



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

МК

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б

 **Eurolux**
Your Style...Your Life



МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА

FFA5M1 X

FFA5E1 XS

FFA9M1 XS

FFA9E1 XS

FFA9E2 XS

FFA9E3 XS

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

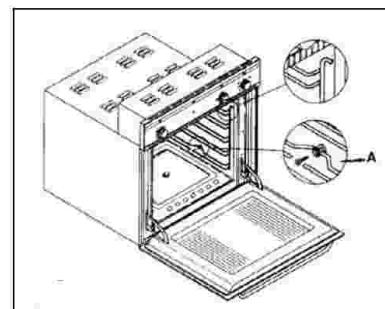
Поштовани Клијенти,

Хвала Вам што сте избрали наш производ
и надамо се, да е он одговарати Вашим захтевима.

Пажљиво прочитајте савете, који су наведени
у овој књижици и Ваш апарат е бити ефикасан.

Немојте се колебати да нас контактирате
у случају потребе. Ми емо увек бити уз Вас,
да Вам помажемо када то буде било неопходно
и да Вам дајемо корисне информације
у вези свих производа марке **Eurolux**

Додатна опрема на фурната слика 8



Слика 8

Чистење и одржување

Важно: Чистењето на фурната мора да се изврши откако предходно сме го исклучиле уредот од електричното напајање.

Како да се чисти рерната: Чистењето на рерната, која што е без самочистечки плочи треба да се извршува после печењето, кога фурната е сеуште топла (**не жешка**), бидеј и на тој начин полесно се одстрануваат остатоците од храна кои се наоѓаат на површината од рерната. Извадете ги страничните водилки, така што е ги откачите и извлеките за предниот дел.

Со влажна крпа натопена во некој раствор на база на амоњак избришете ја внатрешноста на рерната, исплакнете ја и исушете ја рерната.

Во случај да останат дамки, ставете на дното крпа натопена со амоњакков раствор неколку часа со затворена врата. После тоа исплакнете ја рерната со топла вода и некој течен препарат за чистење.

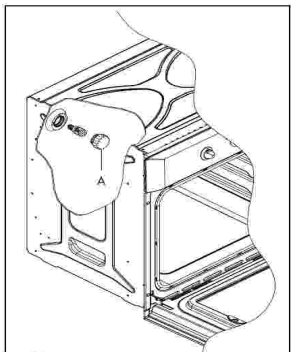
Внимателно исплакнете ја и исушете ја. За надворешните делови, земете мека крпа и сапунета вода, исплакнете и исушете ја внимателно.

Не користете абразивни средства, избелувачи и рапави матерјали за чистење.

Производителот не ја превзема одговорноста за оштетување на уредот, на други предмети или последици по здравјето на луѓето кои се настанати поради лоша и неправилна инсталација на уредот.

Следеј и ја нашата политика за непрекинато усовршување, го задржуваме неотуѓивото правото да го унапредуваме и модифицираме нашиот производ без петходно обавестување.

Замена на ламбичката во фурната- слика 5



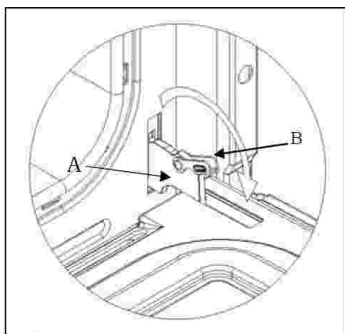
Слика.5

Фурната е опремен асо ламбичка со следните карактеристики:
25 W
Фасонка E-14
T 300eC

ВНИМАНИЕ: Исклучете го уредот од електричното напојување.

Доколку имате потреба да ја промените ламбичката, треба да го извадите заштитниот капак «А» со завртување во насока обратна од стрелката на часовникот. Откако е ја промените ламбичката, ставете го повторно заштитниот капак «А» (слика.5)

Демонтажа на вратата од фурната- слика 6



Слика.6

За чистењето да биде лесно и лесен пристап до внатрешноста на фурната, вратата може да се извади.

Демонтирањето е на следниот начин:

Шарки со подвижни зглобови/завртки

Шарката (А) има два подвижни зглоба/завртка (В).

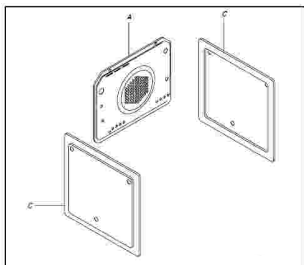
Кога е се подигне зглоб/завртката, шарката е излезе од своето лежиште.

