqimi në të gjitha raftet do të gatuhet njëllëj.

Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.



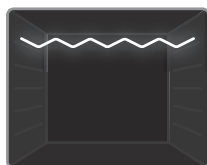
Funksioni për pica:

Termostati dhe dritat e furrës do të ndizen, unaza, elementet e nxehtjes nga poshtë dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion është ideal për pjekjen e ushqimeve, si pica, në mënyrë të barabartë për një kohë të shkurtër. Ndërkohë që ventilatori shpërndan nxehtësinë në furrë, elementi i poshtëm i nxehtjes siguron pjekjen e ushqimit.



Funksioni 3D:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, dhe elementi unazor i nxehtësisë, elementi i nxehtësisë në majë, elementi i nxehtësisë në fund dhe ventilatori do të fillojë të operojë. Funksioni 3D njëtrajtshëm dhe shpejt shpërndan nxehtësinë në furrë kështu që tërë ushqimi në të gjithë raftet do të gatuhet (piqet) madje barabartë. Koha e gatimit do të jetë më e shkurtër se funksionet tjera. Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.



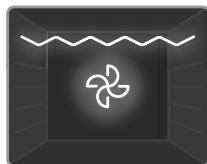
Funksioni për skarë:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen, elementi i nxehtësisë për skarë do të fillon të funksionojë. Ky funksion përdoret për pjekje me skarë dhe thekje të ushqimeve në raftet e epërme të furrës.

Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsinën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave. Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.



PARALAJMËRIM: Gjatë përdorimit të skarës, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të programohet në 190°C.



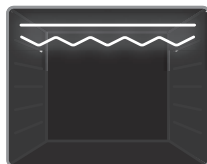
Funksioni i Skarës dhe Ventilatorit:

Termostati i furrës dhe llambat paralajmëruese do të ndizen, elementi i nxehtësisë së skarës dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojë.

Ky funksion është ideal për pjekjen në skarë të ushqimit më të trashë. Përdorni raftet e epërme në furrë. Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsinën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave.



PARALAJMËRIM: Gjatë përdorimit të skarës, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të programohet në 190°C.

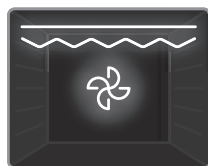


Funksioni më i Shpejtë i Skarës:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen,

dhe skara dhe elementet e epërme të nxehtësisë do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion përdoret për pjekje të shpejtë me skarë dhe për pjekjen në skarë të ushqimit me sipërfaqe më të gjerë, si mishi. Përdorni raftet e epërme të furrës. Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsinën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave. Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.

! PARALAJMËRIM: Kur përdorni skarën, dera e furrës patjetër të mbyllet dhe temperatura e furrës duhet të caktohet deri në 190 C.



Funksioni i Skarës së Dyfishtë dhe i Ventilatorit:

Termostati dhe dritat e furrës do të

ndizen, skara, elementet e epërme të nxehtësisë dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion përdoret për pjekje të shpejtë me skarë të ushqimeve më të trasha dhe për pjekjen në skarë të ushqimeve me sipërfaqe më të gjerë. Të dy elementet e epërme të nxehtesise dhe skara do të aktivizohen së bashku me ventilatorin për të siguruar pjekje të barabartë. Përdorni raftet e epërme të furrës. Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsinën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave.

Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.

! PARALAJMËRIM: Gjatë përdorimit të skarës, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të programohet në 190°C.

4.1 TABELA E GATIMIT

PARAGJELLA	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Oriz i pjekur	0,35	1		180–200	45–50	Enë e cekët
			 	170–190	35–40	
Pite me perime	1,5	2		190–210	55–60	Enë e cekët
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Patate të pjekura	1	3		180–200	60–65	Tunxh
			 	180–200	50–55	
Pica	0,65	3		190–210	20–25	Rrjetë
		2		170–190	15–20	
Pite	1,5	2		180–200	45–50	Kallëp për pite
			 	160–180	45–50	

PESHK	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Merlut	1,5	3		190–210	25–30	Tunxh
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Salmon në letër me vaj	1	3		180–200	20–25	Tunxh
			 	170–190	15–20	
Troftë	1	2		190–210	20–25	Tunxh
			 	180–200	15–20	

MISHI	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Mish derri	2	3		190–210	75–85	Tunxh
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Mish lepuri	1,5	3		180–200	60–65	Tunxh
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Mish qengji	1,5	3		190–210	50–55	Tunxh
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Copë mishi	1,5	3		170–190	35–40	Tunxh me kapak
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Mish pule	1,5	3		190–210	50–55	Tunxh
				170–190	45–50	
Mish lope	2	3		190–210	35–40	Tunxh
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	

TORTË DHE DESERTË	Pesha	Pozita e tunxhit	Zierja	Temperatura	Koha	Ena
Patishpajni	0,5	2		170–190	35–40	Kallëp për pite
			 	160–180	30–35	
Torte te vogla	0,5	2		160–180	25–30	Tunxh
			 	150–170	25–30	
Pite me molla	1	2		170–190	50–55	Tunxh
			 	160–180	45–50	
Cheesecake	1	2		180–200	45–50	Kalëp për Cheesecake
			 	170–190		

4.2 Përdorimi i Njesisë Kontrolluese

Njësia kontrolluese njëngjyrëshe përbëhet nga një ekran LCD njëngjyrësh prej 4.3 inq me 6 susta të ndryshme me prekje.

Funksioni i butonave me prekje është dhënë më poshtë.



Përshkrim i funksionit	
	ON/OFF (KYÇJE/SHKYÇJE)
	START/PAUSE (NISJE/NDËRPRERJE)
	BACK (MBRAPA)
	UP/PLUS (PËRPJETË/PLUS)
	DOWN/MINUS (TATËPJETË/MINUS)
	Zgjedh

Njësia kontrolluese njëngjyrëshe synon të ndihmojë shfrytëzuesit që të përdorin receta profesionale me lehtësi duke përdorur funksione të integruara për gatim.

Menytë e njësisë kontrolluese njëngjyrëshe, si gatimi manual ose automatik dhe parametrat e tyre, janë paraqitur më poshtë.

Gatimi manual

Mund t'i rregulloni parametrat e gatimit duke përdorur gatimin manual, përfshirë

këtu 7 funksionet e gatimit, temperaturën, funksionin përforcues, kohëzgjatjen e gatimit, dhe kohën e mbarimit të gatimit.

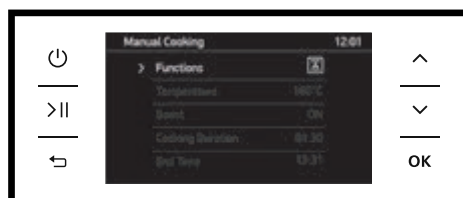
Zbato hapat e radhitur më poshtë për të udhëhequr menynë e gatimit manual.



- Përdor sustat **UP** dhe **DOWN** për të drejtuar menynë kryesore.
- Shtyp butonin **OK** për të zgjedhur „Gatimin Manual“ kur shfaqet në ekran.

Për të ndryshuar ndonjë parametër, shkoni te funksioni i dëshiruar duke përdorur butonat **UP** dhe **DOWN**. Pastaj, zgjedhni parametrat duke shtypur butonin **OK**, funksioni i zgjedhur do të flakëron. Ndërkohë që është duke flakëruar, përdorni butonat **UP** dhe **DOWN** për të përshtatur parametrat. Zgjedhja do të finalizohet kur shtypni butonin **OK**.

Nëse kohëzgjatja e gatimit është përcaktuar në **00:00**, gatimi do të vazhdojë deri sa të shkyçni furrën në mënyrë manuale.



Funksioni i përforcimit

Për të përcaktuar Funkcionin e Përforcimit, shtypni butonin **OK** për të zgjedhur Përforcim (Boost) kur shfaqet në ekran. Pastaj, zgjedhni parametrin duke shtypur butonin **OK**.

Përdorni këtë funksion për t'i dhënë furrës temperaturën e dëshiruar aq shpejt sa është e mundur. Ky funksion nuk është i përshtatshëm për gatim.

- Përdorni këtë funksion për t'i dhënë furrës temperaturën e dëshiruar aq shpejt sa është e mundur. Ky funksion nuk është i përshtatshëm për gatim.



- Për ta filluar punën, prekni butonin **START/PAUSE (NISJE/NDËRPRERJE)** dhe do të shfaqet ekranin e gatimit.



Ekranin e gatimit

- Përdorni **START/PAUSE (NISJE/NDËRPRERJE)** për ta ndërprerë ose për ta rinisur gatimin.
- Temperatura mund të ndryshojë duke prekur butonat **UP** dhe **DOWN**.
- Butoni **BACK (MBRAPA)** mund të përdoret për të lëvizur mes funksionit të furrës, temperaturës dhe kohës së

gatimit, kurse çdo funksion i gatimit është aktiv. Vlera e çdo specifíkimi mund të ndryshojë duke përdorur butonat **UP** dhe **DOWN**.

- Prekni butonin **START/PAUSE** për tu kthyer në menynë kryesore. Pastaj, shtypni butonin **BACK** për tu kthyer në ekranin e gatimit.

Auto gatimi

Njësia kontrolluese njëngjyrëshe ka funksione të integruara, paraprakisht të përcaktuara të recetave të cilat mund t'i zgjedhni në menynë e auto gatimit. Ju do të mund të zgjedhni emrin e gjellës së dëshiruar. Nuk do të mund të ndryshoni asnjë parametër të recetave, sepse parametrat e gatimit, si kohëzgjatja e gatimit dhe temperatura, tashmë janë të paracaktuara.

Ndiqui hapat më poshtë për të reformuar auto gatimin.



- Përdor butonat **UP** dhe **DOWN** për të drejtuar menynë kryesore.
- Shtyp butonin **OK** për të zgjedhur „Auto gatimin“ kur shfaqet në ekran.

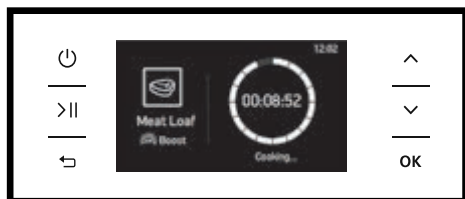
Te menyja e Auto Gatimit, ju do të mund të zgjedhni kategorinë, emrin dhe peshën e recetës së dëshiruar. Po ashtu mund të ndryshoni kohën e mbarimit të gatimit.



- Për të ndryshuar ndonjë specifikim, lëvizni në meny duke përdorur butonat **UP** dhe **DOWN**, pastaj shtypni butonin **OK** për të zgjedhur specifikimin e dëshiruar. Specifikimi i zgjedhur do të fillojë të flakërojë. Ndërkohë që flakëron, përdorni butonat **UP** dhe **DOWN** për të ndryshuar vlerën e specifikimit. Shtypni butonin **OK** për të finalizuar ndryshimin tuaj.

 Vendos ushqimin në raftin e mesëm për të arritur rezultate më të mira të gatimit.

Shtypni butonin **START/PAUSE** për ta filluar gatimin. Ekranin e gatimit do të shfaqet, ashtu si është treguar më poshtë.



Ekranin e gatimit

- Përdorni butonin **START/PAUSE** për ta ndërprerë ose për ta rinisur gatimin.
- Për të ndërprerë gatimin dhe të kthehemi te menyja kryesore, shtypni butonin **START/PAUSE**, atëherë shtypni butonin **BACK**.

Parametrat

Koha, ndriçimi i ekranit, kursyesi i ekranit, zilja elektrike, dhe opsionet e gjuhës të gjitha mund të rregullohen nëpërmjet menysë së Parametrave. Po ashtu mund të shfaqni të dhëna për versionin e softuerit të instaluar në furrën tuaj.

