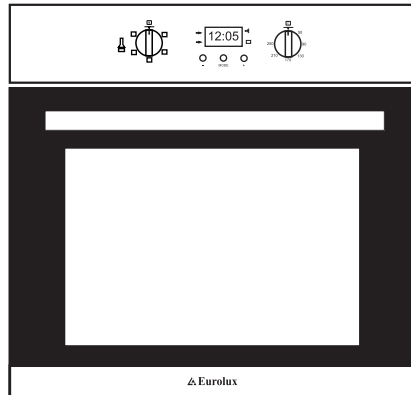
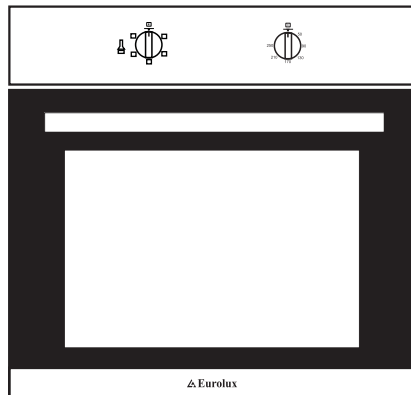


## FVS 5EPB XS / FVS 5E XS / FVS 5EPBT XS



## FVS 5M XS



BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**Уважаеми Клиенти,**

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

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

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

**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.....	1
Екологична опаковка.....	2
Важни инструкции за безопасност .....	3
Таблицы за готвене .....	4
Почистване и поддръжка .....	5
Отстраняване на неизправности .....	6
Техническа информация .....	7
Монтаж.....	8
Схеми за монтажа на фурната.....	9

## 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 диапзони 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	Огнеупорен 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

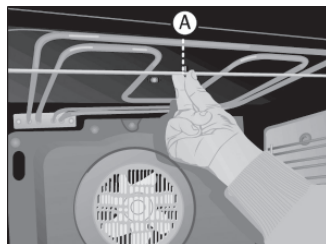
Не почиствайте вътрешността на Вашата фурна с пароструйни устройства или такива с вода под налягане. Не използвайте нито метални телени гъби, нито никакви материали, които могат да надраскат емайла.

- 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.

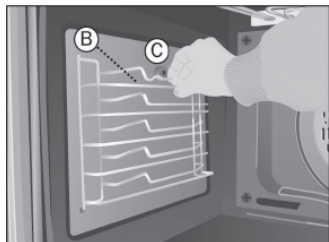
## Внимание

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)

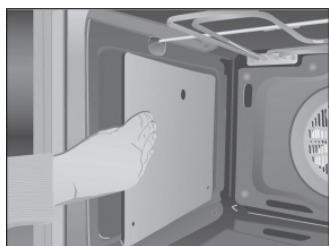
1. Извадете аксесоарите от вътрешността на фурната.



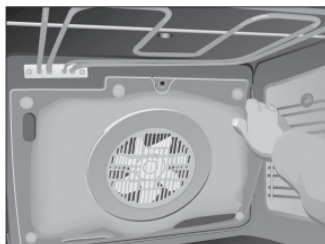
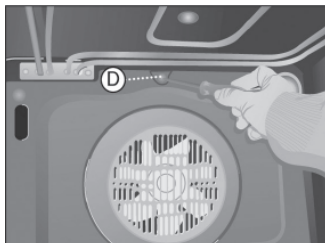
2. Освободете страничните носачи (B) като ги освободите от болта (C)



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

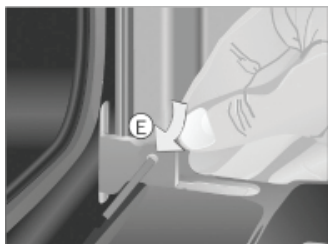
Не използвайте никога метални телени гъби или търговски или абразивни прахове, които биха могли да надраскат емайла. За иноксови повърхности, процедурата с внимание и използвайте само гъби или тъкани, които не могат да ги надраскат.

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:

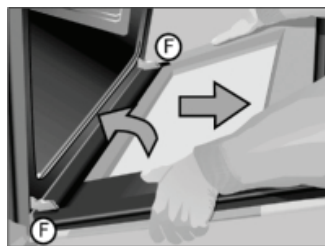
1. Отворете изцяло вратата
2. Завъртете напълно двете скоби или вкарайте малки щифтове в отворите (E).



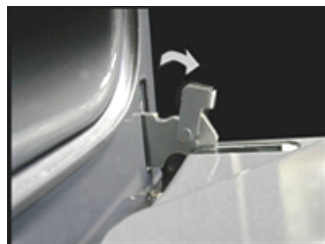
3. Затворете вратата, докато допре в двата щифта



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 загрева 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).

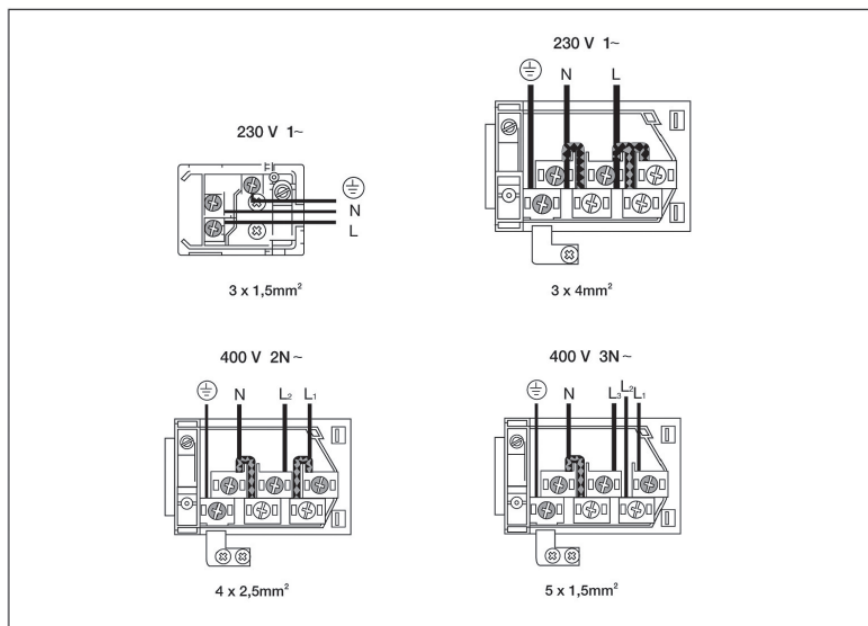
- За да монтирате мултифункционални фурни в определеното за целта място, задната част на уреда, отговорящ на тъмната зона на фигура 3, не трябва да има никакви изпъкналости (подсилвания, тръби, контакти и др.) (Вижте фигура 3).
- Лепилото, използвано за пластмасовото покритие на кухненската мебел трябва да издържа температури до 850°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

