

FAVORIT

**K 622 WWF
K 622 SF**

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF FREESTANDING COMBINED COOKER

Dear Customer,

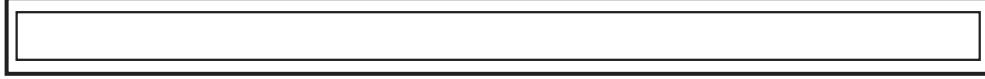
It is our ultimate desire that you achieve the best results from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

We would therefore like to recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it handy as a reference guide.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

CE

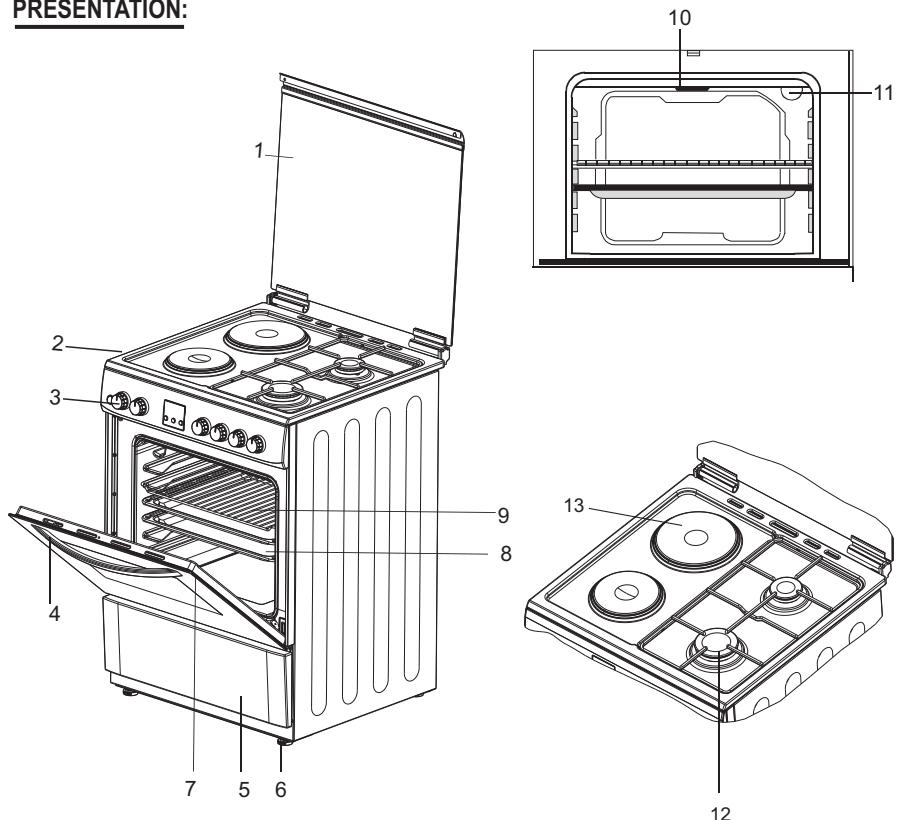


CONTENTS

- 1- Presentation and Dimensions of the product**
 - 2- Warnings**
 - 3- Installation and preparation for use**
 - 4- How to use your product(cooker)**
 - 5- Cleaning and maintenance**
 - 6- Servis and Transport**
- 

PART 1: PRESENTATION AND DIMENSIONS OF THE PRODUCT

PRESENTATION:



Part of List:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1- Cooktop Cover | 10- Grill Broiler |
| 2- Cooktop | 11- Oven Lamp |
| 3- Control Panel | 12- Burner |
| 4- Oven Door Handle | 13- Hotplate |
| 5- Drawer Cover | |
| 6- Supply leg | |
| 7- Oven Door | |
| 8- Oven Tray | |
| 9-Wire Grid | |

MODEL	SIZE(cm)
YK 56	50*60*85 / 50*60*90
YK 66	60*60*85 / 60*60*90

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

- CAUTION: Glass lids may shatter when heated.

Turn off all the burners before shutting the lid.

The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU
ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED
SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**

PART 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

This modern, functional and practical oven, that was manufactured with the most quality parts and materials, will meet your needs in every respect. You must surely read this manual in order not to have any problem in future and to be able to have successfull results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

Contact To Authorized Service For Mounting Of Your Oven.

3.1 ENVIRONMENT WHERE YOUR APPLIANCE WILL BE INSTALLED

Your oven must be set up and used in a place where it will always have ventilation.

There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

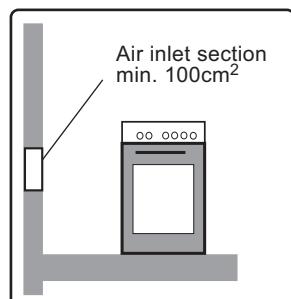


Figure 1

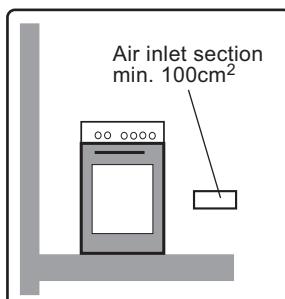
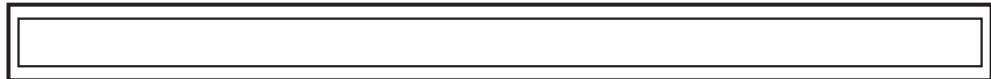


Figure 2

These air holes must have at least the cross section of 100cm^2 that is effective for air transition (One or more air holes can be opened.) (Figure1-2)

This hole (or holes) must be opened both from the inside and from the outside as it/they will never be clogged and preferably must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next place in condition that this place must not be the bed room or a dangerous place and also it must be ventilated as required.



■ Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliance uses that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the extractor hoods that were connected to the ventilator flue. If it seems not possible to install a paddle box, it is required to set an electric fan onto the window or wall that is opened to the outside. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 3-5 times of its own volume of air per hour (Figure 3-4)

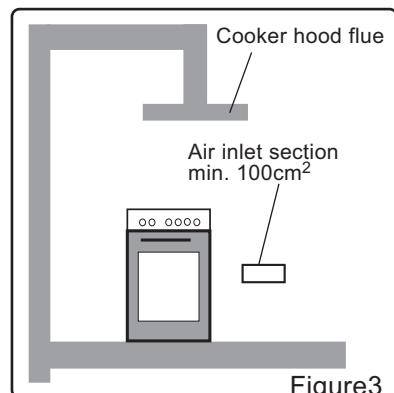


Figure 3

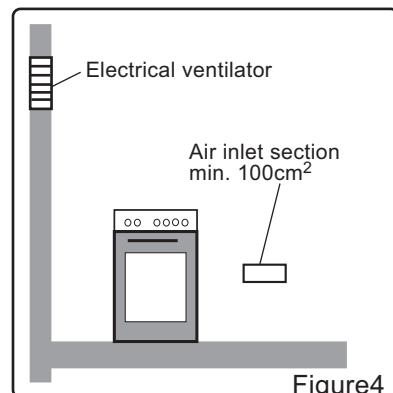


Figure 4

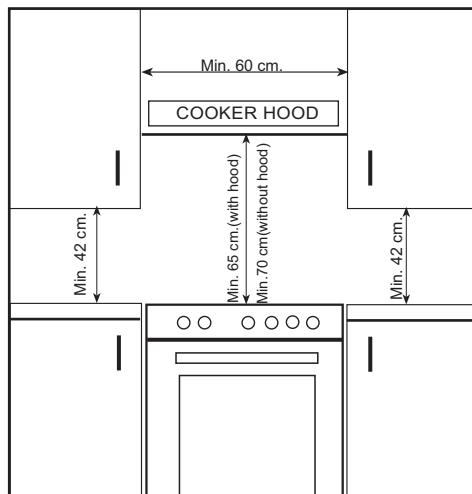
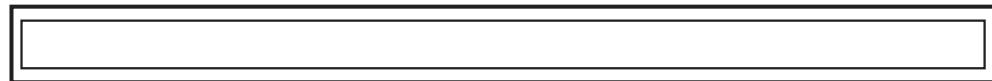


Figure 5





3.2 INSTALLATION OF OVEN

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely pay attention to our below suggestions in order to prevent any problems and/or dangerous situations that may arise later. The cooker can be placed close to other furniture on such a position that in the area where the oven is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel. Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth etc. that will begin to burn quickly, while selecting place for oven. It is required there must be least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.

The furniture close to oven must be manufactured resistans up to 100°C

If the kitchen furniture are higher than the pan which the oven's cookers are on, it must be at least 11cm away from the oven's side.

The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and cooker hoods with fan over the oven, are shown as below. Thus, the extractor hood must be at minimum 650mm height from the cooker pan (Figure 5).

If there is no cooker hood, this height must not be less than 700mm.

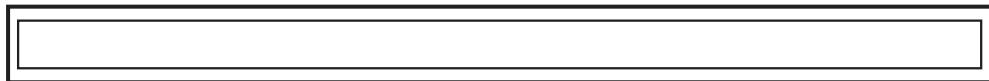
3.3 ADJUSTMENT OF FEET

Your oven stands on 4 adjustable feet. As the feet are adjusted in low location, it is required to control whether it is balanced before installing the oven. You can make this adjustment as turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the apparatus maximum 15mm via the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, otherwise it is required to place it by lifting it up.

3.4 MOUNTING OF GAS HOSE AND IMPERVIOUSNESS CONTROL

The gas of appliance must also be connected in accordance with standards. The adjusted gas type of appliance must be determined on the type signboard on the back of the appliance. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. Pay attention that the feeding gas pressure must be appropriate for the values on technical data table to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values or changeable, it is required to affix an available pressure regulator on the entrance pipe. It is surely required to contact to the authorized service to make these adjusments.





The plastic hose that is fixed onto the gas entrance of appliance with a pipe collar, must be used while connecting for Butane-Propane gas. Connect your appliance with a short and impervious hose as much as possible to the gas resource. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed (1) once a year for your security.

The points that must be paid attention while connecting the hose;

No parts of the hose must not touch to any place that has heat more than 90°C
The length of hose must not exceed 1.5m.

The hose must not be ruptured, be tightened or be folded.

The hose must not touch to the sharp corners, moving things, must not be defective.
The hose must be controlled from end before mounting, it must be observed whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be controlled with prepared much bubbly water at first after the gas entrance connections are completely finished. Never use a lighter, match etc. while making this process.

The tightening pipe collars must clear of rust.

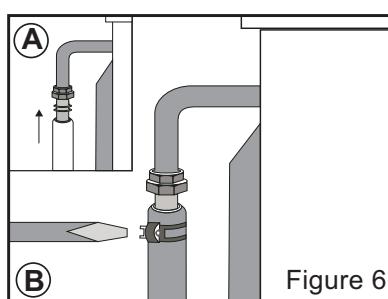
The expiration dates must not have exceeded over 5 years.

As affixing an end of hose to the detector, other end to the gas entrance adaptor of oven tightly, hold it with a sheet iron pipe collar and screwdriver very tightly. If no connection is made with hose in limitation of conditions that were explained above, flexible metal hose can be used. It is required to contact to the authorized service to be able to connect appropriately at security standards on this condition and a technician must do this connection.

Your oven is adjusted to operate by NG. If it is required to be operated by LPG gas, contact to the nearest Authorized dealer. While gas is being connected for LPG gas, on the gas entrance of appliance, hose connection apparatus must be used and it must be connected by a technician (Figure 6). The flexible hose must not touch the sharp places and there must be no damage.

ATTENTION!!!

Surely do not use any match and lighter for control of gas leakage.



The gas inlet of this product is on the right side of the appliance. If connection point needs to be moved to the left side of the appliance, you can request an extension pipe from your authorized service.



GAS CONVERSIONS

Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service personnel.

Changing Injectors of Gas Hobs :

The gas burners adapt to different types of gas, by replacing the corresponding injectors to gas on use.

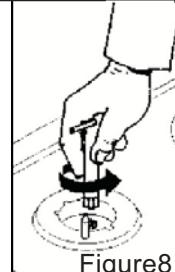
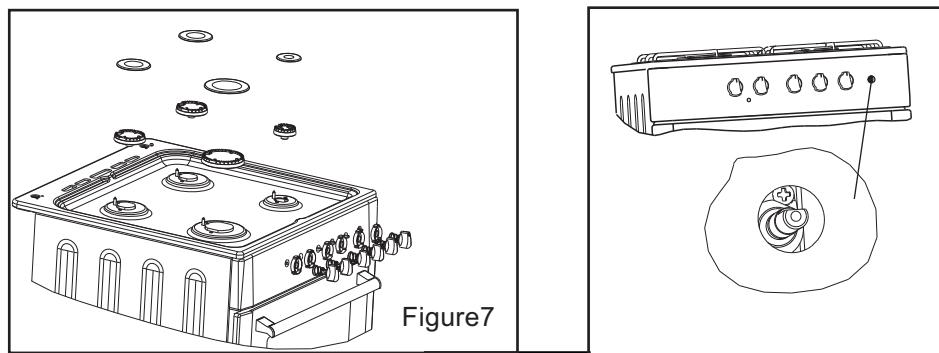
For this purpose, following steps should be performed.

Cut off the feeding gas flow and electric current.

Remove the cap and the adapter (Figure 7).

Unscrew the injectors (Figure 8)

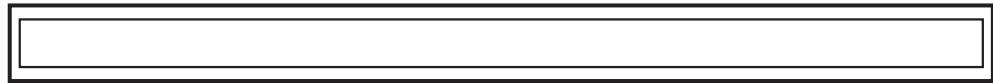
Replace the injector with the ones corresponding to the type of gas that is going to be used, according to the information chart.



WARNINGS

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid. For hobs, the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Adjusting The Reduced Flame Position :

For reduced flame position the by pass screw must be loosened in transformation from LPG to NG. In transformation from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric current and the gas feed is open.

Ignite the burners and leave them on in minimum position.

Remove the knobs because the screws are accesible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw 90° , which makes the flame of the burner come down to the minimum (Figure 6).

When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position.

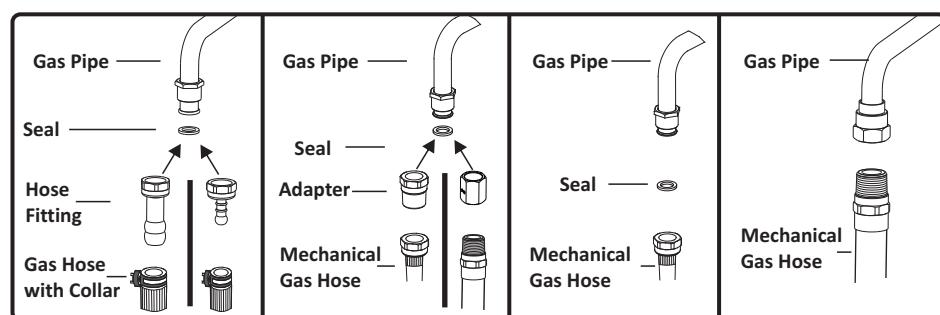
Changing the Gas Inlet :

The gas feeding pipe which comfirms to the regulations on effect "A" placed on pipe support must be visible for all its lenght, it must be placed with great attention to avoid any contact with parts that will heat up.

It is necessary to block the pipe with a griddle.

It is recomendated to always place a joint between the elbow ang gas supply pipe. Spain, Italy, Portugal, Luxemburg, Greece and Deutschland autorize the connection of the gas hose to gas connection medium as it is shown in "B". For these countries, the shape of gas connection medium must conform to national rules and norms on effect. For Denmark, Netherlands, France, Algeria, Ireland the connection is obtained by using the pieces "E" and flexible hoses as seen in "C" or rigid pipes. This type of connection can also be used in France, Algeria, Spain, Italy, Portugal, Greece and Luxemburg. For the United Kingdom, The gas connection shall be carried out as shown in "D". In all cases, the flexible gas supplyer hose can neither pass behind an oven nor be contact with combustible premises. Minimum distance between the appliance and combustible promises must be 20mm.

After the connection had been realized, it has to be tested. This test can be done by applying a soapy liquid to the connection. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and recheck it if necessary.

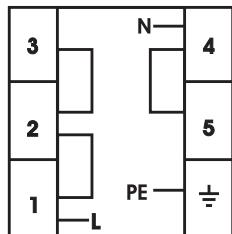


3.5 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

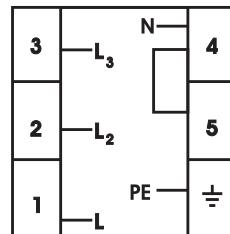
During the electric connection, surely follow the instructions bellow:

- The earthing cable must be connected to the earth terminal (\ominus).
If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to our Authorized Service.
- The earthed electric outlet must be close to the appliance. Surely do not use the extension cord.
- The feeding cable must not touch to the hot surface of the product.
- In case the feeding cable is damaged, surely contact to Qualified Service. The cable must be changed by the Authorized Service.
- The wrong electric connection may damage your appliance. Such damage is not in guarantee extent.
- The appliance is adjusted as appropriate for 220-240 Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service. The electric cable must not touch to the hot parts of appliance. The electric cable must not touch the back part of the appliance. Otherwise the electric cable of appliance may be damaged. And this situation may cause short circuit.

The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that emanate from the following security norms.



3 x 2,5 mm² 220V~
3 x 2,5 mm² 230V~
3 x 2,5 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380 V~,3N~
5x1.5 mm² 400 V~,3N~
5x1.5 mm² 415 V~,3N~

Electric Connection Diagram

3.6 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your appliance is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical appliance. The maintenance and repair works must be made just by the Authorized Service technician who is trained by the producer firm. The installation and repair works without following rules may endanger you.

Its outside surfaces heat while your appliance operates. The interior surfaces of oven, components that ensures the heat and steam that goes out are quite hot. Even if the appliance is turned off, these parts hold its heat for a specific time. Do not touch onto the hot surfaces. Keep children away.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. There may be flaming up on condition of extreme heating. Never pour water to the flames occurring from oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that was occurred in this case and turn the cooker off.

The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

Do not leave anything on it when the door or drawer of oven is open. You may unbalance your appliance or break the cover.

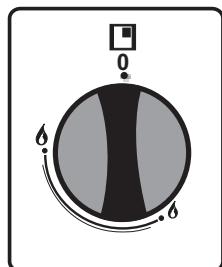
Do not put heavy things or flammable, burnable goods(nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.

Plug it off when you do not use the appliance and keep the gas valve off.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder etc.

PART 4 : USE OF YOUR OVEN

4.1 USE OF COOKERS CONTAINING GAS



Surely and carefully read the instructions that are enriched with pictures for your use of convenience and to be able to get the most efficiency from your appliance. The signs on the control switches, states that which cookers are turned on by them. Use your electrical lighter or match to turn on any cooker containing gas. Press onto the switch, turn to maximum at the opposite of clockwise. Each cooker can operate at maximum, minimum, moderate and powers among them. These positions are shown with maximum and minimum signs apart from off "0" position on switches. You can adjust to wished location by turning the switch from off position opposite to clockwise and carrying it out in a suitable manner to the signs. Also, to turn off the apparatus, it is required to turn the switch clockwise and until it stops (it stops at "0" location).

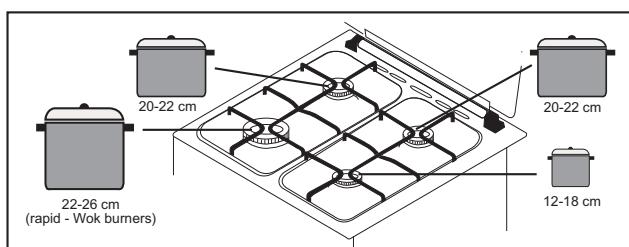
IMMEDIATE Ignition System in Cookers

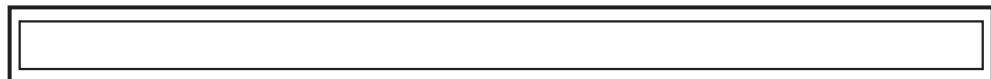
Some models have immediate ignition system on cookers. You can easily recognize them via the turning on spark plugs. To operate the system; it is required to press slightly onto the switch marked with its symbol, as turning the switch of the cooker that you want to turn on opposite to clockwise.

In order to obtain the most efficiency from the cookers, pay attention to the sizes of saucepans that you put on the cookers and the saucepans to have flat bases. Do not use concave and convex based saucepans. Pay attention to use saucepans that have sizes determined in figure. If the dishes that have less than 14cm diameter, use a coffee pot carrier.

Gas Flame Failure Device (FFD) (If Your Product Has This Feature)

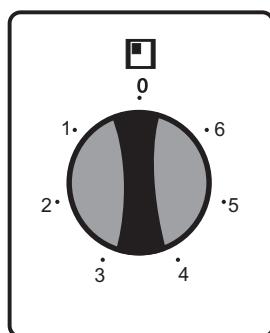
Gas flame failure device is used for every flammable gas in order to prevent the gas leakage by the result of turning on the gas taps by the children randomly or dying down that may occur by the result of overflowing of liquid over the burners. Turn the switch opposite to clockwise onwards. This situation will ignite automatically one after another. After the turning on, when the switch is held on pressed location for approximately 3 seconds as pressing forward until the point where the switch reaches, the thermic component senses the cooker's flame and opens the gas way. At dying out that may be because of overflowing of liquid and such reasons, the thermic unit senses the loss of heat and cuts off the gas way in a time period less than 90 seconds.





4. 2 USE OF ELECTRICAL COOKERS

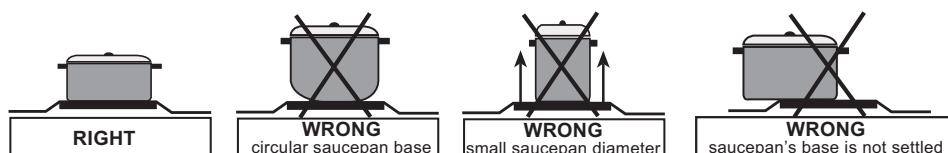
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



- 1.....Keeping hot location
- 2-3.....Heating locations at low heat
- 4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations

The upper part of electrical cooker is covered by a protective material resistant to heat. Turn the switch of the electrical cooker to "3" and then operate the cooker for 5 minutes in order to burn and so to toughen the protective layer at first use.

During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the used saucepans to have smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use the little size saucepans on the big size cooker, because this will cause heat loss and so energy will be wasted.



WARNING

When the electric cooker button is brought to another position than the "0" position, the electric burner warning light will be on.

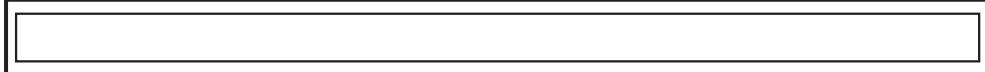
Use only pots which fit the burner diameter.

Before placing the pot on the burner, be sure that its bottom is not wet. Never operate electric cookers while empty. Pot temperature may be high when the appliance is in use. Therefore, it is recommended that you keep children and pets away from the hob both during and after operation.

In case you notice any crack on the electric cooker, it must be immediately switched off and replaced by the Authorized Service.

After use (in order to ensure its continuously effective operation and long service life), your electric cooker needs to be thoroughly cleaned using appropriate cleaning materials. In order to prevent any formation of rust and preserve their initial appearance, it is recommended to clean the cookers rubbing them with a piece of cloth that is slightly damped by oil. Never use steam cleaners.

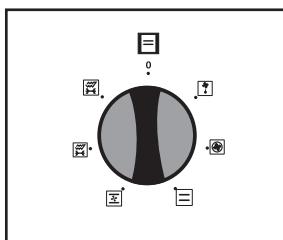




4.3 THE OVEN PART OF THE APPLIANCE:

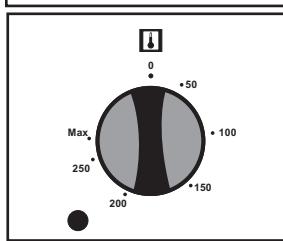
Oven Function Control Button :

For you to select the oven functions .Explained in the next Part and in Table 1. You need to adjust the function selection button and the oven thermostat button together to a temperature value you wish to select. Otherwise, the function stage you selected will not operate.



Oven Thermostat Button:

For you to select the oven temperature (Figure 4). Used together with the oven function control button. When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.



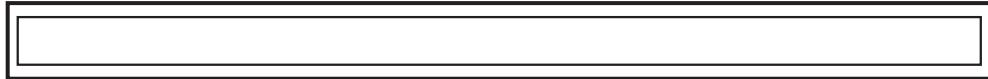
4.4 USE OF OVEN FUNCTION SWITCHES

This switch allows you to select the oven functions. The functions and their grades are shown at the following table. Also, the detailed instructions and their uses will also be explained in details in the next pages.

Table 1

	Your oven's lamp starts to operating.
	Your oven's lamp, red warning lamp and fan start to operating. It performs the function of defrosting your frozen food.
	Your oven's thermostat and warning lamps and lower and upper heaters start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and turbo heater, fan are put into use.
	Your oven's thermostat and warning lamps and fan, upper and lower heaters start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and grill heater and chicken turning function start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning functions start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning and fan functions start operating.
	Your oven's thermostat and lamps, lower heater operate
	Your oven's thermostat and warning lamps, turbo heater, lower heater and fan start operating.
	Your oven's thermostat and warning lamps, lower heater and start operating.





Ice Melter Function (Defrost)

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the determined sign. This is a program that does not cook the food, just helps to defrost them in a very short time. Place the food that will be defrosted on the third shelf support from the bottom, on a wire shelf. Place a tray into the bottom of the oven in order to collect the water that occurs because of defrosting.



Lower - Upper Heater Function (Static Cooking)

At this cooking that is defined as the traditional method, the heat that is spreaded from the lower and upper heating elements into your oven equally, ensures the food's bottom and top to be cooked equally.

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. Leave the food that was put into the available cooking dish to be cooked in recommended period case. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.



Fan and Lower - Upper Heater Function (Static Cooking with Fan)

The location where the air comes from lower and upper heating elements is distributed into the oven via the fan motor and fanner.

The heat adjusment switch is adjusted to the degree that is recommended at the cooking table. Turn the oven's switch as it will show the symbol of this function and the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, the oven is pre heated for 10 minutes. The food that had been put into the available cooking dish is placed into the oven and then cooked. In general, this location is a location where a very nice results are taken for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is appropriate for cooking of single tray.

At the end of cooking, turn off the oven's switch and heat adjustment switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it on a safe place. Open your oven's lid and leave it to cool. Do not come close to it until it cools and keep children away.





Turbo Fan Function

Turbo fan function spreads the oven's heat equally. The food on all shelves will be cooked equally during the use of this function.

Top of the oven will not be hotter than the bottom of it. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished degree, also turn the function switch as it will show Turbo function symbol. Place your food that had been put into the available cooking dishes into the oven after pre heating of 10 minutes. This function is appropriate for cooking more than one dish.

If you have two trays of food that you will cook in your oven; you must use that heat for your oven, heat of which of the heats that are appropriate for your food while adjusting the cooking heat. Cooking two trays of food requires additional cooking period according to the single tray cooking. In general, food in two trays are not cooked at the same time. So, take the tray that you observed that is cooked, from the oven, go on cooking for the other tray of food. As there will be heat transfer between two trays during the cooking of two trays of food, the cooking quality will be lower than the single tray. While cooking double trays, you can get a better cooking result by changing the places and ways of trays if needed. The processes that will be applied at the end of cooking, are same for all the functions. Open your oven's cover and leave it to cool after you put your trays in oven onto a safe place.



