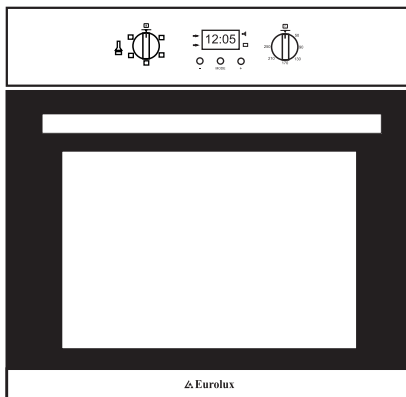
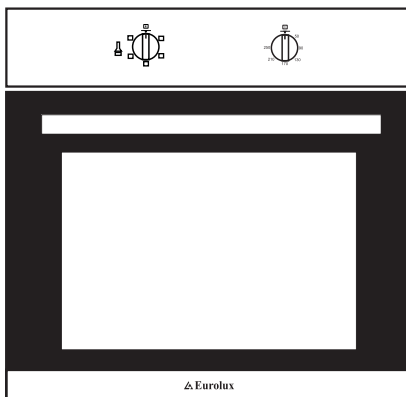


## FVS 5EPB XS / FVS 5E XS / FVS 5EPBT XS /



## FVS 5M XS



BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**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".*

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части са горещи по време на експлоатация.

Избягвайте докосването на нагревателите в уреда.

Деца под 8 години трябва да се пазят далече от уреда, ако не могат да се наблюдават непрекъснато.

Този уред може да се използва от деца над 8 години, лица с физически или умствени увреждания или с липса на опит и познания до толкова, доколкото е гарантиран контрол или е осигурена информация относно опасностите. Децата не трябва да пипат фурната. Почистването и поддръжката (от клиента) не трябва да се извършва от деца без надзор.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене с мазнина или олио, проведено във фурната без внимание, може да бъде опасно и да предизвика пожар.

Не се опитвайте НИКОГА да гасите пожара с вода, само изключете електрическото захранване на фурната и след това покрийте пламъка с покривка или с противопожарно одеяло.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте материали върху готварската повърхност.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е надраскана, изключете ел. захранване на уреда, за да предотвратите опасността от електрически удар.



## Съдържание

Преди да използвате фурната (си) за първи път.....	4
Екологична опаковка.....	4
Важни инструкции за безопасност .....	5
Таблицы за готвене .....	6
Почистване и поддръжка .....	10
Отстраняване на неизправности .....	14
Техническа информация .....	15
Монтаж.....	15
Схеми за монтажа на фурната.....	17

## ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА (СИ) ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно прочетете това ръководство с инструкции за постигане на най-добри резултати от Вашата фурна.

Вследствие производствения процес може да са налице остатъци на грес или други субстанции. За да ги отстраните, процедурирайте, както следва:

- Отстранете всички опаковъчен материал, включително предпазните пластмасови вложки, ако има такива.
- Настройте функцията  или  при температура 200°C за един час. За да направите това, направете справка в брошурата с характеристиките, която се осигурява с това ръководство.
- За да охладите фурната, отворете вратата, за да позволите вентилирането и миризмите да излезнат от вътре.
- След охлаждането, почистете фурната и аксесоарите.

По време на първото използване на фурната, могат да се отделят дим и миризми и поради това кухнята трябва добре да се проветрява.

## ЕКОЛОГИЧНА ОПАКОВКА

Опаковъчните материали са напълно преработваеми и могат да се използват отново. Проверете с местните Ви органи за изхвърлянето на този материал като отпадък.

# ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## Електрическа безопасност

Всички ремонти трябва да се извършват от оторизиран сервизен техник, използвайки оригинални резервни части. Ремонтите, извършвани от други лица, може да предизвикат повреда или влошена работа на фурната и да Ви изложат на опасност.

Изключете от електрическото захранване Вашата фурна, ако тя се повреди.

## Съвети за безопасност на децата



- Не позволявайте на децата да приближават фурната, докато работи, тъй като могат да се развият високи температури.
- По време на каталитичен процес за самопочистване на фурната, който се извършва при висока температура, външните повърхности могат да се нагряят повече от нормалното и децата да се пазят далече от фурната.
























## Съвети за безопасност при използването на фурната





















- Производителят не носи отговорност, ако тази фурна се използва за други цели, различни от домакинските.
- Използвайте фурната само, ако е монтирана в кухненската мебел.
- Не съхранявайте олио, мазнини или възпламеняеми материали вътре във фурната, тъй като това може да е опасно, ако фурната се включи.

























- Не се облягайте или сядайте върху отворената врата на фурната, тъй като това може да повреди вратата и да бъде опасно за Вас.
- Не покривайте дъното на муфела с алуминиево фолио, тъй като това може да повлияе на готвенето и да повреди емайла на муфела на фурната.
- За да използвате фурната, поставете доставените тавичка или решетка на страничните водачи вътре във фурната. Тавичките и решетките са съоръжени със система за улесняване на частичното изваждане и улесняване на използването им.
- Не поставяйте съдове или храна директно на дъното на муфела. Винаги използвайте тавичките и решетките.
- Не разливайте вода върху дъното на муфела, докато фурната работи, тъй като това би могло да повреди емайла му.
- Докато фурната работи, отваряйте вратата възможно най-малко, за намаляване консумацията на електрическа енергия.
- Използвайте защитни ръкавици, ако трябва да правите нещо вътре в горещата фурна.
- За да охладите фурната, отворете вратата, за да позволите вентилирането и миризмите да излезнат от вътре.
- При приготвяне на ястия с високо съдържание на течност е нормално да се образува конденз върху вратата на фурната.

## ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблиците за готвене показват примерни температурни диапазони и примерни времена за приготвяне на ястията. Режимът на готвене зависи от модела. За получаване на най-добри резултати, ние препоръчваме фурната да бъде предварително загрята с функцията  или . Времето за предварителното загряване завършва, когато сигналната лампа се изключи.

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	
Паста	1,5	3		170–190	45–50	Тавичка
		2	 	160–180	30–35	
Зеленчукови пасти	1	2		190–210	35–40	Плитък съд
			 	170–190	30–35	
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	
Пълнени домати	0,75	3		170–190	10–15	Тавичка
		2	 	160–180	10–15	

РИБА	Тегло	Положение на тавичката	Функции за готвене	Температура	Време	Съд
Червена платика	1,5	3		180–200	30–35	Тавичка
			 	170–190	25–30	
Осолена риба	1	3		190–210	25–30	Тавичка
			 	180–200	25–30	
Канапе от риба	1	2		190–210	30–35	Огнеопорен съд
			 	180–200	30–35	
Морски език	1	3		170–190	15–20	Тавичка
			 	160–180	10–15	
Морска риба	1	3		190–210	20–25	Тавичка
			 	180–200	15–20	
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	
Осолено свинско филе	1	3		170–190	40–45	Тавичка
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Пилета	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	
Паниран стек, стек в тесто	2	3		190–210	35–40	Тавичка
			 	170–190	30–35	



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	
Руло	0,3	3		170–190	10–15	Тавичка
			 	160–180	10–15	
Плодова пита	0,5	1		160–170	60–65	Форма за хляб
		2	 	160–170	55–60	
Бисквити	0,5	3		160–180	20–25	Тавичка
			 	150–170	15–20	
Воловани	0,25	3		170–190	15–20	Тавичка
			 	170–180	15–20	
Капкейкове /мъфини/	0,5	2		160–180	25–30	Тавичка
			 	150–170	25–30	
Печени ябълки	1	3		180–200	35–40	Тавичка
			 	170–190	30–35	
Печени банани	0,5	3		170–190	15–20	Огнеупорен съд
			 	170–190	10–15	
Бисквити от бутер тесто	0,25	2		180–200	20–25	Тавичка
			 	170–190	20–25	
Кейк със сливи	0,5	2		170–190	60–65	Форма за кейк
			 	160–180	50–55	
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		

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

## Внимание

Преди да извършите каквато и да е операция, уредът трябва да бъде изключен от главното електрическо захранване.

### Почистване на муфела на фурната

- Вътрешността на муфела трябва да се почиства за премахване на хранителни и маслени отлагания, които могат да предизвикат дим или миризми и появата на петна.
- При студена фурна и за емайлирани повърхности (например, дъното на муфела) използвайте найлонова четка или гъба с топла сапунена вода. Ако използвате специални продукти за почистване на фурни, използвайте само върху емайлирани повърхности и следвайте инструкциите на производителя.

## Внимание

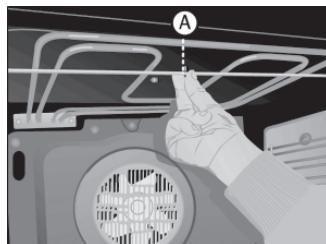
Не почиствайте вътрешността на Вашата фурна с пароструйни устройства или такива с вода под налягане. Не използвайте нито метални телени гъби, нито никакви материали, които могат да надраскат емайла.

- Ако след готвенето останат мазни отлагания, те могат да се отстранят чрез включване на празната фурна на 200°C в продължение на 1 час.

### Използване на спускащ се грил (в зависимост от модела)

За почистване на горната част на муфела,

- Изчакайте фурната да се охлади.
- Отвийте винта (A) и спуснете грилния нагревател възможно най-ниско.
- Почистете горната част на муфела и върнете грилния нагревател в неговата първоначална позиция.



### Почистване на каталитичните панели

(опция)

Ако след нормалното почистване на фурната останат някакви отлагания от храна, тогава:

1. Извадете панелите и ги накиснете толкова дълго, колкото е необходимо да омекнат остатъците от храната.
2. Изтрийте панелите с гъба и чиста вода.
3. Изсушете панелите и ги монтирайте отново във фурната.
4. Включете фурната на температура 200°C за един час.

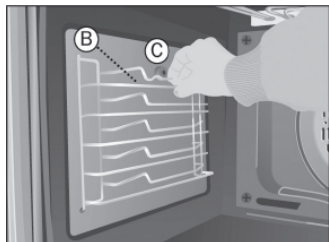
## Внимание

Не използвайте търговски почистващи продукти или абразивни прахове върху каталитичните панели. Внимание

За Вашата собствена безопасност не включвайте никога фурната без да е монтиран задния панел, който предпазва вентилатора.

## Инструкции за отстраняване на носачите и каталитичните панели (опция)

1. Извадете аксесоарите от вътрешността на фурната.



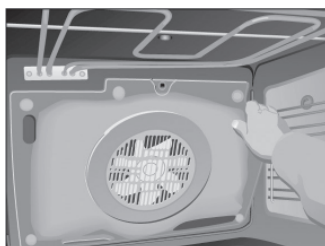
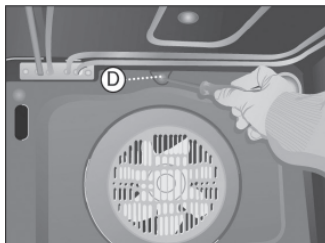
2. Освободете страничните носачи (B) като ги освободите от болта (C)



3. Развийте болта (C), който освобождава плоските каталитични панели.



4. За демониране на задния панел, развийте винта (D).