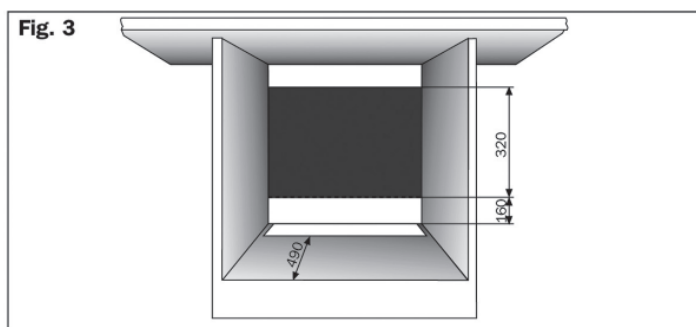
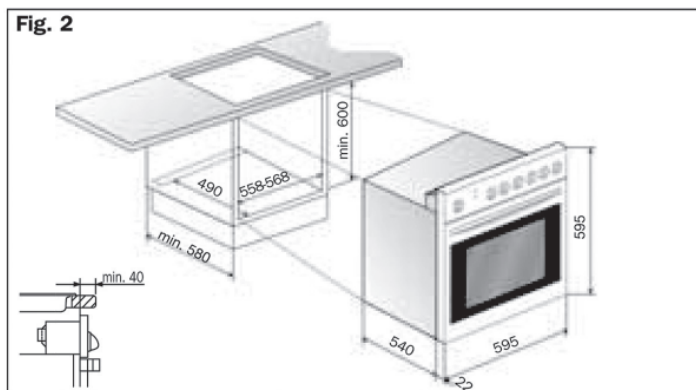
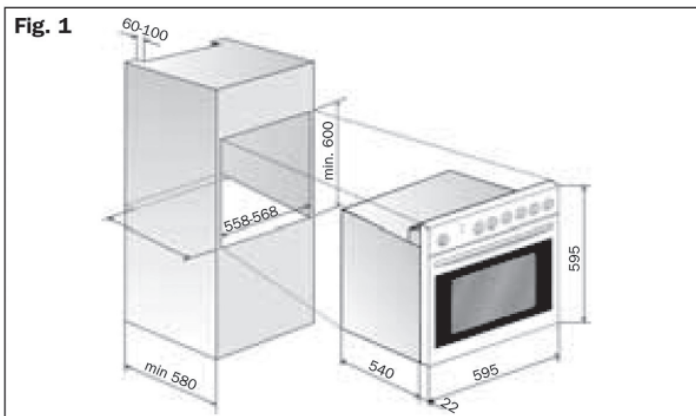
За всички фурни и след извършване на електрическото свързване,


**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  вуху 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.

## 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 .....	9
Еколошко пакување .....	9
Важни безбедносни инструкции .....	9
Табели за готвење .....	9
Чистење и одржување .....	9
Разрешување на проблеми.....	9
Технички информации .....	9
Инсталирање .....	8
Димензии за вградување на фурната ....	8

## 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.

ВНИМАНИЕ

# 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.
- 1 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 топлата 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

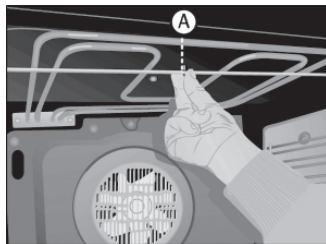
Не чистете ја внатрешноста на фурната со пара или вода под притисок. Не користете метални жици за чистење или било каков материјал кој би можел да го изгребе емајлот.

- 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:

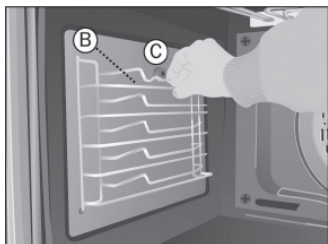
1. Извадете ги панелите и оставете ги да се покиснат колку што е потребно за да се омекнат остатоците од храна.
2. Избришете ги панелите со сунѓер и чиста вода.
3. Исушете ги панелите и повторно вратете ги во фурната.
4. Вклучете ја фурната да работи на 200°C околу еден час.

### 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.



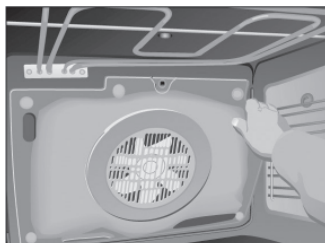
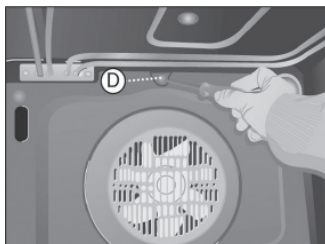
2. Олабавете ги потпирачите (B), извадете ги завртката (C)



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.

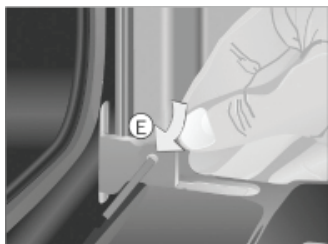
## Внимание

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:

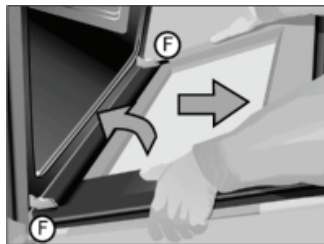
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Целосно свртете ги двете спојки или ставете мали иглички во дупките (E)



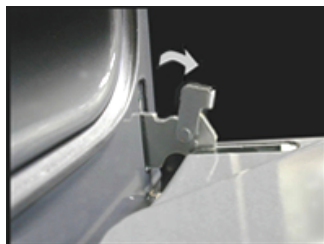
3. Затворете ја вратата се додека таа не влезе во двете спојки.



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 сервисот 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 опакување 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.

