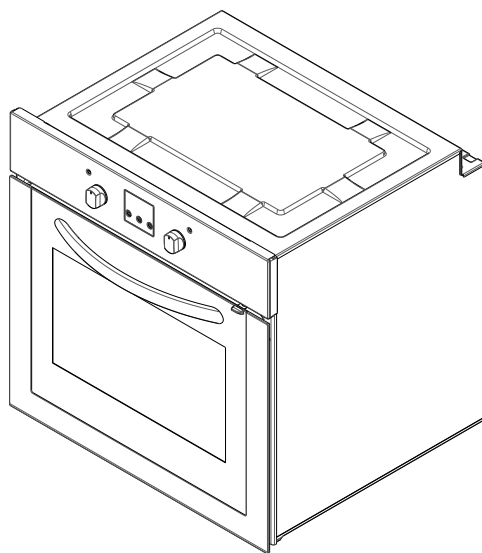


LINO

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

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

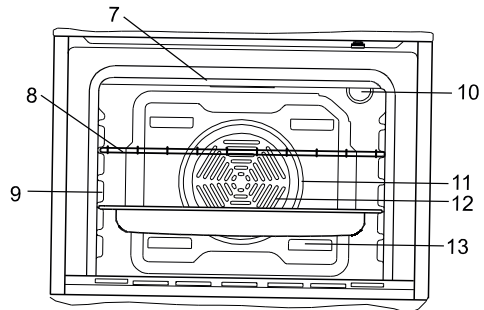
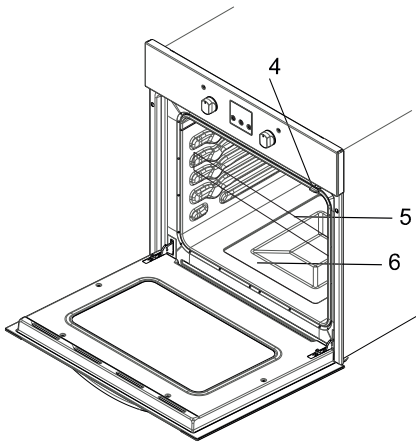
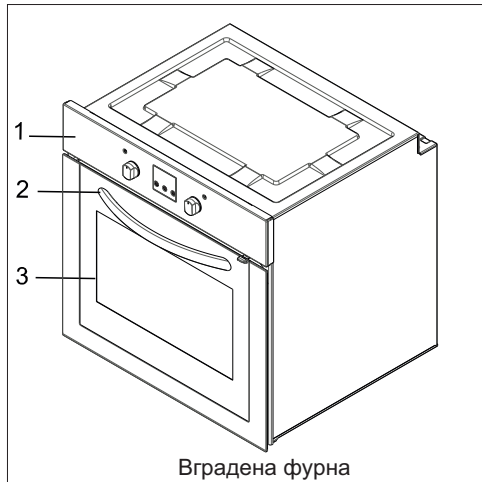
Почитувани Клиенти

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



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- Полицы
- 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, докколку 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 ги чистите стаклото на вратата бидејќи може да се изгребе и да доведе до напукување 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 обидуваат 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 отпакува 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 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 вадете 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 немате 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

