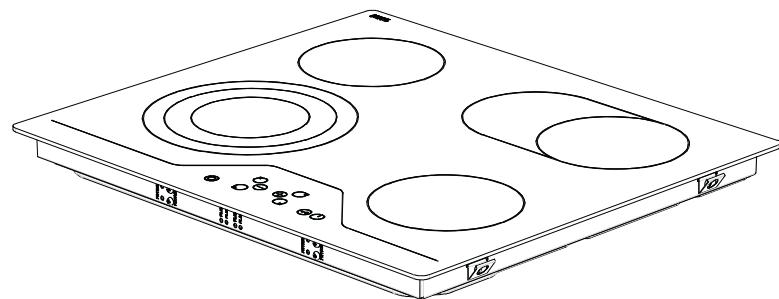


CS

FAVORIT

4-J

**ВИТРОКЕРАМИЧНА
ПЛОТНА**



SADRŽINA:**ОПИС НА ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕЊЕ****МЕРКИ НА БЕЗБЕДНОСТ****ИНСТАЛАЦИЈА**

Поставување на вградливата плоча за готвење

Поврзување на плочата за готвење на електричната инсталација

УПОТРЕБА

Вклучување и исклучување на контролата

Одбирање рингла

Вклучување на двојните- и тројните зони

Нагодување на нивото на загревање со и без зголемување на топлината

Исклучување на поединечните рингли

Таймер функција

Заклучување на контролата

Заклучување заштита на децата

БЕЗБЕДНОСНИ ФУНКЦИИ НА КОНТРОЛАТА СО ДОПИР

Безбедносно сензорско исклучување

Исклучување во случај на прегревање

Ограничување на времето на работа

Функции на преостанатата топлина

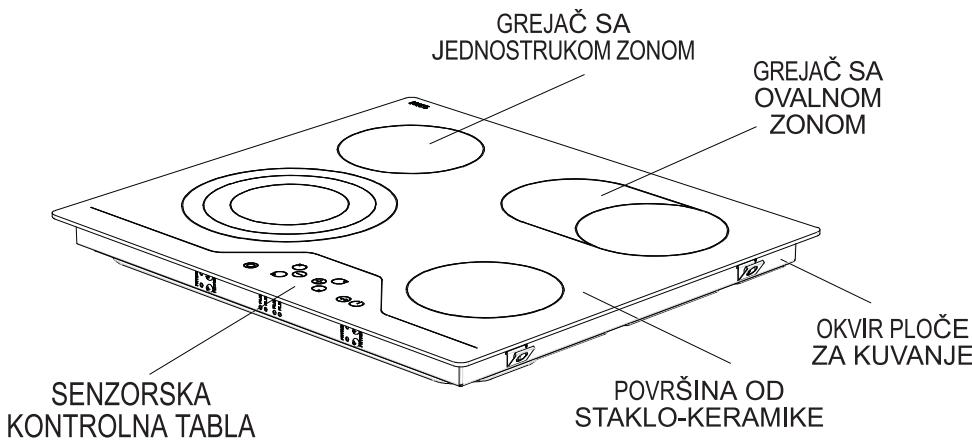
ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

OPIS PLOČE ZA KUVANJE

Poštovani kupče,

Veoma je važno da pažljivo pročitate ovaj priručnik, da bi omogućili najbolji rad i da bi produžili radni vek Vašeg uređaja. Preporučujemo da čuvate ovaj priručnik za buduće potrebe.

Vaša nova ploča za kuhanje je pod garancijom i služiće Vam dugo vremena. Ova garancija važi samo ako montirate i koristite uređaj prema uputstvima za rad i montažu, koja su detaljno opisana u ovom priručniku.



Napomena: Izgled Vaše ploče za kuhanje može zbog svoje konfiguracije da se razlikuje od gore prikazanog modela.

DEO 2 UPOZORENJA

MOLIMO PAŽLJIVO I U CELOSTI PROÈITATI OVA UPUTSTVA PRE KORIŠÆENJA UREĐAJA, I ÈUVAJTE OVA UPUTSTVA NA UDOBNO MESTU ŽBOG KONSULTACIJE KADA BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELAA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEMA NEKE OD ODLIKA OBJAŠNjenih U OVOM PRIRUČNIKU. DOK ČITATE PRIRUČNIK OBRATITE 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 dobile 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 poklopcom 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.
 - 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.
- Vaš uređaj je proizveden 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 opasnosti. 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.
 - Preuzete su sve moguće bezbednosne mere da bi se osigurala vaša bezbednost. Jer se staklo može slomiti, morate paziti ne ogrebatи ga tokom čišćenja. Izbegavati udarati staklo dodacima.
 - Osigurati se da je napojni kabel nije zaglavljen tokom instalacije. Ako se češća povećava u napajanje ošteći, mora biti zamenjen sa strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti.

Upozorenja oko instalacije

- Ne upotrebljavati uređaj pre što je instalirani u potpunosti.
- Uređaj 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 ured od atmosferskih efekata. Ne izlagati ga suncu, kiši, snega itd.
- Materijal oko uređaja (kuhinjski elemenat) mora izdržati temperaturu od najmanje 100C.

Tokom korišćenja

- Ne postavljati zapalive materijale povrh ili u blizini uređaja kad on radi.
 - Ne ostavljati šporet dok kuvate čvrstim ili tečnim uljama. Oni se mogu zapaliti kada su suviše ugrejani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcom kako bi ugušili plamenove i isključiti 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 dugačje vreme, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključani. Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoreni.
 - Uveriti se da su kontrolni preidači uređaja na poziciju "0" (stop) svaki put kada ga ne koristite.
- Tokom čišćenja i održavanja**
- Uvek isključiti uređaj pre radove kao što su čišćenje ili održavanje. Možete to uraditi nakon isključivanja iz struje ili isključavanja glavnog prekidača.
 - Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče

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

MONTAŽA

Električno povezivanje ove ploče za kuvanje sme da izvodi samo vlašćeni personal ili kvalifikovan električar, i to prema uputstvima iz ovog priručnika i u saglasnosti sa propisima o naponu.

- Pre montaže, u verite se da lokalni uslovi distribucije struje odgovaraju podešenjima uređaja.
- Pridržavajte se zakona, odredbi, direktiva i standarda koji su na snazi u zemlji u kojoj se uređaj koristi (sigurnosni propisi, pravilno recikliranje prema propisima itd.)

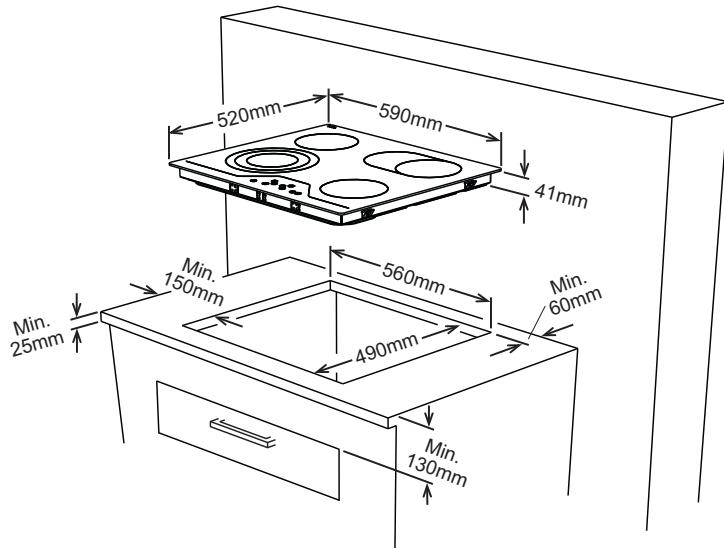
Određivanje mesta za ugradnu ploču za kuvanje

Nakon uklanjanja ambalaže sa uređaja i njegovog pribora, uverite se da ploča za kuvanje nije oštećena. Ako sumnjate na bilo kakvo oštećenje, ne upotrebljavajte uređaj, već odmah pozovite ovlašćeno servisno osoblje ili kvalifikovanog električara

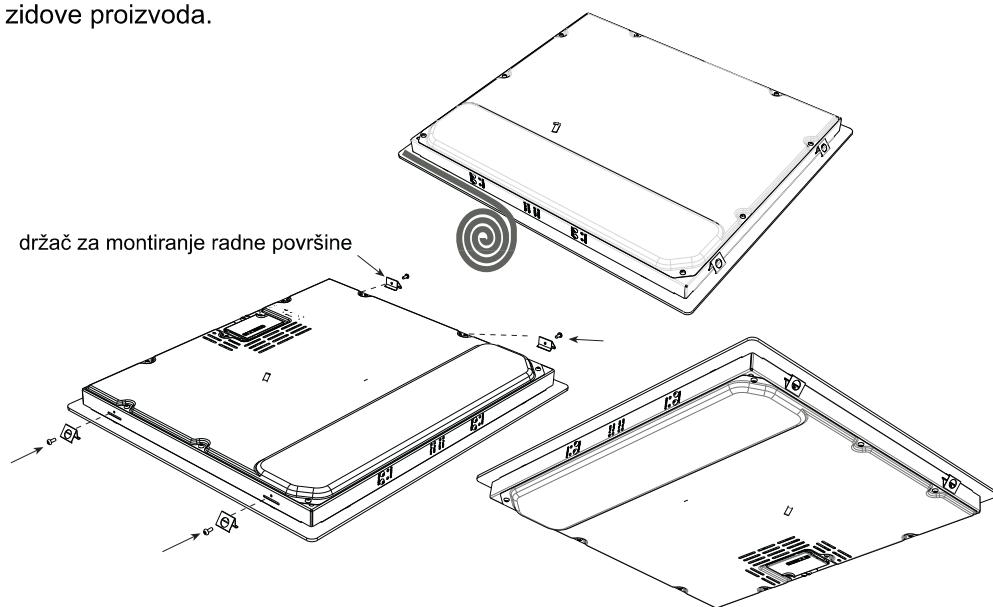
- Ova ugradna ploča za kuvanje treba da se umetne u otvor na radnoj ploči. Električno se povezuje preko specijalno namenjene razvodne kutije koja se nalazi ispod.

(cs)

- Npravite otvor prema dimenzijama, prikazanim na sledećoj slici.



- Nanesite isporučenu jednostranu samolepljivu traku oko celog donjeg ruba površine za kuvanje i oko vanjskog ruba staklo-keramičke ploče. Nemojte je rastezati. Zašraťte četiri držača za montiranje radne površine na stranične zidove proizvoda.



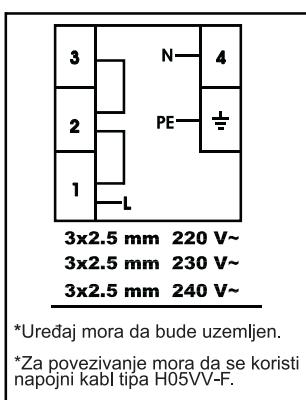
Električno povezivanje ploče za kuvanje

- Pre početka električnog povezivanja, proverite da li jačina struje sistema i utičnice odgovara jačini ploče za kuvanje.
- Električna instalacija utikača i napojne utičnice koji se koriste, mora da bude uzemljena i da odgovara sigurnosnim propisima.
- Ukoliko nema kola namenjenog ploči za kuvanje i osiguranog prekidača, njih mora instalirati kvalifikovan električar pre povezivanja ploče za kuvanje.
- Nakon montaže ploče za kuvanje, osigurani prekidač mora da bude lako dostupan.
- Nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kablove.
- Ovaj uređaj je u saglasnosti sa zahtevima koje nalaže EEC.

Direktive:

- Ploča za kuvanje od staklo-keramike EEC/73/23 i 93/68, EEC/89/336 u odnosu na radio smetnje,
- EEC/89/109 u odnosu na hranu.

- U napojnom kolu mora da se instalira prekidač sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm, sa nominalnim naponom od 20 A i odloženom funkcijom.



*Uredaj mora da bude uzemljen.

*Za povezivanje mora da se koristi napojni kabl tipa H05VV-F.

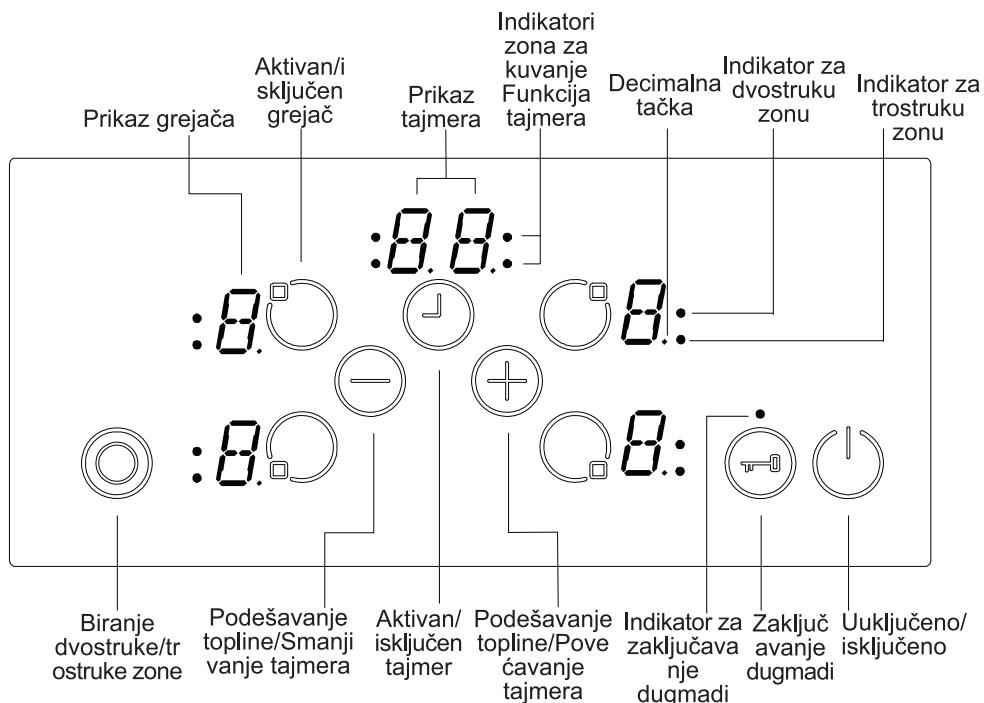
- Za ploču za kuvanje od staklo-keramike obavezan je kabl tipa H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Na pozadini uređaja prikazana je šema povezivanja.

(cs)

- Obratite pažnju da tokom instalacije koristite izolovane kable. Nepravilno povezivanje može oštetiti uređaj. Takve štete ne podležu garanciji.
- Sve opravke mora da izvodi ovlašćeno servisno osoblje ili kvalifikovan električar.
- Izvucite utikač pre svakog održavanja uređaja. Kod prepovezivanja strogo se pridržavajte šemama za povezivanje.

UPOTREBA

Uređajem se rukuje dodirivanjem dugmadi a funkcije se potvrđuju prikazima i zvučnim signalima.