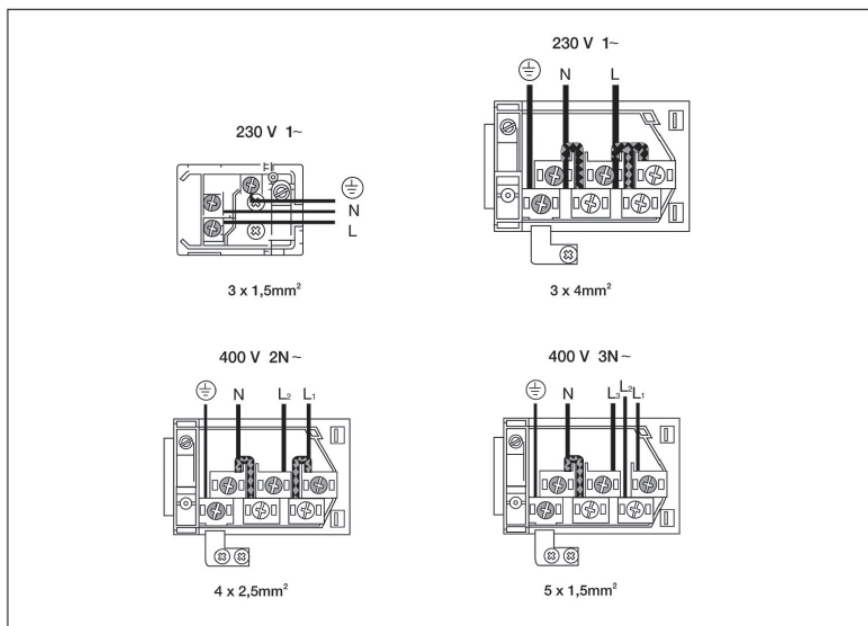
- Потребен е простор во кујнскиот елемент според димензиите прикажани на сликата, обезбедувајќи минимум длабочина од 580 милиметри. (Погледнете ги сликите 1 и 2 на кои се опишани димензиите за вградување на фурната од страница 68).
- За да ги вклопите мултифункционалните фурни во нивните локации, задниот 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

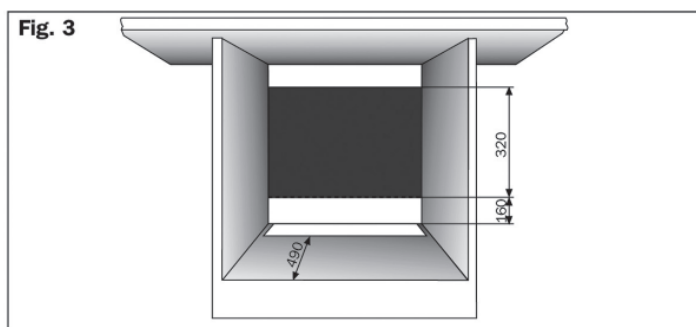
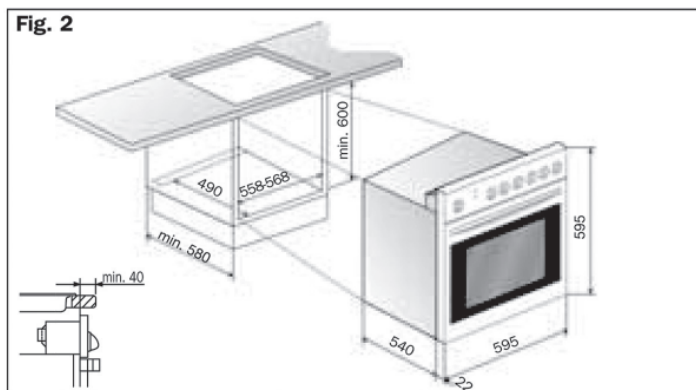
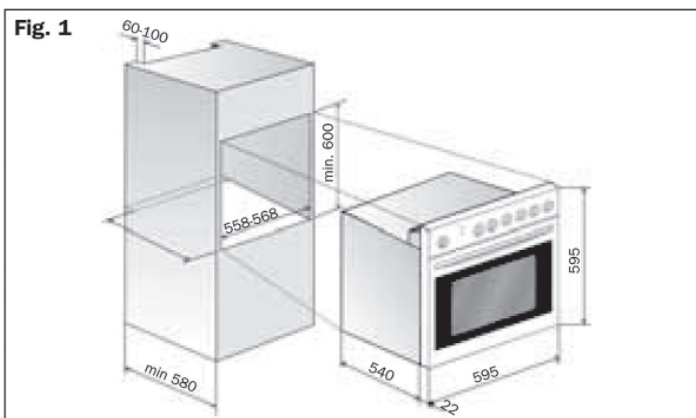
За сите фурни и после електричното поврзување,


**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 смее 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 .

## **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 vrell 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

<b>Pre prve upotrebe rerne.....</b>	<b>35</b>
<b>Ekološko pakovanje.....</b>	<b>35</b>
<b>Važna bezbednosna uputstva .....</b>	<b>36</b>
<b>Tabele za kuvanje .....</b>	<b>9</b>
<b>Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>9</b>
<b>Otklanjanje smetnji.....</b>	<b>9</b>
<b>Tehničke informacije .....</b>	<b>9</b>
<b>Montaža .....</b>	<b>8</b>
<b>Montiranje rerne .....</b>	<b>8</b>

## 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 2000C 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 rerne 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 rena bude prethodno zagrejana pomoću funkcije  ili .





































Vreme predgrevanja se završava kada se svetlo isključi.

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	
Zečetina	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:

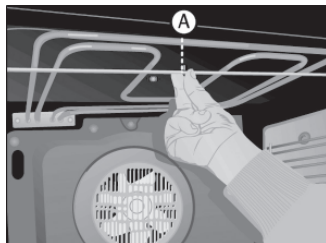
Nemojte čistiti unutrašnjost rerne pomoću pare ili parnih mlaznica pod pritiskom. Nemojte koristiti metalne jastučice za ribanje ili bilo koji materijal koji bi mogao izgrebati emajl.

- 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 eliminisati 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 rerna 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

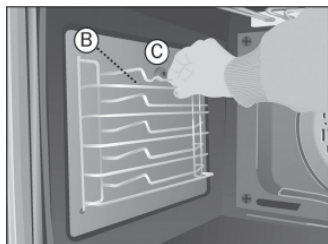
1. Uklonite ploče i potopite ih koliko god je potrebno kako bi se naslage hrane omekšale.
2. Obrišite panele sunđerom i čistom vodom.
3. Osušite panele i ponovno ih sastavite u rerni.
4. Uključite rernu u trajanju od jednog sata na 2000 C.

### 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.



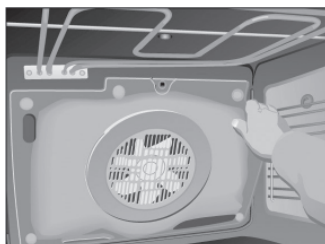
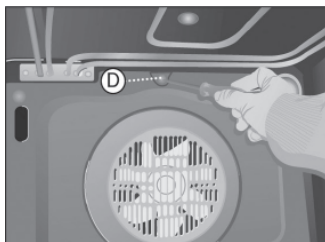
2. Popustite nosače (B) otpuštajući šraf (C).



