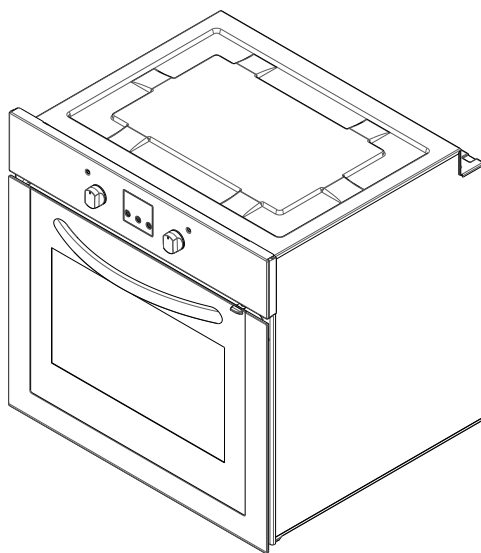


LINO

COMFORT AT A REACH

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА
MULTIFUNKCIONALNE RERNE
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ



FVA 4EPB2 CS
FVA 4MT2 CS
FVA 4M2 CS

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

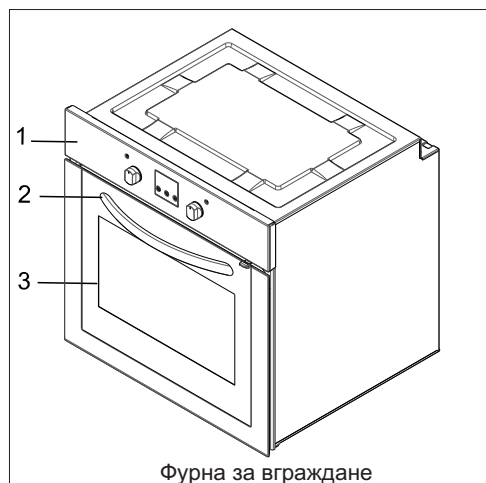
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаеми Клиенти,

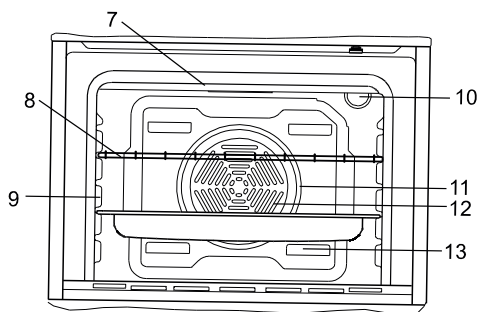
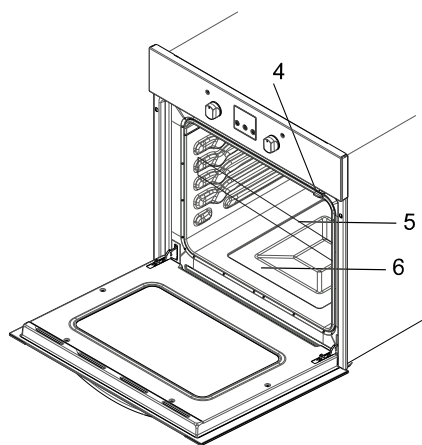
Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудничим при нужда и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

СЪДЪРЖАНИЕ

1. Презентиране и размери на продукта	3
2. Предупреждения	4
3. Подготовка за монтаж и употреба	6
4. Употреба на фурната	9
5. Почистване и поддръжка на фурната	16
6. Сервиз и транспорт	18



Фурна за вграждане



Списък с компонентите:

- 1- Контролен панел
- 2- Дръжка на вратата
- 3- Врата на фурната
- 4- Заклучване срещу използване от деца
- 5- Тавичка
- 6- Долен нагревателен елемент (под дъното на муфела)
- 7- Горен нагревателен елемент (зад тавана на муфела)
- 8- Решетка
- 9- Странична решетка / формован муфел
- 10- Осветление на муфела
- 11- Турбо нагревателен елемент (зад стената на муфела)
- 12- Вентилатор (зад стента на муфела)
- 13- Изпускателни клапи за въздуха

ЧАСТ 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА BG

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ДО КРАЯ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ УРЕД ЗА ПЪРВИ ПЪТ И ГИ СЪХРАНЯВАЙТЕ НА УДОБНО МЯСТО ЗА СПРАВКА ПРИ НЕОБХОДИМОСТ.

ТАЗИ КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ Е ИЗГОТВЕНА ОБЩО ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВАШИЯТ УРЕД МОЖЕ ДА НЯМА НЯКОИ ОТ ФУНКЦИИТЕ, КОИТО СА ОБЯСНЕНИ В ТАЗИ КНИЖКА. ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ОБЯСНЕНИЯТА, КОИТО ИМАТ ФИГУРИТЕ, ДОКАТО ЧЕТЕТЕ КНИЖКАТА С ИНСТРУКЦИИ.

ОСНОВНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, психически, сетивни и умствени възможности или с липса на опит и познания само ако са нагледжани или инструктирани относно използването на уреда по един безопасен начин и разбират евентуалните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистване и поддръжка не трябва да бъдат извършвани от деца без надзор.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред и достъпните му части могат да се нагорещят по време на използването му. Трябва да се отдели внимание да се избягва докосването на нагревателите. Деца под 8 години трябва да се държат далече от уреда, освен ако не са непрекъснато наблюдавани.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за предотвратяване вероятността от токов удар.
 - Уредът не е предназначен да се управлява посредством външен таймер или отделна система на дистанционно управление.
 - По време на употреба, уредът се нагорещава. Отделете внимание за избягване докосването на нагревателите вътре във фурната
 - По време на употреба, дръжката на фурната може да се нагорещи.
 - Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване стъклото на вратата на фурната и останалите повърхности, което може да има за резултат счупване на стъклото или увреждане на повърхността.
 - Не използвайте пароструйни устройства за почистване на уреда.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Осигурете уреда да бъде изключен от захранване преди подмяна на лампата, за да се избегне вероятността за токов удар.
 - **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят, когато се готви или пече на грил. Малките деца трябва да се държат далече от уреда.
- Вашият уред е произведен в съответствие с всички прилагаеми национални и международни стандарти и изисквания.
 - Операциите по поддръжката и ремонтите трябва да се извършват само от оторизирани сервизни техники. Монтажът и ремонтът, извършени от неторизирани техники могат да Ви изложат на опасност. Опасно е да преправяте или видоизменяте спецификациите на уреда по какъвто и да е начин.
 - Преди да монтирате уреда проверете дали условията на местните газоподаващи или токозахранващи компании (тип на газа и налягане на газа или електрическо напрежение и честота на електрическия ток) са съвместими с изискваните данни за електрическия уред. Изискванията за този уред са посочени върху табелката с данните.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за приготвяне на храна и е предвиден само за домакинска употреба на закрито и не трябва да се използва за никакви други цели или за други приложения, такива като домакинско използване или в промишлени условия или за затопляне на помещението.
 - Не се опитвайте да повдигате или придвижвате уреда, като го държите за дръжката на вратата.
 - Трябва да се вземат всички необходими мерки за гарантиране на Вашата безопасност. Тъй като стъклото може да се счути, трябва да бъдете внимателни когато го почиствате за избягване на надраскването му. Избягвайте удари или почукване върху стъклото с аксесоарите на фурната.

- Уверете се, че захранващият кабел не е прегънат по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен агент или квалифицирани лица, за да се избегне всякакъв риск.
- Когато вратата на фурната е отворена, не позволявайте на децата да се катерят или седят върху нея.

Предупреждения във връзка с монтажа

- Не използвайте фурната, преди да сте я монтирали напълно.
- Уредът трябва да се монтира и пусне в употреба от оторизиран техник. Производителят не е отговорен за каквито и да са повреди, които могат да възникнат от неправилно разположение и монтаж от неоторизирани лица.
- Когато разопаковате уреда се уверете, че не е повреден по време на транспорта. В случай на някаква повреда, не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен техник незабавно. Тъй като материалите, използвани за опаковане (найлон, скоби, стиропор и др.) могат да имат вредно влияние върху децата, те трябва да се съберат и отстранят незабавно.
- Защитете уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте на въздействието на слънце, дъжд, сняг и др.
- Материалите, ограждащи уреда (кухненския шкаф), трябва да издържат на температура минимум 100°C.

По време на употреба

- Когато за първи път използвате Вашата фурна ще се отдели специфична миризма, излъчвана от изолационните материали и нагревателните елементи. Поради тази причина, преди употреба на фурната я загрейте на максимална температура за 45 минути. В същото време е необходимо да проветрите помещението, в което е монтирана фурната.
- По време на използване, външните и вътрешните повърхности на фурната се нагорещават. При отваряне вратата на фурната, направете крачка назад за избягване на горещата пара, идваща от фурната. Може да съществува риск от изгаряния.
- Не поставяйте горими или лесно запалими материали във или в близост до фурната, когато тя работи.
- Използвайте винаги ръкавици за фурна, за да извадите или поставите храна във фурната.
- Не оставяйте фурната без надзор, когато готвите с твърди или течни мазнини. Те могат да се запалят при условия на прекомерно загряване. Не изливайте никога вода върху пламъците, предизвикани от мазнината. Покрийте тенджерата или тигана с капака им, за да потушите пламъка, който може да се появи в този случай и изключете фурната.
- Изключете фурната от контакта, ако няма да я използвате за дълъг период от време. Изключете главния прекъсвач на захранването. Също така, когато не използвате уред, използващ газ, изключете вентила за газа.
- Уверете се, че всички бутони на управлението на фурната са винаги на позиция „0“ (стоп), когато фурната не се използва.
- Тавичките се накланят, когато се изтеглят от муфела. Бъдете внимателни да не позволите на гореща течност да се разплиска наоколо.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната (ако има такава) са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да предизвикате дибаланс на уреда или да счупите капака.
- Не поставяйте тежки предмети или запаляеми или горими материали (найлон, пластмасови торбички, хартия, тъкани и др.) в чекмеджето (ако има такава). Това включва кухненски прибори с пластмасови принадлежности (например дръжки).
- Не окачвайте хавлии, кърпи за измиване на чинии или дрехи върху уреда или неговите дръжки.

По време на почистване и поддръжка

- Изключвайте винаги уреда преди извършването на процедури по почистване и поддръжка.
- Не демонтирайте контролните връзки за почистване на контролния панел.

ЗА ПОДДЪРЖАНЕ ЕФЕКТИВНОСТТА И БЕЗОПАСНОСТТА НА ВАШИЯ УРЕД, НИЕ ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВИНАГИ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И ДА СЕ ОБРЪЩАТЕ САМО КЪМ ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ В СЛУЧАЙ НА НУЖДА.

Произведена с най-добрите по качество части и материали, тази съвременна, функционална и практична фурна ще удовлетвори напълно всички Ваши нужди. Моля, прочетете инструкциите, за да постигнете възможно най-добри резултати и за да нямате проблеми с уреда за в бъдеще. Информацията, показана по-долу съдържа правила, които са необходими за правилно разположение и сервизни операции на фурната. Те трябва да бъдат прочетени на всяка цена, особено от техниците, които ще монтират уреда.

СВЪРЖЕТЕ СЕ С ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ ЗА МОНТАЖ НА ФУРНАТА!

3.1 ИЗБИРАНЕ НА МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ ЗА ФУРНАТА.

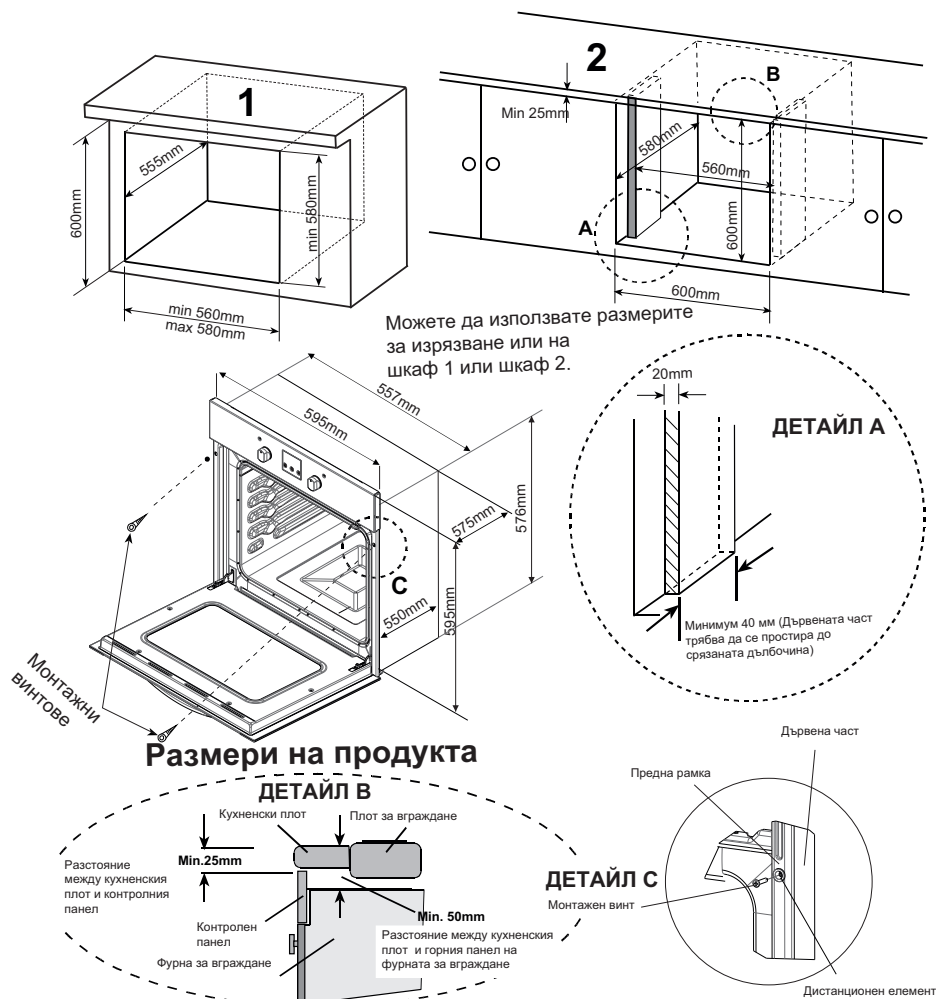
Има няколко точки, на които трябва да се обърне внимание, когато избирате местоположението на фурната. Моля, бъдете сигурни, че сте отделили нужното внимание на нашите препоръки, показани по-долу, за да избегнете проблеми с уреда и опасни ситуации, които могат да се появят в по-късен етап!

- Когато изберете местоположение за Вашата фурна, трябва да обърнете внимание да няма горими или запалими материали в непосредствена близост, такива като пердета, мазнини, тъкани и др., които лесно се запалват.
- Мебелите около фурната трябва да бъдат направени от материали, издържащи на температура по-висока от тази на околната среда с 50°C.
- Във фигура 1 са показани необходимите разстояния до стените на шкафовете и до аспиратора. Съответно, аспираторът трябва да е на минималното разстояние от 65 см от готварския плот. Ако няма аспиратор, тогава височината трябва да бъде не по-малка от 70 см.



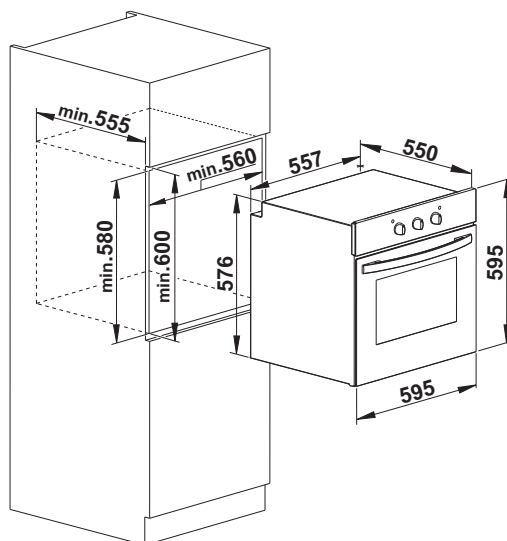
3.2 Монтаж на фурната

Размери на изрязване в кухненския шкаф



Вкарайте фурната в шкафа като я избутвате навътре. Отворете вратата на фурната и поставете двата винта в отворите, разположени в рамката на фурната. Когато рамката на фурната докосне дървената повърхност на шкафа, затегнете винтовете.

Размерите на изреза в кухненския шкаф, в който фурната ще се монтира трябва да бъдат точни, а материалът му трябва да е устойчив на повишавания на температурата. При правилен монтаж, трябва да се предотврати контакта с електрическите или изолиращите части. Изолиращите части трябва да бъдат поставени по начин, по който да се гарантира, че не могат да се премахнат, използвайки какъвто и да е инструмент. Не се препоръчва монтаж на уреда в близост до хладилник или фризер. Иначе, работата на уредите, споменати по-горе, ще бъде отрицателно повлияна, поради отделящата се топлина.

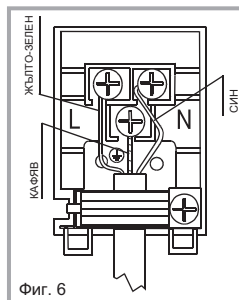


3.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ

Инструкциите, показани по-долу трябва да бъдат непременно изпълнени по време на електрическото свързване:

- Заземяващият кабел трябва да бъде свързан чрез винта със знака за заземяване. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде направено, както е показано на фигура 6. Ако нямате заземяващ изход, съгласно изискванията за мястото на монтажа, веднага се свържете с оторизиран Сервиз.
- Заземеният контакт, трябва да бъде разположен в непосредствена близост с уреда. Никога не използвайте удължител.
- Захранващият кабел не трябва да осъществява пряк контакт с горещата повърхност на уреда.
- В случай на повреда на захранващия кабел, моля свържете се с оторизиран сервиз. Кабелът трябва да бъде подменен от оторизиран сервиз.
- Електрическото свързване на уреда трябва да бъде направено от оторизиран сервиз. Трябва да се използва захранващ кабел тип H05VV – F.
- Грешно направено електрическо свързване може да повреди уреда. Производителят не носи отговорност за подобни нанесени щети.
- Уредът е предназначен за свързване към електрическа мрежа 220 – 240 V. Ако стойността на напрежението е различно от стойността, показана по-горе, свържете се незабавно с оторизиран сервиз.

Производителят декларира, че не носи никаква отговорност, за каквато и да е било щета или загуба, нанесена от неизпълнението на инструкциите за безопасност!

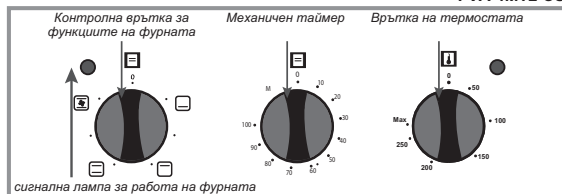


Фиг. 6

4.1. КОНТРОЛНИ ПАНЕЛИ

Фурна за вграждане

FVA 4MT2 CS



FVA 4M2 CS



FVA 4EPB2 CS

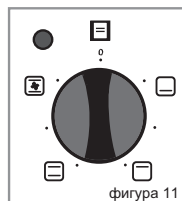


Контролна врътка за функциите на фурната:

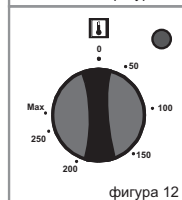
За избиране на желаната функция за готвене завъртете врътката към съответния символ (фигура 11). Подробностите за функциите на фурната са обяснени в Таблица 1 и следващия раздел.