Turbo Fan and Lower heater Function

Turbo fan and lower heater function is an ideal function to cook pizza. The lower heater ensures the pizza paste to be cooked while Turbo fan spreads the heat of oven equally. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished degree, also turn the function switch as it will show this function's sign and adjust the oven's time to the offered time for cooking and pre heat the oven for 10 minutes. This function is appropriate for cooking of one dish.

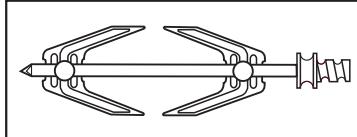
At the end of cooking process, turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Open your oven's door and leave it to cool. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

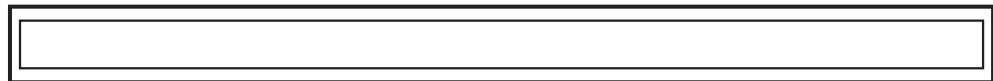
Warning: Max. set of thermostat 190°C



Grill and chicken Turning Function

This function is used to grill and to turn chicken, cooked food on a skewer. To make turning, use the "turning skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.





Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

This function is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To make roasting, use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Grill, Chicken Roasting and Fan Function

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer.

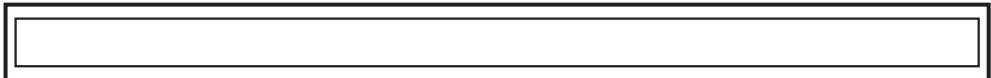
To make roasting; use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C





Lower Heater Function

At this cooking the best is spreaded from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.



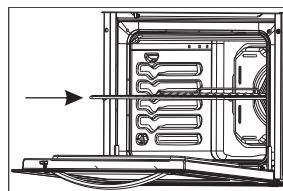
Lower Heater and Fan Function

At this cooking, the heat is spreaded from the lower heating element and fan motor. This function can be used to heat the food equally in a short time.

Energy Saving:

- During use of electrical cookers, it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size.
- Using a cookware lid will reduce cooking times.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling, reduce the heat setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.,°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.,°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.,°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.,°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefsstate										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

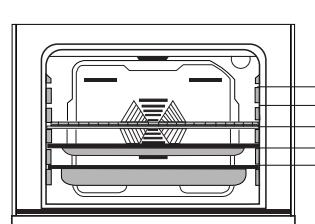
* Cook with roast chicken skewer....

Accessories Used in the Oven :

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven. Apart from the oven trays and inner grill roast chicken skewer which are supplied together with your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue.

If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. However; the tray will regain its shape after cooling off following the cooking operation. This is a normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on the tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. or the 4. rack and oil the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

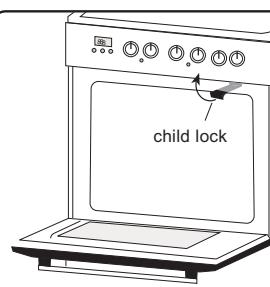


5. rack
4. rack
3. rack
2. rack
1. rack

Wire Grid: Used for grills or for placing different containers other than the cooking tray on it.

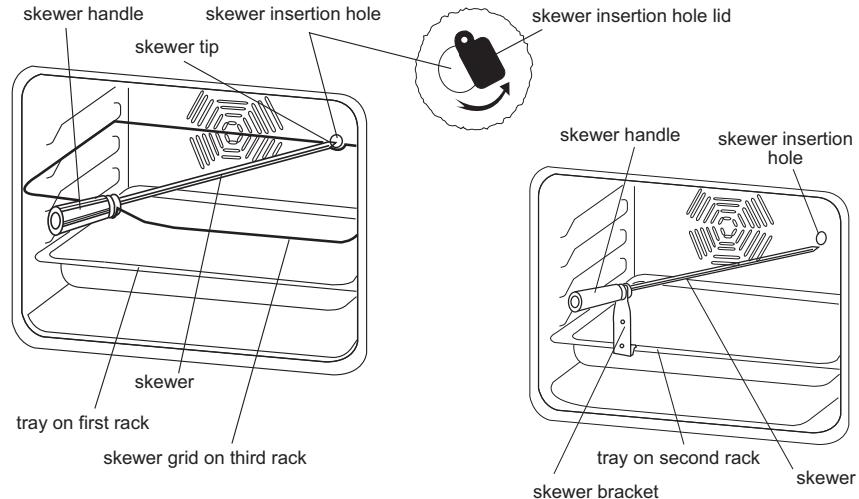
Shallow Tray: Used for baking pastry such as flans etc.

Deep Tray: Used for cooking stews.



Child Lock

When opening the oven door; first lift the child lock upwards using your hand, and pull the oven door towards yourself by holding its handle with your other hand, and release the child lock. A slight push to the door will be enough to close the door.



Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft.

To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found in front of the skewer insertion hole, as shown in the figures. After that, fit the skewer onto the skewer grid (placed on the third rack) or skewer bracket (placed on the holes of tray). Remove the handle from screwer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

Make sure that the oven is not operating while performing these operations.

PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1 CLEANING

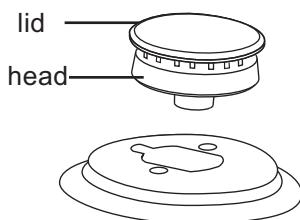
Be sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Plug off the apparatus.

Control whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflows around your oven burn, the enameled place may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been hemmed in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry and powder cleansers.



Cleaning of Gas Cookers, Hob Part

Lift up the saucepan carriers, hats and heads of cookers containing gas on upper part of your oven. Wipe and clean the back panel with a soapy cloth. Wash the hats and heads of cookers containing gas and rinse them. Pay attention to detents to pass and settle completely while placing the back panels after drying. Do not clean the back panel with a wire for dirty dishes. It causes the surface be scratched.

The enamel where the saucepan carriers touch to the flame on end parts, may get old and shabby. The end parts of which the enamels get old and shabby do not cause to rust. Using them

5.2 MAINTENANCE

Change of Oven Lamp

At first plug off the oven and pay attention to oven is cool. Also remove the ampoule after removing the cover in front of lamp. Affix the new ampoule resistant to 300°C to the place of the ampoule that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Replace the lamp protective glass. Your oven will be ready for use after this process.

PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTANTING TO SERVICE

If the oven does not operate ;

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat ;

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light ;

The electricity must be controlled.

It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ;

Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.

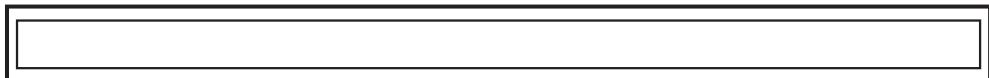
Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.

Also tape the oven's covers to the side walls.

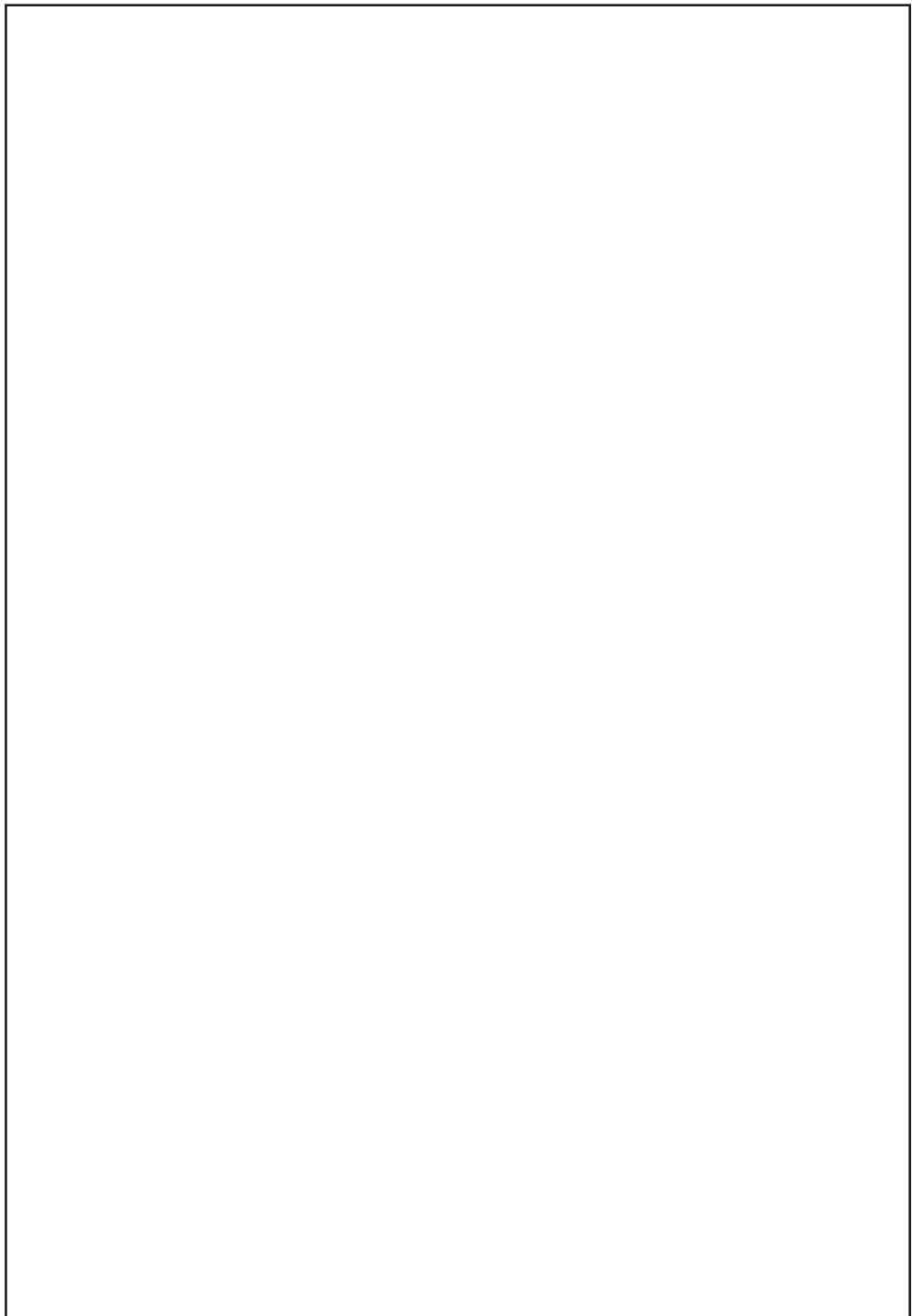
If it does not have the original case ;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.



G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P MK Class: 1	LPG G30 28-30 mbar	NG G20 20 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	85	115
NOMINAL RATING (KW)	3	2,75
CONSUMPTION	218,1 g/h	261,9 l/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65	97
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h	166,7 l/h





SR

FAVORIT

**K 622 WWF
K 622 SF**

**KOMBINOVANI SAMOSTOJEĆI
ŠPORET**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU I
INSTALACIJU**

Dragi korisniče,

Naša je želja da postignete maksimalne rezultate koristeći naš proizvod, koji je prošao detaljne kontrole kvaliteta i isti je proizveden u modernim fabrikama.

Stoga Vam preporučujemo da pre upotrebe proizvoda pažljivo pročitati celo uputstvo i da ga držite pri ruci kao Vaš referntni vidić.

Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.



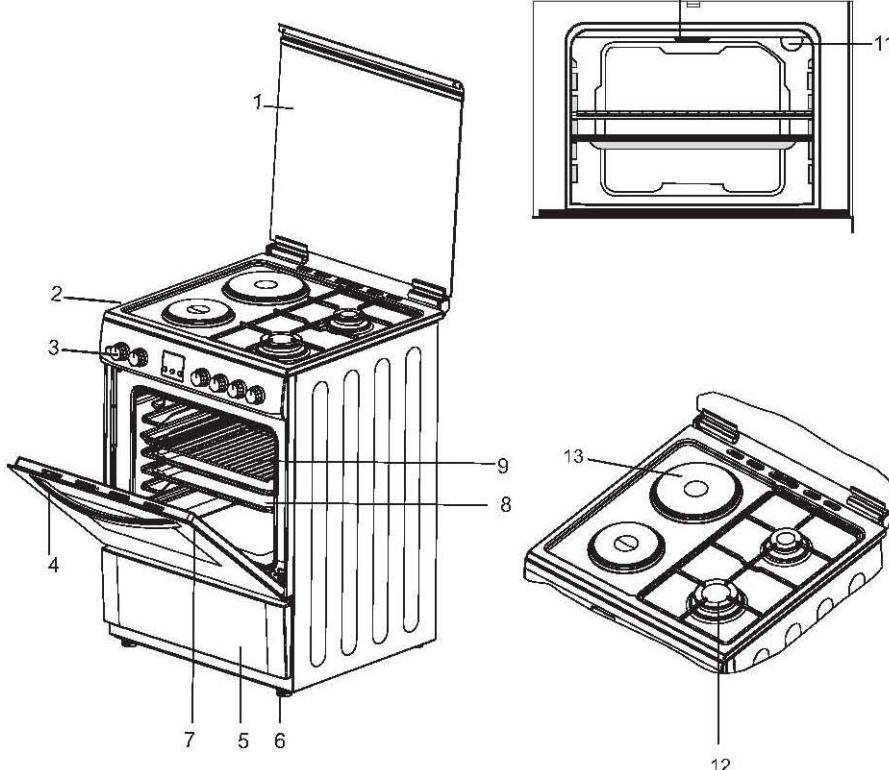
Sadržaj

- 1- Opis i dimenzije proizvoda
- 2- Upozorenje
- 3- Instalacija i priprema za upotrebu
- 4- Kako da koristite proizvod (šporet)
- 5- Čišćenje i održavanje
- 6- Servis i transportovanje

DEO 1: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA

Opis proizvoda:

PRESENTATION:



(Slika: Šporet)

- 1 Poklopac šporeta
- 2 Gornja ploča
- 3 Kontrolna tabla
- 4 Ručka na vratima
rerne
- 5 Fioka
- 6 Podesive noge
- 7 Vrata rerne
- 8 Pleh rerne
- 9 Metalna rešetka
- 10 Roštilj / Ražanj
- 11 Lampa rerne

12 Gorionik za plin

13 Električna ploča (ringla)

MODEL	Dimenzije (cm)
YK 56	50x60x85 / 50x60x90
YK 66	60x60x85 / 60x60x90

DEO 2 UPOZORENJA

MOLIMO PAŽLJIVO I U CELOSTI PROČITATI OVA UPUTSTVA PRE KORIŠĆENJA UREĐAJA, I
ĒUVAJTE OVA UPUTSTVA NA UDOBНОME MESTU ŽBOG KONSULTACIJE KADA BУДЕ
POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA
NEMA NEKE OD ODLIKA OBJAŠNJENIH U OVOM PRIRUČNIKU. DOK ČITATE PRIRUČNIK
OBРАТИТЕ PAŽNJU IZRAZIMA KOJI SADRŽE FIGURE

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatka iskustva i znanja ukoliko te osobe su pod nadzorom ili su dobine instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem.
Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada. Ne dodirati grejne elemente.
Deca manja od 8 godina trebaju se drzati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploču korišćenjem masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavati ugasiti oganj vodom, već isključiti uređaj i zatim pokriti plamenove poklopcem ili protivpožarnom čebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
- Za ploče koje imaju poklopac, svako prosipanje se mora ukloniti sa poklopca pre otvaranja. Takođe, površina ploče se mora najprije oladiti pre zatvaranja poklopca.
- Uređaj nije namjenjen da bude upravljan preko spoljašnjog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Da bi sprečili prevrtanje uređaja, morate instalirati podupirače za stabilizaciju (za detaljne informacije vidite uputstvo kompleta protiv naklanjanja).
- Tokom upotrebe uređaj postaje vruć. Ne dirati grejne elemente.
- Tokom upotrebe, ručice se mogu ugrejati.
- Ne koristiti silna abraziona sredstva ili oštре metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebatи površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.
- Ne koristiti paročistače za čišćenje uređaja.

- **UPOZORENJE:** Osigurati se da je uređaj isključen pre zamjenu lampe kako bi izbegli električni udarac.
- **PAŽNJA:** Delovi koji su na dohvatu se mogu ugrejati kada se kuva ili roštilja. Decu treba udaljiti.

Vaš uređaj je proizведен u suglasnosti primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.

Održavanje i oprave se moraju raditi jedino sa strane ovlašćenog servisera. Instalacija i oprava koja je urađena sa strane neautorizovane osobe može vas dovesti u opasnost. Opasno je promeniti ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način.

Pre instalacije, uverite se da su uslovi lokalne mreže (priroda i pritisak gasa ili napon i frekvencija struje) u skladu sa zahtevima uređaja. Zahtevi ovog uređaja su označeni na etiketi.

PAŽNJA: Uređaj je namenjen jedino kuvanjem hrane i za unutrašnju domaću upotrebu i ne treba se koristiti u ni jednu drugu svrhu ili namenu, kao na primer nedomaća upotreba, komercijalne svrhe ili za grejanje sobe.

Ne pokušavati podići ili pomerati uređaj vučenjem za kvaku vrata.

Ovaj uređaj nije povezan na uređaj za izbacivanje sagorelih proizvoda. Mora se instalirati i povezati u skladu sa trenutnim propisima instalacije. Osobita pažnja se mora dati relevantnim zahtevima ventilacije.

Ukoliko nakon 15 sekundi gorionik se nije zapalio, zaustavite rad na uređaju i otvorite vrata odeljka i/ili sačekajte najmanje 1 min. pre nego što pokušate opet zapaliti gorionika.

Ove instrukcije su jedino validne ukoliko na uređaju postoji simbol zemlje. Ako nema tog simbola, onda morate pročitati tehničke instrukcije koje će vam dati potrebne uputstva oko modifikaciju uređaja ka uslovima korišćenja u zemlji.

Preuzete su sve moguće bezbednosne mere da bi se osigurala vaša bezbednost. Jer se staklo može slomiti, morate paziti ne ogrebati ga tokom čišćenja. Izbegavati udarati staklo dodacima.

Osigurati se da je napojni kabel nije zaglavljen tokom instalacije. A k \ominus e i s p \oplus emi kabl za napajanje ošteti, mora biti zamenjen sa strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti .

Kada su vrata peći otvorena, ne dozvolite deci penjati se ili sedeti na njima.

Upozorenja oko instalacije

Ne upotrebljavati uređaj pre što je instalirani u potpunosti.

Uredaj mora biti instalirani i uključeni sa strane autorizovanog tehničara. Proizvođač neće odgovarati za štete izazvane neispravnom postavljanja i instalacije sa strane neovlašćenih osoba.

Kada otpakujete uređaj, osigurati se da nije oštećen tokom transporta. U slučaju bilo kakvog nedostatka, ne koristiti uređaj i smesta kontaktirati kvalifikovanog servisnog agenta. Jer materijal pakovanja (najlon, morska pena itd.) može biti opasan po deci, morate ga sakupiti i skloniti ga.

Zaštiti vaš uređed od atmosferskih efekata. Ne izlagati ga suncu, kiši, snega itd.

Materijal oko uređaja (kuhinjski elemenat) mora izdržati temperaturu od najmanje 100C

Tokom korišćenja

Kada pustite peć po prvi put, osetiće se miris iz materijale za izolaciju i grejne elemente. Zbog toga, pre postavljanja hrane, pustiti peć da radi na najvišu temperaturu tokom 45 minuta. U isto vreme morate propisno provetriti okolinu gde se uređaj nalazi.

Tokom korišćenja, spoljašnje i unutrašnje površine se ugrevaju. Tokom otvaranja vrata, ustuknite da bi ste izabegli vruće pare koja izlazi iz peći. Postoji opasnost od opeketina.

Ne postavljati zapaljive materijale povrh ili u blizini uređaja kad on radi.

Uvek koristiti rukavice za peć kada uklanjate ili pomerate hranu u peći.

Ne ostavljati šporet dok kuvate čvrstim ili tečnim uljama. Oni se mogu zapaliti kada su suviše ugrevani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcom kako bi ugušili plamenove i isključili uređaj.

Uvek postavljati tiganje na centru zone za kuvanje i okrenuti ručke na bezbednu poziciju tako da ne mogu da se gurnu ili zgrabe.

Ako ne koristite uređaj dužeg vremena, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključani. Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoren.

Uveriti se da su kontrolni prekidači uređaja na poziciju "0" (stop) svaki put kada ga ne koristite.

Tacne se naginju kada ih vucite. Paziti ne prospipati tekucine.

PAŽNJA: Upotreba aparata na gas u sobi gde se on nalazi proizvodi toplinu, vlagu i proizvode sagorevanja. Osigurati se da je kuhinja dobro ventilirana kada se uređaj koristi, držite prirodne rupe ventilacije otvorene ili instalirajte mehaničke uređaje za ventilaciju (aspiratore).

Produžena upotreba uređaja može zahtevati dodatnu ventilaciju, na primer otvoriti prozor, ili efikasniju ventilaciju, na primer povećanje nivoa mehaničke ventilacije, kada je imo.

Kada koristite gorionik roštilja, držite vrata peći otvorena i uvek koristiti deflektor štita koji je dostavljen zajedno sa uređajem. Nikada ne koristiti gorionik roštilja na zatvorena vrata.

PAŽNJA: Stakleni poklopci se mogu polomiti kada su ugrevani.

Iskljuciti sve gorionike pre zatvaranja poklopa.

Takođe, površina ploce se mora najprije ohladiti pre zatvaranja poklopa.



Kada su vrata ili fioka peći otvorena, ne ostavljati ništa na njih. Možete izvaditi uređaj iz ravnoteže ili polomiti poklopac.

Ne postavljati teške ili zapaljive proizvode (najlon, plastika, papir, tkanine itd.) u fioku. To uključuje posuđe sa plastičnim dodacima (na pr. drške).

Ne vešati krpe, kuhinjske krpe ili odeća na uređaj ili na njegovim ručkama

Tokom cišćenja i održavanja

Uvek isključiti uređaj pre radove kao što su čišćenje ili održavanje. Možete to uraditi nakon isključivanja iz struje ili isključivanja glavnog prekidača.

Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče.

**DA BI STE ŽADRŽALI EFIKASNOST I BEŽBEDNOST VAŠEG UREDAJA,
PREPORUCUJEMO UVEK KORISTITI ORIGINALNE REŽERVNE DELOVE I NAŽVATI
JEDINO AUTORIZOVANOG AGENTA U SLUCAJIMA NUŽDE.**

DEO 3 : INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Ovaj moderan, funkcionalan i praktičan šporet, proizведен od najkvalitetnijih materijala i delova, će zadovoljiti Vaše potrebe u svakom pogledu. Obavezno pročitajte ovo uputstvo kako ne bi imali problema u buduće i da možete postići najbolje rezultate. Sledeće informacije su potrebne za propisno instaliranje i postupak servisiranja. Uputstvo mora obavezno da pročita tehničar koji će instalirati uređaj.

Obratite se ovlašćenom servisu za instalaciju Vašeg šporeta.

3.1 OKRUŽENJE GDE ĆE VAŠ UREĐAJ BITI INSTALIRAN

Šporet mora da bude postavljen i da se koristi na mestu gde će uvek imati ventilacije. Mora da ima dovoljno prirodne ventilacije da bi mogao da se koristi gas u okruženju. Prirodni protok vazduha mora doći direktno preko otvora za vazduh koji će biti otvoreni na spoljnim zidovima.

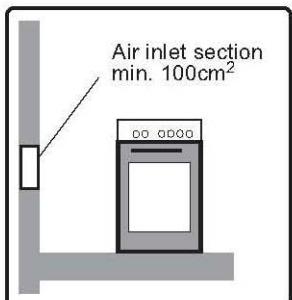


Figure 1

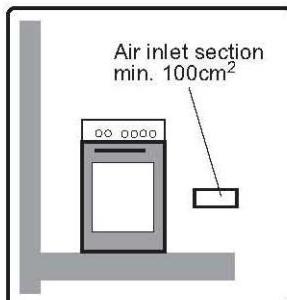


Figure 2

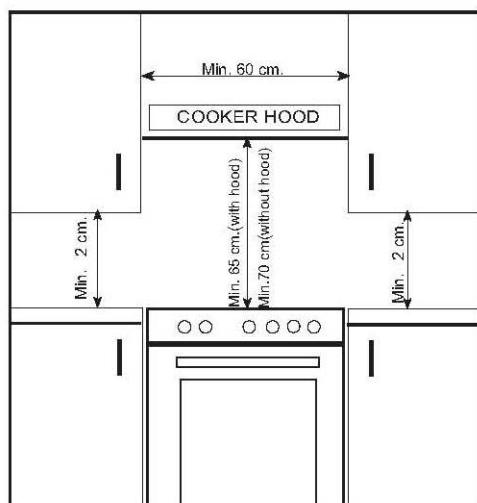
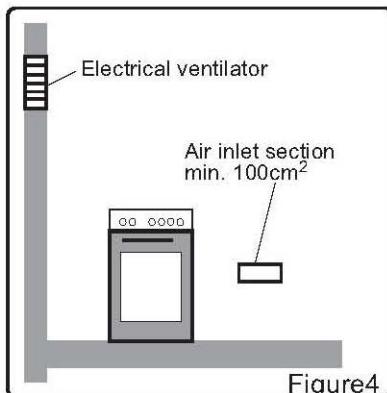
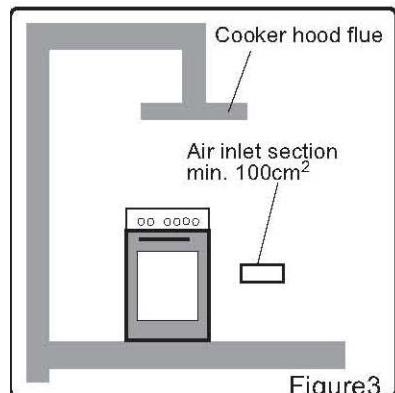
Dovod vazduha min. 100cm² Slika 1

Dovod vazduha min. 100cm² Slika 2

Ovi otori za vazduh moraju imati poprečni presek od najmanje 100cm² koji je delotvoran za protok vazduha (Mogu da se otvore jedan ili dva otvora za vazduh – Slika 1 i 2). Ovaj otvor (ili otvori) mora biti otvoren i sa unutrašnje i sa spoljne strane i ne treba biti blokirani i po mogućnosti treba biti lociran blizu dna i na suprotnoj strani dima koji se ispučta prilikom sagorevanja gasa. Ako nije moguće da se otvore ventilacioni otvori na mestu gde je postavljen uređaj, potreban vazduh se može dovesti iz drugog mesta gde je to izvodljivo, pod uslovom da to ne bude spavaća soba ili opasno mesto, i gde su ispunjeni potrebni uslovi za ventilaciju.