Režim pripravnosti	S-režim	Ploča za kuvanje je pod naponom i svi prikazi grejača su isključeni ili je aktivan prikaz preostale topline.
Radni režim	B-režim	Najmanje jedan prikaz prikazuje podešenje između '0' i '9'
Zaključan režim	VR- režim	Kontrole ploče za kuvanje su zaključane.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Ako je uređaj u režimu pripravnosti, stavlja se u radni režim pritiskanjem dugmea za uključivanje/isključivanje \odot , *u trajanju od najmanje 1 sekunde*. Signal zujanjem zvučno označava da je postupak uspešan.

Na svim grejačima pojavljuje se '0' i sve *decimalne tačke* određenog grejača trepere (1 sek uključeno, 1 sek isključeno).

Ukoliko u roku od 10 sekundi nema nikakvog postupka, prikaz svih grejača će se isključiti.

Ako su prikazi isključeni, grejač je u *režimu pripravnosti*.

Ako pritiskate dugme \odot duže od 2 sek (*u radnom režimu*), uređaj će se isključiti i ponovo vratiti u *S-režim*. Uredaj može u svako vreme da se isključi pritiskanjem na dugme \odot ; čak i ako istovremeno pritisnete neko drugo dugme.

Ako ima preostale topiline nekog grejača, to će biti prikazano u odgovarajućem podešenju *prikaza grejača*.

Biranje grejača

Ako odgovarajućim dugmetom Q , *aktivan/isključen grejač*, odaberete određeni grejač, *decimalna tačka* odgovarajućeg prikaza grejača počinje trepteti. Za odabrani grejač možete podesiti nivo topiline između 1-9, pritiskanjem na *dugmad za podešavanje topiline* \oplus ili \ominus . Dugmad mora da se pritisnu u roku od 3 sek, inače se izbor grejača briše, a tačka za podešavanje topiline će nestati (*decimalna tačka*). Ukoliko u roku od 10 sekundi nema nikakvog postupka, grejač se vraća u *S-režim*.

Podešenje topiline se uvek može promeniti pritiskanjem dugmeta \oplus ili \ominus , između nivoa 1-9.

Svako pritiskanje dugmeta ili svaka promena prikaza potvrđuje se zujanjem.

Uključivanje dvostrukih i trostrukih zona (dostupno samo kod nekih modela)

Uključivanje dvostrukе zone

Dvostruka zona se uključuje nakon biranja željenog grejača, pritiskanjem dugmeta . Ovo se potvrđuje zujanjem. Istovremeno, odgovarajući indikator za dvostruku zonu počinje trajno svetleti. Ako po drugi put pritisnete dugme , status dvostrukе zone se menja: iz prikaza uključene dvostrukе zone, u prikaz isključene dvostrukе zone.

Proširena zona može da se uključi samo nakon podešenja neke zone grejača na nivo između 1-9.

Uključivanje trostrukih zona

Dvostruka ili trostruka zona može se uključiti kada je zona odabranog grejača podešena na nivo između 1-9, a tačka svetli.

Ako pritisnete , oglasa se zujanje, a *indikator dvostrukе zone* svetli trajno. Ako ponovo pritisnete , oglasiće se drugi zvučni signal i trostruki grejač će se uključiti. Indikator trostrukе zone svetli, a trostruka zona je pod naponom.

Kada ponovo dodirnete dugme , trostruka zona grejača će se ponovo isključiti. Svaki postupak izaziva promenu statusa dvostrukih/trostrukih zona na sledeći način (dvostruka zona uključena, trostruka zona uključena, sve proširene zone isključene, dvostruka zona uključena, trostruka zona uključena, dvostruka zona uključena, itd...)

Podešavanje jačine kuvanja sa i bez pojačivanja

Svi grejači su opremljeni funkcijom pojačanja topline.

Ako je pojačanje topline aktivno, grejač će u toku pojačanja raditi sa maksimalnom jačinom, šta zavisi od odabranog podešenja topline. To je prikazano treperećim 'A' koja se menja sa vrednostima podešenja topline (npr. 0,5 sek A` i 0,5 sek 9`) na prikazu grejača. Kada vreme pojačanja topline isteče, prikazivaće se samo podešenje topline.

Ako želite za neki grejač da uključite pojačano grejanje, mora da uključite nivo grejača na 9, pritiskanjem dugmeta , počevši od nivoa 0. Kada nivo topline postavite ba 9, naizmenično će se pojavljivati "A". To znači da su sada aktivni nivo 9 i pojačanje topline.

Pojačanje topline može da se isključi pritiskanjem na dugme Θ sve dok se ne pojavi podešenje 'A'.

Ako želite korostiti pojačavanje topline, uvek ga možete uključiti ponovnim pritiskanjem na dugme \oplus , kada je toplina podešena na 9. Na prikazu topline treperi $\text{A}/9`$.

Isključivanje pojedinih grejača

Određeni grejač možete isključiti na 3 različita načina:

- istovremenim pritiskanjem dugmeta \oplus i Θ
- smanjivanjem podešenja topline na '0', pritiskanjem dugmeta Θ
- upotrebom funkcije isključivanja određenog grejača tajmerom

Istovremeno pritiskanje dugmeta \oplus i Θ

Ako odgovarajućim dugmetom Q, *aktivan/isključen grejač*, odaberete određeni grejač, *decimalna tačka* odgovarajućeg *prikaza grejača* počinje trepteti. Da bi isključili grejač, treba istovremeno da pritisnete dugmad \oplus i Θ . Oglasile će se zujuće, ana prikazu za podešenja topline pojaviće se "0".

Ako je za taj grejač aktivan tajmer, na prikazu tog grejača pojaviće se '0', a *indikator zone za kuvanje, funkcija tajmera i prikaz odgovarajućeg tajmera* će se ugasiti.

Ako ima preostale topline na tom grejaču, to će biti prikazano trajnim prikazom 'H' na prikazu za podešenje topline.

Smanjivanje podešenja topline na '0', pritiskanjem dugmeta Θ

Grejač može da se isključi i smanjivanjem podešenja topline na '0'.

Kada prikaz grejača prikazuje '0', isključiće se i decimalna tačka odgovarajućeg grejača.

Kada isključite aktivni grejač, na *prikazu za grejač* pojaviće se '0', a odgovarajući *indikator za zonu za kuvanje i prikaz tajmera* će se isključiti.

Ako ima preostale topline na tom grejaču, to će biti prikazano trajnim prikazom 'H' na prikazu za podešenje topline.

Upotreba funkcije isključivanja određenog grejača tajmerom (dostupna samo kod nekih modela)

Kada isteče preostalo vreme od 0 minuta, tajmer zaustavlja povezani grejač, na *prikazu grejača* će se pojaviti '0', a *prikaz tajmera* će se isključiti. Prikaz tajmera pokazuje '00', a odgovarajući *indikator zone za kuvanje* se gasi.

Ako je bio aktivan *indikator za biranje dvostrukе/trostrukе zone*, i on će se ugasiti.

Pored toga, zujalica zvučno označava isticanje tajmera. Zujalica će se isključiti kada pritiskanjem na bilo koje dugme potvrdite isticanje tajmera.

Funkcija tajmera (dostupna samo kod nekih modela)

Tajmer omogućuje sledeće opcije:

Ova komanda može raditi istovremeno sa najviše 4 tajmera dodeljenih grejačima i 1 potsetnikom za minutu (koji nije dodeljen nijednom grejaču).

Svi tajmeri se mogu koristiti samo u B-režimu. Tajmer se može dodeliti samo aktivnom grejaču, koji radi na jačini od 1-9. Potsetnik za minute je nezavisan od grejača.

Da bi se koristile obe funkcije, funkcija tajmera mora da se uključi pritiskanjem na dugme  za *aktiviranje/isključivanje tajmera*.

Kada, prvi put nakon uključivanja grejača, pritisnete dugme , komanda predlaže potsetnik za minute (nijedan indikator zone za kuvanje ne treperi, svi su ili uključeni ili isključeni).

Ako po drugi put pritisnete dugme , treperenjem *indikatora zone za kuvanje*, komanda predlaže dodeljivanje jednom od uključenih grejača. Sada je tajmer odgovarajućeg tajmera signalizovan.

Ako ponovo dodirnete dugme , predlaže se dodeljivanje sledećeg tajmera, u smeru kazaljki, za sledeći aktivan tajmer. I tako dalje...

1. Potsetnik za minute

Bez razlike, da li je neki grejač uključen ili nije, sa potsetnikom za minute može da se rukuje pritiskanjem na dugme \oplus . Prokaz '00' pokazuje da je tajmer aktivan, a tačka u desnom prikazu tajmera označava da se \oplus i \ominus sada povezani za podešavanje vrednosti tajmera.

Potsetnik za minute odabran kada su svi *indikatori zona za kuvanje* trajno uključeni ili isključeni (ni jedan *indikator zona za kuvanje* ne treperi).

Vrednost tajmera se podešava sa \oplus i \ominus .

Nakon uspešnog podešavanja vremena za potsetnik za minute, tajmer počinje da odbrojava vreme.

Potestnik za minute se neće zaustaviti ako isključite uređaj ili ako uključite funkciju za zaključavanje dugmadi, već će nastaviti povećavati minute, sve dok se ne prikaže da je vreme isteklo.

Kada tajmer postigne '00', zujalica označava da je vreme isteklo. Da bi zaustavili zujalicu, treba da potvrđuite 'isticanje' dodirivanjem bilo kojeg dugmeta.

2. Tajmer grejača

Tajmeri mogu da se podeše samo za aktivne grejače (jačina grejača mora da bude između 1-9)

Kada jednom dodirnete \oplus , uključuje se potsetnik za minute. Ako po drugi put pritisnete \oplus , tajmer se dodeljuje aktivnom grejaču. Predloženo dodeljivanje je označeno treperenjem odgovarajućeg indikatora zone za kuvanje.

Kada, nakon aktiviranja tajmera za prvi grejač, ponovo pritisnete \oplus , komanda preporučuje dodeljivanje tajmera sledećem grejaču u smeru kazaljki. Predloženo dodeljivanje je označeno treperenjem odgovarajućeg *indikatora zone za kuvanje*.

Vrednost tajmera podešava se pritiskanjem na \oplus i \ominus .

Isticanje tajmera za prvi podešeni grejač je prikazano trajnim svetlenjem *indikatora zone za kuvanje*.

Daljim pritiskanjem na \oplus možete dodeljivati tajmer ostalim aktivnim grejačima.

10 sek nakon zadnjeg postupka, prikaz tajmera se menja u tajmer koji će sledeći isteći.

Dodeljivanje tog tajmera je uvek označeno treperenjem odgovarajućeg *indikatora zone za kuvanje*. Koliko je tajmera aktivno, možete videti prema broju trajno uključenih *indikatora zone za kuvanje*.

Menjanjem \odot , možete prikazivati vrednosti tajmera i potstetnik za minute, za određeni grejač. Dodeljivanje je uvek označeno treperenjem odgovarajućeg *indikatora zone za kuvanje*. Ako ne treperi ni jedan *indikator zone za kuvanje*, na dvocifrenom prikazu tajmera stoji potsetnik za minute.

Sve tajmere možete isključiti isključivanjem uređaja u S-režim, pritiskanjem na \odot . Potsetnik za minute neće biti izbrisana, nastaviće sa radom dok ne isteče.

Da bi izbrisali tajmer u *radnom režimu*, prvo treba da odaberete tajmer pritiskanjem dugmeta za aktivan/isključen tajmer, sve dok se ovaj ne pojavi. Vrednost se može izbrisati na 2 načina:

- smanivanje dugmetom \ominus , dok se na prikazu tajmera ne pojavi '00'.
- istovremenim pritiskanjem na \oplus i \ominus u trajanju od 0,5 sek, dok se na prikazu tajmera ne pojavi '00'.

Kada se postigne vrednost tajmera grejača od '00', jačina dodeljenog grejača vraća se na '0'.

Isticanje tajmera grejača ili potsetnik za minute označava se zvukom zujuanja. Ovo možete isključiti ako potvrdite pritiskanjem bilo kojeg dugmeta.

Zaključavanje dugmadi

Funkcija zaključavanja dugmadi služi za zaključavanje i postavljanje uređaja u sigurni režim u toku rada. Time se onemogućavaju promene dodirivanjem, kao na primer povećanje temperature ili drugih podešenja. Mooguće je samo isključiti uređaj.

Funkcija zaključavanja se uključuje kada pritinete dugme \ominus za *zaključavanje dugmadi*, u trajanju od najmanje 2 sek. Rad funkcije se potvrđuje zujuanjem. Nakon 2 sek uspešnog rada, *indikator za zaključavanje dugmadi* počinje da treperi i grejač je zaključan.

Grejač može da se zaključa samo u *radnom režimu (B-režim)*.

Kada je grejač zaključan, može se rukovati samo sa \odot , sva ostala dugmad su blokirana. Ako u blokiranom režimu rukujete sa bilo kojim dugmetom, oglasiće se zujanje i *indikator za zaključavanje dugmadi* će treperiti kao indikacija za aktivirani rad zaključavanja. Isključivanje je moguće samo pritiskanjem na \odot . Ali, ako isključite uređaj, ne možete ga ponovo uključiti bez otključavanja.

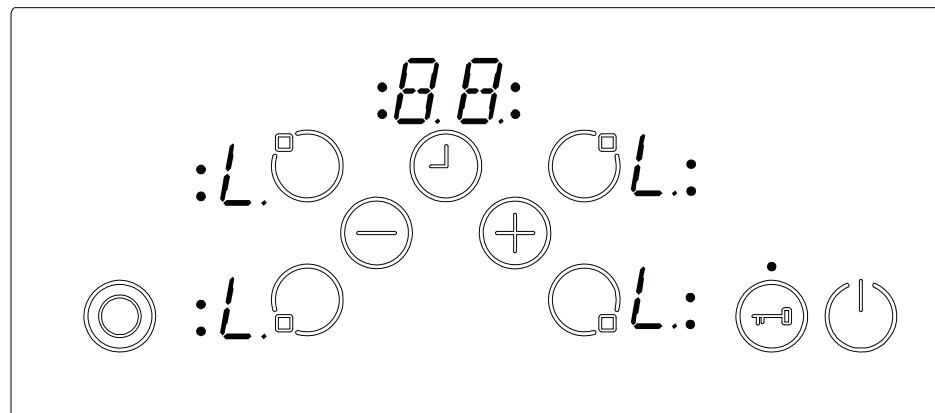
Ako pritiskate na \ominus u trajanju od 2 sek, *indikator za zaključavanje dugmadi* će se izgubiti. Sada su komande ploče za kuvanje otključane i njome se može rukovati uobičajenim načinom.

Blokada za decu

Funkcija blokade za decu je predviđena za zaključavanje uređaja komplikovanim višestepenim postupkom.

