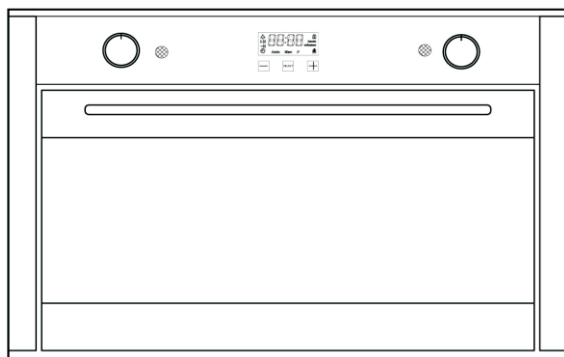


МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА



FEA 2952 XN

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 **Nardi**.

Содржина

Генерални предупредувања

Упатства за монтирање

Упатства за употреба

Упатства за печење

Чистење и одржување

Технички карактеристики

ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Почитуван клиенту,

Ви благодариме што сте го купиле овој производ. Овој уред е лесен за употреба; сепак прочитајте го прирачникот внимателно пред монтирање и користење на уредот. Ке ги најдете точните индикации за најдобро монтирање, употреба и одржување на производот.

- Многу важно: чувајте го прирачникот со апаратот во случај ако треба да го предадете на некој друг во иднина.
- Овој производ е наменет за печење и загревање на храна. Не користете го за друга намена.
- **Овој уред е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Мора да го користат совесни возрасни луѓе и да не се дозволуваат децата да играат со уредот. Предните достапни делови од фурната може да се прегреат при работата. Внимавајте на децата и на несамостојните лица кога работи уредот да не ја допрат топлината површина и да не се наоѓаат во близина кога уредот се користи.**
- **Не допирајте ги грејачите внатре во фурната**
- Производот мора да го монтира единствено компетентни и обучени лица кои ги познаваат правилата и одредбите кои се на сила.
- Пред одржување или чистење на фурната исклучете од електричната мрежа и почекајте да се излади.
- Корисникот не смее да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер.
- Никогаш не обложувајте ја фурната со алуминиумска фолија ниту за затворање на отворите, ниту за менување на размена на топлинската енергија, бидејќи ќе настане оштетување на емајлот.
- **ВАЖНО:** внимавајте на предната површина на фурната, при употреба станува жешка. Тргнете ги децата настрана.
- За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на уредот.

ЗАБЕЛЕШКИ ЗА МОНТИРАЊЕТО ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/зелена.

ПОВРЗУВАЊЕ НА НАПОЈНИОТ КАБЕЛ СО СТРУЈА

Поврзете го кабелот за напојување од фурната во приклучок кој е соодветен за напојувањето наведено на етикетата за карактеристиките за производот на производот. Во случај на директно поврзување со струјата (кабел без приклучок), потребно е да се стави соодветен повеќеполарен прекинувач пред апаратот, со минимум отвор меѓу контактите од 3 мм (жицата за заземјување не треба да е прекината од прекинувачот).

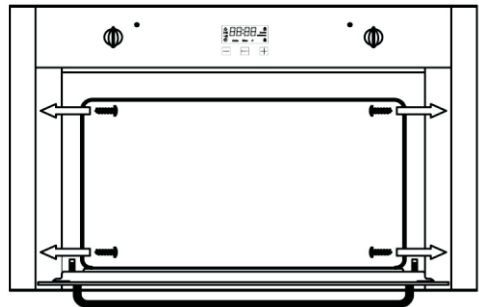
- дали електричниот бројач, сигурносниот вентил, напојувачката линија и штекерот се соодветни да го издржат максималното напојување кое се бара (видете ја етикетата за карактеристиките за производот).
- дали напојувачкиот систем е правилно заземјен, според важечките одредби.
- штекерот или повеќе-поларниот прекинувач може лесно да се дофатат по монтирањето на фурната
- откако сте поврзале со струјата, внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со делови кои се подложни на загревање.
- никогаш не користете адаптери, приклучоци за паралелно вклучување бидејќи можат да предизвикаат прегревавање или пожар.