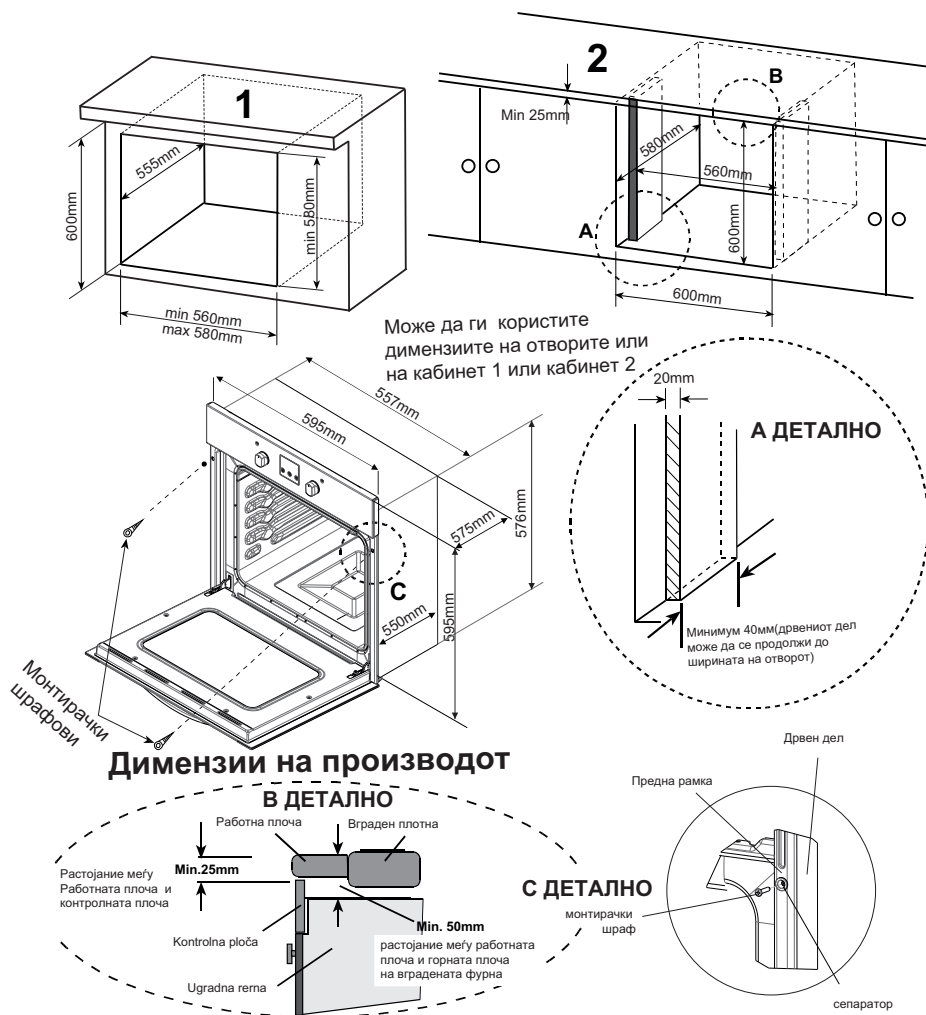
Треба да се внимава на неколку работи при бирање место на фурната земете ги предвид препораките кои се дадени подолу за да не дојде до било какви проблеми и опасни ситуации, кои може покасно да се појават!

- 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 см од таблата. Доколку нема аспиратор висината треба да биде помала од 70см.



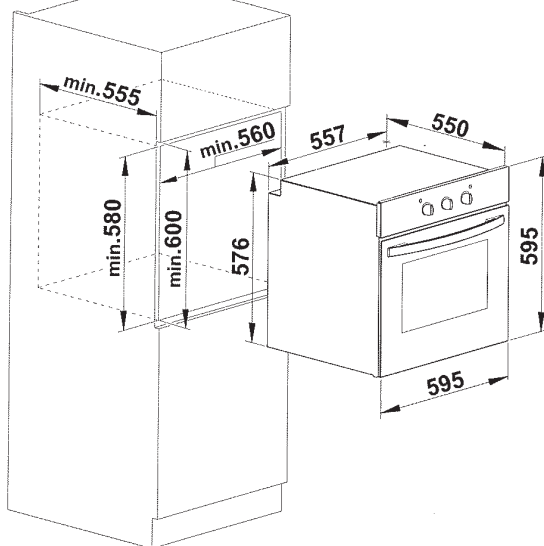
3.2.1 МОНТИРАЊЕ НА ВГРАДЕНАТА ФУРНА

Димензии на отворите на фурната



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

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.

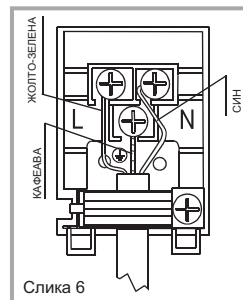


3.3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА ФУРНА

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!