Откако е го направите тоа, вратата треба да се подигне и да се извади, како кога се лизга во насока на надвор, ова кога го работите држете ја вратата од страните во близина на шарките.

За да ја вратите вратата на место, прво ставете ги шарките во своите лежишта.

Пред да ја затворите вратата не заборавате да ги вратите подвижните зглобови/завртки В, кои ги зацврстуваат двете шарки.

Монтирање на самочистачките плочи (по избор) слика 7



Слика.7

- 1) Прицврстете ја задната плоча (А) со помош на четирите завртки за лим.
- 2) Навалете ги страничните плочи (С) на страните од фурната и потоа повторно вратете ги водилките кои предходно сте ги извадиле.
- 3) Вратете ја дополнителната опрема од фурната.

Овој уред е деклариран во согласност со европските прописи 2002/96 ЕС за отпадоци на електрични и електронски уреди и (WEEE) . Со правилно уништување на производите се постигнува здрава и чиста животна средина.

Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрични и електронски уреди.

Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

За поконкретни информации во врска со рециклирањето на уредот, можете да се обратите во вашето локално собрание, во пунктовете за рециклирање или од продажното место каде ви е купен уредот.

УПАТСТВО ЗА ВГРАДУВАЊЕ

Технички карактеристики

Овој уред одговара на стандардите односно не предизвикува пречки на радио сигналите.

Напојување

220V 50Hz / 220V- 60 Hz

Димензии

Висина: 340 мм

Ширина: 440 мм

Длабочина: 390 мм

Зафатнина: 59 л

Снага на грејните тела

Мултифункционална Фурна **FFA 5E1 XS, FFA 5M1 S:**

- долно грејно тело: 1,3 kW
- горно грејно тело: 0,9 kW
- грилово грејно тело : 1,35 kW
- максимална снага на грејните тела : 2,28 kW
- Тангенционален вентилатор
- Вентилатор за топол воздух

Мултифункционална Фурна: **FFA 9E1 XS, FFA 9M1 XS, FFA 9E2 XS, FFA 9E3 XS**

- долно грејно тело: 1,3 kW
- горно грејно тело: 0,9 kW
- грејно тело на вентилаторот: 2,3 kW
- грилово грејно тело : 1,35 kW
- максимална снага на грејните тела : 2,38 kW
- Тангенционален вентилатор
- Вентилатор за топол воздух

Инсталирање и вградување

ВАЖНО : Монтажата на овој уред треба да биде извршена од квалификувано лице во согласност со инструкциите што ги пропишува производителот.

Сервисирањето и одржувањето на уредот секогаш треба да се врши со исклучен уред од електричната мрежа.

ЕЛЕКТРИЧКО ПОВРЗУВАЊЕ:

Проверете дали вашето електрично напојување е идентично со табелата прикажана на долниот дел од фурната.

Фурната треба да се поврзе од задната страна со помош на ел.кабел (1,5мм) и минимален отвор на контактите од 3мм.

Внимание: Овој уред треба да биде поврзан на заземјување.

Нашата фирма не превзема одговорност од оштетувања настанати поради несоодветно заземјување.

Припрема на фурната и заштитни мерки пред експлоатирањето

Пред употреба внимателно исчистете го внатрешниот дел од фурната со неабразивно средство и ладна вода. Поставете ги решетките и тавите на нивните места. Вклучете ја фурната на максимална температура да работи приближно 20мин., со цел да согорат сите остатоци настанати при производството на фурната кои предизвикуваат непријатна миризба.

Од кога сте ги направиле сите овие постапки фурната е спремна за експлоатација.

ВАЖНО: Секогаш кога е сакате да ја исчистите фурната проверете дали сигналната ламбичка не свете и дали дотокот на ел. енергија е исклучен.

Важни забелешки при инсталирањето:

Фурната може да биде вградена во стандарден корпус со димензија 600мм, како што е прикажано на сл.1 и тоа за вградување под работна плоча или на висина .

Овој уред треба да биде вграден од обучен персонал за да се запазат стапдардите за проток на воздух потребен за вентилаторот.

Задниот дел на корпусот од мебел мора да биде отворен со димензии помеѓу 85 и 90 мм како на слика 1.

Фурната се прицврстува за корпусот со помош на 4-те навртки "А", кои се наоѓаат на аплите на рамката на вратата од фурната.

Кога ја внесувате фурната во отворот од корпусот не ја користете вратата како лост за подигање на фурната.