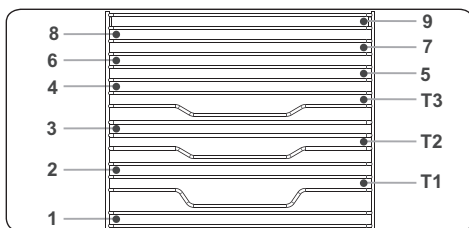


- Për të modifikuar ndonjë specifikim, lëvizni në meny duke përdorur butonat **UP** dhe **DOWN**, pastaj shtypni butonin **OK** për të zgjedhur specifikimin e dëshiruar. Specifikimi i zgjedhur do të fillojë të flakërojë. Ndërkohë që flakëron, përdorni butonat **UP** dhe **DOWN** për të ndryshuar vlerën e specifikimit. Shtypni butonin **OK** për të finalizuar ndryshimin tuaj.

4.3 Aksesorë

Skarë teli EasyFix

Pastroni aksesoret plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



- Vendosni aksesoren në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesoreve.

- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakët dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 9.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
- Niveli T1 dhe Niveli T3 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë me shina teleskopike.
- Kthesa e rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3. Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

**** Aksesorët mund të ndryshojnë në varësi të modelit të blerë.

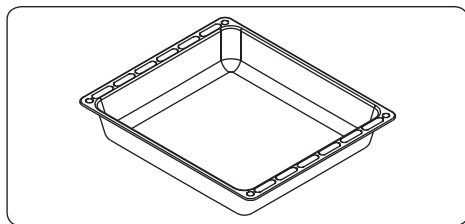
Tepsia 8 cm e thellë

Tepsia 8 cm e thellë më së miri përdoret për gatimin jahnisë.

Vendosni tepsinë në cilindro raft dhe shtyjeni deri në fund që të siguroheni që është vendosur siç duhet. Për përdorim më efikas, vendosni tepsinë në raftin e tretë.

⚠ PARALAJMËRIM: Tepsia me thellësi 8 cm nuk duhet të përdoret

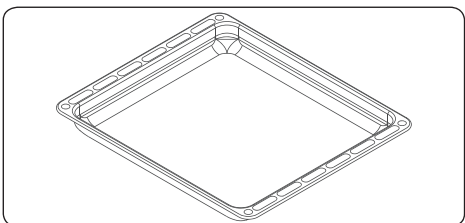
në raftin e parë (më të ulët). Nuk rekomandohet që në të njëjtën kohë të gatuhet ose përgatitet ushqim duke përdorur dy tepsia 8 cm të thella.



Tepsia 8 cm e thellë

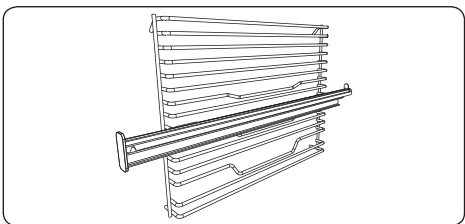
Tepsia 8 cm e thellë më së miri përdoret për gatimin jahnisë.

Vendosni tepsinë në cilindro raft dhe shtyjeni deri në fund që të siguroheni që është vendosur siç duhet. Për përdorim më efikas, vendosni tepsinë në raftin e tretë.



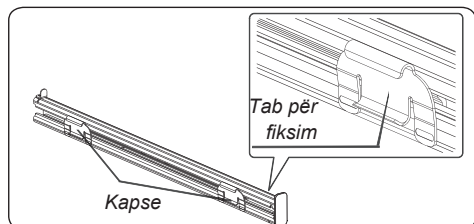
Skarë teli me binarë gjysëm teleskopike EasyFix

Binarët gjysmë teleskopike shtrihen përgjysmë, për të lejuar qasje të lehtë në ushqimin tuaj.

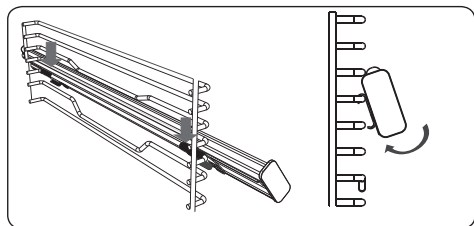


Binarët teleskopikë

Pastroni aksesoret plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



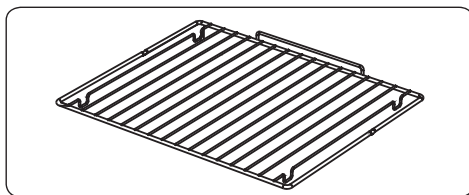
- Në secilin binar teleskopik ka kapëse që ju lejojnë t'i heqni ato për pastrim dhe ripozicionim.
- Hiqni rrëshqitësen anësore. Shihni seksionin "Heqja e skarave të telit".



- Varni kapset kryesore të binarëve teleskopike në telin referencë të nivelit të raftit dhe njëkohësisht shtypni kapset në fund, derisa të dëgjoni qartë kërcitjen e kapses në tela fiksues të nivelit të raftit.
- Për të hequr, mbajeni sipërfaqen e përparme të binarit dhe përsëritni udhëzimet e mëparshme në të kundërt.

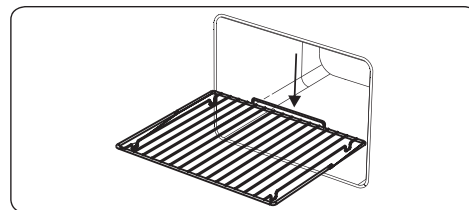
Teli i Skarës

Rrjeti i telit përdoret më së miri për tiganisje ose për përpunimin e ushqimit në enë që përshtaten me furrën.



⚠ PARALAJMËRIM

Përshtatni skarën në mënyrë të duhur në mbajtësen përkatëse në brendinë e furrës dhe shtyni atë deri në fund.

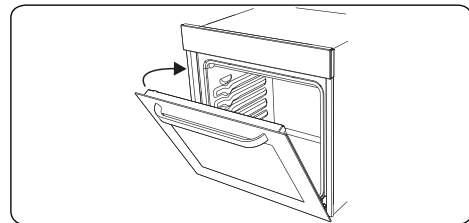


Dera e furrës me mbyllje të butë (Soft-Close)

Dera e furrës mbyllet ngadalë vetvetiu kur lirohet pak përpara pozitës së mbyllur.

Dera e furrës me mbyllje të butë (Soft-Close)

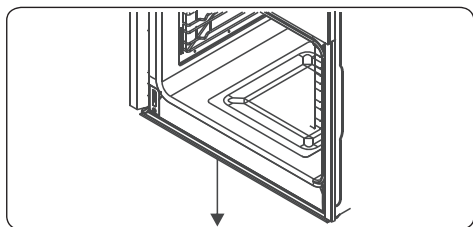
Dera e furrës mbyllet ngadalë vetvetiu kur lirohet pak përpara pozitës së mbyllur.



Kolektori i ujit

Në disa raste të gatimit, kondensimi mund të shfaqet në qelqin e brendshëm të derës së furrës. Kjo nuk është keqfunksionim i produktit.

Hapni derën e furrës në pozitën për skarë dhe lëreni në këtë pozicion për 20 sekonda.



5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

5.1 Pastrimi

! PARALAJMËRIM: Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se të fillojë pastrimi.

Udhëzime të përgjithshme

- Kontrolloni nëse materialet e pastrimit janë të përshtatshme dhe rekomandohen nga prodhuesi para se t'i përdorni në pajisje.
- Përdorni pastrues të lëngshëm që nuk përmbajnë grimca. Mos përdorni tela të ashpër ose mjete të forta pasi ato mund t'i dëmtojnë sipërfaqet e pllakës.

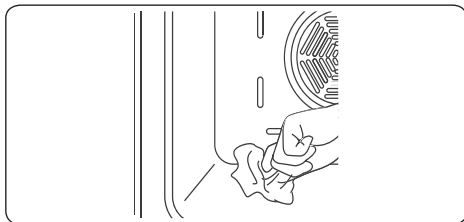
✋ Mos përdorni pastrues që përmbajnë grimca pasi ato mund të gërvishin xhamin, pjesët e emaluara ose të lyera të pajisjes.

- Nëse derdhen lëngje, pastroni ato menjëherë për të shmangur dëmtimin e pjesëve.

✋ Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar ndonjë pjesë të pajisjes.

Pastrimi i brendësisë së furrës.

- Pjesa e brendshme e furrave të emaluara më së miri pastrohen përderisa furra është e ngrohtë.
- Pas çdo përdorimi fshini furrën me një leckë të butë të zhytur në ujë me sapun. Pastaj, pastroni furrën sërish me një leckë të lagur dhe thajeni atë.
- Ndoshta do të duhet të përdoret një material pastrimi i lëngshëm ndonjëherë për të pastruar plotësisht furrën.



Pastrimi katalitik

Panelet katalitike instalohen brenda hapësirës së furrës. Këto janë panele me ngjyra të lehta me sipërfaqe mat në anë dhe/ose panel me përmbarim mat ose të palustruara në pjesën e pasme të furrës. Punojnë duke mbledhur çdo mbetje të grasos ose vajit gjatë gatimit.

Paneli vetë-pastrohet duke absorbuar yndyrërat dhe vajrat dhe i djeg ato deri në hi, e cila pastaj shumë lehtë mund të largohet nga dysHEMEJA e furrës me një leckë të lagur. Paneli (mbështjellësi) pajtjetër të jetë poroze që të jetë efektive. Paneli mund të çngjyrosët me kalimin e kohës.

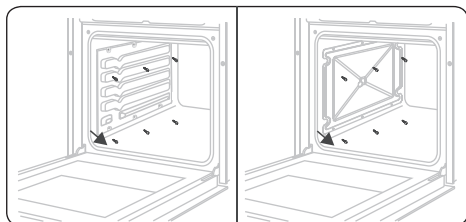
Nëse derdhet një sasi e madhe e yndyrës mbi panel atëherë efikasiteti i tij mund të reduktohet. Për ta tejkaluar këtë çështje, caktoni furrën në temperaturë maksimale për 20-30 minuta. Pasi të jetë

ftohur furra, pastroni pjesen e poshtme të furrës.

Pastrimi me dorë i panelit katalitik nuk rekomandohet. Panelet do të dëmtohen nëse përdoren mjete te forta për pastrimin e tyre. Përveç kësaj, nuk rekomandojmë përdorimin e pastruesve aerosol për pastrimin e paneleve. Muret e paneleve katalitike mund të bëhen jo efektive për shkak të yndyrës së tepërt. Yndyra e tepërt mund të largohet me një leckë të butë ose me shpuzë të zhytur në ujë të nxehtë, dhe cikli i pastrimit mund të realizohet siç është përshkruar më lartë.

Largimi ose çmontimi i paneleve katalitike

Për ta çmontuar panelin katalitik, largoni vidat



Pastrimi i pjesëve të qelqta

- Pastroni rregullisht pjesët e qelqta të pajisjes suaj.
- Përdorni një pastrues për qelq kur pastroni pjesën e brendshme dhe të jashtme të pjesëve të qelqta. Pastaj, shpërlani dhe thani ata plotësisht me një leckë të thatë.

Pastrimi i pjesëve të çelikut të paoksidueshëm (nëse ka)

- Pastroni rregullisht pjesët prej çeliku të paoksidueshëm të pajisjes suaj.

- Fshijini pjesët prej inoksi me leckë të butë të njomur me ujë. Pastaj thani ata plotësisht me leckë të thatë.

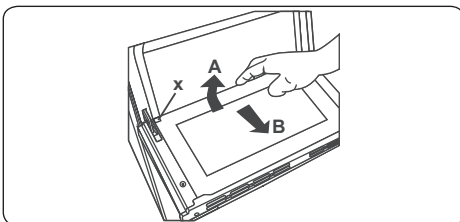
 Mos i lani pjesët prej inoksi (çeliku të paoksidueshëm) kur janë akoma të nxehta nga gatimi.