PRAŽNJENJE SAGORELIH GASOVA IZ OKRUŽENJA

Šporet na gas, dok radi, ispušta otpad od sagorevanja gasa direktno u prostor ili preko mehaničkog aspiratora koji je povezan sa ventilacionim sistemom (dimnjakom). Ako nije moguće da se instalira mehanički aspirator, potrebno je da se postavi električni ventilator na spoljnom prozoru ili zidu. Ovaj električni ventilator mora da ima kapacitet da promeni vazduh u kuhinji 3-5 puta od njene zapremnine vazduha po satu. (Slika 3 i 4)



3.2 INSTALACIJA ŠPORETA

Postoje određeni faktori na koje treba posebno obratiti pažnju kada se instalira šporet. Svakako trebate obratiti pažnju na naše preporuke u produžetku u cilju sprečavanja mogućih problema i/ili opasnih situacija koji mogu nastati kasnije. Šporet može biti postavljen u blizini drugog nameštaja, u položaju u kom visina nameštaja u prostoru u kome je postavljen šporet ne prelazi visinu gornje ploče sporeta. Kada budete birali mesto gde će postaviti šporet, vodite računa da to ne bude blizu frižidera, i da u blizini nema lako zapaljivih materijala kao što su zavese, vodootporna platna, itd. Nephodno je da ima najmanje 1cm pravnog prostora izmađu zida i zadnjeg poklopca šporeta zbog cirkulacije vazduha.

Nameštaj koji je u blizini šporeta mora biti proizveden od materijala koji je otporan na toplotu veću od 50°C sobne temperature.

Ako je kuhinjski nameštaj viši od posudja koje se koristi za kuhanje na šporetu, onda on mora da bude najmanje 11cm odmaknut od bočne strane šporeta.

Minimalno visinsko rastojanje između šporeta, kuhinjskih zidnih elemenata i aspiratora je prikazano na Slici 5. Aspirator mora biti najmanje 650mm iznad šporeta. (Slika 5).

Ako nema poklopca, ta visina ne sme biti manja od 700mm.

3.3 PODEŠAVANJE VISINE

Vaš šporet stoji na podesive noge. Kako su noge postavljene u donjem delu, pre instaliranja šporeta potrebno je proveriti da li su dobro balansirane. Ako je potrebno, mžete ih podesiti okretanjem u smeru kazaljke sata. Pomoću njih možete podići uređaj najviše do 15mm. Ako su noge dobro podešene, nemojte pomeštati uređaj povlačenjem, nego podizanjem.

3.4 MONTIRANJE CREVA ZA GAS I KONTROLA OTPORNOSTI

Gas mora biti povezan sa uređajem u skladu sa standardima. Odgovarajući tip gasa za Vaš uređaj mora biti označen na poleđini uređaja. Informacije u vezi sa odgovarajućim tipovima gasa i ubrizgivača za gas možete naći u tabeli sa tehničkim podacima. Obratite pažnju da li pritisak ulaznog gase odgovara vrednostima u tabeli sa tehničkim podacima da bi mogli da postignete veću efikasnost i manju potrošnju. Ako se pritisak gase koji se koristi razlikuje od tih vrednosti, ili ako je promenljiv, potrebno je da se postavi regulator pritiska gase na ulaznu cev. Za ovo podešavanje je svakako potrebno da se obratite kod ovlašćenog servisera.

Plastično crevo koje je pričvršćeno na gasni ulaz uređaja sa prstenom mora da se koristi kada se povezuje sa butan-propan gasom. Povežite Vaš uređaj sa kratkim i što je moguće otpornijim crevom sa izvorom gasa. Naveća dozvoljena dužina creva je 1.5m. Za vašu bezbednost, crevo za dovod gasa do vašeg uređaja mora biti promjenjeno jednom (1) godišnje.

Tačke na koje morate обратити пажњу када пoveзujete crevo:

Nijedan deo creve ne sme dodirivati mesto koje ima temperaturu veću od 50⁰C.

Dužina creva ne sme biti veća od 1.5m.

Crevo ne sme da bude prelomljeno, zategnuto ili presavijeno. Crevo ne sme da dodiruje oštре ivice (uglove), pokretne stvari, i ne sme biti oštećeno.

Crevo mora biti kontrolisano od kraja pre ugradnje, da nema nekavu proizvodnu grešku.

Nakon što su sva povezivanja za dovod gasa obavljeni, i kada je gas pušten, svi delovi za povezivanje i crevo moraju biti kontrolirani sa prethodno pripremljenom jako gaziranom vodom. Nikad ne koristite upaljač, šibicu i sl. dok radite ovaj postupak.

Prsteni za zatezanje moraju da se očiste od rđe.

Datumi isteka ne smeju preći više od 5 godina.

Fiksirajte jedan kraj creva za detector, drugi kraj pričvrstite za adapter na ulazu za gas uređaja, postavite prstene (stege) i zategnite ih štrafcigerom. Ako nije uspostavljeno povezivanje creva zbog ograničenih uslova objašnjениh u prethodnom delu, može da se koristi fleksibilno metalno crevo. Potrebno je kontaktirati ovlašćeni servis da se to povezivanje uradi na odgovarajući način od strane tehničara i u skladu sa standardima za bezbednost.

Vaš šporet je podešen da radi na NG gas. Ako je potrebno da radi na LGP gas, обратите се најближем ovlašćenom prodavcu. Ako se koristi LPG gas, na ulaznom delu uređaja za gas mora da se postavi priključak za crevo i to treba da poveže tehničar (Slika 6). Fleksibilno crevo ne sme dodirivati oštra mesta i ne sme biti oštećeno.

PAŽNJA!!! Nikako nemojte da koristite šibice ili upaljač za kontrolu curenja gasa.

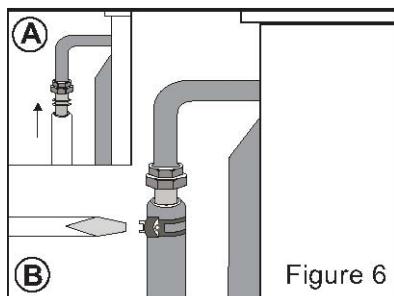


Figure 6

Ulas za gas kod ovog uređaja nalazi se na desnoj strani. Ako priključak treba da bude premešten na levu stranu uređaja, možete zatražiti produžnu cev od svog ovlašćenog servisera.

PROMENA GASA

Upozorenje: Slededi postupak treba biti obavljen od strane ovlašćenog servisera.

Promena brizgaljke za gas:

Gasni gorionici mogu da se prilagode različitim vrstama gasa zamenom brizgaljke sa odgovarajućom za gas koji se koristi.

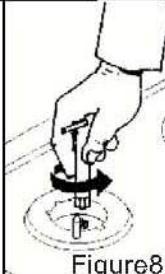
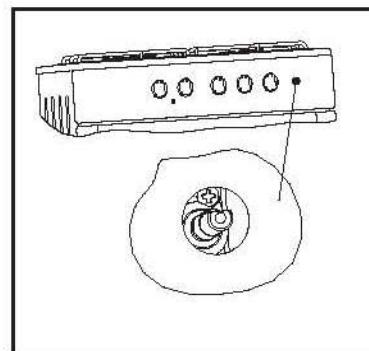
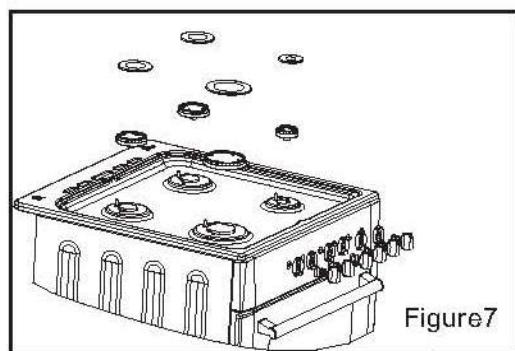
Za ovaj postupak treba uraditi sledeće:

Prekinite dotok gase i električne struje.

Uklonite poklopac i adapter (Slika 7).

Odvrnite brizgaljku (Slika 8).

Zamenite brizgaljku sa onom koja će odgovarati tipu gase koji će se koristiti, u skladu sa podacima u tabeli.



Podešavanje plamenika:

Kod promene od LGP na NG gas, za smanjenje plama treba da se popusti propusni šraf. Kod promene od NG na LGP gas taj isti šraf treba da se zategne. Proverite da li je uređaj isključen iz struje i da li je dovod gasa otvoren.

Zapalite gorionike i stavite ih na poziciju minimum. Uklonite dugmad jer su šrafovi dostupni samo kada su dugmad uklonjena. Uz pomoć malog šrafcigera zategnite ili popustite propusni šraf za 90°, čime je plamen gorionika postavljen na minimum. (Slika 6).

Kada plamen ima dužinu od najmanje 4mm, gas je dobro raspoređen. Uverite se da se plamen ne gasi kada iz pozicije maksimum prelazi na poziciju minimum

Promena dovoda gasa:

Cev za dovod gasa, sa oznakom koja potvrđuje da odgovara propisima za efekat "A", i koja mora biti vidljiva po celoj dužini, mora biti postavljena vrlo pažljivo da se izbegne bilo kakav kontakt sa delovima koji će se zagrevati.

Neophodno je da se cev zaštiti rešetkom.

Preporučuje se da se uvek postavi spojnica između kolena i cevi za dovod gasa. Španija, Italija, Portugal, Luksemburg, Grčka i Nemačka odobrili su povezivanje creva za gas sa dovodom gasa kao što je prikazano na slici "B". Za ove zemlje, oblik povezivanja za dovod gasa mora biti u skladu sa nacionalnim zakonima i propisima za efekat. Za Dansku, Holandiju, Francusku, Alžir i Irsku povezivanje se radi korišćenjem dela "E" i fleksibilnog creva, kao što je prikazano na slici "C" ili krute cevi. Ovaj tip povezivanja može takođe da se koristi i u Francuskoj, Alžиру, Španiji, Italiji, Portugalu, Grčkoj i Luksemburgu. Za Ujedinjeno Karlavstvo gasno povezivanje treba da bude kao što je prikazano na slici "D". U svim slučajevima, fleksibilno crevo za dovod gasa ne sme da prolazi iza šporeta, niti da bude u dodiru sa eksplozivnim stvarima. Minimalno rastojanje između uređaja i eksplozivnih stvari mora biti 20mm.

Nakon završetka povezivanja, isto treba testirati. Ovaj test može da se uradi nanošenjem sapunjave tečnosti na spojeve. Ne bi trebalo da se pojavi nijedan mehurić. Ako se pojave mehurići, proverite spojnice i ako je potrebno to uradite još jednom.



3.5 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

Tokom električnog povezivanja, obavezno pratite sledeća uputstva:

Kabl za uzemljenje mora biti povezan sa uzemljenjem (znak).

Ako ne postoji električni utikač sa odgovarajućim uzemljenjem u skladu sa propisima zemlje gde se instalira uređaj, odmah kontaktirajte našeg ovlašćenog servisera.

Električni utikač sa uzemljenjem mora biti blizu uređaja. Nikako ne koristite produžni kabl.

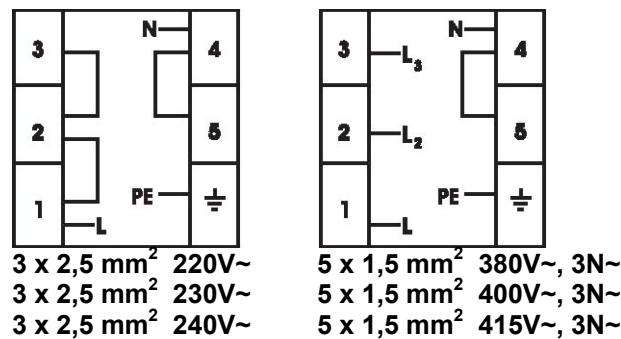
Napojni kabl ne sme dodirivati vruće površine proizvoda.

U slučaju da je napojni kabl oštećen, svakako kontaktirajte kvalifikovani servis. Kabl mora biti promenjen od strane ovlašćenog servisa.

Pogrešno električno poveivanje može oštetiti Vaš uređaj. Ta šteta nije u okviru garancije.

Uređaj je podešen za rad na struji od 220-240 volti. Ako je elektro-mreža različita od navedenih vrednosti, odmah se обратите našem ovlašćenom serviseru. Električni kabl ne sme dodirivati vruće površine uređaja. Električni kabl ne sme dodirivati zadnji deo uređaja. U suprotnom, može doći do oštećenja kabla. Ta situacije može izazvati kratki spoj.

Firma proizvođač izjavljuje da nije odgovorna za bilo kakve štete i gubitke koje proizilaze iz sledećih bezbednosnih normi.



Dijagram za električno povezivanje

3. OPŠTA UPOZORENJA I MERE OPREZA

Vaš uređaj je proizведен u skladu sa uputsvom za bezbednost vezano za električne uređaje. Održavanje i popravka moraju biti urađeni od strane ovlašćenog servisera, koji je obučen od strane proizvođača. Instalacije i popravke, ukoliko ne budete sledili pravila mogu da Vas ugrose.

Dok je Vaš uređaj u funkciji zagrevaju se njegove spoljne površine. Unutrašnja površina rerne, delovi koji obezbeđuju grejanje i para koja izlazi iz rerne su prilično vrući. Čak i kada je uređaj isključen, ovi delovi zadržavaju toplotu još određeno vreme. Ne dodirujte vruće površine. Držite decu dalje od uređaja.

Ne ostavljajte šporet tokom kuvanja sa čvrstim ili tečnim uljima. U uslovima ekstremnog zagrevanja može doći do paljenja. Nikada ne sipajte vodu na zapaljeno ulje. Zatvorite šerpu ili tiganj poklopcem da ugušite plamen koji se pojavio u ovom slučaju i ugasite šporet.

Rerna i prekidači za regulisanje toploće moraju biti podešeni i sat od rerne mora biti programiran za kuvanje u rerni. U suprotnom, rerna neće raditi.

Ne ostavljajte ništa na vrata rerne kada je otvorena. Možete poremetiti ravnotežu Vašeg uređaja ili slomiti vrata

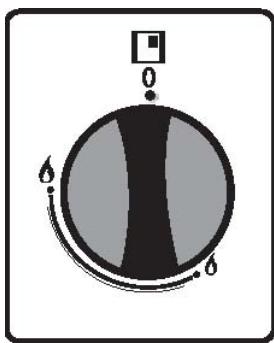
Ne stavljamte teške ili zapaljive, lako gorljive stvari (najlon, plastične kese, papir, platno, i sl.) u donjoj foci.

Kada ne koristite uređaj, isključite ga iz struje i zatvorite ventil za gas.

Zaštitite Vaš uređaj od atmosferskih uticaja. Ne ostavljajte ga na uticaj kao što su sunce, kiša, sneg, prašina, itd.

PART 4: KORIŠĆENJE ŠPORETA

4.1 KORIŠĆENJE ŠPORETA KOJI RADI NA PLIN



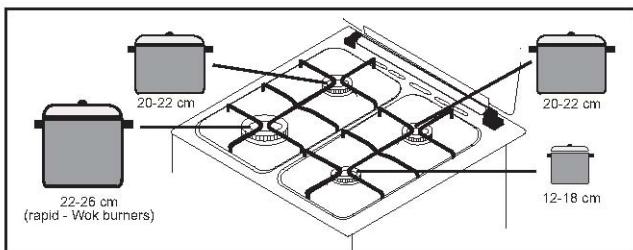
Obavezno i pažljivo pročitajte uputstva koja su dopunjena slikama da možete da koristite i postignete najbolje rezultate sa Vašim uređajem. Oznake na kontrolnim prekidačima pokazuju koji deo uređaja je uključen. Koristite električni upaljač ili šibice da uključite bilo koji plinski gorionik. Pritisnite prekidač i okrenite ga na maksimum u suprotnom smeru od kazaljke sata. Svaki gorionik može da radi na maksimum, minimum, umereno i između tih pozicija. Ove pozicije, pored pozicije "0" za isključeno, su prikazane kao minimum i maksimum. Željenu poziciju možete podešiti okretanjem prekidača od pozicije "isključeno" u smeru suprotnom od kazaljke sata i prema oznakama na odgovarajući način. Takođe, da biste isključili uređaj, potrebno je da okrenete prekidač u smeru kazaljke sata dok se ne zaustavi. (Zaustavlja se na poziciji "0").

Sistem za DIREKTNO paljenje

Neki modeli imaju sistem za direktno paljenje gorionika. Lako možete da ih prepozname preko uključivanja svećica. Za rad sistema, potrebno je da malo pritisnete prekidač koji je označen sa simbolom svećice, zatim okrenite prekidač gorionika koji želite da uključite u suprotnom smeru od kazaljke sata. Da bi postigli najveću efikasnost, obratite pažnju na veličinu posuđa i veličinu gorionika na koji stavljate posuđe za kuhanje, kao i na oblik dna posuđa. Dno posuđa treba da bude ravno. Nemojte koristiti posuđe sa konkavnim ili konveksnim dnom. Obratite pažnju da koristite posuđe sa dimenzijama kao što su prikazane na slici. Za posuđe sa prečnikom manjim od 14cm koristite nosač za džezvu za kafu.

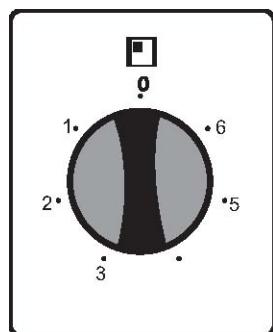
Uredaj za gašenje dovoda plina u gorionik (ako Vaš uređaj ima ovu opciju)

Uredaj za gašenje dovoda plina u gorionik se koristi za svaki zapaljivi gas u cilju sprečavanja curenja gasa koje može nastati kao posledica slučajnog okretanja slavine za gas od strane dece ili zbog gašenja do kojeg može doći kao posledica prelivanja tečnosti preko gorionika. Okrenite prekidač u suprotnom smeru kazaljke sata i vrtite dalje. Ova situacija će dovesti do automatskog paljenja jedno za drugim. Nakon uključivanja, dok se prekidač drži pritisnutim oko 3 sekunde napred do pozicije do koje može da se pritisne, termalni sensor prepozna plamen u gorioniku i otvara slavinu za gas. U slučaju gašenja do kojeg može doći kao posledica prelivanja tečnosti preko gorionika ili zbog drugih sličnih razloga, termalni sensor prepozna gubitak topote i prekida dotok plina za vremenski period koji je kraći od 90 sekundi.



4. 2 KORIŠĆENJE ELEKTRIČNOG ŠPORETA

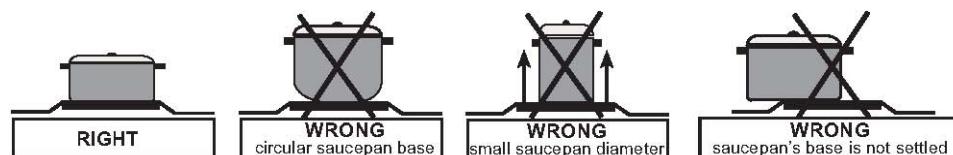
Komandni prekidači na električnom šporetu imaju 7 pozicija. Pozicija "0" znači da je uređaj isključen. Značenje i upotreba ostalih 6 pozicija je prikazana u produžetku:



- 1- Održavanje toplote
- 2-3- Zagrevanje na niskoj temperaturi
- 4-5-6- Kuvanje – prženje i kuhanje

Gornji deo električnog šporeta (ringle) je prekriven zaštitnim materijalom otpornim na toplotu. Za prvu upotrebu, okrenite prekidač šporeta na poziciju "3" i ostavite ga uključenog oko 5 minuta kako bi spalili i očvrstnuli zaštitni sloj.

Kada koristite šporet, obratite pažnju da koristite posuđe koje ima glatkou donju stranu. Ako koristite posuđe sa odgovarajućim dimenzijama i glatkim dnom, možete postići maksimalni efekat sa Vašim šporetom. Nije preporučljivo da koristite posuđe manjeg prečnika na ringle sa većim prečnikom, jer to dovodi do gubitka toplote a time i do gubitka energije.



UPOZORENJE

Kada je prekidač ringle na bilo kojoj drugoj poziciji osim na "0", zapaliće se svetlo za upozorenje da je ringla uključena.

Koristite samo ono posuđe koje odgovara veličini ringle.

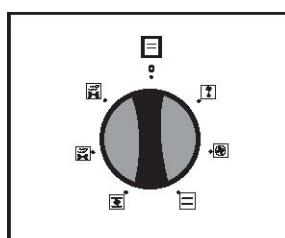
Pre nego stavite posuđe na ringlu, budite sigurni da dno nije mokro.

Nikada ne ostavljaјte ringle prazne kada ih uključite. Temperatura posuđja može biti visoka kada je uređaj u upotrebi. Zbog toga, preporučuje se da decu i kućne ljubimce držite dalje od šporeta tokom i nakon upotrebe.

Ako primetite pukotinu na ringli, ona mora biti isključena i zamenjena od strane ovlašćenog servisera.

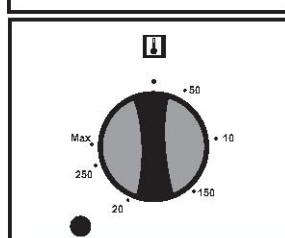
Nakon upotrebe (kako bi se obezbedio kontinuirano efikasan rad i dug vek trajanja) Vaš šporet treba biti temeljno očišćen uz pomoć odgovarajućih sredstva za čišćenje. Da sprečite formiranje rđe i sačuvate njihov dobar izgled, preporučuje se čišćenje ringli komadom tkanine koja je blago natopljena uljem. Nikade ne koristite parne cistače.

4.3 RERNA UREĐAJA:



Dugme za kontrolu funkcije rerne:

Da odaberete funkciju rerne. Objašnjenje u sledećem delu i Tabeli 1. Da izaberete željenu temperaturu morate podesiti zajedno i dugme za selekciju funkcije rerne i dugme za termostat rerne. U suprotnom, funkciju koju ste izabrali neće raditi.



Dugme za termostat rerne:

Da odaberete temperaturu rerne (Slika 4). Koristiti zajedno sa dugmetom za kontrolu funkcije rerne. Kada temperatura unutrašnjosti rerne postigne zadatu vrednost, termostat će isključiti dotok struje i svetlo za termostat će se isključiti. Kada temperatura padne ispod zadate vrednosti, termostat će se ponovo uključiti i svetlo za termostat će zasvetleti.

4.4 KORIŠĆENJE PREKIDAČA FUNKCIJE RERNE

Ovaj prekidač Vam omogućava da odaberete funkciju rerne. Funkcije i njihove oznake su prikazane u Tabeli 1. Takođe, detaljna uputsva i njihova upotreba biće objašnjeni u detalje na sledećim stranicama.

Tabela 1

	Lampica rerne je uključena.
	Lampica rerne, crvena lampica za upozorenje i ventilator su uključeni. To ima funkciju odmrzavanje smrznute hrane.
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i donji i gornji grejač rerne su uključeni / rade.
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i turbo grejač, ventilator su uključeni / rade.
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i ventilator, donji i gornji grejač rerne su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i grejač za roštilj i funkcija za ražanj su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i gornji grejač, grejač za roštilj i funkcija za ražanj su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i gornji grejač, grejač za roštilj i funkcija ražanj i ventilator su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampice, i donji grejač su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje, turbo grejač, donji grejač i ventilator su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje, donji grejač i ventilator su uključeni / rade



Funkcija Odmrzavanje (Defrost)

Možete početi proces odmrzavanja postavljanjem zamrznute hrane u rernu i okretanjem prekidača na određen znak. Ovo je program koji ne kuva hranu, samo pomaže da se odmrzne u veoma kratkom roku. Postavite hranu koja treba biti odmrznuta na trećoj polici odozdo (žičana polica). Postavite tacnu u donjem delu rerne u cilju prikupljanja vode koja nastaje zbog odmrzavanja.



Funkcija Donji-Gornji Grejač (Statično pečenje)

Kod ovog načina pečenja koji je definisan kao tradicionalna metoda, toplota koja se podjednako širi od gornjeg i donjeg grejača rerne, obezbeđuje da gornja i donja strana hrane budu jednako pečene.

Preporučuje se pred-grejanje od oko 10 minuta. Ostavite hranu koja je prethodno bila stavljena u odgovarajući posudu da se peče onoliko koliko je predviđeno za dati slučaj. Pozicija Donji-Gornji grejač je funkcija koja je pogodna za pečenje kolača, torti, pita, špageta u rerni, za lazanje, picu, i sl. Na kraju pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje temperature i otkažite programirano vreme. Izvadite jelo iz rerne, stavite ga na bezbedno mesto i ostivate vrata rerne otvorena dok se rerna potpuno ne ohladi. Kako će rerna biti vruća u tom trenutku, odmaknite se od rerne, i drzite decu dalje od rerne.



Funkcija Ventilator i Donji-Gornji Grejač (Statično pečenje sa duvaljkom)

Pozicija ukojоj vazduh koji dolazi iz gornjeg i donjeg grejaca se distribuira u rerni preko motora ventilatora i duvaljke. Prekidač za podešavanje toplote je prilagođen na vrednost koja je predviđena za dati slučaj u tabeli za kuvanje. Okrenite prekidač rerne dok ne pokaže simbol za ovu funkciju i na rerni podesite vreme koje je predviđeno za pečenje, rernu unapred zagrejte oko 10 minuta. Hranu koja je prethodno bila stavljena u odgovarajući posudu, stavite u rernu i ostavite da se peče. U principu, ova pozicija je idealna za pečenje peciva. Svi delovi hrane će biti jednoko pečeni. Takođe, ova pozicija je pogodna za jedinačno pečenje. Na kraju pečenja, izvadite jelo iz rerne, stavite ga na bezbedno mesto i ostivate vrata rerne otvorena dok se rerna potpuno ne ohladi. Kako će rerna biti vruća u tom trenutku, odmaknite se od rerne, i drzite decu dalje od rerne.



Funkcija Turbo Ventilator

Funkcija Turbo Ventilator širi podjednako toplotu u rerni. Hrane na svim policama će biti jednako pečena tokom korišćenja ove funkcije. Gornji deo rerne neće biti topliji od donjeg dela. Podesite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost, takođe okrenite prekidač dok se ne pojavi simbol za funkciju Turbo. Nakon prethodnog zagrevanja od 10 minuta, hranu koja je već bila stavljena u odgovarajući posudu, stavite u rerni. Ova funkcija je pogodna za pečenje više od jednog jela. Ako imate dva pleha hrane koje ćete kuvati u rerni, kada budete podešavali temperaturu rerne, morate odabrati onu koja odgovara toj vrsti hrane. Pečenje dva pleha hrane zahteva dodatno vreme za razliku kada pečete samo u jednom plehu. U principu, hrana u oba pleha nije gotova u isto vreme. Izvadite pleh sa hranom za koju ste utvrdili da je pečena, i produžite sa pečenjem hrane u drugom plehu. Obzirom da postoji prenos toplote između dva pleha za vreme pečenja, kvalitet će biti slabiji nego kada se peče samo u jednom plehu. Tokom pečenja u dva pleha, možete postići bolji rezultat promenom mesta i ukoliko je potrebno pravac pleha. Postupak koji se primenjuje na kraju pečenja je isti kao i za druge funkcije. Otvorite vrata rerne i ostavite da se ohladi, nakon čega možete stavite plehove od rerne na njihovo sigurno mesto.