Не практикувајте преголем притисок на вратата на фурната кога таа е отворена.

ВНИМАНИЕ : СЕКОГАШ ВНИМАВАЈТЕ ДЕЦАТА ДА НЕ ЈА ДОПИРААТ ФУРНАТА КОГА ТАА Е ЗАГРЕАНА.

Полу-автоматско печење

А. Подесете ја должината на печење

Б. Подесете го времето на завршување на печењето.

А) Подесете ја должината за печење со притискање на копчето . Рерната веднаш е се вклучи.

Симболите «**AUTO**» и  е засветат.

Кога подесеното времето е истече , рерната е се исклучи и звончекиот сигнал е се емитува се додека не се прекине на предходно опупаниот начин.

Б) Подесете го времето на завршување на печењето со притискање на копчето . Рерната автоматски е се вклучи. Симболите «**AUTO**» и  е светат. Во времето кое е подесено, фурната автоматски е се исклучи и е се чуе звучен сигнал кој е биде активен се додека не се деактивира на предходно опишаниот начин.

Програмот на печење може да се провери во секој момент со притискање на соодветното копче.

Програмот за печење може да се прекине во ској момент со притискање на соодветното копче  се додека на дисплејот не се појават нули. После тоа фурната може да работи на рачен режим со притискање на копчето .

Тајмер = звучен сигнал

Програмата тајмер може да се подеси до максимален период од 23 часот и 59 минути.

За да се подеси тајмерот, притиснете го копчето  и во исто време притиснете ги копчињата "+" и "-", додека на дисплејот не го видете посакуваното време.

После подесувањето, на дисплејот е се појаво часот и симболот .

Веднаш започнува обратно одбројување , кое може во секој момент да се провери со притискање на копчето .

На крајот од подесеното време , симболот , е се исклучи и е се емитува звучен сигнал се додека не се прекине со притискање на копчето .

ВНИМАНИЕ ! При прекин на ел. Енергија или прекин на напојувањето, часовникот на дисплејот се нулира , а со тоа и се поништува зададената програма.

При повторно доаѓање на ел. Енергија или повторно вклучување на уредот , на дисплејот е трепкаат три нули и печењето може повторно да се програмира.

Дигитален часовник

Дигиталниот часовник го покажува часот (0-24) со минутите.

При вклучување на фурната или со прекин на ел. енергија на контролната табла е трепкаат три нули.

За да се подеси часовникот неопходно е истовремено да се претиснат  и  и ИСТО ВРЕМЕ да се претиснат дугмињата (+) и (-) се додека не го подесите саканото време.

Брзо подесување се прави со непрекинато притискање на копчињата (+) или (-).

Рачен режим на работа без користење на програмирање

Доколку фурната ја користете на рачен режим т.е без користење на програматорот, неопходно е да се исклучи симболот «**AUTO**» кој трепка со притискање на копчето .

Доколку симболот «**AUTO**» непрекинато свети (тоа значи дека е мемориран некој програм за печење), неопходно е да се притисне копчето  се додека часовникот не се врати на позицијата нула.

Автоматско печење (почеток и крај)

- 1) Подесете ја должината на времетраењето на печењето со притискање на копчето ,
- 2) Подесете го времето на завршување на печењето со притискање на копчето .
- 3) Подесете ја температурата и програмата за печење со помош на терморегулаторот и копчето за избор на програмата.

Откако е завршите со подесувањето на дисплејот симболот «**AUTO**» е затрепери , а тоа значи дека фурната е програмирана.

Пример: печењето трае 45 минути и предвидено е да заврши во 14:00 час.

