




**ГАЗОВА ФУРНА С ЕЛ. ГРИЛ  
FR 4MB**

**ПРЕДСТАВИТЕЛСТВА:**

София: 02/723 584, 870 11 24, бул. Драган Цанков 23, Пловдив: тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30, Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, Бургас: тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77 Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, Плевен: тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4, Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица, Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

**Уважаеми Клиенти,**

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

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 на подходящия 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.

## ОСНОВНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Много важно е да съхранявате тази книжка заедно с уреда в случай, че го предостъпите на друг ползвател.

**- Този уред е от клас 3 и е предназначен за непрофесионална употреба в битови условия. Трябва да бъде употребяван от възрастни хора. Не позволявайте да играят деца близо до уреда. Наглеждайте децата, когато работи уреда, така че да не докосват горещите повърхности и да не са в близост до уреда, когато се използва. Челният панел може да се затопли по време на употреба. При употребата на грила при полуотворена врата (вижте съответния раздел), достъпните части биха могли да се затоплят.**

**ПРЕПОРЪЧВА СЕ ДА ДЪРЖИТЕ ДЕЦАТА НА РАЗСТОЯНИЕ ОТ УРЕДА**

Не докосвайте загретите елементи във вътрешността на фурната.

- Монтажът на уреда трябва да бъде извършен, както на газовата така и на електрическата част, от квалифицирано лице, което е запознато с всички изисквания, които са в сила.

- Преди да включите уреда проверете дали той е регулиран за вида газ, който ще се използва (вижте съответния раздел).

- Преди почистване или поддръжка изключете уреда от ел.мрежа и го изчакайте да изстине.

- По съображения за сигурност уредът е снабден с приспособление, което не позволява употребата на нагревателя на грила и ротационния грил, когато работи газовата горелка на фурната.

- Захранващият кабел на уреда не трябва да се подменя от потребителя. За подмяната се обърнете към квалифицирано лице.

- Употребата на газов уред изисква регулярен въздушен обмен. Уверете се че монтажът е извършен, както е указано в раздел "Позициониране".

- Ако един газов уред се употребява продължително време, то се изисква допълнително проветряване на помещението (отваряне на прозорец или да се увеличи принудителната аспирация).

- Преди да започнете да готвите е необходимо да премахнете евентуалното защитно фолио на вратата на фурната и да я затоплите (празна) на максимална температура около 45 минути, за да се елиминира миризмата и дима, които са вследствие на производствения процес. Почистете внимателно вътрешността на фурната със сапунена вода, след това изплакнете внимателно. Не използвайте твърде много вода, тъй като вътрешните елементи могат да бъдат повредени.

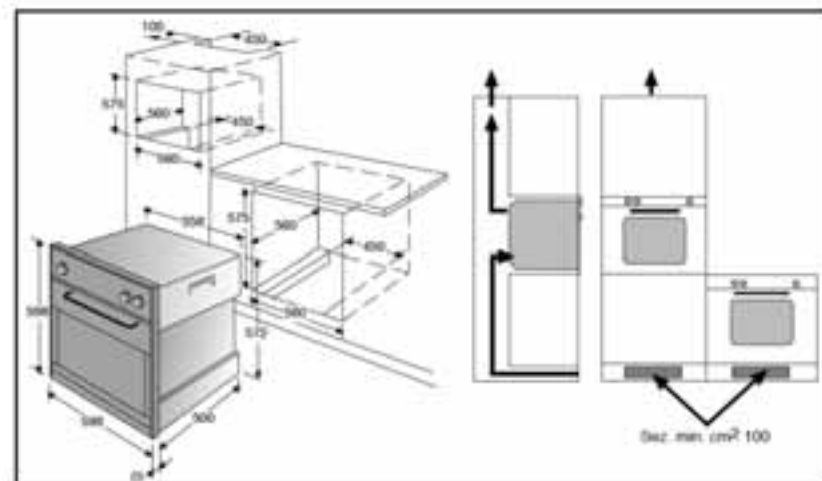
- При евентуални повреди винаги контактувайте с оторизирания Технически сервизен център и изисквайте оригинални резервни части. Ремонтни операции, които не са извършени от квалифицирано лице могат да причинят повреди.

