

# Eurolux

Your Style...Your Life



- **FFA5M1 X**
- **FFA5E1 XS**
- **FFA9M1XS**
- **FFA9E1 XS**
- **FFA9E2 XS**
- **FFA9E3 XS**

**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

**CS** UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**MK** УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

**МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА**


**MULTIFUNKCIONALE FURNE**

**МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА**

Уважаеми Клиенти,

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

Този уред е маркиран съгласно европейските директиви 2002/96/ЕС за отпадъци на електрически и електронни уреди (WEEE). С осигуряване на правилното унищожаване на продукта, Вие ще помогнете за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето на човека, които могат да бъдат причинени от неправилното унищожаване на този продукт.

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.

За по подробна информация относно обработка, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с Вашия местен офис в града, с Вашия сервиз за унищожаване на домакински отпадъци или с магазина, откъдето сте закупили продукта.

#### Технически данни:

Този уред отговаря на стандарта относно потискане на смущенията при радио приемане.

#### Напрежение

230V a.c. 50 Hz / 220V a.c. 60 Hz

**Брутен обем:** 59 литра

**Нетен обем:** 54 литра

#### Вътрешни размери :

Височина: 340 мм.

Дължина: 440 мм.

Дълбочина: 390 мм.

#### Напрежение на нагревателните елементи:

#### Мултифункционална фурна FFA 5E1 XS, FFA 5M1 S:

- долен нагревателен елемент: 1,3 kW

- горен нагревателен елемент: 0,9 kW

- грилов нагревателен елемент: 1,35 kW

- максимална входяща мощност на нагревателния елемент: 2,28 kW

#### Мултифункционална фурна с вентилатор FFA 9E1 XS, FFA 9M1 XS, FFA 9E2 XS, FFA 9E3 XS

- долен нагревателен елемент: 1,3 kW

- горен нагревателен елемент: 0,9 kW

- нагревател на вентилатора - кръгов: 2,3 kW

- грилов нагревателен елемент: 1,35 kW

- максимална входяща мощност на нагревателния елемент: 2,38 kW

## Инсталиране и вграждане

**ВАЖНО:** Уреда трябва да се инсталира правилно от квалифициран персонал, в съответствие с инструкциите на производителя.

Поддръжката и сервиза трябва да се извършват след прекъсване на електрическото захранване.

### **ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ:**

Уверете се, че електрическото захранване е същото каквото е посочено на табелката с характеристиките, която може да се открие в предната долна част на фурната.

Фурната трябва да се свърже откъм задната част с помощта на кабел с минимално сечение 1,5 мм с многополюсен ключ, в съответствие с действащите наредби, с минимален отвор на контактите 3 мм.

**Внимание:** този уред задължително трябва да бъде заземен.

Нашата фирма не поема отговорност за повреди в заземяването, което не е в съответствие с действащите норми.

### **Подготовка на фурната и предварителни действия преди употреба**

Преди да използвате фурната, внимателно почистете вътрешността с неабразивен почистващ препарат и хладка вода. Поставете решетката и тавичката на техните места. След като сте приключили това, загрейте фурната до максималната температура за приблизително около 20 минути, за да се отстранят остатъци от производството като смазки, масло или гума, които могат да причинят неприятна миризма по време на готвенето и след това проветрете стаята.

След като сте направили това, фурната е готова за първото готвене.

**ВАЖНО:** Всеки път когато искате да почистите фурната, уверете се, че сигналната лампа не свети и че фурната е изключена от електро-захранването.

### **Важни забележки при инсталиране:**

Фурната се вгражда в корпус на стандартен шкаф 600 мм., както е показано на фиг. 1. Монтажът може да бъде осъществен под работен плот или във висок шкаф при вертикално вграждане в колона.

Този уред трябва да бъде вграден от компетентен персонал, като се обърне особено внимание на вентилатора.