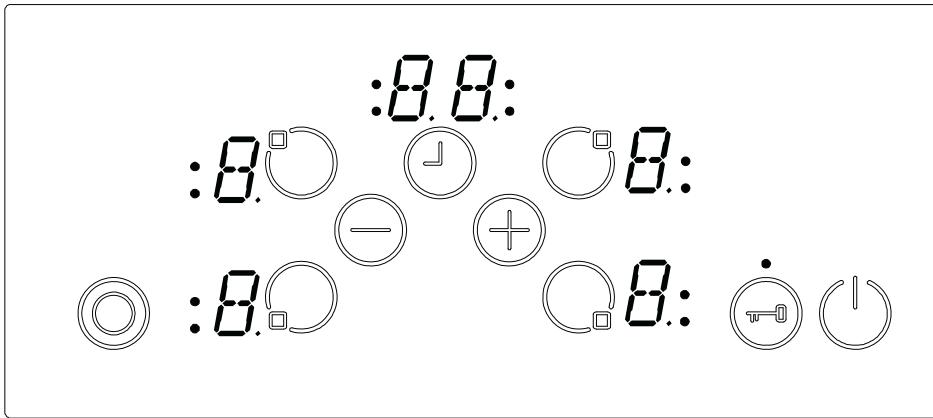
Ukljuivanje i isključivanje blokade za decu je moguće samo u *S-režimu*.

Prvo treba da pritiskate \odot , sve dok se čuje zujalica, zatim treba istovremeno da pritiskate na \oplus i \ominus u trajanju od najmanje 0,5 sek, ali najduže 1 sek. Nakon toga možete zaključati uređaj pritiskanjem na \oplus . Kao potvrda, na prikazu sva 4 grejača pojaviće se \oplus .



U slučaju da potsetnik za minute još uvek radi, nastaviće dok ne dođe na '00', kada će se oglasiti zujanje. Kada potvrdite isticanje tajmera, uređaj je potpuno zaključan. Sve dok je uređaj zaključan, ne može da se rukuje ni jednim dugmetom.

Blokada za decu se može isključiti na isti način na koji je uključena. Pritisnete  sve dok se čuje zujalica, zatim istovremeno pritiskajte  i  u trajanju od najmanje 0,5 sek, te dodirnite samo . Kao potvrda za uspešno isključivanje, simbol 'L' će odmah nestati sa svih prikaza.



SIGURNOSNA UPUTSTVA ZA SENZORSKU KONTROLNU TABLU

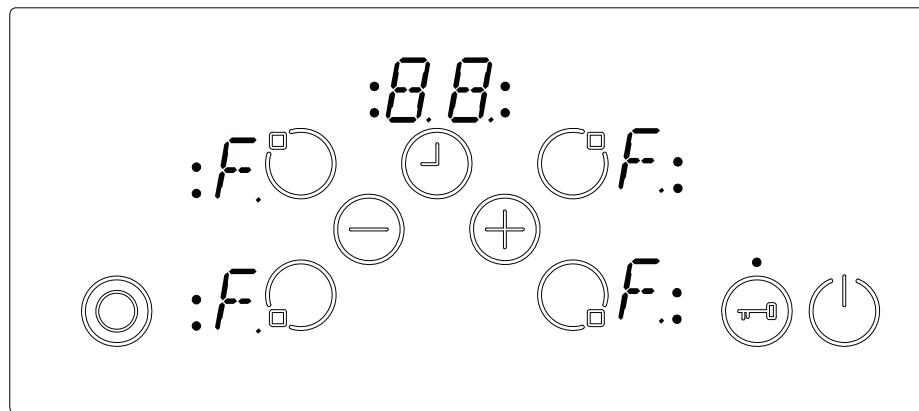
Da bi izbegli slučajno rukovanje komandama ploče za kuvanje, stoje Vam na raspolaganju sledeće sigurnosne funkcije.

Sigurnosno isključivanje senzora

Da bi se sprečilo neželjeno slučajno rukovanje senzorima, uređaj je opremljen nadziranjem senzora.

U slučaju da pritisnete jedno ili više dugmadi duže od 12 sek, rutina nadziranje senzora će zvučno označiti pogrešan postupak (na dugme je stavljenha šerpa ili drugi predmet, senzor ne radi itd.) i isključiti uređaj.

Sigurnosnim isključivanjem ploča za kuvanje se vraća u *S-režim*. U svim prikazima grejača treperiće 'F'.



Ako ima preostale topline, ona će biti prikazana u svim prikazima grejača.

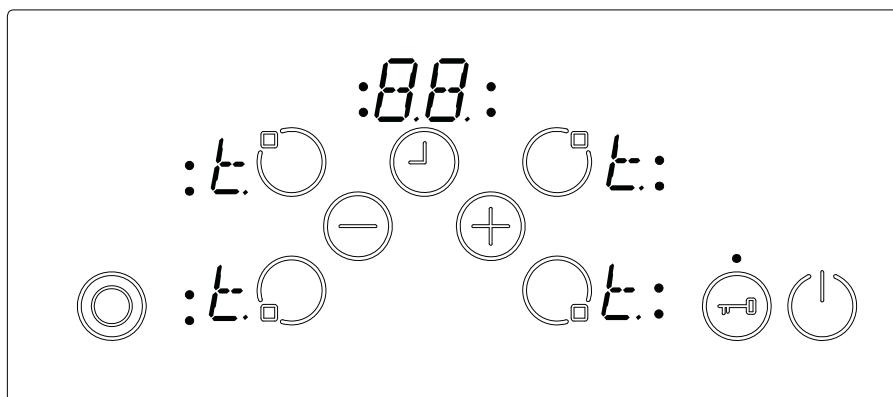
Kontrolna tabla ploče za kuvanje zatim prelazi u *S-režim*. Istovremeno se čuje signal zujanja. Zvučni signal prestaje nakon 10 minuta.

Ako više nema pogrešnog rukovanja, isključiće se i vizuelni i zvučni signal.

Isključivanje kod prekomerene temperature

Time što je kontrolna tabla postavljena veoma blizu do grejača, u srednjem prednjem delu ploče, može se desiti da je šerpa postavljena samo preko pola komande i da je sigurnosno isključivanje senzora ne može osetiti (kada ne prekriva celo dugme). Tada se može desiti da se ploča ugreje do veoma visoke temperature, i da se dodirivanjem stakla i dugmadi možete opeći.

Da bi se spričilo oštećenje kontrolne table ploče za kuvanje, kontrolna tabla sve vreme prati temperaturu i isključuje se u slučaju pregrevanja. To je za sve vreme povećanja temperature označeno u prikazu grejača 4 sa slovom T.



Kada temperatura opadne, slovo T se gasi, a kontrolna jedinica ploče za kuvanje se vraća u S-režim. To znači korisnik može ponovo da uključi uređaj pritiskanjem dugmeta ⚡.

Ograničenja vremena rada

Kontrolna jedinica ploče za kuvanje ima ograničenje radnog vremena. Ako se podešenje za neki grejač ne promene za određeno vreme, grejač će se automatski isključiti (u trajanju od 10 sek prikazće se '0', a nakon toga preostala toplina). Ograničenje radnog vremena zavisi od odabranog podešenja topline. Ako je sa grejačem povezan tajmer, na prikazu tajmera će u trajanju od 10 sek prikazivati '00'. Nakon toga, prikaz tajmera će se isključiti.

Kada se grejač automatski isključi na gore opisani način, grejač se može ponovo uključiti, pri čemu je primenjeno podešenje za maksimalno radno vreme tog grejača.

Funkcije za preostalu toplinu

Kada se završi sa kuvanjem, u staklo-keramičkoj ploči je sačuvana određena količina topline koja se naziva preostala toplina. Kontrolna jedinica može grubo proračunati koliko je staklo vruće u najgorem slučaju. Ako je proračunata temperatura veća od +60 ° C, to će se, nakon isključivanja grejača ili ploče za kuvanje, prikazati u prikazu odgovarajućeg grejača. Prikaz preostale topline će stajati sve dok je proračunata toplina grejača > + 60 ° C.

Prikaz preostale topline ima najmanji prioritet i natpisac će ga svaka druga vrednost prikaza u toku sigurnosnih isključivanja i prikazivanja šifre neke greške.

Ponovno uspostavljanje napajanja strujom nakon prekida u snabdevanju izaziva treperenje prikaza preostale topline, ako je pre prekida u snabdevanju strujom odgovarajući grejač imao preostalu toplinu veću od +60 ° C. Prikaz će treperiti sve dok ne isteše maksimalno vreme preostale topline ili dok se grejač ne odabere i uključi.

ČIŠĆENJE I NEGA

Posude za kuvanje sa grubim dnom ne treba da se upotrebljavaju jer mogu ogrebatи staklo-keramičku površinu. Dno pogodnih posuda za kuvanje treba da bude što je moguće debelo i ravno. Pre upotrebe, svakako proverite da li je dno posuda za kuvanje čisto i suvo.

Uvek stavljajte posude za kuvanje na zonu za kuvanje pre nego što je uključite. Ako je moguće, uvek stavljajte poklopce na posude. Dno posuda za kuvanje ne sme da bude manje ili veće od zone za kuvanje, već treba da bude odgovarajuće veličine, kako je dole prikazano, da se ne bi uzaludno trošila energija.



PRAVILNO

POGREŠNO

POGREŠNO

POGREŠNO

Pre čišćenja ploče za kuvanje, prvo izvucite utikač iz utičnice, zatim se osigurajte da u uređaju nema preostale topline. Staklo-keramička ploča je veoma otporna na visoke temperature i pregrevanje. Ako u uređaju ima preostale topline, na prikazu grejača treperi 'H'. Da bi izbegli opekontine, ostavite uređaj da se ohladi.

Uklonite sve ostatke hrane i masnoće strugaljkom za staklo. Zatim obrišite ploču za kuvanje odgovarajućim sredstvom za pranje i očistite vlažnom krpom. Istrljajte uređaj čistom suvom krpom.

Ako se na površini ploče za kuvanje slučajne stope aluminijumska folija ili plastični predmeti, odmah ih treba strugaljkom ukloniti sa vruće površine za kuvanje. Time će te izbeći moćuće oštećenje površine. Isto važi i ako se na ploču za kuvanje prospe šećer ili hrana koja sadrži šećer.

U slučaju da se ostala hrana stopi na površini ploče, uklonite je kada se uređaj ohladi. Kod čišćenja površine upotrebljavajte sredstvo za čišćenje staklo-kremike ili nerđajućeg čelika.

Nemojte za čišćenje staklo-keramičke površine upotrebljavati sundere za suđe ili žicu. Ovi materijali mogu oštetiti površinu.

Nemojte na staklo-keramičkoj površini upotrebljavati hemijske deterdžente, sprejeve ili sredstva za uklanjanje mrlja. Ovi materijali mogu izazvati požar ili promenu boje staklo-keramičke površine. Čistite sa vodom i sredstvom za pranje suđa.

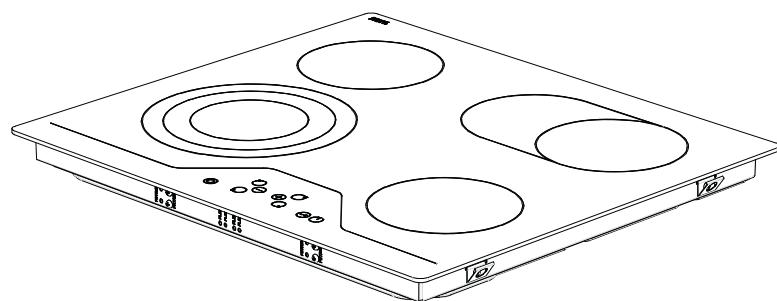


МК

FAVORIT

4-J

**ВИТРОКЕРАМИЧКА ПЛОЧА
НА ШПОРЕТ**



СОДРЖИНА:

ОПИС НА ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕЊ

МЕРКИ НА БЕЗБЕДНОСТ

ИНСТАЛАЦИЈА

Поставување на вградливата плоча за готвење

Поврзување на плочата за готвење на електричната инсталација

УПОТРЕБА

Вклучување и исклучување на контролата

Одбирање рингла

Вклучување на двојните- и тројните зони

Нагодување на нивото на загревање со и без зголемување на топлината

Исклучување на поединечните рингли

Таймер функција

Заклучување на контролата

Заклучување за заштита на децата

БЕЗБЕДНОСНИ ФУНКЦИИ НА КОНТРОЛАТА СО ДОПИР

Безбедносно сензорско исклучување

Исклучување во случај на прегревање

Ограничување на времето на работа

Функции на преостанатата топлина

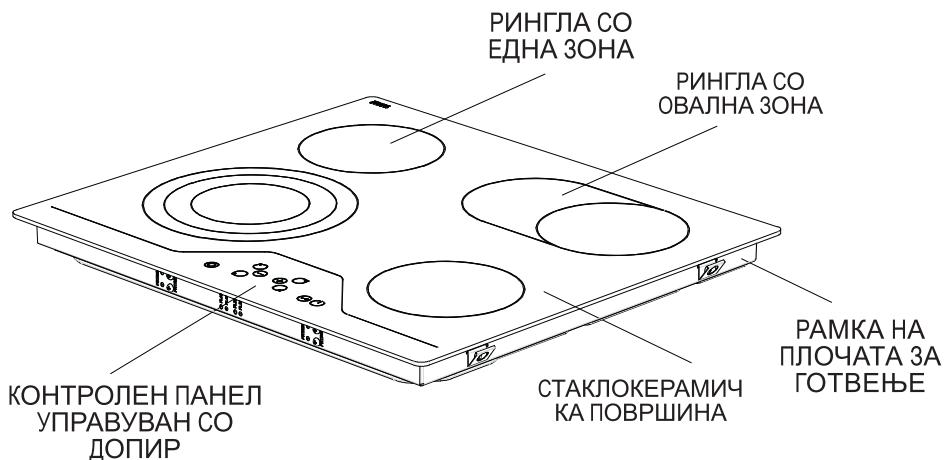
ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

ОПИС НА ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕЊЕ

Почитуван кориснику,

Од голема важност е да го прочитате ова упатство со цел најоптимално користење и продолжување на рокот на користење на Вашиот уред. Препорачуваме ова упатство да се чува за понатамошна консултација.

Вашата нова плоча за готвење е под гаранција и ќе Ви овозможи долгочарна употреба. Повикувањето на оваа гаранција е возможно само доколку уредот е инсталiran и употребуван во согласност со упатствата за инсталација и употреба, детално објаснети во ова упатство.



Забелешка: Изгледот на Вашата плоча за готвење може да биде различен од прикажаниот модел, во зависност од неговата конфигурација.

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 настрана, 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.
- 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.

- 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.
- 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 сплично обучени лица, со цел да се избегне незгода.

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 отстранат.
 - 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

- Кога уредот работи, немојте да поставувате запаливи материјали во или на него.
- Не оставяйте го шпоретот без надгледување кога гответе 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.