5. За да ги монтирате отново, изпълнете горните операции в обратен порядък.

### Внимание

За Вашата собствена безопасност не включвайте никога фурната без да е монтиран задния панел, който предпазва вентилатора.

### Почистване на външността на фурната и аксесоарите

Почистете фурната отвън и аксесоарите с топла сапунена вода или с неутрален препарат.

## Внимание

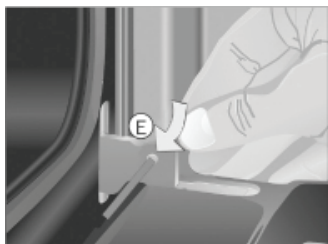
Не използвайте никога метални телени гъби или търговски или абразивни прахове, които биха могли да надраскат емайла. За иноксови повърхности, процедирайте с внимание и използвайте само гъби или тъкани, които не могат да ги надраскат.

За почистване на фурната отвън не правете опит да махате врътките, като за тази цел фурната трябва първо да бъде извадена от кухненския шкаф.

## Почистване на вратата на фурната

В зависимост от модела на фурната можете просто да извадите вратата за нейното почистване. За целта направете следното:

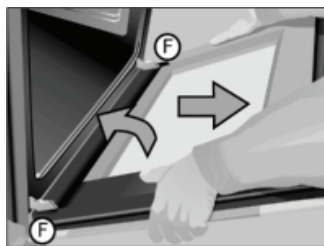
1. Отворете изцяло вратата
2. Завъртете напълно двете скоби или вкарайте малки щифтове в отворите (E).



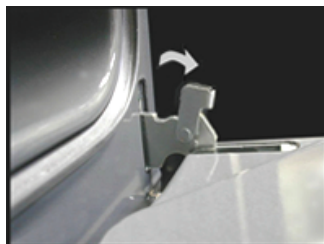
3. Затворете вратата, докато допре в двата щифта



Дръжте вратата от двете и страни. Изтеглете напред вратата, докато се освободи напълно от пантите (F).



За да монтирате обратно вратата, изпълнете горните операции в обратен порядък.



4. За панти със скоби:

Отворете скобите възможно най-широко посредством отвертка, когато вратата е отворена.

Затворете вратата, докато допре в двете скоби

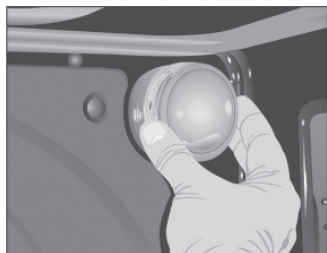
Задръжте вратата от двете страни и извадете пантите от леглата им (F). (както механизмът е частично отворен).

Изпълнете операциите в обратен порядък, за да монтирате отново вратата.

## Смяна на лампата на фурната

### Внимание

За смяна на лампата първо се уверете, че фурната е изключена от електрическото захранване.



- Развийте плафониерата от фасунгата на лампата
- Сменете лампата и завийте отново плафониерата

Лампата за смяна трябва да има температурна издръжливост на 300°C. Тя може да се поръча от Техническия сервиз.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### Фурната не работи

Проверете свързването към електрическата мрежа .

Проверете предпазителите и шалтера на Вашата електрическа инсталация.

Проверете дали часовника е в ръчен или програмен режим.

Проверете положението на врътките за избиране на функциите и температурата.

### Осветлението на муфела на фурната не работи

Сменете лампата.

Проверете монтажа на лампата дали е в съответствие с ръководството за експлоатация.

### Не работи сигналната лампа

Сменете лампата.

Изберете температура.

Изберете програма.

Сигналната лампа трябва да светва само докато фурната се загрява до нейната зададена работна температура.

### Докато фурната работи се получава дим или пара

Това е нормално, когато фурната се използва за първи път.

Периодично почиствайте фурната.

Намалете количеството мазнина или олио, което добавяте в готварския съд.

Не използвайте настройки на по-висока температура от тези, посочени в таблиците за готвене.

### Не се постигат очакваните резултати при готвене

Прегледайте таблиците за готвене, за да получите напътствия относно работата на Ваша фурна.

### Забележка

Ако, независимо от тези препоръки проблемите продължават, свържете се с нашия Технически Сервиз.

## ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Ако фурната не работи, моля свържете се с Техническият Сервиз и ги уведомете за проблема, посочвайки:

- 1 Серийния номер (S-No)
- 2 Модел на уреда (Model)

Тази информация ще намерите върху табелката с данните за уреда, поставена в долната част на фурната при отворена врата.

☞ Уредът, който сте закупили удовлетворява Европейските директиви относно електрическа безопасност на материалите (73/23/CEE) и електромагнитна съвместимост (89/336/CEE)

**AENOR удостоверява пригодността на този уред за експлоатация и гарантира верността на цялата информация, показана в енергийния етикет.**

## МОНТАЖ

Информацията в този раздел е предназначена за монтажника, като за лице, отговорно за монтажа и електрическото свързване. Ако сам монтирате фурната, производителят няма да бъде отговорен за никакви възможни повреди.

### Съвети преди монтаж

- За да разпаковате фурната, изгелете вложката, разположена в долната част на фурната и за да извадите уреда, хванете страничните дръжки и никога не използвайте за тази цел дръжката на вратата на фурната.
- Необходимо е да осигурите отвор в кухненския шкаф съгласно размерите, посочени на фигурата, осигурявайки ми-

нимална дълбочина от 580 мм (Вижте фиг. 1 и 2, илюстриращи монтажа).

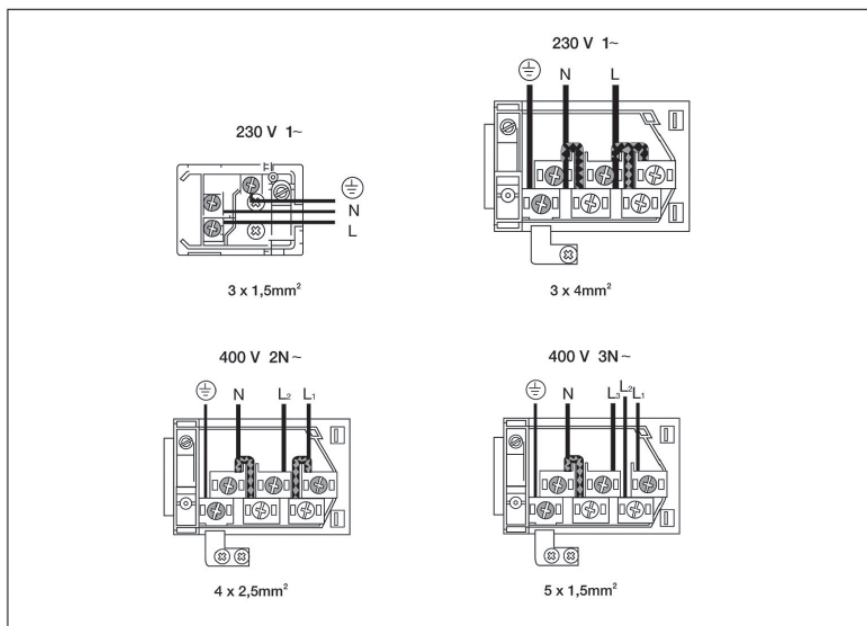
- За да монтирате мултифункционални фурни в определеното за целта място, задната част на уреда, отговорящ на тъмната зона на фигура 3, не трябва да има никакви изпъкналости (подсилвания, тръби, контакти и др.) (Вижте фигура 3).
- Лепилото, използвано за пластмасовото покритие на кухненската мебел трябва да издържа температури до 85°C.

### Електрическо свързване. Законови изисквания

Монтажникът трябва да провери:

- Дали напрежението и данните на електрическата инсталация съответстват на тези, посочени в табелката с данните на уреда.
- Дали електрическата инсталация може да издържи максималната мощност, обозначена на табелката с данните за уреда.
- Схемата (Диаграмата) на свързване е показана на следващата фигура.
- Дали електрическата инсталация има адекватно заземяване в съответствие с действащите нормативи.
- Свързването трябва да се извърши с еднополюсен ключ, с подходящ размер за поемане на електрическия товар. Ключът трябва да има минимална хладина между контактите от 3 мм, за да се позволи прекъсването в непредвиден случай, при почистване или смяна на лампата. Заземяващият проводник не трябва по никакъв начин да преминава през този ключ.

След свързване към електрическата мрежа, проверете дали всички електрически части на фурната работят.



## Монтиране на фурната

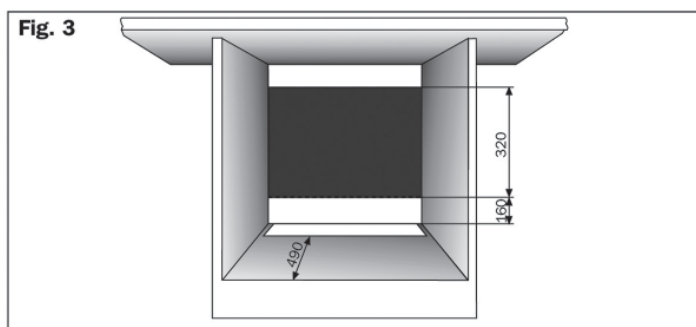
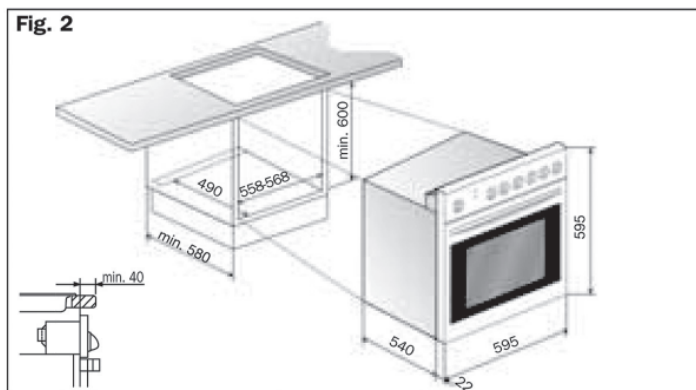
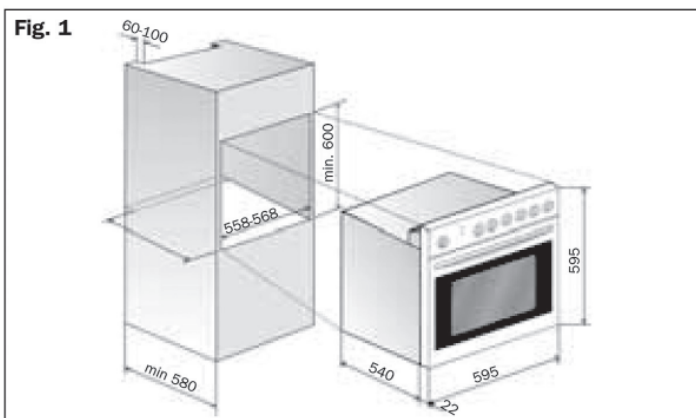
За всички фурни и след извършване на електрическото свързване,


**1.** Поставете фурната в кухненския шкаф, внимавайки да не застъпите кабела и не го поставяйте върху горната част на фурната.