Този уред е изработен в съответствие със следните Европейски директиви EEC :

EEC наредба за:		Република България-Наредба за съществените изисквания и оценяване на съответствието на/за
73/23+93/68	Нисковоптовии уреди	Ел съоръжения, предназначени за използване в определени граници на напрежението
89/336	Електромагнитна съвместимост (EMC)	Електромагнитна съвместимост (EMC)
90/336	Газови уреди	Газовите уреди
89/109	Компоненти влизащи в контакт с храни	

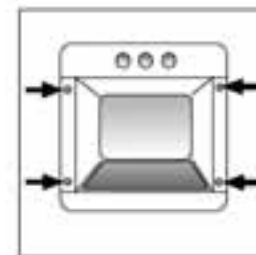
## Вграждане в мебели

Сложете фурната в отвора на шкафа, оразмерен, както е показано на фигурата и я поставете върху основата, като я притиснете плътно до шкафа.



**ВАЖНО:**  
РАЗМЕРИТЕ НА ОТВОРА В ШКАФА ТРЯБВА ДА СЪОТВЕТСТВА НА ИНСТРУКЦИИТЕ, ДАДЕНИ НА ФИГУРАТА. ЗА ДА СЕ ПОЗВОЛИ ДОБРА ВЪЗДУШНА ЦИРКУЛАЦИЯ, А СЛЕДОВАТЕЛНО ПЕРФЕКТНО ФУНКЦИОНИРАНЕ, ТРЯБВА ДА СЕ ОСИГУРЯТ ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ, КАКТО НА ОСНОВАТА, ТАКА И В ЗАДНАТА ЧАСТ НА КОЛОНАТА.

Отворете вратата и фиксирайте фурната с 4бр. винтове за дърво през страничните отвори във фурните.  
Обърнете внимание дали фурната е абсолютно стабилна и дали захранващият кабел не е в контакт с метални части.  
Уредът може да бъде вграден във всички видове мебели, чийто стени издържат температура с 65°C по-висока от стайната (БДС EN 60335-2-6).  
Избягвайте да монтирате уреда в близост със запалими материали (такива като пердета, канава, др).  
След като е извършено електрическото свързване подайте напрежение само след като фурната е вградена вече в шкафа.



## Електрическо свързване

Уредите са снабдени с триполюсен захранващ кабел и работят с променлив ток и еднофазно напрежение, обозначени върху табелката с данните, разположена върху продукта. Заземяващият проводник на кабела е в жълто-зелен цвят.

### Свързване на захранващия кабел към мрежата

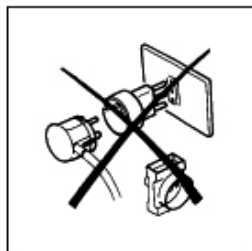
Свържете захранващия кабел на фурната към щепсел, подходящ за товара, обозначен върху табелката с данните. В случай на директно свързване към мрежата ( кабел без щепсел), е необходимо да поставите еднополюсен ключ с минимален отвор на контактите 3 mm (заземяващият проводник в цвят жълто-зелено, не трябва да се прекъсва от този ключ).

Преди да свържете към главното захранване, уверете се, че:

- електромерът, обезопасителният клапан, захранващата линия и контактът са подходящи да издържат максималното изисквано натоварване ( вижте табелката с данните ).
- електрическата захранваща система да е правилно заземена, в съответствие с действащите нормативи.
- контактът или еднополюсният ключ са лесно достъпни след монтажа на фурната
- след извършване на свързването към главното захранване се уверете, че захранващият кабел не влиза в контакт с частите, които са обект на нагряване.
- не използвайте редуцири, шунтове и адаптери, които могат да предизвикат прегряване или изгаряне.

Когато фурната се монтира под готварски плот, двата уреда трябва да бъдат свързани поотделно към главното захранване, за да се улесни изваждането на уреда и от гледна точка на електрическата безопасност.

**Фирмата производител не носи отговорност за никаква директна или индиректна повреда, причинена от погрешен монтаж или свързване. Поради това е необходимо всички операции по монтажа и свързването да се изпълняват само от квалифициран персонал в съответствие с местните и национални действащи нормативи.**



## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА


На лицевия панел на уреда има устройства и врътки, които се използват за обслужване на функционирането и регулирането на фурната.