Произведувачот не носи одговорност за директна или индиректна штета предизвикана на инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при монтирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби.

МЕСТЕЊЕ И СКЛОПУВАЊЕ

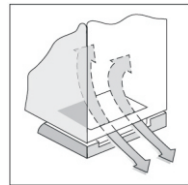
Ставете ја фурната во отворот на мебелот, наместете ја на основата и турнете до крајот страничните носачи. За димензиите на фурната видете ги техничките податоци за мебелот.



Отворете ја вратата и фиксирајте ја фурната со четири навртки за дрво кои ќе ги навртите во дупките на страничните носачи на фурната.

Страните и основата каде треба да се инсталира рерната треба да бидат обработени како што е прикажано на сликата за да се овозможи слободно влегување на воздухот и слободно кружење на воздухот околу рерната, за да работи добро и да се избегнат оштетувања на мебелот.

Внимавајте фурната да фиксирате на сосема цврст начин, како што е покажано, и да ги изолирате електричните елементи за да се одбегне можен контакт со металните делови.



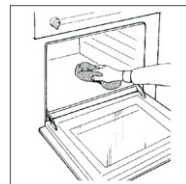
Понатаму, спојката која ги поврзува свитканите делови на мебелот треба да издржи температура не пониска од 90 °C за да не

настанат деформации и одлепување на водата. Ако ставите решетка со електрична плоча, електричното поврзување на решетката и на фурната треба посебно да го спроведете поради електрични причини и да се олесни предното отворање на фурната.

Откако ќе го спроведете електричното поврзување, вклучете ја фурната на напонско напојување единствено откако ќе ја инсталирате.

Пред да ја користите фурната, Ви предлагаме:

- да ја отстраните специјалната обвивка која ја покрива стаклената врата на фурната
- загрејте ја фурната празна на максимална температура 45 минути (да се отстраните непријатните мириси и чадот настанат при изработувањето и при термалната изолација.)
- внимателно исчистете ја фурната со сапунаста вода и исплакнете.



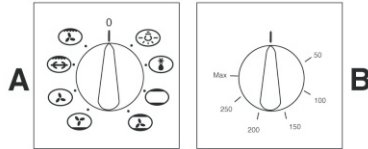
ВАЖНО: кога работи фурната, предниот дел се загрева. Внимавајте децата да не се во близина на фурната.

Овој апарат е во согласност со следните Директиви

- 2006/95/EC (ниско напонска опрема)
- 2004/108/EC (електромагнетна компатибилност)
- 89/109/EC (компоненти кои доаѓаат во контакт со храна)
- 2002/96/EC (WEEE).
- 2005/32/CE (EuP).

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

Селекторот А и термостатот В се користат да одберете различни функции на фурната и да ја одберете температурата која одговара за печење на храната. Додека работи фурната, светилката останува да свети.



- Светилката на фурната е вклучена кога не се вклучени грејачите. (електричен отпор).



ОДМРЗНУВАЊЕ

Моторниот вентилатор работи; со ладниот воздух внатре во фурната, се овозможува брзо одмрзнување на замрзнатите продукти. Не работат грејачите.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејачи работат; температурата се прилагодува од 50°C до MAX на термостатот.



КОНВЕКЦИОНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејачи и моторниот вентилатор работат; температурата се прилагодува од 50°C до MAX на термостатот.



Долниот грејач и вентилаторот работат; температурата се прилагодува од 50°C до MAX на термостатот.



Задниот грејач и вентилаторот работат; температурата се прилагодува од 50°C до MAX на термостатот.



РЕШЕТКА ЗА СКАРА

Решетката и моторот за ражен работат; вклучете го термостатот на 250°C.