**2.** Фиксирайте фурната към шкафа посредством доставените 4 винта през отворите, които се виждат, когато се отвори вратата.

**3.** Проверете дали стените на отвора на шкафа не са в контакт със страничните стени на фурната и дали има разстояние най-малко 2 мм отделящо стените на фурната от кухненския шкаф.





Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

## **Postovani korisnici**

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

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Stoga, nemojte da dodirujete grejače. Deca uzrasta ispod osam godina ne smeju da budu u blizini uređaja ukoliko nemaju stalan nadzor.

**UPOZORENJE:** Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta iznad osam godina kao i osobe sa smanjenim psihičkim, senzorskim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja dok god ih nadgleda lice odgovorno za njihovu bezbednost ili ukoliko su adekvatno naučena kako da bezbedno koriste uređaj. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne treba da čiste uređaj ili da ga popravljaju osim u slučaju da su nadgledana.

**UPOZORENJE:** ukoliko se proces kuvanja obavlja a da se pri tome ne vodi računa o ulju ili masti to može biti opasno i može izazvati požar.

Nikada nemojte pokušavati da vatru ugasite vodom, već isključite uređaj a zatim pokrijte plamen poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

**UPOZORENJE:** Opasnost od vatre: Nemojte stavljati bilo kakav materijal na površinu ploče za kuvanje.



**UPOZORENJE:** Ako je površina napukla nemojte otvarati uređaj kako bi ste izbegli opasnost od strujnog udara.

## Sadržaj

Pre prve upotrebe rerne.....	20
Ekološko pakovanje.....	20
Važna bezbednosna uputstva .....	21
Tabele za kuvanje .....	22
Čišćenje i održavanje .....	26
Otklanjanje smetnji.....	30
Tehničke informacije .....	31
Montaža .....	31
Montiranje rerne .....	33

## PRE PRVE UPOTREBE RERNE

Pažljivo pročitajte ovu knjižicu sa uputstvima kako biste dobili najbolje rezultate od svoje rerne.

- Usled proizvodnog procesa mogu se pojaviti ostaci masti i drugih materija. Da biste ih eliminisali postupite na sledeći način.
- Uklonite sav ambalažni materijal uključujući zaštitnu plastiku (ako postoji).
- Izaberite funkciju  ili  pri temperaturi od 200°C u trajanju od jednog sata. Da biste to uradili, pogledajte listu sa karakteristikama uređaja koja se nalazi u ovom uputstvu.
- Da bi se rerne ohladila, a radi bolje ventilacije, otvorite vrata kako bi mirisi izašli iz unutrašnjosti rerne.
- Nakon hlađenja očistite rernu i pribor.

Tokom prve upotrebe rerne mogu se pojaviti dim i mirisi i stoga kuhinja treba da bude dobro provetrena.

## EKOLOŠKO PAKOVANJE

Ambalažni materijali su potpuno reciklažni i mogu se ponovno koristiti. Raspitajte se kod Vaše lokalne opštine o propisima za odlaganje ovog materijala.

# VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## Električna bezbednost

- Sve popravke treba da obavi ovlašćeni serviser koji će koristiti originalne rezervne delove. Popravke koje sprovode druga lica mogu da prouzrokuju štetu ili kvar na opremi i da samim tim ugroze Vašu bezbednost.
- Ukoliko se rena pokvari isključite je.

## Sigurnost za decu

- Nemojte dozvoliti deci da budu u blizini rerne dok je ona u upotrebi pošto može postati vrlo topla
- Tokom katalitičkog procesa samočišćenja, koje se sprovodi na visokoj temperaturi, spoljašnje površine mogu postati toplije u odnosu na normalnu temperaturu tako da decu treba držati dalje od domašaja rerne.

## Bezbednost rerne tokom upotrebe

- Proizvođač se neće smatrati odgovornim ukoliko je rena korišćena u bilo koje druge svrhe osim za domaćinstvo.
- Koristite rernu samo onda kada je montirana unutar kuhinjskih jedinica.
- Nemojte držati ulja, masti ili zapaljive predmete u rerni jer to predstavlja opasnost ukoliko se rena uključi.
- Nemojte se naslanjati ili sedati na otvorena vrata rerne jer se na taj način može oštetiti rena što predstavlja opasnost. .
- Nemojte nikada pokrivati dno rerne

aluminijumskom folijom pošto to može uticati na kuvanje i oštetiti unutrašnjost emajla rerne.
























- Da biste koristili rernu stavite pleh ili rešetku (koji su isporučeni u pakovanju) na bočne vođice unutar rerne. Pleh i rešetka su opremljeni sistemom koji olakšava pojedinačno vađenje i lakše rukovanje.
- Nemojte stavljajte posude ili hranu na dno rerne. Uvek koristite plehove i rešetke.
- Nemojte sipati vodu na dno rerne dok rena radi jer to može oštetiti emajl. .
- Kada koristite rernu, otvarajte vrata što je moguće manje kako bi se smanjila potrošnja električne energije.
- Ukoliko treba da nešto uradite unutar zagrejane rerne koristite zaštitne rukavice.
- Da biste ohladili rernu, otvorite vrata. Na taj način rena će se provetriti a mirisi će izaći iz rerne.
- Kada pravite jela prema receptima u kojima je prisutan veliki sadržaj vode, normalno je da će se tokom kuvanja/pečenja stvoriti kondenz na vratima rerne.

























## TABELE KUVANJA

























U tabelama kuvanja su dati primeri temperature i približnog vremena kuvanja.

Režim kuvanja zavisi od modela. Za najbolje rezultate preporučujemo da rerma bude prethodno zagrejana pomoću funkcije  ili .





































Vreme predgrevanja se završava kada se svetlo isključuje.

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	
Pašteta	1,5	3		170–190	45–50	Pleh
		2	 	160–180	30–35	
Vegetarijansko pecivo	1	2		190–210	35–40	Plitak sud
			 	170–190	30–35	
Vegetarijanska pita	1,5	2		190–210	55–60	Pleh
				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	
Punjeni paradajz	0,75	3		170–190	10–15	Pleh
		2	 	160–180	10–15	

RIBA	Težina	Položaj pleha	Kuvanje	Temperatura	Vreme	Posuda
Crvena deverika	1,5	3		180–200	30–35	Pleh
			 	170–190	25–30	
Slani dorado	1	3		190–210	25–30	Pleh
			 	180–200	25–30	
Riba u testu	1	2		190–210	30–35	Sud za kase- role
			 	180–200	30–35	
Riba list	1	3		170–190	15–20	Pleh
			 	160–180	10–15	
Brancin	1	3		190–210	20–25	Pleh
			 	180–200	15–20	
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	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	
Usoljena svinjska slabina	1	3		170–190	40–45	Pleh
				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	
Pileći file u testu	2	3		190–210	35–40	Pleh
			 	170–190	30–35	



<b>TORTE I DESERTI</b>	<b>Težina</b>	<b>Položaj pleha</b>	<b>Kuvanje</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Vreme</b>	<b>Posuda</b>
Пандишпан	0,5	2		170–190	35–40	Kalup za tortu
			 	160–180	30–35	
Ролат	0,3	3		170–190	10–15	Pleh
			 	160–180	10–15	
Колач со овошје	0,5	1		160–170	60–65	Kalup za hleb
		2	 	160–170	55–60	
Колачи	0,5	3		160–180	20–25	Pleh
			 	150–170	15–20	
Волован	0,25	3		170–190	15–20	Pleh
			 	170–180	15–20	
Мали тортички	0,5	2		160–180	25–30	Pleh
			 	150–170	25–30	
Печени јаболки	1	3		180–200	35–40	Pleh
			 	170–190	30–35	
Печени банани	0,5	3		170–190	15–20	Тава со поклопка
			 	170–190	10–15	
Кочали од лиснато тесто	0,25	2		180–200	20–25	Тава
			 	170–190	20–25	
Торта со слива	0,5	2		170–190	60–65	Sud za kasarole
			 	160–180	50–55	
Пита со јаболко	1	2		170–190	50–55	Pleh
			 	160–180	45–50	
Чискејк	1	2		180–200	45–50	Kalup za tortu
			 	170–190		

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre nego što počnete sa čišćenjem Vaše rerne, uređaj mora biti isključen sa napajanja.

## ČIŠĆENJE UNUTRAŠNOSTI RERNE

- Unutrašnjost rerne treba čistiti kako bi se uklonila hrana i ostaci masnoće koji mogu ispuštati dim ili neprijatne mirise koji utiču na pojavu mrlja kada je rerna uključena.
- Kada je rerna hladna i za emajlirane površine (npr. za dno rerne) koristite najlon četku ili sunđer sa toplom vodom.
- Ukoliko koristite posebne proizvode za čišćenje rerne koristite ih samo na emajliranim površinama i pratite uputstva proizvođača.

### Pažnja:

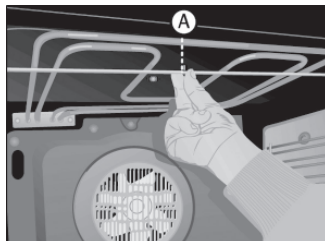
Nemojte čistiti unutrašnjost rerne pomoću pare ili parnih mlaznica pod pritiskom. Nemojte koristiti metalne jastučice za ribanje ili bilo koji materijal koji bi mogao izgrebati emajl.

- Većina modela ima sistem katalitičkog čišćenja (samo- čišćenje). Ovaj sistem eliminiše male ostatke masti tokom kuvanja na visokim temperaturama.
- Ako ostaci masti ostanu nakon kuvanja, oni se mogu eliminirati kada rerna radi na 2000 C u trajanju od jednog sata.

## Upotreba sklopivog Grila (zavisno od modela)

Za čišćenje gornjeg dela rerne

- Sačekajte dok se rerina ne ohladi.
- Okrenite šraf (A) i spustite roštilj (gril) što je moguće više..
- Očistite gornji deo rerne i vratite gril u njegov prvobitni položaj..



## Čišćenje katalitičkih panela (u zavisnosti od modela)

Ako bilo kakve naslage ostataka hrane ostanu nakon normalnog čišćenja, tada

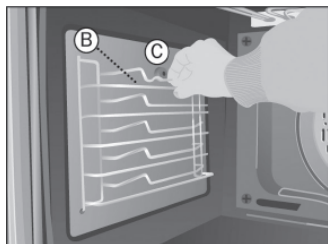
1. Uklonite ploče i potopite ih koliko god je potrebno kako bi se naslage hrane omekšale.
2. Obrišite panele sunđerom i čistom vodom.
3. Osušite panele i ponovno ih sastavite u rerni.
4. Uključite rernu u trajanju od jednog sata na 2000 C.

### Pažnja

- Nemojte koristiti komercijalne proizvode za čišćenje ili abrazivni prah za katalitičke ploče.