За време на чистење и одржување

- Секогаш исклучувајте го уредот пред какви било интервенции, како чистење или одржување. Тоа може да го сторите со извlekување 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.

ИНСТАЛАЦИЈА

Електричното поврзување на оваа плоча за готвење треба да го направи овластено лице или квалификуван електричар, во согласност со упатствата дадени овде и со постоечките регулативи.

•Пред да започнете со инсталацијата, осигурете се дека локалните услови и нагодувањата на уредот се компатибилни.

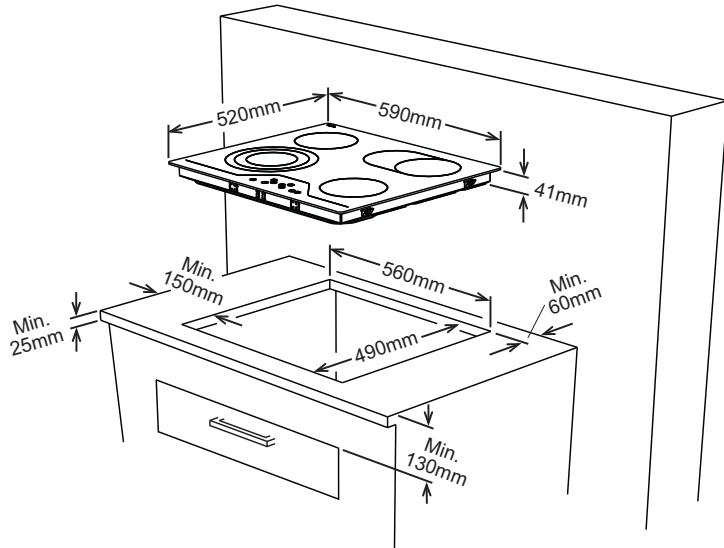
•Законите, правилата, директивите и стандардите кои се на сила во државата мора да бидат почитувани (безбедносни регулативи, правилно рециклирање во согласност со регулативите итн.)

Поставување на вградливата плоча за готвење

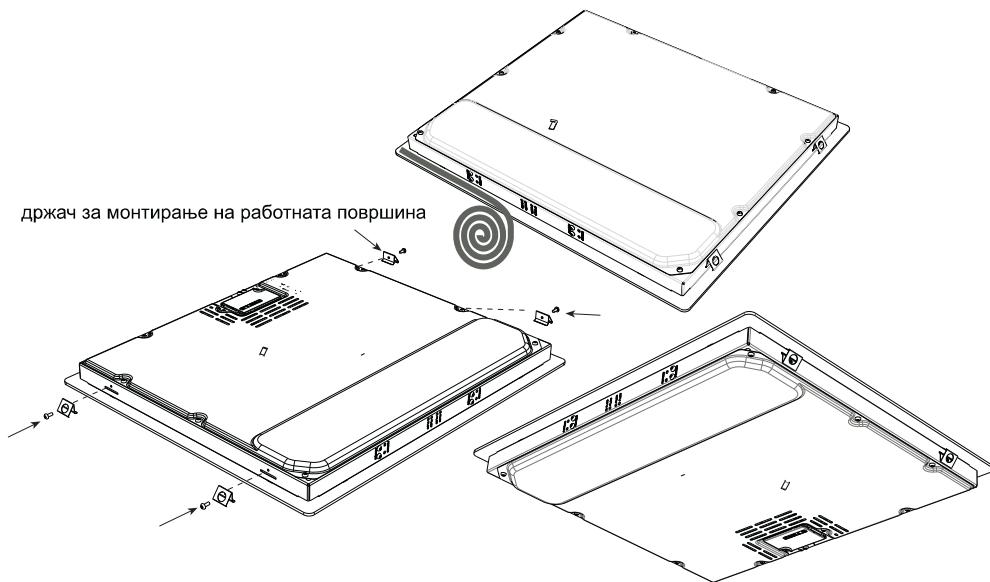
•По отстранувањето на материјалите за пакување од уредот и неговите додатоци, уверете се дека плочата за готвење не е оштетена. Ако се сомневате дека постои некое оштетување, не го користете уредот туку веднаш контактирајте со овластениот сервис или со квалификуван електричар.

•Вградливата плоча треба да се постави во отворот на работна површина. Електричното поврзување ќе се изврши со разводната кутија под плочата за готвење, која е специјално наменета за таа цел .

Направете отвор со димензии како на сликата подолу.



Нанесете ја едностраницата самолеплива лента по целиот долен раб на површината за готвење, по надворешниот раб на стаклено керамичкиот панел. Не ја растегнувајте. Зашрафете ги четирите држачи за монтирање на работната површина на страничните сидови на производот.



Поврзување на плочата за готвење на електричната инсталација

· Пред да продолжите со електричното поврзување, уверете се дека носечкиот капацитет на струјата на системот и штекерот се адекватни за максималната потрошувачка на струја на плочата за готвење.

· Електричната инсталација на Вашиот стан и штекерот на кој ќе се приклучи плочата за готвење мора да бидат заземјени и во согласност со безбедносните регулативи.

· Доколку немате посебно електрично коло за плочата за готвење и разводник со осигурувачи, тие мора да бидат инсталирани од квалификуван електричар, пред да се поврзе плочата за готвење.

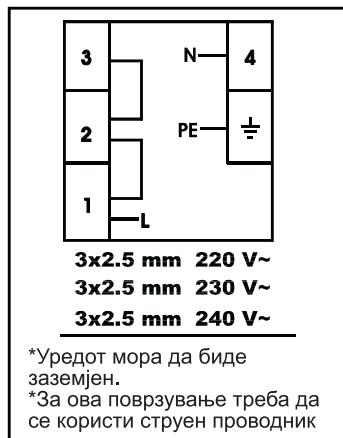
· Разводникот со осигурувач мора да е лесно достапен кога плочата за готвење е веќе инсталирана.

· Не употребувајте адаптери, повеќекратни штекери и/или продолжни кабли.

· Овој уред е во согласност со барањата на следниот ЕЕС Директиви:

- 1.Стаклокерамичка плоча за готвење ЕЕС/73/23 и 93/68, ЕЕС/89/336 која се однесува на радио интерференцијата,
- 2.ЕЕС/89/109 која се однесува на контактот со храна.

· Прекинувач со отвор за контакт од најмалку 3. означен како 20A и со функција



*Уредот мора да биде заземјен.

*За ова поврзување треба да се користи струен проводник

За стаклокерамичката плоча за готвење, кабелот мора да биде H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. На задниот дел на уредот ќе го најдете дијаграмот на поврзување.

- За време на инсталацијата, Ве молиме да се уверите дека каблите кои се употребуваат се изолирани. Неправилно поврзување би можело да му наштети на уредот. Гаранцијата не покрива вакви случаи.
- Сите поправки мора да бидат правени од овластено лице или од квалификуван електричар.
- Откачете го уредот од струја при секоја интервенција за поправање . За повторно приклучување, стриктно следете го дијаграмот за поврзување.

УПОТРЕБА

Овој уред е управуван со копчиња на допир и функциите се потврдуваат со сигнали на приказите и со звучни сигнали.



Режим на подготвеност	S-режим	Контролата на плочата за готовење е подгответена да прими команда, сите прикази на ринглите се исклучени или е активен некој од приказите за преостаната топлина.
Работен режим	B-режим	Најмалку еден приказ на ринглите покажува нагодена вредност помеѓу '0' и '9'
Заклуччен режим	VR-режим	Контролата на плочата за готовење е заклуччена.

Опис на режимите на работа

Вклучување и исклучување на уредот

Ако уредот е во режим на подготвеност, во работен режим се преминува со притискање на копчето \odot Вклучување/Исклучување во траење од најмалку 1 секунда. Звучен сигнал акустично укажува на правилно извршена функција.

На сите рингли се појавува $'0'$ и сите Децимални Точки на ринглите почнуваат да трепкаат (1 сек вклучено, 1 сек исклучено)

Ако во наредните 10 секунди нема никаква операција, приказите на сите рингли ќе се исклучат.

Ако приказите се исклучат ринглите се префрлаат во режим на подготвеност.

Ако \odot се држи притиснато повеќе од 2 сек. (во работен режим), уредот ќе се исклучи и ќе се префрли во S-режим . Уредот може да се исклучи во секое време со притискање на копчето \odot ; дури и ако истовремено се притиснати и други копчиња.

Ако има преостаната топлина во ринглата, тоа ќе биде прикажано во соодветниот приказ на ринглата .

Одбирање рингла

Ако со соодветното копче Q активна/неактивна рингла е избрана дадена рингла, децималната точка на приказот на ринглата почнува да трепка. За селектираната рингла можете да го нагодите нивото на топлина помеѓу 1-9 со притискање на копчињата за нагодување на топлина \oplus или \ominus . Копчињата треба да се притискаат најмногу 3 сек, во спротивно селектираната рингла се брише и точката за нагодување топлина ќе се изгуби (децимална точка). Ако во наредните 10 сек нема никаква дополнителна операција, ринглата се враќа во s-режимот .

Нагодената топлина може да биде променета во секое време со притискање на копчињата \oplus или \ominus , помеѓу нивоата 1-9.

Секоја операција на копчињата или секоја промена на приказите е проследена со звучен сигнал.

Вклучување на двојни и тројни зони (достапно само кај некои модели)

Вклучување на двојна зона

Активацијата на двојната зона се прави откако е избрана посакуваната рингла со притискање на Θ . Ова се потврдува со звучен сигнал. Во исто време, соодветниот индикатор за двојна зона почнува да свети. Со допирањето на копчето Θ по втор пат статусот на втората зона почнува наизменично да се менува: се менува од вклучена двојна зона во исклучена двојна зона и обратно.

Дополнителната зона може да се активира само по нагодувањето на нивото 1-9 на основната зона на ринглата.

Вклучување на тројна зона

Двојна или тројна зона може да се вклучи само ако претходно е селектирана дадена рингла и е нагодено нивото 1-9, и точката свети.

Ако се притисне Θ се огласува звучниот сигнал и индикаторот за двојна зона почнува да свети. Ако Θ се притисне уште еднаш, се слуша уште еден звучен сигнал и тројната рингла е вклучена. индикаторот за тројна зона ќе биде осветлен и ќе се побудат трите зони.

Со наредно допирање на Θ , тројната зона на ринглата повторно ќе се исклучи. Секоја операција предизвикува промена на статусот на двојната/тројна зона по следниот редослед (вклучена двојна зона, вклучена тројна зона, исклучени сите дополнителни зони, вклучена двојна зона, вклучена тројна зона, вклучена двојна зона итн. ...)

Нагодување на нивото на готвење со и без зголемување на топлината

Сите рингли се опремени со функционалноста на зголемување на топлината.

Ако зголемувањето на топлината е активирано, тогаш ринглата ќе работи со максимална снага за времетраењето на зголемувањето на топлината, односно во зависност од нагоденото ниво на топлина. Ова е прикажано со трепкање на 'A' кое се наизменично се менува со нагодената вредност на топлина (пример, 0,5 сек 'A' и 0,5 сек '9') на приказот на ринглата. Кога ќе заврши времето на функцијата за зголемување на топлината, ќе биде прикажана само нагодената топлина .

Ако за дадена рингла треба да се користи зголемување на топлината, нивото на топлина 9 мора да се нагоди со притискање на Θ почнувајќи од 0. По нагодување на нивото 9 ќе биде прикажано трепкачко . Тоа значи дека нивото 9 и зголемувањето на топлината се активни .

Зголемувањето на топлината може да се исклучи со притискање на Θ се додека не се појави нагодена топлина .

Ако треба да се користи зголемување на топлината, тоа може секогаш да биде активирано со притискање на \oplus ако нивото на топлина е нагодено на 9. Во приказот на ринглата трепка 'A/9'.

Исклучување на поединечните рингли

Дадена рингла може да се исклучи на 3 различни начини:

- Симултано притискање на \oplus и Θ копчињата
- Редукција на нагодената топлина на '0' со притискање на Θ копчето
- Употреба на тајмерско исклучување за соодветната рингла

Симултано притискање на \oplus и Θ копчињата

Соодветната рингла мора да биде избрана со копчето Q. *активна/неактивна рингла, децималната точка на соодветниот приказ на ринглата трепка.* За да се исклучи ринглата, \oplus и Θ мора да бидат притиснати истовремено. Се огласува звучен сигнал и на приказот за нагодена топлина се појавува 0.

Ако тајмерот за селектираната рингла е активен, тогаш на приказот на ринглата ќе се појави '0' а истотака функција на тајмер на индикаторот за зоната на готвење и приказот за тајмерот ќе бидат исклучени.

Ако има преостаната топлина во дадената рингла, тоа ќе биде прикажано со континуирано светење на "H" на приказот за нагодена топлина.

Намалување на нагодената топлина на '0' со притискање на копчето Θ .

Ринглата, истотака, може да биде исклучена со редуцирање на нагодената топлина на '0'.

Кога на приказот на ринглата е прикажана '0' соодветната децимална точка на ринглата е истотака исклучена.

При исклучувањето на дадена рингла не само што се појавува '0' на приказот на ринглата, туку се исклучуваат и соодветниот индикатор за зоната на готвење и приказот за тајмерот.

Ако има преостаната топлина во дадената рингла, тоа ќе биде прикажано со континуирано светење на "H" на приказот за нагодена топлина.

Употреба на тајмерско исклучување за соодветната рингла (достапна само кај некои модели)

По достигнување на преостанатото време од 0 минути, тајмерот ја стопира соодветната рингла, на приказот на ринглата се покажува '0' и се исклучува приказот за тајмерот. На приказот за тајмерот е прикажано '00'. Соодветниот индикатор за зона на готвење исчезнува.

Зададениот индикатор за селекција на двојна/тројна зона истотака исчезнува ако е активен.

Звучен сигнал, дополнително, укажува на истекувањето на тајмерот. По потврдата за истекувањето на тајмерот со притискање на било кое копче, звучниот сигнал го снемува.

Тајмер Функција (достапна само кај некои модели)

Тајмерот ги обезбедува следните функционалности:

Контролата може истовремено да раководи со 4 тајмери зададени за ринглитеи еден одбројувач на минути (кој не е зададен за конкретна рингла).

Сите тајмери можат да се користат само во В-режимот. Тајмер за дадена рингла може да биде зададен ако ринглата е активна и работи на некое од нивоата 1-9. Минутниот потсетник е независен од било која рингла.

За да може да се користат двете функции, тајмер функцијата треба да се активира со копчето Ⓛ Активен/Неактивен Тајмер.

Со притискање на копчето Ⓛ за прв пат по активирањето на ринглите, контролата го понудува одбројувачот на минути (ниту еден од индикаторите за зона на готвење на трепка, сите се или вклучени или исклучени).

Со допирање на Ⓛ по втор пат, контролата понудува задавање на некоја од активните рингли, со трепкање на индикаторот за зона на готвење . Тогаш е сигнализиран посакуваниот тајмер.