Врътка на термостата

След избиране на функцията за готвене трябва да се настрои желаната температура чрез врътката на термостата (фигура 12) и фурната започва да работи (трябва да се настрои таймера, ако има такъв). Сигналната лампа на термостата ще светва или угасва, в зависимост от работата на термостата.



фигура 11



фигура 12

4.2. ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОНТРОЛИТЕ ЗА ИЗБОР НА ФУНКЦИИТЕ НА ФУРНАТА

*Функциите на фурната могат да бъдат различни в зависимост от модела на Вашия уред.



Статична функция на готвене – включен долен и горен нагревател

Ще светне сигналната лампа на термостата и на фурната, долният и горният нагревател ще започнат да функционират.

Статичната функция на готвене отделя топлина, осигурявайки равномерно готвене на храната, поставена на ниско и високо ниво. Това е идеална функция за приготвяне на сладкиши, торти, печена паста, лазаня и пица. Препоръчва се предварително загреване на фурната за около 10 минути и е най-добре да се готви само на едно ниво по време на тази функция.

	Функция долно печене – работи долният нагревател
	Ще светне сигналната лампа на термостата и на фурната, долният нагревател ще започне да функционира. Функцията на работещ долен нагревател е идеална за печене на пица, тъй като топлината се излъчва от дъното на фурната и загрева храната. Тази функция е подходяща за замяване на храната вместо да се готви.
	Функция горно печене – работи горният нагревател
	Ще светне сигналната лампа на термостата и на фурната, горният нагревател ще започне да функционира. При този начин на готвене, топлината, излъчвана от горния нагревател готви горната част на храната. Функцията на работещ горен нагревател е идеална за пържене на горната част на вече сготвена храна и за замяване на храна.
	Функция вентилатор – работят горният и долният нагревател в комбинация с вътрешния вентилатор
	Ще светне сигналната лампа на термостата и на фурната, горният и долният нагревател и вентилатора ще започнат да функционират. Тази функция е много подходяща за получаване на добри резултати при печене на сладкиши. Готвенето се извършва от долния и горния нагревател във фурната, а посредством вентилатора се осигурява циркулацията на въздуха, което ще придаде лек грил ефект на храната. Препоръчва се предварително замяване на фурната за около 10 минути.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- По време на използване на електрически печки се изисква използване на съдове с равни дъна.
- Избирайте готварски съд с подходящ размер.
- Използването на капак ще намали времето за готвене.
- Намалете количеството на течност или мазнина за намаляване времето за готвене.
- Когато течността заври намалете настройката на температурата.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвенето.

4.3. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРИ

Използване на механичен таймер	FVA 4MT2 CS
	Ръчна настройка: Когато поставите врътката на таймера на позицията, маркирана с М, както е показано на фигурата, можете да използвате непрекъснато вашата фурна. Когато врътката на таймера е поставена на позиция 0, фурната няма да работи.
	Работа на фурната чрез настройка на времето: Настройте желаното време за готвене чрез завъртане на врътката на таймера към определено време в обхвата 0 – 100 минути. В края на този времеви период фурната спира да работи и таймерът ще издаде еднократен звуков предупредителен сигнал.

Използване на дигитален таймер

FVA 4EPB 2CS

**Настройка на времето:**

Времето трябва да се настрои преди да стартира използването на фурната. След включване на фурната към захранването, символът (A) и трите „0“ върху дисплея ще започнат да мигат. Натиснете едновременно бутоните (+) и (-). Символът  ще се появи на дисплея. Също така, точката в средата на дисплея ще започне да мига. Използвайки бутоните (+) и (-), настройте текущото време, докато тази точка мига. След настройката трябва да се очаква точката да свети непрекъснато.

След включване на фурната към захранването, когато символът (A) и трите „0“ върху дисплея започнат да мигат, фурната не може да бъде управлявана, използвайки контролните бутони. Когато бутоните (+) и (-) се натиснат едновременно за настройка на времето, символът  ще се появи на дисплея. Когато този символ се появи на дисплея, можете ръчно да настройвате фурната. Тъй като настроеното време ще се рестартира в случай на прекъсване на захранването, операцията по настройка на времето ще трябва да се изпълни отново.

**Настройка на звуков предупредителен сигнал при изтичане на времето:**

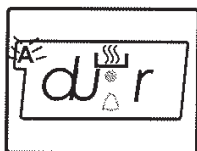
Времето трябва да се настрои преди да стартира използването на фурната. След включване на фурната към захранването, символът (A) и трите „0“ върху дисплея ще започнат да мигат. Натиснете едновременно бутоните (+) и (-). Символът  ще се появи на дисплея. Също така, точката в средата на дисплея ще започне да мига. Използвайки бутоните (+) и (-), настройте текущото време, докато тази точка мига. След настройката трябва да се очаква точката да свети непрекъснато. Тази функция може да се използва за получаване на звуков предупредителен сигнал след изтичане на зададения времеви период.

Натиснете бутона MODE в средата. Символът  ще мига на дисплея. Също така ще се появят и трите „0“. Настройте желаното време за получаване на предупредителен сигнал като използвате бутоните (+) и (-), докато символът мига. Известно време след приключване на настройката, символът  ще започне да свети постоянно. Когато символът  започне да свети постоянно, настройката на времето за излъчване на предупредителен звуков сигнал е направена.

Времето за предупредителен звуков сигнал може да се настрои на стойност в обхвата от 0 до 23:59.

Когато настроеното време изтече, таймерът излъчва звуков предупредителен сигнал и след това символът  започва да мига на дисплея. Натискането на който и да е от бутоните ще спре звуковия сигнал, а символът  изчезва от дисплея.

Настройката на времето за излъчване на предупредителен звуков сигнал е само за алармени цели. Фурната няма да се активира при тази функция.

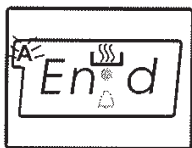


Полуавтоматична настройка на времето за продължителността на готвене:

Тази функция се използва за настройка на продължителността на готвене. Храната, която трябва да се готви се поставя във фурната. Фурната се настройва на желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се настройва на желаната температура в зависимост от храната, която ще се приготвя. Натиснете няколкократно бутона MODE, докато на екрана на таймера видите „dur“. Когато видите „dur“ (*duration* – на бълг. ез. продължителност) върху екрана на таймера, символът (A) ще започне да мига. Настройте периода за готвене на храната чрез използване на бутоните (+) и (-), докато таймерът е в това положение. Известно време след завършване на операцията по настройката текущото време ще се появи на дисплея, а символите (A) и  ще започнат да светят непрекъснато на дисплея. Докато се прави това, фурната ще започне също да работи.

Може да се настрои време за готвене в обхвата 0 до 10 часа.

След изтичане на зададеното време, таймерът ще изключи фурната и ще излъчи предупредителен звуков сигнал. Също така, символът (A) ще започне да мига на дисплея. След поставяне на врътката за функциите и тази на термостата на позиция „0“, натискане на бутона MODE на таймера ще спре звуковата аларма. Също така, таймерът ще бъде върнат в положение за използване на функцията ръчна настройка.



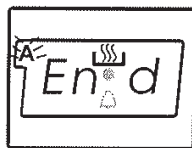
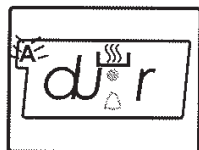
Полуавтоматична настройка на времето за край на готвенето:

Тази функция се използва за готвене според желаното време за неговото приключване. Храната, която ще се приготвя се поставя във фурната. Фурната се настройва на желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се настройва на желаната температура в зависимост от менюто, което ще се приготвя. Натиснете няколкократно бутона MODE, докато видите думата „end“ на екрана на таймера, символът (A) и текущото време ще започнат да мигат.

Настройте времето за край на готвене на храната, която желаете да пригответе като използвате бутоните (+) и (-), докато таймерът е в това положение. Известно време след като приключи операцията по настройката, текущото време ще се появи на дисплея, а символите (A) и  ще светят постоянно на дисплея. Докато се прави това, фурната ще започне да работи.

Можете да програмирате време, което може да е до 10 часа след текущото време.

При изтичане на зададената продължителност на готвене, таймерът ще изключи фурната и ще издаде звуков предупредителен сигнал. Също така, символът (A) ще започне да мига на дисплея. След поставяне на врътката за функциите и тази на термостата на позиция „0“, натискане на който и да е от бутоните на таймера ще спре звуковата аларма. Също така, таймерът ще бъде върнат в положение за използване на функцията ръчна настройка.



Напълно автоматично програмиране:

Тази функция се използва за готвене след определен период от време с определена продължителност. Храната, която ще се приготвя се поставя във фурната. Фурната се настройва на желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се настройва на желаната температура в зависимост от менюто, което ще се приготвя.

Първо; Натиснете няколкократно бутона MODE, докато на екрана на таймера видите думата „dur“. Когато видите „dur“ върху екрана на таймера, символът (A) ще започне да мига. Настройте периода за готвене на храната чрез използване на бутоните (+) и (-), докато таймерът е в това положение. Известно време след завършване на операцията по настройката, текущото време ще се появи на дисплея, а символите (A) и  ще започнат да светят непрекъснато на дисплея.

Може да се настрои време за продължителност на готвене в обхвата между 0 и 10 часа.

Второ; Натиснете няколкократно бутона MODE, докато видите думата „end“ на екрана на таймера. Когато видите „end“ на екрана, символът (A) и текущото време ще започнат да мигат в допълнение на времето за продължителността на готвене.

Настройте времето за край на готвене на храната, като използвате бутоните (+) и (-), докато таймерът е в това положение. Известно време след като приключи операцията по настройката, текущото време ще се появи на дисплея, а символът (A) ще свети постоянно на дисплея.

Можете да зададете време, което да е до 23,59 часа след времето, получено чрез сумиране на продължителността на готвене с текущото време.

Фурната ще започне да работи във времето, изчислено от изваждане на продължителността на готвене от времето за края на готвенето и ще се изключи в зададеното време за край на готвенето. Таймерът ще излъчи звуков предупредителен сигнал, а символът (A) ще започне да мига. След поставяне на врътката за функциите и тази на термостата на позиция „0“, натискане на бутона MODE на таймера ще спре звуковата аларма. Също така, таймерът ще бъде върнат в положение за използване на функцията ръчна настройка.

Настройка на звука

Докато таймерът показва текущото време; ако се задържи натиснат бутон (-) в продължение на 1-2 секунди, таймерът ще излъчи звуков прекъснат сигнал. След това, при всяко натискане на бутона (-) се получават три различни звукови прекъснати сигнали. Ако след това не се натисне никакъв друг бутон, последният избран тип на сигнала ще бъде запамен.

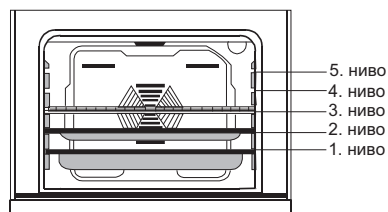
Таблица с примери за готвене на различни видове ястия при различните функции (вашият уред може да няма някои от функциите, показани в таблицата, тъй като тази книжка е изготвена за повече от един модел).

ЯСТΙΑ	ТУРБО			ДОЛЕН – ГОРЕН			ДОЛЕН – ГОРЕН И ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ		
	Термо-регу-латор (C°)	Пози-ция решет-ка	Време-траене	Термо-регу-латор (C°)	Пози-ция решет-ка	Време-траене	Термо-регу-латор (C°)	Пози-ция решет-ка	Време-траене	Термо-регу-латор (C°)	Пози-ция решет-ка	Време-траене
Многослойни сладкиши	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Торти	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Бисквити	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Кюфлета на грил										200	4	10 – 15
Воднисти храни	175- 200	2	40- 50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50 – 60
Котлет										200	3-4	15 – 25
Говеждо месо										200	4	15 – 25
Торта в 2 тава	160- 180	1-4	30- 40									
Сладкиш в 2 тава	170- 190	1-4	35- 45									
* Готвене с шиш за месо												

4.4 АКЕСОАРИ, ИЗПОЛЗВАНИ КЪМ ФУРНАТА:

За препоръчване е да използвате съдовете, посочени в таблицата, в зависимост от храната, която приготвяте във фурната, можете също да използвате стъклени съдове, форми за порционирание на кейкове и торти, специални тави, подходящи за Вашата фурна, които са налични на пазара. Обърнете внимание на информацията дадена от производителя, относно този въпрос. Ако се използват малки по размер съдове, поставете съда на вътрешната решетка така, че да бъде позициониран точно в средата. Информацията дадена по-долу се отнася за съдове с емайлирани повърхности.

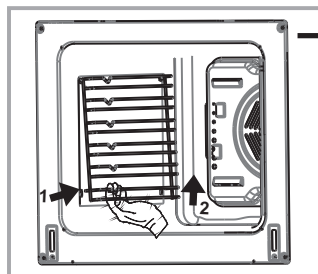
Ако ястието, което приготвяте, не покрива напълно тавата, ако храната е дълбоко замразена или ако тавата се използва, за да събира отделящите се сокове от храната, когато се използва грила; може да се получи деформация на тавата, дължаща се на висока температура, достигната по време на готвене/пържене. Това е нормално физическо състояние в резултат на обмен на топлина. Не поставяйте стъклени тави или съдове в студена околна среда, веднага след като сте ги извадили от фурната. Не ги оставяйте върху студени и мокри повърхности. Осигурете съдовете да се охлаждат бавно, поставяйки ги върху суха кърпа. В противен случай, стъклената тава или съд може да се счупят. Ако ще готвите с грила, ние ви препоръчваме да използвате грил-тавата, доставена заедно с уреда Ви (ако Вашата фурна включва такова оборудване). По този начин, капенето и разпръскването на мазнина няма да изцапат вътрешната част на фурната. Ако ще използвате широкия грил, поставете тава на една от ниско разположените решетки, за събиране на мазнините. За да улесните необходимото след готвенето почистване, добавете в нея също така и малко вода. По време на операция, в която работи грила, използвайте 3 или 4 ниво и омазнете грила, за да предотвратите залепването на месото за грила.



Решетка: Използва се за скара или поставяне на други съдове върху нея, различни от тавата за готвене.

Плитка тавичка: Използва се за печене на сладкиши, такива като плодови питеи и др.

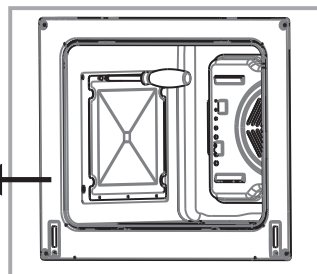
Изваждане на решетъчната лавица



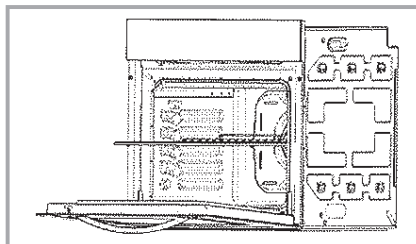
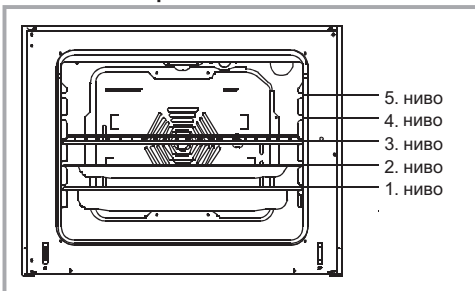
Изтеглете решетъчната лавица, както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите, я повдигнете нагоре.

Отвийте винтовете G върху всеки каталитичен панел с емайлирано покритие.

Изваждане на каталитичния панел



Поставяне на решетките



ВНИМАНИЕ: Поставете решетката правилно във всяко съответно ниво в муфела на фурната и я придвижете до края.

5.1 ПОЧИСТВАНЕ

Преди да започнете почистването на Вашата фурна, уверете се, че всички контролни органи са се охладнали. Изключете уреда от контакта.

Не използвайте почистващи материали, съдържащи частици, които биха могли да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната Ви. Използвайте кремообразни и течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте кремове, съдържащи сода каустик, абразивни почистващи пудри, груби телени гъби или твърди инструменти, тъй като те могат да увредят повърхностите. В случай на голямо количество течност, разлята във фурната, има много голяма вероятност тя да изгори и това може да повреди емайла на фурната. Незабавно почистете разлятата течност. Не използвайте пароструйни устройства за почистване на фурната.

Почистване на вътрешната част на фурната:

Уверете се, че сте изключили фурната от захранването, преди да започнете почистването. Ще постигнете най-добри резултати, ако почистите вътрешността на фурната, когато тя е леко топла. След всяка употреба избърсвайте фурната с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода. След това избършете муфела отново, този път с навлажнена кърпа и веднага я подсушете. Цялостно почистване може да бъде необходимо от време на време, като за това почистване трябва да използвате сухи и прахообразни почистващи препарати. При фурни с каталитични емайлирани панели, задната стена и страничните стени не изискват почистване. Обаче, в зависимост от експлоатацията се препоръчва да сменяте панелите на определен период от време.

Почистване на частта на плота на фурна за вграждане

При комбинирани уреди, плотовете трябва да се почистват с навлажнена кърпа. Почистването на индуктивните части трябва да се прави само с вода и такива части трябва да се подсушават с меки тъкани или подерия. Отворите и иглите трябва да се почистват с течни препарати или загрят оцет. Когато почиствате капациите на моделите с горни стъклени капаци, използвайте гореща вода и груба тъкан. Опитайте се да почистите без триене/стържане. Ако е необходимо може да използвате течни почистващи препарати. Другият въпрос, на който трябва да се обърне внимание е, че стъкленият капак не трябва да се затваря, докато плотът не е напълно изстинал.

Почистване на витрокерамичен плот

- Изключете уреда от контакта преди да започнете почистването.
- Изчакайте витрокерамичното стъкло да изстине напълно преди да започнете почистването.
- Уверете се, че почистващите препарати, които ще използвате, не съдържат частици, които могат да надраскат стъклото. Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати.
- Витрокерамичната повърхност трябва да се избърсва със студена вода и да се изтрива с мека тъкан, докато се отстранят всички остатъци от почистващия препарат върху стъклото.
- Можете да използвате почистващата шпатула, доставена заедно с уреда Ви за почистване на разляти храни и остатъци.
- Десертни храни трябва да се почистват веднага след тяхното разливане без да се изчаква витрокерамичното стъкло да се охладни.
- Търкането със стоманени почистващи гъби могат да увредят повърхността на витрокерамичното стъкло. Образуваният се прах върху повърхността трябва да се почиства с навлажнена тъкан.
- Промената в цвета, която може да се получи върху повърхността на керамичното стъкло, не влияе върху функционалната структура или дълготрайността на витрокерамиката. Причината за промените в цвета не означава промяна на материала; това може да се дължи на непочистването на хранителни остатъци върху повърхността или използваните съдове са износили стъклената повърхност или поради използването на неподходящи почистващи препарати.
- Почистването със шпатула трябва винаги да се използва преди прилагането на химически почистващи препарати. Със шпатулата можете да почистите най-дребните замърсявания на витрокерамичната повърхност. Замърсяванията, които са трудни за отстраняване, такива като разтопена пластмаса, гъсти мазнини, сладки субстанции, могат лесно да се отстранят със шпатулата. Тъй като шпатулата има острие, тя е опасна и трябва да се държи далеч от достъпа на деца.