## Uputstva za uklanjanje oslonaca i ravnih ploča.

1. Izvadite pribor iz unutrašnjosti rerne.



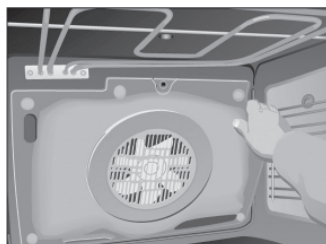
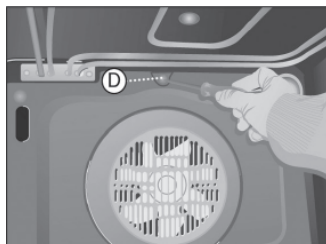
2. Popustite nosače (B) otpuštajući šraf (C).



3. Otpustite šraf (C), koji oslobađa katalitičke ploče.



4. Da biste demontirali zadnji panel sklonite šraf D.



5. Nastavite obrnutim redosledom da biste ponovo sklopili.

### • Pažnja

Radi vlastite sigurnosti, nikada nemojte uključivati rernu bez zadnjeg panela koji štiti ventilator.

### Čišćenje Eksterijera rerne i pribora

• Očistite spoljašnjost rerne i pribor sa toplom vodom ili sa blagim deterdžentom.

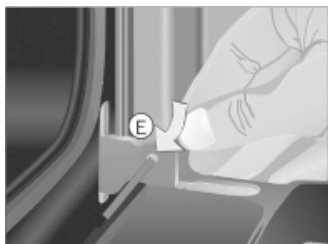
## Pažnja

- Nikada nemojte koristiti metalne sunđere za čišćenje ili komercijalne proizvode, kao ni prašak za čišćenje koji bi mogli da izgrebu emajl. Za površine od nerđajućeg čelika koristite samo sunđere ili krpe koje ih ne mogu izgrebati.
- Da biste očistili spoljašnjost rerne nemojte pokušavati da uklonite kontrole, stoga, rernu treba prvo ukloniti iz kuhinjske jedinice.

## Čišćenje vrata rerne

U zavisnosti od modela rerne, možete ukloniti vrata kako biste olakšali čišćenje. Da biste to radili

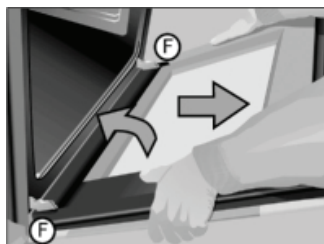
1. Potpuno otvorite vrata.
2. Potpuno okrenite dve spojnice ili ubacite male igle u rupe. (E)



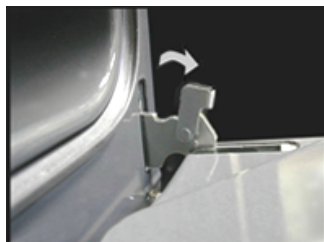
3. Zatvorite vrata dok u nju ne uđu dve spojnice.



Uхватite vrata sa obe strane. Povucite vrata rerne prema napred sve dok ne budu potpuno oslobođene od šarki (F)..



Da biste ponovo sklopili vrata postupite obrnutim redosledom.



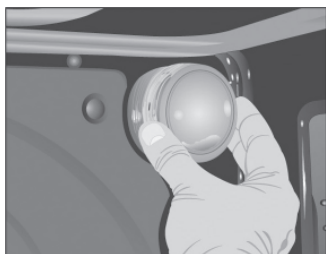
## 4. Za šarke sa klipovima

Kada je rerna otvorena, pomoću šrafcižera otvorite klipove koliko je moguće široko. Stavite klipove sa strane u ruku i sklonite šarke (F) sa njihovog mesta, pošto je mehanizam delimično otvoren. Idite obrnutim redosledom da biste montirali poklopac.

## ZAMENA SIJALICE

### Pažnja

Da biste promenili sijalicu prvo proverite da li je rena isključena sa napajanja.



1. Odvrnite sijalicu sa držača.
2. Zamenite sijalicu.

Nova sijalica mora biti otporna na temperaturu od 300°C. Ovakva sijalica se može naručiti iz odeljenja tehničke službe.

## OTKLANJANJE SMETNJI

### Rerna ne radi

Proverite priključak električnog strujnog kola.

Proverite osigurače i trenutni graničnik Vaše instalacije.

Proverite da li je sat u manuelnom ili programiranom režimu rada.

Proverite položaj funkcije i temperaturu selektora.

### Unutrašnje svetlo rerne ne radi.

Promenite sijalicu.

Proverite da li je sklopljeno u skladu sa uputstvima za upotrebu.

### Dim izlazi dok rerna radi

Normalna pojava tokom prve upotrebe.

S vremena na vreme očistite rernu.

Smanjite količinu masti ili ulja koje dodajete u pleh.

Nemojte koristiti postavke za višu temperaturu od onih koje su navedene u tabeli kuvanja.

### Svetlo indikatora za zagrevanje ne radi

Odaberite temperaturu.

Odaberite postavku.

Trebalo bi da se upali samo kada se rerna zagreva do svoje zadate radne temperature .

### Očekivani rezultati kuvanja nisu postignuti.

Pogledajte tabele kuvanja kako biste dobili smernice o radu Vaše rerne.

Ukoliko se, uprkos ovim savetima, problem nastavlja, kontaktirajte našu tehničku Službu za pomoć.

## TEHNIČKE INFORMACIJE

Ukoliko oprema ne radi, molimo Vas da kontaktirate Tehničku službu kako biste dali podatke o problemu, pri čemu ćete navesti informacije o:

**1. Serijski broj (S – Br.)**

**2. Model aparata. (Model)**

Ovu informaciju ćete naći na pločici sa podacima na donjem delu rerne kada su vrata otvorena.

**CE** Predmet koji ste kupili zadovoljava Evropske direktive u pogledu bezbednosti elektromaterijala (73/23/CEE) i elektromagnetne kompatibilnosti (89/336/GEE).

**AENOR sertifikuje sposobnosti ovog uređaja za rad i garantuje istinitost svih podataka koji su prikazani u energetske kartici.**

## MONTAŽA

Ova informacija je namenjena montažeru, kao osobi koja je odgovorna za povezivanje i električno priključivanje. Ukoliko ste sami montirali rernu, proizvođač se neće smatrati odgovornim za eventualnu štetu.

### Pre montaže; Komentari

- Da biste raspakovali rernu, povucite poklopac (umetak) koji se nalazi na donjem delu kutije i pomerite ga, uhvatite za bočne ručke a nikada za dršku rerne.
- Element je potreban u kuhinjskoj jedinici prema dimenzijama koje su prikazane na slici, obezbeđujući minimalnu dubinu od 580 mm. (Videti slike 1 i 2 koje opisuju nameštanje rerne na stranici 68)
- Da biste postavili multifunkcionalnu

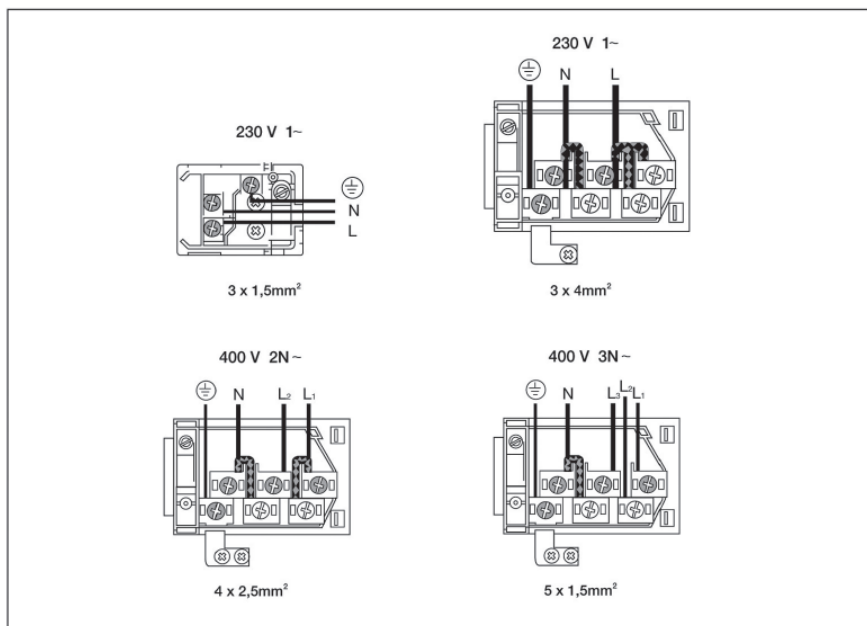
rernu na njeno mesto, zadnji deo jedinice koji odgovara osenčenom području na slici 3, ne sme imati bilo kakve projekcije (pojačanja, cevi, utičnice, itd.). (Videti stranicu 68).

- Lepak koji se koristi za plastični poklopac kuhinjskog nameštaja mora biti u stanju da izdrži temperaturu i do 85°C.

### Električno priključivanje Regulatorni (zakonski) zahtevi

Montažer mora proveriti da:

- Napon i napajanje odgovaraju onima koji su navedeni u tablici sa podacima.
- Električna instalacija može izdržati maksimum snage koji je naveden u tablici sa podacima.
- Dijagram priključivanja je prikazan na sledećoj slici.
- Električni priključak ima adekvatno uzemljenje u skladu sa važećim propisima koji su na snazi.
- Priključivanje mora biti obavljeno pomoću omnipolarnog prekidača, koji je odgovarajuće veličine, sa rastojanjem otvora između kontakata od barem 3mm kako bi bilo moguće isključenje u slučaju opasnosti, čišćenja ili zamene sijalice.
- Ni pod kakvim uslovima žica za uzemljenje ne sme da prolazi kroz ovaj prekidač .
- Nakon priključenja na struju, proverite da li svi električni delovi rerne rade.



## Montiranje rerne

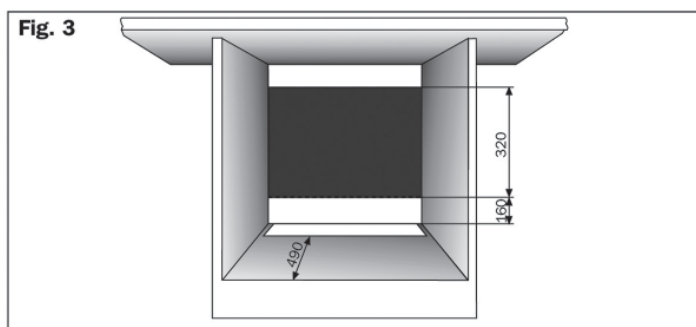
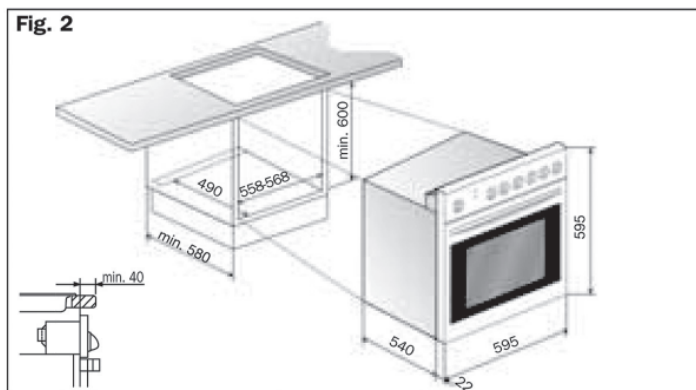
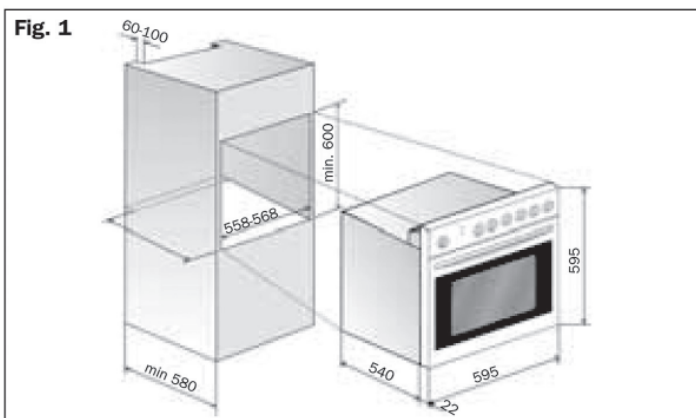
Za sve rerne i nakon obavljanja električnog priključivanja.