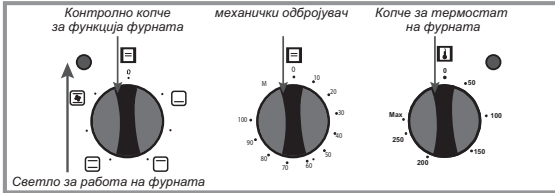


Слика 6

4.1. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

Фурна за вградување

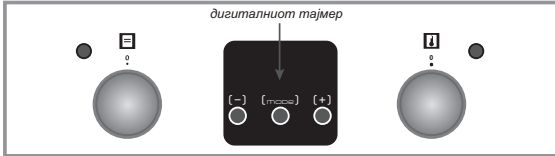
FVA 4MT2 CS



FVA 4M2 CS



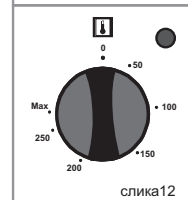
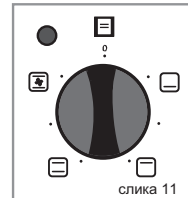
FVA 4EPB2 CS

**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.



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.

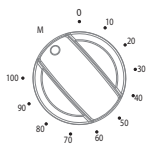
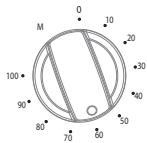
☰	Функција за статичко печење
<p>Термостатот и предупредувачките светла ќе бидат вклучени, долните и горните грејачи ќе почнат да работат</p> <p>Функцијата на статичкото готвење дава топлина која овозможува еднакво печење на долната и горната страна на храната. Ова печење е идеално за теста, торти, печени тестенини, лазањи и пица.</p> <p>Пред-загревање од 10 мин се препорачува и најдобро е да се пече на една полица еднаш, кога ја користите оваа функција.</p>	

	<p>Функција за долниот грејач</p>
<p>Ще светне сигналната лампа на термостата и на фурната, долниот нагревател ще започне да функционира. Функцијата на работеч долен нагревател е идеална за печене на пица, тъй като топлината се излчва от дъното на фурната и загрева храната. Тази функција е подходяща за загревање на храната вместо да се готви.</p>	
	<p>Функција за горниот грејач</p>
<p>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.</p>	
	<p>Вентилатор функција</p>
<p>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.</p>	

ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

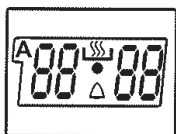
- Кога се користат електричните шпорети, се препорачува да се користат садови со рамно дно.
- Одберете тенџериња и тави со соодветна големина.
- Користете капак да се намали времето на готвење.
- Користете помалку течност или маснотии да се намали времето на готвење
- Кога ќе почне вриењето, намалете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


4.3. Користење на тајмери

Користење на механички тајмер	FVA 4MT2 CS
	<p>Мануелна работа: Кога ќе го ставите тајмерот во позиција М како покажана на сликата, можете да продолжите со работа на фурната.</p>
	<p>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..</p>

Користење на дигиталниот тајмер


FVA 4EPB 2CS

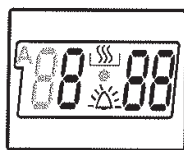
**Прилагодување на времето:**

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.

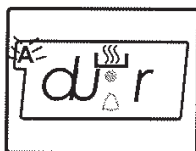
Симболот  ќе се појави на екранот. Исто така точката на средина на екранот ќе почне да трепка. Со копчињата (+) и (-), прилагодете го дневното време на денот додека трепка оваа точка. Откако ќе прилагодите, точката треба да свети постојано. Оваа функција може да се користи да се добие звучен сигнал кога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

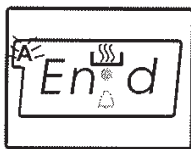


Полу-автоматско прилагодување на времето во зависност од периодот на печење:

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.



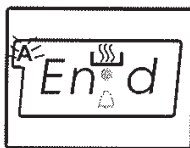
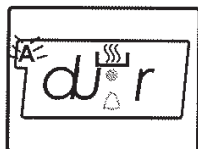
Полу-автоматско програмирање според крајното време:

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

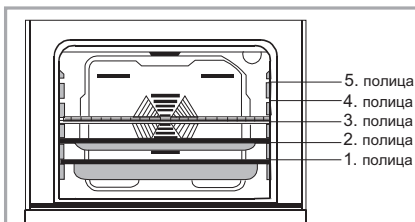
Додека тајмерот го покажува дневното време, ако копчето (-) се притисне 1-2 секунди, ќе се слушне звучен сигнал. По секое притискање на копчето (-), ќе се слушнат три различни видови сигнал. Не притискајте понатаму и ќе се зачува последниот одберен сигнал.