- По време на почистване със шпатулата обърнете внимание да не остържете силиконовите лепила, намиращи се отстрани на стъклото.

5.2 ПОДДРЪЖКА:

Смяна на осветлението на фурната.

Смяната на лампата на фурната трябва да се извърши от оторизирано техническо лице. Стойностите на лампата трябва да бъдат 230V, 25W, тип E14, T300. Преди подмяната на лампата, фурната трябва да се изключи от контакта и да се остави да се охлади.

Дизайнът на лампата е специфичен за употреба за електродомакински уреди и тя не е подходяща за осветление на помещението.

6.1. Изисквания, с които трябва да се съобразите преди да се свържете със Сервиз.

Ако фурната не работи:

Фурната може да е изключена от контакта, тогава ще се вижда черен дисплей. При модели, оборудвани с таймер, може да не е зададено времето.

Ако фурната не нагрява:

Нагряването може да не е настроено от врътката на термостата.

Ако лампата за осветление на муфела не свети:

Трябва да се провери електричеството. Трябва да се провери дали лампите са дефектни. Ако са дефектни, може да ги смените, като следвате ръководството.

Готвене (долен и горен нагревател, не печат равномерно)

Проверете разположението на тавичката или решетката, времето, за което се приготвя даденото ястие и температурните стойности, показани в книжката с инструкции.

Освен написаното до тук, ако все още съществува друг проблем, моля обърнете се към оторизиран сервиз.

6.2 ИНФОРМАЦИЯ, СВЪРЗАНА С ТРАНСПОРТА.

Ако се нуждаете от транспорт:

Пазете оригиналната опаковка на продукта и го пренасяйте в неговата оригинална опаковка, ако има нужда от преместване. Спазвайте знаците, предназначени за транспорт, показани на опаковката. Присегнете с лепенка горните части на печката, капаците и носачите на съдовете към готварската повърхност.

Поставете хартия между горния капак и готварския панел, затворете горния капак, след това залепете към страничните повърхности на фурната.

Залепете картон или хартия върху вътрешното стъкло на фурната, за да го защитите от удар от поставените вътре решетки и тавички по време на транспорт. Също залепете чрез лепенка, капаците на фурната към страничните стени при транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка на фурната:

Вземете мерки, за да защитите външните части (включително стъклото и боядисаните повърхности) на фурната, за да избегнете възможни повреди

Съвети за спестяване на енергия**Фурна**

- Гответе ястията заедно, ако е възможно.
- Поддържайте кратко време за предварително нагряване.
- Не удължавайте времето за готвене.
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.
- Не отваряйте фурната по време на готвене.



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.

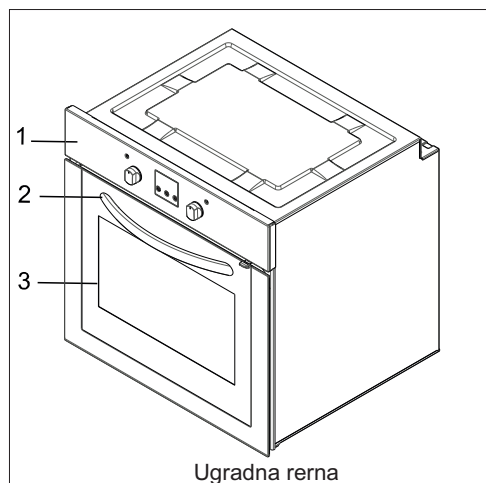
Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

Postovani korisnici

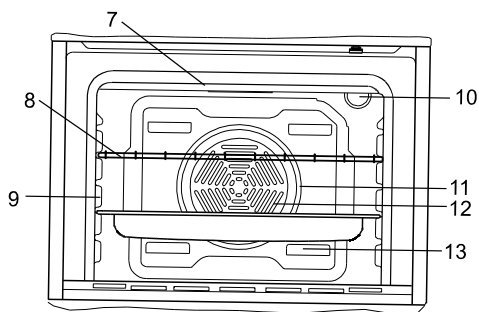
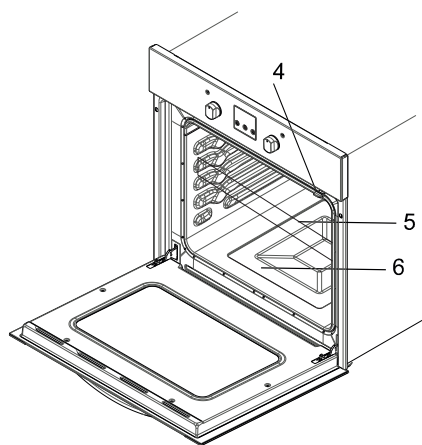
Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija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

SADRŽAJ

1. DEO: PREZENTACIJA I VELIČINA PROIZVODA	21
2. DEO: UPOZORENJA	22
3. DEO: PRIPREMA ZA MONTAŽU I UPOTREBU	24
4. DEO: UPOTREBA RERNE	27
5. DEO: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE	34
6. DEO: SERVIS I PREVOZ	36



Ugradna rerna



Spisak komponenti:

- 1 – Komandna tabla
- 2 – Ručka
- 3 – Vrata rerne
- 4 – Bezbednosna zaštita- Child Lock
- 5 – Pleh
- 6 – Donji grejač (iza ploče)
- 7 – Gornji grejač (iza ploče)
- 8 – Žičana rešetka
- 9 – Police
- 10 – Svetlo rerne
- 11 – Turbo grejač (iza ploče)
- 12 – Ventilator (iza ploče)
- 13 – Poklopci ispusnih otvora

PRE NO ŠTO POČNETE DA KORISTITE OVAJ UREĐAJ, MOLIMO VAS DA PREDUZMETE SVE VAŽNE SIGURNOSNE MERE I PAŽLJIVO PROČITATE OVU BROŠURU.

OVO UPUTSTVO JE NAMENJENO ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA, TAKO DA SE MOŽE DESITI DA VAŠ UREĐAJ NEMA ONE KARAKTERISTIKE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU. DOK ČITATE OVU BROŠURU, OBRATITE PAŽNJU NA OBJAŠNJENJA KOJA PRATE SLIKE.

Opšte mere bezbednosti:

Ovaj aparat mogu koristiti deca iznad 8 godina starosti kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzorskim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ukoliko imaju dopuštenje ili ako ih je osoba odgovorna za njihovu bezbednost uputila kako treba da rukuju uređajem. Deca ne treba da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.

Upozorenje: Ovaj uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrlo topli tokom upotrebe. Kada je je rena uključena, mala deca ne smeju da budu u blizini. Vodite računa i ne dodirujte tople grejne elemente koji se nalaze u rerni. Deca uzrasta ispod osam godina moraju da se nalaze van domašaja uređaja osim u slučaju ako ih odgovorno lice nadgleda sve vreme.

Upozorenje:

- Opasnost od vatre: nemojte držati predmete na površini za kuvanje.
- Ako je površina uređaja napukla, isključite uređaj kako biste izbegli mogućnost pojave električnog udara.
- Uređaj se ne može uključiti pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- Tokom upotrebe, uređaj postaje topao. Vodite računa da ne dodirujete unutrašnje elemente rerne.
- Tokom upotrebe, ručke se u normalnoj upotrebi kratkotrajno zagreju.
- Nemojte koristiti jake abrazivne proizvode ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata rerne pošto ovi mogu da oštete površinu i dovedu do pucanja stakla.
- Nemojte koristiti čistače na paru kako biste očistili rernu.
- Upozorenje: Proverite da je uređaj isključen pre zamene sijalice kako bi se izbegla mogućnost nastanka strujnog udara.
- Oprez: Dostupni delovi mogu postati topli tokom procesa kuvanja ili grilovanja. Malu decu treba držati dalje od uključenog uređaja.
- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa odgovarajućim sigurnosnim uputstvima koja se odnose na električne uređaje.
- Održavanje i popravke moraju obavljati samo ovlašćeni servisni tehničari, obučeni od strane firme-proizvođača. Montaža i popravke koje se sprovode, a da se pri tome ne poštuju ova pravila, mogu biti krajnje opasne.
- Pre montaže proverite da li su lokalni uslovi za distribuciju (priroda gasa, pritisak gasa, voltaža, frekvencija) i zahtevi uređaja međusobno kompatibilni. Zahtevi uređaja se nalaze na nalepnici uređaja.
- OPREZ: Ovaj uređaj je namenjen radi pečenja i zagrevanje hrane, u domaćinstvu. Svaka druga upotreba i svrha (poput grejanja prostorija) je neadekvatna i opasna.
- Nemojte pokušavati da podignete ili pomerite uređaj tako što ćete ga vući za vrata/ ručke rerne.
- Sve bezbedonosne mere su odrađene kako bi se postigla savršena bezbednost. Pošto staklo može da pukne, treba da vodite računa o njemu tokom čišćenja i da izbegavate grebanje. Izbegavajte udaranje i lupanje priborom po staklu.
- Vodite računa da kabal za napajanje nije uklješten. U slučaju bilo kakvog oštećenja kabla za napajanje, on mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa kako bi se sprečio nastanak opasnosti.
- Dok su vrata otvorena vodite računa da se deca ne penju i ne sede na vratima.

Upozorenja za montažu:

- Nemojte raditi na uređaju ukoliko nije potpuno montiran.
- Montiranje uređaja treba da obavi kompetentno i stručno lice koje je poznato sa aktuelnim propisima o montiranju. Proizvođač neće biti odgovoran za štetu imovine ili povredu lica koje su uzrokovane neispravnom ili nepravilnom montažom.

- Kada otpakujete uređaj proverite da nije oštećen tokom transporta. U slučaju postojanja bilo kakvog defekta nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte ovlašćeni servis.
- Pošto ambalažni materijali (plastični najloni, heftalice, stiropor itd.) mogu predstavljati opasnost za decu, treba ih odmah sakupiti i odložiti.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite ga suncu, kiši, snegu itd.
- Okolni materijali, materijali koji okružuju uređaj (ormarići) moraju biti u stanju da izdrže minimum temperature od 100 °C.

Tokom upotrebe:

- Kada prvi put uključite rernu, širiće se određeni mirisi, koji proističu od izolacionog materijala i grejača. Stoga, pre no što počnete da koristite svoju rernu, uključite je praznu na maksimalnu temperaturu u trajanju od 45 minuta. Istovremeno, ventilacija okruženja u kom se rerna nalazi mora biti adekvatna.
- Tokom upotrebe spoljašnje i unutrašnje površine rerne postaju vruće. Kada otvarate vrata rerne, pomerite se unazad kako biste izbegli nalet pare koja će izaći iz rerne. Postoji rizik od opekotina.
- Ne stavljajte zapaljive i spaljive materijale u rernu. Ne stavljajte zapaljive objekte, dok je rerna uključena.
- Uvek koristite rukavice kada hoćete da izvadite ili pomerite hranu iz rerne.
- Ne ostavljajte rernu dok se u njoj kuvaju čvrsta ili tečna ulja. Ona se mogu zapaliti pri uslovima ekstremne toplote. Nemojte nikada sipati vodu na plamen koji je izazvan uljima. Poklopite šerpu ili tiganj poklopcem kako biste zaustavili plamen u slučaju da se on pojavio i isključite uređaj.
- Ukoliko uređaj nećete koristiti duže vreme, isključite ga. Vodite računa da glavni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj isključite i ventil za plin.
- Vodite računa da su svi kontrolni prekidači na položaju "0" (dur) kada se ne koriste.
- Pleh se nagiba kada se izvlači. Pazite da ne prospete vruću tečnost dok ga izvlačite.
- Kada su vrata ili fioka rerne otvorene, ne stavljajte ništa na njih da ne biste narušili ravnotežu uređaja ili polomili vrata.
- Nemojte stavljati teške, zapaljive predmete ili lako gorive (najlon, plastična kesa, papir, odeća itd.) u fioku. Ovo uključuje posuđe sa plastičnim priborom (npr. drške).
- Nemojte kačiti ubruse, krpe za sudove ili tkanine na uređaj ili na njegove ručke.

Tokom čišćenja i održavanja

- Pre održavanja i čišćenja uvek isključite uređaj iz struje i sačekajte da se ohladi. Kada ga isključite sa napajanja i kada isključite glavni prekidač možete ga očistiti.
- Nemojte sklanjati kontrolne prekidače u cilju čišćenja komandne table.

ZA EFIKASNOST I BEZBEDNOST UREĐAJA, PREPORUČUJEMO VAM DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA ZOVETE SAMO OVLAŠĆENE SERVISNE TEHNIČARE UKOLIKO VAM JE POMOĆ POTREBNA

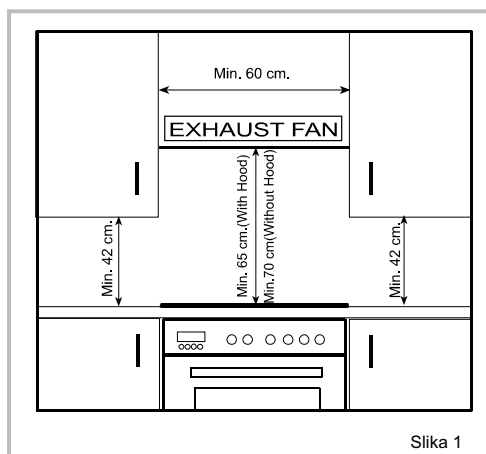
Proizvedena od najkvalitetnijih delova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična rerna će u svakom pogledu zadovoljiti Vaše potrebe. Pažljivo pročitajte ovu brošuru kako biste dobili najbolje rezultate i kako ne biste imali bilo kakve probleme u budućnosti. Informacije koje su date u nastavku sadrže pravila koja su potrebna za pravilno pozicioniranje i servisiranje. Ova pravila bi, bez izuzetka, trebalo da pročita tehničar i da se podrobno upozna sa njima pre no što pozicionira uređaj.

POZOVITE OVLAŠĆENI SERVIS RADI MONTAŽE RERNE!

3.1 IZBOR MESTA ZA RERNU

Postoji nekoliko ključnih stvari na koje treba obratiti pažnju pri izboru mesta za rernu. Vodite računa da uzmete u obzir naše preporuke koje su navedene u nastavku kako bi se sprečio rizik od pojavljivanja problema i opasnih situacija koje bi kasnije mogle da se jave!

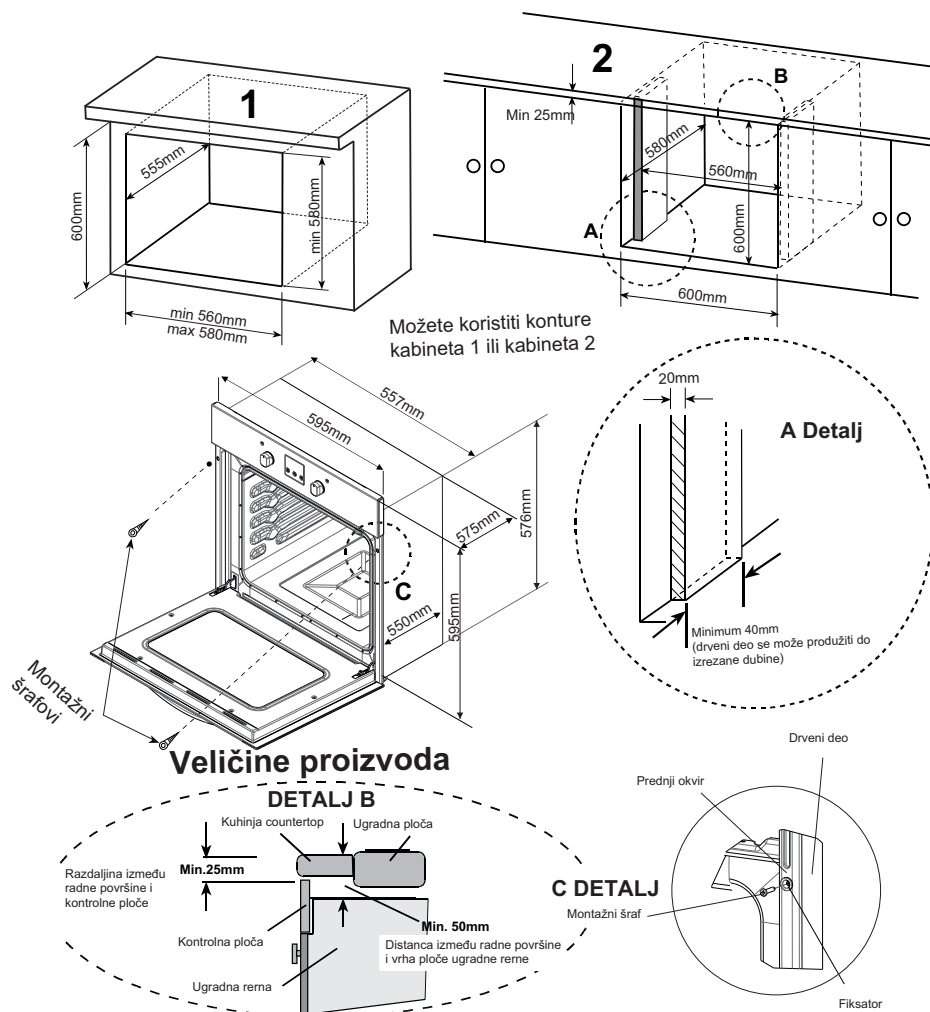
- Pri izboru mesta za rernu, posebna pažnja se mora obratiti na to da se u njenoj blizini ne nalaze zapaljivi ili spaljivi materijali, kao što su zavese, ulje, platno i sl. jer oni lako planu.
-
- Kuhinjski nameštaj oko rerne mora biti izrađen od materijala koji su otporni na toplotu za 50° C višu od sobne temperature.
-
- Na slici 1 su prikazane potrebne izmene kod visećih ormarića i ispusnih ventilatora koji se nalaze iznad ugradnog kombinovanog uređaja, kao i minimalna visina od ploče rerne. Prema tome, ispusni ventilator bi trebalo da bude na minimalnoj visini od 65 cm od ploče rerne. Ako ne postoji ispusni ventilator, visina ne sme biti manja od 70 cm.



Slika 1

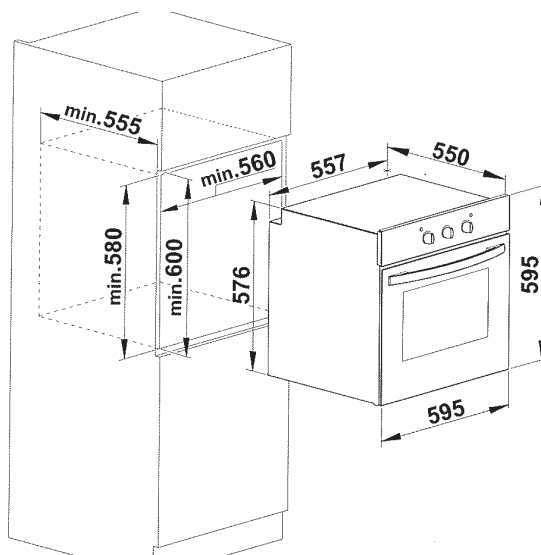
3. 2 MONTAŽA UGRADNE RERNE

Konture kabineta



Postavite rernu u kabinet tako što ćete je gurati napred. Otvorite vrata rerne i postavite 2 šrafova u rupe koje se nalaze na okviru vrata rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu kabineta, pričvrstite šrafove.