Со наредното притискање на Ⓛ, понуден е наредниот тајмер во насока на стрелките на часовникот за задавање на следната активна рингла . И така натаму...

1. Одбројувач на минути

Без разлика дали некоја рингла е активна или не, одбројувачот на минути може да се ракува со притискање на \odot . Со појавата на '00' се прикажува дека тајмерот е активен и точката во десниот приказ за тајмерот укажува на тоа дека \oplus и \ominus се подгответи за нагодување на вредноста на тајмерот.

Одбројувачот на минути е селектиран кога сите индикатори на зони за готвење се континуирано вклучени или исклучени (ниту еден од индикаторите на зоните за готвење не трепка).

Со \oplus и \ominus , може да се нагоди вредноста на тајмерот.

По успешното нагодување на времето на одбројувачот на минути, тајмерот почнува да го намалува времето.

Одбројувачот на минути нема да се запре доколку се исклучи уредот или доколку се активира функцијата Заклучување на Контролите, туку ќе продолжи да ги зголемува минутите се до истекувањето на прикажаното време.

По доаѓање на вредноста на тајмерот на '00', звучен сигнал укажува на истекот на времето. За да го запрете звучниот сигнал, притиснете било кое копче за да го потврдите истекувањето на времето на тајмерот

2. Тајмер на ринглата

Тајмерот на ринглата може да се активира само за активна рингла (нивото на ринглата мора да биде нагодено помеѓу 1-9)

Со првото притискање на \odot , се активира одбројувачот на минути. Со притискање на \odot по втор пат, на активната рингла и се доделува тајмер. Понуденото задавање е прикажано со трепкање на соодветниот индикатор за зона на готвење.

Со повторно притискање на \odot , по активирањето на првиот тајмер на ринглата, контролата понудува задавање на тајмер на наредната активна рингла во насока на стрелките на часовникот. Понуденото задавање е укажано со трепкање на индикаторот за зона на готвење.

Со притискање на \oplus и \ominus , може да биде зададена вредноста на тајмерот на ринглата.

Работењето на тајмерот на првиот нагоден тајмер на ринглата е прикажано со континуирано светење на индикаторот за зона на готвење.

Со наредното притискање на \odot може да се зададе тајмер на наредната активна рингла.

10 сек. по последната операција приказот за тајмерот се префрла на тајмерот кој нареден истекува.

Одредувањето на тој тајмер секогаш е прикажано со трепкачкиот *индикатор за зона на готвење*. Бројот на активни тајмери можете да го одредите според бројот на *индикатори за зона на готвење* кои светат континуирано.

Со наизменично притискање на \odot , можете да ги прикажете вредностите на тајмерот и одбројувачот на минути. Намената е секогаш означена со трепкање на *индикаторот за зона на готвење*. Ако ниту еден *индикатор за зона на готвење* не трепка, тогаш одбројувачот на минути е прикажан во двоцифренскиот приказ за тајмерот.

Сите тајмери на ринглите можат да бидат избришани со префрлување на уредот во S-режимот со притискање на \odot . Одбројувачот на минути нема да биде избришен, туку ќе продолжи да работи се до неговото истекување.

За да се избришете даден тајмер во работен режим, морате најпрво да го селектирате тајмерот со повеќекратно притискање на копчето за активен/неактивен тајмер се додека тој не се појави. Вредноста може да се избрише на 2 различни начини:

- Намалување на вредноста со притискање на Θ се додека на приказот за тајмерот не се појави '00'.
- Притискање на \oplus и Θ истовремено во времетраење од 0,5sec се додека приказот за тајмерот не се појави '00'.

По достигнување на вредноста ' 00 ' на тајмерот на ринглата, зададеното ниво на ринглата ќе биде нагодено ' 0 '.

Истекувањето на тајмерот на ринглата или одбројувачот на минути е означено со звучен сигнал. Звукот се запира со притискање на било кое копче за потврда.

Заклучување на Контролите

Функцијата Заклучување на Контролите служи за блокирање и нагодување на уредот во безбеден режим за време на извршување на некоја операција. Во овој случај модификации кои би настанале со случаен допир, како на пример зголемување на нагодената топлина, нема да бидат возможни. Единствено можно е исклучување на уредот.

Функцијата се активира ако копчето за заклучување на Θ контролата се држи притиснато најмалку 2 сек. Оваа операција е потврдена со звучен сигнал. По успешната операција во времетраење повеќе од 2 сек. индикаторот за исклучување на контролите трепка и ринглата е заклучена.

Ринглата може да биде заклучена само доколку е во работен режим (*b-режим*).

Ако ринглата е заклучена, само \odot може да прими команда, сите други копчиња се блокирани. Ако било кое друго копче се притисне за време на блокираниот режим, се огласува звучен сигнал и индикаторот заклучување на контролата почнува да трепка како индикација дека функцијата Заклучување е активна. Единствено можно е исклучувањето на уредот со притискање на \odot . Но, доколку го исклучите уредот, нема да бидете во можност да го вклучите повторно без претходно да ја отклучите контролата.

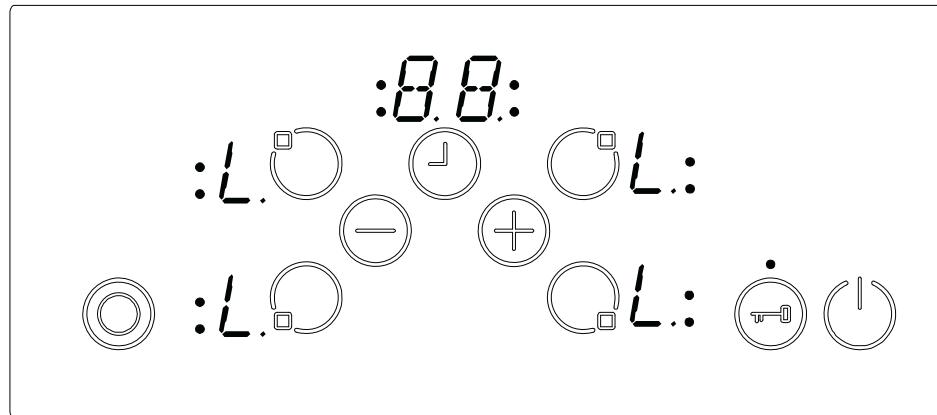
Со притискање на Θ 2 сек, го снемува индикаторот за заклучување на контролата. Во тој случај контролата на плочата за готвење е отклучена и може да биде ракувана на вообичаениот начин.

Заклучување за заштита на децата

Функцијата Заклучување за заштита на децата е предвидена за заклучување на уредот преку покомплициран процес во повеќе чекори .

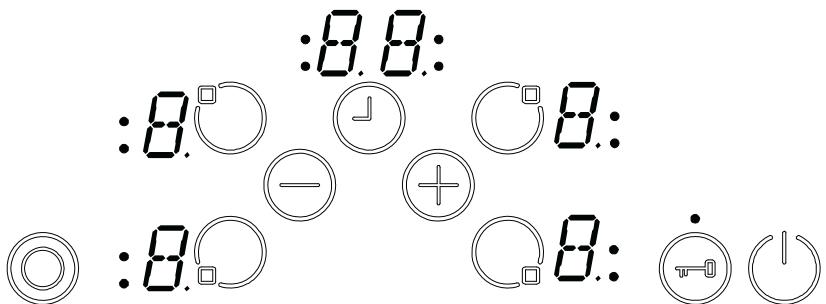
Заклучување за заштита на децата и негово отклучување е возможно само во S-режимот.

Најпрво \odot треба да биде притиснато се додека не се огласи звучен сигнал, потоа \oplus и \ominus треба да се држат истовремено притиснати 0,5 сек, но најмногу 1 сек.. После тоа, уредот може да се заклучи со притискање на \oplus . На сите 4 прикази на ринглите се покажува V како потврда.



Во случај кога одбрујувачот на минuti е сеуште активен, тој ќе продолжи да работи се додека не се достигне '00' и тогаш тајмерот ќе се огласи со звучен сигнал. По потврдата дека тајмерот е целосно истечен, уредот е целосно заклучен. Ниедно од копчињата не може да се употреби се додека уредот е заклучен.

На истиот начин, заклучувањето за заштита на децата може и да се деактивира. По притискање на се додека не се огласи звучниот сигнал, се притискаат и истовремено во траење од најмалку 0,5 сек, по што следи притискање само на . Како потврда за успешно отклучување, 'L' симболот на приказите ќе биде веднаш избришен.



МЕРКИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА КОНТРОЛАТА СО ДОПИР

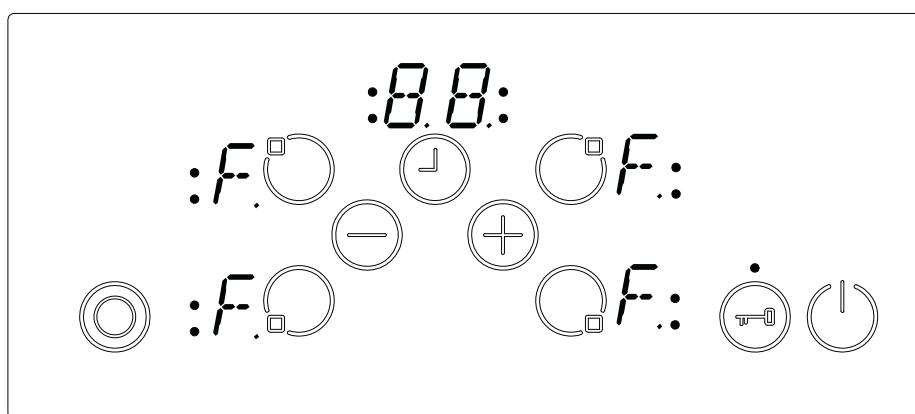
Следните мерки на безбедност се достапни за да се избегнат несакани операции со контролата на плочата за готвење.

Безбедносно сензорско исключување

За да се спречи уредот од несакани, случајни сензорски операции, вклучено е сензорско надгледување.

Во случај некое или неколку копчиња да бидат притиснати подолго од 12сек. сензорското надгледување со звучен сигнал укажува на погрешна операција (сад за готвење или некој друг објект е поставен на копчето, сензорска грешка, итн.) и уредот се исключува

Безбедносното исключување предизвикува преминување на плочата за готвење во S-режимот. 'F ќе трепка на сите прикази на ринглите.



Ако има преостаната топлина, таа ќе биде прикажана на сите останати прикази на ринглите.

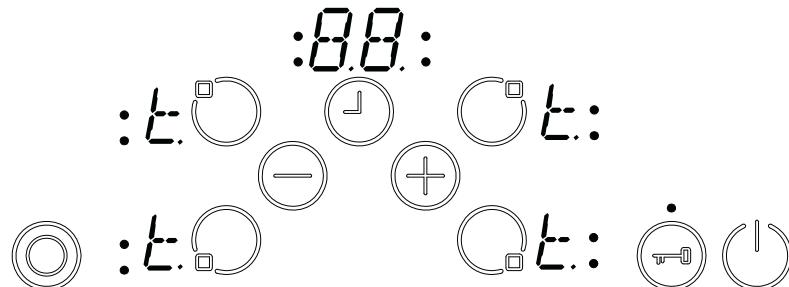
Контролата на плочата за готвење тогаш ќе премине во S-режим. Истовремено се појавува и звучен сигнал Акустичниот сигнал престанува по10 мин..

Ако повеќе нема погрешна операција, ги снемува и визуелниот и акустичниот сигнал.

Исклучување поради прегревање

Поради поставеноста на контролите многу близку до ринглите, во средишниот преден дел на плочата за готвење, може да се случи неправилно поставен сад-половина на контролата и незабележан од сензорската контрола (не покрива некое од копчињата) да ја загреје плочата за готвење на многу висока температура, со што допирањето на стаклото или на некое од копчињата би било проследено со изгореници на прстите.

За да се спречи оштетување на контролата на плочата за готвење, контролата постојано ја надгледува температурата и го исклучува уредот во случај на прегревање. Тоа се прикажува на 4-те прикази на ринглите со буквата T за целото време додека се намалува температурата.



По опаѓањето на температурата, T приказите ќе бидат избришани и контролата на плочата за готвење преминува во S-режимот. Ова значи дека корисникот може да го реактивира уредот со притискање на .

Ограничување на времето на работа

Контролата на плочата за готвење има ограничување во поглед на времето на работење. Ако нагодената вредност на топлина на дадена рингла не е променета за одреденото време, ринглата автоматски ќе се исклучи (10 сек. се прикажува '0', а потоа се прикажува преостаната топлина). Ограничувањето на времето на работа зависи од селектираната вредност на нагодена топлина. Ако со дадената рингла е поврзан тајмер, тогаш на тајмерот на приказот 10 сек. ќе стои '00'. После тоа приказот за тајмерот се исклучува.

По автоматското исклучување на ринглата, како што е описано погоре, ринглата може повторно да се активира и се назначува максималното време на работа.

Функции на преостаната топлина

По сите процеси на готвењето, во стаклокерамичката плоча останува топлина која е наречена преостаната топлина. Контролата може приближно да пресмета колку е топло стаклото во најлошиот случај. Ако пресметаната температура е повисока од $+ 60^{\circ}\text{C}$, тоа ќе биде прикажано во соодветниот приказ на ринглата по исклучувањето на ринглата или контролата на плочата за готвење. Приказот на преостаната топлина ќе биде прикажан се додека пресметаната температура на ринглата е $> + 60^{\circ}\text{C}$.

Приказот на преостаната топлина има најнизок приоритет и е препокриен од секоја друга вредност на приказот, за време на безбедносните исклучувања и прикажување на некоја грешка на уредот.

При повторно вклучување на напонското напојување, во случај кога настанал прекин на ова напојување, приказот на преостаната топлина трепка ако соодветната рингла имала преостаната топлина поголема од $+ 60^{\circ}\text{C}$ пред да настане прекинот на напојувањето. Приказот ќе трепка додека не истече времето за прикажување на преостаната топлина или додека ринглата не е селектирана и активирана.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Садови за готвење со груба подлога не треба да се користат затоа што можат да ја оштетат површината на стаклената керамика. Подлогата на добрите садови за готвење треба да е што е можно подебела и порамна. Пред употреба, уверете се дека подлогата на садот за готвење е чиста и сува.

Секогаш поставувајте ги садовите на зоната за готвење пред таа да биде вклучена. Секогаш кога е тоа можно, ставајте капак на садот за готвење. За да се спречи непотребно трошење енергија, подлогите на садовите за готвење не смеат да бидат помали или поголеми од зоната за готвење, тие треба да бидат со пропишаната големина како што е прикажано подолу..



Пред да започнете со чистењето на плочата за готвење, од штекерот откачете го електричното напојување. Потоа уверете се дека нема преостаната топлина во уредот. Стаклокерамичката плоча е многу отпорна на висока температура и на прегревање. Ако има преостаната топлина во уредот, трепка 'Н' во приказот на ринглата. За да се избегнат несакани изгореници, оставете го уредот да се излади.