1. Staviti rernu u kuhinjsku jedinicu vodeći računa da ne uhvatite kabal i da ga ne stavite na gornji deo rerne.
2. Pričvrstite rernu u kuhinjsku jedinicu pomoću 4 šrafa, koja su isporučena, preko

rupa koje se mogu videti kada se vrata otvore.

3. Proverite da kućište rerne nije u kontaktu sa zidovima jedinice i da postoji minimum 2 mm razmaka od susedne jedinice.





Simbol  koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži znači da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao obični kućni otpad, već ga treba odložiti na odgovarajućem mestu za reciklažu električne i elektronske opreme. Propisno bacanje ovog proizvoda pomaže da se izbegnu eventualne negativne posledice po očuvanje čovekove okoline i po samo zdravlje čoveka, a koje mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju proizvoda, konsultujte Vaš lokalni centar za sakupljanje otpada, ili radnju u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

## Почитувани Клиенти

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

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови се загреваат за време на функционирањето. Треба да се избегнува допирање на грејните елементи. Деца под 8 годишна возраст треба да се чуваат подалеку од уредот, ако не можат да бидат постојано надгледувани.

Овој уред може да го користат деца над 8 годишна возраст, луѓе со физички или ментални предизвици или луѓе со недостаток на искуство или знаење; доколку се овозможи контрола или се дадат информации во врска со опасностите. Децата не треба да си играат со уредот. Чистење и одржување на уредот не треба да се врши од страна на деца без надзор.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Невнимателното готвење на шпоретот со маст или масло може да биде опасно и може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, само исклучете го уредот, а потоа покријте го пламенот со покривка или ќебе.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте материјали и работи врз површината за готвење.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е пукната, исклучете го уредот од струјното коло за да се избегне ризикот од електричен удар.

## Индекс

Пред да ја употребите фурната за првпат .....	36
Еколошко пакување .....	36
Важни безбедносни инструкции .....	37
Табели за готвење .....	38
Чистење и одржување .....	42
Разрешување на проблеми.....	46
Технички информации .....	47
Инсталирање .....	47
Димензии за вградување на фурната..	49

## ПРЕД ДА ЈА УПОТРЕБИТЕ ФУРНАТА ЗА ПРВПАТ

Внимателно прочитајте го ова упатство за инструкции за да постигнете најдобри резултати со вашата фурна.

- Поради процесот на производство може да има остатоци од маснотии и други супстанции. За да ги елиминирате овие, постапете на следниот начин:
- Отстранете ги сите материјали за пакување, вклучувајќи ја и заштитната пластика, ако е вклучена.
- Изберете ја   функцијата на температура од 200°C околу еден час. За да го направите тоа, консултирајте се со листата со карактеристики дадена со упатството.
- За да се излади рерната отворете ја вратата за да се овозможи вентилација и да излезе мирисот од внатрешноста.
- После ладењето, исчистете ја фурната и додатоците.

Во текот на првата употреба, можат да се создадат гасови и мириси и затоа кујната треба да биде добро проветрена.

## ЕКОЛОШКО ПАКУВАЊЕ

Материјалите за пакување се целосно рециклирачки и можат да се користат повторно. Проверете ги прописите за отстранување на овој материјал кај вашиот локален орган.

# ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

## Електрична безбедност

- Сите поправки треба да се вршат од страна на овластен сервис, со користење на оригинални резервни делови. Поправки извршени од страна на други лица, може да предизвикаат оштетување или дефект на опремата и да ја загрозат Вашата безбедност.
- Исклучете ја фурната, ако дојде до расипување.

## Безбедност за децата

- Не дозволувајте им на децата да се доближуваат до фурната додека е во употреба, поради високата температура.
- За време на каталитичкиот процес на само-чистење, кој се врши на висока температура, надворешните површини може да станат потопли од нормално и децата треба да се чуваат подалеку од фурната.



## При употреба
























- Производителот нема да биде одговорен, ако оваа фурна се користи за поинаква намена, освен за домашна употреба.
- Користете ја фурната само ако е инсталирана во рамките на кујнските елементи.
- Не чувајте масла, масти или запаливи предмети во фурната, бидејќи тоа би можело да биде опасно ако се вклучи фурната. Не потпирајте се

























или не седете на отворена врата од фурната, бидејќи може да се оштети вратата и да биде опасно за вас.

























- Не покривајте го дното на фурната со алуминиумска фолија, бидејќи тоа би можело да влијае на готвењето и да го оштети внатрешното емајлирање на фурната.
- За да ја користите фурната, ставете ја внатре приложената тава или полица. Тавите и полиците се опремени со систем за да се олесни делумно извлекување и да се олесни ракувањето.
- Не ставајте садови или храна на дното на фурната. Секогаш користете ги тавите и решетките.
- Не истурајте вода на дното на фурната, додека работи, бидејќи тоа може да го оштети емајлот.
- При користење на фурната, отворајте ја вратата колку што е можно помалку за да се намали потрошувачката на електрична енергија. Користете заштитни ракавици ако треба да работите во внатрешноста на топлатата фурна.
- Да се излади фурната, отворете ја вратата за да се овозможи вентилација и мирисите да излезат од внатрешноста. Во рецепти со висока содржина на течност, нормално е се формира кондензација на вратата на фурната.

## ТАБЕЛА ЗА ГОТВЕЊЕ















Табелата за готвење покажува примери на температурни граници и приближно време за готвење. Режимот на готвење зависи од моделот. За најдобри резултати препорачуваме фурната да се загрее со функцијата  или . Времето на предзагревање завршува кога ќе се исклучи индикатоското светло.

ПРЕДЈАДЕЊА	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Печен ориз	0,35	1		180–200	45–50	Плиток сад за во печка
			 	170–190	35–40	
Тестенина	1,5	3		170–190	45–50	Тава
		2	 	160–180	30–35	
Тестенина со зеленчук	1	2		190–210	35–40	Плиток сад
			 	170–190	30–35	
Пита со 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	
Пита	1,5	2		180–200	45–50	Калап за пита
			 	160–180	45–50	
Полнети домати	0,75	3		170–190	10–15	Тава
		2	 	160–180	10–15	

РИБА	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Арбун	1,5	3		180–200	30–35	Тава
			 	170–190	25–30	
Солен дорадо	1	3		190–210	25–30	Тава
			 	180–200	25–30	
Тестенина со риба	1	2		190–210	30–35	Тава со поклопка
			 	180–200	30–35	
Морска риба	1	3		170–190	15–20	Тава
			 	160–180	10–15	
Бас (риба)	1	3		190–210	20–25	Тава
			 	180–200	15–20	
Ослиќ	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	
Пастрамка	1	2		190–210	20–25	Тава
			 	180–200	15–20	

МЕСО	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Свинско	2	3		190–210	75–85	Тава
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Зајачко	1,5	3		180–200	60–65	Тава
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Јагнешко	1,5	3		190–210	50–55	Тава
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Парче месо	1,5	3		170–190	35–40	Тава со поклопка
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Саламурено свинско	1	3		170–190	40–45	Тава
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Пилешко	1,5	3		190–210	50–55	Тава
			 	170–190	45–50	
Говедско	2	3		190–210	35–40	Тава
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	
Бифтек	2	3		190–210	35–40	Тава
			 	170–190	30–35	



ТОРТИ И ДЕСЕРТИ	Тежина	Позиција на тавата	Готвење	Температура	Време	Сад
Пандишпан	0,5	2		170–190	35–40	Калап за торта
				160–180	30–35	
Ролат	0,3	3		170–190	10–15	Тава
				160–180	10–15	
Колач со овошје	0,5	1		160–170	60–65	Калап за леб
		2		160–170	55–60	
Колачи	0,5	3		160–180	20–25	Тава
				150–170	15–20	
Волован	0,25	3		170–190	15–20	Тава
				170–180	15–20	
Мали тортички	0,5	2		160–180	25–30	Тава
				150–170	25–30	
Печени јаболки	1	3		180–200	35–40	Тава
				170–190	30–35	
Печени банани	0,5	3		170–190	15–20	Тава со поклопка
				170–190	10–15	
Кочали од лиснато тесто	0,25	2		180–200	20–25	Тава
				170–190	20–25	
Торта со слива	0,5	2		170–190	60–65	Калап за торта
				160–180	50–55	
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		

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### Внимание

Пред да се врши било каква работа, уредот мора да биде исклучен од електричната мрежа за снабдување со електрична енергија.

### Чистење на внатрешноста на фурната

- Внатрешноста на фурната треба да се чисти за да се отстранат храната и масните наслаги, кои можат да создадат чад или мирис и да предизвикаат појава на дамки.
- За изладена фурна и за емајлирани површини (на пример, дното на фурната) користете најлска четка или сунѓер со топла вода со сапун. Ако користите специјални средства за чистење на фурната, користете ги само на емајлираните површини и следете ги упатствата на производителот.

### Внимание

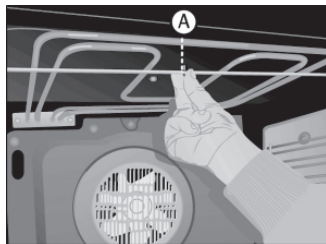
Не чистете ја внатрешноста на фурната со пара или вода под притисок. Не користете метални жици за чистење или било каков материјал кој би можел да го изгребе емајлот.

- Повеќето модели имаат каталитички систем на чистење (само-чистење). Овој систем ги елиминира малите масни остатоци за време на готвењето на високи температури.
- Ако остатоци од маснотии останат после готвењето, можат да се елиминираат со вклучување да работи празна фурна на 200 °C околу еден час.

**Употреба на решетката (Во зависност од моделот)**

Да се исчисти горниот дел од фурната,

- Почекајте да се излади фурната.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



### Чистење на каталитичкиот панел

Во зависност од моделот

Ако останат наслаги од храна и по нормалното чистење тогаш:

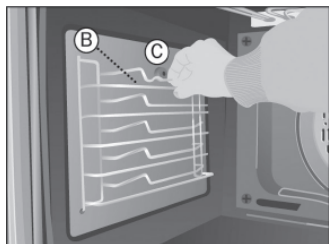
1. Извадете ги панелите и оставете ги да се покиснат колку што е потребно за да се омекнат остатоците од храна.
2. Избришете ги панелите со сунѓер и чиста вода.
3. Исушете ги панелите и повторно вратете ги во фурната.
4. Вклучете ја фурната да работи на 200°C околу еден час.