 Mos lini uthull, kafe, qumësht, kripë, ujë, limon ose lëng domatesh mbi çelikon e paoksidueshëm për kohë të gjatë.

Çmontimi i qelqit të brendshëm

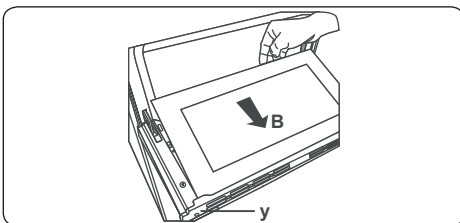
Patjetër të largoni qelqin e derës së furrës para pastrimit, ashtu siç tregohet më poshtë.

1. Tërhiqni qelqin në drejtim të B dhe liron nga krahvara e lokacionit (x). Tërhiqni qelqin nga jashtë në drejtim të A.

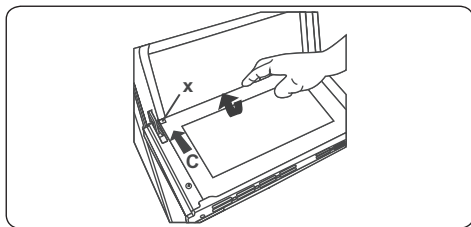


Zëvendësoni qelqin e brendshëm

2. Shtyni qelqin kah dhe nën krahvaren e lokacionit (y), në drejtim të B.



3. Vendosni qelqin nën krahvaren e lokacionit (x) në drejtim të C.

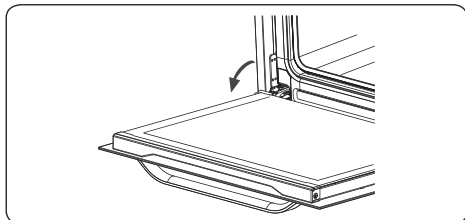


Nëse dera e furrës është derë me qelq të trefishtë, shtresa e tretë e qelqit mund të çmontohet në mënyrë të njëjtë si shtresa e dytë e qelqit.

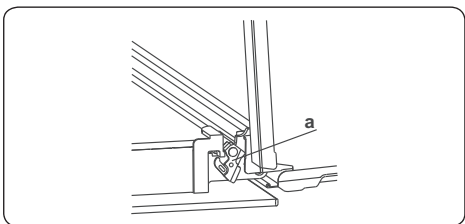
Heqja e derës së furrës

Patjetër të largoni qelqin e derës së furrës para pastrimit, ashtu siç tregohet më poshtë.

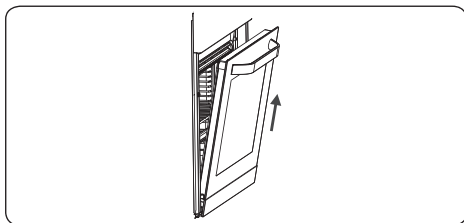
1. Hapeni derën e furrës.



2. Hapni gremçin mbyllës (a) (me ndihmën e një kaçavide) deri në pozitën e fundit.

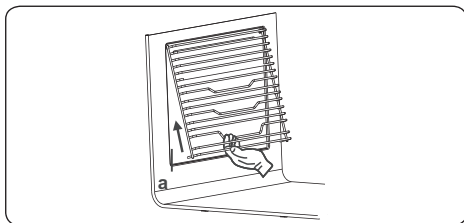


3. Mbylleni derën deri sa të jetë në pozitën pothuaj plotësisht e mbyllur, dhe çmontoni ose largoni derën duke tërhequr atë kah ju.



Çmontimi ose heqja e raftit prej teli

Për të çmontuar raftin e telit, tërhiqni raftin e telit siç është treguar në figurë. Pasi ta keni lëshuar nga kapëset (a), ngrijeni lart.



5.2 Mirëmbajtja



PARALAJMËRIM: Mirëmbajtja e kësaj pajisje duhet të realizohet vetëm nga personi i autorizuar për mirëmbajtje ose tekniku i kualifikuar.

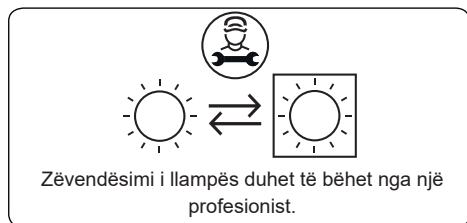
Ndërrimi i llampës së furrës



PARALAJMËRIM: Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se të fillojë pastrimi.

- Largoni thjerrëzën e qelqit, pastaj largoni poçen.
- Montoni llampën e re (rezistente deri në 300°C) për të zëvendësuar llampën që keni hequr (230 V, 15-25 Wat, Tipi E14).
- Vendosni thjerrëzat e qelqit, dhe furra juaj është gati për përdorim.
- Produkti përmban një burim energjie me efikasitet të klasës G.

- Burimi i energjisë nuk mund të zëvendësohet nga përdoruesi. Pas shitjes kërkohet servisim.
- Burimi i përfshirë i dritës nuk është menduar për përdorim në aplikime të tjera.



 Llamba është e dizajnuar apostafat për përdorimin te pajisjet shtëpiake për gatim. Nuk është e përshtatshme për ndriçimin e dhomës në shtëpi.

6. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI

6.1 Zgjidhja e problemeve



Pasi të kontrolloni këto zgjidhje problemesh bazë, nëse akoma keni problem me pajisjen, ju lutem kontaktoni një person të autorizuar për servisim ose teknik të kualifikuar.

6.2 Transporti

Nëse keni nevojë ta transportoni produktin, përdorni paketimin origjinal të produktit dhe mbajeni duke përdorur kasën origjinale. Ndiqui shenjat e transportit në paketim. Ngjiti të gjitha pjesët e pavarura me produktin për të parandaluar dëmtimin e produktit gjatë transportit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk kyçet.	Shkyçet rryma.	Kontrolloni nëse keni furnizim elektrik. Kontrolloni nëse pajisjet tjera të kuzhinës punojnë.
S'ka nxehtësi ose furra nuk nxehet.	Kontrolli i temperaturës së furrës është rregulluar gabimisht. Dera e furrës është lënë e hapur.	Kontrolloni nëse disku i temperaturës së furrës është rregulluar siç duhet.
Llamba e furrës (nëse ka) nuk punon	Është djegur llamba. Lidhja elektrike është stakuar ose shkyçur.	Zëvendësoni llambën sipas udhëzimeve. Sigurohuni që furnizimi elektrik është kyçur në prizën në mur.
Pjekja ose gatimi nuk është i njëtrajtshëm brenda furrës	Raftet e furrës nuk janë pozicionuar siç duhet.	Kontrolloni nëse temperaturat dhe pozitat e rafteve përdoren ashtu si rekomandohen. Mos e hapni derën shpesh nëse nuk gatuani ose piqui gjëra të cilat duhet të rrotullohen. Nëse e hapni derën shpesh, temperatura e brendshme do të jetë më e ulët dhe kjo do të ndikojë rezultatin e gatimit.
Çelësat e kohëmatësit nuk mund të shtypen siç duhet.	Ka ngecur material i huaj mes çelësave të kohëmatësit. Modeli me prekje; ka lagështi në panelin e kontrollit. Funkcioni i katinarit është rregulluar.	Largoni materialin e huaj dhe provoni sërish. Largoni lagështinë dhe provoni sërish. Kontrolloni nëse funksioni i katinarit është rregulluar.
Ventilatorin ose erashka e furrës (nëse ka) është e zhurmshme.	Raftet e furrës po vibrojnë.	Kontrollo nëse furra është e sheshtë ose e rrafshët. Kontrolloni nëse raftet dhe ose pajimet për pjekje vibrojnë ose janë në kontakt me panelin e pasmë të furrës.
Ventilatori ftohës vazhdon të punojë pasi furra të jetë shkyçur.	Ventilatori elektronik i furrës automatikisht kyçet për një kohë të caktuar që ta ftojë furrën.	Ventilatori shkyçet automatikisht kur komponentet elektronike të jenë ftohur mjaftueshëm.
Furra është shkyçur vetvetiu.	Furrat elektronike shkyçen automatikisht nëse asnjë funksion nuk është në përdorim.	Furra do të shkyçet vetvetiu automatikisht për të kursyer energji nëse nuk ndërmerret asnjë veprim tjetër për një kohë të caktuar pas ta kemi kyçur ose pas mbarimit të programës së gatimit.
Nëse dera është e hapur gjatë funksionit me ventilator, atëherë ventilatori do të pushojë së punuari.	Furrat elektronike me çelës dera do të pushojnë së gatuari nëse dera e furrës hapet.	Është operim normal i pajisjes, e dobishme kur gatuajmë ushqime për të shmangur iken ose daljen e nxehtësisë së tepërt. Kur dera është e mbyllur, furra do të fillojë ta rinis punën normale.

Nëse nuk e keni paketimin origjinal, përgatitni një kuti transporti në mënyrë që pajisja, sidomos sipërfaqet e jashtme të produktit, të jenë të mbrojtura nga kërcënimet e jashtme.

7. TË DHËNAT TEKNIKE

7.1 Tabela e Efikasitetit të Energjisë

Marka		Eurolux
Modeli		EO8 F10TCTG BK EO8 F10TCTG WH
Lloji i furrës		Energji elektrike
Pesha	kg	36,2
Indeksi i efijencës së energjisë - standard		105
Indeksi i efijencës së energjisë - me ventilator		94,8
Klasa e efijencës së energjisë		A
Konsumi i energjisë elektrike-standard	kWh/cycle	0,93
Konsumi i energjisë elektrike-me ventilator	kWh/cycle	0,84
Numri i furrave		1
Burimi energjisë		Energji elektrike
Vëllimi	l	80
Furra është në përputhje me standardet EN 60350-1		
Këshilla për kursimin të energjisë elektrike Furra – Nëse është e mundur, pjekni ushqimet në të njëjtën kohë; – Nxeheni furrën shkurt; – Mos e zgjatni kohën e pjekjes-zierjes; – Mos harroni ta fikni furrën pas pjekjes-zierjes; – Mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes-zierjes.		

Ikona	Lloji	Kuptimi
	PARALAJMËRIM	Lëndim serioz ose rrezik vdekjeje
	RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE	Rrezik tensioni të rrezikshëm
	ZJARRI	Paralajmërim; Rrezik zjarri / materiale të djegshme
	KUJDES	Rrezik lëndimi ose dëmtimi të pronës
	E RËNDËSISHME / SHËNIM	Përdorimi i sistemit në mënyrën e duhur

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.

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS	102
2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE	106
3. PRODUCT FEATURES Important:	108
4. USE OF PRODUCT	109
5. CLEANING AND MAINTENANCE	117
6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	120
7. TECHNICAL DATA	122

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figure whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.

- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

  **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications

of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

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

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
 - The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
 - When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
 - Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
 - Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.
- perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.