ЈАДЕЊА	ТУРБО			ДОЛЕН – ГОРЕН			ГОРЕН-ДОЛЕН ГРЕЈАЧ - ВЕНТИЛАТОР				Решетка		
	Тер-моста	Пози-ција на полицата	Време на печење (мин)	Тер-моста	Пози-ција на полицата	Време-траене	Тер-моста	Пози-ција на полицата	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				
Ќофтиња										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.

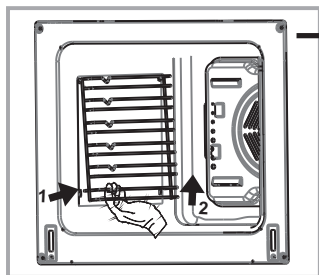
Ако храната која се пече не го покрива целосно послужавникот на фурната, ако храната се извади од ладилник со длабоко замрзнување или послужавникот се користи за собирање на маснотиите при печење на храната при користење на решетката, може да се појави мало деформирање на решетката поради високите температури. 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 полица за собирање на маснотиите. За да се олесни 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.

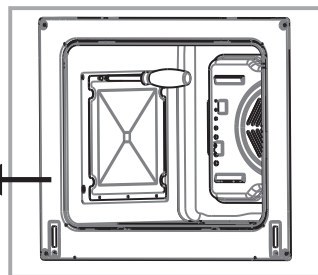
Плиток послужавник: Се користи за печење тесто.

Отстранување на решетката



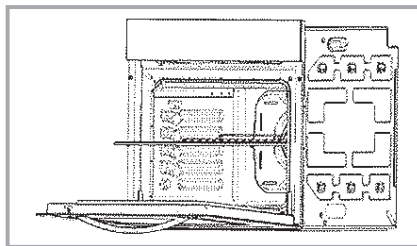
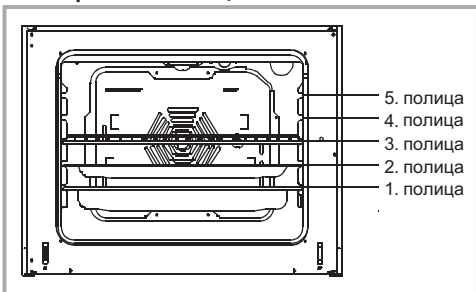
Повлечете ја мрежна полица како што е прикажано на сликата.

Отстранување на панелот



По ослободување од клипови, подигнете нагоре.

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 пара 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.
- Почекајте 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.

5.2.3 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 капациите на страничните ѕидови.

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 нагряване.
- 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 отпадок 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, помагате 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.

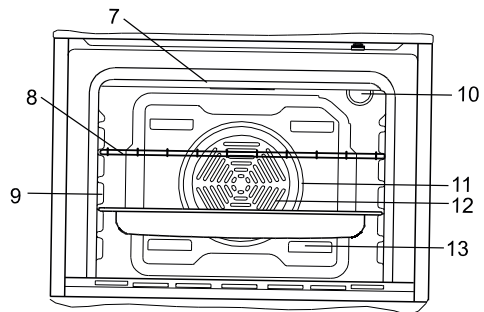
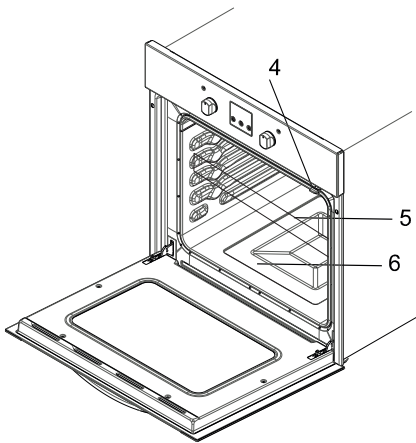
Не стесняйтесь обращаться к нам в случае необходимости. Мы всегда будем рядом с Вами, чтобы сотрудничать и давать Вам полезную информацию о всех продуктах бренда LINO.