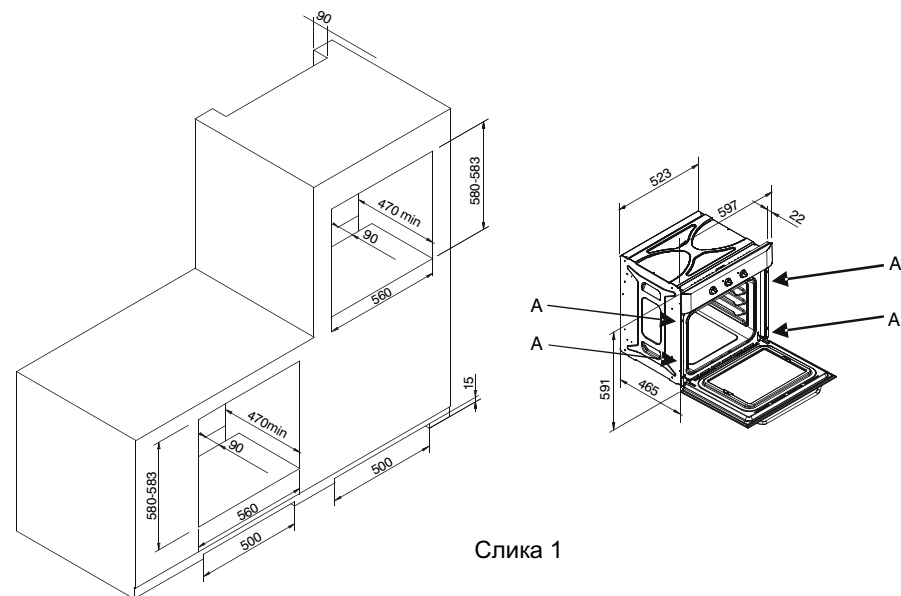
- Притиснете го копчето  се додека не се подеси на 0,45.
- Притиснете го копчето  се додека не се појави 14:00.

После завршувањето со подесувањето , точното време е се појави на дисплејот си симболот «**AUTO**» е свети константно. Тоа значи дека програмот за печење е мемориран.

Во 13:15 часот (кога од 14:00 е се одземе 45 минути) рерната автоматски е се уклучи. За време на печењето симболот  и симболот  е светат.

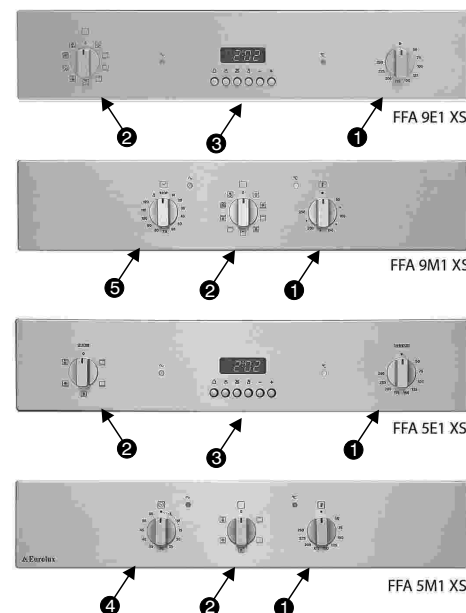
Во 14:00 часот рерната автоматски е се исклучи, а  е се појави и звучен сигнал се додека не се притисне симболот  за да прекине звонењето.

Скица на модул за мултигункционална фурна

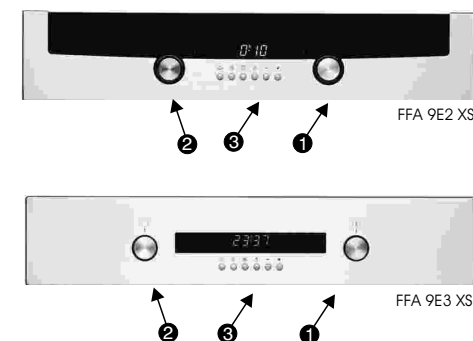


Слика 1

Контролна табла:



1. Терморегулатор
2. Копче за избирање на функција
3. Електронски тајмер
4. Мануелен тајмер 60 мин.
5. Мануелен самоисклучувачки програматор и тајмер 120 мин.



Избор на функции



ОДМРЗНУВАЊЕ

Фурната и зелената ламбичка се вклучени за време на оваа функција, но и за секоја наредна функција. Вентилаторот е вклучен но нема загревање. Вратата на фурната треба да биде затворена. Препорака за функцијата: главно за одмрзнување на замрзната храна. Со оваа функција времето за одмрзнување на храната се намалува за една третина.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЧЕЊЕ ВО РЕРН

Со завртување на терморегулаторот можете да ја изберете посакуваната температура од 50°C до 250°C. Жолтата ламбичка е се изгасне кога фурната е ја постигне саканата температура. Препорака за функцијата: фурната предходно да се загрее на саканата температура, а потоа да се стави јадењето.



ГРЕЈНО ТЕЛО НА ВЕНТИЛАТОРОТ-МУЛТИФУНКЦИЈА

Работи вентилаторот и кружниот греач. Со помош на вентилаторот температурата од кружниот греач рамномерно се распоредува во внатрешноста на фурната. Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C. За оваа функција не е неопходно предвремено загревање на фурната за да се стави храната.