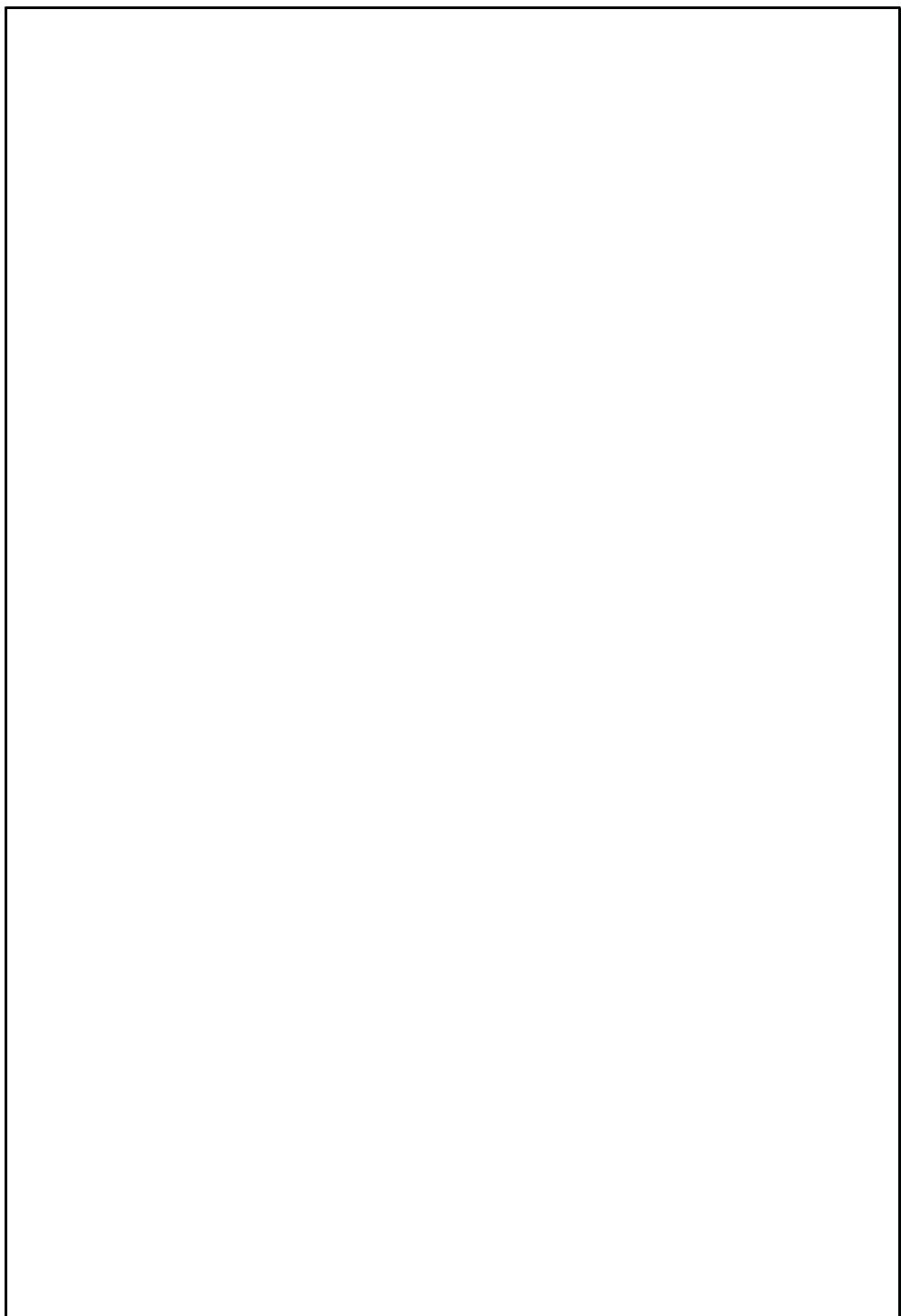
Со груба крпа отстранети ги сите остатоци од храна и маснотии. Потоа пребришете ја плочата за готвење со соодветна течност за чистење и со чиста влажна крпа. Избришете го уредот со чиста сува крпа.

Ако дојде до несакано топење на алуминиумска фолија или некоја пластични материја на површината на плочата за готвење, тие треба веднаш да бидат отстранети со рапава крпа. Со тоа ќе се избегне било какво оштетување на површината. Истото се однесува и за случајот кога на површината ќе се истури шеќер или храна која содржи шеќер.

Во случај на топење на некоја друга храна на површината, отстранета ја откако уредот ќе се излади. При чистење на стаклената керамика употребувајте средство за чистење на стакло или нерѓосувачки челик.

За чистење на стаклокерамичката површина не употребувајте крпи за миење садови или абразивни сунѓери. Овие материјали можат да ја оштетат површината.

Не употребувајте хемиски детергенти, спрејови или отстранувачи на дамки на стаклокерамичката површина. Овие материјали можат да предизвикаат оган или избледување на стаклокерамичката боја. Чистете само со вода и со течност за чистење.

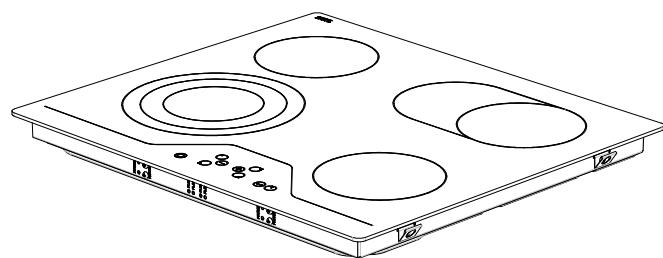


EN

FAVORIT

4-J

**OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN VITROCERAMIC HOB**



CONTENTS:

DESCRIPTION OF THE HOB

SAFETY WARNINGS

INSTALLATION

Locating Your Built-in Hob
Electrical Connection of Your Hob

USAGE

Turn On and Turn Off The Control
Select Heater
Turn on dual- and triple zones
Set Cooking Level With and Without Heat Boost
Turn Off Individual Heaters
Timer Function
Key Lock
Child Lock

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

Sensor Safety Cut Off
Over Temperature Switch Off
Operating Time Limitations
Residual Heat Functions

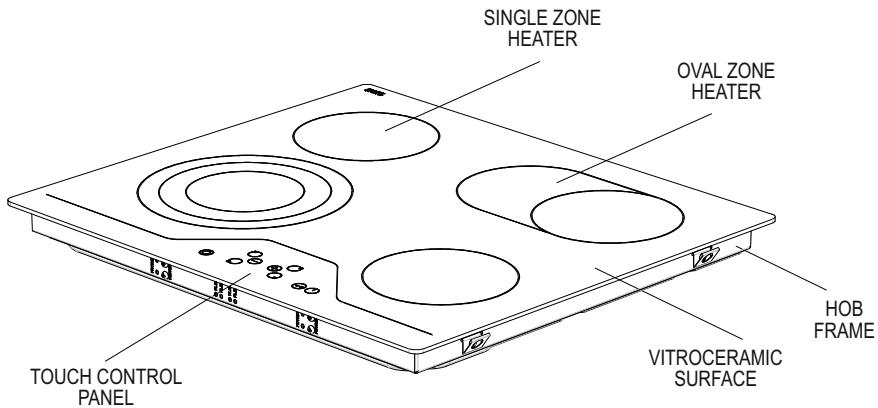
CLEANING AND CARE

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

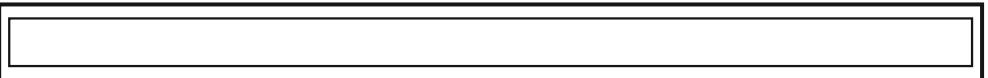
SAFETY WARNINGS

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.
- 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.

- 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.

- 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.

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.

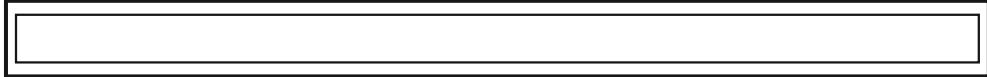
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they 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.

- The temperature rise of the underside of built-in hobs exceed 70 K. So the board shall be installed underneath the hob.

- Supply cable shall not touch the hot parts of the hob.



During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- 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.

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.

INSTALLATION

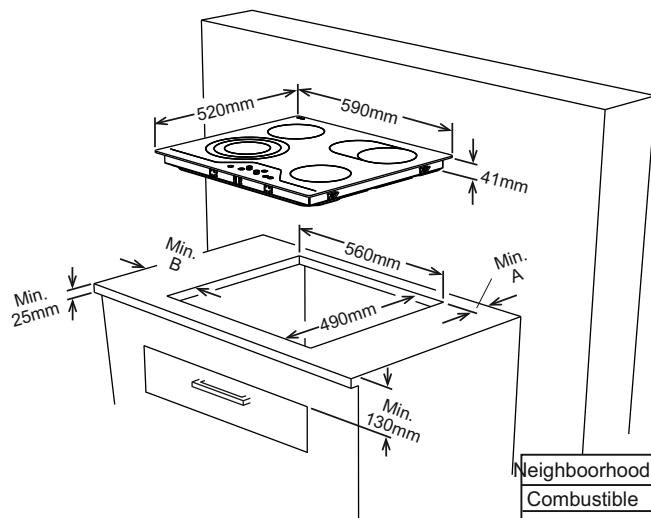
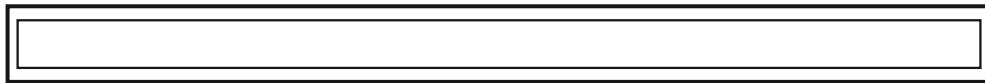
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information sticker attached to the appliance and/or packaking, with the usage conditions available.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Locating your built-in hob

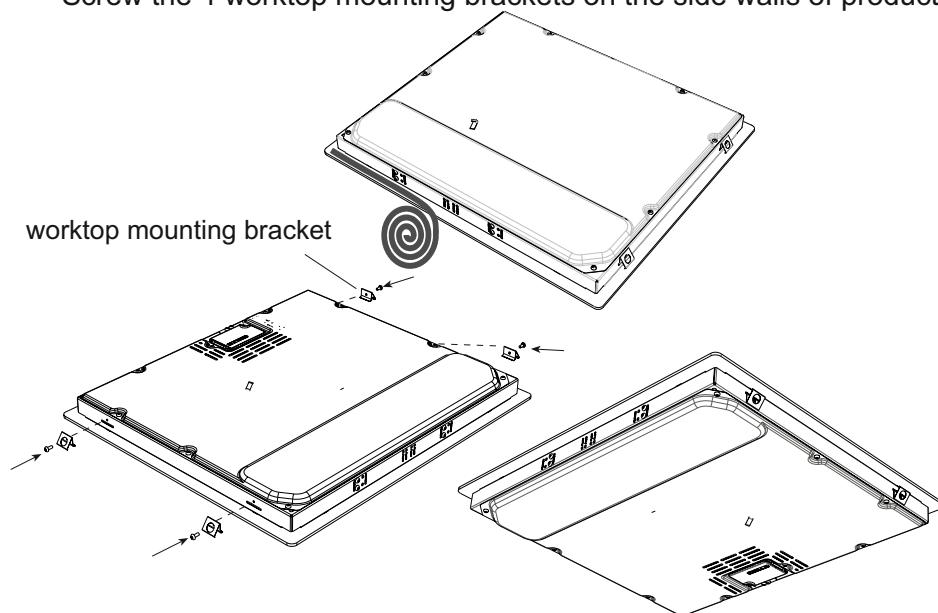
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.
- Create an opening with the dimensions shown in next picture. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby hob.



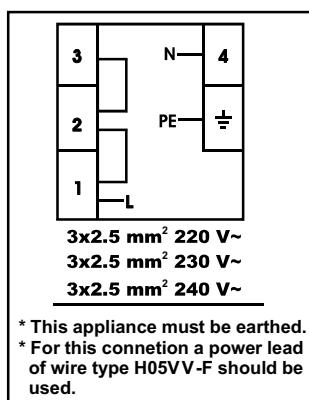
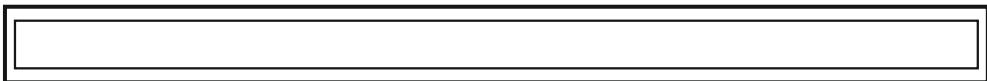
Neighbourhood walls	A [mm]	B [mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



Electrical connection of your hob

- . Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
 1. Vitroceramic hob EEC/73/23 and 93/68, EEC/89/336 relating to radio interference,
 2. EEC/89/109 relating to contact with foods.
- *A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 32 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.*

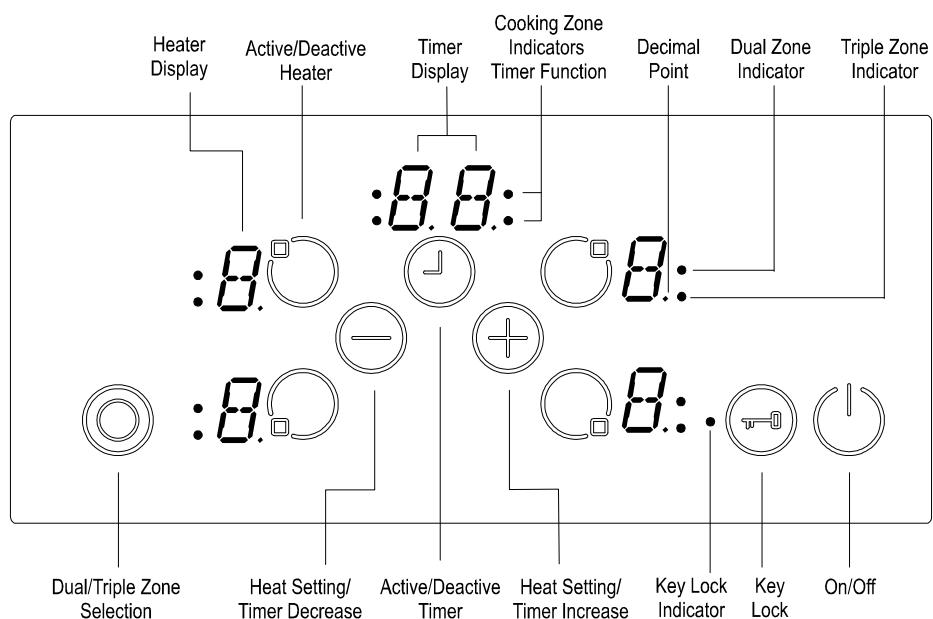


. For the touch controlled vitroceramic hob, the cable must be *H05VV-F* 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.

- During installation, please insure that isolated cables are used. *An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.*
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

USAGE

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Mode Descriptions

Turn On and Turn Off The Appliance

If the appliance is in *Stand-By-Mode*, it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button  at least 1 second. A *buzzer signal indicates the successful operation acoustically*.

On all heaters a '0' appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be set into *Stand-By-Mode*.