Funkcija Turbo Ventilator i Donji Grejač

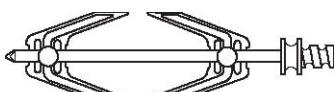
Funkcija Turbo Ventilator i Donji Grejač je idealna za pečenje pice. Donji grejač obezbeđuje da testo pice bude pečeno, a turbo ventilator širi podjednako toplotu rerne. Podesite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost, takođe okrenite prekidač dok se ne pojavi ovaj simbol i podesite vreme rerne predviđeno za pečenje ove vrste hrane, i prethodno zagrejte rernu 10 minuta. Ova funkcija je pogodna za pečenje jednog jela. Na kraju pečenja, isključite prekidače za rernu i temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Otvorite vrata rerne i ostaviti da se rerna ohladi. Ne prilazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termostata za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Roštilj i Ražanj

Ova funkcija se koristi za pečenje piletine na roštilj i ražanj, i pečenje hrane na ražanj. Da bi se okretala, koristite "ražanj". Za roštilj, postavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišoj polici. Možete početi da pečete roštilj nakon što ste postavili pleh (tacnu) na trećoj polici. Pleh koji je postavljen na trećoj polici će obezbediti prikupljanje ulja koje curi iz hrane.



Okrećite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost dok se ne pojavi ovaj simbol. Nakon prethodnog zagrevanja od 5 minuta, stavite hranu u rernu. Na kraju, kao i kod drugih postupaka pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Ne dolazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Roštilj Gornji Grejač i Ražanj

Ova funkcija se koristi za brži roštilj i pečenje piletine, za spremanje hrane na ražanj. Da bi se okretala, koristite "ražanj". Za roštilj, postavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišoj polici. Možete početi da pečete roštilj nakon što ste postavili pleh (tacnu) na trećoj polici. Pleh koji je postavljen na trećoj polici će obezbediti prikupljanje ulja koje curi iz hrane.

Okrećite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost dok se ne pojavi ovaj simbol. Nakon prethodnog zagrevanja od 5 minuta, stavite hranu u rernu.

Na kraju, kao i kod drugih postupaka pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Ne dolazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Roštilj Ražanj i Ventilator

U ovoj funkciji, roštilj i gornji grejač i ventilator koji obezbeđuje savršeno pečenje, rade zajedno i peku. Takođe se koristi za roštilj, pečenje piletine i pečenje hrane na ražanj. Da bi se okretala, koristite "ražanj". Za roštilj, postavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišoj polici. Možete početi da pečete roštilj nakon što ste postavili pleh (tacnu) na trećoj polici. Pleh koji je postavljen na trećoj polici će obezbediti prikupljanje ulja koje curi iz hrane.

Okrećite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost dok se ne pojavi ovaj simbol. Nakon prethodnog zagrevanja od 5 minuta, stavite hranu u rernu.

Na kraju, kao i kod drugih postupaka pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Ne dolazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Donji Grejač

Kod ove funkcije toplina se širi od donjeg grejača. Funkcija Donji Grejač je pogodna za zagrevanje hrane, a ne za pečenje.



Funkcija Donji Grejač i Ventilator (Duvaljka)

Kod ove funkcije, toplota se prenosi iz donjeg grejača i motora ventilatora. Ova funkcija može da se koristi za podjednako zagrevanje hrane u kratkom vremenskom periodu.

Ušteda energije:

Koristite posuđe sa ravnim dnom.

Izaberite posuđe odgovarajuće veličine.

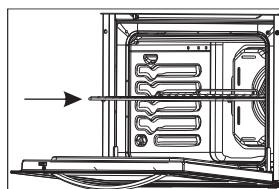
Korišćenje poklopca na posuđu smanjuje vreme kuvanja.

Smanjivanjem količine tečnosti ili masti smanjuje se vreme kuvanja.

Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Vrata rerne ne bi trebalo da se često otvoraju tokom pečenja.

UPOZORENJE - Postavite rešetku korektno u bilo kojem odgovarajućem postoljem u pećnicu i gurnite je do kraja.



25 – tabela na kraju

Категорија : II2H3B/P МК Класа : 1	LPG G30 30 mbar	NG G20 20 mbar
РАПИД ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (% мм)	85	115
Номиналне снаге (КВ)	2.9	3
ПОТРОШЊА У 1x	210.9 gr/h	285.7 lt/h
СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (% мм)	65	97
Номиналне снаге (КВ)	1.7	1.75
ПОТРОШЊА У 1x	123.6 gr/h	166.7 lt/h

Delovi koji se koriste u rerni:

U zavisnosti od hrane koju ćete kuvati u rerni, preporučuje se da koristite posuđe kao što je naznačeno u tabeli. Pored plehova i ražnja za pečenje piletine koji su Vam isporučeni zajedno sa Vašim šporetom, takođe možete da koristite stakleno posuđe, modle za torte, i druge specijalne plehove koji su pogodni za upotrebu u Vašoj rerni, i dostupni na tržištu. Obratite pažnju na informacije dobijene od proizvođača po ovom pitanju. Ako koristite manje posuđe, postavite ga žičanu rešetku tako da bude na sredini. Informacije date u nastavku odnose se za emajlirano posuđe.

Ako hrana koja treba da se peče u potpunosti ne pokriva pleh rerne, ako je hrana izvađena iz zamrzavača ili ako se pleh koristi za prikupljanje sokove koji cure iz hrane tokom pečenja na roštilj, moguće su deformacije na plehu zbog visokih temperatura u toku procera pečenja. Međutim, pleh će ponovo dobiti svoj oblik nakon hlađenja po završetku pečenja. To je normalno, fizičko stanje koje nastaje kao rezultat razmene toplosti. Nemojte ostavlјati stakleno posuђe na hladna mesta odmah nakon kuvanja u njemu. Nemojte ga stavljati na hladne i mokre površine. Vodite računa da se ono polako ohladi. Postavite ga na suvom komadu tkanine. U suprotnom, staklo se može slomiti. Ako ćete koristiti roštilj u rerni, preporučujemo da rešetku stavite u pleh, koji ste dobili zajedno sa Vašim šporetom (ako Vaš šporet uključuje ovu opremu). Na taj način, prskanje i ulje koje curi iz hrane neće uparljati unutrašnjost Vaše rerne. Ako nameravate da koristite veliku rešetku za roštilj, ubacite pleh u jednoj od nižih polica da bi se izbeglo nagomilavanje ulja. Da bi kasnije lakše očistili pleh, dodaje malo vode u njemu. Kada koristite roštilj opciju, stavite rešetku na treću ili na četvrtu policu i namažite je malo uljem da se hrana ne bi lepila za rešetku.

Slika 1:

Žičana rešetka: Koristi se za roštilj ili za stavljanje različitih posuda osim pleha

Plitki pleh: Koristi se za pečenje peciva

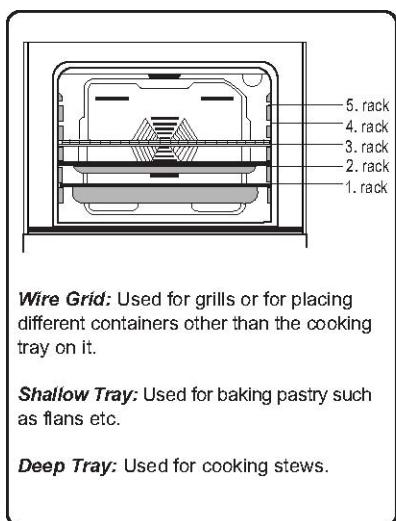
Duboki pleh: Koristi se za dinstanje mesa i sl.

Slika 2:

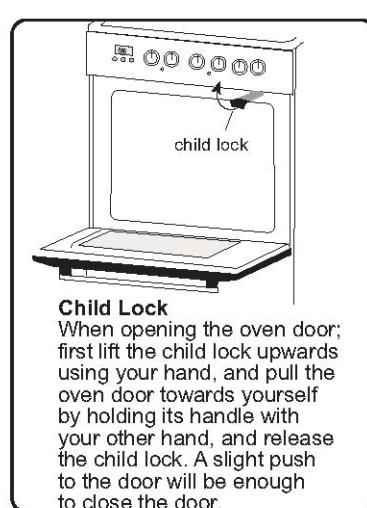
Blok-ručica za hlađenje

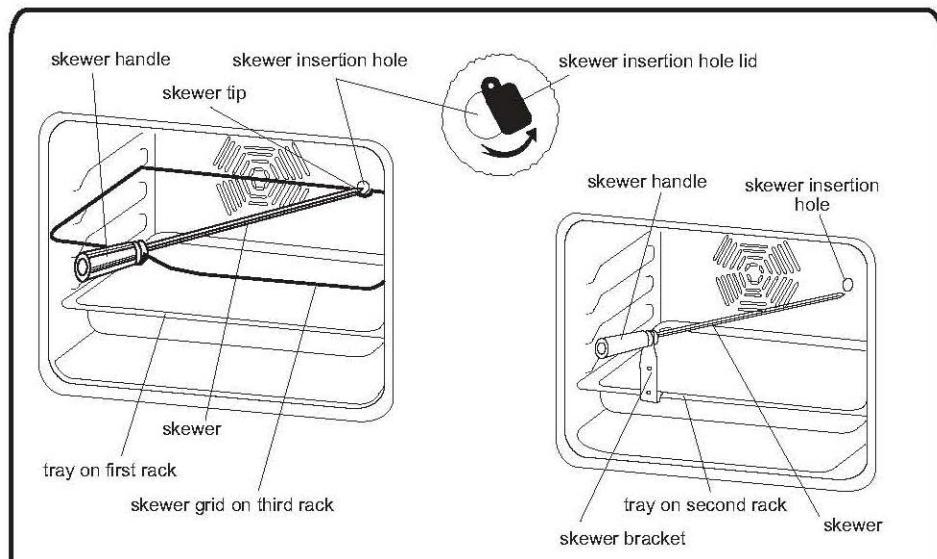
Prilikom otvaranja vrata rerne, prvo podignite blok-ručicu rukom na gore, i povucite vrata rerne prema sebi drugom rukom, zatip otpustite blok-ručicu. Blagi pritisak na vrata rerne će biti dovoljno da zatvorite rernu.

Slika 1



Slika 2





skewer handle	ručka ražnja
skewer insertion hole	rupa za ražanje
skewer tip	vrh ražnja
skewer	ražanj
tray on first rack	pleh na prvoj polici
skewer grid on third rack	rešetka na trećoj polici

skewer insertion hole lid	poklopac na rupi gde ulazi ražanj
skewer handle	ručka ražnja
skewer insertion hole	rupa za ražanj
tray on second rack	pleh na prvoj polici
skewer bracket	nosač ražnja
skewer	ražanj

Provucite ražanj kroz piletinu i zakopčajte stege, ubacite vrh ražnja u rupu koja se nalazi na zadnjem zidu unutrašnjosti rerne i proverite da li se u potpunosti oslanja na okvir i da li je dobro namešten u osovini motora. Da biste to uradili, prvo morate okrenuti poklopac u stranu, koji se nalazi ispred rupe u koju ulazi ražanj, kao što je prikazano na slikama. Nakon toga, postavite ražanj na rešetku za ražanj (nalazi se na trećoj polici) ili u okvir za ražanj (postavljen na plehu). Uklonite ručicu od ražnja, kada je postavljen i zatvorite vrata rerne. Ručka mora da se prikači samo za sklanjanje hrane nakon pečenja. Obratite pažnju da rerna ne bude ukjučena dok obavljate operacije za postavljanje ražnja.

DEO 5: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠPORETA

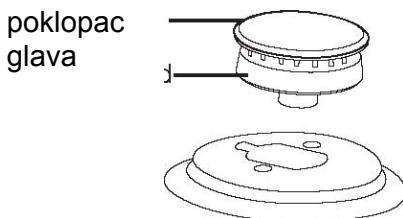
5.1 ČIŠĆENJE

Pre čišćenja šporeta, proverite da li su svi kontrolni prekidači isključeni i da je uređaj dovoljno ohlađen. Isključite uređaj iz struje. Pre nego što upotrebite sredstvo za čišćenje, proverite da li je odgovarajuće za vaš šporet i kakve su preporuke proizvođača. Obzirom da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustične kreme, abrazivni prašak za čišćenje, debele vunene žice ili oštar alata. U slučaju da tečnost koja se prolila po rerni izgori, emajlirano mesto može biti oštećeno. Odmah očistite prolivenu tečnost.

Čišćenje unutrašnjost rerne

Početka čišćenja obavezno isključite šporet iz struje.

Emajlirano deo unutrašnjosti rerne najbolje se čisti kada je rerna još mlaka. Obrišite rernu mekom krpom, kolu perete u vodi sa sapunicom nakon svakog brisanja. Kasnije obrišite je mokrom krpom još jednom a zatim je osušite. S vremenom na vreme možete koristite tečna sredstva za čišćenje kako bi temeljno očistili rernu. Nemojte čistiti rernu praškom i sredstvima za hemijsko čišćenje.



Čišćenje delova plinskih ploča na gornjem delu šporeta

Podignite rešetku, poklopac i glavu plinske ploče za kuvanje, na gornjem delu šporeta. Obrišite i očistite zadnju stranu sa krpom i sapunicom. Operite poklopce i glave i isplaknite vodom. Nakon što ih osušite, obratite pažnju da su svi delovi dobro legli u svoja ležišta kada ih budete montirali nazad. Ne čiste zadnju stranu žicom za pranje sudova. To može da ogrebe površinu. Emajl na krajevima rešetke koji su direktno u dodir sa plamenom može da bude oštećen. To ne izaziva rđu.

5.2 ODRŽAVANJE

Promena sijalice u rerni

Prvo isključite šporet i vodite računa da šporet hladan. Nakon što ste uklonili zaštitni poklopac sijalice, uklonite sijalicu. Pričvrstite novu sijalicu otpornu na visoke temperature (300°C) na mesto sijalice koju ste uklonili (230 V, 25 V, Tip E14). Zamenite zaštitno staklo sijalice. Vaše rerna će biti spremna za upotrebu nakon ovog postupka.

DEO 6: SERVIS I TRANSPORT

6.1 Informacije koje se odnose na servis

Pre nego se obratite serviseru, proverite sledeće:

Ako šporet ne radi:

Šporet je isključen. Na modelima sa tajmerom: vreme nije podešeno.

Ako rerna ne greje:

Kontrolni prekidač za podešavanje toploće rerne nije podešen

Ako unutrašnja svetiljka rerne ne svetli:

Proverite struju. Proverite dali je svetiljka neispravna. Ako je neispravna, možete je promeniti sledeći uputstvo za promenu sijalice.

Pečenje (ako donji-gornji delovi ne peku podjednako):

Kontroljate poziciju polica, vreme pečenja i temperaturu zagrevanja u skladu sa uputstvom.

Osim toga, ako još uvek imate neki problem sa Vašim uređajem, molimo pozovite ovlašćeni servis.

6.2 Informacije koje se odnose na transport

Ukoliko Vam treba bilo kakav transport:

Sačuvajte originalno pakovanje šporeta i nosite ga u njegovom originalnom pakovanju kada je potrebno da se uređaj transportuje. Zalepite lepljivom trakom gornje delove šporeta; zalepite trakom poklopce i glave i rešetke za ploču šporeta. Postavite papir između gornjeg poklopca i ploče za kuvanje, pokrijte gornji poklopac, onda ga lepljivom trakom zapepite za bočne strane šporeta. Zalepite trakom karton ili papira na prednje unutrašnje staklo rerne jer će to biti pogodni za plehove i za rešetke, da ne bi oštetili pokrije rernu tokom transporta. Takođe zapepite trakom poklopce od šporeta za bočne zdove.

Ako nema originalno pakovanje:

Preduzmite potrebne mere da zaštitite spoljne površine (staklo i obojene površine) šporeta od mogućih udaraca.

Tabela

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P MK Classe 1	LPG G30 28-30 mbar	NG G20 20 mbar
РАПИД ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	85	115
Номиналне снаге (КВ)	3	2,75
ПОТРОШЊА У 1x	218,1 g/h	261,9 l/h
СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	65	97
Номиналне снаге (КВ)	1,75	1,75
ПОТРОШЊА У 1x	127,2 g/h	166,7 l/h

TABELA STR.25

MK

FAVORIT

**K 622 WWF
K 622 SF**

**РАКУВАЊЕ И МОНТАЖА УПАТСТВО ЗА
САМОСТОЕН КОМБИНИРАН ШПОРЕТ**

Почитуван потрошувач,

Нашата крајна цел е вие, како наш клиент, да постигнувате најдобри резултати со користењето на нашиот производ кој има поминато низ прецизни контроли за проверка на квалитетот и е произведен во модерни производствени капацитети.

Токму затоа, ви препорачуваме внимателно да го прочитате целиот прирачник пред да започнете да ракувате со производот и да го чувате секогаш во ваша близина заради идни консултации.

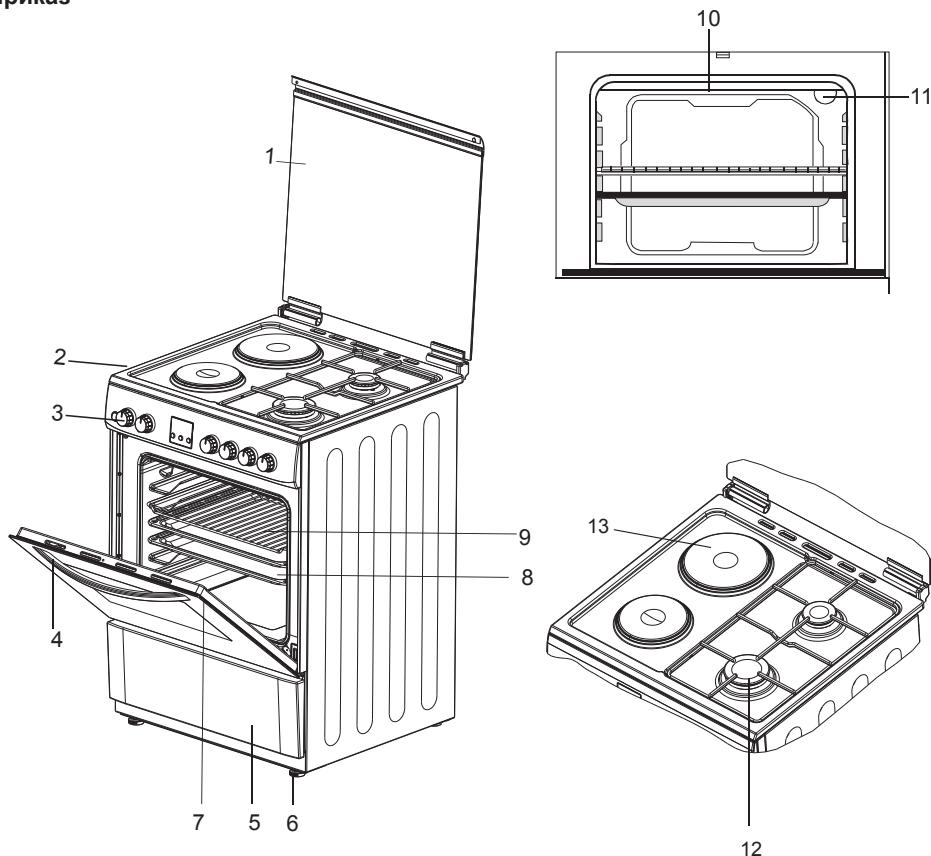
Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.



ДЕЛ 1: ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ

Приказ



Дел од листата

- | | |
|--|--------------------|
| 1- Капак на горниот дел
на шпоретот | 9- Решетки |
| 2- Горен дел | 10- Скара |
| 3- Контролна таблица | 11- Рерна Светилка |
| 4- Рерна Рачка на
вратата | 12- Пламеник |
| 5- Капак на фиока | 13- Рингла |
| 6- Испорачана ногалка | |
| 7- Врата на рерната | |
| 8- Тава во рерната со | |

МОДЕЛ	ГОЛЕМИНА (см.)	
YK 56	50*60*85	50*60*90
YK 66	60*60*85	60*60*90

ВТОР ДЕЛ: БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ОВИЕ УПАТСТВА ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ УРЕДОТ И ЧУВАЈТЕ ГИ НА ПОГОДНО МЕСТО ЗА ДА ГИ ПРОЧИТАТЕ КОГА ЏЕ ИМАТЕ ПОТРЕБА.

ОВА УПАТСТВО Е ЗАЕДНИЧКО ЗА ПОВЕЌЕ МОДЕЛИ. ВАШИОТ УРЕД МОЖЕ ДА НЕМА НЕКОИ ОД ОДЛИКИТЕ КОИ СЕ ОПИШАНИ ВО ОВОЈ ПРИРАЧНИК. ПРИ ЧИТАЊЕТО НА ПРИРАЧНИКОТ, ОБРАТЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ИЗРАЗИТЕ СО СЛИКИ

Општи безбедносни предупредувања

- Овој уред може да се користи од деца од 8 години и нагоре и лица со намалени физички, осетни или ментални способности или недостаток од искуство и знаење, доколку истите се под надзор или им биле дадени инструкции во врска со употребата на уредот на безбеден начин и доколку ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да играат со уредот. Чистењето и одржувањето не смеат да се извршуваат од деца без надзор.

-ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи.

Децата помали од 8 години треба да се држат на страна, освен доколку постојано не ги надгледувате.

-ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ненадгледувано готвење на плоча со масти или масло може да предизвика пожар. НИКОГАШ не го гасете пожарот со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го огнот со капак или противпожарно ќебе.

-ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете електричен удар.
- За плочи кои имаат и капак, ако има нешто истурено, тоа треба да се тргне од капакот пред да се отвори. Исто така, плочата треба да се излади пред да се затвори капакот.
- Уредот не е наменет да биде управуван преку надворешен тајмер или одделен систем на далечинско управување.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да спречите превртување на уредот, мора да ги инсталирате стабилизирачките потпирачи (за детална информација прочитајте го упатството на комплетот против навалување).
- За време на користењето, уредот станува жежок. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи во фурната.
- За време на употреба, раките на некои предмети може да се вжештат.
- Немојте да користите абразивни средства за чистење или остри метални предмети за да ја чистите вратата на фурната бидејќи тие можат да ја изгребат површината, што може да доведе до пукање на стаклото или оштетување на површината.
- Немојте да користите парочистачи за чистење на уредот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурете се дека уредот е исклучен пред да ја заменувате ламбата, со цел да избегнете можност од електричен удар.

- ВНИМАНИЕ: При употреба, деловите кои се на дофат може да станат жешки. Децата треба да се држат понастрана од уредот.

- Вашиот уред е произведен во согласност со сите применливи локални и меѓународни стандарди и правила.
- Одржувањето и поправката мора да биде извршена само од страна на овластен сервисер. Инсталација и поправка од страна на неовластени техничари може да ве доведе во опасност. Опасно е да ги изменувате или модифицирате спецификациите на уредот на било кој начин.
- Пред инсталацијата, осигурете се дека локалните услови на мрежата (видот и притисокот на гасот или напонот и фреквенцијата на струјата) се во согласност со барањата на уредот. Барањата на овој уред се назначени на неговата етикета.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој уред е наменет само за готвење храна и само за домашна употреба, и не треба да се користи за никоја друга намена или апликација, како на пример недомашна употреба или употреба во комерцијални цели или за затоплување на простории.
- Немојте да го кревате или поместувате уредот со повлекување врз раката од вратата.
- Овој уред не е поврзан со уред за извлекување на согорени производи. Треба да се инсталира и поврзи во согласност со моменталните правила за инсталација. Особено внимание треба да се посвети на важните барања за вентилацијата.
- Доколку по 15 секунди не се запали горилникот, запрете со употреба на уредот, отворете ја вратата на одделот и/или чекајте најмалку 1 минута пред повторно да се обидете да го запалите горилникот.
- Овие инструкции се валидни единствено доколку на уредот го има симболот на земјата. Ако симболот го нема на уредот, треба да ги видите техничките инструкции кои ќе ви ги достават сите потребни инструкции во врска со модифицирање на уредот кон условите за користење во земјата.
- Треба да се преземат сите можни безбедносни мерки за да се обезбеди вашата сигурност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистење и да избегнувате гребење. Избегнувајте удари со садови врз стаклото.
- Осигурете се дека напојниот кабел не е заглавен при инсталацијата. Ако кабелот е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, неговиот сервисен агент или слично обучени лица, со цел да се избегне незгода.
- Не им дозволувайте на децата да се качуваат на вратата или да седат врз неа кога таа е отворена. Предупредувања за инсталацијата
- Немојте да го користите уредот пред целосно да биде инсталiran.
- Уредот мора да го постави и пушти во работа овластен техничар. Производителот не е одговорен за каква било штета што може да настане поради лошо поставување и инсталација од неовластени лица.
- При отпакувањето, проверете дека не е оштетен при транспортот. Во случај на дефект, немојте да го користите уредот и веднаш стапете во контакт со овластен сервисер. Бидејќи материјалите што се користени за пакување (најлон, палета, стиропор, и др.) може да бидат опасни за децата, тие треба да се соберат и веднаш да се отстрanат.
- Заштитете го уредот од атмосферски влијанија. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег или прав.
- Опкружувачките елементи на уредот (кабинетот) мора да бидат отпорни на температура од најмалку 100C

За време на употреба

При првата употреба на фурната, ќе осетите извесен мирис кој излегува од изолирачките материјали и од грејачите. Затоа, пред да поставите јадење, пуштете ја на максимална температура околу 45 минути. Во исто време, треба соодветно да ја проветрите просторијата каде што е сместен производот.

Во текот на употребата, внатрешната и надворешната површина на фурната се вжештуваат. При отворање на вратата, отстапете еден чекор за да ја избегнете жешката пареа која излегува од внатре. Постои ризик од изгореници.

Кога уредот работи, немојте да поставувате запаливи материјали во или на него.

Секогаш користете ракавици за фурна при вадење или поместување на храната во фурната.

Не оставяйте го шпоретот без надгледување кога готвите со масти или масла. Може да се запалат при големо загревање. Никогаш не турајте вода врз пламен предизвикан од масло. Покријте ја тавата со нејзиниот капак за да го задушите пламенот и исклучите го шпоретот.

Секогаш поставувајте ги тавите во центарот на грејната зона и завртете ги раките на безбедна позиција за да не можат да се зафатат или турнат.

Ако уредот не го користите долго време, исклучете го од струја. Главниот прекинувач на уредот нека биде исклучен. Исто така, кога не го користите уредот, држете го вентилот за гас исклучен.

Осигурете се дека контролните копчиња на уредот се на „0“ (стоп) позиција секогаш кога не се користи.

Тавите се навалуваат при извлекување. Внимавајте да не истурите жешка течност.

ВНИМАНИЕ: Употреббата на уреди за готвење на гас доведува до производство на топлина, влага и согорни продукти во собата во која уредот се најдува. Осигурете се дека кујната е добро проветрена особено кога се користи уредот, држете ги отворите за природна вентилација отворени или инсталирајте уред за механичка вентилација (аспиратор).

Долготрајна интензивна употреба на уредот може да бара дополнителна вентилација, на пример отворање на прозорец, или поефикасна вентилација, на пример зголемување на нивото на механичката вентилација.