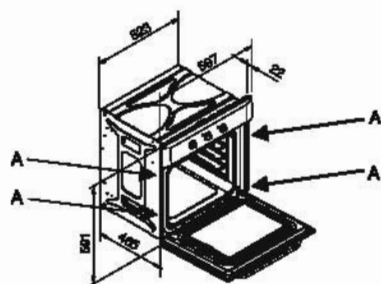
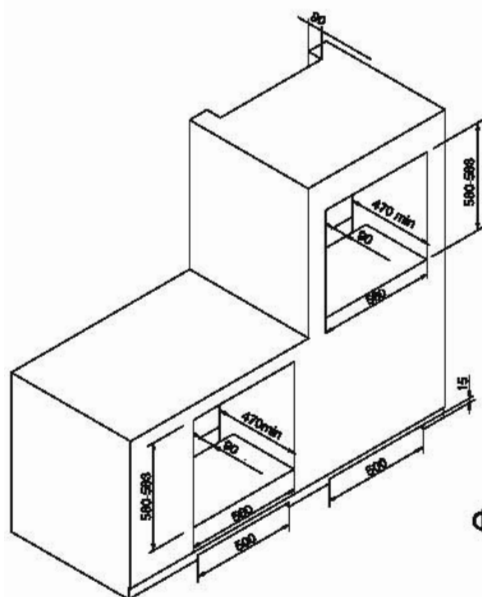
И в двата случая трябва да се осигури приток на въздух в съответствие с размерите показани на чертеж фиг. 1

Фурната се захваща към шкафа с помощта на 4-те винта „А“, които са на ъгъла на рамката на муфела на фурната.

Когато се поставя фурната в корпуса на шкафа, не използвайте вратата на фурната като лост за повдигане на фурната.

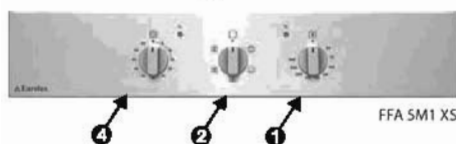
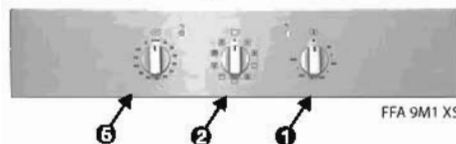
Не допускайте прекалено голям натиск върху вратата на фурната, когато е отворена.

**ВНИМАНИЕ: ВИНАГИ ПАЗЕТЕ ДЕЦАТА ДАЛЕЧ ОТ ФУРНАТА КОГАТО Е ГОРЕЩА.**



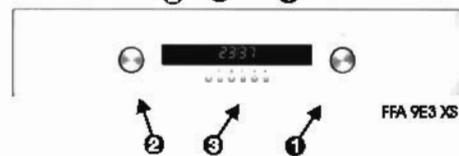
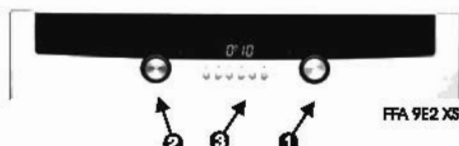
Фиг. 1

### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. Термостат
2. Бра̀е функция
3. Електронски програматор-таймер
4. Мануелни таймер 60 мин
5. Мануелни самолскиу̀ва̀еи програматор и таймер 120 мин

1. Терморегулатор.
2. Програматор за избор на функция.
3. Електронен програматор-таймер.
4. Прозвъняващ таймер до 60мин.
5. Изключващ аналогов програма-тор и таймер до 120мин.



**Избор на функции:****РАЗМРАЗЯВАНЕ**

Фурната и зелената лампа са включени по време на тази и на всички следващи функции. Вентилаторът е включен, но няма нагряване. Вратата на фурната трябва да бъде затворена. Препоръчителна употреба: главно за размразяване на замразени храни. Чрез тази система на размразяване времето за размразяване е намалено с една трета.

**ТРАДИЦИОННО ПЕЧЕНЕ**

Със завъртане на терморегулатора може да се избере желаната температура от 50°C до 250°C. Жълтата лампа ще изгасне, когато фурната достигне желаната температура. Препоръчва се фурната да се загрее предварително преди поставяне на храната. Подходяща за печене на хляб, торти и сладкиши.

**МУЛТИФУНКЦИЯ** - Работят вентилаторът и кръговият нагревател.



Фурната се загрева с кръгия нагревател разположен около вентилатора. Топлината се разпространява от вентилатора, за да има равномерна температура във фурната. Чрез настройка на терморегулатора може да се достигне желаната температура от 50°C до 250°C.

Не е необходимо предварително да се нагрява фурната, преди поставяне на храната. Подходяща функция за печене на няколко нива.

**ЦЕНТРАЛЕН ГРИЛ**

Със завъртане на терморегулатора може да се избере желаната температура от 50°C до 250°C, като се държи вратата затворена.

Препоръчителна употреба: за изпичане на малки количества храна на грил, тъй като се ползва само централната част на грила.

