

**Eurolux**

Your Style...Your Life

## МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА

FFB 4ST S

FFB 5M S

FFA 5M1 S

FFA 9M1 XS

FFA 9M5 XS

FFA 5E1 XS

FFA 5E5 XS

FFA 9E1 XS

FFA 9E2 XS

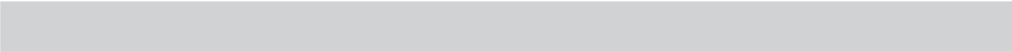
FFA 9E3 XS

FFA 9E5 XS

FFA PB9E5 XS

FFA PB 6004 XW/BL

**МК** УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА



Почитувани Клиенти

Ви благодариме што го одбравте микробранова печка Eurolux, еден престижен бренд, синоним за квалитет и сигурност. Се надеваме дека ќе одговори на вашите потреби. Доколку внимателно ги следите препораките од упатството, вашиот аспиратор ќе остане ефикасен. Не се двоумете да ни се обратите. Ние сме веднаш до вас за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот **Eurolux**.

Ве молиме за правилна употреба на апаратот и внимателно прочитајте ги инструкциите за употреба предложени во ова упатство.

#### **Технички карактеристики**

**Зафатнина:** 54 л

#### **Надворешни димензии :**

Висина : 591 мм

Ширина: 597 мм

Длабочина: 547 мм

#### **Напојување**

220-230V ~ 50/60 Hz

#### **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.

#### **Декларација CE**

**Овој апарат соодветствува со следните Европски директиви:**

93/68 – Основни распределби

2006/95/CE – Ниско волтажна директива

89/336/CEE – Електромагнетна сместивост

CE Наредба №1935/2004 – апаратот е подготвен за контакт со прехранбени производи

## **Инструкции за корисникот**

Овој прирачник е неразделен дел од апаратот.

Неопходно е да се применува кроз целиот период на употреба на апаратот и да се прочитаат внимателно информациите за негова употреба, одржување, чистење и манипулирање.

Пред да превземете било какви дејствија, исклучете ја фурната од електричното напојување.

**Внимание:** Заземјувањето е задолжително според закон.

За време на работа на фурната, држете ги децата подалеку од истата.

За време на работа на фурната истата остава топлина.

Не ги мокрете грејните елементи кои се наоѓаат внатре во фурната.

Не користете апарати на пареа за чистење на фурната.

Не користете апарати за затоплување.

Производителот не сноси одговорност, доколку не се земени предвид мерките за претпазливост.

Производителот не сноси одговорност за штета која е предизвикана од луѓе или сопственост поради лошо или никакво одржување на апаратот.

Производителот ги задржува правата да прави промени на апаратот без предвремени известувања, за кои смета дека се полезни или неопходни.

Амбалажните материјали /картон, стиропор/ мажат да бидат опасни за децата / ризик од задушување/. Амбалажните материјали треба да се надвор од дофат на децата.

Апаратот е проектиран за употреба од страна на возрасни корисници, кои се запознати со овие инструкции.

Децата не можат да го разберат ризикот кој што постои од употреба на апаратот.

Ве молиме да не ги оставате да си играат со апаратот.

За време на готвењето се генерира топлина, вратата на апаратот може да стане многу топла доколку е од стакло. Постои ризик од изгореници, држете ги децата подалеку од апаратот.

Физичкото уништување треба да биде под надзор.

Не правете никакви модификации, поправки или ремонти во внатрешноста, како и на надворешниот дел на фурната.

Поправки треба да бидат извршени од страна на квалификуван персонал.

Неправилните ремонти можат да предизвикаат сериозни оштетувања на апаратот.

Апаратите кои се ремонтирани во техничките центри треба да поминат преку рутински тестови, а исто така се прави и специјален тест за заземјување.