### Внимание

Не користете комерцијални производи за чистење или груби прашоци за каталитичките панели.

## Инструкции за отстранување на потпирачите

1. Извадете ги додатоците од внатрешноста на фурната.



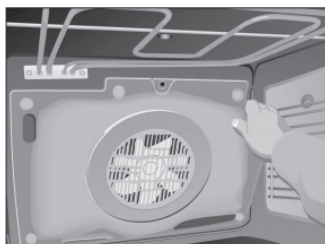
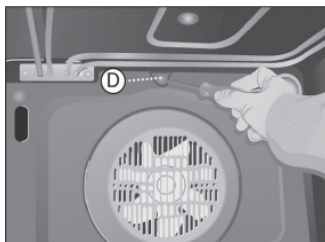
2. Олабавете ги потпирачите (B), извадете ги завртката (C)



3. Одвртете ја завртката (C), која ги ослободува рамните каталитички панели.



4. За расклопување на задниот панел, и рамните панели, извадете ја завртката (D).



5. Постапете по обратен редослед за да ги наместете.

### Внимание

За ваша безбедност, никогаш не вклучувајте ја фурната без задниот панел кој го заштитува вентилаторот.

### Чистење на надворешниот дел на фурната и додатоците

Чистете го надворешниот дел од фурната и додатоците со топла вода со сапуница или со благ детергент.

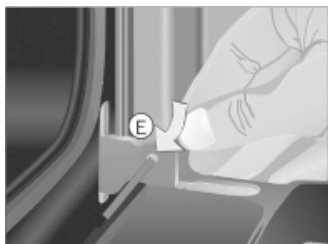
## Внимание

Никога не користете метални жици за чистење или комерцијални прашоци за перење кои би можеле да ја изгребат емајлираната површина. За површини од нерѓосувачки челик, бидете внимателни и користете само сунѓери или крпи кои не можат да ги изгребат. За да ја исчистите надворешната површина од фурната не обидувајте се да ги отстраните контролните копчиња, бидејќи за ова, фурната мора прво да се извади од кујнскиот елемент.

## Чистење на вратата од фурната

Во зависност од моделот на фурната, можете да ја извадите вратата за да си го олесните чистењето. Да го направите тоа:

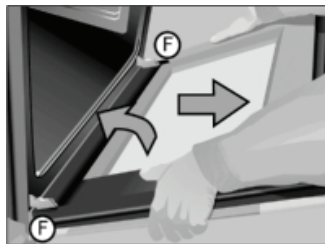
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Целосно свртете ги двете спојки или ставете мали иглички во дупките (E)



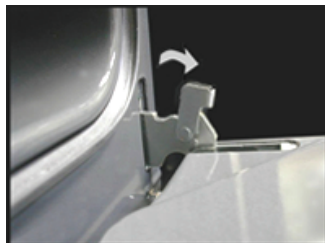
3. Затворете ја вратата се додека таа не влезе во двете спојки.



Фатете ја вратата од двете страни. Повлечете ја вратата на фурната напред се додека целосно не се ослободи од шарките (F).



Да ја вратите назад вратата постапете по обратен редослед.



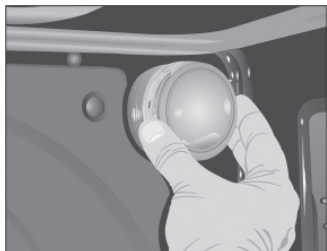
4. За шарки со спојки;

Отворете ги спојките, колку што е можно пошироко со помош на шрафцигер, кога фурната е отворена. Држете ги спојките со рака и отстранете ги шарките (F) од нивните лежишта, така што механизмот делумно ќе се отвори. Постапете по обратен редослед за да го наместите капакот.

## Менување на светилката во фурната

### Внимание

За да ја промените светилката, прво осигурете се дека фурната е исклучена од напојувањето се електрична енергија.



- Одвртете го објективот од држачот за светилка.
- Променете ја сијалицата и вратете го назад објективот.

Променетата сијалица мора да биде отпорна на температура до 300°C. Овие сијалици можат да се нарачаат од одделот за технички сервис.

## ОТСТРАНЈАВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### Фурната не работи

Проверете ја конекцијата со електричното коло. Проверете ги осигурувачите и тековниот ограничувач на вашата инсталација. Проверете дали часовникот е во рачен режим или во програмиран режим.

Проверете ја позицијата на функцијата и термостатот

### Внатрешното светло на фурната не работи

Променете ја светилката.

Проверете дали е наместена во согласност со прирачникот за инструкции.

### Индикаторското светло не работи

Изберете температура.

Изберете подесување.

Тоа треба да свети само додека фурната се загрева до својата работна температура.

### Се појавува чад додека фурната работи

Ова е нормално во текот на првата употреба.

Периодично чистете ја фурната.

Намалете ги количините на маснотии или масло во тавата.

Не користете повисоки подесувања за температура од оние дадени во табелите за готвење.

### Очекуваните резултати за готвење не се постигнати

Погледнете ги табелите за готвење за да добиете насоки за работата на вашата фурна.

### Забелешка

Ако, и после препораките, проблемите продолжуваат, контактирајте го сервистот за техничка помош.

## ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

Ако опремата не функционира, ве молиме контактирајте го одделот за технички сервис и објаснете го проблемот, кажувајќи го:

1. Серискиот број (S-No)
2. Моделот на апаратот. (Модел)

Ќе ги најдете овие информации на плочката на долниот дел на фурната кога вратата е отворена.

☞ Уредот кој сте го купиле ги исполнува европските директиви за безбедност на електричните материјали (73/23/CEE) и електромагнетна компатибилност (89/336/CEE).

AENOR ја потврдува способноста на овој апарат за функцијата и ја гарантира вистинитоста на сите податоци прикажани на енергетската картичка.

## ИНСТАЛИРАЊЕ

Оваа информација е наменета за лицето кое ќе ја инсталира фурната, како лице одговорно за склопувањето и електричното поврзување. Ако сами ја инсталирате фурната, производителот нема да биде одговорен за било каква настаната штета.

### Пред инсталирање. Коментари

- За отпакување на фурната, повлечете го јазичето кое се наоѓа на долниот дел од кутија и за да ја преместите, држете ја за страничните рачки, а никогаш немојте за рачката на вратата на фурната.

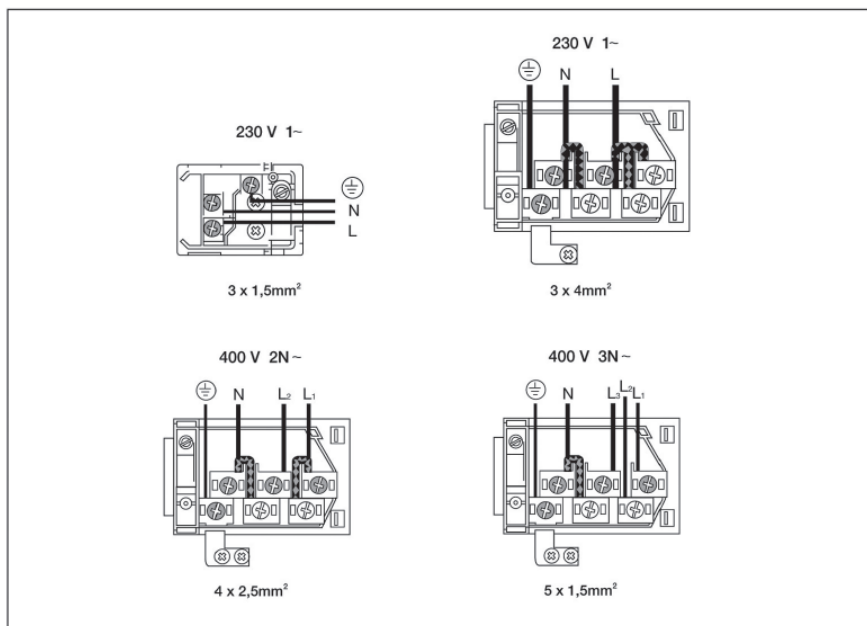
- Потребен е простор во кујнскиот елемент според димензиите прикажани на сликата, обезбедувајќи минимум длабочина од 580 милиметри. (Погледнете ги сликите 1 и 2 на кои се опишани димензиите за вградување на фурната од страница 68).
- За да ги вклопите мултифункционалните фурни во нивните локации, задниот дел на уредот кој одговара на засенчаниот дел од слика 3, не смее да има испакнати делови (зацврстувања, цевки, приклучоци, итн.) (Видете ја страницата 68).
- Лепилото кое се користи за пластичната покривка на кујнскиот мебел треба да издржува температури до 85°C.

### Електрично поврзување. Законски барања

Лицето одговорно за инсталирањето мора да провери дали:

- Напонот на струја одговара на оној што е наведен на плочката.
- Електричната инсталација може да ја издржи максималната моќност што е наведена на плочката.
- Дијаграмот за поврзување е прикажан на следната слика.
- Електричното поврзување има соодветно заземјување во согласност со прописите кои во сила.
- Поврзувањето мора да се изврши со омниполарен прекинувач, со адекватна големина. Мора да има минимален простор меѓу контактите од 3 mm за да се овозможи исклучување во случај на заитни случаи, чистење или замена на сијалицата.

По приклучувањето на електрична енергија, проверете дали сите електрични делови од фурната работат.



## Инсталирање на фурната

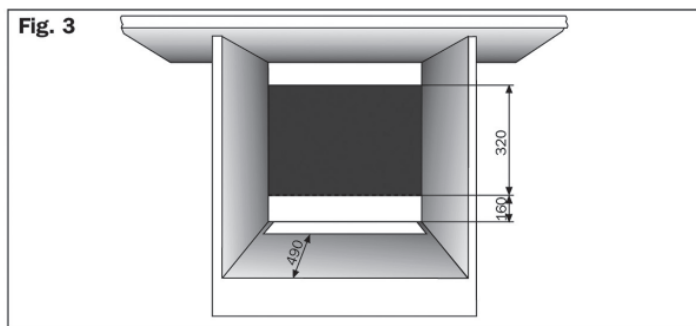
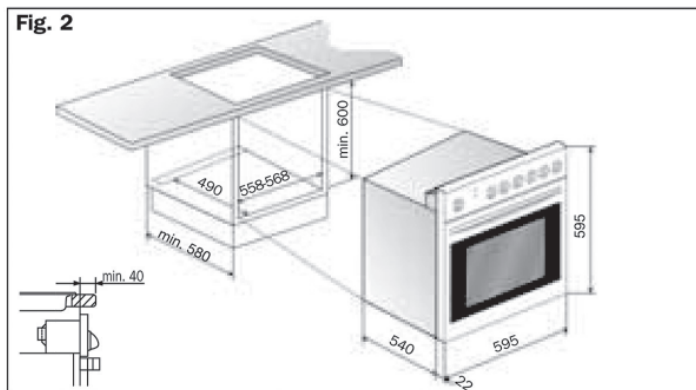
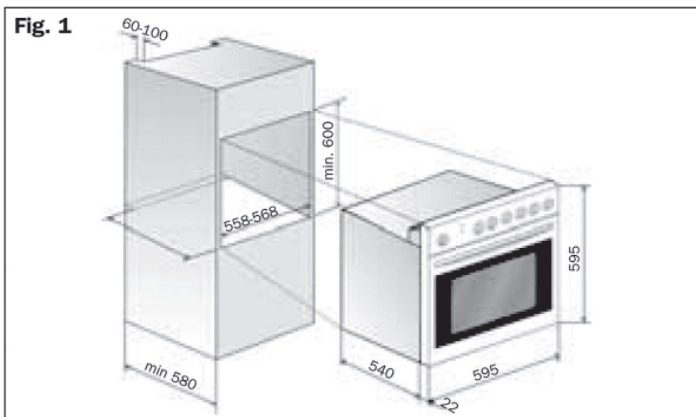
За сите фурни и после електричното поврзување,


1. Ставете ја фурната во кујнскиот елемент, но внимавајте да не го фатите кабелот и да не го ставите на горниот дел од фурната..