The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

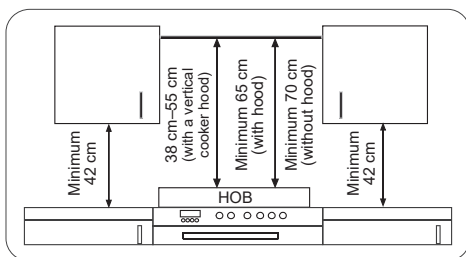
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

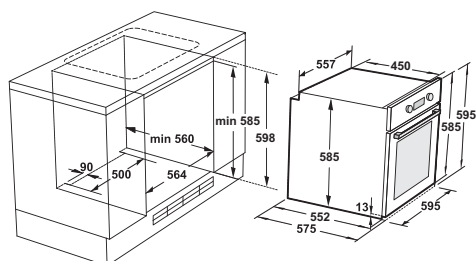
2.2 Installation of the Oven

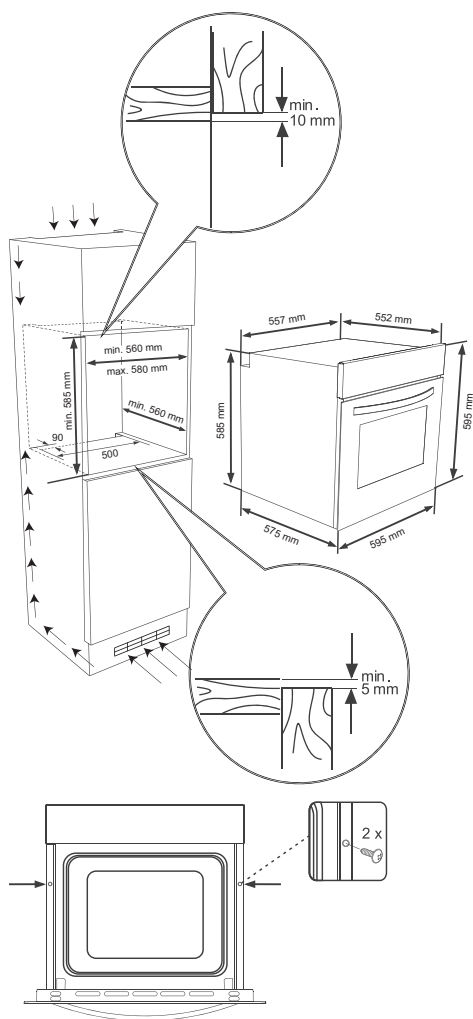
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions.

The dimensions for hob and oven installation are given below.

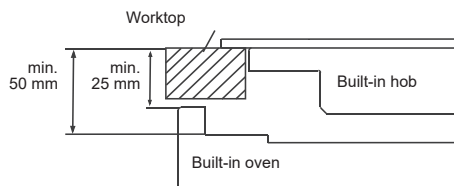


INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN





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



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

2.3 Electrical Connection and Safety

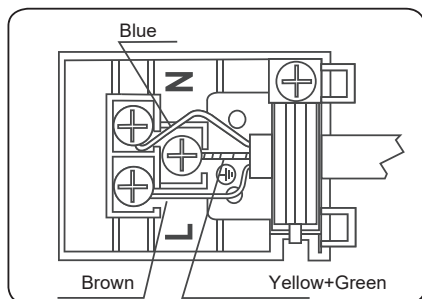
WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged

and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.

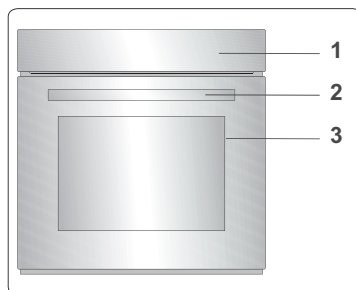
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES IMPORTANT:

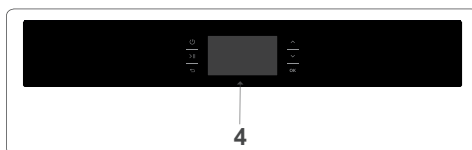
Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel

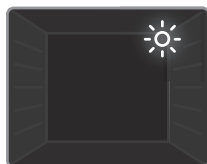


4. Timer

4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

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

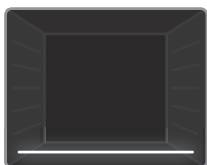


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



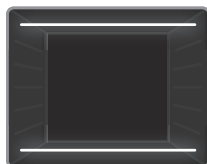
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the

defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



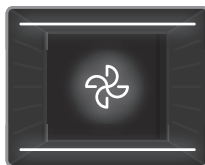
Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on and the

lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



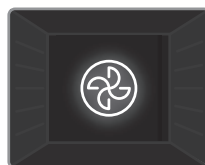
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and

upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



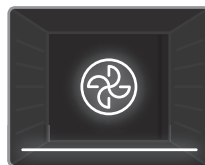
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower

heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The

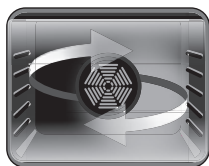
turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heat-

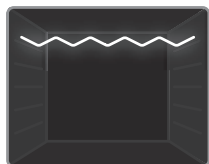
ing elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses

the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element,

top heating element, bottom heating element and fan will start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

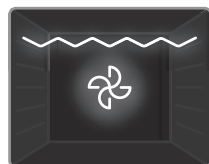


Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



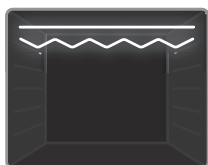
Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal for grill-

ing thicker food. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

ing thicker food. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

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

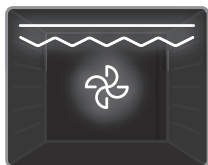


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and

upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



Double Grill and

Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and

the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan

to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven.

Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

4.1 Cooking table

STARTERS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat	Time	Receptacle
Baked rice	0,35	1		180–200	45–50	Shallow oven dish
				170–190	35–40	
Vegetable pie	1,5	2		190–210	55–60	Shallow dish
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Baked potatoes	1	3		180–200	60–65	Tray
				180–200	50–55	
Pizza	0,65	3		190–210	20–25	Grid
		2		170–190	15–20	
Quiche	1,5	2		180–200	45–50	Quiche Mould
				160–180	45–50	

FISH	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat	Time	Receptacle
Hake	1,5	3		190–210	25–30	Tray
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Salmon in greased paper	1	3		180–200	20–25	Tray
				170–190	15–20	
Trout	1	2		190–210	20–25	Tray
				180–200	15–20	

MEAT	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat	Time	Receptacle
Suckling Pig	2	3		190–210	75–85	Tray
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Rabbit	1,5	3		180–200	60–65	Tray
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Lamp	1,5	3		190–210	50–55	Tray
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Joint of Meat	1,5	3		170–190	35–40	Casserole dish
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Chicken	1,5	3		190–210	50–55	Tray
				170–190	45–50	
Roast-beef	2	3		190–210	35–40	Tray
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	

CAKES AND DESSERTS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat	Time	Receptacle
Sponge Cake	0,5	2		170–190	35–40	Cake Mould
			 	160–180	30–35	
Cup Cakes	0,5	2		160–180	25–30	Tray
			 	150–170	25–30	
Apple Pie	1	2		170–190	50–55	Tray
			 	160–180	45–50	
Cheesecake	1	2		180–200	45–50	Cheesecake Mould
			 	170–190		

4.2 Use of the Monochrome Control Unit

The Monochrome Control Unit consists of a 4.3 inch monochrome LCD screen with 6 different touch buttons. The function of the touch buttons is described below.



Function Description	
	ON/OFF
	START/PAUSE
	BACK
	UP/PLUS
	DOWN/MINUS
	Select

The Monochrome Control Unit is designed to help users to use professional recipes easily using the built-in cooking functions.

The Monochrome Control Unit menus, such as manual or automatic cooking and their settings, are described below.

Manual cooking

You can adjust cooking settings using manual cooking, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



- Use the **UP** and **DOWN** buttons to navigate the main menu.
- Press the **OK** button to select “**Manual Cooking**” when it appears on the screen.

To change any settings, navigate to the desired function using the **UP** and **DOWN** buttons. Then, select the setting by pressing the **OK** button, the selected function will blink. While it is blinking, use the **UP** and **DOWN** buttons to adjust the setting. The selection will be finalized when you press the **OK** button.

If the cooking duration is set as 00:00, cooking will continue until you switch the oven off manually.



Boost function

To set Boost function, Press the **OK** button to select “**Boost**” when it appears on the screen. Then, select the setting by pressing the **OK** button.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible.

This mode is not appropriate for cooking.

- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as

possible. This mode is not appropriate for cooking.



- To start an operation, tap the **START/PAUSE** button and the cooking screen will appear.



The cooking screen

- Use the **START/PAUSE** to pause or restart cooking.
- The temperature can be changed by tapping the **UP** and **DOWN** buttons.
- The **BACK** button can be used to navigate between oven function, temperature and cooking time, while any cooking function is active. The value of any specification can be altered using the **UP** and **DOWN** buttons.
- Touch the **START/PAUSE** button to return to the main menu. Then, press the **BACK** button to return to the cooking screen.

Auto cooking

The Monochrome Control Unit has built-in, previously determined, recipe functions that you can select in the Auto Cooking menu.

You will only be able to select the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings as cooking settings, including cooking duration and temperature, are already set.

Follow the steps below to perform auto cooking.



- Use the **UP** and **DOWN** buttons to navigate the main menu.
- Press the **OK** button to select „Auto Cooking“ when it appears on the screen.

Within the Auto Cooking menu, you will be able to select the category, name and weight of the desired recipe. It will also be possible to change the cooking end time.

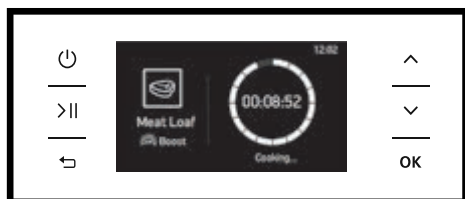


- To change any specification, navigate the menu using the **UP** and **DOWN** buttons, then press the **OK** button to select the desired specification. The selected specification will start to blink. While it is blinking, use the **UP** and **DOWN** buttons to change the value of the specification. Press the **OK** button to finalize your change.



Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.

Press the **START/PAUSE** button to begin cooking. The cooking screen will appear, as shown below.



The cooking screen

- Use the **START/PAUSE** button pause or restart cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the **START/PAUSE** button, then the **BACK** button.

Settings

The time, screen brightness, screen saver, buzzer tone, and language options can all be set via the Settings menu. You can also display information about the version of software installed on your oven.

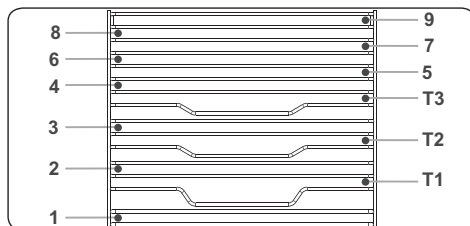


- To alter any specification, navigate the menu using the **UP** and **DOWN** buttons, then press the **OK** button to select the desired specification. The selected specification will start to blink. While it is blinking, use the **UP** and **DOWN** buttons to change the value of the specification. Press the **OK** button to finalize your change.

4.3 Accessories

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform while with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 9.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- Level T1 and Level T3 are recommended for double level cooking with telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.

- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

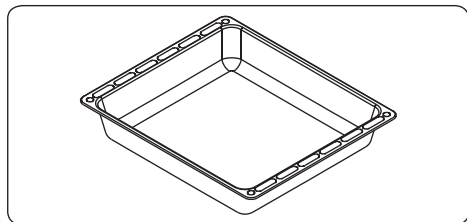
****Accessories may vary depending on the model purchased.

The 8 cm-deep Tray

The 8 centimetre-deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

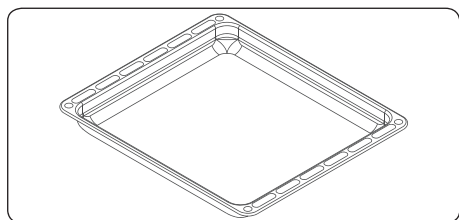
⚠ WARNING: The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.