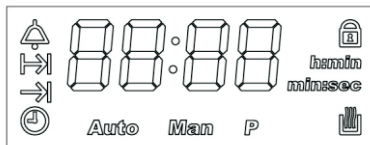


Решетката и моторниот вентилатор работат; вклучете го термостатот на 250°C

Вратата на фурната мора да биде затворена за сите начини на печење

РАБОТА НА КОМПОНЕНТИТЕ

Електронски програмер



Прилагодување на тековното време

Кога ќе се поврзе во струја, "12:00" и симболот I (treпка) на дисплејот. Со допир на контролните копчиња (+, - or SELECT), појавува симболот MAN и може да се прилагоди времето, со притискање на - или + копчињата за 5 секунди.

Времето може да се прилагоди така што последователно се притискање SELECT копчето се додека (treпка) симболот не трепка и потоа постапете како што е опишано погоре.

Општи забелешки

- Прилагодување на тековното време додека е активна автоматската програма ќе ја прекине програмата.
- Јачината на зуењето може да се прилагоди со контролното копче SELECT се додека не се појави нивото (L1, L2 or L3) и тогаш притиснете + или -.
- Ако не е исклучено, зуењето автоматски се исклучува по 7 минути.
- 23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање
- Сите програмирања се исклучуваат кога има прекин на напојувањето односно кога ќе нема струја. Кога повторно ќе се

воспостави електрично напојување дисплејот трепка и покажува 12.00. Да го активирате програмирањето, прилагодете го тековното време и програмата повторно.

Своно на одбројувачот

Да го користите како едноставно своно, допрете го SELECT контролното копче се додека (treпка) не почне да трепка симболот, прилагодете го потребното време, притиснете + или -, по околу 5 секунди (treпка) симболот престанува да трепка и времето за старт се намалува. Да го измените времето или исклучите, притиснете + или -.

Кога ќе измине времето, допрете било кое од сензорните копчиња да го деактивирате сигналот на зуење.

Максималното време кое може да се прилагоди е 99 минути.

Програмирање прекин на печењето

Да го програмираете почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Ставете го јадењето во фурната и одберете ја функцијата за потребното печење и одберете ја температурата на копчето за бирање функции и на термостатот
- Допрете SELECT симболот неколку пати се додека не се појави симболот (treпка) кој трепка и прилагодете го времето на печење за 5 секунди и притиснете + или -.



По неколку секунди, ќе се појави тековното време, (treпка) и AUTO симболите ќе се останат вклучени.


Преостанатото време може да се провери со притискање на SELECT симболот се додека не се одбере (treпка) симболот, промени или исклучи со притискање на + или -.

Кога ќе истече времето, се слуша сигнал на зуење и фурната се исклучува автоматски, на дисплејот се појавува 0.00 и MAN трепка. Да го деактивирате зуењето, притиснете кое било копче; допрете го SELECT за да го вратите програмерот на рачна функција, MAN симболот престанува со трепкање и фурната може повторно да се користи.

Прилагодување на почетокот и крајот на печењето

Да го програмираме почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Допрете го контролното копче SELECT се додека  симболот не се појави, прилагодете го времето на печење со притискање на + или – околу 5 секунди.
- Допрете го контролното копче SELECT повторно се додека  симболот не го одберете да се прилагоди крајот на печењето.
- Ставете го јадењето во фурната и одберете ја функцијата за потребното печење и одберете ја температурата на копчето за бирање функции и на термостатот.

Печењето ќе започне од крајот на времето на минус времето на печење. 5 секунди по ослободување на контролните копчиња тековното време ќе се појави повторно и AUTO ќе остане активно како и симболот  на почетокот на печењето.


Кога ќе измине времето, се слуша сигнал на зуење и фурната се исклучува автоматски, на дисплејот се појавува 0.00 и MAN трепка. Да го деактивирате зуењето, притиснете кое било копче; допрете го SELECT за да го вратите програмерот на рачна функција, MAN симболот престанува со трепкање и фурната може повторно да се користи.

Да ја откажете програмата, исклучете го времето на печење.

Безбедносно заклучување

Овој електронски програмер има функција да ја заклучи фурната или прилагодените програми.