### Описание на контролните елементи


#### - Врътка на термостата:

Завъртането в посока обратна на часовниковата стрелка, позволява да се включи газовата горелка на фурната и да се регулира температурата на желаното ниво. Грилният нагревател се изключва автоматично, когато се използва тази врътка.

- **Врътка на комутатора** : Използува се за регулиране на следните електрически функции:

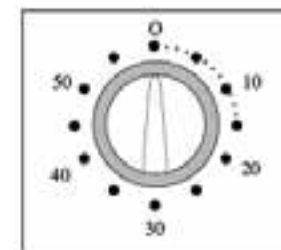
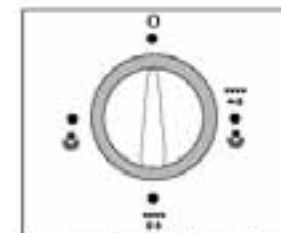
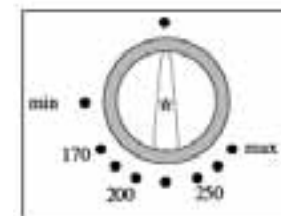
-  включено осветение на фурната;

-  включен грилен нагревател и мотор на въртящия се шиш;

-  включено осветление на фурната + включен грилен нагревател и мотор на въртящия се шиш; Последните две функции не могат да се активират, когато работи газовата горелка на фурната.

- **Врътка на таймера** : Завъртете врътката на един пълн оборот в посока на часовниковата стрелка, след това върнете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато се достигне желаното време ( максимум 60 минути ). Когато изтече това време се задейства звуков сигнал. Фурната трябва да се изключи ръчно.

Върху контролния панел има сигнална лампа, която показва кога фурната е електрически включена. Зад контролния панел се намира мотора за охлаждане на панела и на вътрешните елементи. Този мотор се включва автоматично след достигане на дадена температура и остава включен дори и след изключване на фурната, като се изключва автоматично след като тя се охлади.



## Запалване и регулиране горелката на фурната

За да извършите правилно запалване на горелката трябва да спазвате стриктно следните условия:

- Отворете вратата на фурната
- Натиснете и завъртете врътката на термостата по посока обратна на часовниковата стрелка, докато се достигне позицията на максимална температура. Задръжте врътката натисната, докато микропревключвателя, монтиран от задната страна на копчето, подаде серии от искри на свещта за запалване на горелката.
- Задръжте врътката натисната за около 10 секунди, за да се загрее термодвойката на горелката. Когато се загрее термодвойката, запалването става автоматично. (Проверете през прорезите, намиращи се на дъното на муфела на фурната).
- Ако след 10 секунди горелката не се запали, прекъснете операцията и изчакайте най-малко 1 минута, преди да опитате ново запалване (дръжте вратата винаги отворена).
- Когато горелката се запали, изчакайте няколко секунди и след това леко затворете вратата.
- Когато липсва ел.захранване е възможно да осъществите запалването на фурната като поднесете към горелката пламък през предния прорез и след това следват операциите описани по-горе.
- След като веднъж сте запалили фурната, завъртете врътката на термостата на желаната температура.
- При приключване на готвенето изключете горелката, като завъртите врътката на термостата по посока на часовниковата стрелка до позиция нула.
- По съображения за сигурност, докато работи горелката на фурната е невъзможно да задействате грила и ротационния грил/въртящия се шиш/.



## Функциониране на грила и въртящия се шиш

### ПЕЧЕНЕТО НА ГРИЛ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВА НА ПОЛУОТВОРЕНА ВРАТА

При включване на грилния нагревател и въртящия се шиш е възможно да се готви на полуотворена врата, за да могат парите да излязат свободно. Отворете фурната, вкарайте месото, което ще печете и за да избегнете загряването на врътките на лицевия панел, поставете специалния топлинен екран; кантът на топлинния екран трябва да се постави срещу горния кант на отвора на фурната.