The Deep Tray

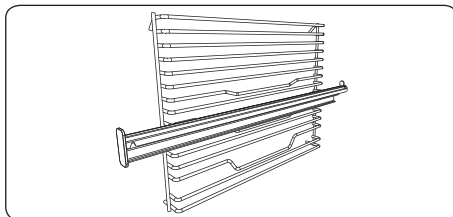
The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



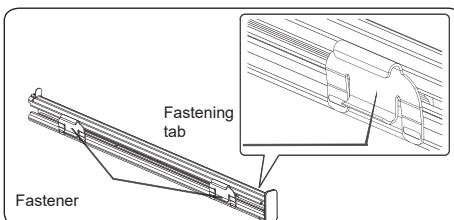
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

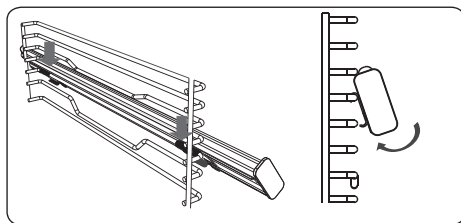


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



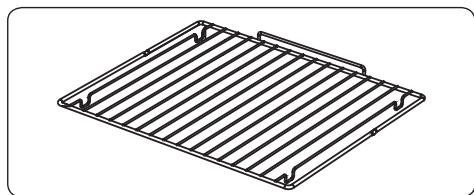
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the

fasteners clip into the side rack level fixing wire.

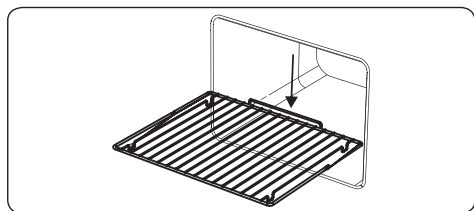
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.

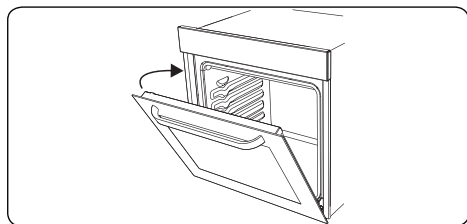


WARNING Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.

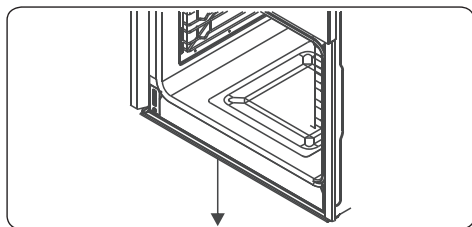


The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds. Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

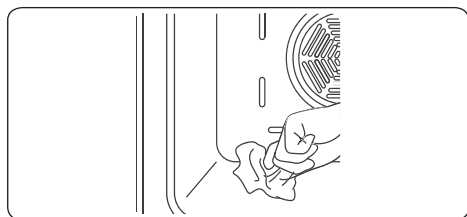
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, lightcoloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven.

They work by collecting any grease and oil residue during cooking.

The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30

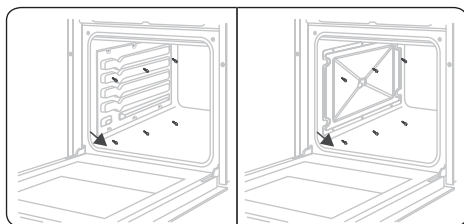
minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soapimpregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease.

The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

Removal of the Catalytic

Liner To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Glass Parts

Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.

- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

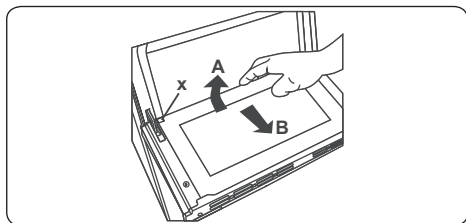
 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Removal of the Inner Glass

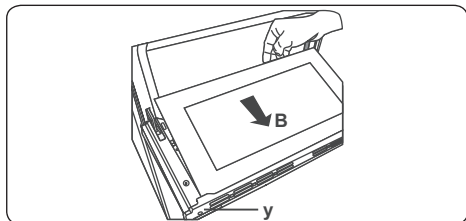
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

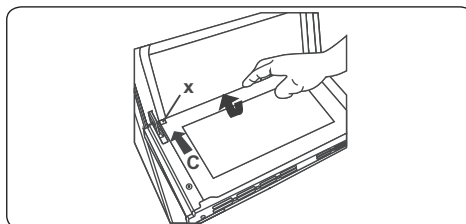


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

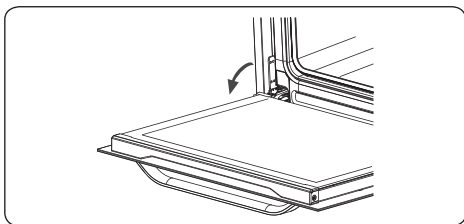


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

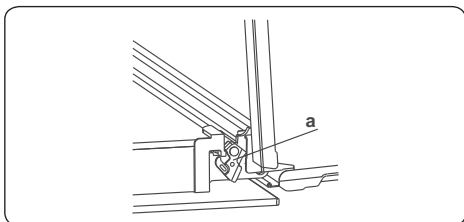
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

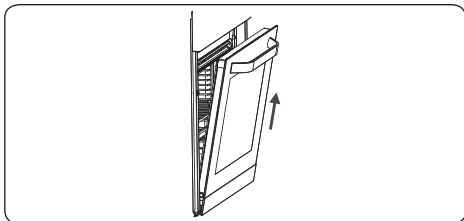
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

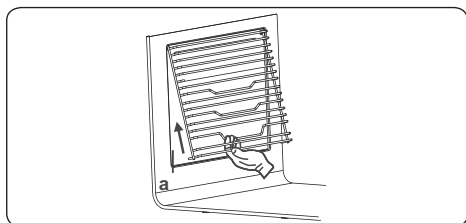


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



5.2 Maintenance

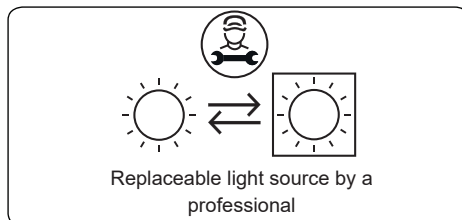
WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool.

- Remove the glass lamp cover, then unscrew the bulb and remove it.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lamp cover, and your oven is ready for use.

- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLE-SHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.

Problem	Possible Cause	Solution
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL DATA

7.1. Table of energy effectiveness

Brand		 Eurolux
Model		EO8 F10TCTG BK EO8 F10TCTG WH
Oven type		ELECTRICAL
Weight	kg	36,2
Index of energy effectiveness – standard ovens		105
Index of energy effectiveness – with fan		94,8
Energy class		A
Energy consumption(electrical) – standard ovens	kWh/cycle	0,93
Energy consumption(electrical) – with fan	kWh/cycle	0,84
Number of cavities		1
Type of energy supply		ELECTRICITY
Volume	l	80
This oven complies EN 60350-1		
Energy saving tips - Prepare meals simultaneously if possible. - Keep a short preheating time. - Do not extend the cooking time. - Be sure to turn off the oven after cooking. - Do not open the oven door while cooking.		

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	124
2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	129
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	131
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	132
5. ЧИСТКА И УХОД	142
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА	146
7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	148

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

1.1. Общие меры предосторожности

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться

данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреваться.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь парочистителями для чистки прибора.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

 **ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.
- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение

и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.



ОСТОРОЖНО! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

1.2. Меры предосторожности при установке

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.
- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны

выдерживать температуру не менее 100 °С.

- Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

1.3. При использовании

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горячие материалы в прибор или рядом с ним.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.

- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.



Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

1.4. При чистке и обслуживании

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовой приборе отключен.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Декларация о соответствии нормам ЕС



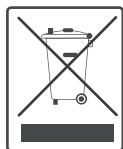
Мы заявляем, что наша продукция соответствует действующим в Европейском союзе

директивам, постановлениям, правилам и требованиям, перечисленным в стандартах, на которые делается ссылка.

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное применение (например, для обогрева помещения) является ненадлежащим и опасным.

Руководство по эксплуатации применимо к нескольким моделям. Возможны различия между описанием в данном руководстве и вашей моделью.

Утилизация старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утили-

зироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

2.1. Указания для мастера-установщика

Общие указания

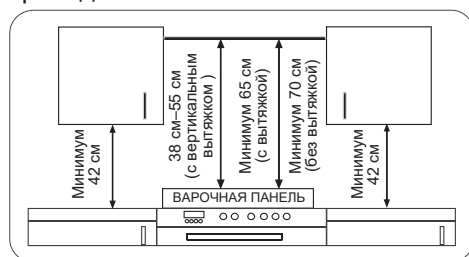
- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сер-

висный центр или к квалифицированному специалисту.

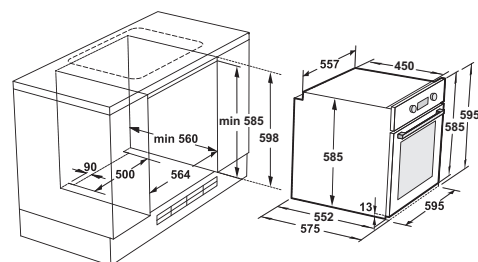
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

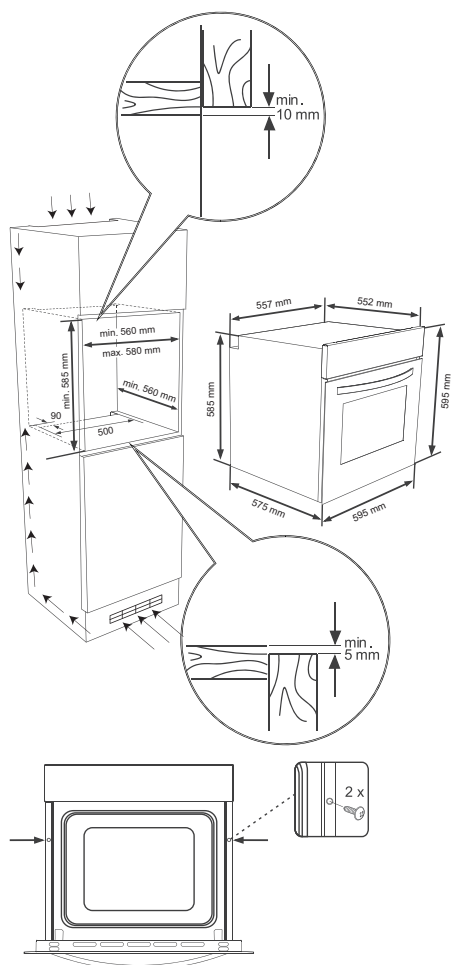
2.2. Установка духовки

Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки варочной панели и духовки приведены ниже.

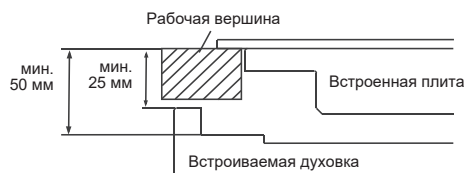


УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ





Поставьте духовку в шкаф, толкая ее вперед. Откройте дверцу духовки и вставьте два винта в отверстия рамы. Затяните винты так, как рама духовки должна коснуться поверхности деревянного шкафа.



Если под варочной панелью установлена духовка, расстояние между ее верхней панелью и варочной панелью должно быть не менее 50 мм, а расстояние между варочной панелью и верхней частью на панели управления минимум 25 мм.

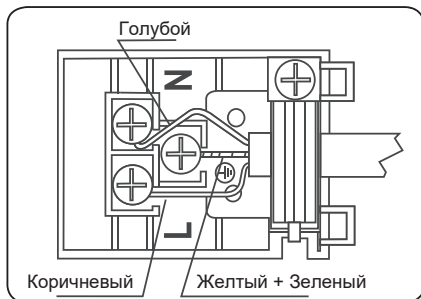
2.3. Подключение к электросети и безопасность

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.

- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.