Заклучувањето не работи кога одбројувачот е активен.

Активирање: допрете го + контролното копче околу 5 секунди а потоа  симболот ќе се појави.

Забелешки:

- Ако заклучувањето е активирано, со дисплејот кој го покажува тековното време а без прилагодена програма (прекин на печењето или почеток и прекин на печењето) фурната е заклучена
- Ако е активирано додека работи фурната или одбраната програма прекин на печењето или почеток и прекин на печењето), заклучувањето спречува промена на програмите.

Деактивирање: допрете го + контролното копче околу 5 секунди.

ЗАБЕЛЕШКА : во случај на прекин на електричната енергија, при нејзино повторно воспоставување, заклучувањето ќе биде активно.

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО НА ТЕРМОСТАТОТ (°C)

Се вклучува секогаш кога на термостатот се прилагодува температурата на печење во фурната и се исклучува кога е постигната прилагодената температура.

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО ЗА РАБОТА

Покажува дека апаратот е вклучен и свети додека работи фурната во сите позиции.

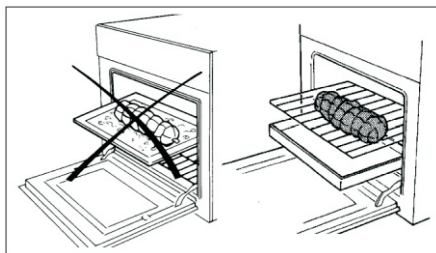
БЕЗБЕДНОСЕН ТЕРМОСТАТ

Го прекинува електричното напојување за да спречи можно прегревање кога апаратот не правилно се користи. Во овој случај, почекајте фурната да се излади пред повторно да ја користите. Од друга страна, ако грешката е на некои од компонентите на апаратот, Ви советуваме да ја повикате техничката служба за помош.

МОТОР ЗА ЛАДЕЊЕ

Опремата има мотор за ладење на внатрешните елементи. Моторот автоматски се вклучува кога работи фурната.

УПАТСТВА ЗА ПЕЧЕЊЕ ПЕЧЕЊЕ ВО ФУРНА



За совршено печење потребно е фурната да ја загреете на прилагодената температура. Само многу мрсни меса можат да се стават во ладна фурна. Никогаш не користете садови со ниски страни за печење на месо за да не се извалкаат многу ѕидовите на фурната, и да нема прскање на маснотиите, горење на сосот или да нема чад. Користете тавчиња со високи страни, посебно керамички садови, ставете ги на решетката на средина на фурната. Табелата покажува некои примери како да го прилагодите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.

Практични совети да заштедите енергија

Фурната може да ја исклучите неколку минути пред крајот на печењето; преостаната енергија е доволна да го заврши печењето. Отворајте ја вратата само ако тоа е навистина потребно; да проверите до каде е печењето, погледнете низ стаклото (светилката е секогаш вклучена).

Општи совети

Фурната нуди разни видови на греење:

- Традиционално греење за печење на посебни меса

- Вентилационо греење за печење на торти, колачи и слично.

Ако сте одбрале вентилационо греење, се препорачува да го искористите за печење на месо на повеќе полици или за подготовка на комплетно мени, со заштедување на време и енергија.

Вентилационо греење



Со оваа функција се создава постојано циркулирање на топол воздух, потребен за печење на повеќе полици. Температурата е послаба од традиционалното печење.

Традиционално греење



Посебно одговара за печење на дивеч како и леб и пандишпан.

Се препорачува да го ставите јадењето да се пече кога фурната ќе ја достигне температурата на печење, то ест кога индикаторското светло на термостатот ќе се исклучи.