2. Прицврстете ја фурната за елементот со помош на 4 приложени завртки преку дупките кои можат да се видат кога вратата е отворена.

3. Проверете дали фурната е во контакт со страните на елементот, треба да има најмалку 2 mm одвојување од соседните елементи.





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

### **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.*

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные части нагреваются во время работы.

Старайтесь не прикасаться нагреватель в блоке.

Дети в возрасте до 8 лет должны находиться подальше от устройства, если они могут быть непрерывно контролируется.

Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет, люди с физическими или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний в той степени, которая гарантированно или управляющей информации, представленной в отношении опасностей. Дети не должны касаться духовки. Очистки и технического обслуживания делани заказчикам не должны выполняться без присмотра детей.

**ВНИМАНИЕ:** Готовить с жиром или маслом, состоявшейся в печь без присмотра, может быть опасным и привести к пожару.

**НИКОГДА** не пытайтесь тушить пожар воды, просто выключите электропитание печи, а затем накрыть скатером или пламени пожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара Не храните материалы на варочной поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** Если поверхность поцарапана, отключите электропитание, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током.



## Содержание

Перед использованием печи (ей) в первую очередь.....	52
Экологическая упаковка.....	52
Важные инструкции по технике безопасности.....	53
Таблица Кулинария.....	54
Чистка и обслуживание.....	58
Поиск неисправностей.....	62
Техническая информация.....	63
Установка.....	63
Схемы для установки печи.....	65

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ (ЕЙ) В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ

Внимательно прочитайте эту инструкцию для достижения наилучших результатов пользования печи.

После есть процесс производства может быть остатки жира и других веществ. Чтобы удалить их, выполните следующие действия:

- Удалите все упаковочные материалы, в том числе защитных пластиковых вставок, если таковые имеются.
- Установите функция, предусмотренная нижней нагреватель и гриль  или вентилятора  по крайней 200°C в течение одного часа. Для этого обратитесь к брошюре с характеристиками, содержащихся в настоящем руководстве.
- Для охлаждения печи, откройте дверь, чтобы позволить вентиляции и запахи выйти изнутри.
- После охлаждения, очистите духовку и принадлежности.

Во время первого использования духовки может быть освобожден дым и запахи, и поэтому кухня должна быть хорошо проветриваемым.

## ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА

Упаковочные материалы полностью переработке и могут быть использованы повторно. Проверьте с вашим местным властям для избавления от этого материала в качестве отходов.

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Электробезопасность

Все ремонтные работы должны выполняться уполномоченным техническим специалистом с использованием оригинальных запасных частей. Ремонт, выполненный другими, может привести к повреждению или неудовлетворительной работы печи и подвергать вас опасности.

Отключите электропитание от вашей печи, если она повреждена.

## Советы по безопасности для детей

- Не позволяйте детям приближаться к печи во время работы, так как можно развигивать высокие температуры.
- Во время каталитического процесса самоочищения печь, которая осуществляется при высокой температуре, наружные поверхности может быть нагрети больше, чем обычно, и детей, чтобы держаться подальше от печи.



## Советы по безопасности при использовании печи
























- Производитель не несёт ответственности, если эта печь используется для других, чем бытовых целей.
- Используйте печь только если установлен в встроенный мебели.
- Не храните масло, жиры или воспламеняющиеся материалы внутри

печи, так как это может быть опасно, если духовка включена.

























- Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа, так как это может привести к повреждению дверь и быть опасно для вас.
- Не покрывать дно муфеля с алюминиевой фольгой, так как это может повлиять на приготовления и повредить эмаль духовки муфельной печи.
- Чтобы использовать духовку, вставьте прилагаемый кастрюлю или решетку боковых направляющих внутри печи. Лотки и бары оснащены системой облегчения частичное извлечение и облегчить их использование.
- Не размещать контейнеры или пища непосредственно к нижней части муфеля. Всегда используйте маслоуловителей и баров.
- Не допускать попадания воды на дне муфеля, а печь работает, так как это может привести к повреждению эмали него.
- В то время как работы духовки, открывать дверь как можно меньше, чтобы уменьшить потребление электроэнергии.
- Используйте защитные перчатки, если вам нужно сделать что-то внутри горячей духовке.
- Для охлаждения печи, откройте дверь, чтобы позволить вентиляции и запаха выйти изнутри.
- Как правило, при приготовлении с высоким содержанием жидкости, как правило, нормально формирования конденсата на дверце духовки.

## ТАБЛИЦА КУЛИНАРИЯ

Столы кулинарное шоу примерный температурный диапазон и примеры для приготовления блюд. Режим приготовления зависит модель. Для получения наилучших результатов, мы рекомендуем, чтобы печь предварительно нагревают функции, в которой они включены и нижней нагревателя  + гриль или вентилятора . Время подогрева заканчивается, когда лампа выключена.

ЗАКУСКА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	Температура	Время	Суд
Запеченный рис	0,35	1		180–200	45–50	Малая чаша печь
			 	170–190	35–40	
Паста	1,5	3		170–190	45–50	Форма для выпечки
		2	 	160–180	30–35	
Овощной макароны	1	2		190–210	35–40	Малая чаша
			 	170–190	30–35	
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	
Солёный пирог	1,5	2		180–200	45–50	Торт в форме
			 	160–180	45–50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170–190	10–15	Форма для выпечки
		2	 	160–180	10–15	

РЫБА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	Температура	Время	Суд
Красный лещ	1,5	3		180–200	30–35	Форма для выпечки
				170–190	25–30	
Соленая рыба	1	3		190–210	25–30	Форма для выпечки
				180–200	25–30	
Кровать рыбы	1	2		190–210	30–35	Огнеупорный суд
				180–200	30–35	
Подшва	1	3		170–190	15–20	Форма для выпечки
				160–180	10–15	
Морские рыбы	1	3		190–210	20–25	Форма для выпечки
				180–200	15–20	
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	

МЯСО	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	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	
Соленые свиная корейка	1	3		170–190	40–45	Форма для выпечки
				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	
В панировке стейк, стейк в кляре	2	3		190–210	35–40	Форма для выпечки
			 	170–190	30–35	



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	
Рулон	0,3	3		170–190	10–15	Форма для выпечки
				160–180	10–15	
Флан	0,5	1		160–170	60–65	Форма хлеб
		2		160–170	55–60	
Печенье	0,5	3		160–180	20–25	Форма для выпечки
				150–170	15–20	
Корзины из слоеного теста	0,25	3		170–190	15–20	Форма для выпечки
				170–180	15–20	
Торт /Кексы/	0,5	2		160–180	25–30	Форма для выпечки
				150–170	25–30	
Запеченный яблоки	1	3		180–200	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	
Запеченный бананы	0,5	3		170–190	15–20	Огнеупорный суд
				170–190	10–15	
Печенье из слоеного теста	0,25	2		180–200	20–25	Форма для выпечки
				170–190	20–25	
Торт со сливами	0,5	2		170–190	60–65	Торт в форме
				160–180	50–55	
Яблочный пирог	1	2		170–190	50–55	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
Чизкейк	1	2		180–200	45–50	Форма чизкейк
				170–190		

## ЧИСТКА И УХОД

Для этих манипуляций следует выключить аппарат из электросети.

### Чистка внутренней поверхности духовки

- Следует очищать внутреннюю поверхность духовки от жира и остатков пищи, поскольку они являются источником дыма, неприятного запаха и образования пятен.
- При холодной духовке и для эмалированной поверхности (как, например, дно духовки) следует использовать нейлоновую щетку или губку с теплой водой и мылом. Если используете специальные продукты для чистки духовок, следует применять их только к эмалированной поверхности следуя инструкции производителя.

#### Внимание:

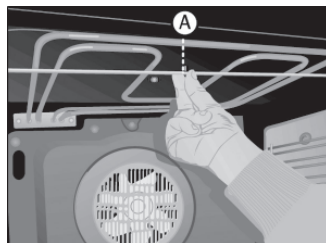
Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлуческие мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут повредить эмаль.

- Некоторые модели снабжены системой каталитической чистки (автоматическая чистка). Данная система удаляет небольшие остатки жира во время готовки при высоких температурах.
- Если после приготовления все же остались следы жира, то их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200°C и оставив ее включенной в течение одного часа.

### Использование Откидного Гриля (в зависимости от модели)

Для чистки передней части духовки:

- Дождитесь пока духовка остынет.
- Поверните **винт (А)** и опустите спираль Гриля как можно ниже.
- Почистите переднюю часть духовки и верните спираль Гриля в исходное положение.



### Чистка каталитических панелей

В случае если остатки пищи не удаляются при обычной чистке (механическая чистка) следует:

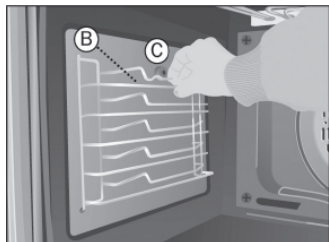
1. Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размякнут.
2. Вымыть панели при помощи губки с мылом и ополоснуть чистой водой.
3. Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
4. Включить духовку на один час при температуре 200°C

#### Внимание

Не использовать промышленные очистители и абразивные порошки для чистки поверхности каталитических панелей.

## Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей

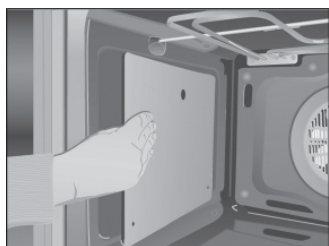
1. Удалите из духовки все внутренние аксессуары.



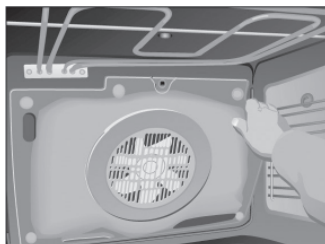
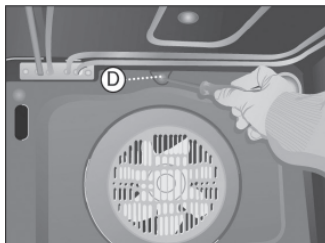
2. Потяните за подвески (В), ослабив их крепление при помощи болта (С).