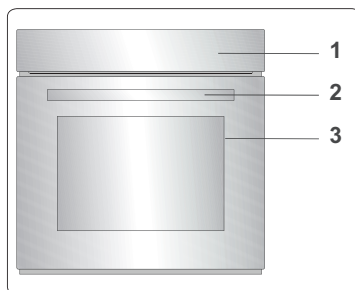


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



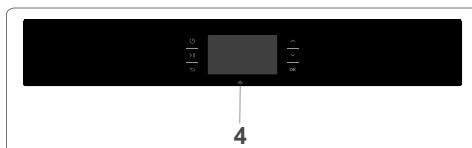
Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

Панель управления

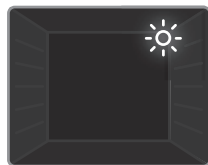


4. Таймер

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

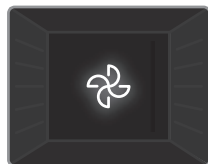
Режимы работы духового шкафа

*Функции духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели прибора.



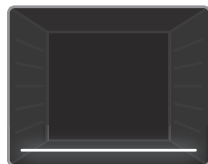
на протяжении действия функции приготовления.

Лампочка духового шкафа: Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит



работать. Для использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.

Режим размораживания: Включаются сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет



нижний нагревательный элемент начнет работать. Режим нижнего нагрева

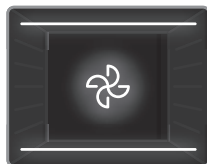
Режим нижнего нагрева: Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа,



шкафа, нижний и верхний нагревательные элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.

Режим статического приготовления:

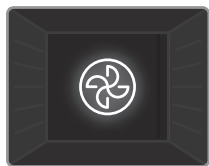
Включатся термостат и сигнальные лампочки духового



и нижний нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой

Режим вентилятора: Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и

эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



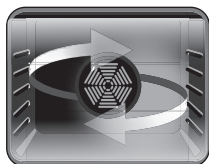
Режим турбовентилятора: Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа,

кольцевой нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что приводит к равномерному приготовлению. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Режим приготовления пищи:

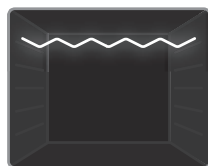
Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.



Функция 3D: Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент, верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный эле-

мент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для приготовления

мент и вентилятор начнут работать. Функция 3D равномерно и быстро распределяет тепло в духовом шкафу, что приводит к равномерному приготовлению. Время приготовления будет меньше, чем у других функций. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

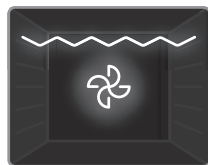


Режим гриля: Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля начнут работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



ВНИМАНИЕ! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °C.

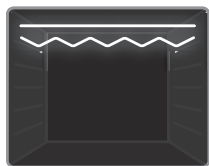


Режим гриля и вентилятора: Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа,

нагревательный элемент гриля и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для приготовления

ния на гриле более плотных продуктов. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира.

ВНИМАНИЕ! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.

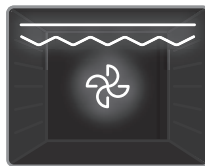


Режим быстрого приготовления на гриле:

Включатся термостат и сигнальные лампочки

духового шкафа, нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

ВНИМАНИЕ! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °С.



Режим двойного гриля и вентилятора:

Включатся термостат и сигнальные лампочки

духового шкафа, нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

ВНИМАНИЕ! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °С.

4.1. Время и температура приготовления блюд

ЗАКУСКА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Запеченный рис	0,35	1		180–200	45–50	Малая чаша печь
			 	170–190	35–40	
Овощной пирог	1,5	2		190–210	55–60	Малая чаша
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печеный картофель	1	3		180–200	60–65	Форма для выпечки
			 	180–200	50–55	
Пицца	0,65	3		190–210	20–25	Сетка
		2		170–190	15–20	
Соленый пирог	1,5	2		180–200	45–50	Торт в форме
			 	160–180	45–50	

РЫБА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Хек	1,5	3		190–210	25–30	Форма для выпечки
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Лосось в засаленной бумаге	1	3		180–200	20–25	Форма для выпечки
			 	170–190	15–20	
Форель	1	2		190–210	20–25	Форма для выпечки
			 	180–200	15–20	

МЕСО	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Маленький поросенок	2	3		190–210	75–85	Форма для выпечки
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Кролик	1,5	3		180–200	60–65	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Ягненок	1,5	3		190–210	50–55	Форма для выпечки
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Ножка, лопатка	1,5	3		170–190	35–40	Огнеупорный суд
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Куры	1,5	3		190–210	50–55	Форма для выпечки
				170–190	45–50	
Говядина	2	3		190–210	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовле- ния	Температура	Время	Суд
Бисквит	0,5	2		170–190	35–40	Торт в форме
				160–180	30–35	
Торт /Кексы/	0,5	2		160–180	25–30	Форма для выпечки
				150–170	25–30	
Яблочный пирог	1	2		170–190	50–55	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
Чизкейк	1	2		180–200	45–50	Форма за чийскейк
				170–190		

4.2. Использование монохромного блока управления

Монохромный блок управления представляет собой монохромный ЖК-дисплей диагональю 4,3 дюйма с 6 сенсорными кнопками. Назначение сенсорных кнопок описано ниже.



Описание функций	
	ВКЛ./ВЫКЛ.
	ПУСК/ПАУЗА
	НАЗАД
	ВВЕРХ/ПЛЮС
	ВНИЗ/МИНУС
OK	Выбрать

Монохромный блок управления упрощает использование профессиональных кулинарных рецептов благодаря встроенным функциям приготовления.

Ниже описаны пункты меню монохромного блока управления, например приготовление в ручном или автоматическом режимах, а также их настройки.

Режим приготовления вручную

В режиме приготовления вручную можно регулировать настройки приготовления, включая 7 функций при-

готовления, температуру, функцию повышения мощности, длительность приготовления, время завершения приготовления. Для навигации в меню режима приготовления вручную выполните следующие действия.



- Используйте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для перемещения в главном меню.
- Нажмите кнопку **OK**, чтобы выбрать пункт **Manual Cooking (Приготовление вручную)**, когда он отобразится на экране.

Чтобы изменить какие-либо настройки, перейдите к требуемой функции кнопками **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**. Затем выберите настройку кнопкой **OK**.

Выбранная функция начнет мигать. Во время мигания функции используйте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения ее значения. Подтвердите изменение нажатием кнопки **OK**.



Если для длительности приготовления установлено значение **00:00**, приготовление продолжится до тех пор, пока духовая печь не будет выключена вручную.



Функции повышения

Для установки функции повышения мощности нажмите кнопку „ОК“, чтобы выбрать пункт „Boost“ (**Повышение мощности**), когда он отобразится на экране. Затем выполните настройки, нажав кнопку „ОК“.

Данная функция применяется для выполнения нагревания духовки до заданной температуры в кратчайшие сроки. Функция не применима при приготовлении пищи.

- Данная функция применяется для выполнения нагревания духовки до заданной температуры в кратчайшие сроки. Функция не применима при приготовлении пищи.



- Чтобы начать приготовление, коснитесь кнопки **ПУСК/ПАУЗА**. Откроется экран приготовления.



Экран приготовления

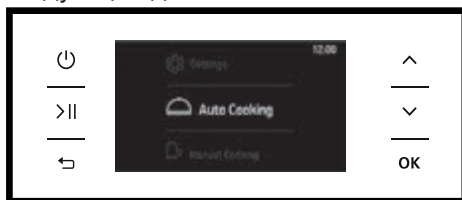
- Используйте кнопку **ПУСК/ПАУЗА**, чтобы приостановить или возобновить приготовление.

- Чтобы изменить температуру, коснитесь кнопок **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**.
- Если активна функция приготовления, используйте кнопку **НАЗАД** для перехода между функцией духового шкафа, температурой, временем приготовления. Значение любого параметра можно изменить, используя кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**.
- Коснитесь кнопки **ПУСК/ПАУЗА**, чтобы вернуться в главное меню. Затем нажмите кнопку **НАЗАД**, чтобы вернуться на экран приготовления.

Режим автоматического приготовления

В монохромном блоке управления имеются предварительно заданные функции для рецептов, которые можно выбрать в меню автоматического приготовления. Можно выбрать только названия блюд. Внести изменения в параметры рецепта не удастся, так как настройки приготовления, включая длительность и температуру, уже установлены.

Чтобы использовать режим автоматического приготовления, выполните следующие действия.



- Используйте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для перемещения в главном меню.
- Нажмите кнопку **ОК**, чтобы выбрать пункт **Auto Cooking (Автомати-**

ческое приготовление), когда он отобразится на экране.

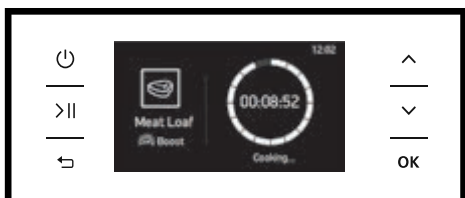
В меню автоматического приготовления можно выбрать категорию, название, массу требуемого блюда. Можно также изменить время завершения приготовления.



- Чтобы изменить какие-либо параметры, переходите в меню кнопками **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**, затем нажмите кнопку **ОК**, чтобы выбрать требуемый параметр. Выбранный параметр начнет мигать. Во время мигания параметра используйте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения его значения. Нажмите кнопку **ОК**, чтобы применить изменения.

 Для получения наилучших результатов поместите блюдо на среднюю полку.

Нажмите кнопку **ПУСК/ПАУЗА**, чтобы начать приготовление. Отобразится показанный ниже экран приготовления.



Экран приготовления

- Используйте кнопку **ПУСК/ПАУЗА**, чтобы приостановить или возобновить приготовление.
- Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите кнопку **ПУСК/ПАУЗА**, затем нажмите кнопку **НАЗАД**.

Настройки В меню настроек можно установить время, яркость экрана, звуковой сигнал, язык. Можно также отобразить информацию о версии установленного программного обеспечения духового шкафа.

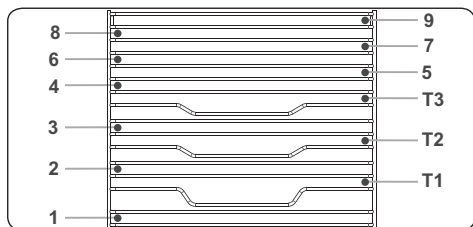


- Чтобы изменить какие-либо параметры, переходите в меню кнопками **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**, затем нажмите кнопку **ОК**, чтобы выбрать требуемый параметр. Выбранный параметр начнет мигать. Во время мигания параметра используйте кнопки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения его значения. Нажмите кнопку **ОК**, чтобы применить изменения.

4.3. Принадлежности

Проволочный держатель EasyFix

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



- Установите принадлежность в печь в правильном положении.
- Между крышкой вентилятора и принадлежностями должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Будьте очень осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из печи. Горячая пища или принадлежности могут оставлять ожоги.
- Под воздействием тепла принадлежности могут деформироваться. После остывания они вновь приобретут исходную форму и функциональность.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 9.
- Телескопические рейки можно устанавливать на уровни T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Уровень 3 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень T2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Уровень 2 и уровень 4 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях.
- Уровень T1 и уровень T3 рекомендуется использовать для пригото-

вления на двух уровнях с использованием телескопических реек.

- Проволочную решетку для вертела следует устанавливать на уровень 3.
- Уровень T2 предназначен для размещения проволочной решетки для вертела с телескопическими рейками.

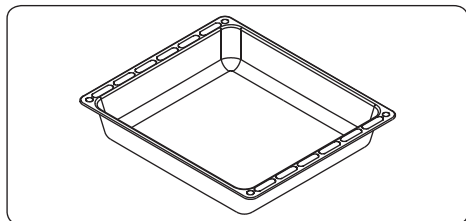
****Принадлежности могут отличаться в зависимости от приобретенной модели.