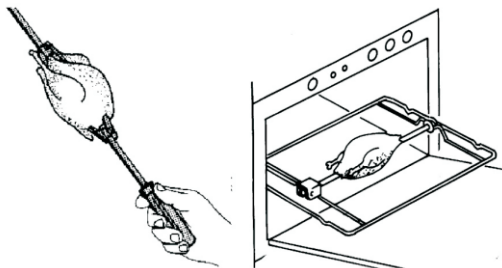
ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА



За да печете на скара или, загрејте ја фурната околу 5 минути. При печењето на скара, топлината доаѓа од горе; тоа е засновано на инфрацрвена радијација и е погодна за не многу дебело месо и за тост. Месото и рибата кои треба да се печат на скарата треба да се подмачкани и да се ставени на решетката; треба да бидат наредени на најблискиот и најдалечниот дел на решетката, според дебелината на месото кое треба да се пече. Табелата покажува некои примери на време на печење и положба на храната. Времето на печење варира според видот на храната, разноврсноста и волуменот

Користење на решетката и раженот ВИДЕЈКИ ПРИ РАБОТА НА ФУРНАТА НЕКОИ ЕЛЕМЕНТИ СЕ ЗАГРЕВААТ, НЕ ДОЗВОЛУВАЈТЕ ДЕЦАТА ДА СИ ИГРААТ ВО БЛИЗИНА НА ФУРНАТА

Ставете ја храната која ќе се пече и внимавајте да ја ставите меѓу двете вилушки за да нема оптоварување на моторот на раженот.. Потпрете ја целата на потпорната решетка со помош на прстенот на прачката на раженот поставен на рачката. Тргнете ја рачката на при печењето (служи само за извади испечената храна). Ставете ја шипката на раженот на дупката на моторот на сидот на фурната, и внимавајте добро да ја наместите на задниот дел Ставете тава во која ќе капе маснотијата.



ПЕЧЕЊЕ НА ТЕСТО

Кружењето на воздухот во фурната обезбедува постојано и еднакво распределување на топлина. Не е потребно предзагревање на фурната. Сепак за некои поделикатни теста потребно е предзагревање. Повеќето тавчиња можат да се внесат во фурната заедно со тестото, и внимавајте да не ја користите првата решетка од горе. Заедно со тестото можат да се печат повеќе јадења од различна природа во исто време (риба, месо итн.) без да се мешаат мирисите и вкусовите. Ваквото печење може да се примени и покрај различното време на печење само ако ја имаат истата температура на печење.

ГРАТИНИРАЊЕ



Ова значи измена на површината на јадењето односно потпечено малку, и има кафеаво -златна боја и крцкав вкус. "Њоки ала романа, ориз, лазањи, тестенини и зеленчук прелиени со бешамел сос се типична подготовка за ваков вид на печење.

ОДМРЗНУВАЊЕ



Одмрзнувањето се случува на истиот начин како и на собна температура, но овде предност е тоа што е побрза постапката. Десет часа во фрижидер се намалени на еден час за еден килограм месо. Ставете го месото во своето пакување во сад и потоа во фурната.

ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ

Табелата покажува некои примери на прилагодување на термостатот и на времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.

ЗАБЕЛЕШКА:

-За говедско, телешко, свинско и мисиркино месо, со коска или роловано, додадете околу 20 минути на времето прикажано на табелата.

-Предложениот знак на табелата за чекорите одговара само за печење на неколку јадења.

-Времето наведено во табелата се однесува на печење само на едно јадење; за повеќе јадења, времето треба да се зголеми на 5-10 минути

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

| Видови храна | Ниво N: | Темп. на рерна °C | Време минути |
|---|--|------------------------|---------------------------|
| | <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 | | |
| ХРАНА | | | |
| Долготрајно печење месо | 2 | 220 – 250 | Зависи од квнт 50 – 60 |
| Брзо печење на месо живина(патка итн.) | 2 1 | 225 – 250 210 – 250 | |
| Пилешко месо | 2 | 225 – 250 | 150 – 180 50 – 60 |
| Дивеч | 1 | 200 – 225 | Зависи од квнт 20 – 25 |
| Риба | 1 | 180 - 200 | |
| Теста | | | |
| Божиќна торта | Само тесто | 160 – 200 | 60 – 70 |
| Торта од слива | ” | 170 – 180 | 90 – 100 |
| Торта од портокали | ” | 170 – 180 | 80 – 100 |
| Солени колачи | 2 | 200 | 40 – 45 |
| Бриоши | 2 | 215 – 230 | 35 – 40 |
| Лиснато тесто | 2 | 215 | 30 – 40 |
| Пандишпан | 2 | 200 – 215 | 30 – 35 |
| Колач со белка и шеќер | 2 | 140 | 60 – 80 |
| Полнето лиснато тесто | 2 | 215 – 230 | 30 |
| Овощна торта(тесто без квасец) | 2 | 250 | 30 – 35 |
| Овощна торта(тесто со квасец) | 2 | 230 | 20 – 30 |