Dimenzije i materijal kabineta u koji će se rerna montirati moraju biti ispravni i otporni na povećanje temperature. Za ispravno montiranje, konsultujte se sa električarem; izolacioni delovi moraju biti zaštićeni. Izolacioni delovi moraju biti postavljeni na takav način da se oni ne mogu ukloniti upotrebom bilo koje vrste alata. Ne preporučuje se postavljanje uređaja u blizini frižidera ili zamrzivača. Ukoliko se rerna postavi pored ovih uređaja, njihove performanse će biti oslabljene usled zračenja toplote. Nakon što uklonite rernu iz ambalažnog pakovanja, proverite da rerna nije slučajno oštećena. U slučaju da sumnjate u bilo kakvo oštećenje na uređaju nemojte ga koristiti, već odmah kontaktirajte ovlašćeni servis.

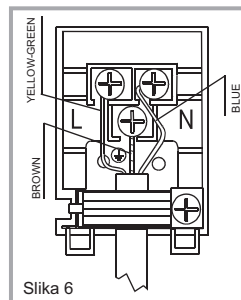


3.3. PRIKLJUČIVANJE I BEZBEDNOST UGRADNE RERNE

Uputstva koja će biti data u nastavku moraju se bez greške pratiti tokom priključivanja:

- Kabal za uzemljenje mora biti spojen pomoću šrafa sa oznakom uzemljenja. Priključivanje kabla za napajanje mora izgledati kao što je prikazano na slici 6. Ukoliko nema uzemljene utičnice, koja je u skladu sa propisima u sredini gde se povezivanje izvodi, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljena utičnica mora biti u neposrednoj blizini uređaja. Nikada nemojte koristiti produžni kabal.
- Kabal za napajanje ne sme biti u kontaktu sa vrelom površinom uređaja.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja kabla za napajanje, pozovite ovlašćeni servis.
- Kabal mora biti zamenjen od strane ovlašćenog servisa.
- Ožičenje uređaja mora biti sprovedeno od strane ovlašćenog servisa. Mora se koristiti kabal tipa H05VV-F.
- Neispravno električno povezivanje može oštetiti aparat. Garancija ne pokriva takvu vrstu oštećenja.
- Uređaj je konstruisan za povezivanje sa 220-240V ~ ukoliko se napon razlikuje od gore navedenih vrednosti, odmah pozovite ovlašćeni servis.

Firma- proizvođač izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakve vrste oštećenja i gubitke koje su posledica nepoštovanja bezbednosnih normi!

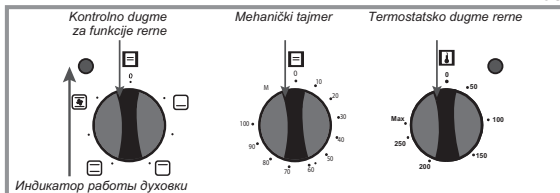


Slika 6

4.1. Kontrolne ploče

Ugradna rerna

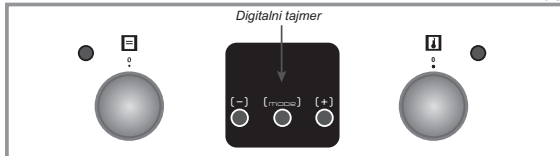
FVA 4MT2 CS



FVA 4M2 CS



FVA 4EPB2 CS

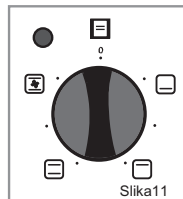


Kontrolni prekidač za funkcije rerne:

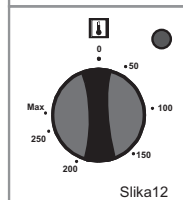
Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme na odgovarajući simbol (slika 11). Detalji funkcija rerne su objašnjeni u Tablici 1 i u narednom delu.

Termostatsko prekidač rerne:

Nakon što je podešena funkcija kuvanja, željena temperatura se može podesiti pomoću prekidača termostata (slika 12) i rerna počinje sa radom (tajmer se mora podesiti, ako je na raspolaganju).
Termostatsko signalno svetlo će se uključiti ili isključiti prema radu termostata.



Slika11



Slika12

4.2. UPOTREBA REGULATORSKIH KONTROLNIH PREKIDAČA

*Funkcije Vaše rerne mogu biti različite u zavisnosti od modela koji imate

	Statično kuvanje:
	Termostat rerne i upozoravajuća svetla, gornji i donji grejači će biti uključeni. Statična funkcija kuvanja emituje toplotu, obezbeđujući da se hrana koja se kuva, peče i sa donje i sa gornje strane. Ovaj metod kuvanja je poželjan za pravljenje torti, patišpanja, kolača, pečene testenine, lazanja, pice. Preporučuje se da se rerna prethodno zagreva oko 10 minuta i najbolje je da se pri ovoj funkciji kuva na jednoj polici.



Statično kuvanje:

Termostat rerne i upozoravajuća svetla, gornji i donji grejači će biti uključeni. Statična funkcija kuvanja emituje toplotu, obezbeđujući da se hrana koja se kuva, peče i sa donje i sa gornje strane. Ovaj metod kuvanja je poželjan za pravljenje torti, patišpanja, kolača, pečene testenine, lazanja, pice. Preporučuje se da se rerne prethodno zagreva oko 10 minuta i najbolje je da se pri ovoj funkciji kuva na jednoj polici.



Funkcija donjeg grejača:

Termostat rerne i upozoravajuća svetla, kao i donji grejači će biti uključeni. Funkcija donjeg grejača je idealna za pečenje pice, pošto se toplota podiže sa dna rerne i zagreva hranu. Ova funkcija je idealna za zagrevanje hrane umesto kuvanja.



Funkcija ventilatora

Termostat rerne i upozoravajuća svetla, ventilator i gornji i donji grejači će biti uključeni. Ova funkcija je vrlo dobra za dobijanje odličnih rezultata pri pečenju kolača. Tokom ove funkcije uključeni su donji i gornji grejači, a uz pomoć ventilatora koji pravi cirkulaciju vazduha to će hrani pridodati efekat grilovane hrane. Preporučuje se da prethodno zagrejte reru na oko 10 minuta.

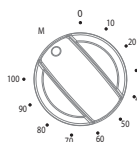
UŠTEDA ENERGIJE

- Pri upotrebi električnih uređaja za kuvanje, potrebno je da koristite sudove koji imaju ravno dno.
- Izaberite kuhinjske posude odgovarajuće veličine.
- Upotreba poklopca će smanjiti trajanje kuvanja.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste smanjili dužinu vremena kuvanja.
- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.
- Vrata rerne ne bi trebalo često otvarati tokom perioda kuvanja.

4.4. UPOTREBA TAJMERA

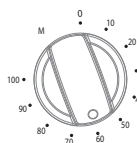
Upotreba mehaničkog tajmera

FVA 4MT2 CS



Manuelno rukovanje:

Kada postavite tajmer na poziciju M kao što je prikazano na slici možete u kontinuitetu koristiti reru. Kada se prekidač tajmera nalazi na položaju 0 rerne neće raditi.



Rukovanje podešavanjem vremena:

Izaberite željeno vreme kuvanja okretanjem prekidača u rasponu od 0-100 minuta. Na kraju ovog perioda, tajmer će se oglasiti kratkim zvučnim signalom, a rerne će prestati sa radom.

POTREBA DIGITALNOG TAJMERA

FVA 4EPB2 CS

**VREMENSKO PODEŠAVANJE:**

Vreme mora biti podešeno pre početka upotrebe rerne. Kada rernu priključite na napajanje, simbol "A" i tri "0" će se pojaviti na ekranu koje će početi da svetiti. Istovremeno pritisnite tastere (+) i (-) na digitalnom tajmeru. Simbol  će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da svetli. Dok tačka svetli, upotrebom (+) i (-) tastera možete podesiti vremensku postavku. Nakon podešavanja, može se očekivati da će tačka neprekidno svetleti.

Nakon priključivanja rerne na napajanje, kada se simbol "A" i tri "0" pojavi na ekranu i zasvetle, rernom se ne može upravljati preko kontrolnih prekidača. Kada istovremeno pritisnete tastere (+) i (-) za podešavanje vremena, na ekranu će se pojaviti simbol . Kada se ovaj simbol pojavi na ekranu, možete manuelno upravljati rernom. Pošto će podešeno vreme biti resetovano u slučaju nestanka dotoka električne energije, postupak podešavanja vremena treba ponoviti.

**PODEŠAVANJE ZVUKA DIGITALNOG TAJMERA**

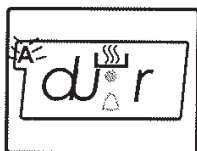
Vreme mora biti podešeno pre početka upotrebe rerne. Kada rernu priključite na napajanje, simbol "A" i tri "0" će se pojaviti na ekranu koji će početi da svetle. Istovremeno pritisnite tastere (+) i (-) na digitalnom tajmeru. Simbol  će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da svetli. Dok tačka svetli, upotrebom (+) i (-) tastera možete podesiti vremensku postavku. Ova funkcija se može koristiti za dobijanje zvučnog signala na kraju podešenog vremenskog perioda.

Pritisnite taster "mode" koji se nalazi na sredini. Simbol  će zasvetleti na ekranu. Takođe, pojaviće se tri "0". Upotrebom (+) i (-) tastera možete podesiti željeni vremenski period dok simbol  svetli na ekranu. Neko vreme nakon završetka podešavanja simbol  će početi da svetli u kontinuitetu. Kada simbol  počne da svetli u kontinuitetu, zvučno upozorenje vremenskog podešavanja je završeno.

Vremensko zvučno upozorenje se može postaviti u rasponu između 0 i 23.59.

Kada je vreme postavljeno, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  počinje da svetli na ekranu. Pritiskom bilo kog tastera možete zaustaviti zvučni signal a simbol  će nestati sa ekrana.

Zvučno upozorenje vremenskog podešavanja je namenjeno samo u svrhu upozoravanja. Rerna se neće aktivirati pri ovoj funkciji.

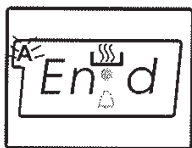


Polu-automatsko podešavanje vremena u skladu sa vremenom kuvanja:

Ova funkcija se koristi za kuvanje u željenom vremenskom rasponu. Hrana koja treba da se kuva se stavi u remu. Rerna je podešena na željenu funkciju kuvanja. Termostat rene je podešen na željeni stepen u zavisnosti od jela koje treba da se spremi. Pritiskajte taster "mode" dok na ekranu tajmera ne vidite poruku "dur" (*duration*). Kada vidite "dur" na ekranu tajmera simbol (A) će početi da svetli. Podesite vreme kuvanja za hranu koju želite da spremite, upotrebom (+) i (-) tastera dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon završetka podešavanja simbol A i  će početi neprekidno da svetle na ekranu. Dok se ovo dešava, rerna će takođe početi sa radom.

Vreme kuvanja se može podesiti u vremenskom opsegu između 0 i 10 sati.

Na kraju podešenog trajanja tajmer će zaustaviti remu i ogласиće se zvučni signal. Takođe, simbol (A) će se pojaviti na ekranu. Nakon postavljanja prekidača rene i prekidača termostata rene u položaj "0", pritisak na bilo koji taster će zaustaviti zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će dovesti do ručnog upravljanja renom.



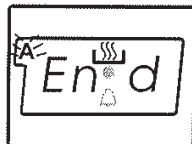
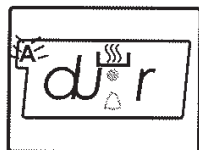
Polu- automatsko programiranje u skladu sa krajem kuvanja

Ova funkcija se koristi za kuvanje u skladu sa željenim vremenom završetka kuvanja. Hrana koja treba da se kuva se stavi u remu. Rerna se podesi na željenu funkciju kuvanja. Termostat rene se podesi na željeni stepen u zavisnosti od jela koje će se spremati. Pritiskajte taster "mode" dok se ne pojavi "end" na ekranu tajmera, simbol (A) i aktuelno vreme dana će početi da svetle.

Podesite vreme završetka kuvanja za hranu koju nameravate da skuvate, upotrebom tastera (-) i (+) dok je tajmer u ovom položaju. Neko vreme nakon što je postupak završen, aktuelno vreme dana će se pojaviti na ekranu, simbol (A) i  će početi neprekidno da svetle na ekranu. Tokom ovoga, rerna će takođe započeti sa radom.

Možete podesiti vreme i do 10 sati nakon aktuelnog vremena.

Na kraju podešenog trajanja tajmer će zaustaviti remu i ogласиće se zvučni signal. Takođe, simbol (A) će se pojaviti na ekranu. Nakon postavljanja prekidača rene i prekidača termostata rene u položaj "0", pritisak na bilo koji taster će zaustaviti zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će dovesti do ručnog upravljanja renom.



Puno automatsko programiranje

Ova funkcija se koristi za kuvanje nakon izvesnog perioda vremena, u okviru određenog trajanja. Hrana koja treba da se kuva se stavi u rernu. Rerna se podesi na željenu funkciju kuvanja. Termostat rerne se podesi na željeni stepen u zavisnosti od jela koje će se spremati.

Vreme kuvanja se može podesiti u vremenskom opsegu između 0 i 10 sati.

Drugo, pritisajte taster "mode" dok se ne pojavi "end" na ekranu tajmera, simbol (A) i aktuelno vreme dana će početi da svetle sa dodatkom vremena kuvanja.

Podesite vreme završetka kuvanja za hranu koju nameravate da skuvate, upotrebom tastera (-) i (+) dok je tajmer u ovom položaju. Neko vreme nakon što je postupak završen, aktuelno vreme dana će se pojaviti na ekranu, simbol (A) će početi neprekidno da svetli na ekranu.

Možete podesiti vreme i do 23.59 časova nakon vremena dobijenog dodavanjem vremena kuvanja aktuelnom vremenu dana.

Rerna će početi da radi onda kada je vreme izračunato oduzimanjem perioda kuvanja od podešenog vremena za kraj kuvanja i zaustaviće se u postavljenom vremenu za kraj kuvanja. Tajmer će se oglasiti zvučnim obaveštenjem, i simbol (A) će početi da svetli. Nakon što se prekidač rerne i prekidač termostata rerne stave u položaj "0", zvučni signal se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster tajmera.

Takođe, ovo će dovesti do toga da se vreme može ručno podešavati.

Zvučno oglašavanje

Dok tajmer pokazuje vreme dana, ukoliko se taster (-) drži pritisnutim sekundu-dve, ogласiće se zvučni signal. Nakon toga, svaki put kada se pritisne taster (-) čuće se tri tripa zvučnog signala. Nemojte dalje pritiskati ni jedan taster, i tako ćete sačuvati poslednji izabran tip signala.

OVO UPUTSTVO JE NAMENJENO ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA, TAKO DA SE MOŽE DESITI DA VAŠ UREĐAJ NEMA ONE KARAKTERISTIKE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU

JELA	Turbo			Gornji- donji			Gornji- donji ventilator			Gril		
	Termostat u poz. (0)	Pol. police	Vreme kuvanja (min)	Termostat u poz. (0)	Pol. police	Vreme kuvanja (min)	Termostat u poz. (0)	Pol. police	Vreme kuvanja (min)	Termostat u poz. (0)	Pol. police	Vreme kuvanja (min)
Slojevito testo	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kolačići	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Čevapi na roštilju										200	4	10 – 15
	175- 200	2	40- 50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vodenasta hrana				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50 – 60
Piletina										200	3-4	15 – 25
Šnicla										200	4	15 – 25
Bifteak	160- 180	1-4	30- 40									
Dva pleha torte	170- 190	1-4	35- 45									
* Kuvati sa pečenim piletom na ražnju												

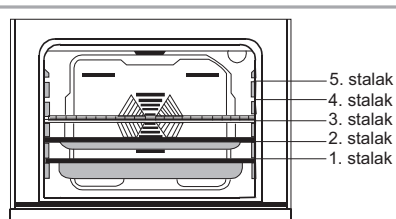
4.4. PRIBOR KOJI SE KORISTI U RERNI

U zavisnosti od hrane koju ćete kuvati u rerni, preporučuje se da koristite posuđe koje je navedeno u tablici. Takođe, možete koristiti staklene posuđe, kalupe za torte, specijalne plehove za rernu koji su dostupni na tržištu. Obratite pažnju na informacije koje je ponudio proizvođač a koje se odnose na ovo. Ako koristite male posuđe, postavite ovu posudu na unutrašnju rešetku tako da bude na sredini žičane rešetke. Informacije koje su date u nastavku treba da se primenjuju za emajlirano posuđe.

Deformacije na plehu se mogu pojaviti ako: hrana ne pokriva u potpunosti pleh rerne a treba da se kuva/ peče, ili ako se hrana uzima iz zamrzivača sa dubokim zamrzavanjem, ili ako se pleh koristi za prikupljanje kapi sokova iz namirnica tokom pečenja na grilu. Sve deformacije pleha se dešavaju zbog visoke temperature koja se stvara tokom procesa kuvanja / pečenja, što je normalno, jer predstavlja fizičku rekaciju na rezultat prenosa toplote. Nemojte stavljati stakleni pleh ili staklenu posudu u hladnu sredinu odmah nakon što ste u njima spremili hranu. Nemojte ih stavljati na hladne i mokre površine. Vodite računa da se polako i postepeno ohlade tako što ćete ih staviti na suv komad tkanine. U suprotnom se, stakleni pleh ili staklena posuda mogu slomiti.

Ako želite da aktivirate opciju roštilja u rerni, preporučujemo Vam da koristite gril na plehu, koji se nalazi zajedno sa proizvodom (ako Vaš proizvod uključuje ovaj deo opreme). Na ovaj način prskanje i kapanje ulja neće zaprljati unutrašnjost rerne.

Ako ćete koristiti veliku žičanu rešetku, postavite pleh na jedan od donjih stalaka kako bi se izbegla akumulacija ulja. Da bi čišćenje bilo jednostavnije, dodajte malo vode u njega. Tokom pečenja na grilu, koristite treći ili četvrti stalak i nauljite malo gril kako bi se sprečilo da se grilovana hrana ne zalepi za njega.



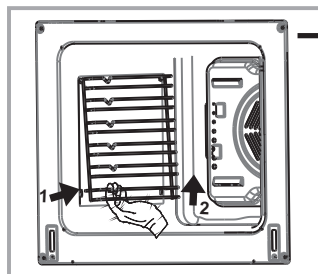
Žičana rešetka: Koristi se za roštilj ili za stavljanje različitih posuda kao što je pleh.

Plitki pleh: Koristi se za pečenje kolača, kao što su kore za torte.

Duboki pleh: Koristi se za pečenje variva.

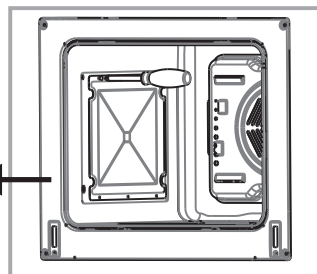
Slika 7

Uklanjanje žičane police



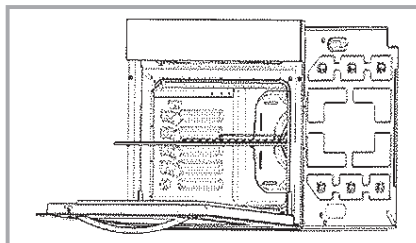
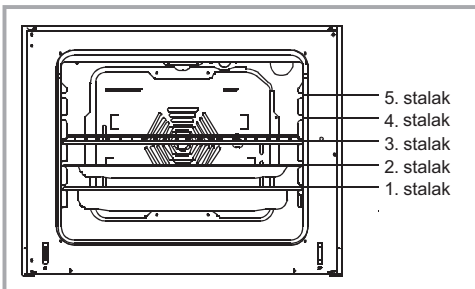
Povucite rešetku kao što je pokazano na slici. Podignite je nakon oslobađanja od spojnica.