Противень глубиной 8 см

Противень глубиной 8 см лучше всего подходит для тушения.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца. Чтобы использовать противень максимально эффективно, поместите его на третью полку.

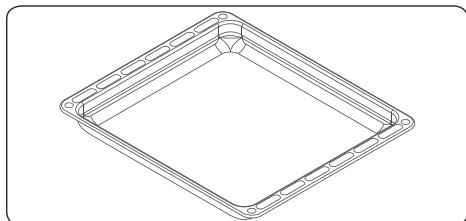
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не ставьте противень глубиной 8 см на первую (нижнюю) полку. Не рекомендуется одновременно готовить пищу в двух противнях глубиной 8 см.



Глубокий поддон

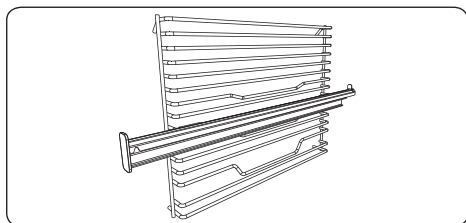
Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд.

Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



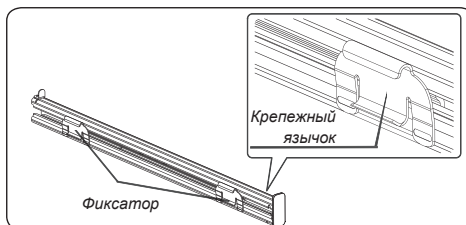
Проволочный держатель с половинной телескопической рейкой EasyFix

Телескопическая рейка наполовину выдвигается для простого доступа к блюдам.



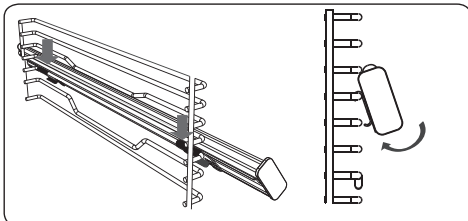
Телескопические рейки

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



- На каждой телескопической рейке есть фиксаторы, позволяющие снять ее для очистки и изменения положения.

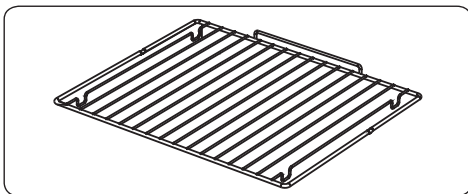
- Снимите боковой бегунок. См. раздел «Демонтаж проволочной полки».



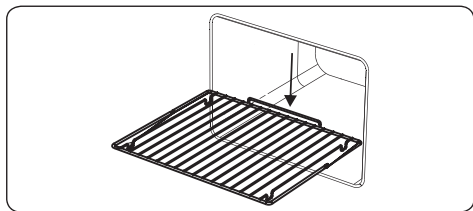
- Повесьте верхние фиксаторы телескопической рейки на опорный стержень бокового держателя и одновременно нажмите на нижние фиксаторы так, чтобы фиксаторы вошли в фиксирующий стержень бокового держателя с четким щелчком.
- Для демонтажа выполните описанные выше действия в обратном порядке, удерживая переднюю сторону рейки.

Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.

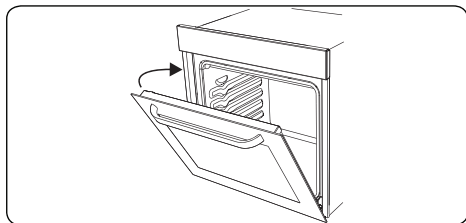


- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



Плавное закрытие дверцы духового шкафа

Непосредственно перед закрытием дверца духового шкафа переходит в режим самостоятельного замедленного движения.



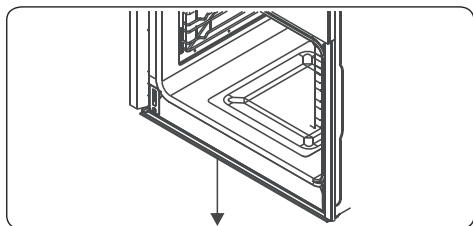
Коллектор воды

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духовки может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор.

Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.



5. ЧИСТКА И УХОД

5.1. Чистка

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

 Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

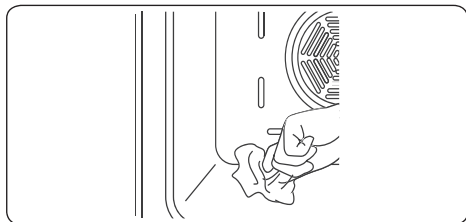
 Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью,

смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



Каталитическая чистка

В камере духового шкафа имеется каталитическая облицовка. Это светлые матовые панели по бокам и/или матовая панель в задней части духового шкафа.

На панелях во время приготовления пищи скапливается жир и масло.

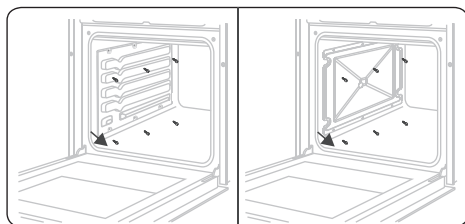
Самоочистка панелей осуществляется за счет полного сжигания поглощенных жиров и масел. Продукты сгорания можно легко убрать с нижней поверхности духового шкафа влажной тканью. Эффективность облицовки зависит от ее пористости. Со временем облицовка может выцветать.

Эффективность каталитической облицовки может снижаться при попадании на нее большого количества жира. Чтобы решить эту проблему, установите максимальную температуру духового шкафа на 20–30 минут. После того как духовой шкаф охладится, протрите нижнюю часть камеры тканью.

Не рекомендуется выполнять ручную очистку каталитической облицовки. При использовании смоченной в мы-

льном растворе металлической мочалки или других абразивных средств можно повредить облицовку. Кроме того, не рекомендуется распылять на облицовку чистящие средства из аэрозольных баллонов. Чрезмерное количество жира может снизить эффективность работы каталитических панелей. Излишек жира можно удалить мягкой тканью или губкой, смоченной в горячей воде.

Очистку следует выполнять, как описано выше.



Снятие панели каталитической облицовки

Чтобы снять панель каталитической облицовки, отверните винты ее крепления к духовке.

Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.

- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно высушите их, протерев сухой тканью.

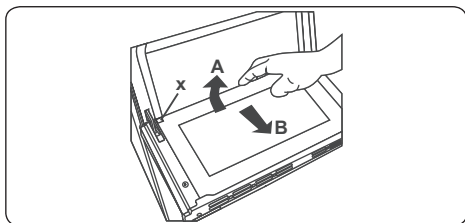
 Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

 Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

Съем внутреннего стекла

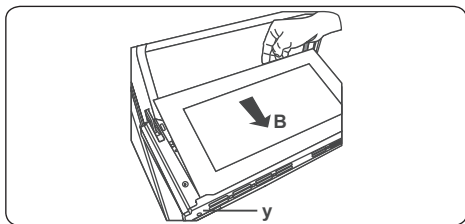
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Надавите на стекло в направлении В и высвободите его из кронштейна (х). Извлеките стекло в направлении А.

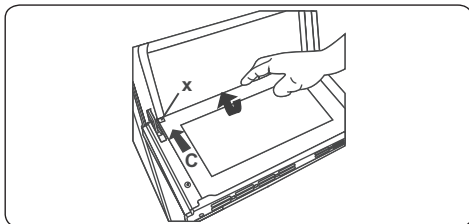


Чтобы заменить внутреннее стекло:

2. Нажмите на стекло в направлении кронштейна и по нему (у), в направлении В.



3. Поместите стекло под кронштейн (х) в направлении С.

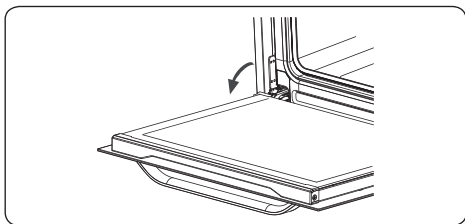


 Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

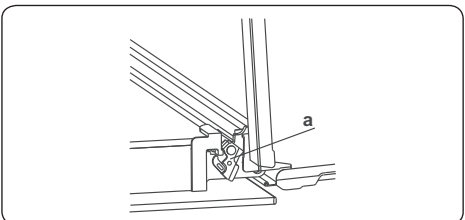
Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

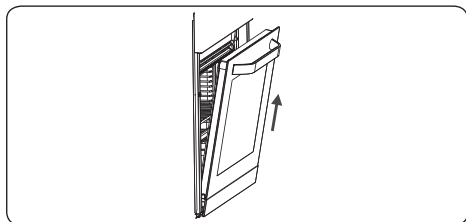
1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (а) (с помощью отвертки) до конца.



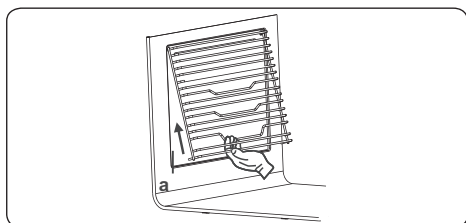
3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



Снятие решетчатой полки

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке.

После отпускания зажимов (а) поднимите решетку.



5.2. Обслуживание

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

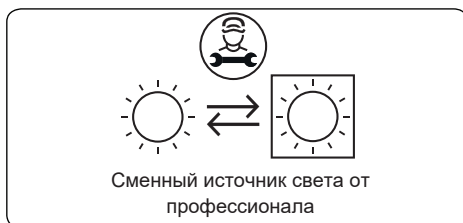
Замена лампочки духового шкафа

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем открутите лампочку и снимите ее.
- Установите новую лампочку (устой-

чивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).

- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



⚠ Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. Поиск и устранение неисправностей



Если после проверки источников этих основных неисправностей

проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовка не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духовки. Дверца духовки оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.
Лампочка в духовке (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Процесс приготовления внутри духовки является неравномерным.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духовки (если имеется) шумит.	Полки духовки вибрируют.	Убедитесь, что духовка выровнена. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духовки.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	Вентилятор, управляемый от электронной схемы, работает в автоматическом режиме определенное время до охлаждения духового шкафа.	Вентилятор выключится автоматически до момента достаточного охлаждения электронных компонентов.
Духовой шкаф выключится автоматически.	Если ни одна функция не работает духовые шкафы выключаются автоматически.	Духовой шкаф выключится автоматически для экономии энергии при отсутствии каких-либо действий в течение определенного времени или после окончания программы приготовления.
Если дверца открылась во время работы с вентилятором, остановится внутренний вентилятор.	Управляемой от электронной схемы духовой шкаф прекратит приготовление при открытии двери духового шкафа.	Нормальный режим работы устройства полезен для приготовления продуктов, если нужно избежать чрезмерного теплового излучения. При закрытии двери духовой шкаф снова начнет свою работу в нормальном режиме.