## Таблица с характеристики

### КАТЕГОРИЯ II 2N3 +

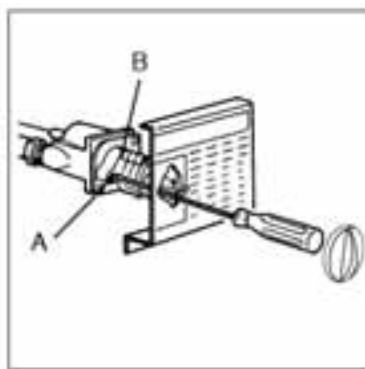
ГОРЕЛКА	Байпас 1/100 mm	Термична мощност (*) KW		Течен газ		Природна газ	
		Номинална	Намалена	Капацитет (gh) G30-G31	Дюза 1/100mm	Капацитет (lh) G20	Дюза 1/100mm
ФУРНА	44	2,25	0,8	163-161	75	214	110
Номинално налягане на захранването (mbar) (1 mbar= 10,197 mm H <sub>2</sub> O)				G30=28-30 G31=37		G20 = 20	
(*) = На 15°C и 1013,25 mbar – суха газ и с по-голяма топлинна мощност							
<b>ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ФУРНАТА</b>							
Захранване	=	230V – 50 Hz	Максимална мощност	=	1644 W		
Грил нагревател	=	1600 W	Лампа на фурната	=	15 W		
Мотор на грила	=	4 W	Мотор охлаждащ	=	25 W		

Когато налягането на газта е различно в сравнение с предвиденото, е необходимо към входящата тръбичка да се монтира регулатор на налягането според изискванията, които са в сила.

### Регулиране на минимума

Регулирането на пламъка към намаления капацитет се извършва от производителя. При подмяна на дюза или при промяна на налягането в газопреносната мрежа, може да се окаже необходимо да се адаптира дюзата към наличния газ. Необходимите операции, за да бъде извършено това са следните:

- Извадете всички аксесоари и дъното от фурната;
- Запалете горелката от врътката на термостата, поставена на максимум, като спазвате инструкциите в съответния раздел и внимателно затворете вратата;
- Изчакайте около 10 минути, махнете врътката на термостата, след това си осигурете достъп до винтчето на байпаса на термостата с помощта на отверка. Винтчето на байпаса може да се намира вляво (позиция А) или отгоре (позиция В);
- Разположете оста на термостата на позиция отговаряща на **минимума**.
- Затегнете винтчето на байпаса, за да намалите пламъка или го разхлабете, за да увеличите пламъка, докато постигнете малък постоянен пламък;
- Монтирайте отново врътката на термостата и се уверете, че като въртите врътката между максимума и минимума, пламъкът не изгасва;
- Уверете се, че извършеното регулиране е достатъчно за поддържане топлината на термодвойката;
- Изгасете горелката и след като изстине фурната монтирайте дъното и аксесоарите;

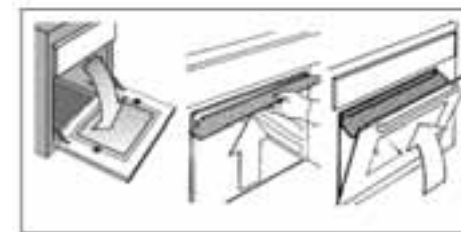


Регулирането за течен газ (В/Р) се извършва, чрез завиване до край винтчето на байпаса.

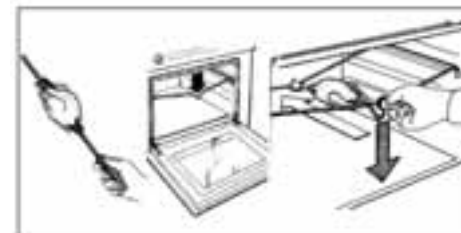
**ГОРЕЛКИТЕ НЕ СЕ НУЖДАЯТ ОТ РЕГУЛИРАНЕ НА ПЪРВИЧНИЯ ВЪЗДУХ.**

Доближете вратата до топлинния екран и поставете тавичка за събиране на мазнината.

**ТЪЙ КАТО ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНОТО НЯКОИ ЕЛЕМЕНТИ НА ФУРНАТА СЕ НАГОРЕЩЯВАТ, НЕ ПОЗВОЛЯВАЙТЕ НА ДЕЦА ДА СА В БЛИЗОСТ С УРЕДА. КОГАТО ГОТВАРСКИЯТ ПРОЦЕС ПРИКЛЮЧИ, ОТСТРАНЕТЕ ТОПЛИННИЯ ЕКРАН, НО СЛЕД КАТО СЕ ОХЛАДИ.**



Нанижете месото, което ще се пече на въртящия се шиш, като внимавате да го захванете добре с двете вилници и го балансирайте, за да предотвратите допълнителни усилия на мотора на въртящия се шиш.