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



Встраиваемая духовка



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 ПРОЧИТЕ 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, горячих 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.

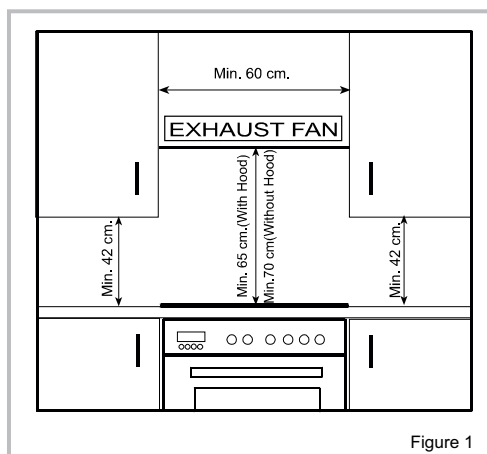
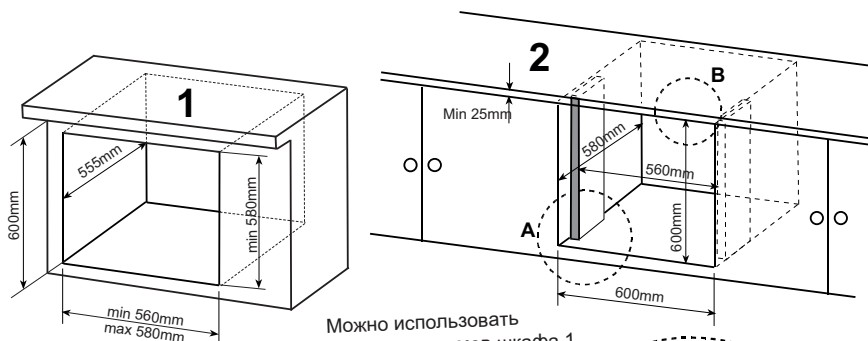


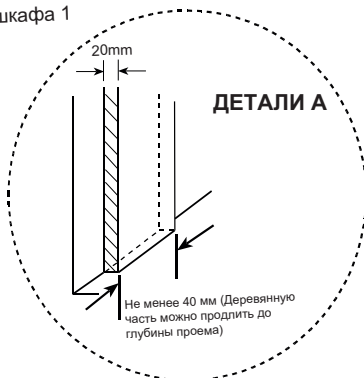
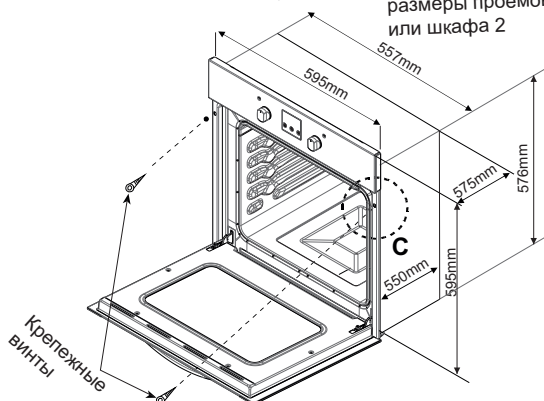
Figure 1

3.2. МОНТАЖ ВСТРОЕННОЙ ДУХОВКИ

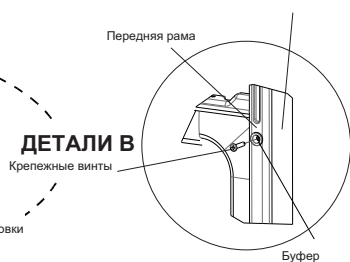
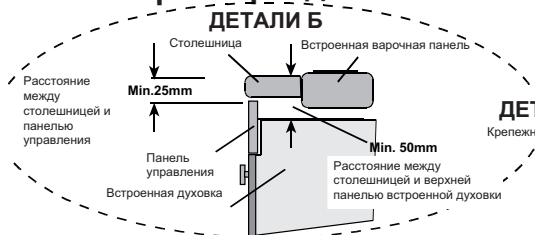
Размеры проема шкафа