**ДВОЕН ГРИЛ**

Със завъртане на терморегулатора може да се избере желаната температура от 50°C до 250°C, като се държи вратата полу-отворена или затворена. Във вторият случай не е необходим дефлектора за грила.

Препоръчителна употреба: за изпичане на по-големи количества храна на грил.

**ТУРБО ГРИЛ**

Терморегулатора трябва да бъде настроено на желаната температура между 50°C до 250°C. Вентилаторът и грилът позволяват бързо и равномерно готвене. Функция подходяща за печене на месо и месни продукти. Препоръчва се фурната да се загрее предварително за няколко минути.



### **ВЕНТИЛАТОР С ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ**

Терморегулатора трябва да бъде настроен на желаната температура. Препоръчителна употреба: за подгряване или много бавно приготвяне на храната. Подходяща за печене на риба със зеленчуци. Не се препоръчва фурната да се загрява предварително.



### **ВЕНТИЛИРАНО ПЕЧЕНЕ**

Със завъртане на терморегулатора може да бъде избрана желаната температура между 50°C до 250°C, като вратата се държи затворена, естествената обмяна на въздуха и вентилирането. Подходящо за всякакви ястия, месо, риба или сладки. Позволява едновременното готвене на различни видове храни без да се смесват вкусовете или ароматите им.

Препоръчва се фурната да се загрее предварително.



### **ОСВЕТЛЕНИЕ**



### **ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ**

Изберете желаната температура от 50°C до 250°C.

Подходяща за много бавно готвене и подгряване на храната. Особено подходяща функция за приготвяне на кейкове, където е необходима повече топлина отдолу, отколкото отгоре.



### **ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ**

Изберете чрез терморегулатора желаната температура от 50°C до 250°C.

За запазване на готовата храна топла или за леко подгряване. Подходяща функция за суфлета и зеленчукови ястия.



### **ФУНКЦИЯ ПИЦА**

Този вид готвене е идеално за пица и зеленчукови ястия.

При тази функция работят едновременно долният нагревател, кръговият нагревателен елемент и вентилаторът.


Таблица за готвене				
Вид на храната	Темп. °C	Ниво на тавата*	Време за готвене в минути	
			Препоръ- чително	Лично
<b>Кекс във форма с разбита смес</b>				
Панетоне или фокачия	175	2	55-65	
Фокачия	175	3	60-70	
Кекс	175	3	60-70	
<b>Пай във форма</b>				
Пай обикновен	200	3	8-10	
Пай със сирене рикота	200	3	25-35	
Пай с плодове	200	3	25-35	
<b>Кекс във форма от тесто с набухватели</b>				
Пай обикновен	180	3	30-45	
Бял хляб 1 кг.	200	3	25-35	
<b>Малки сладкиши</b>				
Еклери	200	3	10-15	
Сладки от многолистно тесто	200	2	35-45	
Бисквити	200	3	15-20	
Лазаня	225	2	40-50	
<b>Месо (време за готвене за см. дебелина)</b>				
Бавно печене на месо(напр. телешко печено)	200	2	120-150	
Бързо печене на месо(напр. говеждо печено)	200	2	60-90	
Руло Стефани	200	2	30-40	
<b>Птици</b>				
Патица 1,5кг.	200	2	120-180	
Гъска 3 кг.	200	2	150-210	
Печено пиле	200	2	60-90	
Пуйка 5 кг.	175	2	Около 240	
<b>Дивеч</b>				
Заек	200	2	60-90	
Бут от сърна	200	2	90-150	
Бут от елен	175	2	90-180	
<b>Зеленчуци</b>				
Печени картофи	220	2	30-40	
Зеленчуков пудинг	200	2	40-50	
<b>Риба</b>				
Пъстърва	200	2	40-50	
Кефал	200	2	40-50	
Пица	240	3	10-20	
<b>Грил</b>				




Свински комлети		4	8-12	
Наденички		4	10-12	
Пиле на грил		2	25-35	
Печено телешко на шиш (500гр.)			50-60	
Пиле на шиш			60-70	
*Цифрата за нивото се отнася за положение от най-ниското ниво (без дъното, тъй като не може да се вкара тавичка за капане на мазнината)				
ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ДАННИ СА ПРИБЛИЗИТЕЛНИ, ЗАЩОТО ВИДА И ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ СЕ РАЗЛИЧАВАТ В ЗАВИСИМОСТ ОТ КОЛИЧЕСТВОТО И КАЧЕСТВОТО НА ХРАНАТА.				