Uklanjanje katalitičke emajl ploče



Sklonite G šrafove sa svake katalitičke emajl ploče.

Instalattion of the Shelves



Upozorenje: Postavite rešetku tačno na odgovarajuće postolje u unutrašnjosti rerne i gurnite do kraja.

5.1. ČIŠĆENJE

Pre no što počnete sa čišćenjem Vaše rerne, proverite da li su svi upravljački tasteri/ prekidači isključeni, i da li je Vaš uređaj hladan. Isključite uređaj sa napajanja.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže čestice koje bi mogle da izgrebu emajlirane i obojene delove Vaše rerne. Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje, koja ne sadrže ovakve čestice. Pošto mogu da oštete površinu, ne koristite ni nagrizajuće kreme, abrazivna sredstva za čišćenje u prahu, grubu vunenu žicu ili krute alatke. U slučaju da se višak tečnosti izlije preko rerne, tečnost može izgoreti što može uzrokovati oštećenja emajla. Odmah očistite prosutu tečnost. Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje rerne.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Povedite računa da isključite rernu pre no što počnete da je čistite. Najbolje rezultate ćete dobiti ako čistite unutrašnjost rerne dok je rerna blago topla. Nakon svake upotrebe obrišite rernu mekim komadom krpe navlažene u sapunici. Zatim ponovo obrišite, ovaj put sa ispranom krpom, i osušite. Kompletirajte čišćenje upotrebom suve krpe ili suvih puderastih sredstava za čišćenje. Za proizvod sa katalitičkim emajliranim okvirima, zadnji i bočni zidovi unutrašnjeg okvira ne zahtevaju čišćenje. Međutim, u zavisnosti od upotrebe, preporučuje se da ih zamenite nakon određenog vremenskog perioda.

Čišćenje dela ploče ugradne rerne

Kod kombinovanih ugradnih proizvoda, ploče treba da se čiste tako što ćete ih brisati vlažnom krpom. Čišćenje delova od nerđajućeg čelika treba da se obavi samo sa vodom i ti delovi treba da se obrišu suvom krpom ili jelenskom kožom. Praznine i čoškovi treba da se očiste pomoću tečnih deterdženata ili mlakog sirćeta. Kada čistite poklopce modela sa gornjim staklenim poklopcem, koristite toplu vodu i grubu krpu. Pokušajte da očistite bez trljanja/ ribanja. Možete koristiti tečne deterdžente ako je potrebno. Druga stvar na koju treba obratiti pažnju, kada je stakleni poklopac u pitanju, je da on ne sme da bude poklopljen osim ako se površina za kuvanje sasvim ohladila.

Čišćenje vitrokeramičke staklene ringle

- Pre čišćenja isključite uređaj.
- Pre procesa čišćenja sačekajte da se vitrokeramičko staklo potpuno ohladi.
- Vodite računa da sredstva za čišćenje koja nameravate da koristite ne sadrže čestice koje mogu da izgrebu staklenu površinu. Koristite krem- deterdžente ili tečne deterdžente.
- Vitrokeramička površina treba da bude očišćena pomoću vode i krpe, a potom obrisana pomoću meke krpe dok ne uklonite svaki trag čišćenja.
- Možete koristiti lopaticu za čišćenje koja se dobija uz ovaj proizvod, za čišćenje prosute hrane i ostataka hrane.
- Dezerti i slična hrana treba odmah da se očiste pošto se prosu, i nemojte čekati da se vitrokeramička površina ohladi.
- Ribanje čeličnom vunom/žicom može oštetiti površinu vitrokeramičkog stakla. Ukoliko se na površini nakupi prašina, uklonite je pomoću vlažne krpe.
- Promene u boji koje se mogu javiti na keramičkom staklu ne utiču na funkcionalnu strukturu ili postojanost vitrokeramike. Razlog za promenu boje leži u činjenici da nije u pitanju promena u samom materijalu; razlog može biti taj što spaljeni ostaci hrane na površini nisu očišćeni ili su sudovi koji su korišćeni izlazili staklenu površinu ili su bili korišćena nestabilna sredstva za čišćenje.
- Lopatica za čišćenje treba uvek da se koristi pre no što uzmete hemijske supstance za čišćenje. Sa ovom lopaticom, možete očistiti najmanju prljavštinu sa vitrokeramičke površine. Prljavštinu koju je teško ukloniti- poput idurljene plastike, teških ulja, slatkiša se lako može ukloniti pomoću lopatice, pošto lopatica ima i oštricu, ona je samim tim opasna i treba je držati dalje od dohvata dece.
- Tokom čišćenja sa lopaticom, vodite računa da ne izgrebate silikonski adheziv koji se nalazi na stranama stakla.

5.2. ODRŽAVANJE

Zamena svetla u rerni

Zamenu sijalice u rerni mora obaviti samo ovlašćeni tehničar.

Sijalica bi trebalo da ima sledeće karakteristike: 230V, 25 vati, tip E14, T300. Pre menjanja sijalice, rerna treba da bude isključena i ohlađena. Dizajn sijalice je posebno namenjen za upotrebu kod kućnih aparata u domaćinstvu i nije prikladan za osvetljenje kućnih prostorija.

6.1. ŠTA TREBA URADITI PRE NO ŠTO POZOVETE SERVIS**Ako rerna ne radi:**

Rerna je možda isključena, došlo je do prekida u napajanju. Na modelima opremljenim tajmerom, vreme se ne može regulisati.

Ako rerna ne greje:

Toplota se ne može podesiti prekidačem za kontrolu toplote.

Ako unutrašnja lampica ne svetli:

Proverite da li je sve u redu sa napajanjem el. energijom, napajanje mora biti pod kontrolom bez obzira na to da li su lampice ispravne ili ne. Ako su neispravne, možete ih promeniti sledeći uputstva iz brošure.

Kuvanje/ pečenje (ako gornji- donji deo ne peče ravnomerno):

Proverite položaj polica, vreme kuvanja i toplotne vrednosti u skladu sa brošurom.

Ako pored ovih situacija i dalje imate bilo kakve probleme sa Vašim proizvodom, molimo pozovite „Ovlašćeni servis“.

6.2. Informacije vezane za transport**Ukoliko vam je potreban bilo kakav transport:**

Sačuvajte originalno pakovanje proizvoda jer se može desiti da je nekada potrebno da ga premestite tj. prevezete.

Pratite oznake u vezi sa prevozom na pakovanju. Obavijte uređaj trakom kao i gornje delove, poklopce i glave, plehove, nosače kuhinjske ploče.

Postavite papir između gornjeg poklopca i kuhinjske ploče, sklopite gornji poklopac, i potom obmotajte trakama spoljašnje strane rerne.

Stavite karton ili papir na prednji poklopac unutrašnjeg stakla rerne, što je prikladno za plehove i žičanu rešetku, tako da plehovi u rerni neće oštetiti poklopac rerne tokom transporta. Takođe, trakom obmotajte i poklopce rerne na bočnim zidovima.

Ukoliko nema originalnog pakovanja:

Izmerite spoljašnje površine rerne (staklene i obojene površine) zbog mogućih udaraca/ iskrivljenja.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**RERNA**

- AKO JE MOGUĆE, SPREMAJTE JELA ZAJEDNO
- PRE KUVANJA, NA KRATKO ZAGREJTE RERNU
- NE PRODUŽAVAJTE VREME KUVANJA
- NEMOJTE ZABORAVITI DA ISKLJUČITE RERNU NAKON KUVANJA
- NEMOJTE OTVARATI RERNU TOKOM KUVANJA



Simbol  koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži znači da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao obični kućni otpad, već da treba da se odloži 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, 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.

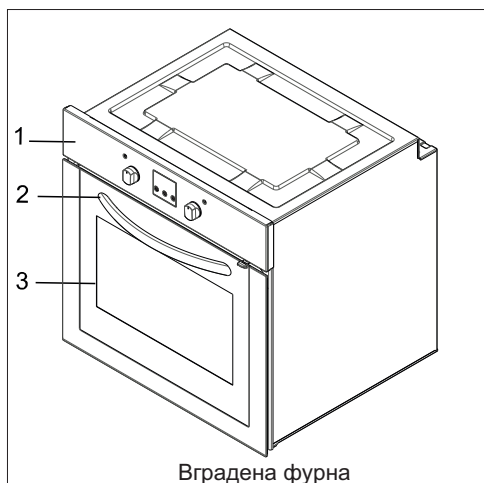
Почитувани Клиенти

Ви благодариме што имавте доверба во нас и го избравте нашиот производ, синоним на квалитет и сигурност. Се надеваме дека тој ќе отговара на вашите потреби и барања. Секогаш кога имате потреба од нас, не двоумите се, побарајте не. Ние секогаш ќе бидеме до Вас кога за тоа има потреба за соработка и за понуда на секаков вид на корисни информации од производи на „LINO“.

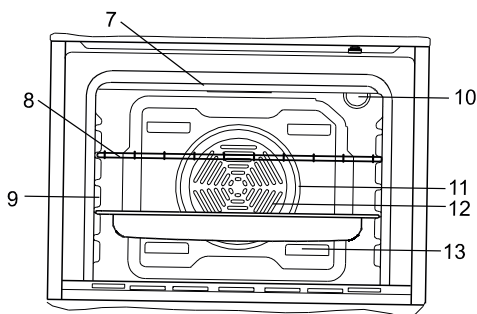
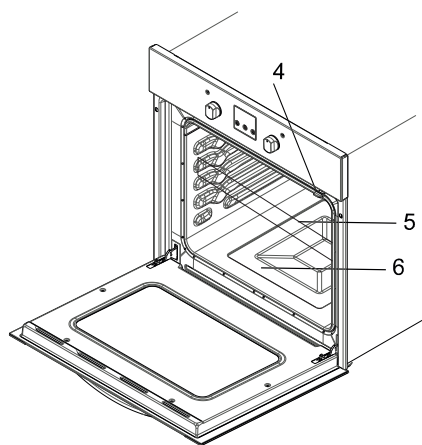
СОДРЖИНА

1. Претставување и големина на производот	39
2. Предупредувања	40
3. Подготвување за монтирање и употреба	42
4. Користење на фурната	45
5. Чистење и одржување на производот	52
6. Сервис и Транспорт	54

1 ДЕЛ: ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ МК



Вградена фурна



ЛИСТА НА КОМПОНЕНТИ:

- 1- Контролна плоча
- 2- Рачка
- 3- Врата на фурната
- 4- Заклучување поради заштита на деца
- 5- Послужавник Control panel
- 6- Долен грејач (зад плочата)
- 7- Горен грејач (зад плочата)
- 8- Жичана решетка
- 9- Полици
- 10- Светло на фурната
- 11- Турбо грејач (зад плочата)
- 12- Вентилатор (зад плочата)
- 13- Капаци за одводот за воздух

ПРЕД ДА ПОЧНЕТЕ ДА ГО КОРИСТИТЕ УРЕДОТ, ВЕ МОЛИМЕ ПРЕЗЕМЕТЕ ГИ СИТЕ ПОТРЕБНИ БЕЗБЕДНОСНИ МЕРКИ И ТЕМЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВОЈ ПРИРАЧНИК

Овој прирачник е изработен за повеќе модели. Некои од спецификациите објаснети во овој прирачник, може не се вклучени во вашиот модел. Внимавајте на објаснувањата со сликите при читање на прирачникот.

Општи Безбедносни Предупредувања

- Овој уред може да се користи од страна на деца на возраст од 8 години и постари и лица со намалени физички, моторни или ментални способности или лица кои немаат познавање, докато тие се под надзор се под надзор на лице кое е одговорно за нивната безбедност. Децата не треба да си играат со апаратот. Чистење и одржување на уредот не треба да се направи од страна на деца без надзор.
 - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови се загреваат при работа на фурната. Внимавајте да не ги допрете грејачите внатре во фурната. Децата помали од 8 години да се чува подалеку, освен ако не се под постојан надзор.
 - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не ставајте предмети на површината за готвење.
 - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Доколку површината за готвење е оштетена, исклучете го апаратот за да се избегне струен удар.
 - Апаратот не е наменет да биде управуван со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.
 - За време на употребата, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не ги допирате грејните елементи во фурната.
 - За време на употреба рачките може да се затоплат.
 - Не користете силни абразивни средства или метални остри предмети да го чистите стаклото на вратата бидејќи може да се изгребе и да доведе до напукнување на истото.
 - Не користете чистачи на пара за чистење на фурната.
 - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да ја замените светилката, фурната мора да се исклучи од електричната мрежа за да не дојде до струен удар.
 - ВНИМАНИЕ: Внимавајте при користење на фурната при работа бидејќи истата се загрева и станува жешка. Држете ги децата на страна.
- Овој производ е изработен во согласност со сите меѓународни безбедносни упатства кои се однесуваат на електрични апарати.
 - Одржувањето и поправките мора го вршат лица од овластен сервис обучени од страна на производителот. При монтирањето и поправките мора да следат правилата, во спротивно може да дојде до опасност.
 - Пред да започнете со монтирање, осигурајте се дека локалните услови на дистрибуција (природата на притисок на гас и плин или напонот електрична енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата за овој уред се наведени на етикетата.
 - ВНИМАНИЕ: Овој уред е наменет само за готвење храна и е наменет за внатрешна домашна и само за домашна употреба и не треба да се користи за друга намена или во која било друга намена, како што се за надворешна употреба или за комерцијални потреби или греење.
 - Немојте да се обидува да го подигнете или преместите апаратот со повлекување на рачката на вратата.
 - Преземени се сите можни мерки за безбедност за да се обезбеди вашата безбедност. Стакло може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да се избегне и негово греење.
 - Внимавајте напојниот кабел да не е свиткан при монтирање на уредот.
 - Доколку напојниот кабел е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слично квалификувано лице за да се одбегне опасност од ризик.
 - Додека Вратата на рерната е отворена, не дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или седат на неа.

Инсталациони предупредувања

- Не вклучувајте ја фурната пред целосно да се монтира.
- Уредот мора да го монтира и вклучи овластено и квалификувано лице под услови кои се дадени овде во прирачникот. Произведувачот не сноси одговорност за штета направена поради погрешно монтирање од нестручно лице.
- Кога ќе се откапува апаратот, бидете сигурни дека уредот не е оштетен за време на транспортот. Во случај на дефект; не користете го уредот и контактирајте квалификуван сервисер веднаш. Материјалите за пакување како што се (најлон, хевталки, стиропор ... итн) може да предизвикаат штетни ефекти кај деца, тие треба да се соберат и веднаш да се отстранат.
- Заштитете го уредот од атмосферски влијанија. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или слично.
- Околните материјали на фурната (касата каде се вградува) мора да бидат способни да го издржат температура од мин 100°C.

За време на употребата на фурната

- Кога првпат ја вклучувате фурната, ќе се појави мириза која доаѓа од изолационите материјали и грејачите. Поради оваа причина, вклучете ја фурната празна на максимум температура околу 45 минути. Во исто време треба да се обезбеди доволно проветрување во просторијата каде е сместена истата.
- За време на употреба, надворешната и внатрешната површина на фурната се топли. Додека отворите вратата на фурната, одете чекор назад за да се избегне топлата пареа која излегува од печката. Може да има опасност од изгореници.
- Не ставајте запаливи запаливи материјали, во, или во близина на фурната кога таа е оперативна.
- Секогаш Користете ракавици за печење за да се отстрани и замени храна во фурната.
- Не се оддалечувајте од фурната при печење со масло или маснотии. Може да се појави пламен во случај на прегревање. Никогаш не гаснете пламен од маснотии со вода. За да го изгаснете пламенот, покријте со капак или тава и веднаш исклучете ја фурната.
- Ако не го користите апаратот подолго време, исклучете го. Исклучете на главната контрола. Исто така, кога не ја користите фурната, исклучете го вентилот за гас надвор.
- Осигурајте се дека копчињата на фурната се секогаш во „0“ позиција (стоп) кога не се користи.
- Послужавниците се навалуваат при вадење. Бидете внимателни да не ви се истури течноста.
- Кога е отворена вратата или фиоката на фурната, не ставајте ништо врз неа. Може да се наруши рамнотежата на уредот или да се скрши вратата.
- Не ставајте тешки предмети или запаливи или експлозивни материјали (најлон, пластична кеса, хартија, ткаенина, итн ...) во фиоката. Ова вклучува садови за готвење со пластични додатоци (на пример, рачки).
- Не оставајте да висат крпи, кујнски крпи или облека на фурната или рачките.

За време на чистење и одржување

- Секогаш прво исклучете ја фурната пред операции како што се чистење и одржување. Тоа можете да го направи по исклучување на фурната.а.
- Не водете ги копчињата од контролната табла за време на чистење.

ЗА ЕФИКАСНОСТ И БЕЗБЕДНОСТ НА УРЕДОТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ДА ПОВИКАТЕ ОВЛАСТЕН СЕРВИС ВО СЛУЧАЈ НА ПОМОШ.

Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична фурна ќе ги задоволи Вашите барања во секој поглед. Прочитајте го внимателно прирачникот за да добиете најдобри резултати и за да неimate проблеми во иднина. Информациите кои се дадени подолу вклучуваат правила кои е потребно да се следат за правилно позиционирање и работа. Мора строго да се почитуваат, посебно од страна на техничкото лице кое ќе го монтира уредот.

КОНТАКТИРАЈТЕ СО ОВЛАСТЕН СЕРВИС ЗА МОНТИРАЊЕ НА ФУНАТА!