При користење на горилникот за скара, оставете ја вратата од фурната отворена и секогаш користете го доставениот заштитен дефлектор за скара. Никогаш немојте да го користите горилникот за скара при затворена врата на фурната.

ВНИМАНИЕ: Стаклените капаци може да напукнат при загревање.

Исклучете ги сите горилници пред да го затворите капакот.

Исто така, плочата треба да се излади пред да се затвори капакот.

Кога вратата или фиоката од фурната е отворена, не оставајте ништо врз неа. Може да ја нарушијте рамнотежата на шпоретот или да ја скршите вратата.

Не оставајте тешки или запаливи предмети (најлон, пластични кеси, хартија, крпи и др.) во долната фиока. Тоа вклучува и прибор за готвење со пластични додатоци (на пр. ракчи).

Не обесувајте крпи или алишта на уредот или на неговите ракчи.

За време на чистење и одржување

Секогаш исклучувајте го уредот пред какви било интервенции, како чистење или одржување. Тоа може да го сторите со извлекување на кабелот или со исклучување на главните прекинувачи.

Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча

ЗАРАДИ ЕФИКАСНОСТ И БЕЗБЕДНОСТ НА УРЕДОТ, ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА ДА ПОВИКУВАТЕ САМО ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСИ.



ДЕЛ 3: МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Оваа модерна, функционална и практична рерна која е произведена од најквалитетни делови и материјали ќе ги задоволи вашите потреби во секој поглед. Внимателно прочитајте го овој прирачник за да не се соочувате со проблеми во иднина и за да постигнувате успешни резултати. Во текстот подолу се наведени задолжителните правила за правилно монтирање и процесите на сервисирање. Овие правила треба да ги прочита техничарот кој ќе го монтира уредот.

Стапете во контакт со овластен сервис за монтирање на вашата рерна.

3.1 ОКОЛИНА ЗА МОНТИРАЊЕ НА ВАШИОТ АПАРАТ

Рерната мора да се постави и да се употребува на место каде што секогаш има добра вентилација.

Мора да има доволно природна вентилација за да може да се користи гасот во околината. Просечниот проток на воздух мора да поминува низ отворите за воздух што ќе се отворат во сидовите кон надвор.



Слика 1



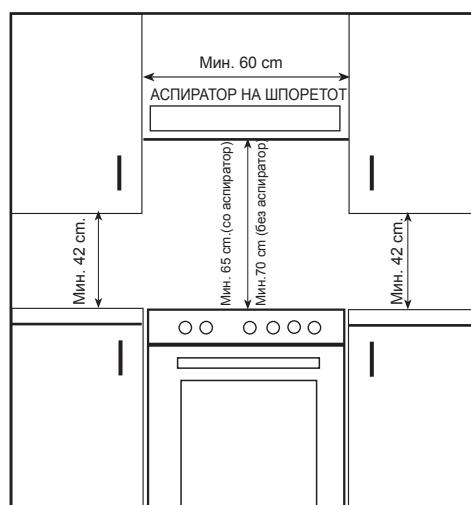
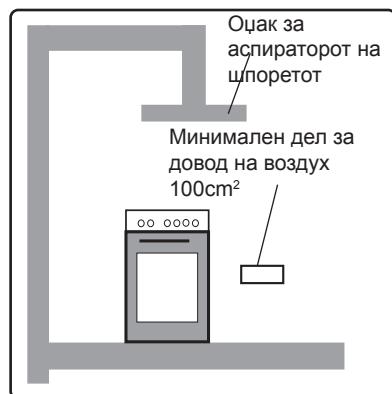
Слика 2

Овие отвори за воздух мора да имаат минимален пречник од 100cm^2 кој е доволен за протокот на воздух (може да се отворат еден или повеќе отвори). (Слика 1-2)

Овој отвор (или отвори) мора да се отворат од внатрешната и од надворешната страна за да не се дозволи нивно затнување и по можност да се постават во близина на долната или спротивната страна од каде што доаѓа чадот од согорените гасови. Ако не може да се отворат овие отвори за вентилација на местото каде што ќе се постави апаратот, потребниот воздух може да се обезбеди преку следната просторија во која е тоа изводливо, но тоа не смее да биде спална соба или некакво опасно место, и се разбира таа просторија мора исто така да има добра вентилација според правилата.

Празнење на согорените гасови од околината

Апаратот за готвење кој работи на гас, го исфрла согорениот гас директново околината или преку аспиратор поврзан сооцакот за вентилација. Ако нема можност за монтирање на кукиште за мал аспиратор, потребно е да се постави електричен вентилатор на прозорецот или ѕидот со отвор кон надвор. Овој електричен вентилатор мора да има капацитет за размена на воздух во кујната 3-5 пати повеќе од неговиот сопствен волумен на воздух по час (Слика 3-4)



3.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

Има неколку фактори на кои треба да се обрне внимание при монтирањето на вашата перната. Обрнете особено внимание на подолу наведените предлози, за да спречите проблеми и / или опасни ситуации што може да се појават подоцна. Шпоретот може да се постави во близина на друг мебел, така што висината на другиот мебел да не ја надминува висината на плочата за готвење. При изборот на местото, треба да обрнете внимание апаратот да не се постави во близина на фрижидер или запаливи или незапаливи материјали, какви што се пердиња, водоотпорна облека итн. кои горат брзо. Мора да има барем 2 см празен простор меѓу задниот капак на перната и сидот, заради циркулација на воздухот.

Мебелот во близина на перната мора да биде направен од материјал отпорен на топлина повисока за 50°C од собната температура.

Ако мебелот во кујната е повисок од плочата на која е поставен шпоретот, тој треба да биде на страна од шпоретот барем 11 см.

Минималните висини од плочата на шпоретот и висечките елементи на сидот и аспираторот над шпоретот се прикажани подолу. Така, аспираторот мора да биде поставен на минимална висина од 650 mm над површината за готвење (Слика 5).

Ако нема аспиратор, оваа висина не смее да биде пониска од 700 mm.

3.3 ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА НОГАЛКИТЕ

Вашиот шпорет мора да стои на 4 приспособливи ногалки. Бидејќи ногалките се приспособуваат на самото место, потребно да се провери дали се нивелирани пред да се монтира шпоретот. Ако е потребно, ногалките може да ги приспособите со нивно вртење надесно. Апаратот може да се подигне максимум 15 mm со помош на ногалките. Ако ногалките се правилно приспособени, апаратот не смее да се преместува со влечење, туку со негово подигање.

3.4 МОНТИРАЊЕ НА ЦРЕВОТО ЗА ГАС И КОНТРОЛАТА ПРОТИВ ПРОПУШТАЊЕ

Снабдувањето со гас за апаратот мора исто така да биде поврзано согласно стандардите. Видот на гас за апаратот е наведен на плочката со спецификации на задната страна на апаратот. Информации за видовите соодветен гас и соодветните вбрзувачи на гас може да ги најдете во табелата со технички податоци. Обрнете внимание на доводниот притисок на гасот кој мора да одговара на вредностите во табелата со технички податоци, за да постигнете максимална ефикасност и да обезбедите најмала можна потрошувачка. Ако притисокот на гасот се разликува од овие вредности или пак се менува повремено, потребно е да фискирате регулатор на притисокот кај влезната цевка. За да се направат овие приспособувања, потребно е да стапите во контакт во овластен сервис.

Пластичното црево што е прицврстено на местото за влез на гас во апаратот со стега за цевка, мора да се користи при поврзувањето со Пропан-Бутан гас. Поврзете го апаратот со кратко црево што не пропушта, колку што е можно поблизу со изворот на гас. Максималната дозволена должина на цревото е 1,5 м. Цревото преку кое се спроведува гасот до апаратот мора да се заменува (1) еднаш годишно, заради ваша безбедност.

Работи на кои треба да се обрне внимание при поврзување на цревото;

Ниту еден дел од цревото не смее да се допира до место кое е потопло од 90°C.

Цревото не смее да биде подолго од 1,5 м.

Цревото не смее да биде дупнато, престегнато или превиткано.

Цревото не смее да се допира до остри агли, предмети што се движат и не смее да биде дефектно. Пред да се монтира, цревото мора да се провери да не има дефект направен при неговото производство.

Кога ќе се вклучи гасот, сите делови што се поврзуваат и цревото мора да се проверат со сапуница при првиот довод на гас . Никогаш не користете запалка, кибрит и сл. додека ја спроведувате оваа постапка.

Стегите за цевки мора да бидат исчистени од 'рѓа.

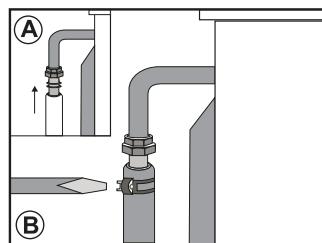
Рокот на траење не смее да биде надминат подолго од 5 години.

Прицврстете го цврсто крајот на цревото со детекторот, другиот крај со доводот на гас кај адаптерот на шпоретот, со помош на метална стега за цевки и шраф. Ако поврзувањето на цревото не може да се направи согласно условите описаны погоре, може да се употреби флексибилно метално црево. Потребно е да повикате овластен сервис за да го поврзат соодветно, согласно безбедносните стандарди, при што поврзувањето мора да го направи техничар.

Вашиот шпорет е приспособен да работи со NG. Ако е потребно да работи со гас LPG, стапете во контакт со најблискиот овластен продавач. Кога се поврзува со LPG гас, поврзувањето на цревото за довод со апаратот мора да биде направено од техничар (Слика 6). Флексибилното црево не смее да се допира до остри места и не смее да биде оштетено.

ВНИМАНИЕ!!!

Не користете кибрит и запалка за да проверите дали од некаде протекува гас.



Слика 6

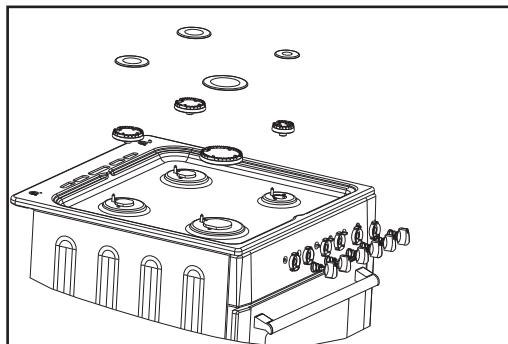
Влезот на гас на овој производ е на десната страна на апаратот. Ако конекцијата точка треба да биде преместена на левата страна на апаратот, можете да побарате продолжување цевка од вашиот овластен сервис.

КОНВЕРЗИИ НА ВИДОВИ ГАС

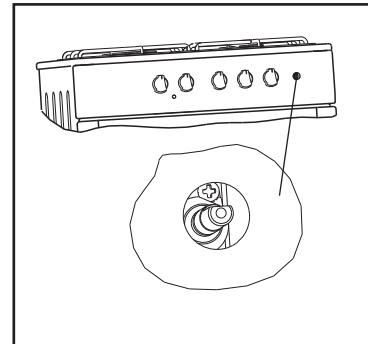
Внимание: Следните постапки мора да ги спроведе персонал од овластен сервис.

Промена на вбрзигувачи за гас кај шпоретот:

Горилниците на плин се адаптираат за различни видови плин со замена на соодветните вбрзигувачи на плинот што се користат. За оваа цел, мора да се направат следните чекори. Исклучете ги доводот на гас и струјата. Извадете ги капачето и адаптерот (Слика 7). Отшрафете ги вбрзигувачите (Слика 8) Заменете го вбрзигувачот со соодветен за видот плин што ќе се користи во согласност со информациите на табелата за трансформирање.



Слика 7



Слика 8

ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.

За hobs инкорпорирање на капак, било spillage треба да се отстранат од капакот пред отворање. А исто така и плочата површина треба да биде дозволено да се излади пред да го затворите капакот. Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.

Прилагодување на позицијата за намален пламен:

Шрафот за премин мора да се разлабави при трансформација од LPG во NG во позиција за намален пламен. Истиот шраф мора да се затегне за трансформирање од NG во LPG. Проверете дали уредот е исклучен од електричното напојување и дали е отворен доводот за плин.

Запалете ги горилниците и оставете ги во позиција за минимум.

Извадете ги копчињата затоа што шрафовите се достапни само кога се извадени копчињата. Со помош на мал шрафцигер, стегнете го или разлабавете го шрафот на бајпасот за 90° , што овозможува пламенот од пламеникот да се намали на минимум (Слика 6).

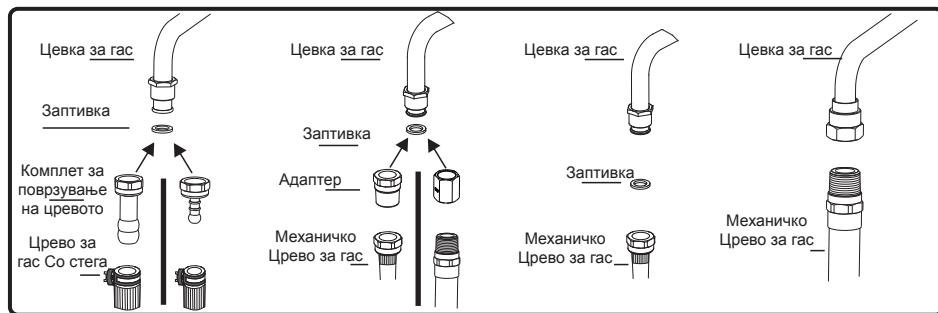
Кога пламенот има висина од барем 4 mm, гасот се дитрибуира правилно. Проверете дали пламенот се гасне при премин од максимална во минимална позиција.

Замена на доводот на гас :

Цевката за довод на гас „A“, што се поставува на држачот на цевката, мора да биде видлива по целата своја должина, мора многу внимателно да се постави за да се избегне секаков контакт со деловите што се загреваат. Неопходно е блокирање на цевката со клема.

Се препорачува секогаш да се стави колено меѓу закривување и цевката за довод на плин. Шпанија, Италија, Португалија, Луксембург и Германија дозволуваат поврзување на цревото на гас со доводот на гас како што е прикажано на „B“. За овие земји, формата на средно плинско поврзување мора да биде усогласена со важечките национални правила и нормативи. Во Данска, Холандија, Франција, Алжир и Ирска поврзувањето се прави со деловите „E“ и флексибилните црева како што се прикажано во „C“ или со цврсти цевки. Овој вид поврзување може исто така да се користи во Франција, Алжир, Шпанија, Италија, Португалија, Грција и Луксембург. Во Обединетото Кралство, поврзувањето со гас се изведува како што е прикажано во „D“. Во сите случаи, флексибилната цевка за довод на плин не смее да минува зад рерна ниту да биде во контакт со запаливи материји. Минималното растојание меѓу плочата и запаливи материји мора да биде 20 mm.

Отако ќе се направи поврзувањето, тоа треба да се провери. Овој тест може да се направи со ставање сапунеста течност на поврзувањето. Не смее да се појават балончиња. Ако има балончиња, проверете ги спојките на поврзувањето и повторете ја постапката, ако е неопходно.

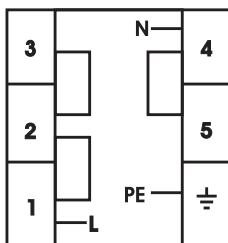


3.5 ПОВРЗУВАЊЕ СО СТРУЈА И БЕЗБЕДНОСТ

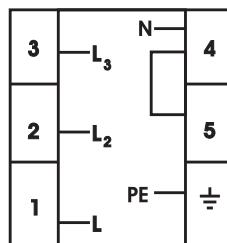
При поврзувањето со струја, мора да ги следите упатствата наведени подолу:

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан со терминал за заземјување (\oplus). Доколку нема соодветен заземјен штекер за струја кој е во согласност во важечката законска регулатива таму каде што ќе се монтира апаратот, веднаш стапете во контакт со овластен сервис. Заземјениот штекер за струја мора да биде во близина на апаратот. Во никој случај не смеете да користите продолжен кабел.
- Кабелот за струја не смее да се допира до жешката површина на производот.
- Во случај на оштетен кабел за струја, веднаш стапете во контакт со квалификуван сервис. Кабелот мора да биде заменет од овластен сервис.
- Неправилното поврзување со струјата може да го оштети вашиот апарат. Таквата штета не е таквата штета не е.
- Апаратот е направен да работи со струја од 220-240 V. Ако електричната мрежа е различна од онаа што се бара, веднаш стапете во контакт со овластен сервис. Кабелот за струја не смее да се допира до жешките делови од апаратот. Кабелот за струја не смее да се допира до задната страна од апаратот. Во спротивно, кабелот за струја може да се оштети. А оваа ситуација може да доведе до струен удар.

Производителот изјавува дека нема да понесе одговорност за каква било штета или загуба што произледга од следните безбедносни правила.



3 x 2,5 mm² 220V~
3 x 2,5 mm² 230V~
3 x 2,5 mm² 240V~



5 x 1,5 mm² 380V~, 3N~
5 x 1,5 mm² 400V~, 3N~
5 x 1,5 mm² 415V~, 3N~

Дијаграм за поврзување со струја

3.6 ОПШТИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И МЕРКИ

Вашиот апарат е произведен во согласност со соодветните упатства за безбедност за електрични апарати. Активностите за одржување и поправање мора да ги врши техничар од овластениот сервис кој е обучен од производителот. Активностите за монтирање и поправка без притоа да се следат следните правила може да ве доведат во опасност.

Надворешните површини се загреваат кога апаратот е во функција. Внатрешните површини на рерната, деловите што произведуваат топлина и пареата се навистина многу жешки. Дури и кога апаратот е исклучен, овие делови остануваат жешки уште известно време. Не допирајте ги жешките површини. Држете ги децата понастрана од апаратот.

Не оддалечувајте се од шпоретот кога готвите со масло во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прогревање. Никогаш не истурајте вода врз пламен кој настанал од масло. Покријте го тенџерето или тавата со капак за да го задушите пламенот и исклучете го шпоретот.

Рерната и копчињата за регулирање на топлината мора да бидат наместени, а часовникот програмиран за да може да готвите во вашата рерна. Во спротивно, рерната нема да работи.

Не оставајте никакви предмети врз вратата на рерната или на фиоката кога се отворени. На тој начин, апаратот може да извадите од рамнотежа или пак да го скршите капакот.

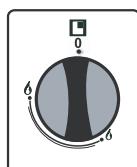
Не ставајте тешки работи, запаливи предмети или предмети што лесно горат (најлон, пластични ќесиња, хартија, облека и сл.) во долната фиока.

Исклучете го апаратот кога не го користите, а исто така исклучете го и вентилот за гас.

Заштитете го апаратот од какви било атмосферски влијанија. Не оставајте го изложен на сонце, дожд, снег, прашина итн.

ДЕЛ 4: УПОТРЕБА НА ВАШИОТ ШПОРЕТ

4.1 УПОТРЕБА НА РИНГЛИ НА ГАС



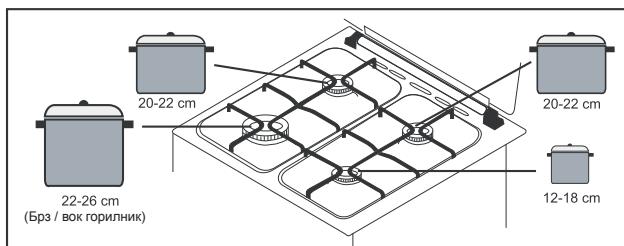
Ви препорачуваме внимателно да го прочитате упатството во кое има и слики кои ќе ви ја олеснат употребата и ќе ви овозможат да го користите вашиот апарат на најефикасен начин. Ознаките на копчињата за контрола покажуваат кои рингли се вклучени. Користете електрична запалка или ќибрит за вклучување на ринглите на гас. Притиснете на копчето, свртете го до максимум налево. Секоја рингла може да работи со максимална, минимална или средна јачина. Овие положби се прикажани со ознаките за максимум и минимум, покрај позиција „0“ што значи исклучено. Регулирањето на јачината се врши со вртење на копчето од позиција на исклучено кон лево до саканата ознака за јачина. Исто така, исклучувањето на апаратот се врши со вртење на копчето надесно додека не запре (запира на позиција „0“).

Систем за МОМЕНТАЛНО палење на ринглите

Некои модели имаат систем за моментално палење на ринглите. Палењето се одвива со помош на свеќичка. За ракување со системот, потребно е малку да го притиснете копчето додека го вртите налево. За да ги користите пламениците на најефикасен начин, обрнете внимание на големината на тавите што ги ставате на пламениците и проверувајте дали истите имаат рамно дно. Не користете конкавни и конвексни тави. Треба да користите тави со големини како што се наведени на сликата. Ако тавите имаат пречник помал од 14 см, користете ја подлошката за ѓзве.

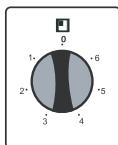
Уредот за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со гас (FFD) (доколку вашиот производ ја има оваа функција)

Уредот за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со гас се користи кај секој запалив гас, со цел да се спречи протекување на гасот како резултат на случајно вртење на копчињата од деца или случајно истурање течност врз нив или врз пламениците. Свртете го копчето налево. Уредот автоматски ќе се запали после оваа ситуација. По вклучувањето, кога копчето го држите притиснато на место околу 3 секунди, а потоа напред до точката до каде што достигнува, термичкиот елемент го детектира пламенот на ринглата и го отвора протокот на гас. Во случај на истурање течност или слично, термичкиот елемент детектира загуба на топлина и го исклучува протокот на гас во период пократок од 90 секунди.



4. 2 УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧНИ РИНГЛИ

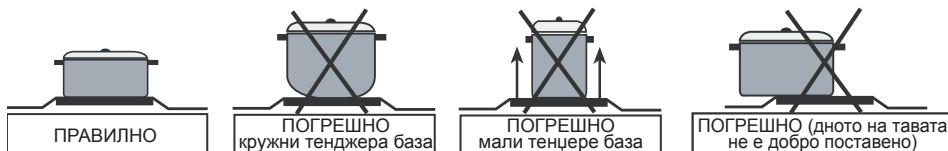
Се електричната рингла се управува со 7-фазно копче. „0“ означува позиција на исклучено. Употребата на другите 6 фази се наведени подолу.



- 1 Одржување топла рингла
- 2-3 Слаба јачина на топлина
- 4-5-6 Готвење - пржење и вриење

Горниот дел на електричната рингла е покриен со заштитен материјал отпорен на топлина. При првата употреба, свртете го копчето на електричната рингла на позиција „3“, и оставете ја вклучена 5 минути за да го зацврстите заштитниот слој.

Со електричните рингли треба да користите тави со рамно дно. Користењето тави со соодветна големина и рамно дно значи користење на шпоретот на најефикасен начин. Не се препорачува користење на мали тави со големи рингли, затоа што со тоа се губи топлината и залудно се троши струјата.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Кога копчето на електричната рингла ќе се сврти на позиција различна од „0“, ќе се запали светилката за предупредување за таа рингла.

Користете само садови со дијаметар соодветен на пламеникот.

Пред да го ставите садот на пламеникот, проверете дали дното е влажно. Никогаш не користете го шпоретот кога е празен. Температурата на садот може да биде многу висока кога апаратот е функција. Затоа, се препорачува да ги држите децата и домашните миленици настррана од шпоретот за време и после неговата употреба.

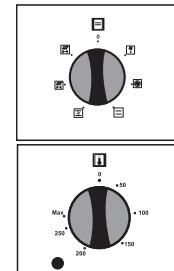
Во случај да забележите каква била пукнатина на електричната рингла, треба веднаш да ја исклучите и да повикате овластен сервис за да ја замени.

По употребата (за да обезбедите континуирано ефективно функционирање и долг работен век), вашиот електричен шпорет треба темелно да се исчисти со соодветни средства за чистење. За да се спречи формирање 'рѓа и за да го зачувате иницијалниот изглед, се препорачува ринглите да ги триете со парче крпа натопено со малку масло. Никогаш не користете чистачи со пареа.

4.3 РЕРНА:

Копче за контрола на функциите на рерната:

За избирање на функции на рерната. Објаснувањата се дадени во следниот Дел и во Табела 1. Копчето за избор на функција и копчето за термостатот на рерната треба да ги регулираат заедно за да ја изберете саканата температура. Во спротивно, функцијата што сте ја избрале нема да работи.



Копче за термостат на рерната:

За избирање на температура на рерната (Слика 4). Се користи заедно со копчето за контрола на функциите на рерната. Кога рерната ќе ја достигне температурата што сте ја поставиле, термостатот ќе го прекине колото и светилката на термостатот ќе се изгасне. Кога температурата ќе падне под поставената вредност, термостатот повторно ќе се вклучи и светилката ќе се запали.

4.4 КОРИСТЕЊЕ НА КОПЧИЊАТА ЗА ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА

Ова копче ви овозможува да бирате функции на рерната. Функциите и нивните степени се прикажани на следната табела. Исто така, деталните упатства и нивната употреба се објаснети на следните страници.

Табела 1

	Светилката на рерната се вклучува.
	Светилката на рерната, црвената светилка за предупредување и вентилаторот се вклучуваат. Рерната ја изведува функцијата на одмрзнување замрзнатата храна.
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, и долниот и горниот грејач се вклучуваат.
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, турбо грејачот и вентилаторот се во употреба.
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, вентилаторот, и долниот и горниот грејач се вклучуваат.
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, грејачот на скарата и функцијата за вртење пилешко на ражен се вклучуваат.
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, горниот грејач, грејачот на скарата и функцијата за вртење пилешко на ражен се вклучуваат.
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, горниот грејач, грејачот на скарата, функцијата за вртење пилешко на ражен и вентилаторот се вклучуваат.
	Термостатот на рерната, светилките и долниот грејач се во функција
	Термостатот на рерната, светилките за предупредување, турбо грејачот, долниот грејач и вентилаторот се вклучуваат.
	Термостатот, светилките за предупредување и долниот грејач се вклучуваат.



Функција за одмрзнување (Одмрзнување)

Процесот на одмрзнување може да го вклучите со ставање на замрзнатата храна во перната и вртење на копчето до соодветната ознака. Ова е програма која не ја готови храната, туку помага таа да се одмрзне за многу кратко време. Ставете ја храната што треба да се одмрзне на третата решетка од долу. Ставете тава на дното на перната за да ја собира водата што ќе се појави во текот на одмрзнувањето.



Функција Долен - Горен грејач (Статично готвење)

Кај овој вид готвење, кое е дефинирано како традиционален начин, топлината што подеднакво сешири од долниот и горниот грејач обезбедува долниот и горниот дел на храната да се зготват рамномерно.

Се препорачува перната претходно да се загреје 10 минути. Храната ставена во соодветен сад за готвење вклучете ја да се готови во препорачаниот период. Функцијата на готвење со Горен-Долен грејач се претпочита за печење колач, пандишпан, кори за колачи, шпагети во перна, лазања, пица.

На крајот од готвењето, свртете го копчето на перната, исклучете го копчето за поставување топлина и откажете ја програмата со време. Извадете ја зготвената храна од перната, ставете ја на безбедно место и отворете ја вратата на перната за да може целосно да излади. Бидејќи перната во тој момент е жешка, стојте понастрана од перната и држете ги и децата на страна од неа.