**ОВОЈ ПРОИЗВОД Е ПРОЕКТИРАН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.**

**ПРОИЗВОДИТЕЛОТ НЕ ПРЕВЗЕМА ОДГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДИ КОИ СЕ ПРЕДИЗВИКАНИ ОД НЕПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЈА ИЛИ УПОТРЕБА.**

**ВНИМАНИЕ: ВО СЛУЧАЈ НА РАЗДЕЛУВАЊЕ НА ДЕЛОВИ, ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ, ВЕ МОЛИМЕ ДА КОРИСТИТЕ ЗАШТИТНИ СРЕДСТВА /РАКАВИЦИ И ДР./**

Во случај на повреда за време на работа или ремонт, ве молиме да го повикате сервисниот центар.

Доколку фурната покажува видливи сигнали на повреда, не ја користете.  
Исклучете ја од електричното напојување и контактирајте со сервисниот центар.  
Фурната треба веднаш да се исклучи доколку е констатирана повреда.  
Проверете го напојниот кабел случајно да не е потфатен од некој дел на фурната, може да доведе до повреда на електричната инсталација.  
Доколку кабелот е повреден, истиот треба да биде заменет во сервисниот центар, за да се избегне создавање на опасни ситуации.  
Пред да ја затворите вратата на фурната проверете случајно да не има останато некој предмет или домашни миленичиња.  
Не оставајте чувствителни на топлина или лесно запаливи материјали на фурната како на пр. спрејови и др.

Фурната остава топлина по нејзината употреба.  
Фурната остава топлина за подолго време по нејзината употреба. Почекајте да се олади пред да извршите чистење на фурната.  
Кога ја отворате вратата на фурната може да излезе параа и водени капки.  
Затоппените масти или масла можат лесно да се запалат.  
Никогаш не користете вода за гасење на запаленото масло /постои ризик од експлозија/.  
Изгасете го пожарот со мокри крпи.  
Деловите на фурната многу се загреваат.  
Користете кујнски ракавици или држачи за садови.  
Кога ја чистите фурната, внимавајте да не ги повредите прстите од држачите на вратата.  
Посебно внимание посветете на децата кога се во близина на апаратот.  
Оставајте ја вратата целосно отворена кога има потреба за тоа.  
Доколку вратата е отворена, постои можност за повреда на прстите.  
Не седете и не се потпирајте на вратата, исто така не ја користете како работна површина.  
Комплетната припрема на апаратот треба да биде извршена од квалификуван персонал.  
За припрема, преместување, инсталирање и чистење на апаратот користете безбедносна опрема /ракавици и др./.  
Подигањето и пренесувањето на апарат со тежина над 25 кг. треба да биде извршена од двајца, со цел да се избегне ризикот од повреди.

#### **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 нивното 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 миризма.

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

**ВАЖНО:** Секогаш кога ќе 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 стабдардите 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 аглите на рамката на вратата од фурната.

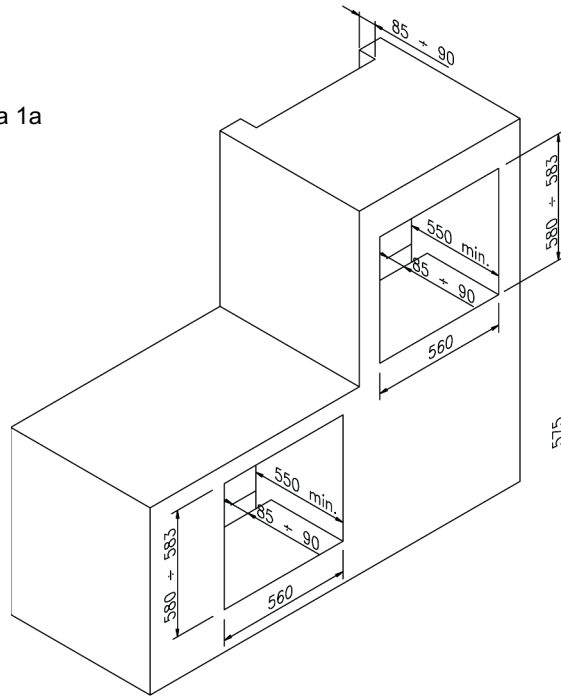
Кога ја внесувате фурната во отворот од корпусот не ја користете вратата како лост за подигање на фурната.