3.1. БИРАЊЕ МЕСТО НА ФУРНАТА

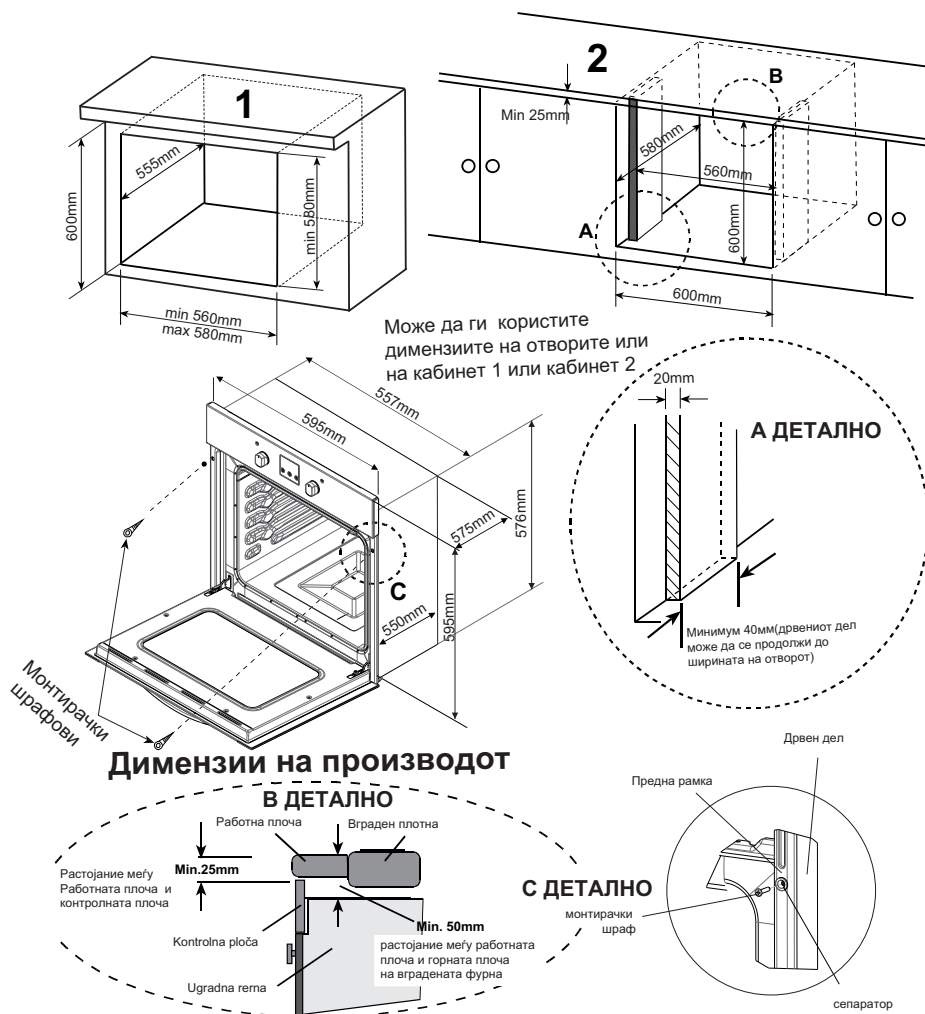
Треба да се внимава на неколку работи при бирање место на фурната земете ги предвид препораките кои се дадени подолу за да не дојде до било какви проблеми и опасни ситуации, кои може покасно да се појават!

- При бирање на местото, треба да се внимава во близина да нема запаливи или експлозивни материјали, или материјали како што се завеси, масло, текстил и слично кои може лесно да се запалат.
- Мебелот кој ќе биде до фурната мора да е изработен од материјали кои се издржливи на топлина поголема од 50 C° од собна температура.
- Потребните промени на сидните кабинети и аспираторот над вградениот комбиниран производ како и минималните висини од таблата на фурната се покажани на слика 1. Следствено, вентилаторот треба да е минимум висина од 65 cm од таблата. Доколку нема аспиратор висината треба да биде помала од 70cm.



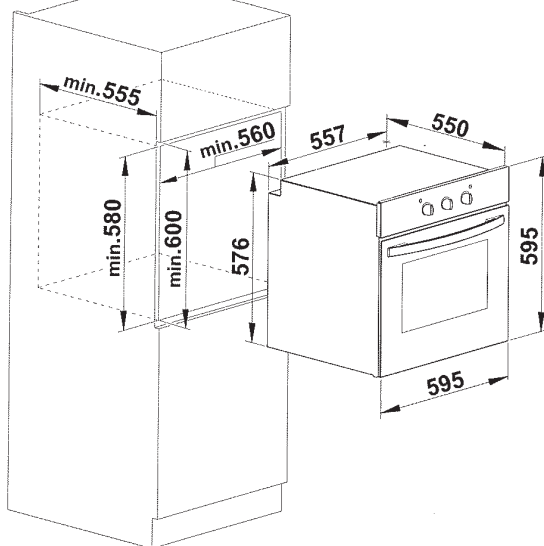
3.2.1 МОНТИРАЊЕ НА ВГРАДЕНАТА ФУРНА

Димензии на отворите на фурната



Ставете ја фурната во кабинетот со туркање напред. Отворете ја вратата на фурната и ставете ги двата шrafoви во отворите кои се наоѓаат на рамката на фурната. Кога уредот ќе дојде до контакт со дрвената површина на кабинетот, прицврстете ги шrafoвите.

Димензиите на кабинетот каде ќе се смести фурната мора да се точни и материјалот од кој е изработен истиот мора да е отпорен на топлина. При правилна инсталација, не смее да има контакт со електричните или изолационите делови. Изолационите делови мора да се наместат така што ќе нема да може да се извадат со никаков алат. Не се препорачува да се намести вградената фурна до ладилник или ладилник со длабоко замрзнување. Во спротивно работата на истите ќе биде нарушена од фурната поради високата температура. Откако ќе се распакувате фурната, проверете дали е оштетена. Во тој случај, веднаш контактирајте овластен сервис.

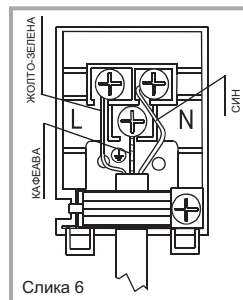


3.3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА ФУРНА

Упатствата кои се дадени подолу мора строго да се следат при електричното поврзување :

- Кабелот со заземјување мора да се поврзе со шраф со обележаниот знак за заземјување. Поврзување на напојниот кабел мора да се спроведе како на слика 6. Доколку не постои отвор за заземјување според бараните стандарди каде се монтира уредот, контактирајте овластен сервис веднаш.
- Кабелот мора да се наоѓа во близина на уредот. Не користете продолжителни кабли.
- Напојниот кабел не смее да ја допира топлата површина на фурната.
- Во случај на оштетување на напојниот кабел, повикајте овластен сервис. Кабелот треба да го замени овластениот сервис.
- Електричното поврзување мора да го квалификувано лице од овластен сервис. H05VV-F тип на кабел мора да се користи.
- Погрешно поврзување може да го оштети уредот. Оштетување од таков вид не е покриено со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран да се поврзе на 220-240V~ Доколку напонот има различна вредност од оној кој е наведен, повикајте веднаш овластен сервис.

Производителот изјавува дека не носи одговорност за штета направена поради непочитување на безбедносните норми!

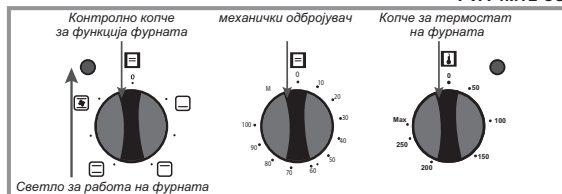


Слика 6

4.1. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

Фурна за вградување

FVA 4MT2 CS



FVA 4M2 CS



FVA 4EPB2 CS

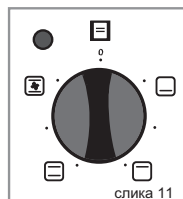
**Контролно копче за функции на фурната:**

Да ја одберете саканата функција за печење, свртете го копчето на соодветниот симбол (слика 11). Деталите за функциите на фурната се опишани во Табела 1 и во следниот дел

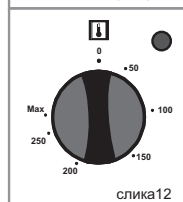
Копче за термостат на фурната:

Откако ќе ја прилагодите функцијата, саканата температура може да се прилагоди со копчето за термостат (слика 4) и фурната ќе почне да работи (одбројувачот мора да се прилагоди доколку го има).

Светлото на термостатот ќе биде вклучено или исклучено во зависност дали работи термостатот.



слика 11



слика12

4.2. Користење на контролното копче за функции на фурната

*Функциите на ова копче може да бидат различни во зависност од модел на Вашиот производ.

**Функција за статичко печење**

Термостатот и предупредувачките светла ќе бидат вклучени, долните и горните грејачи ќе почнат да работат

Функцијата на статичкото готвење дава топлина која овозможува еднакво печење на долната и горната страна на храната. Ова печење е идеално за теста, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Пред-загревање од 10 мин се препорачува и најдобро е да се пече на една полица еднаш, кога ја користите оваа функција.

	Функција за долниот грејач
	Ќе светне сигналната лампа на термостата и на фурната, долниот нагревател ќе започне да функционира. Функцијата на работещ долен нагревател е идеална за печене на пица, тъй като топлината се излчува от дъното на фурната и загрева храната. Тази функция е подходяща за загревање на храната вместо да се готви.
	Функција за горниот грејач
	Термостатот и предупредувачките светла ќе бидат вклучени, горниот грејач ќе почне да работи. При ваквото печење, топлината која доаѓа од горниот грејач ја пече храната од горната страна. Оваа функција е идеална за пржење на горната страна на веќе зготвена храна или подгревање на храната.
	Вентилатор функција
	Термостатот и предупредувачките светла ќе бидат вклучени, долните и горните грејачи и вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција е многу добра за печење теста. Печењето е со двата грејачи, горниот и долниот а вентилаторот овозможува кружење на воздухот, што и дава ефект на скара на храната. Се препорачува да се загрее прво фурната 10 минути.

ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

- Кога се користат електричните шпорети, се препорачува да се користат садови со рамно дно.
- Одберете тенџериња и тави со соодветна големина.
- Користете капак да се намали времето на готвење.
- Користете помалку течност или маснотии да се намали времето на готвење
- Кога ќе почне вриењето, намалете ја температурата.
- Вратата на фурната да не се отвора при печењето.

4.3. Користење на тајмери

Користење на механички тајмер	FVA 4MT2 CS
	Мануелна работа: Кога ќе го ставите тајмерот во позиција М како покажана на сликата, можете да продолжите со работа на фурната.
	Работа со прилагодување на времето: Прилагодете на саканото време на готвење, свртете го тајмер копчето на позиција од 0 – 100 минути. Кога ќе измине времето, фурната ќе се исклучи и ќе се слушне звучниот сигнал..

Користење на дигиталниот тајмер

FVA 4EPB 2CS

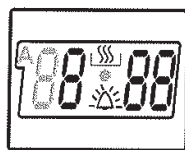
**Прилагодување на времето:**

Времето мора да се прилагоди пред да се вклучи фурната. Откако ќе се вклучи, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Притиснете на копчињата {+} и {-} истовремено. Симболот  ќе се појави на екранот.

Исто така, точката на екранот ќе почне да трепка.

Со копчињата {+} и {-}, прилагодете го времето на денот додека трепка оваа точка. Откако ќе прилагодите, точката треба да свети постојано.

Откако ќе се вклучи, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Фурната не може да се раководи со контролните копчиња. Кога копчињата {+} и {-} се притиснати истовремено за да се прилагоди времето, симболот  ќе се појави на екранот. Кога ќе се појави овој симбол, може мануелно да ја вклучите фурната. Во случај на прекин на електричната енергија, прилагоденото време ќе се исклучи, тогаш функцијата за прилагодување на времето ќе треба повторно да се активира.

**Прилагодување на времето со звучен сигнал:**

Времето треба да се прилагоди пред да се користи фурната. Откако ќе се вклучи, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Притиснете на копчињата {+} и {-} истовремено.

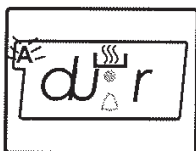
Симболот  ќе се појави на екранот. Исто така точката на средина на екранот ќе почне да трепка. Со копчињата {+} и {-}, прилагодете го дневното време на денот додека трепка оваа точка. Откако ќе прилагодите, точката треба да свети постојано. Оваа функција може да се користи да се добие звучен сигнал кога ќе измине времето кое е прилагодено.

Притиснете го копчето MODE во средината. Симболот D ќе трепка на екранот. Исто така трите „0“ ќе се појават на екранот. Прилагодете го саканото време за предупредување со копчињата {+} и {-} додека  симболот трепка. После кратко време, симболот  ќе почне да свети постојано. Кога симболот  ќе почне да свети постојано, значи дека прилагодувањето за времето со предупредување е направено.

Звучниот сигнал може да се прилагоди во опсег од 0 до 23.59.

Кога ќе измине времето, тајмерот дава звучен сигнал и  симболот почнува да трепка на екранот. Притиснете кое било копче да се прекине звукот и симболот  ќе се исклучи.

Звучниот сигнал само предупредува дека е измиато времето. Фурната нема да се вклучи на оваа функција.

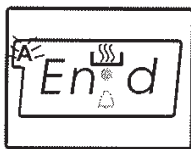


Полу-автоматско прилагодување на времето во зависност од периодот на печење:

Оваа функција се користи да се пече во саканиот временски опсег. Храната која треба да се пече се става во фурната. Фурната се прилагодува во саканата функција за печење. Термостатот се прилагодува на саканата температура во зависност од јадењето кое се пече. Продолжете со притискање на MODE копчето се додека не се појави „dur“ (duration) на тајмерот на екранот. Кога ќе видите „dur“ на тајмерот на екранот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на печење за јадењето кое ќе се пече со копчињата (+) и (-) кога тајмерот е во оваа позиција. По кратко време, времето ќе се појави на екранот и симболите (A) и  ќе почнат да светат постојано на екранот. Во овој момент и фурната ќе почне да работи.

Период на печење може да се прилагоди во опсег од 0 до 10 часа.

Кога ќе измине времето, тајмерот ќе ја прекине фурната и ќе се слушне звучен сигнал. Исто така симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако копчето на фурната и термостатот ќе ги ставите во позиција 0, со притискање на кое било копче ќе го исклучи звучниот сигнал. Исто така и тајмерот ќе се доведе до мануелната функција.



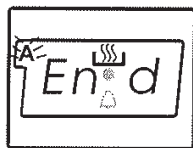
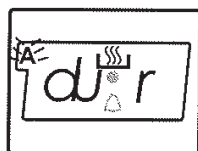
Полу-автоматско програмирање според крајното време:

Оваа функција се користи за печење во зависност од саканото крајно време. Храната која треба да се пече да се стави во фурната. Фурната се прилагодува во саканата функција за печење. Термостатот се прилагодува на саканата температура во зависност од јадењето кое се пече. Продолжете со притискање на MODE копчето се додека не се појави „крај“ на тајмерот на екранот. Кога ќе видите „крај“ на тајмерот на екранот, симболот (A) и времето ќе почне да трепкаат.

Прилагодете го крајното време на печење за јадењето кое ќе се пече со копчињата (+) и (-) кога тајмерот е во оваа позиција. По кратко време, времето ќе се појави на екранот и симболите (A) и  ќе почнат да светат постојано на екранот. Во овој момент и фурната ќе почне да работи.

Може да прилагодите време од 0 до 10 часа од дневното време.

Кога ќе измине времето, тајмерот ќе ја прекине фурната и ќе се слушне звучен сигнал. Исто така симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако копчето на фурната и термостатот ќе ги ставите во позиција 0, со притискање на кое било копче ќе го исклучи звучниот сигнал. Исто така и тајмерот ќе се доведе до мануелната функција.



Комплетно автоматско програмирање:

Оваа функција се користи за печење по одреден временски период со одредено траење. Храната која треба да се пече да се стави во фурната. Фурната се прилагодува во саканата функција за печење. Термостатот се прилагодува на саканата температура во зависност од јадењето кое се пече.

Прво, продолжете со притискање на MODE копчето се додека не се појави „dur“ на тајмерот на екранот. Кога ќе видите „dur“ на тајмерот на екранот, симболот (A) ќе почне да трепка.

Прилагодете го периодот на печење за јадењето кое ќе се пече со копчињата (+) и (-) кога тајмерот е во оваа позиција. По кратко време, времето ќе се појави на екранот и симболите (A) и ќе почнат да светат постојано на екранот.

Период на печење може да се прилагоди во опсег од 0 до 10 часа..

Понатаму, продолжете со притискање на MODE копчето се додека не се појави „крај“ на тајмерот на екранот. Кога ќе видите „крај“ на тајмерот на екранот, симболот (A) и дневното време ќе почне да трепкаат. Прилагодете го крајното време на печење за јадењето кое ќе се пече со копчињата (+) и (-) кога тајмерот е во оваа позиција. По кратко време, времето ќе се појави на екранот и симболите (A) и ќе почнат да светат постојано на екранот.

Може да прилагодите време кое може да биде до 23.59 часа по време добиено со додавање на периодот на печење од дневното време.

Фурната ќе почне да работи на време кое е пресметано со одземање на периодот на печење од прилагоденото крајно време и ќе се исклучи на прилагоденото крајно време. тајмерот ќе ја прекине фурната и ќе се слушне звучен сигнал. Исто така симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако копчето на фурната и термостатот ќе ги ставите во позиција 0, со притискање на кое било копче ќе го исклучи звучниот сигнал. Исто така и тајмерот ќе се доведе до мануелната функција.

Прилагодување на звукот

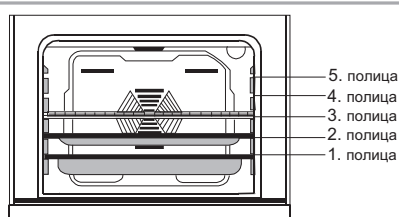
Додека тајмерот го покажува дневното време, ако копчето (-) се притисне 1-2 секунди, ќе се слушне звучен сигнал. По секое притискање на копчето (-), ќе се слушнат три различни видови сигнал. Не притискајте понатаму и ќе се зачува последниот одберен сигнал.

ЈАДЕНЃА	ТУРБО			ДОЛЕН – ГОРЕН			ГОРЕН-ДОЛЕН ГРЕЈАЧ - ВЕНТИЛАТОР				Решетка		
	Тер-моста	Пози-ција на полица-та	Време на печење (мин)	Тер-моста	Пози-ција на полица-та	Време-траене	Тер-моста	Пози-ција на полица-та	Време на печење (мин)	Термо-регу-латор (С°)	Пози-ција решет-ка	Време на печење (мин)	
Словито	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35				
Торти	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35				
Колачиња	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35				
Ќофтина										200	4	10 – 15	
Течна храна	175- 200	2	40- 50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50				
Пилешко				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50 – 60	
Котлети										200	3-4	15 – 25	
Бифте										200	4	15 – 25	
Торта на два спрата	160- 180	1-4	30- 40										
Колач на два спрата	170- 190	1-4	35- 45										
Печење на раженот за пилешко													

4.4. ДОПОЛНИТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ КОИ СЕ КОРИСТАТ ВО ФУРНАТА

Се препорачува да се користат садови кои се наведени на табелата во зависност од храната која се пече во фурната, може да користите и стаклени садови, послужавници за торта кои се соодветни за користење во фурна, достапни на пазарот. Внимавајте на информациите кои ги дава производителот во однос на ова прашање. Ако користите мали садови, ставете го садот на внатрешната решетка и да биде на средината. Информациите кои се дадени подолу треба да се применат за емајлирани садови.

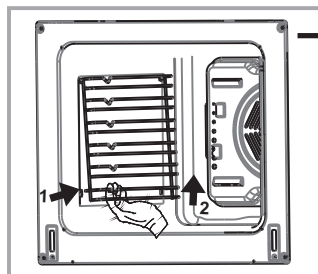
Ако храната која се пече не го покрива целосно послужавникот на фурната, ако храната се извади од ладилник со длабоко замрзнување или послужавникот се користи за собирање на маснотиите при печење на храната при користење на решетката, може да се појави мало деформирање на решетката поради високите температури. Ова е нормална физичка состојба која е резултат на топлинската разлика. Не оставајте го стаклениот послужавник или садот на ладна површина веднаш по печењето. Не ставајте ги на студена или влажна површина. Нека се изладат така што ќе ги ставите на сува ткаенина. Во спротивно стаклениот послужавник или садот може да се скршат. Доколку ја користите решетка за скара, ви препорачуваме да ја користите решетката на послужавникот, која е дадена заедно со производот (доколку Вашиот модел ја вклучува оваа опрема). На овој начин, прскањето и капењето на маснотиите нема да ја извалкаат внатрешноста на фурната. Ако ја користите големата жичана решетка, ставете послужавник на една од долните полици за собирање на маснотиите. За да се опесни чистењето, ставете малку вода во истиот. При работа со решетката за скара, користете ја 3. Или 4 полицата за да не се залепи храната на решетката на која се пече.