Функција на Вентилатор и Долен - Горен грејач (Статично готвење со вентилатор)

Местото од каде што доаѓа воздухот, т.е. од долниот и горниот грејач се распределува во перната со помош на вентилатор со мотор.

Копчето за регулирање на топлината се приспособува до степенот кој е препорачан во табелата за готвење. Свртете го копчето на перната за да се прикаже симболот за оваа функција. Времето на перната се приспособува според препорачаното време на готвење. Пертата треба претходно да се загреје 10 минути. Храната ставена во соодветен сад за готвење ставете ја во перната и оставете ја да се готови. Општо гледано, со оваа функција многу добро се зготват тестенини. Секој дел од храната ќе биде рамномерно зготвен со помош на оваа функција. Функцијата е соодветна за готвење во еден сад.

На крајот од готвењето, исклучете ја перната и копчето за регулирање на топлината. Откажете го времето на програмата, извадете ја зготвената храна од перната и ставете ја на безбедно место. Отворете ја вратата на перната и оставете ја да се излади. Не доближувајте се до неа додека не се излади, а исто така држете ги и децата понастрана од неа.



Функција со Турбо вентилатор

Функцијата со Турбо вентилатор рамномерно ја распределува топлината во рерната. Храната на сите решетки ќе биде рамномерно зготвена со помош на оваа функција. Горниот дел на рерната нема да биде пожекок од долниот. Регулирајте ја температурата на рерната според желба со копчето, а со вклучување на копчето за функцијата, ќе се прикаже симболот за Турбо функција. Храната ставена во соодветен сад ставете ја во рерната откако претходно сте ја загреале 10 минути. Оваа функција е соодветна за готвење повеќе јадења одеднаш.

Ако имате два сада со храна што сакате да ја готвите во рерната, се препорачува да ја користите оваа функција и при тоа да поставите топлина соодветна за храната што ја готвите со помош на копчето за регулирање на топлината. Готвењето во два сада бара дополнителен период на готвење во споредба со готвењето во еден сад. Генерално, храната во два сада не се готви истовремено. Затоа, извадете го садот со храна кој мислите дека е готов и продолжете со готвењето на вториот сад. Бидејќи при готвењето се одвива пренос на топлината меѓу двата сада, квалитетот на готвењето ќе биде послаб отколку кај готвењето во еден сад. Кога готвите во два сада, подобри резултати може да добиете со менување на местата на садовите, ако е потребно. Процесот што се применува на крајот од готвењето е ист за сите функции. Отворете ја вратата на рерната и оставете ја да се излади откако ќе ги извадите садовите од рерната и ќе ги оставите на безбедно место.



Функција на Турбо вентилатор и Долен грејач

Функцијата на Турбо вентилатор и долен грејач е идеална за готвење пица. Долниот грејач обезбедува печење на тестото за пица, додека пак турбо вентилаторот рамномерно ја распределува топлината во рерната. Поставете го копчето за регулирање на топлината на саканата температура, исто така свртете го копчето за функцијата за да се прикаже симболот на функцијата и регулирајте го времето на рерната според понуденото време за готвење и загрејте ја претходно рерната 10 минути. Оваа функција е соодветна за готвење само едно јадење.

На крајот од готвењето, исклучете ја рерната и копчето за регулирање на топлината. Откажете го времето на програмата, извадете ја зготвената храна од рерната и ставете ја на безбедно место. Отворете ја вратата на рерната и оставете ја да се излади. Не доближувајте се до неа додека не се излади, а исто така држете ги и децата понастрана од неа.

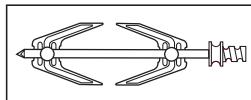
Предупредување: Максимална поставка на термостат 190°C



Скара и функција за пилешко на ражен

Оваа функција се користи за печење и вртење пиле и готвење храна на ражен. За да го вклучите вртењето, користете го „вртење ражен“. За да печете скара, ставете ја храната на скарата, а потоа скарата поставете ја на најгорната решетка. Скарата може да ја

вклучите откако ќе го ставите садот на третата (3) решетка. Садот што се поставува на 3 решетка е наменет за собирање на маснотијата што се цеди од храната.



Свртете го копчето за регулирање на топлината за да ја прикаже ознаката на оваа функција. Ставете ја храната во рерна откако претходно сте ја загреале 5 минути.

На крајот од готвењето, како и кај сите други процеси на готвење, исклучете ја рерната и копчето за регулирање на топлината. Откажете го времето на програмата, извадете ја зготвената храна од рерната и ставете ја на безбедно место. Не доближувајте се до неа додека не се излади, а исто така држете ги и децата понастрана од неа.

Предупредување Максимална поставка на термостат 190°C



Функција на Горен грејач, Скара и Печење пиле

Оваа функција се користи за брзо печење и вртење пиле и готвење храна на ражен. За да го вклучите вртењето, користете го „вртење ражен“. За да печете скара, ставете ја храната на скарата, а потоа скарата поставете ја на најгорната решетка. Скарата може да ја вклучите откако ќе го ставите садот на третата (3) решетка. Садот што се поставува на 3 решетка е наменет за собирање на маснотијата што се цеди од храната.

Свртете го копчето за регулирање на топлината за да ја прикаже ознаката на оваа функција. Ставете ја храната во рерна откако претходно сте ја загреале 5 минути.

На крајот од готвењето, како и кај сите други процеси на готвење, исклучете ја рерната и копчето за регулирање на топлината. Откажете го времето на програмата, извадете ја зготвената храна од рерната и ставете ја на безбедно место. Не доближувајте се до неа додека не се излади, а исто така држете ги и децата понастрана од неа.

Предупредување: Максимална поставка на термостат 190°C



Функција на Скара, Печење пиле и Вентилатор

Кај оваа функција, скарата, горниот грејач и вентилаторот обезбедуваат перфектно печење и готвење истовремено. Оваа функција исто така се користи за печење и вртење пиле и готвење храна на ражен.

За да го вклучите вртењето, користете го „вртење ражен“. За да печете скара, ставете ја храната на скарата, а потоа скарата поставете ја на најгорната решетка. Скарата може да ја вклучите откако ќе го ставите садот на третата (3) решетка. Садот што се поставува на 3 решетка е наменет за собирање на маснотијата што се цеди од храната.

Свртете го копчето за регулирање на топлината за да ја прикаже ознаката на оваа функција. Ставете ја храната во рерна откако претходно сте ја загреале 5 минути.

На крајот од готвењето, како и кај сите други процеси на готвење, исклучете ја рерната и копчето за регулирање на топлината. Откажете го времето на програмата, извадете ја зготвената храна од рерната и ставете ја на безбедно место. Не доближувајте се до неа додека не се излади, а исто така држете ги и децата понастрана од неа.

Предупредување: Максимална поставка на термостат 190°C

Функција на долен грејач

Кај овој вид готвење, најмногу топлина сешири од долниот грејач Функцијата на долен грејач е соодветна за загревање храна, наместо за нејзино готвење.



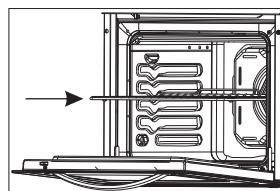
Функција на Долен грејач и Вентилатор

Кај овој вид готвење, најмногу топлина сешири од долниот грејач и моторот на вентилаторот. Оваа функција може да се користи за рамномерно загревање храна за краток период.

Заштеда на енергија:

- При употребата на електрични рингли, потребно е да користите тави со рамно дно.
- Изберете сад за готвење со соодветна големина.
- Користењето капак врз садот за готвење го скратува времето на готвење.
- Користете минимална количина течности или маснотии за да го скратите времето на готвење.
- Кога течноста ќе почне да врие, намалете ја поставката за топлина.
- Вратата на рерната не треба да се отвора многу често за време на готвењето.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ- Ставете ја решетката правилно во соодветниот држач и притиснете ја до крај.



ЈАДЕЊА	ТУРБО		ГОРЕН-ДОЛЕН		ГОРЕН-ДОЛЕН ВЕНТИЛАТОР		ГРИЛ	
	термоостат (°C)	Полша за зршлот	Време на готвење (мин.)	термоостат (°C)	Време на готвење (мин.)	Полша за зршлот	термоостат (°C)	Време на готвење (мин.)
Тестенини	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2
Торта	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Колачи	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Кофтиња								
Чорба	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2
Пиле			200	1-2	45-60	200	1-2	45-60
Одрезок							200	200
Говедско							200	200
Тава за колачи	160-180	1-4	30-40					
Тава за тесто	170-190	1-4	35-45					

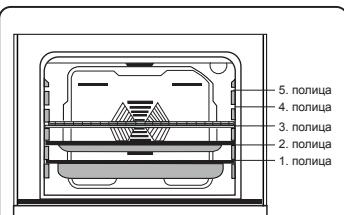
* Готови со печено пипешко кама...

Додатоци што се користат во перната:

Се препорачува да ги користите садовите наведени во табелата, според храната што планирате да ја готвите во перната. Покрај садовите во перната и внатрешниот ражен за печење пиле кои се испорачуваат заедно со перната, исто така можете да користите стаклени садови, калапи за торти, посебни садови за перна кои се соодветни за вашата перната и кои можат да се набават на пазарот. Обрнете внимание на информациите дадени од производителот во врска со ова прашање.

Доколку користите мали садови, ставете го ваквиот сад на внатрешната решетка за скра така што ќе го поставите точно во средината на решетката. Информациите дадени подолу треба да се применуваат кај емајлираните садови.

Доколку храната што треба да се готви не го покрива целосно садот во перната, ако храната е извадена од замрзнувач или ако садот се користи за собирање на сосовите од храната за време на операција на печење скра, може да дојде до деформирање на садот поради високите температура за време на готвењето/печењето. Меѓутоа, садот повторно ќе ја врати својата форма откако ќе се излади. Ова е нормална, физичка состојба која се случува при пренесување топлина. Не ставајте стаклена тава или сад врз ладна површина веднаш по готвењето. Не ставајте ги на ладни и влажни површини. Садот треба да се излади бавно, поставен на сува крпа. Во спротивно, стаклената тава или сад може да се скрши. Ако планирате да печете скра во перната, ви препорачуваме да ја користите скрапата над тавата, приложена заедно со вашиот производ (ако вашиот производ ја содржи оваа опрема). На овој начин, маснотиите што истекуваат од храната нема да ја извалкаат внатрешноста на перната. Ако планирате да ја користите големата решетка за скра, ставете сад на најдолното ниво за избегнете насобирање маснотии. За да си го олесните чистењето, додајте во тавата и малку вода. За време на печењето скра, користете ја 4 или 5 решетка и намачкајте ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи на неа.



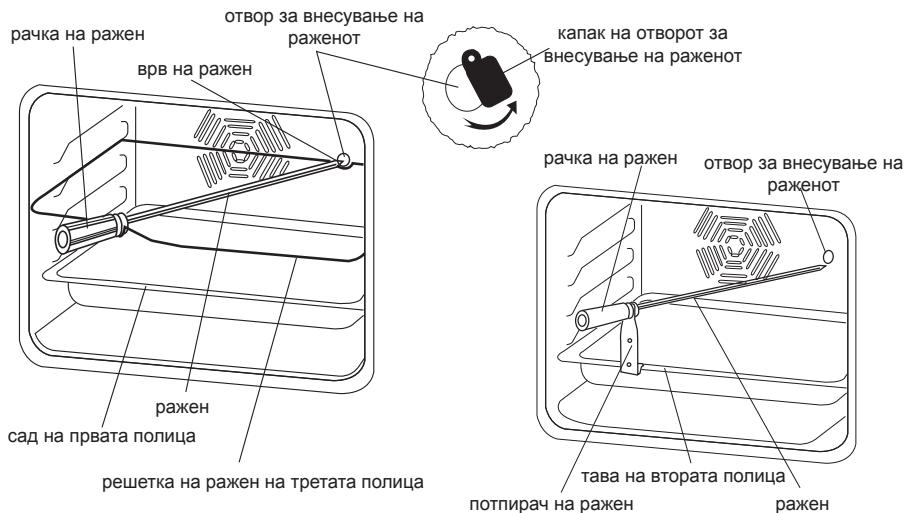
Решетка: Се користи за скра или за ставање различни садови покрај тавата за готвење на неа.

Плитка тава: Се користи за печење печива, како на пример кори за колачи итн.

Длабока тава: Се користи за готвење манџи.



Заштита за деца: Кога ја отворате вратата на перната, прво подигнете ја нагоре заштитата за деца со вашата рака, а потоа повлечете ја вратата на перната кон вас држејќи ја за раката со другата рака и отпуштете ја заштитата за деца. Благо притискање на вратата ќе биде доволно за да затворите вратата.



Користење додатоци за раженот

Протнете го раженот низ пилето и блокирајте ги стегите, внесете го врвот на раженот во отворот на задниот ѕид во внатрешноста и проверете дали целосно се потпира на рамката и дали е добро поставен во осовината на моторот.

За да го направите ова, прво треба да го свртите капакот на страна, кој што се наоѓа пред отворот за внесување на раженот, како што е прикажано на сликата. Потоа, наместете го раженот на решетката за ражен (се наоѓа на третата полица) или на потпирачот на раженот (поставен на отворите на садот). Извадете ја рачката од раженот, ако е монтирана и затворете ја вратата на рерната. Рачката мора да се прикачи само кога се вади храната по печењето.

Додека ги извршувате овие операции, рерната треба да биде исклучена.

ДЕЛ 5: ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

5.1 ЧИСТЕЊЕ

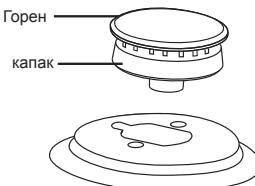
Проверете дали сите копчиња за контрола се исклучени и дали апаратот е изладен пред да ја чистите перната. Исклучете го апаратот.

Пред да ги употребите средствата за чистење на перната, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот. Не користете каустични средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што можат да ја оштетат површината. Емајлот може да се оштети од течности што се прелеале за време на готвењето и изгореле во перната. Веднаш исчистете ги прелеаните течности.

Чистење на внатрешноста на перната

Исклучете ја перната од струја пред да започнете со чистењето

Емајлираната внатрешност на перната најдобро се чисти кога перната е топла. Бришете ја перната со мека крпа натопена во вода со сапуница по секоја употреба. Потоа избришете ја со влажна крпа уште еднаш и на крај со сува. Можеби повремено ќе треба да употребите течно средство за чистење за да спроведете темелно чистење. Не чистете ја со суви средства или со средства во форма на прашок.



Чистење на ринглите на гас, дел од шпоретот

Подигнете ги држачите за садови, капаците и главите на ринглите што содржат гас на горниот дел од вашата перна. Избришете и исчистете го задниот панел со крпа натопена во сапуница. Измијте ги капаците и главите на ринглите што содржат гас и исплакнете ги. Обрнете внимание јазичинјата за заклучување целосно да бидат наместени кога ќе го враќате задниот панел по чистењето. Не чистете го задниот панел со метална жица за нечисти садови. Може да ја изгребе површината.

Емајлот каде што држачите на садови се допираат до пламенот, може да остари и да се изаби. Крајните делови каде што емајлот може да остари и да се изаби не 'рѓосуваат. Користење

5.2 ОДРЖУВАЊЕ Менување на светилката на перната

Прво, исклучете ја перната од струја и оставете ја да се излади. Потоа, извадете ја ампулата со тоа што прво ќе го извадите капакот пред светилката. Наместете ја новата ампула отпорна на 300°C на местото на старата (230 V, 25 Watt, Вид E14). Вратете го на место заштитното стакло. Перната е спремна за употреба во завршувањето на оваа постапка.

ДЕЛ 6: СЕРВИСИРАЊЕ И ТРАНСПОРТ

6.1 БАРАЊА ПРЕД ДА СТАПИТЕ ВО КОНТАКТ СО СЕРВИСОТ

Ако перната не работи;

Перната можеби е исклучена од струја, имало прекин во напојувањето со струја. Кaj моделите со вграден тајмер, времето можеби не е регулирано.

Ако перната не загрева;

Можеби топлината не е поставена со копчето за контрола на топлината.

Ако не свети светилката во внатрешноста на перната;

Можеби треба да се провери електриката.

Треба да се провери дали светилките се дефектни. Ако се дефектни, можете да ги смените следејќи го упатството.

Готвење (Ако долниот-горниот грејач не работат рамномерно);

Проверете ги положбите на решетките, периодот на готвење и вредностите на температурата согласно прирачникот.

Ако и понатаму имате проблем со вашиот производ и покрај горенаведените проверки, јавете се во „Овластен сервис“:

6.2 ИНФОРМАЦИИ ЗА ТРАНСПОРТ

Ако треба да го транспортирате апаратот;

Чувајте ја оригиналната кутија на производот и транспортирајте го во неа, доколку е потребно. Следете ги ознаките за транспорт на кутијата.

Залепете ја кутијата со шпоретот на горниот дел, а исто така залепете ги и капаците, главите и држачите на садови на плочата за готвење. Ставете хартија меѓу горниот капак и плочата за готвење, покријте го горниот капак, а потоа залепете го со страниците површини на перната.

Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на перната, за на го оштетат скарата и тавите во перната за време на транспортот.

Исто така, залепете ги капаците на перната со страниците сидови.

Ако не ја чувате оригиналната кутија;

Земете мерки од надворешните површини (стаклени и обоени) на перната.

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h	LPG G30 28-30 mbar	NG G20 20 mbar
Категорија: II2H3B/P		
МК Класа: 1		
БРЗ ГОРИЛНИК		
Инјектор (1/100 mm)	85	115
Номинална моќност (KW)	3	2,75
ПОТРОШУВАЧКА ВО 1h	218,1 g/h	261,9 l/h
СРЕДНИТЕ ГОРИЛНИК		
Инјектор (1/100 mm)	65	97
Номинална моќност (KW)	1,75	1,75
ПОТРОШУВАЧКА ВО 1h	127,2 g/h	166,7 l/h

FAVORIT

K 622 WWF
K 622 SF

**ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ
ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ**

Αγαπητέ μας πελάτη,

έχουμε σαν στόχο μας, περισσότερο απ' όσο αναμένετε, την προσφορά σε σας ποιοτικών προϊόντων, τα οποία έχουν κατασκευαστεί σε μοντέρνες εγκαταστάσεις με προσοχή και ειδικότερα με δοκιμή ως προς την ποιότητα.

Το εγχειρίδιο που έχετε στην κατοχή σας έχει ετοιμαστεί για να σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε τη με εμπιστοσύνη και μέγιστη απόδοση τη συσκευή σας η οποία είναι κατασκευασμένη με την πιο σύγχρονη τεχνολογία.

Πριν τη χρήση της συσκευής σας, διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό που περιλαμβάνει τις βασικές πληροφορίες για σωστή και ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση και απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις για την τοποθέτηση της συσκευής σας.

Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

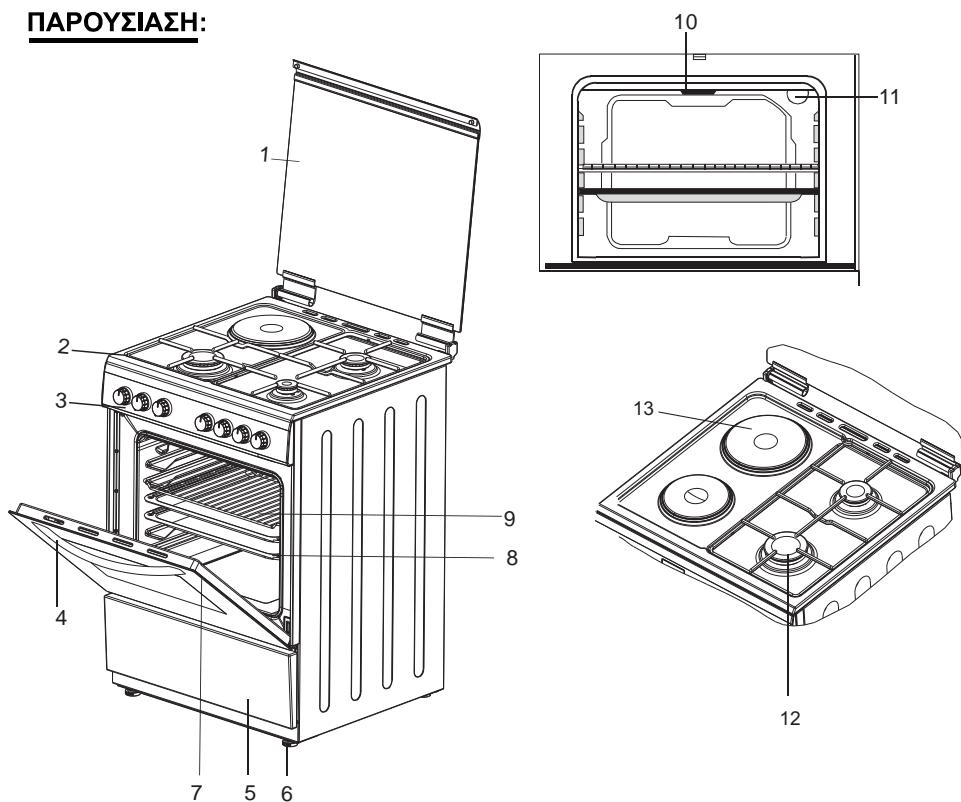


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 1 - Παρουσίαση προϊόντος και προδιαγραφές
- 2 - Προειδοποιήσεις
- 3 - Εγκατάσταση και προετοιμασία για χρήση
- 4 - Πώς να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας (εστίες)
- 5 - Καθαρισμός και συντήρηση
- 6 - Σέρβις και μεταφορά

ΜΕΡΟΣ 1: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ:



Μέρη της συσκευής:

- 1- Κάλυμμα επιφάνειας μαγειρέματος
- 2- Επιφάνεια μαγειρέματος
- 3- Πίνακας Ελέγχου
- 4- Λαβή πόρτας φούρνου
- 5 - Κάλυμμα συρταριού
- 6- Πόδι στήριξης
- 7- Πόρτα φούρνου
- 8- Δίσκος φούρνου
- 9 - Σχάρα
- 10- Επάνω αντίσταση
- 11- Λάμπα φούρνου
- 12. Ηλεκτρική εστία
- 13- Εστία γρήγορης ταχύτητας

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (cm)
YK66	60 * 60 * 85

2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΣΕ ΕΥΚΟΛΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΟ ΜΕΡΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΣΤΕ ΟΤΑΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ.

ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΕΧΕΙ ΣΥΝΤΑΧΘΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΠΡΟΣΕΞΤΕ ΤΙΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΡΙΘΜΟΥΣ ΕΝΩ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ.

Γενικές προειδοποιήσεις ασφαλείας:

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα κάλυμμα ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

Για πλάκες εστιών που περιλαμβάνουν κάλυμμα, οποιοδήποτε υλικό που χύνεται πρέπει να αφαιρείται από το κάλυμμα πριν το ανοίξετε. Επίσης, πρέπει να αφήνετε να κρυώσει η επιφάνεια της πλάκας εστιών πριν κλείσετε το κάλυμμα.

Η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Για να αποτρέψετε ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθούν τα στηρίγματα σταθεροποίησης.

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις μέσα στο φούρνο.

Κατά τη χρήση, οι λαβές που χρησιμοποιούνται για σύντομο χρόνο στην κανονική χρήση μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου και άλλες επιφάνειες,

γιατί μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού ή ζημιά στην επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ορισμένα προσπελάσιμα τμήματα της συσκευής μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα ή το ψήσιμο στο γκριλ. Κρατάτε μακριά τα μικρά παιδιά.

Η συσκευή σας έχει παραχθεί σε συμμόρφωση με όλα τα εφαρμόσιμα τοπικά και διεθνή πρότυπα και κανονισμούς.

Οι εργασίες συντήρησης και επισκευών πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Εργασίες εγκατάστασης και επισκευών που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μπορεί να σας εκθέσουν σε κινδύνους. Είναι επικίνδυνο να αλλάξετε ή να τροποποιήσετε τις προδιαγραφές της συσκευής με οποιοδήποτε τρόπο.

Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις ρυθμίσεις της συσκευής. Οι συνθήκες ρύθμισης για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.

ΟΠΡΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε επαγγελματικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρων.

Μην επιχειρήσετε να ανυψώσετε ή να μετακινήσετε την συσκευή τραβώντας τη λαβή της πόρτας.

Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη με διάταξη απομάκρυνσης των προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκαταστάσεων. Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις σχετικές απαιτήσεις που αφορούν τον εξαερισμό. (μόνο για συσκευές αερίου)

Αν μετά από 15 δευτερόλεπτα δεν έχει ανάψει η εστία αερίου, σταματήστε τη χρήση τη διάταξης και ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου και/ή περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε πάλι να ανάψετε την εστία αερίου. (μόνο για συσκευές αερίου)

Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα προστασίας για να διασφαλίζεται η ασφάλειά σας. Επειδή το γυαλί μπορεί να σπάσει, θα πρέπει να προσέχετε κατά τον καθαρισμό του, ώστε να αποφύγετε να το χαράξετε. Αποφύγετε να χτυπήσετε το γυαλί με αξεσουάρ.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα συμπιεστεί κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος, για να αποφύγετε κινδύνους, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του για τεχνική εξυπηρέτηση ή άλλα άτομα με παρόμοια εξειδίκευση.

Όταν είναι ανοικτή η πόρτα του φούρνου, μην αφήνετε τα παιδιά να ανεβαίνουν στην πόρτα ή να κάθονται σ' αυτή.

Προειδοποιήσεις για την εγκατάσταση:

Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να τεθεί σε χρήση από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από λανθασμένη τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

Όταν αποσυσκευάζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση οποιουσδήποτε ελαττώματος, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά απευθυνθείτε αμέσως στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συνδετήρες συρραπτικών, φελιζόλ κλπ.) μπορεί να έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στα παιδιά, θα πρέπει να τα συλλέγετε και να τα απομακρύνετε άμεσα.

Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη στις επιδράσεις όπως ήλιο, βροχή, χιόνι κλπ.

Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να μπορούν να αντέχουν θερμοκρασίες τουλάχιστον 100°C.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης:

Όταν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θα προκύψει κάποια οσμή από τα μονωτικά υλικά και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας, χρησιμοποιήστε τον χωρίς περιεχόμενα στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Συγχρόνως χρειάζεται να αερίζετε σωστά το περιβάλλον στο οποίο είναι εγκατεστημένος ο φούρνος.

Κατά τη χρήση, οι εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου αποκτούν υψηλή θερμοκρασία. Ενώ ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, σταθείτε λίγο πίσω για να αποφύγετε τον καυτό ατμό που εξέρχεται από το φούρνο. Ίσως υπάρξει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Μη διατηρείτε εύφλεκτα ή καύσιμα είδη, μέσα ή κοντά στη συσκευή όταν αυτή χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να απομακρύνετε σκεύη φαγητού από το φούρνο ή να τα τοποθετείτε σε αυτόν.

Μην αφήνετε τη συσκευή μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε με λίπος ή λάδι. Μπορεί να αναφλεγούν σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μην προσπαθήσετε να καταπολεμήσετε με νερό τις φλόγες από λάδι που καίγεται. Καλύψτε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι του για να καταπνίξετε τη φλόγα και απενεργοποιήστε τη συσκευή μαγειρέματος.