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

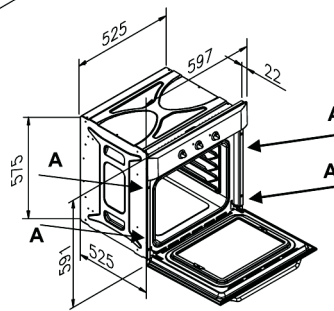
**ВНИМАНИЕ : СЕКОГАШ ВНИМАВАЈТЕ ДЕЦАТА ДА НЕ ЈА ДОПИРААТ ФУРНАТА КОГА ТАА Е ЗАГРЕАНА.**



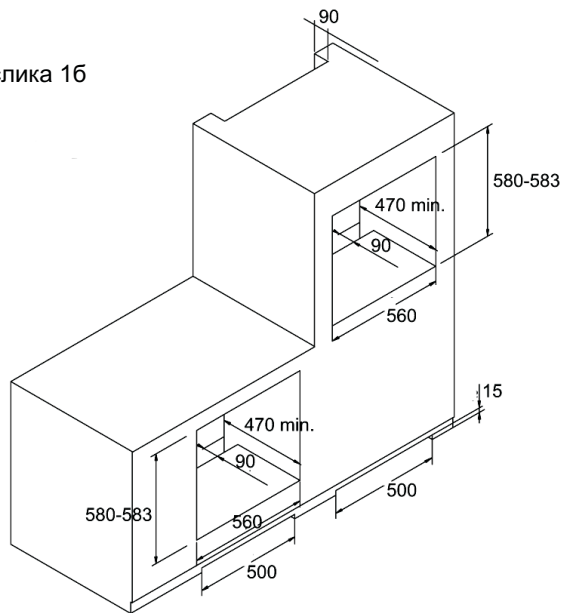
слика 1a



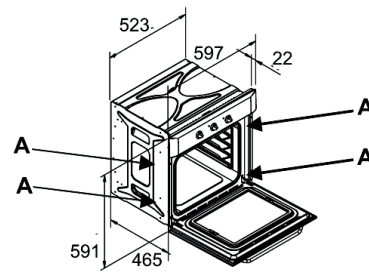
Скица на модул за мултифункционална фурна



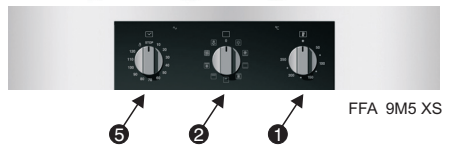
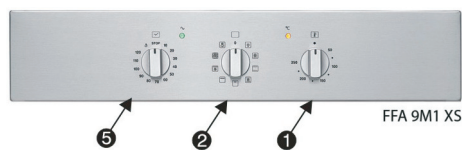
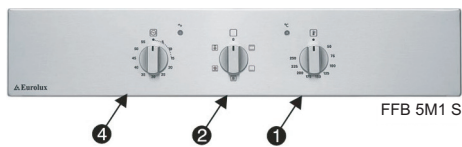
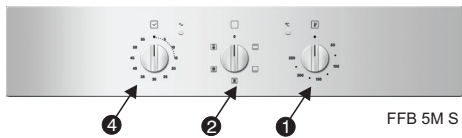
слика 16



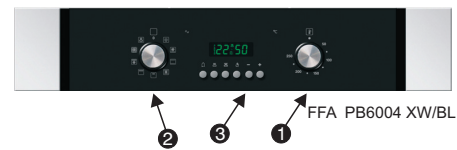
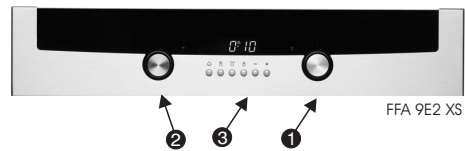
Скица на модул за статична фурна



## Контролна табла



1. Терморегулятор
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 РЕРНА

Со завртување на терморегулаторот можете да ја изберете посакуваната температура од 50°C до 250°C. Жолтата ламбичка ќе се изгасне кога фурната ќе 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.