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.

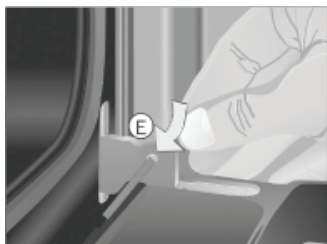
## Pažnja

- Nikada nemojte koristiti metalne sunđere za čišćenje ili komercijalne proizvode, kao ni prašak za čišćenje koji bi mogli da izgremu emajl. Za površine od nerđajućeg čelika koristite samo sunđere ili krpe koje ih ne mogu izgubiti.
- 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.

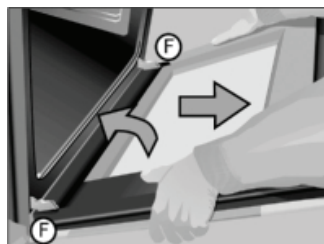


Uхватite vrata sa obe strane. Povucite vrata rerne prema napred sve dok ne budu



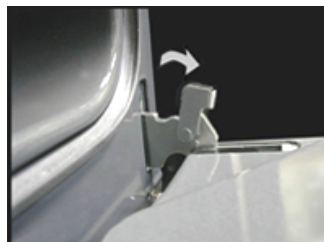
potpuno oslobođene od šarki (F)..

Da biste ponovo sklopili vrata postupite obrnutim redosledom.



## 4. Za šarke sa klipovima

Kada je rerna otvorena, pomoću šrafcigera



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 3000 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

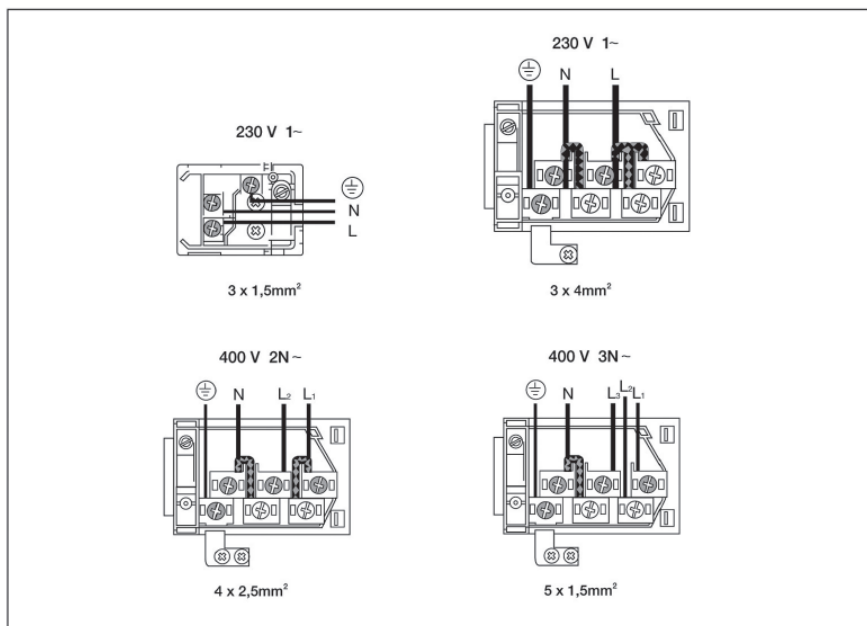
rernu na njeno mesto, zadnji deo jedinice koji odgovara osenčenom području na slici 3 , ne sme imati bilo kakve projekcije (pojačanja, cevi, utičnice, itd. ). ( Videti stranicu 68).

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

### 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

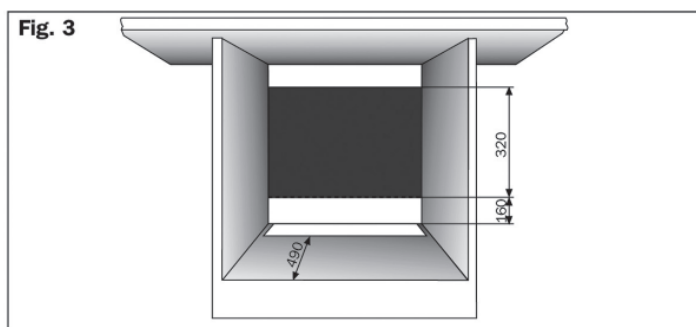
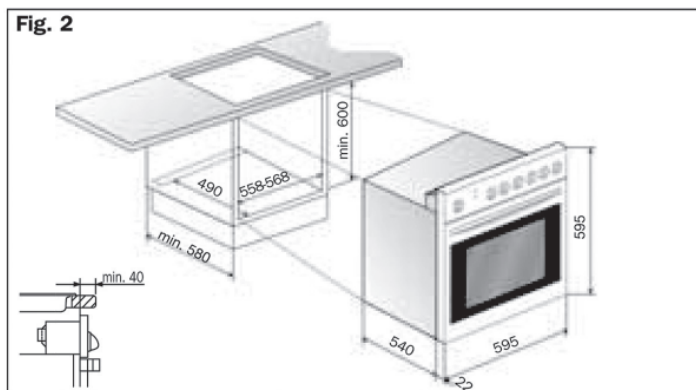
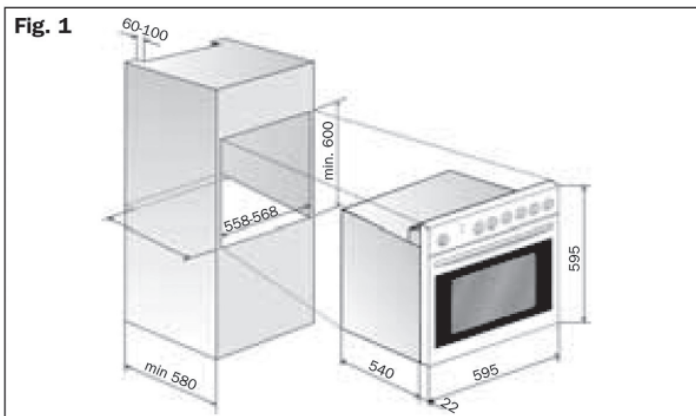
Za sve rerne i nakon obavljanja električnog priključivanja.


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.