ЦЕНТРАЛЕН ГРИЛ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C, кога вратата е затворена. Препорака на функцијата: за печење на мали парчиња храна на грил.



ДВОЕН ГРИЛ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C, кога вратата е полуотворена или затворена. Во вториот случај не е неопходен дефлектор на грил. Препорака на функцијата: за печење на поголеми парчиња храна на грил.



СРЕДНО СИЛЕН ВЕНТИЛАТОР

Терморегулаторот треба да се постави на посакуваната температура од 50°C до 250°C. Вентилаторот и грилот овозможуваат брзо и рамномерно готвење на оделени јадења. Препорака за функцијата: неколку минути пред почетокот на готвењето фурната да се загрее.

Легенда на тастатурата



ТАЈМЕР



ВРЕМЕТРАЕЊЕ НА ПЕЧЕЊЕТО



ВРЕМЕ НА ЗАВРШУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО



РАЧЕН РЕЖИМ



ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА НУМЕРИЧКИТЕ ВРЕДНОСТИ НА СИТЕ ПРОГРАМИ



НАМАЛУВАЊЕ НА НУМЕРИЧКИТЕ ВРЕДНОСТИ НА СИТЕ ПРОГРАМИ

Легенда на симболите во светлечкиот диспеј

«**AUTO**» -(трепка) програматорот е во автоматски режим но не е програмиран.

«**AUTO**» - (константно свети) програматорот е во автоматски режим на работа со зададена програма.



Тече времето за готвење во автоматскиот режим



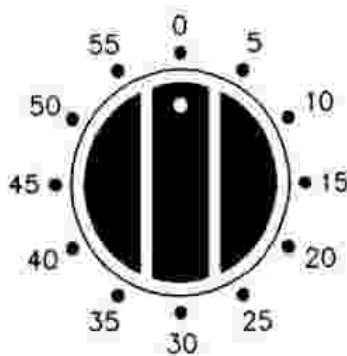
Тајмерот е во функција



и «**AUTO**»(и двете трепкаат) Грешка при програмирањето

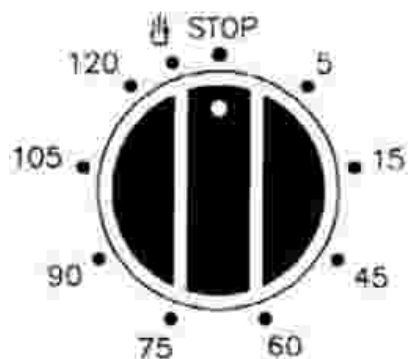
Нема симбол кој што свети , освен нумеричкиот часовник : програматорот е поставен на рачен режим.

Програмирање на фурната со механички 60 минутен тајмер- Слика 2



Слика 2

Програмирање на фурната со 120 минутен тајмер и електрично самоисклучување Слика 3



Слика 3

Копчето за регулирање (слика 2) треба да се заврти во насока на стрелката на часовникот, до позиција од 60 минути, а потоа да се врати во обратна насока од стрелката на часовникот до посакуваното време за готвешње. Фурната нема да се исклучи автоматски. Звонењето на минутниот бројач ве информира дека времето за готвење е завршено.

Функцијата на тајмерот за програмирање е да ја вклучи фурната која потоа е работи во временскиот период за кој е програмирана.

1, ФУНКЦИОНИРАЊЕ

Откако сте го поставиле терморегулаторот на саканата температура, завртете го копчето на тајмерот во насока на стрелката на часовникот, до саканото време на готвење (максимум 120 минути). Кога тајмерот е се врати на "0" минутниот бројач е зазвони, за да ве информира дека фурната автоматски е исклучи.

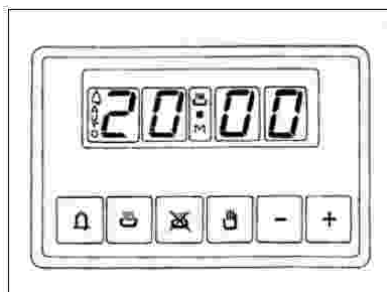
2, РАЧНО ПОДЕСУВАЊЕ

Ако времето на готвење е подолго од 2 часа и рачно ја работите фурната, копчето за тајмер треба да биде во позиција како на слика 3

Електронски програматор- слика 4

Електронскиот програматор е уред кој ги обединува следните функции:

- 24-часовен часовник со светлосен дисплеј
- тајмер (максимум 23 часа и 59 минути)
- Програма за автоматски почеток и крај на печењето
- Програма за полуавтоматско готвење(само почеток или само крај на печењето)



Слика 4



СРЕДНО СИЛЕН ВЕНТИЛАТОР И ДОЛЕН ГРЕАЧ

Терморегулаторот треба да се постави на посакуваната температура. Не се препорачува предходно загревање на фурната. Препорака на функцијата: за подгревање или за приготвување на многу бавни јадења.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ + ВЕНТИЛАТОР

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C кога вратата е затворена. Овој начин на готвење е комбинација на движење на топол воздух и вентилирање. Оваа функција е погодна за печење на леб, пица, лазања. Препорака за функцијата: фурната предходно да се загрее.