### ТУРБИ ГРИЛ

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. Функција погодна за печење на месо и месни производи. Препорака за функцијата: неколку минути пред почетокот на готвењето фурната да се загрее.



### 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.



#### **ВЕНТИЛИРАНО ПЕЧЕЊЕ**

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.



#### **ОСВЕТЛУВАЊЕ**

Само осветлување



#### **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 греч, кружниот греч и вентилаторот.



#### **ФУНКЦИЈА ГРИЛ + РАЖЕН**

Поставете ја преку терморегулаторот посакуваната температура од 50 С до 250 С при затворена врата. Кога грилот работи, раженот автоматски се движи.



#### **ФУНКЦИЈА ТУРБО ГРИЛ + РАЖЕН**

Поставете ја преку терморегулаторот посакуваната температура од 50 С до 250 С при затворена врата. Кога грилот работи, раженот автоматски се движи.

Табела за готвење				
Видови на храна	Темп. °C	Ниво на тавата*	реме на готвење во минути	
			препорачано	сопствено
<b>Колач во смеса од натопена мешавина</b>				
Panettini (сладок италјански леб)	175	2	55-65	
Focaccia (италјански леб)	175	3	60-70	
Колач	175	3	60-70	
<b>Погачи во смеса</b>				
Основна погача	200	3	8-10	
Основна погача со rikota сирење	200	3	25-35	
Пита со овошје	200	3	25-35	
<b>Пита во форма од лиснато тесто</b>				
Основна пита	180	3	30-45	
Бел леб 1 кг	200	3	25-35	
<b>Мали колачи - слатки</b>				
Еклери	200	3	10-15	
Лиснато тесто	200	2	35-45	
Бисквити	200	3	15-20	
Лазања	225	2	40-50	
<b>Месо ( време на готвење на см. Дебелина)</b>				
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	

<b>Птици</b>				
Патка 1,5кг	200	2	120-180	
Гуска 3 кг	200	2	150-210	
Печено пиле	200	2	60-90	
Мисирка 5кг	175	2	Околу 240	
<b>Дивеч</b>				
Зајак	200	2	60-90	
Бут од срна	200	2	90-150	
Бут од елен	175	2	90-180	
<b>Зеленчук</b>				
Печени компири	220	2	30-40	
Пудинг од зеленчук	200	2	40-50	
<b>Риба</b>				
Пастрмка	200	2	40-50	
Ципал	200	2	40-50	
<b>Пица</b>	240	3	10-20	
<b>Грил</b>				
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 мрснотија на подолните водилки. Затворете ја вратата и стартувајте ги следните функции:

**ВНИМАНИЕ:** За време на работата на грилот, достапните делови се многу топли. Држете ги децата подалеку од фурната.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Не користете алуминиумска фолија за да ја покриете тавата за грил или за завиткување на храната за време на готвењето затоа што рефлектирањето на топлината може да го повреди греачот на грилот, а фолијата може да предизвика пожар.

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:

Јадења за печење на грил	Време за готвење во минути	
	Горен дел	Долен дел
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

### Како да го користите раженот ( доколку го има )

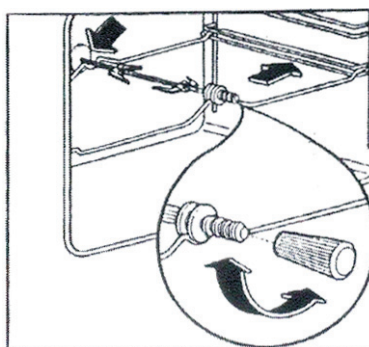
Има можност истовремено да се користат и раженот и грилот.