## 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

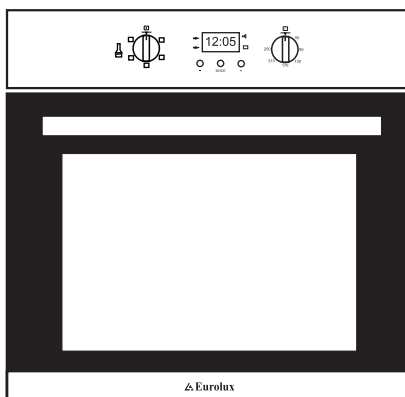
## SKOLEKS

**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



**FVS 5EPB XS**

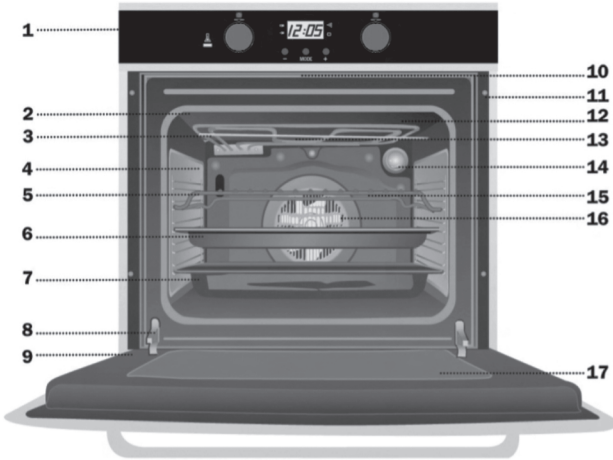
**FVS 5E XS**

**FVS 5EPBT XS**

**BG** ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**MK** ЛИСТА СО ФУНКЦИИ

**SRB** LISTA SA KARAKTERISTIKAMA



1. Контролен панел
2. Уплътнение на фурната
3. Грилов нагревател
4. Хромиран носач
5. Решетка
6. Тавичка за кейк
7. Тавичка за печене
8. Панта
9. Врата
10. Вентилационни Отвори
11. Фиксирани към кухненския шкаф
12. Отражател на гриловия нагревател
13. Изход за дим или пара при готвене
14. Осветление
15. Панел на задната стена
16. Вентилатор
17. Терморефлектиращо вътрешно стъкло

Само моделът FVS 5EPBT XS е с телескопични водачи с половин изтегляне.

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. Електронен таймер
2. Сигнална лампа за индикация на нагряването. Показва, че към ястието се предва топлина и угасва, когато се постигне зададената температура.
3. Пуш бутон/врътки за избиране на функцията
4. Пуш бутон/врътки за избиране на температурата

## ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

### □ Позиция „Изключен уред“



**Включени грилов и долния нагревател.** Тази функция се използва специално за печива. Тя е подходяща за всякаква храна, независимо от количеството и.



**Традиционно готвене с вентилатор.** Тази функция е подходяща за печива и кейкове. Вентилаторът разпределя равномерно топлината вътре в пещта на фурната.



#### **Включен грилов (нагревател).**

За приготвяне на ястия с повърхностно запичане. Тази функция позволява на външния слой да се запече добре, без да се повлиява на вътрешността на ястието. Идеална функция за ястия с малка дебелина, такива като бифтеци, ребра, риба, тостер.



#### **Включен долен нагревател.**

Загрява ястието само отдолу. Подходяща функция за загряване на ястия и втасване на тестени изделия и подобни.



#### **Размразяване**

Този режим е подходящ за деликатно размразяване на храна, а също така и за храни, които се консумират незтопчени, напр. Крем, крем карамел, сладкиши, пайове, кексове, плодове, ...


#### **Забележка:**

Сигналната лампа остава включена при всяка функция на готвене.

#### **Внимание!**

Когато използвате грилов нагревател, вратата трябва да се държи затворена.

**Настройка на астрономическото време .**

При свързване на фурната ще забележите, че върху часовника се появява 12:00 и светлина започва да мига над символа . Натискайки бутоните „+“ и „-“ може да се настрои точното астрономическо време, което в последствие ще се запамети, а мигащата светлина ще угасне.

**Ръчно програмиране**

След въвеждане на точното време, фурната е готова за използване. Изберете температурата и функцията за готвене.

За изключване на фурната, поставете врътките на позиция .

**Функции на електронния часовников програматор.**


**Функция аларма:** Тази функция генерира алармен сигнал в зададено време.

**Време за готвене:** Тази функция позволява да програмирате фурната да готви в продължение на зададеното време, след което автоматично се изключва.


**Край на времето за готвене:** Тази функция позволява да се зададе точния час, след който фурната ще се изключи автоматично.

**Продължителност на готвенето и автоматично изключване:** Тази функция се използва за контрол на продължителността и времето, в което фурната ще се изключи автоматично. Тази функция позволява фурната да се включи и изключи автоматично.


**Функция аларма:**

1. Натиснете бутона MODE, докато сигналната светлина до символа  започне да мига.
2. Задайте времето, когато желаете да прозвучи алармения сигнал чрез натискане на бутоните „+“ или „-“.
3. В последствие, светлината ще остане включена, показвайки, че функцията аларма е настроена.
4. В края на програмираното време ще прозвучи алармен сигнал и светлината ще започне да мига.
5. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата, а дисплеят ще показва отново текущото време.

**Програмиране на времето за готвене:**


1. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът до символа  започне да мига.
2. Въведете продължителността на готвене, натискайки бутоните „+“ или „-“.
3. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ, показвайки, че фурната ще се изключи автоматично.
4. След това часовника ще показва текущото време.
5. Задайте температура и функция на готвене.
6. Когато зададеното време изтече, фурната ще се изключи автоматично, ще прозвучи алармен сигнал и индикаторът ще започне да мига.
7. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата.
8. Поставете врътките на позиция  за изключване на фурната.

**Програмиране на времето за край на готвенето за фурната.**

1. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът до символа  започне да мига.
2. Въведете времето, в което готвенето да приключи, натискайки бутоните „+“ или „-“.
3. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ, показвайки, че фурната ще се изключи автоматично.
4. След това часовника ще показва текущото време.
5. Задайте температура и функция на готвене.
6. Когато зададеното време изтече, фурната ще се изключи автоматично, ще прозвучи алармен сигнал и







индикаторът ще започне да мига.

7. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата.

8. Поставете врътките на позиция  за изключване на фурната.

Тази функция може да се използва дори и ако вече готвите във фурната си. За да направите това, следвайте дадените инструкции, без да изпълните стъпка 5.