Жичана решетка: Се користи за печење скара или ставање на различни садови од послужавникот за печење.

Плиток послужавник: Се користи за печење тесто.

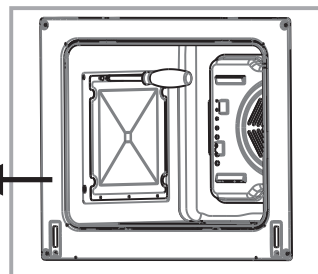
Отстранување на решетката



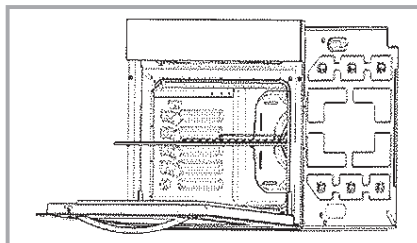
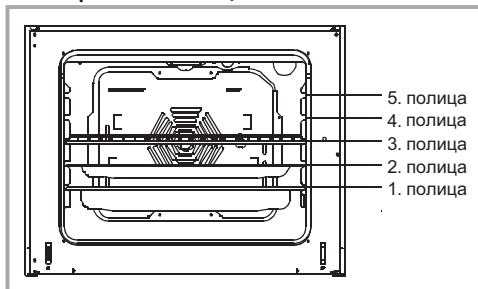
Повлечете ја мрежна полица како што е прикажано на сликата.

По ослободување од клипови, подигнете нагоре.

Отстранување на панелот



Монтирање на полиците



Предупредувањет Правилно поставете ја решетката во лежиштето и турнете ја до крај.

5.1. ЧИСТЕЊЕ

Пред да почнете да ја чистите фурната, проверете дали се исклучени сите копчиња и фурната изладе-на. Исклучете од електричната мрежа.

Не користете за чистење кои содржат честички кои може да го изгребат емајлираните и обоените делови на фурната. Користете крем средства или течни детергенти кои не содржат честички. За да не се оштети површината, не користете силни средства, абразивни средства, груби жици или алатки. Во случај на истекување на течности во фурната, за да не се оштети емајлот, веднаш исчистете. Не користете средства на пареа за чистење на фурната.

Чистење на внатрешноста

Секогаш пред чистење, исклучете од струја. Најдобри резултати се добиваат при чистење додека фурната е малку топла. Со мека крпа натопена со сапун и вода исчистете по секоја употреба. Потоа исчистете уште еднаш, само со влажна крпа и на крај исушете со сува крпа. Комплетно исчистете со средства во прав. Емајлираните делови на рамката на задните и страничните сидови не е потребно да ги чистите. Сепак, во зависност од користењето, се препорачува да ги замените по одредено време.

Чистење на плотната на вградената фурна

За вградените комбинирани производи, плотната треба да се чисти со влажна крпа. Деловите со нерѓосувачки челик треба да се чистат само со вода и да се избришат со сува и мека крпа. Отворите и кошињата треба да се чистат со течни детергенти или млак оцет. При чистење на капакот кај некои модели кои имаат горен стаклен капак, користете топла вода и група крпа. Обидете да исчистите без гребење/триење. Може да користите течни детергенти доколку е потребно. Друго на што треба да се внимава е дека стаклениот капак не смее да се спушти се додека плотната не се излади сосема.

Чистење на витрокерамичкиот стаклен пламеник

- Исклучете од струја пред чистење.
- Почekaјте витрокерамичкото стакло да се излади целосно пред чистење.
- Проверете дали средствата кои ги користите за чистење дали содржат честички кои може да го изгребат стаклото. Користете крем детергенти или течни детергенти.
- Витрокерамичката површина треба да се чисти со ладна вода и да се избрише со сува и мека крпа се додека сосема не се отстранат средствата за чистење од површината.
- Може да ја користите лопатката која е дадена заедно со производот, за да ги исчистите остатоците од храна.
- Слатката храна која ќе се разлие на површината треба веднаш да се исчисти без да чекате витрокерамичкото стакло да се излади.
- Стругањето со челична жица може да го оштети витрокерамичкото стакло. Слојот прашина треба да се избрише со влажна крпа.
- На керамичката стаклена површина може да дојде до промена на бојата што не влијае на функциите и работата. Причината за промената во бојата не е промена во материјалот; причина може да биде бидејќи изгорените остатоци не се исчистени или садовите ја абат површината или бидејќи сте користеле несоодветни средства за чистење.
- Лопатката за чистење треба да ја користите пред хемиски средства за чистење. Со лопатката може да ги исчистите најситните нечистотии на површината. Нечистотиите од типот, како што се стопена пластика, тешки маснотии, слатка храна може лесно да се исчистат со лопатката исто така. Бидејќи лопатката има острило, чувајте го подалеку од децата бидејќи е опасна.
- Кога чистите со лопатката, внимавајте да не го изгребете силиконот кој се наоѓа на страните.

5.2.Заменување на светилката на фурната

Светилката мора да ја замени овластен техничар. Светилка е 230V, 25Watt, Тип E14,T300. Пред да се замени, фурната мора да биде исклучена од струја и целосно изладена.

Светилката е наменета за апарати во домаќинството и не може да се користи за осветлување на простории во домот.

6.1. МОЖНИ РЕШЕНИЈА ПРЕД ДА ПОВИКАТЕ СЕРВИС**Доколку фурната не работи:**

Фурната може да биде исклучена, или да има прекин на електричната енергија. Кај моделите со одбројувач (тајмер), можеби истиот не е регулиран.

Доколку фурната не грее:

Топлината не е прилагодена со копчето за топлина на фурната.

Доколку светилка во фурната не свети:

Треба да се провери електричната мрежа. Мора да се провери дали светилката е во дефект. Доколку е тоа случај, треба да ја замените како што е објаснето во прирачникот.

Печење (доколку долниот-горниот грејач не печат еднакво) :

Проверете го положбите на полиците, времето на печење и вредностите на топлината во прирачникот. Освен наведените проблеми, доколку и натаму продолжи проблемот, контактирајте “Овластен сервис”.

6.2.1 ИНФОРМАЦИИ ЗА ТРАНСПОРТ**Доколку е потребен транспорт:**

Чувајте го оригиналната кутија на производот и спакувајте го во истата кога треба да се пренесува. Следете ги знаците за транспорт на кутијата. Залепете ги со трака горните делови, држачите за плочите за готвење.

Ставете хартија меѓу горниот капак и плочата за готвење, покријте го горниот капак, потоа залепете со трака преку страничните површини на фурната.

Залепете го картонот со трака или хартија на предниот капак на внатрешното стакло, за да одговара за послужавниците, жичаната решетка за да не се оштети капакот при транспорт. Исто така залепете го капакот на страничните сидови.

Доколку ја немате оригиналната кутија:

Преземете мерки за надворешните површини (стаклени и обоени површини) на фурната од можните удари при транспорт.

Съвети за спестяване на енергия

Фурна

- Гответе ястията заедно, ако е възможно.
- Поддържайте кратко време за предварително нагриване.
- Не удължавайте времето за готвене.
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.
- Не отваряйте фурната по време на готвене.

Симболот  производот или на пакувањето покажува дека овој производ не може да се третира како отпад од домаќинство. Туку треба да се предаде на соодветни места за рециклирање на електрична или електронска опрема. Со тоа што овој производ ќе се фрли правилно, помагаат да се спречат потенцијалните негативни последици по човековата средина и човековото здравје, кои инаку би настанале со неправилно фрлање на производот. За подетални информации за рециклирање на производот, контактирајте во локалната канцеларија во Вашиот град, службата за правилно отстранување на отпадот или во продавницата каде сте го купиле производот

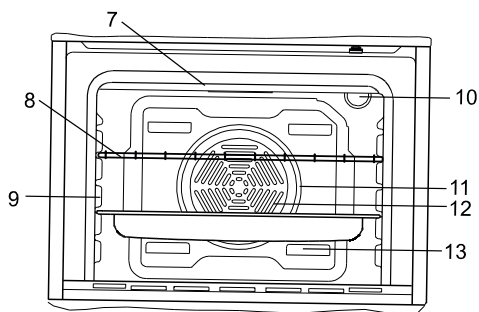
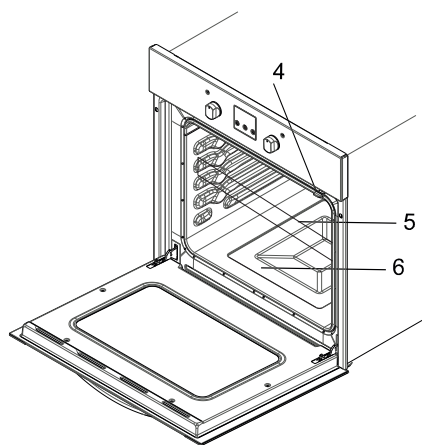
Уважаемые клиенты!

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 LINO.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая информация и размер изделия	57
2. Предостережения	58
3. Подготовка к установке и эксплуатация	60
4. Эксплуатация духовки	63
5. Очистка и техническое обслуживание изделия	68
6. Сервисное обслуживание и транспортировка	70



ПЕРЕЧЕНЬ УЗЛОВ:

- 1- Панель управления
- 2 - Ручка
- 3- Дверца духовки
- 4- Замок от детей
- 5- Лоток
- 6- Нижний нагревательный элемент (за пластиной)
- 7- Верхний нагревательный элемент (за пластиной)
- 8- Проволочная решетка
- 9- Направляющие для лотков
- 10- Лампа подсветки духовки
- 11- Турбонагревательный элемент за пластиной)
- 12- Вентилятор (за пластиной)
- 13- Выпускные воздушные заслонки

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

RU

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И ХРАНИТЕ ИХ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ПРИ ПРОЧТЕНИИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний в том случае, если ими будет руководить человек, ответственный за их безопасность, и до их сведения будет доведено о существующих видах опасностей при эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации устройство и его вспомогательные детали нагреваются и становятся горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не ведется постоянный присмотр.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае растрескивания поверхности необходимо отключить устройство во избежание поражения электрическим током.
- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.
- Во время работы плита нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри плиты.
- Во время эксплуатации в течение коротких периодов времени ручки могут стать горячими.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец плиты и других поверхностей, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности, в итоге может иметь место раскол стекла или повреждение поверхности.
- Не используйте парочистителей для чистки устройства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо убедиться, что устройство отключено.
- ВНИМАНИЕ: Открытые части плиты могут быть горячими при приготовлении пищи или жарке на гриле. Не допускайте маленьких детей к плите.
- Ваше устройство изготовлено в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и положениями.
- Обслуживание и ремонт должны производиться только техническими специалистами авторизованного сервисного центра. Установка и ремонт, производимые неавторизованными техническими специалистами, могут представлять опасность. Любая замена или изменение спецификаций установки представляет опасность.
- Перед началом установки убедитесь в том, что местные распределительные системы (характер и давление газа либо электрическое напряжение и частота) совместимы с настройками плиты. Информация, необходимая для подключения данного устройства, указана на табличке с информацией.
- ВНИМАНИЕ: Плита предназначена только для запекания блюд и эксплуатации в помещении в домашних условиях, и ее использование для любых других целей (не в домашних условиях, в коммерческих целях либо для обогрева помещения) не допускается.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать устройство за ручку дверцы.
- Для обеспечения Вашей безопасности были предприняты все возможные меры безопасности. Так как стекло может треснуть, при чистке следует соблюдать осторожность во избежание появления царапин. Следует исключать нажатия на стекло или его ударения дополнительными приспособлениями.
- Убедитесь, что во время установки не зажат шнур питания. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности необходимо обратиться к производителю, сервисному агенту или иным квалифицированным лицам для его замены.

- При открытии дверцы плиты не позволяйте детям залазить на дверцу и сидеть на ней.

Предупреждения относительно установки

- Не эксплуатируйте плита до того момента, пока установка не будет полностью завершена.
- Устройство должно быть установлено и передано в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой, производимыми людьми без соответствующих полномочий
- При распаковке устройства следует убедиться, что оно не повреждено во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не эксплуатируйте устройство и незамедлительно обратитесь в авторизованную сервисную службу. Так как упаковочные материалы (нейлон, перфоратор, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.
- Обеспечьте защиту Вашего устройства от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию солнечных лучей, исключите попадание под дождь, снег и т.д.
- Материалы, находящиеся вблизи устройства (шкаф), должны выдерживать температуру не менее 100°C.

Во время использования

- При первом включении плиты изоляционные материалы и нагревательные элементы будут выделять специфический запах. Для устранения этого, перед началом эксплуатации плиты включите ее на максимальную температуру на 45 минут. В это время необходимо хорошо проветривать помещение, в котором установлена плита.
- Во время эксплуатации внешние и внутренние поверхности плиты нагреваются. При открывании дверцы следует находиться на достаточном расстоянии во избежание воздействия горячего пара, выходящего из плиты. Возможен риск получения ожогов.
- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи плиты во время ее использования.
- При извлечении и помещении обратно блюд всегда используйте специальные перчатки.
- Не отходите от плиты при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. При сильном нагревании они могут воспламениться. Никогда не лейте воду на пламя, возникшее в результате возгорания масла. Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы закрыть возникший в данном случае огонь, и выключите плиту.
- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите основную ручку управления плитой. Также в случае, если устройство не будет эксплуатироваться, газовые клапаны должны оставаться закрытыми.
- Следует убедиться, что если устройство не используется, ручки управления всегда находятся в положении «0» («стоп»).
- При извлечении подносов они наклоняются. Соблюдайте осторожность, чтобы не пролить горячую жидкость.
- Когда дверца или выдвижной ящик плиты остаются открытыми, не оставляйте на них что-либо в открытом виде. Вы можете нарушить равновесие устройства или сломать крышку.
- Не кладите на выдвижной ящик каких-либо тяжелых, горючих или легковоспламеняющихся предметов (нейлон, пластиковые пакеты, бумагу, ткань и т.д.). К ним относится кухонная посуда с пластиковыми деталями (например, ручками).
- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или тряпки на устройство или его ручки.

Во время чистки и обслуживания

- Всегда отключайте устройство перед чисткой или обслуживанием. Это можно делать после отключения устройства от сети и установки главных переключателей в положение «Выкл.».
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.

В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

ЧАСТЬ 3: УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ RU

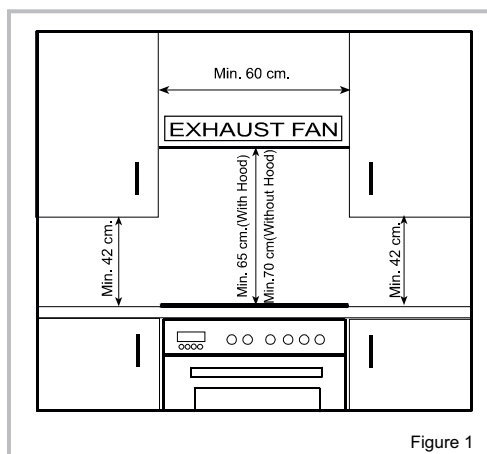
Произведенная с использованием деталей и материалов высокого качества, данная современная, функциональная и практичная печь удовлетворит все Ваши потребности. Прочтите данное руководство по эксплуатации для получения хороших результатов работы и избежания проблем при эксплуатации плиты в будущем. Приведенная ниже информация содержит правила, которые необходимо соблюдать для правильной установки плиты и проведения ее технического обслуживания. Их необходимо внимательно прочитать, особенно техническому специалисту, который будет производить установку плиты.

ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ!

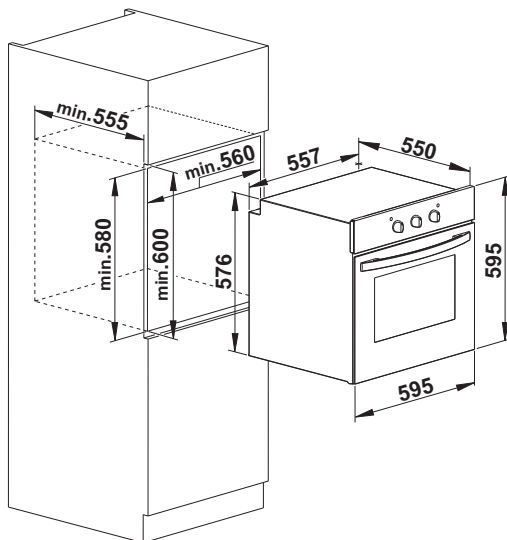
3.1. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

При выборе места установки Вашей плиты есть несколько моментов, которые необходимо принять во внимание. Для предотвращения возникновения каких-либо проблем и опасных ситуаций, которые могут возникнуть позже, примите во внимание приведенные ниже рекомендации!

- При выборе места установки плиты необходимо обратить внимание, чтобы в непосредственной близости от плиты не было горючих и легковоспламеняющихся материалов, например, занавесок, клеенки, и т.д., которые могут быстро загореться.
- Мебель, которая находится рядом с плитой, должна быть сделана из материалов, выдерживающих комнатную температуру выше 50 C°.
- Требуемые изменения стенных шкафов и вытяжных вентиляторов над встроенным комбинированным изделием, а также значения минимальной высоты от панели плиты показаны на рисунке 1. Соответствующим образом, вытяжной вентилятор должен находиться на высоте минимум 65 см от панели с комфорками. Если вытяжного вентилятора нет, то высота должна составлять не менее 70 см.



Размеры и материал шкафа, в который будет вставлена печь, должны быть правильными и учитывать возможность повышения температуры. При правильной установке не должно быть контакта с электрическими и изолированными узлами. Изолированные части должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять при помощи любого инструмента. Установка плиты в непосредственной близости от холодильника или морозильной камеры не рекомендуется. В противном случае, выделяемое плитой тепло будет оказывать негативное влияние на показатели работы вышеуказанных устройств. После снятия упаковки плиты убедитесь, что плита не повреждена. Если, по Вашему мнению, плита повреждена, не эксплуатируйте ее, а немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.



3.3. ПРОВОДКА И БЕЗОПАСНОСТЬ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

При подключении к электрической сети необходимо выполнять указанные ниже инструкции:

- Заземляющий кабель должен быть подключен к болту со значком заземления. Кабель электропитания должен быть подключен, как показано на рисунке 2. Если в месте установки отсутствует вывод заземления, соответствующий установленным нормам, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Вывод заземления должен находиться в непосредственной близости от плиты. Никогда не используйте удлинительный кабель.
- Кабель подачи электропитания не должен контактировать с горячей поверхностью печи.
- В случае повреждения кабеля подачи электропитания обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замена кабеля подачи электропитания должна проводиться специалистами авторизованного сервисного центра.
- Электропроводка плиты должна проводиться сотрудниками авторизованного сервисного центра. Необходимо использовать кабель электропитания типа H05VVf.
- Неисправная электропроводка может привести к повреждению плиты. Такое повреждение не включается в условия гарантийного ремонта.
- Устройство разработано для подсоединения к источнику питания с напряжением ~220-240 В. Если напряжение имеющегося источника питания отличается от вышеприведенных параметров, необходимо незамедлительно обратиться в авторизованный центр сервисной поддержки.