If  is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the *S-Mode* again. The appliance can be turned off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Heater Display*.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button*  , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Buttons*  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.

The heat setting can always be changed by pressing  or  between level 1-9.

Each button operation or each display change is quitted by a *buzzer signal*.

Turn on dual and triple zones (available only in some models)

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is done after selecting the desired heater by actuating . This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the corresponding *Dual Zone Indicator* goes on statically. Touching  for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zones

A *dual or triple zone* can only be switched on, if the basic zone of a heater is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.

If  is pressed, the buzzer signal sounds and the *Dual Zone Indicator* is statically on. If  is pressed once again, there is another acoustical signal and the triple heater is switched on. The *Triple Zone Indicator* will be illuminated and the triple zone will be energized.

After touching  once again, the triple zone of the heater will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, than the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0,5 sec 'A' and 0,5 sec '9') in the heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost should be used for a heater, *heater level 9 must be operated by pressing  starting from level 0. After setting the heat to level 9, 'A' will be indicated alternating. This means that level 9 and heat boost is active now.*

The heat boost can be turned off by pressing \ominus until heat setting '0' appears.

If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating \oplus again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off with 3 different ways:

- Simultaneous operation of \oplus and \ominus buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by operating \ominus button
- Use of timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of \oplus and \ominus buttons

The corresponding heater must be chosen with the *Active/Deactive Heater Button* Q , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. To turn off the heater, \oplus and \ominus must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer *Cooking Zone Indicator Timer Function* and the *Timer Display* is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to '0' by operating \ominus button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When *Heater Display* indicates '0', an associated *Decimal Point* of the heater will also be turned off.

*Turning off an active heater, not only the '0' appears in the Heater Display, but also the related timer *Cooking Zone Indicator* and the *Timer Display* is turned off.*

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Use of timer turn off function for corresponding heater (available only in some models)

After reaching a remaining time of 0 minutes, the timer stops the linked heater, *showing the '0' shown in the Heater Display and shuts down Timer Display*. In the *Timer Display* is shown '00'. The related timer *Cooking Zone Indicator* disappears.

An assigned *Dual/Triple Zone Selection Indicator* also disappears if it is active.

Additionally the buzzer indicates acoustically the timer run out. After confirmation of the timer run out by touching any button, the buzzer goes silent.

Timer Function (available only in some models)

The timer provides following features:

The control can run max. 4 heater assigned timers and 1 minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

All timers can be used only in *B-Mode*. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, timer function must be activated by the *Active/Deactive Timer* button .

Touching  for the fist time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no *Cooking Zone Indicator* is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing *Cooking Zone Indicator*. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching  again, the next timer in the in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...

Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by touching \odot . The appearing '00' shows that timer is active and the dot in the right *Timer Display* indicates that \oplus and \ominus are now linked for setting the timer value.

The minute minder is selected when all *Cooking Zone Indicators* are statically on or off (no *Cooking Zone Indicator* is flashing).

With \oplus and \ominus , the timer value can be set.

After successful setting of the minute minder time, the timer starts to decrement the time.

The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will proceed increasing the minutes until run out indication.

After reaching the '00' of the timer, *buzzer indicates the run out of time*. To stop the buzzer you have to confirm the 'run out' by touching any button.

Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9)

First touch of \odot , the minute minder is activated. After touching \odot for the second time, the timer is assigned to the activated heater. The proposed assignment is indicated by the related *Cooking Zone Indicator*, who is flashing.

Touching \odot again after activating the first heater timer, the control recommends the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*.

Touching \oplus and \ominus , the timer value for the heater can be set.

The running timer of the first set heater timer is indicated by the statically lighting *Cooking Zone Indicator*.

Touching \odot once again further timers can be assigned to other activated heaters.

10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next.

The assignment of that timer is displayed always by a flashing *Cooking Zone Indicator*. How many timer are running you can identify by the number of *Cooking Zone Indicator* that are statically on.

By toggling , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*. If no *Cooking Zone Indicator* flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit *Timer Display*.

All heater timers can be erased by switching off the appliance into the *S-Mode* using . A minute minder will not be erased, it will proceed operation until run out.

To erase a timer in *Operation Mode*, you first have to select the timer by toggling the *Active/Deactive Timer Button* until it is displayed. The value can be erased then in 2 different ways:

- Decrement by touching  until '00' appears on the *Timer Display*.
- Touch  and  simultaneously for 0,5sec until '00' is shown in *Timer Display*.

After reaching the '00' of a heater timer, the assigned heater level will be set to '0'.

The heater timer or minute minder run out is indicated acoustically by a buzzer tone. This will be erased by touching any button for acknowledgement.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the *Key Lock* button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the *Key Lock Indicator* flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in *Operating Mode (B-Mode)*.

If the heater is locked, only  can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

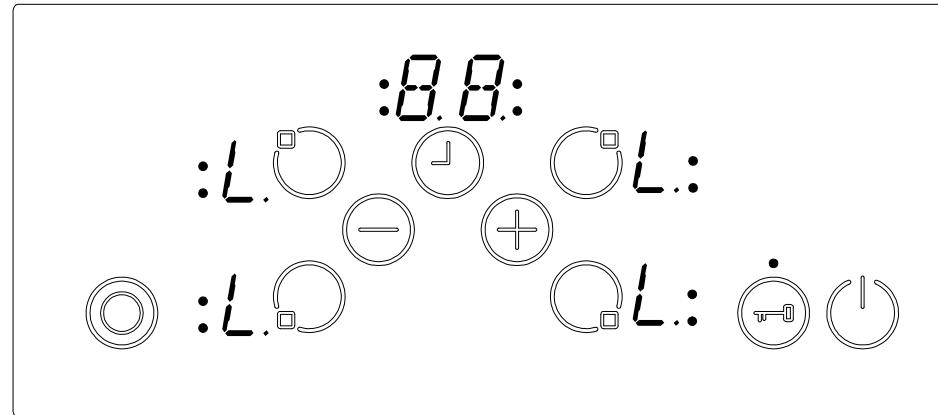
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock

Child lock functionality is foreseen to lock the appliance in a complicated Multi-Step process.

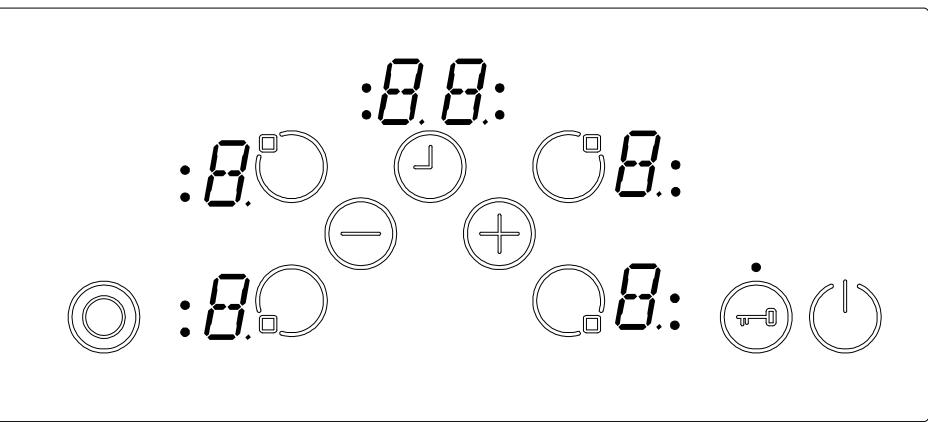
Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

First  has to be pressed until the buzzer beeps, then the  and  have to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked by touching the  . All 4 heater displays 'L' is showed as a confirmation.



In the case the minute minder is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer run out, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

The same way the child lock is activated, it can also get deactivated. After pressing  until the beep, then the  and  have to be pressed simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the . As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.



TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

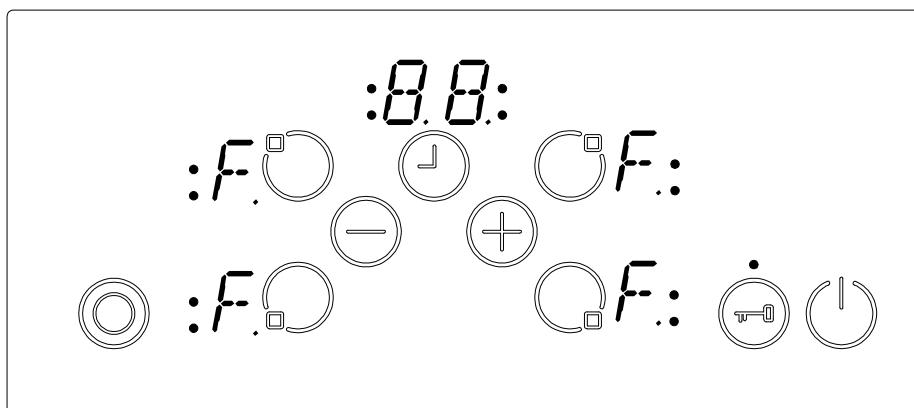
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted, random sensor operation, a sensor monitoring is included.

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates acoustically that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.

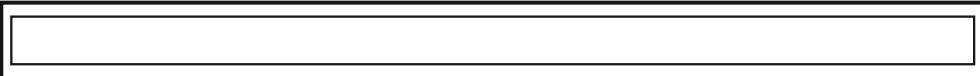
The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.

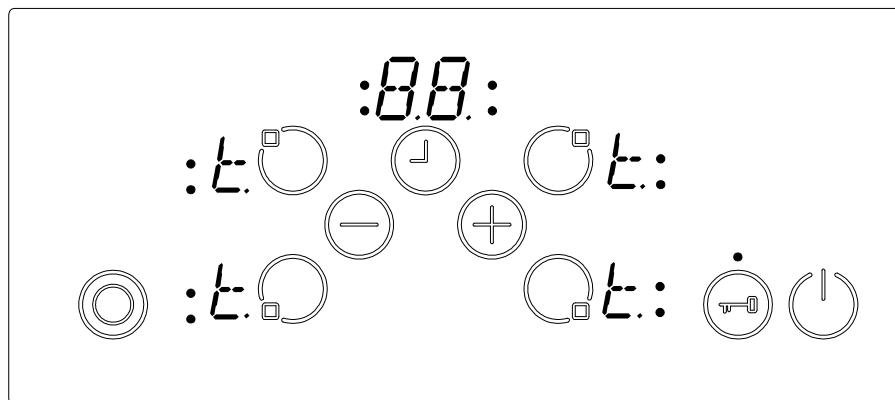
If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.



Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors all the time the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.



After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer was associated with the heater than a '00' will be displays on the timer display for 10 sec. *Afterwards the timer display turns off.*

After an automatic turn off of the heater, as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 ° C.

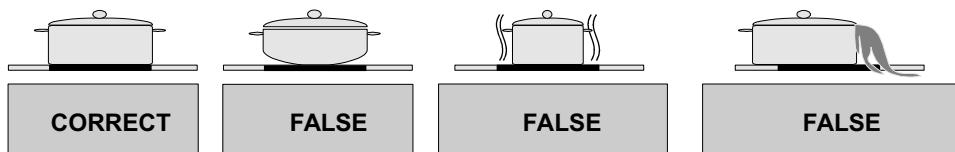
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, *not to waste energy*.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.

52145860 04/14

FAVORIT

4-J

EN

BUILT IN OVEN

User manual

Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

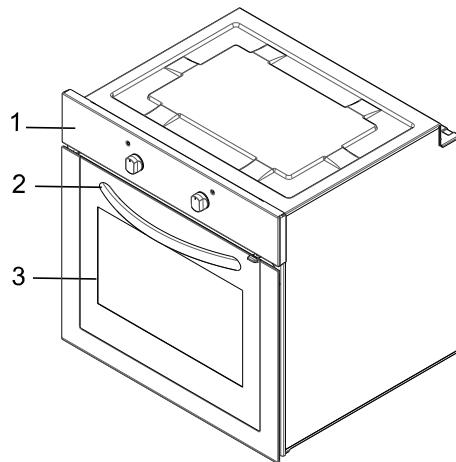
Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

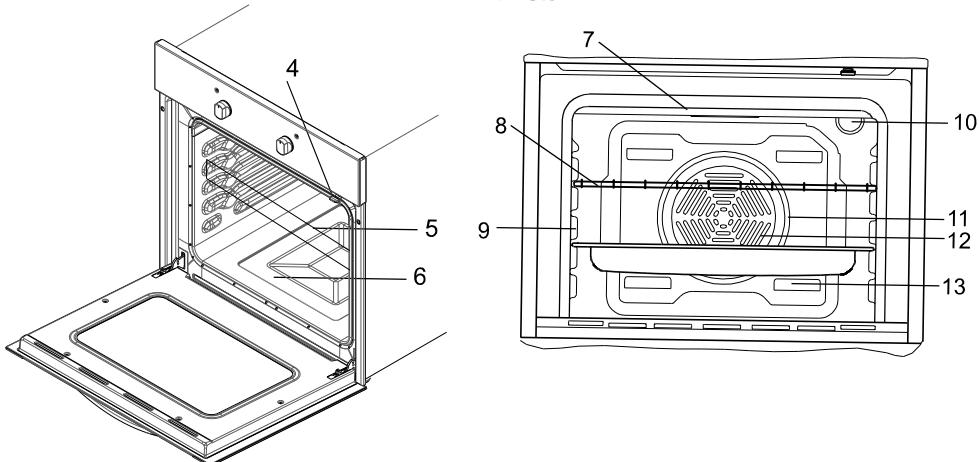
Contents

- 1- Presentation and size of product**
- 2- Warnings**
- 3- Preparation for installation and use**
- 4- Using the oven**
- 5- Cleaning and maintenance of your product**
- 6- Service and Transport**

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Built-in Oven



LIST OF COMPONENTS :

- | | |
|---|---|
| 1- Control panel | 8- Wire Grill |
| 2- Handle | 9- Racks |
| 3- Oven Door | 10- Oven Light |
| 4- Child Lock | 11- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Tray | 12- Fan (behind the plate) |
| 6- Lower Heating Element (behind the plate) | 13- Air Outlet Shutters |
| 7- Upper Heating Element (behind the plate) | |

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.

