



ВАЛЕРИЙ С&М ГРУП АД

ИНСТРУМЕНТИТЕ В БЪЛГАРИЯ

ПРЕВОД НА

ОРИГИНАЛНА ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ФУРНА NURGAZ

МОДЕЛ NG 7501, 7502, 7503

Уважаеми потребителю,

Благодарим, че избрахте нашите продукти. За да увеличите периода на експлоатация и ефективността на вашата фурна, ние Ви препоръчваме да прочетете внимателно следните инструкции, преди работа с вашия уред.

Надяваме се в периода на употреба на нашия уред да бъдете доволни.

ВАЖНО

Работното напрежение на електроуредата е 230 Волта (променлив ток).

Фурната трябва да работи с предпазител 16 Ампера (16А) и заземен контакт.

Уверете се, че в заземения контакт е включен заземен щепсел. В противен случай, нашата фирма при никакви обстоятелства няма да носи отговорност за причинени в следствие щети.

Температурата на вратата и други контактни повърхности може да бъде по-висока, когато уредът работи. Не поставяйте тежки и запалими предмети върху вашата фурна. Уверете се, че електроуредата винаги е недостъпен за деца. Поставете фурната на гладка, суха и твърда повърхност. Не поливайте с вода стъклото на фурната, докато уредът все още е топъл. Когато приключите работа, извадете щепсела от контакта и не местете фурната, докато не се охлади. При първоначална употреба на вашата фурна, изолационният материал и заграващите компоненти ще отделят специфична миризма. Поради тази причина моля, когато включите уреда за първи път, оставете фурната да работи 20 минути празна и проветрете помещението. Моля, пазете хранящия кабел на фурната далеч от нагорещени части и избягвайте директен контакт. Оставете минимум 10см разстояние отзад и отстрани на фурната спрямо стената, докато работи. **Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен център или сходно квалифицирани лица, за да се избегне опасността.**

ВКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Поставете щепсела на фурната в заземен контакт.

Нагласете температурата на готвене, като използвате копчето за настройка на термостата.



e-mail: info@valerii.com

www.valerii.com

Сервиз: тел. 02/ 942 34 70 (национален)

Централен офис: София 1517
кв. "Сухата река" бул. "Ботевградско шосе" 44
тел.: 02/ 942 34 00, факс.: 02/ 945 4634
GSM 0889/ 444 991

Пловдив, с.Труд 4199
ул. "Строевско шосе" 3
тел./факс 032/ 953 666
GSM 0885/ 808 003

Варна 9000, кв. "Владиславово"
бул. "Атанас Москов" 13
тел.: 052/ 504 514
GSM 0885/ 808 004

София 2227, кв. "Божурище"
бул. "Европа" 180, склад 33
тел.: 02/ 925 22 37
GSM 0889/ 334 692

Проверил: Р.Ч./13.02.2015г.



ВАЛЕРИЙ С&М ГРУП АД

ИНСТРУМЕНТИТЕ В БЪЛГАРИЯ

Поставете съда на решетката, след като предварително сте загоряли фурната. Ако печете ястия едновременно в две тави, тогава сменете местта им (горна и долна тава) наполовината време за готвене.

(Забележка: Преди употреба на фурната за първи път, ние Ви препоръчваме да я оставите да работи празна 15 – 20 минути с отворена врата, за да се уверите, че мирисът на боя и други подобни, които се отделят при първоначална употреба, няма да бъдат поети от храната, която готвите.)

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Първо и най-важно, извадете щепсела от контакта.

Уверете се, че фурната не е гореща, докато я почиствате или извършвате дейности по поддръжка.

Почистете външните и вътрешни повърхности, използвайки меко и леко навлажнено парче плат. Не използвайте химически вещества като киселини, разреждатели, прах за пране и т.н., докато почиствате фурната. Стриктно избягвайте контакт с вода при почистване.

ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

Моля, обадете се в оторизиран сервизен център, когато забележите някакъв проблем. Повреди и неизправности появили се в резултат намесата на неупълномощени лица и неправилна употреба не се покриват от гаранцията независимо дали гаранционният период е изтекъл или не.

ТАБЛИЦА ИЛЮСТРИРАЩА ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА УКАЗАНИТЕ ПРОДУКТИ

ХРАНИ	С°	
Торта	180-200	20-30 мин.
Кекс	180-200	25-30 мин.
Пилешко месо	240	40-45 мин.
Курабии	250	40-45 мин.
Риба	240-260	40-45 мин.
Телешко месо	250-260	50-60 мин.
Овнешко месо	260	45-50 мин.
Пай	250	45-50 мин.

ЗАБЕЛЕЖКА: Посочените периоди не включват времето от 10 минути за предварително загоряване на фурната. Горепоменатите резултати са постигнати в лабораторни условия. Може да постигнете по-добри резултати чрез нашите препоръки, вашия опит и вкус. Оставете вратата на фурната наполовина откритата когато печете пиле на грил или пържите.



e-mail: info@valerii.com www.valerii.com
Сервиз: тел. 02/ 942 34 70 (национален)

Централен офис: София 1517
кв. "Сухата река" бул. "Ботевградско шосе" 44
тел.: 02/ 942 34 00, факс.: 02/ 945 4634
GSM 0889/ 444 991

Пловдив, с.Труд 4199
ул. "Строевско шосе" 3
тел./факс 032/ 953 666
GSM 0885/ 808 003

Варна 9000, кв. "Владиславово"
бул. "Атанас Москов" 13
тел.: 052/ 504 514
GSM 0885/ 808 004

София 2227, кв. "Божурище"
бул. "Европа" 180, склад 33
тел.: 02/ 925 22 37
GSM 0889/ 334 692

Проверил: Р.Ч./13.02.2015г.



ВАЛЕРИЙ С&М ГРУП АД

ИНСТРУМЕНТИТЕ В БЪЛГАРИЯ

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ширина	450 мм
Дълбочина	547 мм
Височина	346 мм
Мощност	1400 W
Волтаж	16 A
Напрежение	230 V
Честота	50 Hz
Максимално съпротивление	700 W
Минимално съпротивление	700 W
Таймер	0-90 мин.
Термостат	50-300°C



Електрическите устройства не се изхвърлят в битовия боклук. Предайте устройствата, аксесоарите и опаковката на място за екологично рециклиране. Съгласно Европейската Директива 2002/96/ЕС за електрически и електронен отпадък, електрически устройства, които вече не са полезни трябва да бъдат събирани разделно и да се занесат на място за природосъобразно рециклиране.



e-mail: info@valerii.com www.valerii.com
Сервиз: тел. 02/ 942 34 70 (национален)

Централен офис: София 1517
кв. "Сухата река" бул. "Ботевградско шосе" 44
тел.: 02/ 942 34 00, факс.: 02/ 945 4634
GSM 0889/ 444 991

Пловдив, с.Труд 4199
ул. "Строевско шосе" 3
тел./факс 032/ 953 666
GSM 0885/ 808 003

Варна 9000, кв. "Владиславово"
бул. "Атанас Москов" 13
тел.: 052/ 504 514
GSM 0885/ 808 004

София 2227, кв. "Божурище"
бул. "Европа" 180, склад 33
тел.: 02/ 925 22 37
GSM 0889/ 334 692

Проверил: Р.Ч./13.02.2015г.