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

| Видови храна | Квт.кг | Ниво N: | Темп. на рерна °C | Време на предзагрева ње во | Време Минути |
|--------------------------|--------|--|----------------------|----------------------------------|-----------------|
| | | <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 | | | |
| Потекло на храната | 1 | 3 | 250 | 5 | 8 - 10 |
| Телешки котлети | 1 | 3 | 250 | 5 | 12 - 15 |
| Јагнешки котлети | 1 | 3 | 250 | 5 | 10 - 12 |
| Џигер | 1 | 3 | 250 | 5 | 12 - 15 |
| Ролат од дробено месо | 1 | 3 | 250 | 5 | 12 - 15 |
| Телешко срце | 1 | 3 | 250 | 5 | 20 - 25 |
| Печено во кошулица | - | 3 | 250 | 5 | 20 - 25 |
| Пола пилешко | - | 3 | 250 | 5 | 12 - 15 |
| Рибни филети | - | 3 | 250 | 5 | 10 - 12 |
| Полнети домати | - | 3 | 250 | 5 | |

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Предупредување: пред да работите било што, исклучете ја фурната од струја.

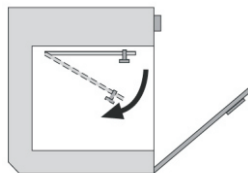
Генерално чистење

За да се задржи сјајноста на емајлираните делови подолго време потребно е да се чисти фурната по секое печење. Штом фурната ќе се олади, лесно ќе можете да ги отстраните масните слоеви со помош на сунѓер или со крпа со навлажнета со сапун и евентуално со детергент кој се наоѓа на пазарот. Никогаш не користете абразивни крпи или сунѓери, кои можат трајно да го оштетат емајлот. На белите рерни дури и деловите на контролна табла како што се рачката и копчето треба да се чистат постојано бидејќи со време пожелтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловите со нерѓосувачки челик и исушете ги со мека крпа. Во случај на постојана дамка, користете нормални неабразивни средства за чистење или еден од посебните производи за нерѓосувачки челик или со топол оцет. Чистете го стаклото на вратата само со топла вода, и избегнувајте груби крпи.

"Не користете млаз пара за чистење."

Фурни со можност да се спушти решетката во текот да чистењето

- 1 Предупредување: проверете дали сите контролни копчиња се на "OFF" позиција и почекајте да се изладат елементите од решетката.
- 2 Потпрете го предниот дел од решетката додека ги отстранувате завртките кои ја држат решетката.
- 3 Спуштете го предниот елемент внимателно до долу.
- 4 При чистење, внимавајте да не ја виткате решетката премногу.
- 5 Кога чистењето е завршено, внимателно отстранете ги сите хемикалии од чистењето и водата од решетката.
- 6 Внимателно подигнете го предниот дел во позиција и прицврстете ги навртките.