### Как да се използва грила

Поставяте храната на металната решетка или в тавичка, ако са малки парчета. Решетката трябва да се постави на възможно най-горните водачи на решетките, а тавичката за събиране на мазнината на по-долните водачи. Затворете вратата и стартирайте функцията както следва:

А. Мултифункционална фурна с вентилатор: настройте на позиция 

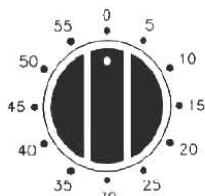
Б. Мултифункционална фурна: настройте на позиция, 

Всеки вид храна (риба, птици) трябва да се обръща, за да се позволи изпичането и от двете страни.

По-долу са дадени няколко съвета за готвене:

Ястия за печене на грил	Време за готвене в минути	
	Горна част	Долна част
Тънки парчета месо	6	4
Парчета месо със средна дебелина	8	5
Тънки парчета риба почистена от люспите	10	8
Риба (например пъстърва, съомга)	15	12
Наденички	12	10
Тостер, печени филийки	5	2

## Програмиране на фурната с механичен прозвъняващ 60 мин. таймер (фиг.2)

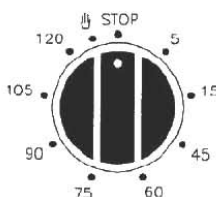


Фиг. 2

Копчето за регулиране (фиг.2) трябва да се завърти по посока на часовниковата стрелка, докато стигне положение на 60 минути, а след това да се завърти в посока обратна на часовниковата стрелка до желаното време.

Фурната няма да се изключи автоматично. Звъненето на минутният брояч ще информира, че времето за готвене е приключило.

## Програмиране на фурната с аналогов изключващ 120 мин. таймер (фиг.3)



Фиг. 3

### 1.Работа:

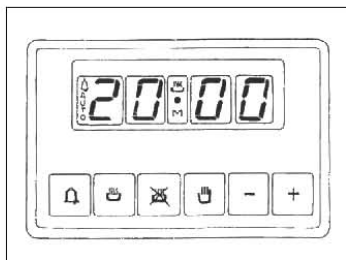
След като сте настроили копчето на желаната температура, завъртете врътката на таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време за готвене (максимум 120 минути).

Когато таймерът се върне на положение „0“, минутният брояч ще звъне, за да информира, че фурната автоматично ще се изключи.

### 2. Ръчно положение:

Ако времето за готвене е по-дълго от 2 часа или ако искате да използвате фурната ръчно, за да изключите фурната когато пожелаете, завъртете копчето на положение (фиг. 3).

## Електронен програматор (фиг. 4)



Фиг. 4

Електронният програматор е устройство, което обединява заедно следните функции:

- 24 часов часовник със светещ дисплей
- Таймер (до 23 часа и 59 минути)
- Програма за автоматичен старт и край на готвене
- Програма за полу-автоматично готвене (задаване на продължителност на печене или задаване на час за край (изключване на фурната) на печене.

## Описание на бутоните



ТАЙМЕР



ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ



КРАЙ НА ГОТВЕНЕ



РЪЧЕН РЕЖИМ



НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО - УВЕЛИЧАВАНЕ



НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО - НАМАЛЯВАНЕ

## Описание на светещите символи

«АУТО» - мигащ програматорът е в автоматичен режим, но не е програмиран.

«АУТО» - непрекъснато светещ програматорът е в автоматичен режим, със зададена програма.



протича готвене в автоматичен режим



работи таймерът





и «АУТО» (и двете мигат) - грешка при програмиране.

няма светещ символ освен цифрите на часовника - програматора е на ръчен режим



## Цифров часовник

Цифрите на часовника показват часовете (0-24) и минутите.

При включване на фурната или при прекъсване на електрическото захранване, на контролния панел ще мигат три нули.

За да се настрои часа е необходимо да се натиснат едновременно бутоните  и  след това се натиснат бутоните „+“ и „-“, докато настроите точния час. Скоростта на настройка зависи от продължителността на бутоните „+“ и „-“.

## Ръчен режим на готвене без използване на програматора

За да използвате фурната на ръчен режим, тоест без помощния програматор, е необходимо да се прекрати мигането на символа «AUTO» с натискане на бутона . Ако непрекъснато проблясва «AUTO» (това означава, че програмата за готвене е все още запаметена) е необходимо да се откаже въведената програма за готвене с натискане на бутона  и да се настрои часовника на нула с натискане на бутона.