Πάντα να τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να γυρίζετε τις λαβές σε ασφαλή θέση ώστε να μην μπορούν να χτυπηθούν ή να πιαστούν κατά λάθος. Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Απενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη ελέγχου. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, διατηρείτε απενεργοποιημένη τη βαλβίδα αερίου.

Βεβαιωθείτε ότι τα περιστροφικά κουμπιά ελέγχου της συσκευής είναι πάντα στη θέση "0" (απενεργοποίηση) όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.

Οι δίσκοι (ταψιά) γέρνουν όταν τραβηγχτούν έξω. Προσέξτε να μην αφήσετε να χυθεί καυτό υγρό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο χώρο όπου αυτή έχει τοποθετηθεί. Να βεβαιώνεστε ότι ο χώρος της κουζίνας αερίζεται καλά, ειδικά όταν η συσκευή είναι σε χρήση, διατηρείτε ανοικτές οπές φυσικού αερισμού του χώρου ή εγκαταστήστε διάταξη μηχανικού αερισμού (μηχανικό απορροφητήρα). (μόνο για συσκευές αερίου)

Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να δημιουργήσει την ανάγκη για πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα με άνοιγμα ενός παραθύρου, ή για πιο αποδοτικό αερισμό, για παράδειγμα αυξάνοντας το επίπεδο του μηχανικού αερισμού, όπου υπάρχει αυτός. (μόνο για συσκευές αερίου)

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία αερίου του γκριλ, διατηρήστε την πόρτα του φούρνου ανοικτή και χρησιμοποιείτε πάντα τον προστατευτικό εκτροπέα θερμότητας του γκριλ που συνοδεύει τη συσκευή. Ποτέ μη χρησιμοποιήστε την εστία αερίου του γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή. (μόνο για συσκευές αερίου)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα γυάλινα καλύμματα μπορεί να

σπάσουν όταν θερμανθούν. Σβήστε όλες

τις εστίες αερίου πριν κλείστε το κάλυμμα.

Επίσης, πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια

της πλάκας εστιών να κρυώσει πριν κλείστε το κάλυμμα.

Όταν η πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου είναι ανοικτά, μην τοποθετείτε τίποτα πάνω τους. Μπορεί να επηρεαστεί η ευστάθεια της συσκευής ή να σπάσει το κάλυμμα.

Μην τοποθετείτε μέσα στο συρτάρι βαριά αντικείμενα ή εύφλεκτα ή αναφλέξιμα είδη (νάιλον, πλαστικές σακούλες, χαρτιά, πανιά κλπ.). Αυτό περιλαμβάνει και μαγειρικά σκεύη με πλαστικά αξεσουάρ (π.χ. πλαστικές λαβές).

Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά πιάτων ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τις λαβές της.

Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση:

Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από εργασίες όπως του καθαρισμού ή της συντήρησης. Μπορείτε να

το κάνετε με αποσύνδεση της συσκευής από την πρίζα ή απενεργοποιώντας τους γενικούς διακόπτες.



ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ, ΣΥΝΙΣΤΟΥΜΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

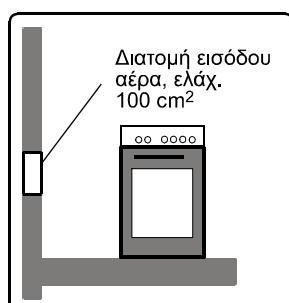
ΜΕΡΟΣ 3: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που κατασκευάστηκε με τα καλύτερης ποιότητας μέρη και υλικά, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο για να μην έχετε κανένα πρόβλημα μελλοντικά και για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Οι ακόλουθες πληροφορίες αφορούν τους απαραίτητους κανόνες για σωστές διαδικασίες εγκατάστασης και σέρβις. Θα πρέπει να διαβαστεί ιδιαίτερα από τον τεχνικό που θα εγκαταστήσει τη συσκευή σας. **Για την τοποθέτηση της συσκευής σας απευθυνθείτε σε Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.**

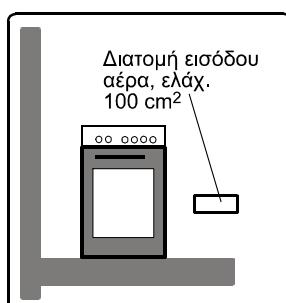
3.1 ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΟΠΟΥ ΘΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Ο φούρνος σας θα πρέπει να εγκατασταθεί και να χρησιμοποιείται σε μέρος που θα έχει πάντα καλό αερισμό.

Πρέπει να υπάρχει επαρκής φυσικός αερισμός ώστε να παρέχεται στο περιβάλλον της συσκευής ο απαραίτητος αέρας. Η μέση υπολογιζόμενη ροή αέρα πρέπει να εισέρχεται απ' ευθείας μέσω ανοιγμάτων (οπών) αερισμού που έχουν άμεση επικοινωνία με εξωτερικό χώρο



Εικόνα 1

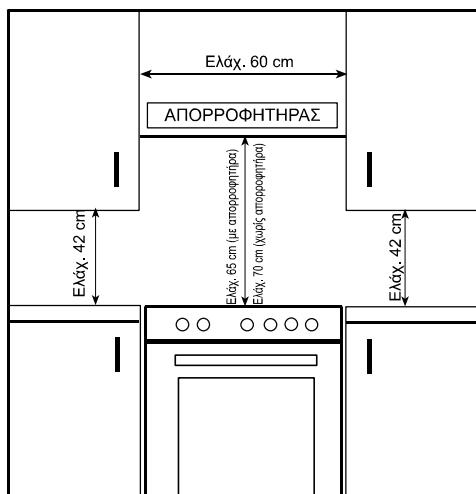
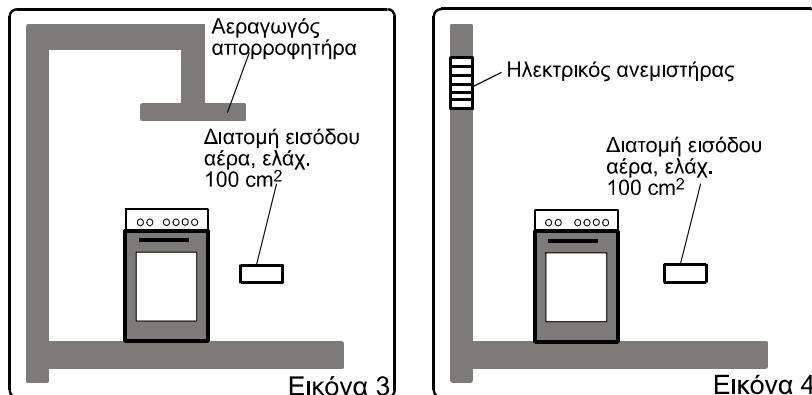


Εικόνα 2

Αυτά τα ανοιγματα αερισμού πρέπει να έχουν ελάχιστη διατομή 100 cm^2 για την κυκλοφορία του αέρα (μπορούν να ανοιχτούν μία ή περισσότερες οπές). (Εικόνες 1-2) Η οπή (οπές) πρέπει να είναι ανοικτές και από τις δύο πλευρές και ποτέ να μην εμποδίζονται και κατά προτίμηση θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στο δάπεδο και από την αντίθετη πλευρά από αυτήν της εξόδου των αερίων της καύσης. Εάν δεν είναι δυνατόν να ανοιχτούν αυτές οι οπές εξαερισμού στο μέρος όπου έχει εγκατασταθεί η συσκευή, ο απαιτούμενος αέρας μπορεί επίσης να ληφθεί από το διπλανό δωμάτιο, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό το δωμάτιο δεν θα πρέπει να είναι υπνοδωμάτιο ή κάποιο επικίνδυνο μέρος και επίσης θα πρέπει να αερίζεται όσο απαιτείται.

Απαγωγή των αερίων καύσης από το χώρο της συσκευής

Οι συσκευές μαγειρέματος οι οποίες λειτουργούν με αέριο αποβάλλουν τα αέρια καύσης απ' ευθείας σε εξωτερικό περιβάλλον ή μέσω απορροφητήρων που συνδέονται με σωλήνωση εξαερισμού. Εάν δεν είναι δυνατή η τοποθέτηση απορροφητήρα, τότε απαιτείται η εγκατάσταση ηλεκτρικού ανεμιστήρα σε παράθυρο ή τοίχο που οδηγεί σε εξωτερικό χώρο. Ο ηλεκτρικός ανεμιστήρας πρέπει να έχει τη δυνατότητα να αλλάζει τον αέρα του χώρου της κουζίνας 3-5 φορές του συνολικού της όγκου ανά ώρα (Εικόνες 3-4).



Εικόνα 5

3.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Υπάρχουν ορισμένοι παράγοντες οι οποίοι πρέπει να προσεχθούν κατά την εγκατάσταση του φούρνου σας. Προσέξτε οπωσδήποτε τις ακόλουθες υποδείξεις για την πρόληψη οποιωνδήποτε προβλημάτων και/ή επικίνδυνων καταστάσεων που μπορούν να προκύψουν αργότερα. Η κουζίνα μπορεί να τοποθετηθεί κοντά σε άλλα έπιπλα σε τέτοια θέση ώστε στην περιοχή που έχει εγκατασταθεί η κουζίνα, το ύψος του επίπλου δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος της επιφάνειας των εστιών. Προσέξτε να μην τοποθετήσετε τη συσκευή κοντά σε ψυγείο. Δεν θα πρέπει να υπάρχουν κοντά στη θέση εγκατάστασης του φούρνου εύφλεκτα ή αναφλέξιμα υλικά, όπως κουρτίνες, νάιλον κλπ. τα οποία μπορούν να πιάσουν γρήγορα φωτιά. Απαιτείται να υπάρχει διάκενο τουλάχιστον 2 εκατοστών μεταξύ του πίσω καλύμματος του φούρνου και του τοίχου, για λόγους κυκλοφορίας του αέρα.

Τα έπιπλα κοντά στο φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα ώστε να αντέχουν σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 100 °C πάνω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Εάν το έπιπλο της κουζίνας είναι πιο ψηλά από το επίπεδο των εστιών της κουζίνας, πρέπει να απέχει τουλάχιστον 11 cm από την πλευρά του φούρνου.

Τα ελάχιστα ύψη από την επιφάνεια της κουζίνας για τα ντουλάπια τοίχου και τον απορροφητήρα πάνω από το φούρνο, είναι όπως φαίνονται πιο κάτω. Έτσι, ο απορροφητήρας πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 650 mm από την επιφάνεια των εστιών (Εικόνα 5)

Εάν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ελεύθερο ύψος δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από 700 mm.

3.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ

Ο φούρνος σας στέκεται επάνω σε 4 ρυθμιζόμενα πόδια. Εφόσον τα πόδια είναι ρυθμισμένα στη χαμηλή θέση, πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, απαιτείται να ελέγξετε εάν ισορροπεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε τα πόδια περιστρέφοντάς τα δεξιόστροφα εάν απαιτείται. Μέσω των ποδιών έχετε τη δυνατότητα να ανυψώσετε τη συσκευή το πολύ κατά 15 mm. Όταν τα πόδια είναι ρυθμισμένα σωστά, τότε δεν πρέπει να μεταφέρετε τη συσκευή σύροντάς την, αλλά πρέπει να την τοποθετήσετε στη θέση της σηκώνοντάς την.

3.4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

Η παροχή αερίου θα πρέπει επίσης να συνδέεται στη συσκευή σύμφωνα με τους κανονισμούς. Ο τύπος αερίου για τον οποίο είναι ρυθμισμένη η συσκευή πρέπει να προσδιορίζεται από την πινακίδα στοιχείων η οποία βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τους κατάλληλους τύπους αερίων και τα κατάλληλα ακροφύσια αερίου στον πίνακα τεχνικών δεδομένων. Προσέξτε ότι η πίεση παροχής του αερίου θα πρέπει να έχετε τη μέγιστη απόδοση και να εξασφαλίσετε την ελάχιστη κατανάλωση. Εάν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική από αυτές τις τιμές ή εάν είναι κυμαινόμενη, πρέπει να τοποθετήσετε έναν ρυθμιστή πίεσης στο σωλήνα εισόδου. Για να κάνετε τις ρυθμίσεις αυτές, απαιτείται οπωσδήποτε να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Ο πλαστικός σωλήνας ο οποίος είναι στερεωμένος με κολάρο στην είσοδο αερίου της συσκευής, πρέπει να χρησιμοποιείται κατά τη σύνδεση αερίου Βουτανίου - προπανίου. Συνδέστε τη συσκευή σας στην παροχή αερίου με ένα σωλήνα μικρού μήκους και αδιαπέραστο όσο το δυνατόν. Το επιτρεπόμενο μέγιστο μήκος εύκαμπτου σωλήνα είναι 1,5 m. Ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής αερίου θα πρέπει να αλλάζεται (1) μια φορά το χρόνο για την ασφάλειά σας.

Σημεία τα οποία πρέπει να προσεχθούν κατά τη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα: Κανένα σημείο του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να ακουμπήσει περιοχή με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 100 °C. Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 m. Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν πρέπει να τρυπιέται, να συμπιέζεται ή να τσακίζει.

Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν πρέπει να αγγίζει αιχμηρές γωνίες, κινούμενα μέρη και δεν πρέπει να παρουσιάζει κανένα ελάττωμα ή ζημιά. Ο εύκαμπτος σωλήνας θα πρέπει να ελέγχεται πριν την τοποθέτησή του, σχετικά με την ύπαρξη ενδεχόμενων κατασκευαστικών ελαττωμάτων. Μόλις ανοιχτεί η παροχή αερίου, θα πρέπει να ελεγχθούν όλα τα εξαρτήματα σύνδεσης και ο εύκαμπτος σωλήνας με μεγάλη ποσότητα σαπωνοδιαλύματος που έχει παρασκευαστεί, αφού έχουν ολοκληρωθεί πρώτα όλες οι συνδέσεις εισόδου του αερίου. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε αναπτήρα, σπίρτο, ... κλπ. κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

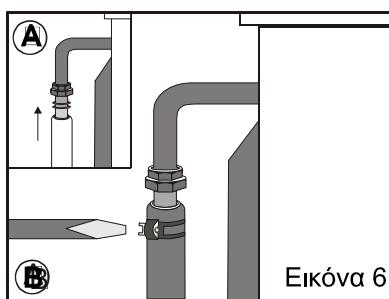
Τα κολάρα σύσφιξης των σωλήνων πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκουριά.

Οι ημερομηνίες λήξης δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 5 έτη.

Καθώς συνδέετε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα στον ανιχνευτή και το άλλο άκρο σφικτά στον προσαρμογέα εισόδου του φούρνου, στερεώστε το πολύ σφικτά με μεταλλικό κολάρο και κατσαβίδι. Εάν δεν γίνει σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα λόγω των περιοριστικών συνθηκών που αναφέρθηκαν πιο πάνω, τότε μπορεί να χρησιμοποιηθεί μεταλλικός σωλήνας. Σε αυτήν την περίπτωση, για να μπορέσετε να συνδέσετε τη συσκευή κατάλληλα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας, απαιτείται να απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο σέρβις και η σύνδεση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σπίρτο ή αναπτήρα για έλεγχο διαρροής του αερίου.



ΑΛΛΑΓΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

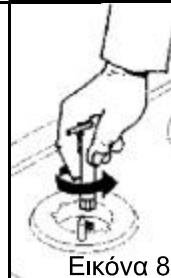
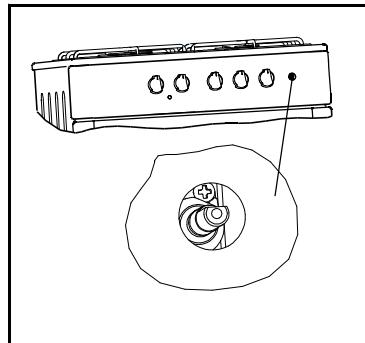
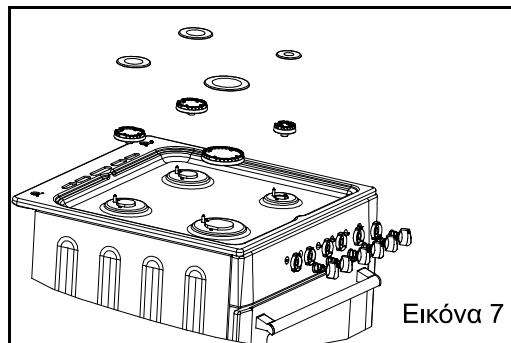
Προσοχή: Οι ακόλουθες διαδικασίες πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.

Αλλαγή ακροφυσίων των εστιών αερίου:

Οι εστίες αερίου διαμορφώνονται για χρήση με διάφορους τύπους αερίου, με την τοποθέτηση των κατάλληλων ακροφυσίων ανάλογα με το αέριο που είναι σε χρήση.

Για το σκοπό αυτό πρέπει να ακολουθούνται τα επόμενα βήματα: Διακόψτε την παροχή αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.

Αφαιρέστε το κάλυμμα και τον προσαρμογέα (Εικόνα 7). Ξεβιδώστε τα ακροφύσια (Εικόνα 8) Αντικαταστήστε τα ακροφύσια με αυτά που αντιστοιχούν στον τύπο αερίου που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί, σύμφωνα με τον πληροφοριακό πίνακα.



Ρύθμιση της θέσης μειωμένης φλόγας :

Κατά την αλλαγή αερίου από LPG σε NG, για τη ρύθμιση της θέσης μειωμένης φλόγας πρέπει να ξεσφιχτεί η βίδα παράκαμψης. Κατά την αλλαγή από NG σε LPG, η ίδια βίδα πρέπει να σφιχτεί. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και η τροφοδοσία αερίου είναι ανοιχτή.

Ανάψτε τις εστίες και αφήστε τις στη θέση της μικρότερης φλόγας.

Αφαιρέστε τα κουμπιά, γιατί η πρόσβαση στις βίδες είναι δυνατή μόνο εάν έχουν αφαιρεθεί τα κουμπιά. Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβίδιού, σφίξτε ή ξεσφιχτεί τη βίδα παράκαμψης 90°, ενέργεια που προκαλεί τη μείωση στο ελάχιστο της φλόγας στην εστία (Εικόνα 6).

Όταν η φλόγα έχει μήκος τουλάχιστον 4 mm, υπάρχει ικανοποιητική κατανομή του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν σβήνει όταν αλλάζετε από τη θέση μεγίστης φλόγας στη θέση ελάχιστης φλόγας.

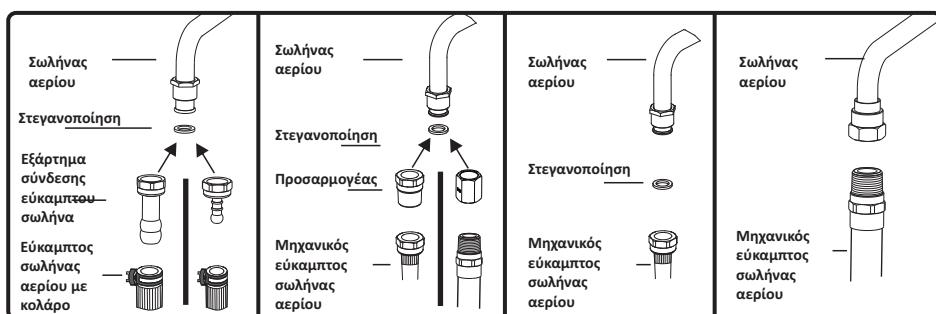
Αλλαγή της εισόδου του αερίου :

Ο σωλήνας τροφοδοσίας αερίου ο οποίος συμμορφώνεται με τους κανονισμούς στο τμήμα «A», τοποθετείται σε στήριγμα για σωλήνα πρέπει να είναι ορατός σε όλο το μήκος του και πρέπει να τοποθετείται με μεγάλη προσοχή για να αποφευχθεί οποιαδήποτε επαφή με μέρη τα οποία θα θερμαίνονται.

Είναι απαραίτητο να προστατεύσετε το σωλήνα με μεταλλική πλάκα.

Συνιστάται να τοποθετείτε πάντα ένα σύνδεσμο μεταξύ της γωνίας και του σωλήνα παροχής αερίου. Η χώρες Ισπανία, Ιταλία, Πορτογαλία, Λουξεμβούργο, Ελλάδα και Γερμανία επιτρέπουν τη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα αερίου στο μέσο σύνδεσης αερίου όπως φαίνεται στο "B". Για τις χώρες αυτές το σχήμα του μέσου σύνδεσης αερίου πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς και πρότυπα. Για τη Δανία, την Ολλανδία, τη Γαλλία, την Αλγερία, την Ιρλανδία, η σύνδεση γίνεται με τη χρήση των εξαρτημάτων "E" και εύκαμπτων σωλήνων όπως φαίνεται στο "C" ή άκαμπτων σωλήνων. Αυτός ο τύπος σύνδεσης μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στη Γαλλία, Αλγερία, Ισπανία, Ιταλία, Πορτογαλία, Ελλάδα και Λουξεμβούργο. Για το Ήνωμένο Βασίλειο οι συνδέσεις αερίου πρέπει να γίνουν όπως φαίνεται στο "D". Σε όλες τις περιπτώσεις, ο εύκαμπτος σωλήνας παροχής αερίου δεν μπορεί να περάσει πίσω από φούρνο ούτε να βρίσκεται σε επαφή με υλικά που μπορούν να καούν. Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της συσκευής και των υλικών αυτών πρέπει να είναι 20 mm.

Αφού έχει γίνει η σύνδεση, θα πρέπει να ελεγχθεί. Ο έλεγχος αυτός μπορεί να γίνει με τη χρήση ενός διαλύματος σαπουνιού στη σύνδεση. Δεν θα πρέπει να εμφανίζεται φυσαλίδα. Εάν εμφανιστούν φυσαλίδες, ελέγχετε τη σύνδεση και κάνετε πάλι τη δοκιμή εάν χρειαστεί.

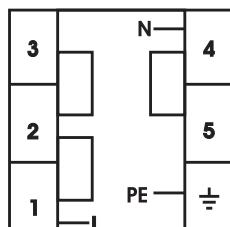


3.5 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

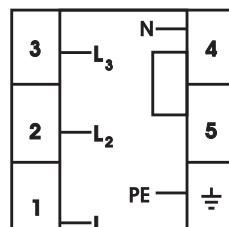
Κατά την ηλεκτρική σύνδεση ακολουθείτε απαραίτητα τις παρακάτω οδηγίες:

- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη γείωσης .
Εάν στο χώρο που θα εγκατασταθεί η συσκευή δεν υπάρχει κατάλληλα γειωμένη παροχή ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, απευθυνθείτε άμεσα στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μας.
- Η παροχή ρεύματος με γείωση θα πρέπει να είναι κοντά στη συσκευή. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήστε καλώδιο επέκτασης.
- Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες του προϊόντος.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο ρευματοληψίας παρουσιάζει φθορά ή ζημιά, απευθυνθείτε οπωδήποτε σε Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Το καλώδιο θα πρέπει να αλλαχτεί από Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Λανθασμένη ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή σας. Βλάβη αυτού του είδους δεν εμπίπτει στην εγγύηση.
- Η συσκευή έχει ρυθμιστεί για κανονική λειτουργία με ρεύμα τάσης 220-240 Volt. Εάν το δίκτυο ρεύματος έχει τάση διαφορετική από την τιμή που αναφέρεται, απευθυνθείτε αμέσως στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μας. Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να αγγίζει τα θερμά τμήματα της συσκευής. Το καλώδιο ρευματοληψίας δεν θα πρέπει να αγγίζει το πίσω μέρος της συσκευής. Άλλιώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο καλώδιο της συσκευής. Και αυτό μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνο βραχυκύκλωμα.

Η κατασκευαστική εταιρεία δηλώνει ότι δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιεσδήποτε βλάβες και ζημίες προκύψουν από μη τήρηση των κανονισμών και προτύπων ασφαλείας που ακολουθούν.



3 x 2,5 mm² 220V~
3 x 2,5 mm² 230V~
3 x 2,5 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380 V~,3N~
5x1.5 mm² 400 V~,3N~
5x1.5 mm² 415 V~,3N~

3.6 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Η συσκευή σας παράγεται σύμφωνα με τις ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής θα πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου σέρβις ο οποίος έχει εκπαιδευτεί από την κατασκευάστρια εταιρεία. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών χωρίς τήρηση των ακόλουθων κανόνων μπορεί να σας θέσουν σε κίνδυνο.

Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τμήματα της συσκευής που εξασφαλίζουν την εξαγωγή της θερμότητας και των ατμών βρίσκονται σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Ακόμα και αν η συσκευή απενεργοποιηθεί, αυτά τα τμήματα διατηρούν υψηλή θερμοκρασία για ορισμένο χρονικό διάστημα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Μην αφήνετε την κουζίνα χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να προκύψει ανάφλεξη σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μη προσπαθήσετε να χύσετε νερό σε φλόγες από λάδι που καίγεται. Σε τέτοια περίπτωση καλύψτε το σκεύος (κατσαρόλα ή τηγάνι) με το κάλυμμα του για να διακόψετε την παροχή αέρα στη φλόγα και απενεργοποιήστε την κουζίνα.

Για να μπορέσετε να μαγειρέψετε στην κουζίνα σας θα πρέπει να ρυθμιστούν οι διακόπτες λειτουργιών φούρνου και ρύθμισης θερμοκρασίας και επίσης να προγραμματιστεί το ρολόι του φούρνου. Άλλιώς ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.

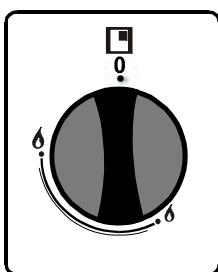
Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου όταν είναι ανοικτά. Μπορεί να επηρεαστεί η ισορροπία της συσκευής σας ή να σπάσει το κάλυμμα.

Μην τοποθετείτε στο κάτω συρτάρι βαριά αντικείμενα, εύφλεκτα υλικά ή υλικά που μπορούν να καούν (νάιλον, πλαστικές σακούλες, χαρτί, πανιά....κλπ.).

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αποσυνδέετε την από την παροχή ρεύματος και κρατάτε τη βαλβίδα αερίου κλεισμένη. Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε παράγοντες όπως ήλιο, βροχή, χιόνι, σκόνη κλπ.