**Програмиране на продължителността на готвене и автоматичното изключване на фурната.**

1. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът до символа  започне да мига.
2. Въведете времето за продължителността на готвенето, натискайки бутоните „+“ или „-“.
3. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ.
4. Натиснете бутона MODE, докато индикаторът над символа  започне да мига.
5. Въведете часът, в който готвенето да приключи, натискайки бутоните „+“ или „-“.
6. В последствие, индикаторът, който мигаше ще остане постоянно светещ.
7. Задайте температура и функция на готвене.
8. Фурната ще остане изключена със светещи индикатори до символите  и .
9. Когато се достигне времето за начало на готвенето, фурната ще се включи автоматично и ще продължи да готви в продължение на зададеното за целта време.
10. Когато се достигне зададеното време за края на готвенето, фурната ще се изключи, ще прозвучи алармен сигнал и индикаторът до символа  ще започне да мига.
11. Натиснете който и да е бутон за изключване на алармата.
12. Поставете врътките на позиция  за изключване на фурната.

**Внимание:**

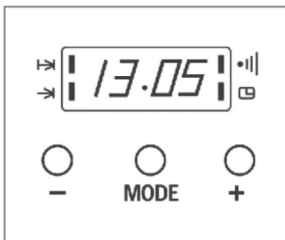
Натискайки бутона MODE, дисплеят на екрана показва всяка програмирана функция. Тя може да бъде променена чрез натискане на бутоните „+“ или „-“. При избор на желаната функция, индикаторът до съответстващия сигнал ще свети.

В случай на прекъсване на електрическото захранване, цялото програмиране на електронния часовник ще бъде изтрито. Текущото време трябва да бъде въведено отново и часовника препрограмиран.

**Изключване на осветлението на часовника.**

За да изключите осветлението на часовника, натиснете двата бутона едновременно и след няколко секунди екранът на часовника Ви ще угасне. За да включите отново осветлението, натиснете който и да е бутон и текущото време ще се появи отново.

Тази функция може да се използва само когато часовникът показва текущото време и няма програмирана функция (няма светещ функционален символ).





1. Контролен панел
2. Гумичка на фурната
3. Елемент за скара
4. Поттирач
5. Решетка
6. Тава за торта
7. Тава за печење
8. Шарка
9. Врата
10. Излез за воздух
11. Прицврстување за елементот
12. Решетка за скара
13. Осветлување
14. Излез за чадсветилка
15. Заден панел
16. Вентилатор
17. Внатрешно стакло

Само модел FVS 5EPBT XS вклучува телескопски водилки со половично извлекување.

## ОПИС НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ



1. Електронски тајмер.
2. Индикаторно светло за греење.  
Покажува дека топлината се пренесува на храната и се исклучува откако ќе се донесе поставената температура.
3. Селектор за функции.
4. Селектор за температура.

## ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

### □ За исклучување на фурната



#### Решетка и долен дел.

Посебно за печено месо. Може да се користи за било какво парче, без оглед на неговата големина.



#### Конвенционално со вентилатор.

Соодветно за печење месо и колачи. Вентилаторот ја шири топлината рамномерно во фурната.



#### За подготовка на јадења со површно печење.

Му овозможува на надворешниот слој да стане потемн без да влијае на внатрешноста на храна. Идеален за рамна храна, како што се стекови, ребра, риба, тост.



#### Загрева само од долната страна.

Погоден за греење јадења и нараснување на колачи и слично.



#### Одмрзување.

Овој режим на готвење е погоден за бавно одмрзување на храната. За посебна храна која треба да се конзумира незагреана, на пример: павлака, крем, тестенини, пита од овошје, колачи, овошје,...


#### Забелешка:

Индикаторското светло останува вклучено во сите функции за готвење.


#### Внимание!

Додека се користи решетката вратата мора да биде затворена.

**Подесување на времето на часовникот.**

За поврзување на печката, ќе забележите дека се појавува 12:00 на часовникот и дека светилката почнува да светка над симболот . Со притискање на копчињата "+" и "-" може да се постави точно време на часовникот, кое потоа се зачува и светлото трепка.

**Рачна употреба.**

По поставувањето на точното време, рерната е подготвена за употреба. Изберете температура и функцијата за готвење. Да ја исклучите фурната, поставете ги контролните копчиња во позицијата .

**Функции на програматорот со електронски часовник.**


**Функција за предупредување:** Оваа функција генерира предупредувачки тон во одредено време.

**Време за готвење:** Оваа функција ви овозможува да ја програмирате фурната за готвење одредено време, по што самата ќе се исклучи.



**Крај на времето за готвење:** Оваа функција ви овозможува да го утврдете точното време, по што фурната самата ќе се исклучи.

**Времетраењето и автоматско исклучување:** Оваа функција се користи за контрола на времетраењето и времето кога фурната ќе се исклучи. Оваа функција овозможува фурната да се вклучи и исклучи автоматски.


**Функција за предупредување.**

1. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над  симболот не почне да трепка.
2. Одберете го времето кога сакате алармот да се вклучи, со притискање на копчињата "+" или "-".
3. Потоа, светлото ќе остане покажувајќи дека алармот е програмиран.
4. На крајот на програмираното време, алармот ќе се огласи и светлото ќе почне да трепка.
5. Притиснете кое било копче за да го исклучите алармот и на екранот повторно се покажува тековното време.


**Програмирање на времето за готвење.**

1. Притиснете го копчето MODE се додека индикаторот над  симболот не почне да трепка.
2. Изберете го времето на траење, со притискање на копчињата "+" или "-".
3. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети, покажувајќи дека фурната автоматски ќе се исклучи.
4. Потоа на часовникот ќе се прикаже тековното време.
5. Одберете ја температурата и функцијата за готвење.
6. Кога поставеното време ќе истече, фурната ќе се исклучи, ќе се огласи алармот и индикаторот ќе почне да трепка.
7. Притиснете го кое било копче за да го исклучите алармот и повторно да ја вклучите фурната.
8. Поставете ги контролните копчиња во позиција  за да ја исклучите фурната.







**Програмирање на крајот на готвењето за фурната.**

1. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над  симболот не почне да трепка.
2. Одберете го времето кога сакате готвењето да заврши, со притискање на копчињата "+" или "-".
3. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети, покажувајќи дека фурната автоматски ќе се исклучи.
4. Потоа на часовникот ќе се прикаже тековното време.
5. Одберете ја температурата и функцијата за готвење.
6. Кога ќе се постигне програмираното време, фурната ќе се исклучи, алармот ќе се огласи и индикаторот ќе почне да трепка.

7. Притиснете го кое било копче за да го исклучите алармот и повторно да ја вклучите фурната.