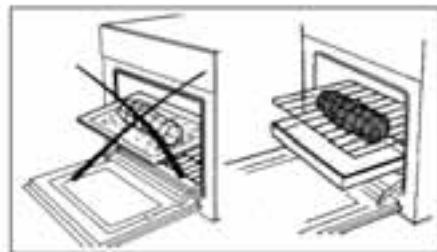


Вкарайте въртящия се шиш в отвора на вала на мотора, разположен в центъра на дъното на стената и проверете дали задния край е правилно вкаран. Оставете всичко да лежи на носещата решетка, поставена в близост до ръкохватката. Поставете тавичка на долната решетка за събиране на капачета мазнина и извадете пластмасовата ръкохватка (служи за по-лесно изваждане на храната след завършване на печенето).

## Съвети при готвене

### Готвене на фурна

За перфектно готвене е необходимо да затоплите предварително фурната на желаната температура. Само много тлъсто месо може да се постави в студена фурна. Не използвайте никога плитки съдове или тавички като съдове за печене, за да сведете до минимум зацапването на фурната, предотвратявайки пръскането на мазнината, изгарянето на соса и образуването на дим.



Използвайте по-високи съдове за предпочитане глинени, разположени върху скарата в средата по височина на фурната. Таблицата показва няколко примери за регулирането на термостата и на времето за готвене. Времето за печене варира според вида на ястието, неговата хомогенност и обем. Сигурни сме, че след известно време, опитът ще Ви предложи възможни промени на стойностите, показани в таблицата.

### Няколко практически съвета за пестене на енергия

Фурната може да бъде изключена и няколко минути преди приключване на готвенето; остатъчната температура ще бъде достатъчна, за да приключи готвенето. Отваряйте вратата само когато е абсолютно необходимо; за да контролирате състоянието на готвенето, гледайте през стъклото (след като предварително сте включили лампата).

### Готвене на грил

За да готвите на грил или на скара, загрейте предварително фурната за около 5 минути. По време на готвене на грил топлината идва от горе и е подходяща за тънки парчета месо и за запичане. Месото и рибата, които ще се пекат, е необходимо да бъдат леко намазани с мазнина и винаги поставени на решетка; последната трябва да бъде поставена на най-близкия или най-далечния водач от грила, в зависимост от дебелината на месото, което ще се готви. Таблицата показва някои примерни времена за готвене и разположение на ястията. Времето за готвене варира според вида на храната, хомогенността и обема ѝ.

Уредът трябва да бъде свързан към газовата мрежа, чрез метална твърда тръба (медна или от неръждаема стомана) или гъвкава тръба от неръждаема стомана с постоянна дебелина на стената (UNI CIG 9891) така, че по никакъв начин да не са подложени на напрежение. Входната тръбичка на уреда има гайка, към която се монтира колянната свързка (от окомплектовката). Тя може да се ориентира в зависимост от изискванията на монтажа. Твърдата или гъвкава метална захранваща тръба се свързва към другия край на колянната свързка. Не забравяйте да поставите в двата края на колянната свързка уплътненията от окомплектовката. В случай на демонтаж и нов монтаж на някои от тези части, винаги сменяйте уплътненията с нови. След като сте монтирали уреда се уверете, че тръбата за газта не е прищипната или повредена от мебелите.



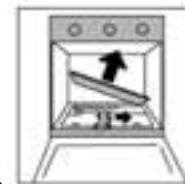
**ВАЖНО:** След завършване на монтажа се уверете че няма изтичане на газ при връзките, като използвате сапунена вода и никога пламък.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ПРИ УПОТРЕБАТА НА ГАЗОВ УРЕД СЕ ПРОИЗВЕЖДА ТОПЛИНА И ВЛАЖНОСТ В ПОМЕЩЕНИЕТО. УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ПОМЕЩЕНИЕТО СЕ ПРОВЕТРЯВА ДОБРЕ, ЧРЕЗ ОТКРИТИ ЕСТЕСТВЕНИ ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ ИЛИ ИНСТАЛИРАНЕ НА АСПИРАТОР С ИЗВЕЖДАНЕ НА ВЪЗДУХА.