ΜΕΡΟΣ 4: ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

4.1 ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



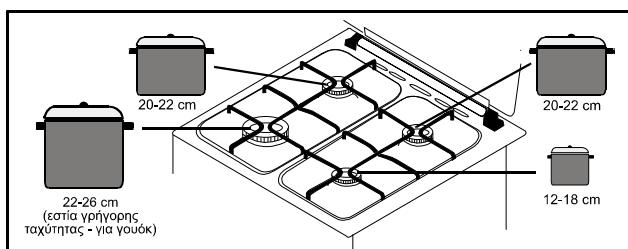
Διαβάστε οπωαδήποτε και με προσοχή τις οδηγίες οι οποίες είναι εμπλουτισμένες με εικόνες για την ευκολία σας και για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από τη συσκευή σας. Τα σήματα στους διακόπτες ελέγχου δηλώνουν ποιες εστίες ελέγχονται από τον κάθε διακόπτη. Για να ανάψετε μια εστία αερίου χρησιμοποιήστε τον αναπτήρα σας ή ένα στίριο. Πίεστε το διακόπτη και γυρίστε τον αριστερόστροφα στη θέση μέγιστης παροχής. Κάθε εστία μπορεί να λειτουργήσει στη μέγιστη, ελάχιστη και μέτρια ισχύ καθώς και στις ενδιάμεσες θέσεις. Αυτές οι θέσεις εμφανίζονται με τις ενδείξεις μέγιστης και ελάχιστης φλόγας, και με τη θέση απενεργοποίησης "0". Μπορείτε να ρυθμίσετε το διακόπτη στην επιθυμητή θέση, γυρίζοντάς τον από τη θέση απενεργοποίησης αριστερόστροφα έως την επιθυμητή θέση, σύμφωνα με τις ενδείξεις. Επίσης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη δεξιόστροφα ώς όπου σταματήσει.
(Σταματάει στη θέση "0").

Σύστημα ΑΜΕΣΗΣ Ανάφλεξης στις εστίες

Ορισμένα μοντέλα έχουν σύστημα άμεσης ανάφλεξης στις εστίες. Μπορείτε να τα αναγνωρίσετε εύκολα από τις ενεργοποιούμενους σπινθριστές. Για να χρησιμοποιήσετε αυτό το σύστημα, χρειάζεται να πιέσετε ελαφρά το διακόπτη που έχει το σύμβολο, καθώς γυρίζετε αριστερόστροφα το διακόπτη της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.
Για να επιπλύετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από τις εστίες, δώστε ιδιάτερη προσοχή στα μεγέθη των σκευών που τοποθετείτε στις εστίες. Επίσης τα σκεύη πρέπει να έχουν επιπέδες βάσεις. Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις. Προσέξτε να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγέθη που καθορίζονται στην εικόνα.. Για σκεύη με διάμετρο μικρότερη από 14 cm χρησιμοποιείτε το στήριγμα παρασκευής του καφέ.

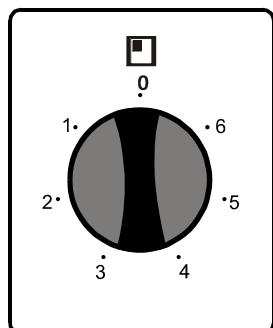
Διάταξη ανίχνευσης σβησίματος φλόγας (Flame Failure Device, FFD) (Αν διατίθεται στη συσκευή σας)

Οι διατάξεις ανίχνευσης σβήσιματος φλόγας χρησιμοποιούνται για κάθε εύφλεκτο αέριο, για να εμποδίζουν τη διαρροή αερίου λόγω τυχαίας ενεργοποίησης των διακοπών αερίου από παιδιά είτε λόγω σβήσιματος της φλόγας από υγρά που πέφτουν από τα μαγειρικά σκεύη. Γιρίστε συνεχώς το διακόπτη αριστερόστροφα. Αυτή η ενέργεια θα προκαλέσει ανάφλεξη αυτόματα της μιας εστίας μετά την άλλη. Μετά την ενεργοποίηση, όταν ο διακόπτης παραμείνει στην πιεσμένη θέση για περίπου 3 δευτερόλεπτα, καθώς πάτεται προς τα εμπρός στο σημείο τερματισμού, ο θερμικός αισθητήρας ανιχνεύει τη φλόγα της εστίας και ανοίγει την παροχή αερίου. Εάν η φλόγα σβήσει, είτε λόγω υπερεχιλίσης υγρού είτε για άλλους λόγους, ο θερμικός αισθητήρας ανιχνεύει την απώλεια θερμότητας και διακόπτει την παροχή αερίου σε χρονική περίοδο μικρότερη των 90 δευτερολέπτων.



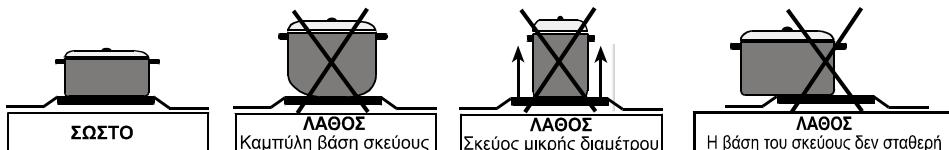
4. 2 ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η ηλεκτρική εστία ελέγχεται από διακόπτη με 7 διαβαθμίσεις. “0” είναι η θέση απενεργοποίησης. Οι θέσεις χρήσης για τις επόμενες 6 διαβαθμίσεις είναι:



- 1.....Διατήρηση φαγητού ζεστού
- 2-3.....Ζέσταμα σε χαμηλή ένταση
- 4-5-6..Θέσεις για μαγείρεμα - τσιγάρισμα και βράσιμο

Το επάνω μέρος της ηλεκτρικής εστίας καλύπτεται από προστατευτικό υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά την πρώτη χρήση, γυρίστε το διακόπτη της ηλεκτρικής εστίας στο “3” και κατόπιν αφήστε την εστία να λειτουργήσει για 5 λεπτά για να σκληρύνει η προστατευτική στρώση. Κατά τη χρήση ηλεκτρικών εστιών, πρέπει να δίνετε προσοχή ώστε τα χρησιμοποιούμενα σκεύη να έχουν λειες βάσεις. Εάν χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη με λειες βάσεις κατάλληλου μεγέθους, μπορείτε να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από την εστία σας. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε σκεύη μικρού μεγέθους σε μεγάλη εστία, γιατί αυτό θα προκαλέσει απώλεια θερμότητας και σπατάλη ενέργειας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Όταν το κουμπί της ηλεκτρικής εστίας είναι σε άλλη θέση εκτός από τη θέση “0”, θα ανάψει η προειδοποιητική λυχνία της ηλεκτρικής εστίας.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που ταιριάζουν στη διάμετρο της εστίας.

Πριν τοποθετήσετε το σκεύος στην εστία, βεβαιωθείτε ότι η βάση του δεν είναι βρεγμένη. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές εστίες όταν δεν έχουν σκεύος. Η θερμοκρασία του σκεύους μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε χρήση. Επομένως συνιστάται να κρατάτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από την κουζίνα, τόσο κατά τη λειτουργία της όσο και μετά.

Σε περίπτωση που προσέξετε οποιοδήποτε ράγισμα στην ηλεκτρική εστία, αυτή πρέπει να απενεργοποιείται αμέσως και να αντικαθίσταται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Μετά τη χρήση (για να εξασφαλίσετε την συνεχή αποδοτική λειτουργία της και μεγάλη διάρκεια ζωής), η ηλεκτρική σας εστία πρέπει να καθαρίζεται με επιμέλεια, με τη χρήση κατάλληλων υλικών καθαρισμού. Για να εμποδίσετε το σχηματισμό σκουριάς και να διατηρήσετε την αρχική τους εμφάνιση, συνιστάται να καθαρίζετε τις εστίες τρίβοντάς τις με ένα πανί το οποίο είναι ελαφρά βρεγμένο με λάδι. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

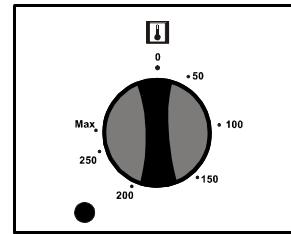
4.3 Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΣΥΚΕΥΗΣ:

Κουμπί λειτουργιών φούρνου :

Για να επιλέγετε τις λειτουργίες φούρνου. Εξηγείται στο επόμενο τμήμα και στον Πίνακα 1. Πρέπει να ρυθμίζετε το κουμπί λειτουργιών και συγχρόνως το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία. Άλλιως η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.

Κουμπί θερμοστάτη φούρνου:

Για να επιλέγετε τη θερμοκρασία του φούρνου (Εικόνα 4). Χρησιμοποιείται μαζί με το κουμπί λειτουργιών του φούρνου. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φθάσει την επιλεγμένη τιμή, ο θερμοστάτης θα διακόψει το κύκλωμα και το φως του θερμοστάτη θα σβήσει. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από την καθορισμένη τιμή, ο θερμοστάτης θα ενεργοποιηθεί πάλι και θα ανάψει η ενδεικτική του λυχνία.



4.4 ΧΡΗΣΗ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αυτός ο διακόπτης σας επιτρέπει να επιλέγετε τις λειτουργίες του φούρνου. Οι λειτουργίες και τα σύμβολά τους φαίνονται στον ακόλουθο πίνακα. Επίσης, στις επόμενες σελίδες θα αναφερθούν οι λεπτομέρειες και οδηγίες για τη χρήση τους.

Λειτουργίες του φούρνου

* Οι λειτουργίες του φούρνου σας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος που κατέχετε.

Φως φούρνου

Θα ανάψει μόνο το φως του φούρνου και παραμένει αναμμένο σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.

Λειτουργία Στατικού μαγειρέματος

Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσουν να λειτουργούν οι κάτω και πάνω αντιστάσεις. Η λειτουργία στατικού μαγειρέματος θερμαίνει με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται ομοιόμορφο μαγείρεμα στην κάτω και πάνω πλευρά του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να παρασκευάζετε γλυκά ζύμης, κέικ, μακαρόνια φούρνου, λαζάνια και πίτσα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά και είναι καλό με αυτή τη λειτουργία να μαγειρεύετε μόνο σε μια θέση του φούρνου τη φορά.

Λειτουργία Ανεμιστήρα

Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσουν να λειτουργούν η κάτω και πάνω αντίσταση μαζί με τον ανεμιστήρα. Με τη λειτουργία αυτή επιτυγχάνετε πολύ καλά αποτελέσματα στο ψήσιμο γλυκών ζύμης. Το μαγείρεμα γίνεται από την κάτω και πάνω αντίσταση στο φούρνο, με τον ανεμιστήρα να προσφέρει κυκλοφορία του αέρα, πράγμα που θα ψήσει το φαγητό σε ένα μικρό βαθμό παρόμοια με το γκριλ. Συνιστάται να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά.

4. 5 Αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται στο φούρνο

Εκτός από τους δίσκους φούρνου, τη σχάρα και τη σούβλα για κοτόπουλο που παρέχονται μαζί με το φούρνο σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο όπως γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ, ειδικούς δίσκους φούρνου. Δώστε σημασία στις πληροφορίες του κατασκευαστή σχετικά με το θέμα. Σε περίπτωση χρήσης σκευών μικρού μεγέθους, τοποθετήστε το δίσκο στη σχάρα, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο της σχάρας. Οι ακόλουθες πληροφορίες θα πρέπει επίσης να τηρούνται για τα εμαγιέ σκεύη.

Εάν το φαγητό που θα μαγειρευτεί δεν καλύπτει πλήρως το δίσκο του φούρνου, εάν το φαγητό προέρχεται από καταψύκτη ή ο δίσκος χρησιμοποιείται για τη συλλογή υγρών από το φαγητό κατά το ψήσιμο στη σχάρα, ενδεχομένως να αλλάξει το σχήμα του δίσκου λόγω της υψηλής θερμοκρασίας κατά το μαγείρεμα ή ψήσιμο. Ο δίσκος θα επιστρέψει στο παλιό του σχήμα μόνον όταν αυτός κρυώσει μετά το μαγείρεμα. Αυτό είναι ένα κανονικό φυσικό φαινόμενο που συμβαίνει κατά τη μεταφορά θερμότητας.

Μην αφήνετε αμέσως το γυάλινο δίσκο ή το σκεύος σε κρύο περιβάλλον μετά το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε αυτά τα σκεύη σε κρύες και υγρές επιφάνειες. Τοποθετήστε το σε στεγνό πανί κουζίνας ή πλέγμα για σκεύη, ώστε να εξασφαλίσετε αργή ψύξη. Άλλιώς ο γυάλινος δίσκος ή πιάτο μπορεί να σπάσει. Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο για ψήσιμο στη σχάρα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη σχάρα του δίσκου που σας δόθηκε μαζί με το προϊόν. (Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει αυτό το υλικό) Έτσι τα λάδια που πετάγονται και τρέχουν δεν θα λερώσουν το εσωτερικό του φούρνου. Εάν χρησιμοποιήσετε τη μεγάλη σχάρα, τοποθετήστε ένα δίσκο σε κάποιο από τις πιο κάτω θέσεις για να συλλέγει τα λάδια. Ακόμα τοποθετήστε λίγο νερό στο δίσκο ώστε να διευκολύνεται το καθάρισμα.

Για το ψήσιμο στη σχάρα χρησιμοποιείτε το 4ο ή 5ο ράφι και λαδώνετε τη σχάρα για να μην κολλήσουν τα φαγητά που θα ψηθούν επάνω της.

Το μοντέλο 865 ALG είναι εξοπλισμένο με δίσκο (ταψι) βάθους 80 mm. Για αποδοτική χρήση τοποθετείτε το δίσκο στην 3η θέση. Ο δίσκος 80 mm δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται στην 1η (τη χαμηλότερη) θέση.

Δεν συνιστάται μαγείρεμα με δύο δίσκους των 80 mm ταυτόχρονα.

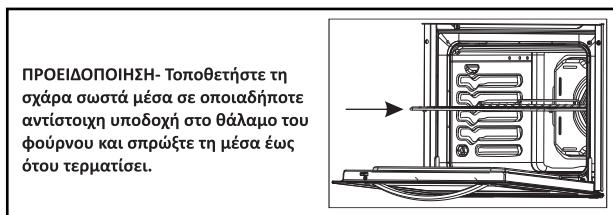
ΦΑΓΗΤΑ	TAXYΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Θέση θερμοστατή	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μοντέμπους (λεπτά)	Θέση θερμοστατή	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μοντέμπους (λεπτά)	Θέση θερμοστατή	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μοντέμπους (λεπτά)	Θέση θερμοστατή	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μοντέμπους (λεπτά)
Γιαγκό τουφού	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Κέκ	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Καυλουράκια	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Μπριέκια σούδας										200	4	10 - 15
Φαγητό ταψιού	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Κοπόπουλο				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Μπριέκια γιανόνη										200	3 - 4	15 - 25
Παρασκευή πατάτα										200	4	15 - 25
Κέκ σε δύο όλορους	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Λικού ταψιού σε δύο διεκαϊδες	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

* Μαγειρείται με τη σούβιρα για κοποποιο..

Αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται στο φούρνο :

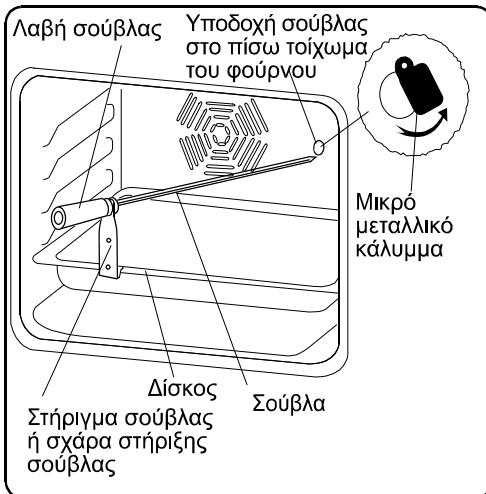
Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα σκεύη που αναφέρονται στον πίνακα, ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρέψετε στο φούρνο σας. Εκτός από τους δίσκους φούρνου και τη σούβλα με μικρή σχάρα που παρέχονται με το φούρνο σας, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ, ειδικούς δίσκους για χρήση στο φούρνο σας, που είναι διαθέσιμα στο εμπόριο. Δώστε σημασία στις πληροφορίες που δίνει σχετικά με αυτό το θέμα ο κατασκευαστής των σκευών. Εάν χρησιμοποιείτε σκεύη μικρού μεγέθους, τοποθετήστε το σκεύος στην εσωτερική σχάρα έτσι ώστε να είναι ακριβώς στη μέση της σχάρας. Οι πληροφορίες που παρέχονται πιο κάτω θα πρέπει να εφαρμόζονται για εμαγιέ σκεύη.

Εάν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί δεν καλύπτει τελείως το δίσκο του φούρνου, ή εάν το φαγητό προέρχεται κατ' ευθείαν από τον καταψύκτη ή εάν ο δίσκος χρησιμοποιείται για να συλλέγει τα υγρά που πέφτουν από το φαγητό κατά τη λειτουργία γκριλ, μπορεί να παρατηρηθεί μεταβολή του σχήματος του δίσκου λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που δημιουργούνται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος/ψησίματος. Ωστόσο, ο δίσκος θα ανακτήσει το κανονικό του σχήμα όταν αυτός θα κρυώσει μετά το μαγείρεμα. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο το οποίο συμβαίνει κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην τοποθετείτε ένα γυάλινο σκεύος ή δοχείο σε κρύο περιβάλλον αμέσως αφού έχετε μαγειρέψει σε αυτά. Μην τα τοποθετείτε σε ψυχρές και υγρές επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι θα παγώσουν αργά, τοποθετώντας τις επάνω σε ένα στεγνό πανί. Άλλιως το γυάλινο σκεύος ή δοχείο μπορεί να σπάσει. Εάν θέλετε να ψήσετε σε σχάρα στο φούρνο σας, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα που βρίσκεται επάνω στο δίσκο, η οποία παρέχεται με το προϊόν (εάν το προϊόν που προμηθευτήκατε περιλαμβάνει αυτόν τον εξοπλισμό). Με αυτό τον τρόπο τα λάδια που πετάγονται και στάζουν δεν θα λερώσουν το εσωτερικό του φούρνου. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη μεγάλη σχάρα, τοποθετήστε ένα δίσκο σε μία από τις πιο κάτω θέσεις για να συλλέξετε τα λάδια. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του δίσκου, προσθέστε και σ' αυτόν λίγο νερό. Στη λειτουργία γκριλ, χρησιμοποιήστε την 4η ή την 5η θέση σχάρας και λαδώστε τη σχάρα ώστε να μην κολλήσει το φαγητό που πρόκειται να ψήσετε.

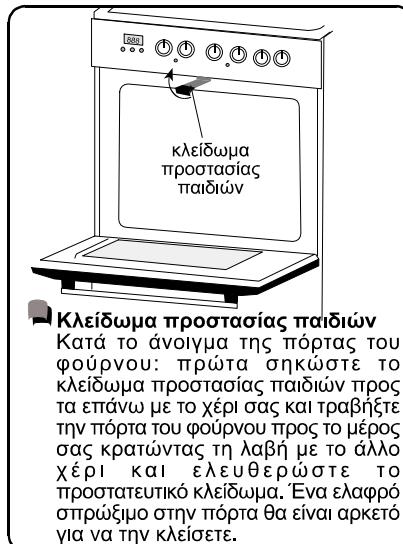
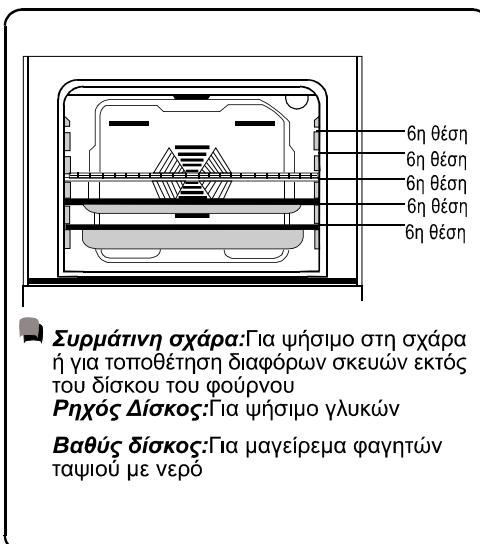


■ Λειτουργία σούβλας

Τραβήξτε έξω τους σφιγκτήρες από τη σούβλα αφού χαλαρώσετε τις βίδες τους, και περάστε το κοτόπουλο στη σούβλα. Κατόπιν τοποθετήστε τους σφιγκτήρες περνώντας τους επάνω στη σούβλα και περνώντας τις μύτες τους μέσα στο κοτόπουλο. Κατόπιν σφίξτε τις βίδες τους. Πριν εκτελέσετε κάποια από τις εργασίες που αναφέρονται πιο κάτω, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι σε λειτουργία ο φούρνος και η λειτουργία σούβλας. Τοποθετήστε το δίσκο στη δεύτερη θέση και τοποθετήστε το στήριγμα της σούβλας στις οπές του δίσκου όπως φαίνεται στην εικόνα. Ορισμένα προϊόντα ίσως έχουν ως αξεσουάρ σχάρα στήριξης της σούβλας αντί για στήριγμα της σούβλας και ο δίσκος μπορεί να τοποθετηθεί στην πρώτη θέση.



Πριν τοποθετήσετε το μυτερό άκρο της σούβλας στην υποδοχή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, γυρίστε το μικρό μεταλλικό κάλυμμα ώστε να γίνει ορατή η οπή. Τοποθετήστε το μυτερό άκρο της σούβλας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και τοποθετήστε σταθερά το άκρο στήριξης της σούβλας στο στήριγμα ή αντίστοιχα στη σχάρα στήριξης της σούβλας. Επίσης βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το μυτερό άκρο της σούβλας σταθερά μέσα στην υποδοχή. Κατά το ψήσιμο με τη σούβλα, η λαβή της σούβλας δεν πρέπει ποτέ να είναι τοποθετημένη στη σούβλα και η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή.



ΜΕΡΟΣ 5: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

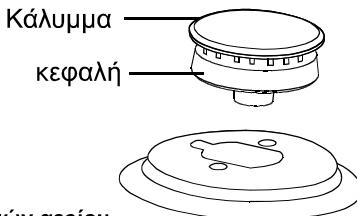
5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες ελέγχου είναι απενεργοποιημένοι και ότι η συσκευή σας έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Πριν χρησιμοποιήσετε καθαριστικά υλικά στο φούρνο σας, ελέγξτε εάν είναι κατάλληλα και εάν συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Μη χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, σκόνες καθαρισμού που χαράζουν, χοντρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία. Εάν καούν τα υγρά που ξεχειλίζουν γύρω από το φούρνο, μπορεί να υποστεί ζημιά η εμαγιέ επένδυση. Καθαρίζετε άμεσα τα υγρά που χύνονται κατά το μαγείρεμα.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το ρεύμα πριν αρχίσετε τον καθαρισμό.

Η εσωτερική εμαγιέ επένδυση του φούρνου καθαρίζεται καλύτερα όταν ο φούρνος είναι χλιαρός. Μετά από κάθε χρήση σκουπίζετε το φούρνο με ένα μαλακό πανί το οποίο έχει υγρανθεί με σαπωνοδιάλυμα. Κατόπιν σκουπίστε τον άλλη μια φορά με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον. Ενδεχομένως να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό προϊόν καθαρισμού από καιρού εις καιρό για να επιτύχετε πλήρη καθαρισμό. Μην καθαρίζετε με ξηρά καθαριστικά ή σκόνες.



Καθαρισμός της περιοχής των εστιών αερίου

Σηκώστε τα στηρίγματα των σκευών, τα καλύμματα και τις κεφαλές των εστιών αερίου που βρίσκονται στην επάνω επιφάνεια της κουζίνας σας. Σκουπίστε και καθαρίστε την πίσω επιφάνεια με ένα πανί που έχει βουτηχτεί σε σαπωνοδιάλυμα. Πλύνετε τα καλύμματα και τις κεφαλές των εστιών αερίου και ξεπλύνετε τα. Δώστε προσοχή στα σημεία συγκράτησης ώστε να περάσουν και να καθίσουν σωστά στη θέση τους ενώ τοποθετείτε την πίσω επιφάνεια μετά το στέγνωμα. Μην καθαρίζετε την πίσω επιφάνεια με σύρμα πιάτων. Προκαλεί χάραγμα της επιφάνειας. Η εμαγιέ επένδυση στα άκρα των σημείων όπου τα στηρίγματα των σκευών ακουμπούν στη φλόγα ενδεχομένως να υποστούν παλαίωση και φθορά. Ομως αυτή η παλαίωση και φθορά δεν προκαλεί σκούριασμα. Μπορείτε να συνεχίστε να τα χρησιμοποιείτε.

5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αλλαγή λάμπας φούρνου

Πρώτα αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος στο φούρνο και προσέξτε ώστε να έχει κρυώσει. Επίσης αφαιρέστε το λαμπτήρα αφού αφαιρέστε το κάλυμμά του. Τοποθετήστε το νέο λαμπτήρα (230 V, 25 Watt, Τύπος E14) με αντοχή σε θερμοκρασία έως 300°C, στη θέση του λαμπτήρα που αφαιρέσατε. Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό γυαλί. Μετά απ' αυτό ο φούρνος σας είναι πάλι έτοιμος για χρήση.

ΜΕΡΟΣ 6: ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1 ΑΠΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί:

Ο φούρνος μπορεί να έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα ή να έχει γίνει διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Εάν ο φούρνος δεν θερμαίνεται:

Ίσως να μην έχει ρυθμιστεί η θερμοκρασία με το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου.

Εάν η εσωτερική λάμπα δεν φωτίζει:

Πρέπει να ελεγχθεί εάν υπάρχει ρεύμα.

Πρέπει να ελεγχθεί μήπως οι λαμπτήρες είναι ελαπτωματικοί. Εάν είναι ελαπτωματικοί, αντικαταστήστε τους σύμφωνα με τις οδηγίες.

Μαγείρεμα (Εάν η ρύθμιση επάνω - κάτω δεν μαγειρεύει σωστά):

Ελέγξτε εάν οι θέσεις των δίσκων, η διάρκεια μαγειρέματος και οι τιμές θερμοκρασίας συμφωνούν με το εγχειρίδιο.

Εάν παρ' όλα αυτά εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα, καλέστε το "Εξουσιοδοτημένο Σέρβις".

6.2 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Εάν χρειάζεται να μεταφέρετε τη συσκευή:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετε το στην αρχική του συσκευασία όταν χρειαστεί. Ακολουθήστε για τη μεταφορά τις επισημάνσεις στη συσκευασία.

Στερεώστε με κολλητική ταινία τα επάνω τμήματα των εστιών, τα καλύμματα και τις κεφαλές και τα στηρίγματα των σκευών στις επιφάνειες μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα χαρτί ανάμεσα στο επάνω κάλυμμα και την επιφάνεια μαγειρέματος, κλείστε το επάνω κάλυμμα και κατόπιν στερεώστε το με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου στις θέσεις όπου αντιστοιχούν οι δίσκοι, καθώς η σχάρα και οι δίσκοι μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο στην πόρτα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

Ασφαλίστε με κολλητική ταινία την πόρτα με τα πλαϊνά τοιχώματα της κουζίνας.

Εάν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

Λάβετε μέτρα για να προστατέψετε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυαλί και βαμμένες επιφάνειες) του φούρνου από πιθανά χτυπήματα.

G30 28-30mbar 4,8 kW 345 g/h II2H3B/P MK Clase: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
TAXEIA KAYSTHRA		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	115	85
Ονομαστική (KW)	2,75	3
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM KAYSTHRA		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	97	65
Ονομαστική (KW)	1,75	1,75
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

52201912