8. Поставете ги контролните копчиња во позиција  за да ја исклучите фурната, Оваа функција може да се користи дури иако веќе готвите во фурната. Да го стори тоа, следете ги дадените упатствата освен № 5.

Програмирање на времетраењето и автоматско исклучување

1. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над симболот  не почне да трепка.
2. Одберете го времетраењето на готвењето, со притискање на копчињата "+" или "-".
3. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети.
4. Притиснете го копчето MODE се додека сигналот над  симболот не почне да трепка.
5. Одберете го времето кога сакате готвењето да заврши, со притискање на копчињата "+" или "-".
6. Потоа, индикаторот кој трепкаше ќе се вклучи да свети.
7. Одберете функција и температура за готвење.
8. Фурната ќе остане исклучена со индикаторите над симболите  и  вклучени да светат. Вашата фурна е програмирана.
9. Кога ќе се достигне време за започнување на готвењето, фурната сама ќе се вклучи и ќе продолжи со готвење во текот на програмираното време.
10. Кога ќе се постигне програмираното време, фурната ќе се исклучи, алармот ќе се огласи и светлото над  симболот ќе почне да трепка.
11. Притиснете го кое било копче за да го исклучите алармот и фурната повторно ќе се вклучи.
12. Поставете ги контролните копчиња во позиција  за да ја исклучите фурната.

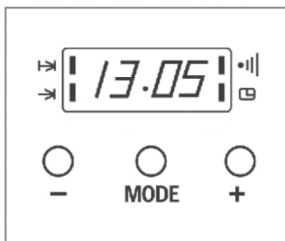
**Внимание!**

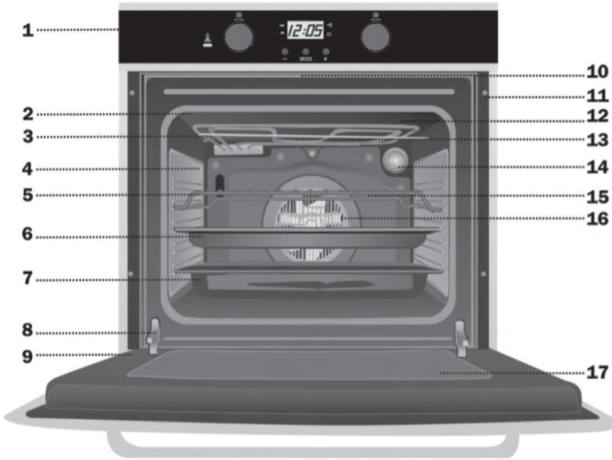
Со притискање на копчето MODE на дисплејот на екранот се покажува програмираната функција. Истата може да се промени со притискање на копчињата "+" или "-". При избор на саканата функција, индикаторот над соодветниот сигнал ќе почне да свети. Во случај на снемивање на електрична енергија, сите програмирања на електронскиот часовник ќе бидат избришани. Точното време ќе треба да се ресетира и часовникот да се репрограмира.

**Исклучување на светлото на часовникот**

Да го исклучите светлото на часовникот, притиснете две копчиња во исто време и, по неколку секунди екранот на вашиот часовник ќе се престане да свети. Повторно да го вклучите светлото на часовникот, притиснете било кое копче и тековното време повторно ќе се појави.

Оваа функција може да се користи само кога на часовникот се покажува тековното време и нема програмирано некоја функција (Не свети ниту еден симбол за функција).





1. Kontrolna ploča
2. Dihtung rene
3. Gril
4. Inox nosači rene
5. Rešetka
6. Pleh za kolače
7. Pleh za pečenje
8. Šarka
9. Vrata
10. Izlaz za vazduh
11. Pričvršćivanje na jedinicu
12. Rešetka grila
13. Izlaz za dim
14. Svetlo
15. Zadnji panel
16. Ventilator
17. Kaljeno unutrašnje staklo

Jedino model FVS 5EPBTXS uključuje poluprodužene teleskopske vodjice.

## OPIS KONTROLNE PLOČE

SRB



1. Elektronski tajmer
2. Indikator za postignutu temperaturu rene.

3. Odabir funkcije
4. Odabir temperature

## FUNKCIJE RERNE

SRB

### Izključuje rernu.



#### Grejač i donji grejač.

Adekvatno za pečenje. Može se koristiti za svaki komad mesa bilo koje veličine.



#### Konvekcionalni grejač sa ventilatorom.

Adekvatno za pečenje i kolače. Ventilator ravnomerno distribuira toplotu unutar rerne.



#### Gril.

Za pripremu jela sa površinskim prženjem. Omogućava da spoljašnji sloj porumeni bez uticaja na unutrašnjost hrane. Idealno za ravnu hranu, poput odrezaka, rebaraca, ribe, tosta.



#### Donji grejač.

Greje samo sa donje strane. Adekvatan za zagrevanje hrane, podizanje testa i slično.




#### Odmrzavanje.

Funkcija odmrzavanja je prilagođena za lagano odmrzavanje delikatnih namirnica koja će se konzumirati nezagrejane. Npr. to uključuje kremove, krem od vanile (krepitu), peciva, tartar, voćni kolač, torte, voće.


#### Oprez:

Tokom upotrebe Grila vrata moraju biti zatvorena.



Nakon što je rerna priključena primetićete da se na satu pojavljuje 12:00, svetlo počinje da svetli iznad  simbola. Pritisnom na "+" i "-" postavite tačno vreme koje će se nakon nađno sačuvati, a svetlo koje treperi će se ugasiti.

#### Manuelna upotreba.

Nakon postavljanja tačnog vremena rerna je spremna za upotrebu. Odaberite temperaturu i funkcije kuvanja. Da biste isključili rernu tokom kuvanja, postavite kontrole na položaj .

#### Funkcije Elektronskog sata programatora.


**Funkcija Upozorenja:** Ova funkcija stvara upozoravajući ton u određenom trenutku.

**Vreme Kuvanja:** Ova funkcija omogućava da se rerna programira za pečenje tokom navedenog vremena, nakon čega će se rerna sama isključiti.



**Kraj vremena kuvanja:** Ova funkcija omogućava da odredite tačan sat nakon čega će se rerna sama isključiti.

**Trajanje i automatsko zaustavljanje:** Ova funkcija se koristi za kontrolu vremena trajanja nakon čega će se rerna sama isključiti. Ova funkcija omogućava da se rerna automatski uključi i isključi.