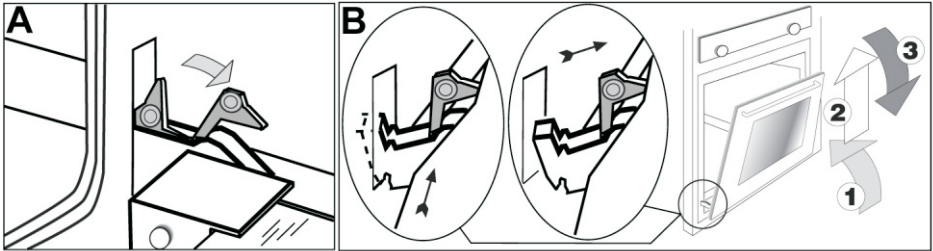
НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ ЈА ФУРНАТА СО РЕШАТКАТА ДА ВИСИ НАДОЛУ

Чистење на вратата на фурната

Одвртување на вратата

1. Оставете ја широко отворена вратата
2. Подигнете ги ментежите со палецот и показалецот, и свртете ги целосно на надвор до крај. (сл.А).
3. Свртете ја вратата кон позиција на затворање и поставете ја на префрлувачите: на овој начин пружината на ментежите е блокирана. Со целосно затворање на вратата ментежите не се закачени на поврзувачките делови кои се интегрален дел од фурната. (редослед 1,2,3 од сл.В).

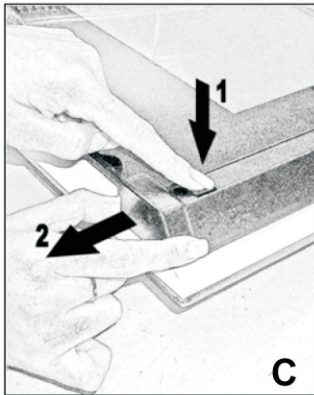
Наместете ја вратата така што ќе постапите во обратен редослед од претходно опишаните операции.



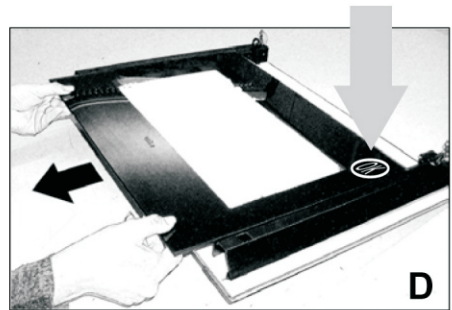
Вадење на стаклото на вратата

ВАЖНО: за ваша безбедност, пред да го извадите стаклото на вратата извадете ја вратата од фурната

За полесно чистење, откако ќе ја извадите вратата на фурната, може да го извадите и стаклото. Ќе треба да ги извадите само двата горни ментежи (слика C) за да може да се лизне стаклото (слика D). По чистењето, вратете го назад стаклото така што ќе ги наместите ментежите и сите други делови ќе ги прицврстите правилно. Дури тогаш наместете ја вратата на фурната.



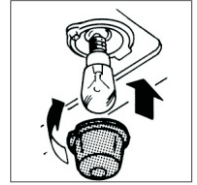
Симболот ОК внимавајте да биде од десно долу.



Стаклото кое се наоѓа на фурната е подложено на посебен безбедносен третман. Во случај на кршење, се распарчува на мали коцки и рамни парчиња кои не се опасни бидејќи не се остри. Ве молиме внимавајте на топлински шокови на стаклото. Не чистете го кога е жешко.