### Адаптиране на горелката на фурната към различни видове газ

За да адаптирате уреда към газ, различна от тази за която е предназначен (вижте табелката върху опаковката и върху уреда), е необходимо да извършите следните операции:

- Отворете вратата на фурната и махнете всички аксесоари (тавичка, скара и т.н.);
- Повдигнете и извадете дъното на фурната
- Махнете горелката, като развийте винчетата, разположени на триъгълната планка, фиксираща горелката;
- За да демонтирате горелката от държача, който поддържа задната дюза, я завъртете нагоре, за да получите достъп до дюзата, която ще се подменя с нова, доставена с окомплектовката. Използвайте гаечен ключ 10 mm. ( вижте "Таблица с характеристиките").
- Монтирайте отделните части по обратен на гореописания ред и не забравяйте да смените стикера върху уреда със съответния нов стикер от окомплектовката;





## Позициониране

Уредът може да бъде монтиран и да работи само в помещения, които периодично се проветряват и според изискванията, които са в сила (UNI CIG 7131).

Естественят приток на въздух трябва да става през постоянните отвори, които са направени в стените на стаята и си комуникират с външната среда, или чрез единични или общи разклонени вентилационни отвори.

Вентилационните отвори трябва да имат полезно сечение най малко 100 см<sup>2</sup> и трябва да бъдат защитени срещу случайно запушване (защита с метални решетки или мрежа).

Притокът на въздух може да бъде извършен и по индиректен начин, чрез свързване със съседни помещения на това, където е монтирана фурната, и които имат вентилационна система и в тях няма опасност от пожар или не са спални помещения.

Обменът на въздух между съседното помещение и това, в което е монтирана фурната трябва да се осъществява свободно чрез постоянни отвори (такъв отвор може да се получи чрез увеличаване на процепа между пода и вратата например).

В помещението, в което се монтира уреда, трябва да има система за отвеждане на дима, получен вследствие готвенето, навън. Това може да бъде аспиратор или електрически вентилатор, които да се включват, когато се включи фурната.

## Захранване с газ

Уредът трябва да бъде свързан към газовата мрежа или към газова бутилка според изискванията на стандарта, който е в сила (UNI CIG 7131) и след проверяване, че е регулиран за вида газ, който ще се използва.

Уредът може да функционира с вида газ, изписана на стикера, който е поставен върху опаковката и върху уреда.

В случай, че газта, която ще се използва, не отговаря на необходимата за уреда, то трябва да се сменят дюзите (от окомплектовката), като не трябва да се забравя да се постави нов стикер (от окомплектовката) и да се махне стария стикер.

За да се извърши тази операция, квалифицираното лице трябва да се придържа към инструкциите от раздел "Адаптиране към различни видове газ"

За по-сигурно функциониране се уверете, че налягането на захранването отговаря на посоченото в "Таблица с характеристики на горелките и дюзите".

Ако уредът се захранва с течен газ от бутилка се уверете, че регулаторът на налягането на бутилката е според изискванията на стандарта (UNI CIG 7432).

Таблица с времетраене на готвене на фурна

ВИД ХРАНА	№ на ВОДАЧА	ТЕМПЕРАТУРА на ФУРНА °С	ВРЕМЕ в МИНУТИ
<b>ХРАНИ</b>			
Продължително печене	2	220-250	Зависи от количеството
Краткотрайно печене	2	225-250	50-60
Пернати(токачка,патица и др.)	1	210-250	150-180
Домашни птици	2	225-250	50-60
Дивеч	1	200-225	Зависи от количеството
Риба	1	180-200	20-25
<b>ТЕСТЕНИ ХРАНИ</b>			
Копеден кейк	на основата	160-200	60-70
Кекс със сливи	"	170-180	90-100
Кекс с портокапи	"	170-180	80-100
Бисквити "Савоя"	2	200	40-45
Бриочи	2	215-230	35-40
Многолистно тесто	2	215	30-40
Пандишпан	2	200-215	30-35
Целуфки	1	140	60-80
Сладкиш с крем	2	215-230	30
Плодов кейк(без мая)	2	250	30-35
Плодов кейк(с мая)	2	230	20-30