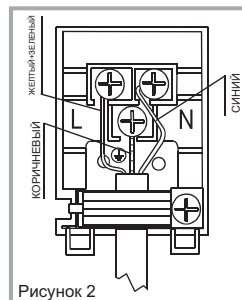
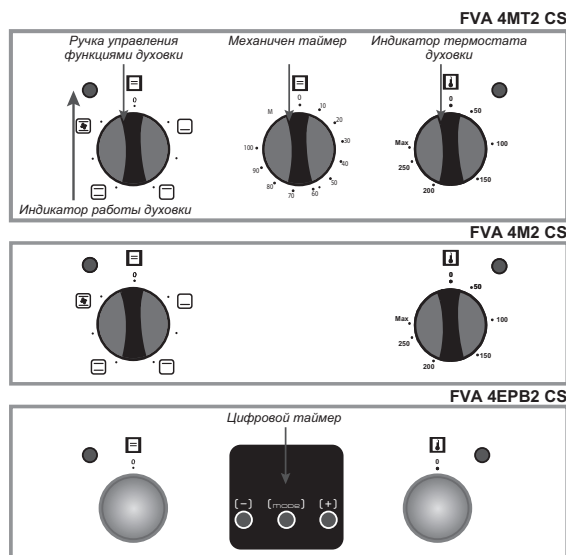


Рисунок 2

4.1 ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ручка управления функциями духовки



Ручка управления функциями духовки

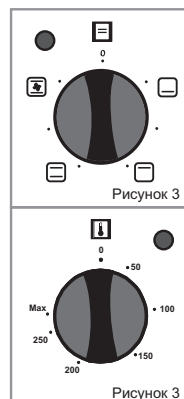
Для выбора требуемой функции приготовления пищи необходимо повернуть ручку к соответствующему символу (рисунок 3).

Подробная информация относительно функций духовки представлена в таблице 1 следующей части.

Ручка термостата духовки:

После установки функции приготовления пищи требуемая температура может регулироваться ручкой термостата духовки (рисунок 4), и духовка начинает работать (необходимо установить таймер при его наличии).

Индикатор термостата включается или выключается в соответствии с работой термостата.



4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ:

Функции духовки:

Функции духовки могут отличаться в зависимости от модели изделия.

	Функция статического приготовления пищи
	Включается подсветка духовки, начинает работать нижний и верхний нагревательный элемент. При использовании функции статического приготовления пищи выделяется тепло, за счет чего обеспечивается равномерное приготовление нижнего и верхнего слоя блюда. Это идеально подходит для приготовления выпечки, пирожных, запеченных блюд из макарон, широкой лапши и пиццы. Рекомендуется предварительный нагрев плиты в течение 10 минут.

	Включение нижнего нагревательного элемента
Включается подсветка духовки, начинает работать нижний нагревательный элемент. Функция нижнего нагревательного элемента является идеальной для приготовления пиццы, так как температура поднимается от нижней части духовки и прогревает блюдо. Эта функция является подходящей для подогрева еды, а не приготовления.	
	Включение верхнего нагревательного элемента
Включается подсветка духовки, начинает работать верхний нагревательный элемент. При этом виде приготовления еды тепло, выделяемое от верхнего нагревательного элемента, способствует приготовлению верхнего слоя блюда. Использование верхнего подогревательного элемента является идеальным для поджарки верхнего слоя уже приготовленного блюда и подогрева еды.	
	Функция вентилятора
Включается подсветка духовки, начинает работать нижний и верхний нагревательный элемент и вентилятор. Эта функция является очень хорошей для получения результатов приготовления выпечки. Приготовление еды осуществляется с использованием нижнего и верхнего нагревательного элемента духовки и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха, который придает блюдам легкий эффект гриля. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО МИНУТНОГО ТАЙМЕРА

Нажмите одновременно кнопки (+) и (-) цифрового таймера. Дисплей начнет мигать, и Вы сможете выполнить настройку времени с помощью кнопок (+) и (-). После установки времени и нажатия кнопок (+) и (-) отображается символ времени (XX) и требуемая настройка таймера. По окончании этого периода таймер издаст звуковой сигнал, но духовка будет продолжать работать. Для выключения духовки необходимо перевести переключатель и термостат устройства в замкнутое положение.

НАСТРОЙКА ЗВУКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

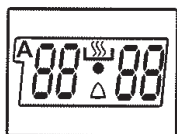
Когда таймер показывает время дня при нажатии и удерживании в течение 1-2 с кнопки слева (минусовая кнопка "-") таймер издаст звуковой сигнал. После этого каждый раз при нажатии кнопки "-" таймер будет издавать три различных вида звукового сигнала. Не нажимайте на какие-либо кнопки, и таймер сохранит последний выбранный тип звукового сигнала.

4.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

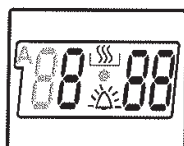
Использование механического таймера.	FVA 4MT2 CS
	Ручная настройка. Если ручка таймера переведена в положение М, как показано на рисунке, то Вы можете неограниченно долго использовать духовой шкаф. Если таймер в положении 0, то духовка не включится.
	Настройка времени. Поворачивайте ручку по часовой стрелке и выставьте значение в диапазоне от 0 до 100 минут (как показано на картинке). По истечении установленного времени духовка прекратит работу, и таймер подаст однократный звуковой сигнал.

Использование электронного программируемого таймера

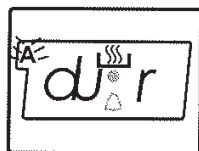
FVA 4EPB 2CS

**Установка времени**

После подключения к электрической сети начнет мигать символ „А“. Нажмите одновременно кнопки (+) и (-). Также при помощи данных кнопок можно отрегулировать (увеличить или уменьшить) время.

**Установка времени подачи сигнала**

При необходимости функция может использоваться для установки времени подачи сигнала. Следует нажать кнопку „mode“ (режим), пока не загорится индикатор ☀. Необходимый временной интервал устанавливается при помощи кнопок „+“ и „-“. После заданное время остается на экране, а значок ☀ который ранее мигал, светится непрерывно. Установка времени может быть произведена в диапазоне от 0 до 23,59. В конце обозначенного времени приготовления пищи подается звукой сигнал и начинает мигать символ ☀. Для прекращения подачи звукового сигнала Вы можете нажать любую кнопку.

**Программирование и установка времени приготовления пищи**

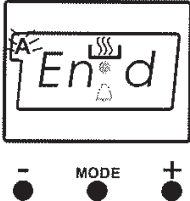
Данная функция используется для установки необходимого времени приготовления пищи.

Для установки времени приготовления пищи необходимо нажать кнопку „mode“ (режим), пока не загорится индикатор „Dur“ (duration). Необходимый времени, оно сохраняется автоматически в течение 5 секунд после установки и символы „A“ и ☀ перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении времени приготовления пищи подается сигнал и символы „A“ и ☀ начинают мигать. Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала и индикатор перестает мигать.

Время приготовления пищи может быть установлено в интервале от 0 до 10 часов.

Программирование в соответствии со временем завершения приготовления пищи

Данная функция используется для установки времени завершения приготовления пищи. Для этого необходимо нажать кнопку „mode“ (режим), пока не загорится индикатор „End“ (конец). Нужный временной интервал устанавливается при помощи кнопок „+“ и „-“. По завершении времени приготовления пищи, подается звуковой сигнал. Для прекращения подачи звукового сигнала Вы можете нажать любую кнопку.



Программирование времени приготовления пищи и времени завершения приготовления пищи

Данная функция используется для установки времени приготовления пищи при помощи функции автоматического приготовления. Для этого необходимо установить как время приготовления пищи, так и время завершения приготовления пищи.

Для установки времени завершения приготовления пищи необходимо нажать и удерживать кнопку „mode“ (режим), пока не загорится индикатор „End“ (конец). Для установки необходимого времени приготовления пищи используются кнопки „+“ и „-“. После этого оно сохраняется автоматически в течение 5 секунд после установки и символы „А“ и  перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении установленного времени подается звуковой сигнал и начинается мигать символ „А“. Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала и индикатор перестает мигать.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

ПОСУДА	ТУРБО			Нижний-верхний нагреватель			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛ		
	Температура (°C)	Позиция форма для выпечки	Время готовки (мин.)	Температура (°C)	Позиция форма для выпечки	Время готовки (мин.)	Температура (°C)	Позиция форма для выпечки	Время готовки (мин.)	Температура (°C)	Позиция форма для выпечки	Время готовки (мин.)
Кондитерские изделия	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Торт	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Печенье	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
На гриле котлеты										200	4	10-15
Водянистые продукты	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курица				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Рубить										200	3-4	15-25
Бифштекс										200	4	15-25
Торт в две формы для выпечки	160-180	1-4	30-40									
Кондитерские изделия в две формы для выпечки	170-190	1-4	35-45									

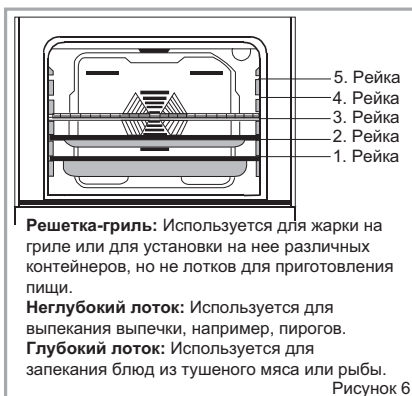
*приготовление пищи с жареной курицей вертикально

4.4. АКСЕССУАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДУХОВКЕ

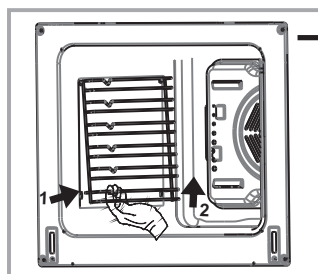
Рекомендуется использовать контейнеры, указанные в таблице, в зависимости от продуктов, приготавливаемых в духовке, также можно использовать стеклянные контейнеры, форморезаки, специальные лотки для духовки, подходящие для использования в Вашей духовке, которые доступны на рынке. Уделяйте внимание

информации, которая предоставляется компанией-производителем по данному вопросу. При использовании контейнеров небольшого размера необходимо помещать их на внутреннюю проволочную решетку, чтобы они находились точно по центру. Приведенная ниже информация применима к эмалированным контейнерам.

Если продукты, которые необходимо приготовить, не полностью покрывают лоток духовки, если продукты только достали из морозильной камеры или лоток используется для сбора каплюющей жидкости продуктов на гриле, может возникнуть деформация лотка вследствие высоких температур, которые образуются во время приготовления/жарки пищи. Это нормальное физическое состояние, которое изменяется при передаче тепла. Не оставляйте стеклянный лоток или контейнер в холодной среде сразу после приготовления пищи. Не кладите их на холодные и мокрые поверхности. Убедитесь, что Вы положили их на сухую материю для медленного остывания. Иначе стеклянный лоток или контейнер могут быть повреждены. Если Вы собираетесь жарить продукты на гриле в Вашей духовке, мы рекомендуем Вам использовать гриль на лотке, поставляемый с Вашей духовкой (если он входит в комплект поставки Вашей духовки). Таким образом, брызги и капли масла не сделают грязной внутреннюю поверхность духовки. Если Вы собираетесь использовать большую решетку-гриль, вставьте лоток в один из нижних опорных реек во избежание аккумуляирования жира. Также добавьте немного воды в лоток для того, чтобы было легче очищать его. При жарке на гриле используйте опорные рейки 3. или 4., а также смазывайте жиром решетку, чтобы прожариваемые на гриле продукты не прилипали к ней.



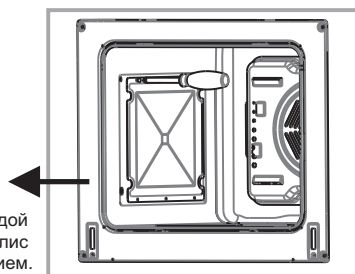
Снятие проволочной полки



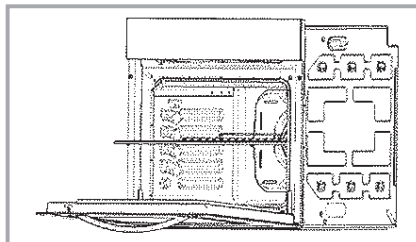
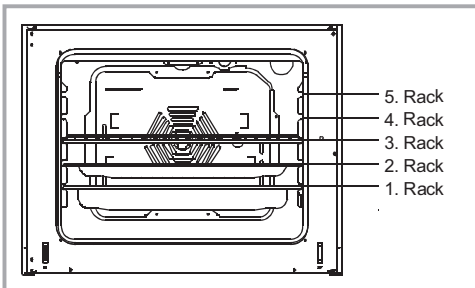
Потянуть проволочную полку, как показано на рисунке. После открепления решетки из зажимов следует поднять ее вверх.

Извлечь болты G на каждой каталитической панели с эмалированным покрытием.

Снятие каталитической панели



Установка полок



5.1. ОЧИСТКА

Перед проведением очистки Вашей духовки убедитесь, что ручки управления находятся в положении „off“ (выкл.) и духовка остыла. Отключите духовку от электрической сети.

Не используйте чистящие средства, содержащие твердые частицы, которые могут поцарапать эмалированные детали Вашей духовки. Используйте чистящие средства в виде крема или жидкие чистящие средства, которые не содержат твердых частиц. Не используйте едких чистящих средств в виде кремов, абразивных чистящих порошков, грубых проволочных мочалок или твердых инструментов, так как они могут повредить поверхность. В случае возгорания пролитого на Вашу духовку чрезмерного количества жидкости, эмалированные детали могут быть повреждены. Немедленно вытрите пролитую жидкость. Не используйте пароочистителей для чистки духовки.

Очистка внутренней поверхности духовки

Убедитесь, что Вы отключили духовку от электрической сети перед проведением ее очистки.

Результат очистки будет лучше, если Вы будете очищать внутреннюю поверхность духовки, когда она немного теплая. После каждого использования протирайте духовку мягким куском ткани, смоченным мыльной водой. Затем протрите еще раз, на этот раз влажной тканью, после чего вытрите поверхность насухо. Завершите очистку при помощи сухих и порошковых чистящих средств. Для аппаратов с корпусом, покрытым каталитической эмалью, задняя и боковые стенки внутренней части корпуса не требуют очистки. Однако, в зависимости от условий эксплуатации, через определенный промежуток времени рекомендуется проводить их замену.

Очистка конфорок встраиваемой духовки

Для встраиваемых комбинированных аппаратов, очистка конфорок должна производиться при помощи смоченного куса ткани. Очистка частей из нержавеющей стали должна проводиться только водой. Такие детали должны быть вытерты насухо лоскутом мягкой ткани или замши.

Очистка зазоров или углов должна производиться при помощи жидких чистящих средств или умеренно теплого уксуса. При проведении очистки крышек моделей плит с верхней стеклянной крышкой, очищайте ее теплой водой и грубой тканью. Пытайтесь проводить очистку без натирания / скобления. При необходимости Вы можете использовать жидкие чистящие средства.

Необходимо также обратить внимание на то, что стеклянная крышка не должна быть закрытой, пока панель с конфорками полностью не остынет.

Очистка стеклокерамических частей духовки

- Перед началом проведения очистки отключите плиту от электрической сети.
- Перед началом проведения очистки подождите, пока стеклокерамические части полностью не остынут.
- Убедитесь, что используемые чистящие средства не содержат твердых частиц, которые могут повредить стекло. Используйте чистящие средства в виде кремов или жидкостей.
- Стеклокерамическую поверхность необходимо вымыть холодной водой и вытереть насухо куском мягкой ткани, пока все остатки чистящих средств не будут удалены с поверхности.
- Для очистки разлитых жидкостей и остатков продуктов Вы можете использовать чистящий шпатель, поставляемый вместе с аппаратом.
- Десерт необходимо очищать немедленно после попадания на поверхность, не дожидаясь, пока стеклокерамические детали остынут.
- Очистка при помощи стальной проволочной сетки может повредить поверхность из стеклокерамики. Образовавшийся осадок на поверхности необходимо очищать при помощи смоченной ткани.
- Изменения цвета, которые могут возникнуть на поверхности стеклокерамических деталей, не влияют на функциональные качества, структуру или устойчивость стеклокерамики. Причиной изменения цвета является не изменения, произошедшие с материалом, а, возможно, на поверхности не очищены сгоревшие остатки пищи, или используемые кастрюли износили стеклянную поверхность, а также как следствие использования неподходящих чистящих средств.
- Перед применением химических чистящих средств, необходимо сначала воспользоваться чистящим шпателем. При помощи данного шпателя Вы можете очистить наименьшее загрязнение на стеклокерамической поверхности. Трудноудаляемые загрязнения, такие как расплавленная

пластмасса, густые жиры, сладкие жидкости, могут легко быть удалены при помощи шпателя. Так как шпатель включает в себя лезвие, он является опасным для детей и должен храниться вне пределов их досягаемости.

- Во время очистки со шпателем уделяйте внимание тому, чтобы не соскоблить силиконовое склеивающее вещество с боковых сторон стеклокерамических частей.

5.2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампочки подсветки

Замена лампы подсветки духовки должна производиться техническим специалистом авторизованного сервисного центра. Номинальные характеристики лампы: 230 В, 25 Вт, тип E14.

Перед заменой лампы, духовку необходимо отключить от электрической сети и охладить.

Конструкция лампы предусматривает ее использование в бытовых электроплитах и не подходит для бытового комнатного освещения.

6.1. ТРЕБОВАНИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Если печь не работает:

Печь может быть отключена от сети или, возможно, произошло аварийное отключение электроэнергии. На моделях, оборудованных таймером, может быть не установлено время таймера.

Если духовка не работает:

Нагрев может быть не установлен ручкой управления плиты.

Если не горит внутренняя лампа подсветки печи:

Необходимо проверить подаваемое электричество. Необходимо проверить исправность лампы. Если лампа подсветки повреждена, Вы можете ее заменить, следуя указанным инструкциям.

Приготовление пищи (если верхняя часть не нагревает равномерно с нижней):

Проверьте расположение лотков, время приготовления пищи и значения температуры нагрева в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по эксплуатации.

Если проблема все еще остается, обратитесь в авторизованный центр сервисной поддержки.

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТРАНСПОРТИРОВКИ

Если необходима транспортировка печи:

Если печь необходимо транспортировать, сохраняйте оригинальную упаковку товара и осуществляйте транспортировку в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям значков, указанным на коробке, относительно транспортировки плиты. Закрепите газовые конфорки, крышки, насадки, а также решетки скотчем к верхней панели плиты.

Вставьте бумагу между верхней крышкой и верхней панелью плиты, а затем закройте верхнюю крышку и прикрепите ее скотчем к боковым сторонам плиты.

Для предотвращения повреждения дверцы плиты лотками и решеткой-гриль во время транспортировки, прикрепите скотчем картон или бумагу к внутренней стороне стекла дверцы плиты, установив картон напротив лотков. Также прикрепите скотчем крышки плиты по бокам.

Если оригинальная упаковка отсутствует:

Примите необходимые меры против любых возможных ударов внешней поверхности плиты (стеклянные и окрашенные поверхности).



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

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков 121, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Плевен:** тел.: 0884 710 496, ул. Данаил Попов 4,
Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS

SRB

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

SKOLEKS

MK

Скопије: 02/322 75 80, ул. Народен Фронт бр.5, л. 7, **Кавадарци:** 043/412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/242 885, ул. Прилепска бр. 56, **Тетово:** 044/337 919, ул. Илинденска 157, л. 2
Струмица: 071/350 446, ул. Климент Охридски бр. 272