Заменување на светилката во фурната

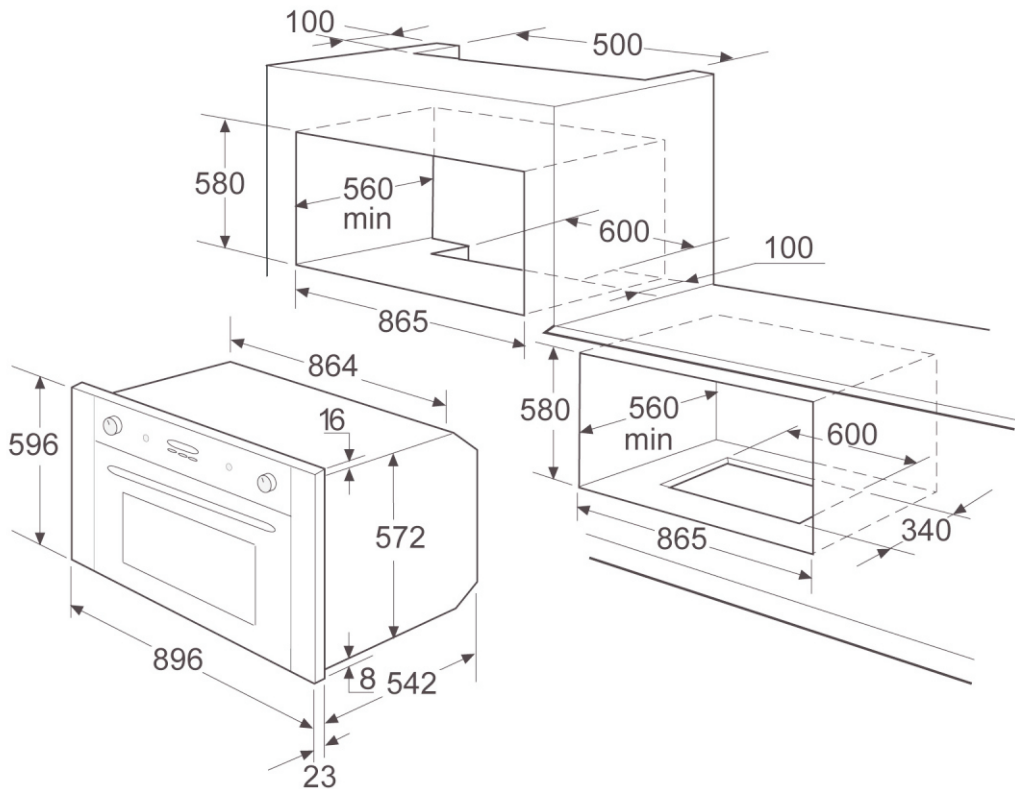
Штом фурната ќе ја исклучите од струја, одвртете ја стаклената заштита и светилката, заменете ја со друга соодветна за висока температура (300°C / E14). Вратете ја стаклената заштита и приклучете ја фурната.



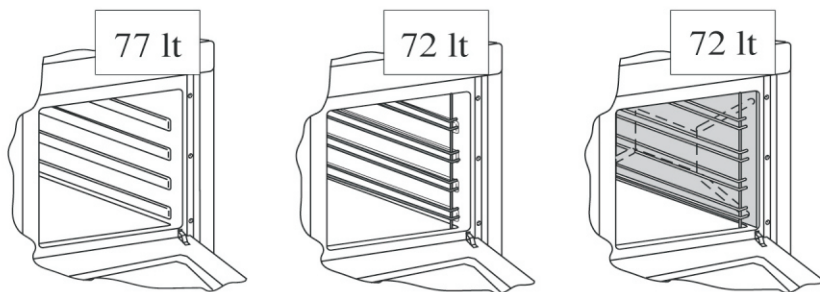
Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

Каталитичките само-чистечки панел плочи кои ги покриваат ѕидовите на фурната може да се монтираат во сите наши рерни. Овие специјални панел плочи кои се фиксираат на страните и на задните ѕидови се покриени со специјален микропорозен каталитички емајл, кој постепено оксидира, ги испарува маснотиите и ги елиминира при печењето над 200°C. Ако фурната не се исчисти по печењето на многу мрсна храна, нека работи на најјака температура додека е потребно да се исчисти (максимум 1 час). Само-чистечките панел плочи не смеат да се мијат или чистат со абразивни средства кои содржат киселини или алкали, туку редовно да се четкаат со крпа натопена со вода. Овие панел плочи може да се купат во најблискиот дистрибутер или сервисен центар.

Податоци за мебелот и технички податоци




Работен волумен на фурната



Електрични карактеристики

| | |
|----------------------|----------------|
| Моќност на решетката | 2400 W |
| Горниот грејач | 1100 W |
| Долниот грејач | 1500 W |
| Кружен грејач | 2600 W |
| Светилка | макс.25 W (x2) |



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 .

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