6.2. Транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

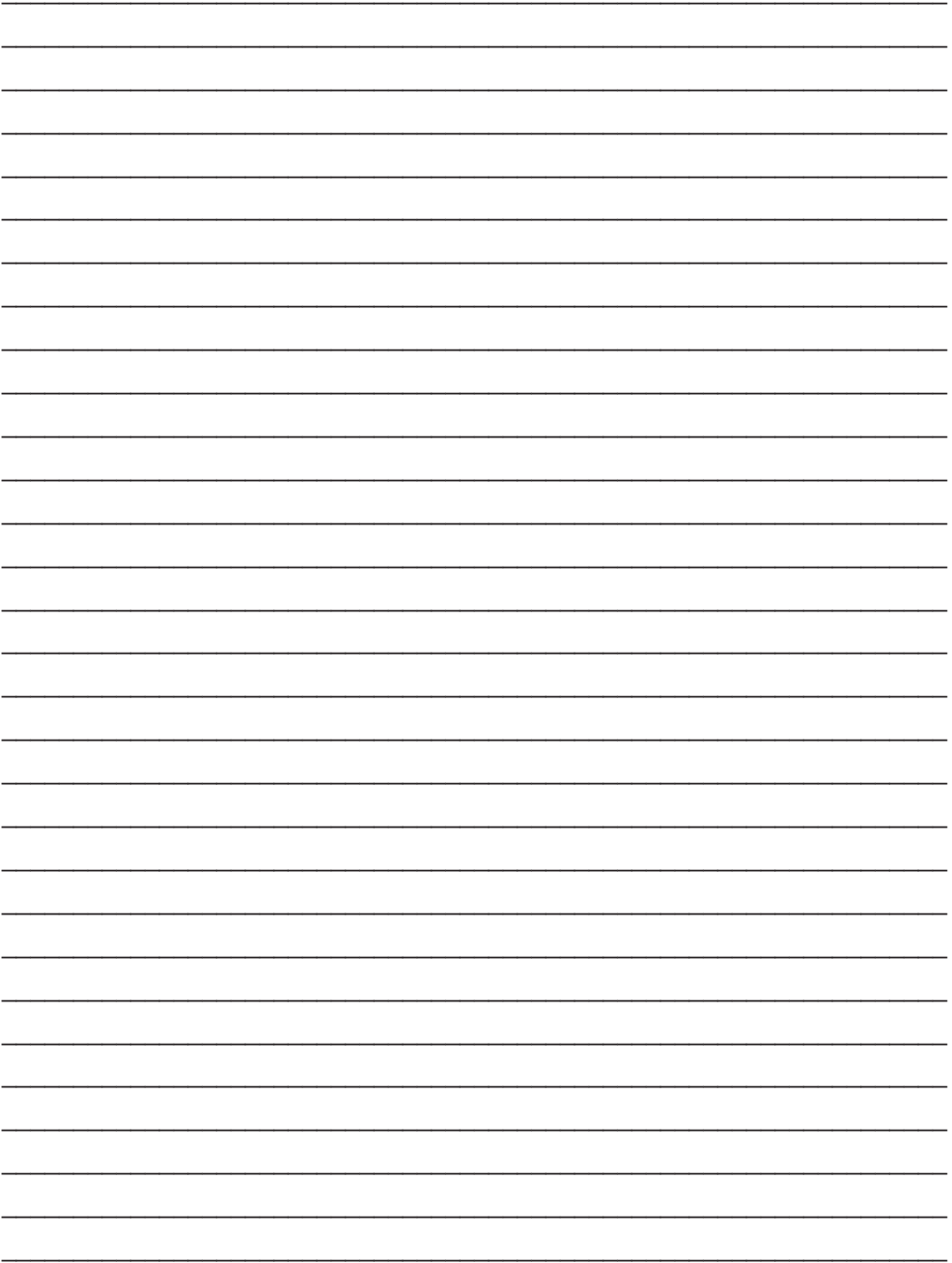
Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

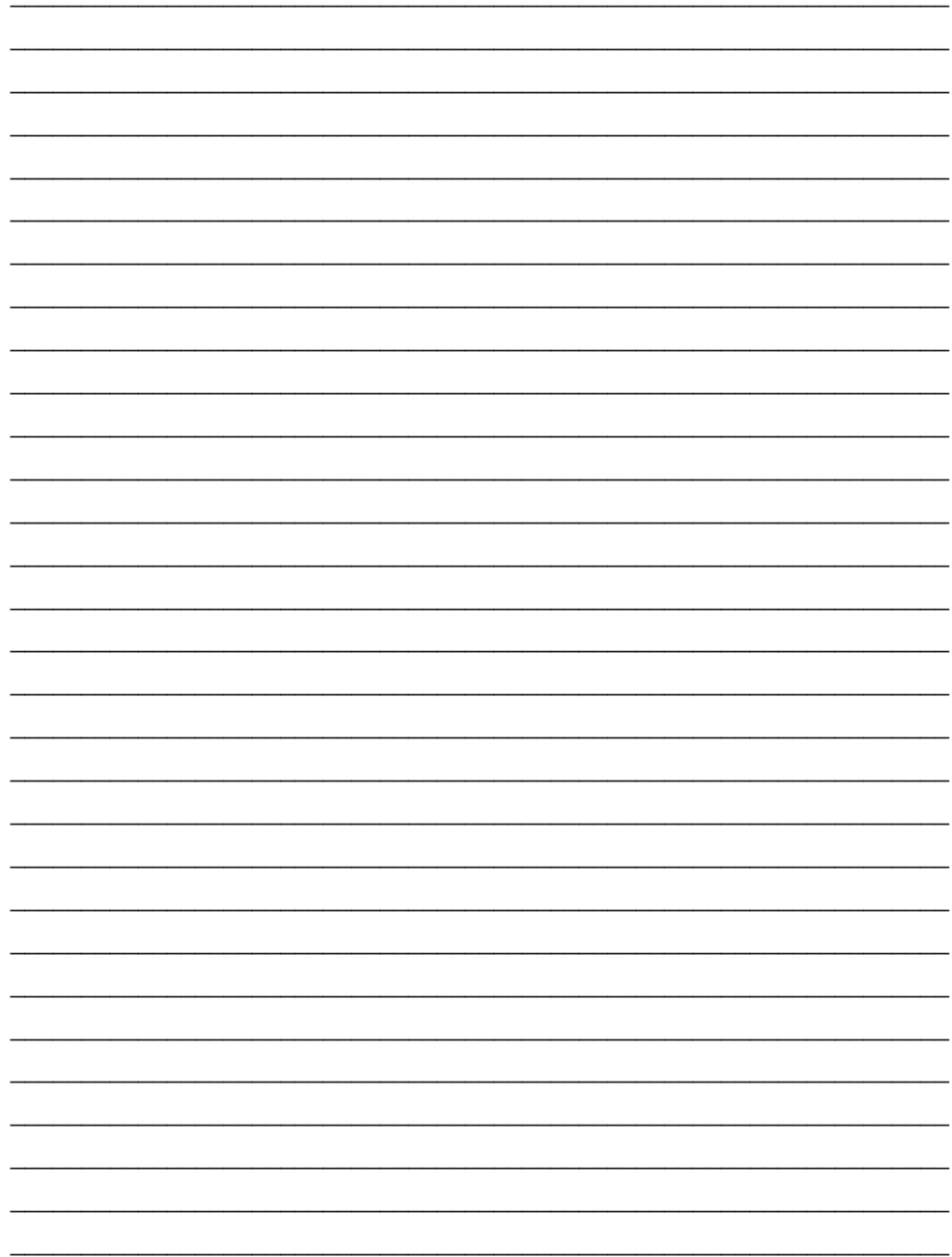
7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

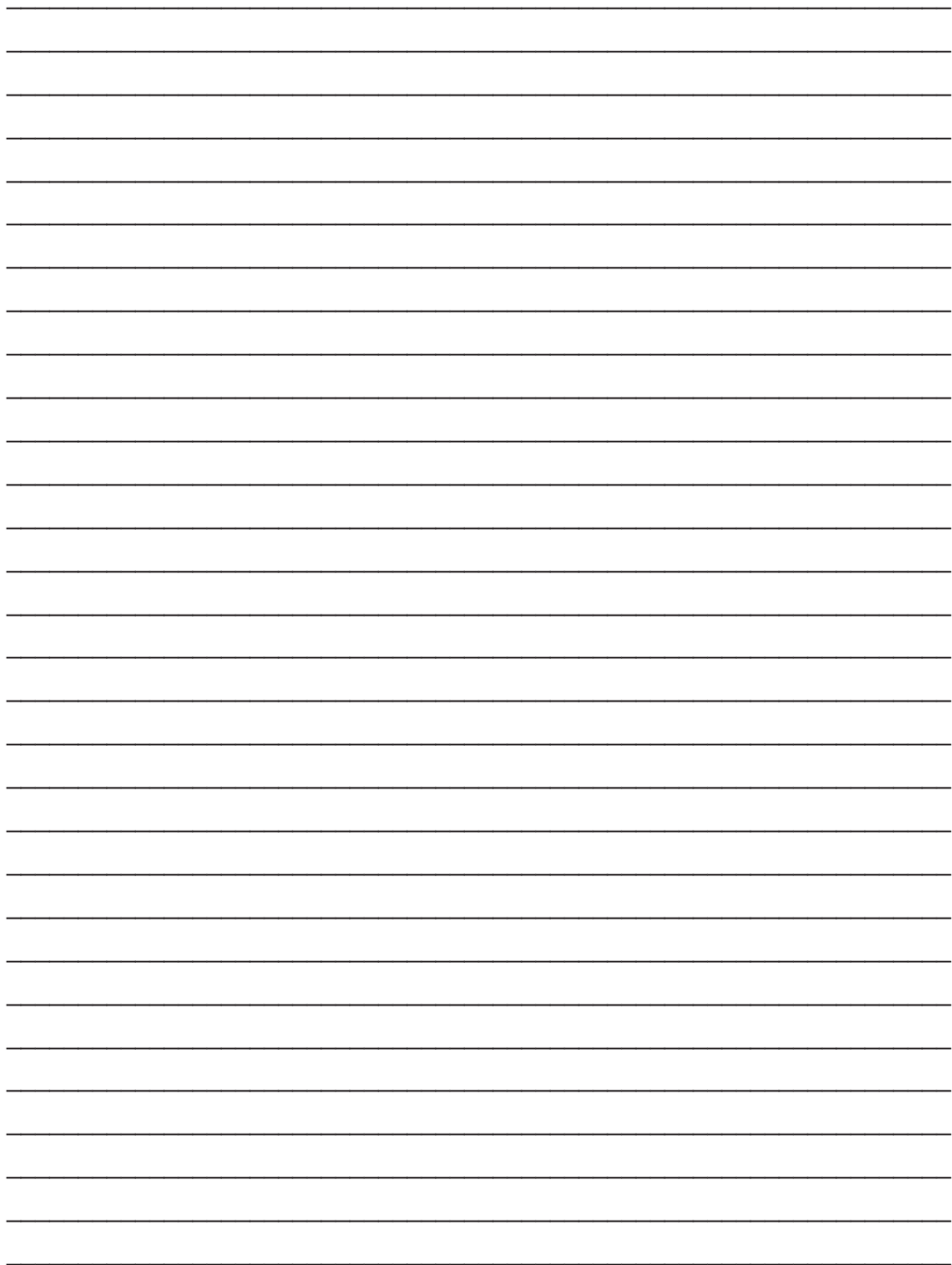
7.1. Таблица энергоэффективности

Бренд		Δ Eurolux
Модель		EO8 F10TCTG BK EO8 F10TCTG WH
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Вес	кг	36,2
Индекс энергетической эффективности - обычные духовки		105
Индекс энергетической эффективности - с вентилятором		94,8
Энергетический класс		A
Энергопотребление (электрическое) - обычные духовки	кВт/цикл	0,93
Энергопотребление (электрическое) - с вентилятором	кВт/цикл	0,84
Количество камер		1
Источник энергии		ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
Объем камеры	л	80
Эта духовка соответствует стандарту EN 60350-1		
Советы по энергосбережению – Готовить еду одновременно, если это возможно – Поддерживать короткий разогрев – Не увеличивайте время приготовления – Обязательно выключайте духовку после приготовления еды – Не открывайте духовку во время приготовления еду		

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	Опасное напряжение
	ВОСПЛАМЕНЕНИЯ	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	ОСТОРОЖНО!	Травма или риск повреждения имущества
	ВАЖНО! / Примечание	Правильная эксплуатация системы







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

Општина Илинден: 02/ 32 39 777, ул. 36; бр. 20
Тетово: 044/ 337 919, Ул. Видое Смилевски Бато, бр. 21А, лок.1

PRILEKS

RKS

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