Можно использовать размеры проемов шкафа 1 или шкафа 2

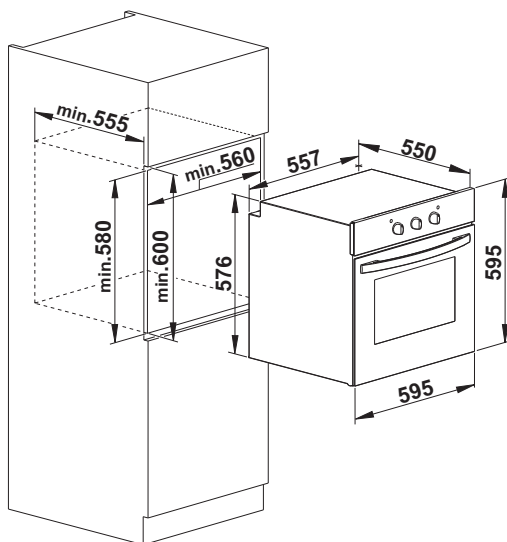


типоразмеры деталей



Вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.

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.

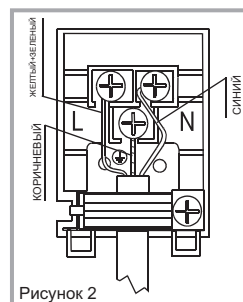
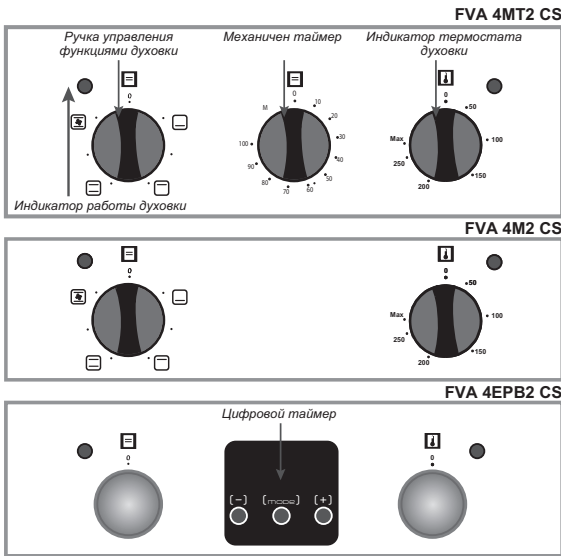


Рисунок 2

4.1 ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ручка управления функциями духовки

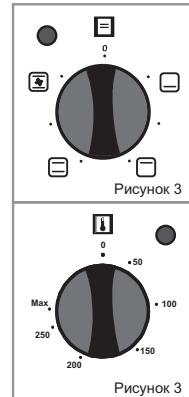


Ручка управления функциями духовки

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
<p>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.</p>	

	Включение нижнего нагревательного элемента
<p>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.</p>	
	Включение верхнего нагревательного элемента
<p>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.</p>	
	Функция вентилятора
<p>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.</p>	

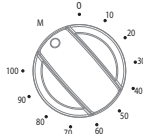
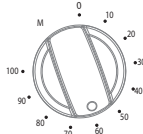
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО МИНУТНОГО ТАЙМЕРА

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

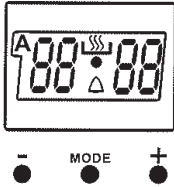
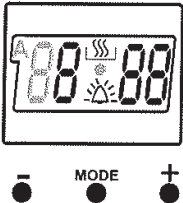




Когда таймер показывает время дня при нажатии и удерживании в течение 1-2 с кнопки слева (минусовая кнопка “-”) таймер издаст звуковой сигнал. После этого каждый раз при нажатии кнопки “-” таймер будет издавать три различных вида звукового сигнала. Не нажимайте на какие-либо кнопки, и таймер сохранит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

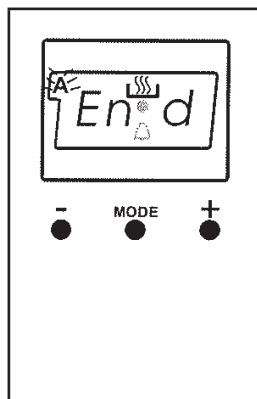
4.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Использование механического таймера.	FVA 4MT2 CS
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