3. Отвинтите болт (С) и освободить плоские каталитические панели.



4. Для разборки панели на задней части духовки следует снять винт (D).



5. Для сборки следует произвести эти операции в обратной последовательности.

### Внимание

В целях безопасности запрещается включать духовку без защитной панели вентилятора в задней части духовки.

### Чистка внешней поверхности и аксессуаров духовки

Внешнюю поверхность и аксессуары духовки следует чистить теплой водой с мылом или с любым мягким мощным средством.

**Внимание**

Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки, промышленные или абразивные порошки, которые могут повредить эмаль.

Для нержавеющей поверхности следует действовать осторожно и использовать только мочалки или полотенца, которые не царапают поверхность.

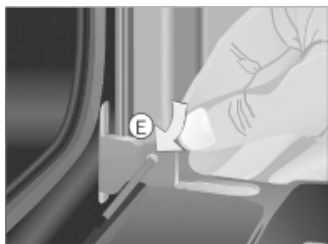
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

**Чистка дверцы духовки**

В зависимости от модели духового шкафа, можно снять дверцу для облегчения чистки.

Для этого следует:

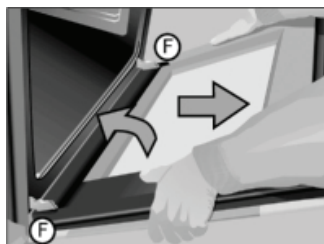
1. Открыть дверцу.
2. Повернуть до упора крючки (E).



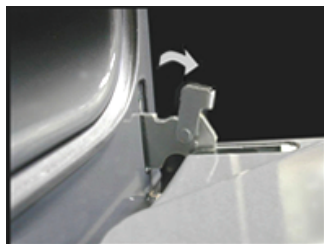
3. Закрыть дверцу и вставить оба крючка.



4. Открыть дверцу обеими руками, удерживая за боковые стороны, приподнять дверцу и отделить ее от духовки вынув ее из петель (F).



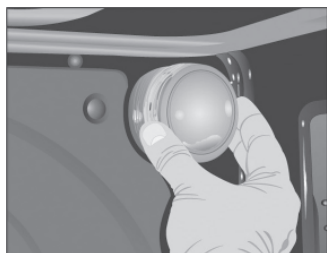
Не следует использовать абразивные моющие средства, либо металлические мочалки для чистки дверцы духового шкафа. Это может поцарапать ее поверхность или разбить внутреннее стекло дверцы.



## Замена лампочки в духовом шкафу

### Внимание

Для замены лампочки прежде всего следует убедиться, что духовой шкаф отключен от электросети.



Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.

Заменить лампочку и вновь установить линзу.

Заменяемая лампочка должна выдерживать нагрев духового шкафа до максимально возможной температуры.

## ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовой шкаф не работает

Убедитесь, что он включен в сеть  
Проверьте пробки и ограничитель  
Вашей электропроводки.  
Убедитесь, что часы находится  
в положении „ручное“ или  
„программированное“  
Проверьте положение выбора  
функций и температур

### Не включается свет внутри духового шкафа

Замените лампочку  
Убедитесь в правильности  
сборки соответственно  
Инструкции

### Не светится индикатор нагрева

Выберите температуру  
Выберите функцию  
Должен светиться, только когда  
духовой шкаф нагревается  
до достижения выбранной  
температуры

### Образование дыма во время работы шкафа

Это нормально при первом  
включении  
Следует периодически чистить  
духовой шкаф  
Следует уменьшить количество  
масла или жира, которое  
добавляется на противень  
Не использовать самые высокие  
температуры из перечисленных в  
кулинарных таблицах

### Неудовлетворительные результаты готовки

Проконсультируйтесь в  
кулинарных таблицах, для  
лучшей ориентации в функциях  
Вашего духового шкафа

### Внимание

Если несмотря на данные советы, проблема остается не решенной, следует обратиться в Службу Технической Помощи.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если аппарат не работает, следует сообщить в Службу Технической Помощи, о какой неполадке идет речь и указать:

1. Номер Серии (S-No).
2. Модель Аппарата (Mod.)

Эти данные выгравированы на таблице с характеристиками, которая находится на задней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

☞ Приобретенный Вами аппарат соответствует Европейским нормам Безопасности Электроматериалов (73/23/CEE) и Электромагнитной Совместимости (89/336/CEE).

**AENOR сертифицирует годность аппарата и подтверждает достоверность всех данных на энергетической этикетке.**

## УСТАНОВКА

Данная информация касается только лишь технического лица, ответственного за установку и подсоединение в электросеть. Если Вы лично устанавливаете духовой шкаф, изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения.

### До установки. Замечания

- Для освобождения духового шкафа от упаковки, потянуть за язычок, расположенный на нижней части коробки. Для перемещения духового шкафа следует использовать только боковые ручки и ни в коем случае – ручку дверцы духового шкафа.
- До установки. Замечания: В мебельном шкафу следует сделать отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Минималь-

ная глубина мебели должна быть 580 мм (рис. 1 и 2).

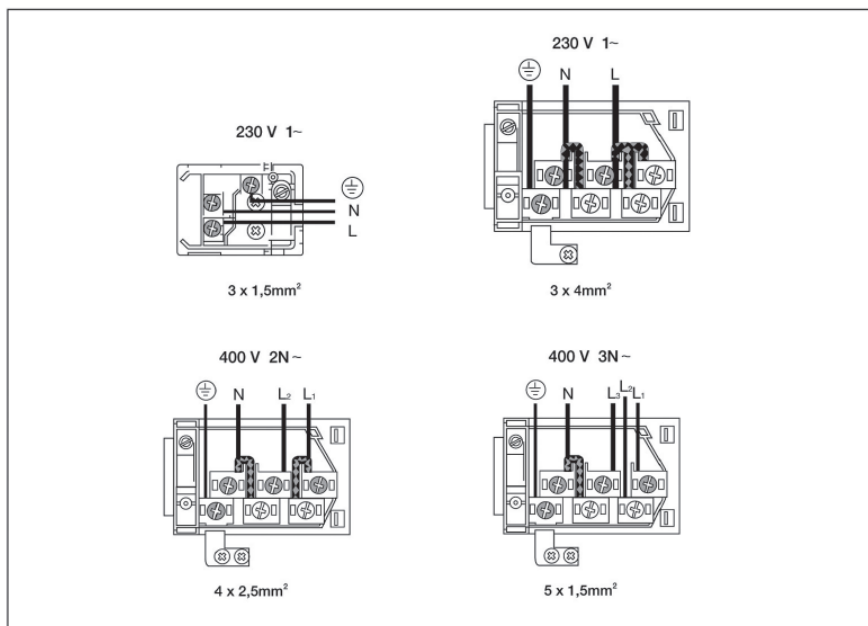
- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 2, не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры свыше 85°C.

### Электрическое подключение

Технический мастер должен удостовериться, что:

- Напряжение и частота сети соответствует указанными в Таблице Характеристик.
- Электросеть может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристик.
- Схема подсоединения изображена на следующих рисунках.
- Электропроводка обладает заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- Подсоединение должно производиться через омниполярный выключатель, предназначенный для данной частоты, и с минимальным зазором между контактами в 3 мм для отключения в экстренном случае, а так же для чистки или замены лампочки. Ни в коем случае провод заземления не должен проходить через этот выключатель.
- Данный выключатель может быть заменен на обычный выключатель в случае, если обеспечена его доступность при нормальном использовании.

После подсоединения убедитесь, что все электрические элементы духового шкафа работают нормально.

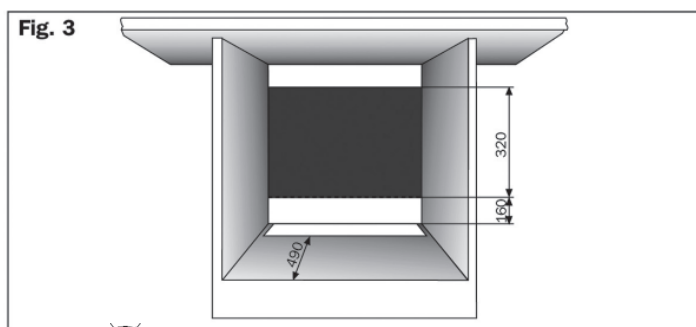
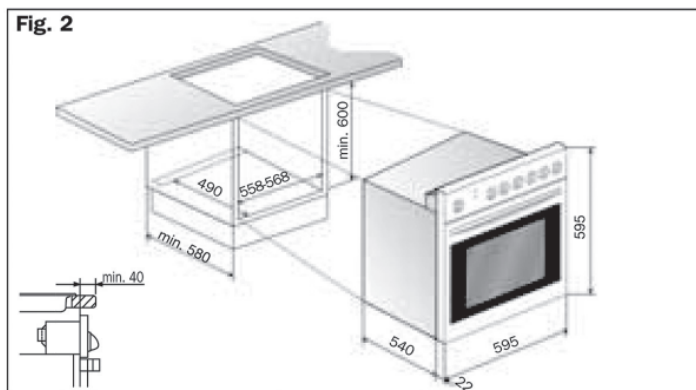
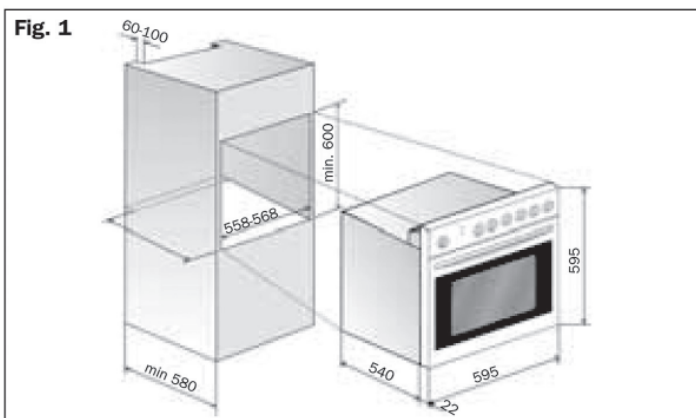



## Монтаж и размеры

Для всех духовых шкафов, после подключения к электросети:

1. Вставить духовку в мебельный шкаф, убедившись, что шнур питания свободен и не соприкасается с горячими частями поверхности духового шкафа.
2. Закрепить духовку в мебельном шкафу при помощи 4-х болтов, которые входят в комплект. Болты следует завинтить, используя отверстия, которые видны при открытой дверце духового шкафа.
3. Убедиться, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебели и остается как минимум на 2 мм от соседних предметов мебели.





Символ на упаковке продукта  указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данный продукт.





## LEKS GROUP

**BG**

**София:** 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,

**Варна:** тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77

**Русе:** тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, **Плевен:** тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,

**Велико Търново:** тел.: 062/603 883, бул. България 26,

**Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,

**Видин:** тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

## BEOLEKS

**SRB**

Novi Beograde: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826

Bul. Arsenija Čarnojevića 66

## SKOLEKS

**MK**

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,

Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б

Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65