#### Funkcija Upozorenja:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da svetli.
2. Izaberite vreme kada želite da se oglasi zvučni alarm, pritiskom na tastere "+" ili "-".
3. Nakon ovoga svetlo će ostati uključeno kako bi podsetilo da je alarm programiran.
4. Na kraju programiranog vremena oglašiće se zvučni alarm i svetlo će početi da sija.
5. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm a displej će ponovo početi da pokazuje trenutno vreme.







#### Programiranje vremena kuvanja:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
2. Izaberite vreme kada želite da se oglasi zvučni alarm, pritiskom na tastere "+" ili "-".
3. Nakon ovoga, indikator koji je svetleo će ostati upaljen ukazujući da će se rerna sama isključiti.
4. Potom će sat pokazati tačno vreme.
5. Izaberite temperaturu i funkciju kuvanja.
6. Kada je postavljeno vreme isteklo, rerna će se isključiti, oglašiće se zvučni sigal i indikator će početi da svetli.
7. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm i ponovo uključite rernu.
8. Postavite kontrole u položaj  kako biste isključili rernu.

#### Programiranje kraja vremena kuvanja:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
2. Izaberite vreme za kraj kuvanja, pritiskom na tastere "+" ili "-".
3. Nakon ovoga, indikator koji je svetleo će ostati upaljen ukazujući da će se rerna sama isključiti.
4. Potom će sat pokazati tačno vreme.
5. Izaberite temperaturu i funkciju kuvanja.
6. Kada je postavljeno vreme isteklo, rerna će se isključiti, oglašiće se zvučni sigal i indikator će početi da svetli.
7. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm i ponovo uključite rernu.
8. Postavite kontrole u položaj  kako biste isključili rernu. Ova funkcija se može koristiti čak i ako već kuvate u rerni. Da biste to učinili, pratite data uputstva osim N 0 5.

#### Programiranje trajanja i automatsko zaustavljanje:

1. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
2. Izaberite dužinu vremena kuvanja, pritiskom na tastere "+" ili "-".
3. Posledično, indikator koji je svetleo će ostati upaljen.
4. Pritisnite taster MODE dok signal iznad  ne počne da sija.
5. Izaberite vreme za koje se proces kuvanja može završiti, pomoću tastera "+" ili "-".
6. Izaberite dužinu vremena kuvanja, pritiskom na tastere "+" ili "-".
7. Izaberite temperaturu i funkciju kuvanja.
8. Rerna će ostati isključena sa indikatorima- simbolima iznad  i  koji svetle.
9. Kada je vreme početka kuvanja dostignuto rerna će se sama uključiti i nastaviće da kuva/peče tokom programiranog programa.
10. Kada je dostignuto vreme za kraj kuvanja, rerna će se isključiti, oglašiće se zvučni signal alarma i svetlo iznad  simbola će početi da svetli.
11. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm i ponovo uključite rernu.
12. Postavite kontrole u položaj  kako biste isključili rernu.

#### OPREZ

Pritisnom tastera za režim rada (MODE) displej na ekranu pokazuje bilo koju programiranu funkciju.

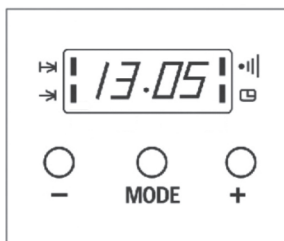
Ovo se može menjati pritiskom na tastere "+" ili "-". Prilikom izbora željene funkcije, indikator iznad odgovarajućeg signala će svetleti.

U slučaju nestanka struje, sva programiranja elektronskog sata će biti izbrisana. Tačno vreme se mora resetovati a sat se mora reprogramirati.

#### Isključivanje svetla sata.

Da biste isključili svetlo sata istovremeno pritisnite dva tastera i nakon nekoliko sekundi ekran sata će se isključiti. Da biste ponovo uključili svetlo sata pritisnite bilo koji taster a trenutno vreme će se ponovo pojaviti.

Ova funkcija se može koristiti samo kada sat pokazuje tačno vreme i kada nijedna funkcija nije programirana. [Nijedan simbol funkcije ne svetli].



**BG**

МОДЕЛ	FVS 5EPB XS FVS 5E XS FVS 5EPBT XS
Клас на енергийна ефективност по скала от А (по-ефективен) до G (по-малко ефективен)	<b>A</b>
Нагриваща функция	
Конвенционална	←
Конвекция с въздух под налягане	
Енергийна консумация	
Конвенционална	<b>0,79 Kwh</b>
Конвекция с въздух под налягане	<b>0,83 Kwh</b>
Полезен обем (литри)	<b>59</b>
Размер:	
Малък Среден Голям	←
Време за приготвяне на стандартно количество храна	
Конвенционално	<b>42 min.</b>
Конвекция с въздух под налягане	<b>42 min.</b>
Площ за печене	<b>1250 cm<sup>2</sup></b>
Шум (dB (A) за 1 pW)	<b>40</b>

**MK**

МОДЕЛ	FVS 5EPB XS FVS 5E XS FVS 5EPBT XS
Класа на енергетска ефикасност на скала од А (поефикасни) до G (помалку ефикасни).	<b>A</b>
Функција за греење.	
Конвенционално	←
Со принудно струење на воздухот	
Потрошувачка на енергија.	
Конвенционално	<b>0,79 Kwh</b>
Со принудно струење на воздухот	<b>0,83 Kwh</b>
Употреблив волумен (литри).	<b>59</b>
Големина:	
Мала Средна Големина	←
Време за готвење на стандардна количина	
Конвенционално	<b>42 min.</b>
Со принудно струење на воздухот	<b>42 min.</b>
Површина за печене.	<b>1250 cm<sup>2</sup></b>
Бучава (dB (A) ре 1 pW)	<b>40</b>

**SRB**

MODEL	FVS 5EPB XS FVS 5E XS FVS 5EPBT XS
Klasa energetske efikasnosti na skali od A (više efikasno) do G (manje efikasno).	<b>A</b>
Funkcija grejanja	
Konvencionalno	←
Prinudna konvekcija vazduha	
Potrošnja energije	
Konvencionalno	<b>0,79 Kwh</b>
Prinudna konvekcija vazduha	<b>0,83 Kwh</b>
Korisna zapremina (litri)	<b>59</b>
Veličina:	
Mala Srednja Velika	←
Vreme kuvanja standardnog punjenja	
Konvencionalno	<b>42 min.</b>
Prinudna konvekcija vazduha	<b>42 min.</b>
Zona pečenja	<b>1250 cm<sup>2</sup></b>
Buka (dB(A) 1pWh)	<b>40</b>