Использование электронного программируемого таймера


FVA 4EPB 2CS

	<p>Установка времени</p> <p>После подключения к электрической сети начнет мигать символ „А“. Нажмите одновременно кнопки (+) и (-). Также при помощи данных кнопок можно отрегулировать (увеличить или уменьшить) время.</p>
	<p>Установка времени подачи сигнала</p> <p>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.</p>
	<p>Программирование и установка времени приготовления пищи</p> <p>Данная функция используется для установки необходимого времени приготовления пищи.</p> <p>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 „А“ и  перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении времени приготовления пищи подается сигнал и символы „А“ и  начинают мигать. Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала и индикатор перестает мигать.</p> <p>Время приготовления пищи может быть установлено в интервале от 0 до 10 часа.</p>
	<p>Программирование в соответствии со временем завершения приготовления пищи</p> <p>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.</p>



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 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									

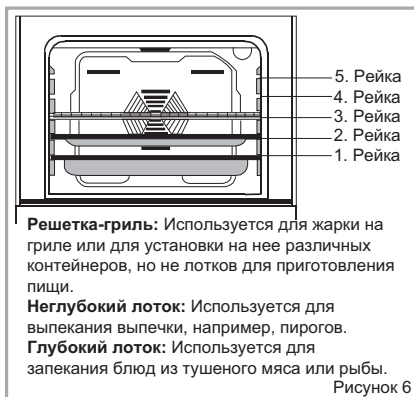
*приготовление пищи с жареной курицей вертикально

4.4. АКСЕССУАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДУХОВКЕ

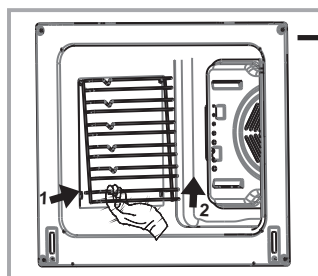
Рекомендуется использовать контейнеры, указанные в таблице, в зависимости от продуктов, приготавливаемых в духовке, также можно использовать стеклянные контейнеры, формьрезак, специальные лотки для духовки, подходящие для использования в Вашей духовке, которые доступны на рынке. Уделяйте внимание

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 капающей 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.



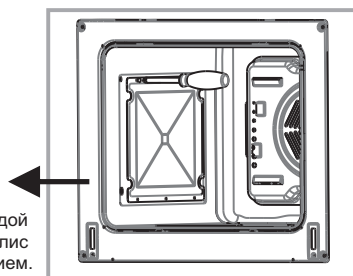
Снятие проволочной полки



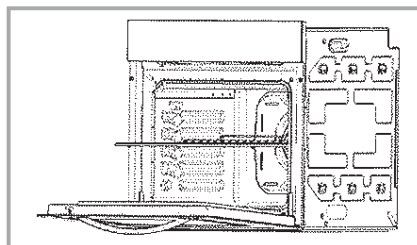
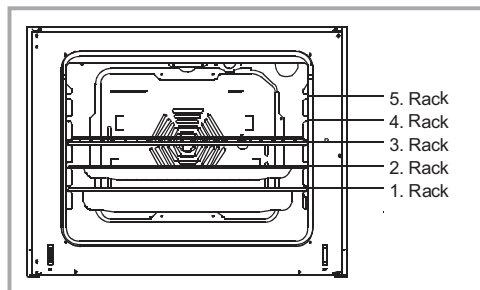
Потянуть проволочную полку, как показано на рисунке. После открепления решетки из зажимов следует поднять ее вверх.

Извлеките 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 парочистителей 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 конфорки встраиваемой духовки

Для встраиваемых комбинированных аппаратов, очистка конфорок должна производиться при помощи смоченного куска 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 изнасили 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 Beograde: 011/31 33 598; 011/31 33 597; 011/31 33 264; 011/31 33 826
Bul. Arsenija Čarnojevića 66

SKOLEKS

MK

Скопије: 02/322 75 80, ул. Народен Фронт 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