Месото треба да биде набодено на раженот и блокирано од двата затварачи.

После тоа правете како што следува:

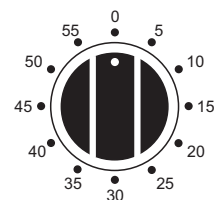
Поставете го врвот на раженот во отворот на моторот кој се наоѓа на горниот дел од задната страна на фурната. Завијте ја дршката во испакнатата страна на раженот. Извадете ја дршката. Поставете ја тавичката за собирање на мрснотиите на нај-долното ниво. Подредете го правецот на раженот за да може моторот да работи. При крај на готвењето, повлечете ја дршката на раженот и извадете го надвор од фурната.

слика 2



### Програмирање на фурната со механички 60 минутен тајмер-Слика 3

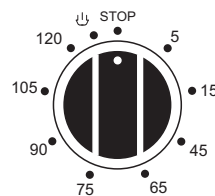
Копчето за регулирање (слика 3) треба да се заврти во насока на стрелката на часовникот, до позиција од 60 минути, а потоа да се врати во обратна насока од стрелката на часовникот до посакуваното време за готвешње. Фурната нема да се исклучи автоматски. Звонењето на минутниот бројач ве информира дека времето за готвење е завршено.



Фиг. 3

### Програмирање на фурната со 120 минутен тајмер и електрично самоисклучување – Слика 4

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




слика 4

#### 1. ФУНКЦИЈОНИРАЊЕ

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 ќе се врати на "0" минутниот бројач ќе зазвони, за да ве информира дека фурната автоматски ќе се исклучи.

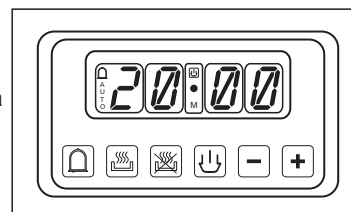
#### 2. РАЧНО ПОДЕСУВАЊЕ

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 4

### Електронски програматор-слика 5

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 5

### 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.

### Дигитален часовник


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


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

За да се подеси часовникот неопходно е истовремено да се претиснат  и  и ви 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 ќе завршите со подесувањето на дисплејот симболот «**AUTO**» ќе 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 ќе се појави на дисплејот си симболот «**AUTO**» ќе свети константно. Тоа значи дека програмот за печење е мемориран.

Во 13:15 часот (кога од 14:00 ќе се одземе 45 минути) рерната автоматски ќе се уклучи.

За време на печењето симболот  и симболот  ќе светат.

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

### **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 ќе се вклучи.



Симболите «**AUTO**» и  ќе засветат.

Кога подесеното време ќе истече , рерната ќе се исклучи и звонечкиот сигнал ќе 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 ќе се вклучи. Символите «**AUTO**» и  ќе светат. Во времето кое е подесено, фурната автоматски ќе се исклучи и ќе се чуе звучен сигнал кој ќе 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 видите посакуваното време.

После подесувањето, на дисплејот ќе 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 , ќе се исклучи и ќе 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 ќе трепкаат три нули и печењето може повторно да се програмира.

Исто така, можете да го подесите нивото на сигналот со притискање на симболот/копчето "-": сигналот може да биде регулиран на 3 различни нивоа. Операцијата може да се изврши после штелувањето на времето.

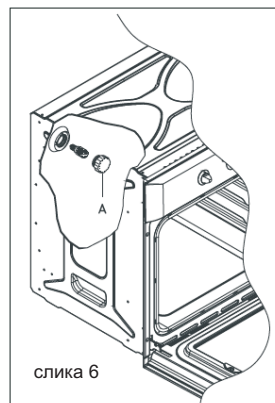
### Замена на ламбичката во фурната- слика 6

Фурната е опремен асо ламбичка со следните карактеристики:

- 25 W
- Фасонка E-14
- T 300°C

**ВНИМАНИЕ:** Исклучете го уредот од електричното напојување.

Доколку имате потреба да ја промените ламбичката , треба да го извадете заштитниот капак «А» со завртување во насока обратна од стрелката на часовникот. Откако ќе ја промените ламбичката , ставете го повторно заштитниот капак «А» (слика.6)



слика 6

### Демонтажа на вратата од фурната- слика 7

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

Демонтирањето е на следниот начин:

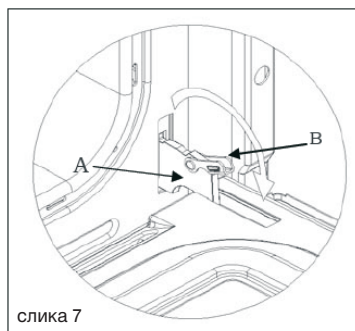
#### Шарки со подвижни зглобови/завртки

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

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

Откако ќе 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.



слика 7

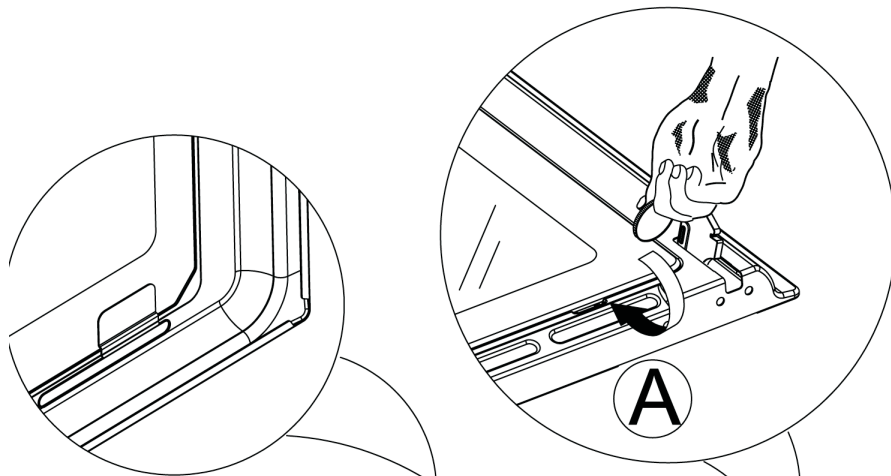
**Пред да ја затворите вратата не заборавајте да ги вратите подвижните зглобови/завртки В , кои ги зацврстуваат двете шарки.**

### Вадење на внатрешното стакло од вратата на фурната

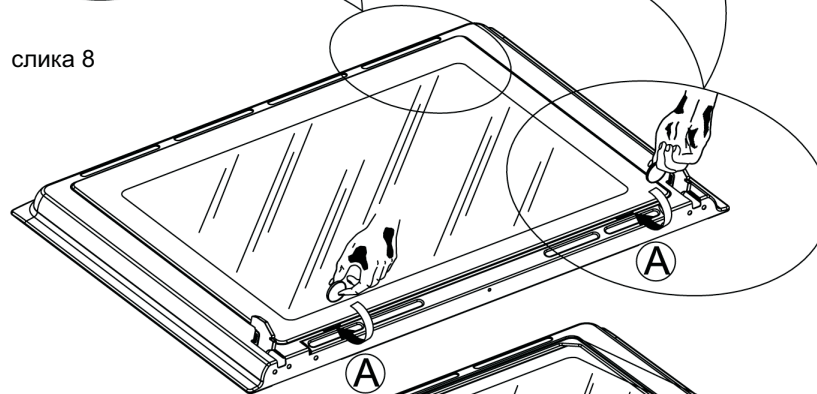
Не користете абразивни средства, истите можат да доведат до повреди. Запомнете, доколку површината на стаклото е оштетена може да доведе до сериозни проблеми.

За да го извадите внатрешното стакло користете железна пара како лост во двете вдлабнатини "А" до двата штрафа "В", за да се ослободат од техничките лежишта ( слика 8).