## Автоматично готвене (начало и край)

1.) Настройте продължителността на времето на готвене с натискане на бутона

 С бутони „+“ и „-“, задайте времето за печене (примерно 55 мин.)


2.) Настройте края на времето на готвене с натискане на бутона 


С бутони „+“ и „-“, въведете часа за край на печене (примерно 14.00)

3.) Настройте температурата и програмата на готвене, като използвате врътката на терморелето и копчето за избор на програма.

След тази настройка ще замига символът «AUTO», което означава че фурната е вече програмирана.

Пример: Часът в настоящия момент е 13.05. Готвенето трябва да продължи 55 минути и да приключи в 14.00 часа.

Натиснете  и чрез бутони „+“ и „-“, настройте времето за печене. На дисплея трябва да се появи 0.55 (55 минути)

- Натиснете  и чрез бутони „+“ и „-“, настройте часът в който да се изключи фурната (14.00). На дисплея трябва да се появи 14.00 (14.00 часа)

- Настройте температурата и програмата на готвене, като използвате врътката на терморелето и копчето за избор на програма.

След като сте приключили настройката, на панела ще се появи часът и символът «AUTO» свети непрекъснато. Това означава, че програмата за готвене е запаметена.

В 13.15 часа (14.00 без 55 минути) фурната ще се включи автоматично.



По време на готвенето светят индикаторите  и «AUTO».

В 14.00 часа фурната ще се изключи автоматично. Чува се звуков сигнал, докато не се прекъсне чрез натискане на бутона 

## Полуавтоматично готвене.



### А. Настройване продължителността на времето за печене

### Б. Настройване час за край (изключване на фурната) на печене


А.) Настройте продължителността на времето за готвене с натискане на бутона . Чрез бутони „+“ и „-“, задайте времето за печене, което се индикира на дисплея на фурната. Фурната веднага ще се включи. Изберете функция за готвене и температура на готвене, чрез програматора на функциите и терморегулатора. Символите «АУТО» и  ще светнат.

След като изтече настроеното време на печене, фурната ще се изключи и ще се чува звуков сигнал, докато не се спре, както е описано по-горе.


С повторното натискане на бутон във всеки един момент, Вие можете да видите зададеното от Вас време за печене и да го промените чрез бутони „+“ и „-“.

Б.) Въведете часът за край (изключване на фурната) на печенето с натискане на бутона . Чрез бутони „+“ и „-“, задайте часът на изключване на фурната, който се индикира на дисплея на фурната. Изберете функция за готвене и температура на готвене, чрез програматора на функциите и терморегулатора. Фурната веднага ще се включи. Символите «АУТО» и  ще светнат.

Фурната ще се изключи в зададения час и ще се чува звуков сигнал, докато не се спре, както е описано по-горе.


С повторното натискане на бутон  във всеки един момент, Вие можете да видите зададеното от Вас време за печене и да го промените чрез бутони „+“ и „-“.


Програмата за готвене може да се откаже във всеки момент с натискане на бутона


 Фурната преминава в ръчен режим на работа.



## Таймер - прозвъняващо устройство

Програматорът на таймера се състои само от прозвъняващо устройство, което може да се настрои за максимален период от 23 часа и 59 минути.

За да се настрои таймера, натиснете бутона  и в същото време натиснете „+“ или „-“, докато прочетете на дисплея желаното време.

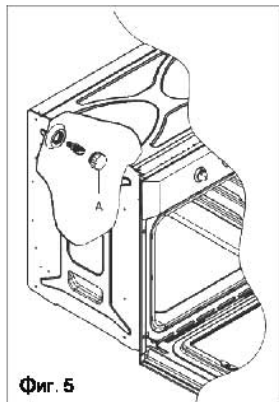
След настройката, ще се появи часът и символът .

Веднага ще започне обратно отброяване, което може да се види на дисплея във всеки момент само с натискане на бутона .

В края на настроеното време символът  ще се изключи и прозвъняващото устройство ще зазвъни, докато се спре с натискане на бутона .

**ВНИМАНИЕ!** Прекъсването на електрическото захранване нулира часовника и изтрива зададените програми. След прекъсване на захранването на панела ще мигат три нули и готвенето може да се програмира отново.