Таблица с времетраене на печене на грил

ВИД ХРАНА	Количество kg	№ на ВОДАЧА	ВРЕМЕ за предварително затопляне в МИНУТИ	ВРЕМЕ в МИНУТИ
<b>ХРАНИ</b>				
Телешки котлет	1	3	5	8-10
Агнешки котлет	1	3	5	12-15
Черен дроб	1	3	5	10-12
Руладини кълцано месо	1	3	5	12-15
Телешки сърца	1	3	5	12-15
Печено в плик	1	3	5	20-25
½ Пиле	-	3	5	20-25
Рибно филе	-	3	5	12-15
Пълнени домати	-	3	5	10-12

## Основно почистване

### Не използвайте пароструйни устройства

За подържане блясъка на емайлираните повърхности за продължителен период от време е необходимо да почиствате фурната след всяко готвене. След като изстине фурната Вие ще можете да почистите много лесно с гъба или тъкан, напоена с топла сапунена вода или евентуално с някакъв миещ препарат, който може да се намери на пазара. Не използвайте абразивни тъкани или гъби, които могат да повредят непоправимо емайла. При белите фурни дори частите на контролния панел, такива като ръкохватка и врътки, трябва да се почистват всеки път, защото могат да пожълтеят от отделянето на изпарения. След използване на фурната изплакнете грижливо частите от неръждаема стомана и ги подсушете с мека гъба или велур. В случай, че останат петна, използвайте обикновени неабразивни почистващи препарати или някои от специалните продукти за неръждаема стомана, или леко затоплен винен оцет. Почистете стъклото на вратата на фурната с топла вода, избягвайки използването на груби тъкани.

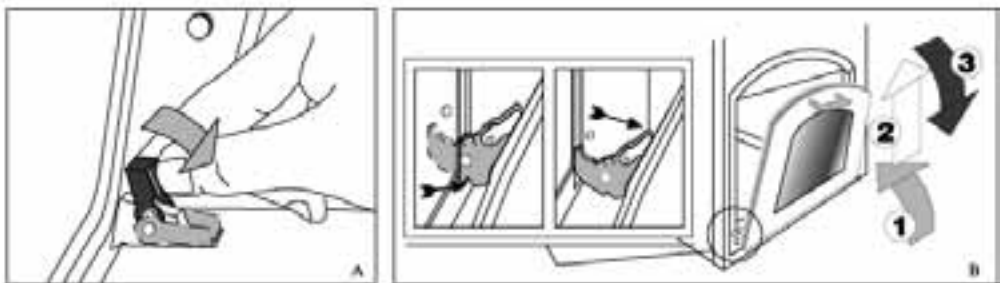
### Почистване вратата на фурната

Вътрешното стъкло на фурната може да бъде много лесно демонтирано за целите на почистването, като се развият с помощта на монета или отверка двете винчета, фиксиращи стъклото към насрещната врата.

### Закачване и откачване на вратата

#### Откачване на вратата

1. Отворете напълно вратата.
2. Повдигнете с палец и показалец свързвателите на пантата, като ги завъртите напълно навън до края на хода им. (фиг.А)
3. Върнете вратата към затворена позиция и я оставете да лежи върху свързвателите; по този начин пружината на пантата ще бъде като блокирана. При пълното затваряне на вратата пантите ще излязат от процепите, които са неразделна част от муфела /пещца/ на фурната (последователност 1,2,3 от фиг.В).



### Окачване на вратата

1. Закачете вратата, чрез окачване на пантите към свързващите отвори на муфела.
2. Отворете изцяло вратата, след това натиснете и завъртете в посока на муфела напречните свързки, които затягат пружините до край.
3. Затворете вратата и се уверете в правилното ѝ функциониране.

### Подмяна лампата на фурната

След като изключите фурната от ел.мрежа, развийте предпазната стъклена плафониера и след това лампата, заменяйки я с друга, която е подходяща за високи температури (300 ° C/E14). Монтирайте отново предпазната стъклена плафониера и свържете фурната към електрическото захранване.