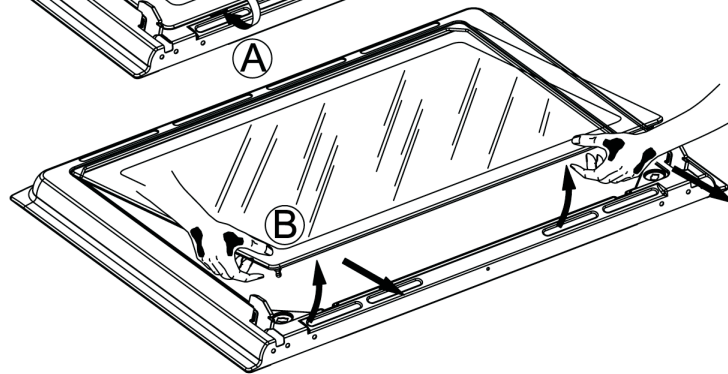
После тоа подигнете го стаклото, како што е покажано на слика 9 и извадете го од рамката. За да ја монтирате вратата повторно, повторете ги претходните две операции по обратен редослед. Поставете го стаклото обратно, така што ќе го поставите внатре во вратата и притиснете. Притиснете го стаклото се додека држачите влезат обратно во техничките првостепени позиции ( слика 9).



слика 8

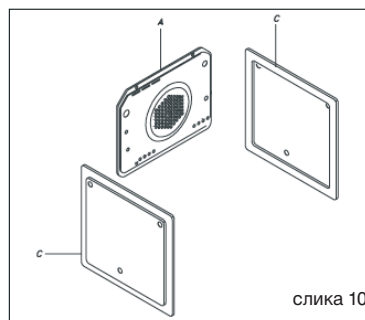


слика 9



### Монтирање на самочистачките плочи ( по избор) – слика 10

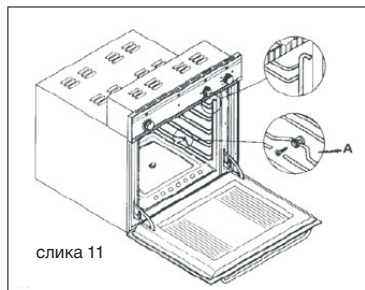
- 1). Прицврстете ја задната плоча (А) со помош на четирите завртки за лим.
- 2). Навалете ги страничните плочи (С) на страните од фурната и потоа повторно враттете ги водилките кои предходно сте ги извадиле.
- 3). Вратете ја дополнителната опрема од фурната.



слика 10

### Додатна опрема на фурната – слика 11

Уредот може да биде опремен со странични водилки, кои треба да се инсталираат на страните од фурната. Ставете ги решетките и тавчињата на страничните водилките така да влезат во фурната. Страничните водилки можат лесно да се извадат со притискање надолу на делот “А”.



слика 11

### ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

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

Почекајте апаратот да се олади пред да почнете со чистење.

Не користете абразивни, корозивни или средства за белење.

Не користете апарати на пареа за чистење на фурната.

Избришете ја внатрешноста на фурната со крпа навлажнета во амонијево средство. Исплакнете и избришете ја фурната.

Кога ја чистите долната страна на фурната, се препорачува прво да ја отстраните мрснотијата додека фурната сеуште е млака, но не и многу топла. Колку подолго чекате толку потешко ќе биде отстранувањето на мрснотиите.


За чистење на надворешните делови, користете насапунета вода и после тоа исплакнете и избришете внимателно.

Доколку е неопходно, внатрешното стакло на вратата може да биде извадено со отштрафување на двата странични фиксирачки гвинта. Проверете дали стаклото е добро исушено пред да го вратите. Пазете да не ги претегнете двата фиксирачки гвинтови при монтирање на стаклото.

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.

Следејќи ја нашата политика за непрекинато усовршување, го задржуваме неotuѓивото правото да го унапредуваме и модифицираме нашиот производ без претходно обавестување.

Овој уред е декларирани 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 електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

**SKOLEKS**

**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  
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65