## Смяна на лампата за осветление на фурната **фиг. 5**



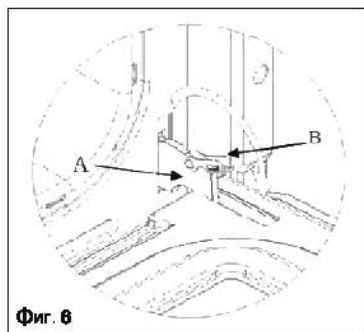
Фиг. 5

Фурната е оборудвана с лампа със следните характеристики:  
25W /фасунга E-14 /Т 300 сС

**ВНИМАНИЕ:** изключете уреда от електрическото захранване.

Ако е необходимо да се смени лампата, трябва да се извади защитния капак «А» със завъртане по посока обратна на часовниковата стрелка. След като лампата се смени, поставете отново защитния капак «А». (Фиг. 5)

## Изваждане на вратата на фурната **(фиг. 6)**



Фиг. 6

С цел почистване и по-лесен достъп до вътрешността на фурната, вратата лесно може да се извади.

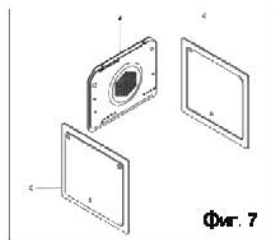
За улесняване на почистването на фурната, вратата може да се извади от пантите по следния начин:

Пантите са снабдени с 2 подвижни заключващи елемента В.

Когато се отвори елемент В, пантата се освобождава от свързката си. След като се направи това, вратата трябва да се повдигне и да се извади, като се плъзга навън.

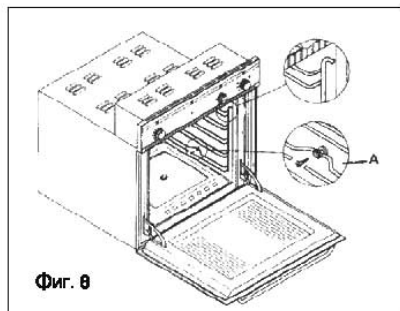
Когато извършвате тези действия, хванете вратата от страни, близо до пантите. За да поставите отново вратата, първо вкарайте пантите в техните отвори. Преди да затворите вратата, не забравяйте да затворите (заключите) елементите В.

## Инсталиране на самопочистващите панели /опция **(фиг. 7)**



Фиг. 7

- 1) Инсталирайте стената (А) с четирите самонарезни винта.
- 2) Поставете стените (С) върху страничните стени на фурната и стегнете отново водачите, които са били извадени преди това.
- 3) Поставете аксесоарите във фурната.



Фиг. 8

Уредът може да бъде оборудван със странични водачи, които трябва да се инсталират на стените на фурната. Плъзнете решетките и тавичките на фурната върху страничните водачи. Страничните водачи могат да се извадят с лек натиск надолу върху частта А.

### Почистване и поддръжка.

**Важно:** Почистването на уреда се извършва след като е изключено електрическото захранване.

**Как да почистим фурната:** Почистването на фурна, която е без самопочистващи панели трябва да се извършва след готвене, докато фурната е все още топла (но не гореща), така че остатъците от храна върху повърхността на фурната да могат лесно да се отстранят. Извадете страничните решетки, издърпайте предната им част и ги откачете. Избършете вътрешността на фурната, като използвате кърпа навлажнена в разтвор на амониев препарат. Изплакнете и подсушете фурната.

В случай на упорити петна оставете напоена в амоняк кърпа на дъното на фурната за няколко часа със затворена врата. След това измийте с топла вода и течен почистващ препарат.

Внимателно изплакнете и подсушете. За външните части използвайте суха кърпа и сапунена вода, изплакнете и подсушете внимателно.

Не използвайте абразивни, избелващи или груби почистващи препарати.

**Производителят не поема отговорност за повреди от предмети и хора, които са причинени от неправилно инсталиране на уреда.**

**В следствие на нашата политика за непрекъснато усъвършенстване, запазваме правото да регулираме и изменяме нашия продукт без предварително предупреждение.**

**LEKS GROUP****BG**

**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.: 082/820 895, пл. Хан Кубрат 5, **Плевен:** тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,  
**Велико Търново:** тел.: 062/603 883, бул. България 26, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,  
**Видин:** тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

**BEOLEKS****CS**

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

**SKOLEKS****MK**

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