САМО ОСВЕТЛУВАЊЕ



САМО ДОЛЕН ГРЕАЧ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C. Препорака на функцијата: за подгревање или за приготвување на многу бавни јадења.



ГОРЕН ГРЕАЧ

Терморегулаторот треба да се постави на посакуваната температура од 50°C до 250°C. Препорака на функцијата: за лесно подгревање или за задржување на топлината на предходно приготвената храна.



ФУНКЦИЈА ПИЦА

Оваа функција е идеална за пица и јадења со зеленчук. При оваа функција истовремено работат: долниот грач, кружниот греач и вентилаторот.

Табела за готвење				
Видови на храна	темп. °C	Ниво на тавата*	Време на готвење во минути	
			препорачано	сопствено
Колач во смеса од натопена мешавина				
Ranettini (сладок италијански леб)	175	2	55-65	
Focaccia (италијански леб)	175	3	60-70	
Колач	175	3	60-70	
Погачи во смеса				
Основна погача	200	3	8-10	
Основна погача со rikota сирење	200	3	25-35	
Пита со овошје	200	3	25-35	
Пита во форма од лиснато тесто				
Основна пита	180	3	30-45	
Бел леб 1 кг	200	3	25-35	
Мали колачи- слатки				
Еклери	200	3	10-15	
Лиснато тесто	200	2	35-45	
Бисквити	200	3	15-20	
Лазања	225	2	40-50	
Месо (време на готвење на см. Дебелина)				
Бавно печење на месо(напр. Телешко печење)	200	2	120-150	
Брзо печење на месо(напр. Говедско месо)	200	2	60-90	
Роловано месо	200	2	30-40	
Птици				
Патка 1,5кг	200	2	120-180	
Гуска 3 кг	200	2	150-210	
Печено пиле	200	2	60-90	
Мисирка 5кг	175	2	240	
Дивеч				
Зајак	200	2	60-90	
Бут од срна	200	2	90-50	
Бут од елен	200	2	90-80	
Зеленчук				
Печени компири	200	2	30-40	
Пудинг од зеленчук	200	2	40-50	
Риба				
Пастрмка	200	2	40-50	
Ципал	200	2	40-50	
Пица	200	2	10-20	

Грил				
Свински котлети		4	8-12	
Колбаси		4	10-12	
Пиле на грил		2	25-32	
Печено телешко на грил осовината			50-60	
Печено пилешко на грил осовината			60-70	
* Бројот на нивото се однесува за состојбата од најниското ниво (без дното)				
ГОРЕНАВЕДЕНИТЕ ПОДАТОЦИ СЕ ПРИБЛИЖНИ, ЗАТОА ШТО ВИДОТ И ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕЊЕ СЕ РАЗЛИКУВААТ ВО ЗАВИСНОСТ ОД КОЛИЧИНАТА И КВАЛИТЕТОТ НА ХРАНАТА.				

Како да се користи грилот

Постсавете ја храната на металната решетка, или во тавата ако се мали парчињата. Решетката треба да се постави на најгорната возможна водилка за решетки, а тавата за собирање мрсотија на подолните водилки. Затворете ја вратата и стартувајте ги следните функции:

А. Статична фурна: поставете ја на позицијата

Б. Фурна со вентилатор: поставете ја на позицијата

В. Мултифункционална фурна со вентилатор: поставете ја на позицијата

Г. Мултифункционална фурна: поставете ја на позицијата

За секој вид на храна (риба,пиле) потребно е во текот на печењето храната да се заврти од двете страни, за што подобро приготвување.

Совети за готвење на грил:

Тенки парчиња месо	6	4
Парчиња месо со средна дебелина	8	5
Исчистени тенки парчиња риба	10	8
Риба (пастрмка, сом)	15	12
Колбаси	12	10
Тостерки, парчиња леб	5	2