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: 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.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - 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.
- 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.
- 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.
- 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: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

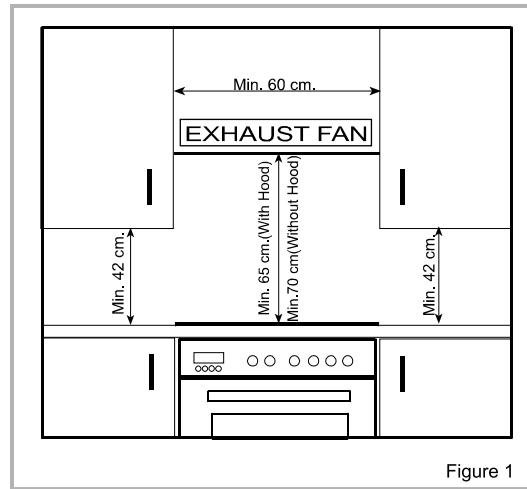
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

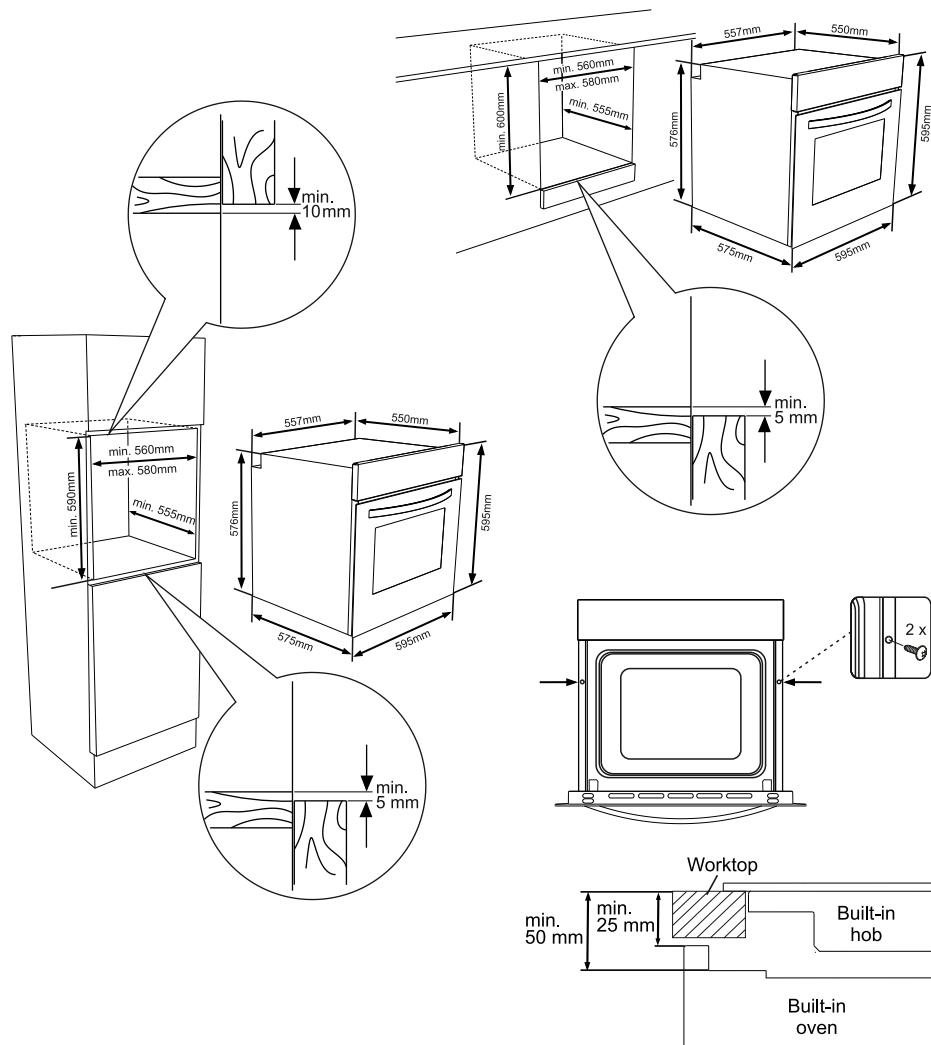
There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

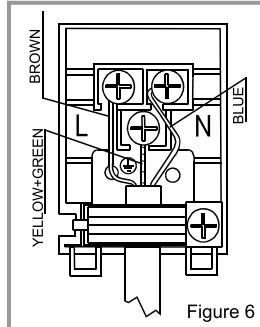
The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

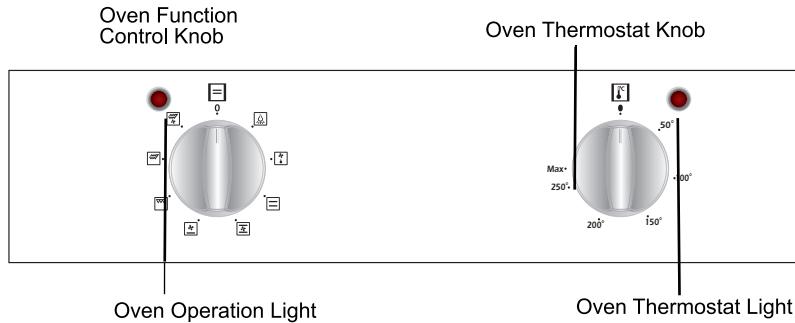
The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!



PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANEL

Built_in Oven



4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

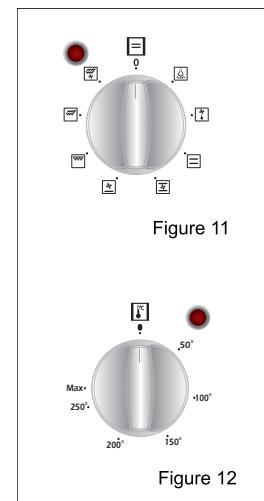
Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol(Figure 11). the details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 12) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).

Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.



4.3. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

	Oven Lamp
Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.	
	Defrost Function
The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating. To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.	
	Lower Heating Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for baking pizza, as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating the food instead of cooking.	
	Upper Heating Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper heating element will start operating. In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating the food.	
	Static Cooking Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.	
	Fan Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.	



Lower Heating and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element and fan will start operating.

The lower heating and fan function is ideal for heating foods equally in a short time. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

ENERGY SAVING

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

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
Beefsteak										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....

4.5. 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, 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. This is 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 use the grill on 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 all the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

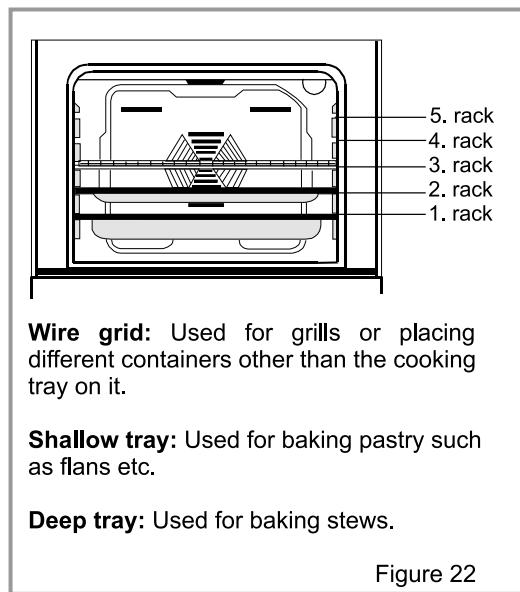
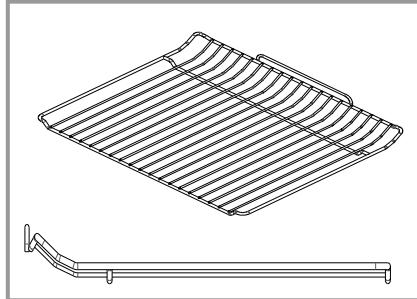


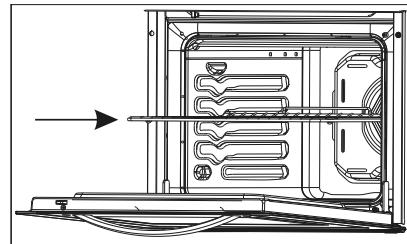
Figure 22

Pan anti-tilting wire

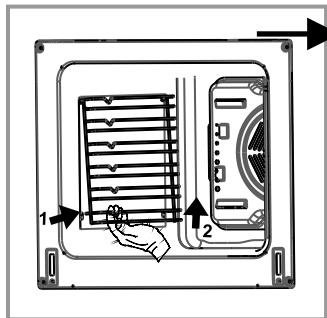


- To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.
- The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.

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



Removal of wire shelf



Pull the wire shelf as shown in the picture . After releasing it from clips, lift it up.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING 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 need 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, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard 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 damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

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



FAVORIT

MK

4-J

ВГРАДБЕНА РЕРНА
Упатство за употреба

Почитуван потрошувачу:

Ние го сметаме нудењето на висококвалитетни производи кои ги надминуваат вашите очекувања за наша цел, а нудиме производи произведени во современи капацитети каде што се внимателно и детално тестирали.

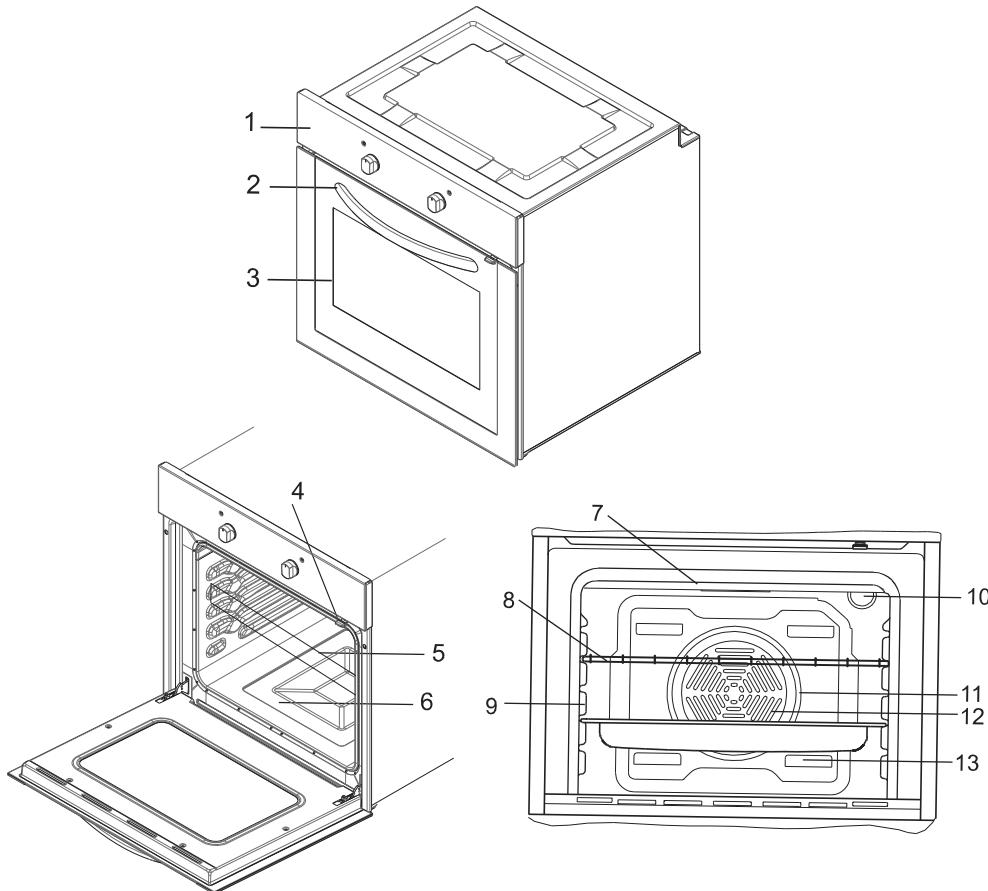
Упатството е изработено да ви биде од помош при користењето на апаратот кој е произведен по најнова технологија, со сигурност и со максимална ефикасност.

Пред да го користите апаратот внимателно прочитајте го овај водич кој ги содржи основните податоци за исправна и безбедна инсталација, одржување и користење, а за монтажа стапете во контакт со најблискиот овластен сервис.

СОДРЖИНА

- 1- Опис и големина на производот
- 2- Предупредувања
- 3- Подготовки за монтирање и употреба
- 4- Користење на перната
- 5- Чистење и одржување на перната
- 6- Сервис и транспорт
- 7- Енергетска ефикасност и карактеристики

Дел 1: ОПИС И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



Листа на компоненти:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Контролна плоча | 8 - Решетка |
| 2 - Рачка на вратата на рерната | 9 - Држачи |
| 3 - Предна врата на рерната | 10 - Сијалица |
| 4 - Заклучување (опција) | 11 - Турбо грејач |
| 5 - Тава | 12 - Турбо мотор (зад плочата) |
| 6 - Долен грејач | 13 - Отвори за излез на воздух |
| 7 - Горен грејач | |

ОВА УПТАСТВО ЗА УПОТРЕБА Е ПОДГОТВЕНО ЗА ПОВЕЌЕ МОДЕЛИ. ЗАТОА НЕКОИ ОД СПЕЦИФИКАЦИИТЕ НАВЕДЕНИ ВО УПАТСТВОТО МОЖЕ ДА НЕ ВАЖАТ ЗА ВАШИОТ АПАРАТ.

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.

РАКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

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: Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете електричен удар.

- Уредот не е наменет да биде управуван преку надворешен тајмер или одделен систем на далечинско управување.
 - За време на користењето, уредот станува жежок. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи во фурната.
 - За време на употреба, рачките 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.

- 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 дозволувајте 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 отстранат.

- 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 оставајте 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.

- 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.

- Кога вратата или фиоката од фурната е отворена, не оставајте ништо врз неа. Може да ја наруши 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. рачки).

- Не обесувајте крпи или алишта на уредот или на неговите рачки.

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: ПОДГОТОВКИ ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

Произведен од најдобри материјали и делови, оваа современа, функционална и практична рерна ќе ги задоволи сите Ваши потреби. Прочитајте го ова упатство за да имате успешни резултати и да избегнете било какви проблеми во иднина. Податоците дадени подолу содржат правила кои се неопходни за исправно позиционирање и сервисни операции. Истите треба без исклучок да се прочитаат од страна на техничарот кој ќе го позиционира апаратот.

СТАПЕТЕ ВО КОНТАКТ СО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИС ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ НА РЕРНАТА!

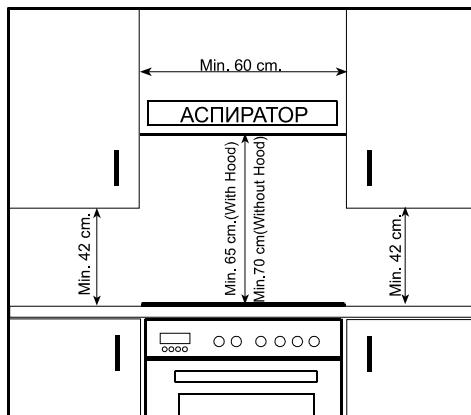
3.1 ИЗБИРАЊЕ НА МЕСТОПОЛОЖБА ЗА РЕРНАТА

Постојат неколку точки на кои треба да им се посвети внимание кога се избира местоположбата за рерната. Земете ги во обзир нашите долунаведени препораки за да се избегнат било какви проблеми и опасни ситуации кои можат да настанат во иднина!

Кога го избираат местото за поставување на рерната треба да се посвети внимание да нема запалливи или експлозивни материјали во близина како завеси, импрегнирани платна, итн., кои се лесно запалливи.

Мебелот околу рерната мора да е изработен од материјали отпорни на температури кои надминуваат 50C°.

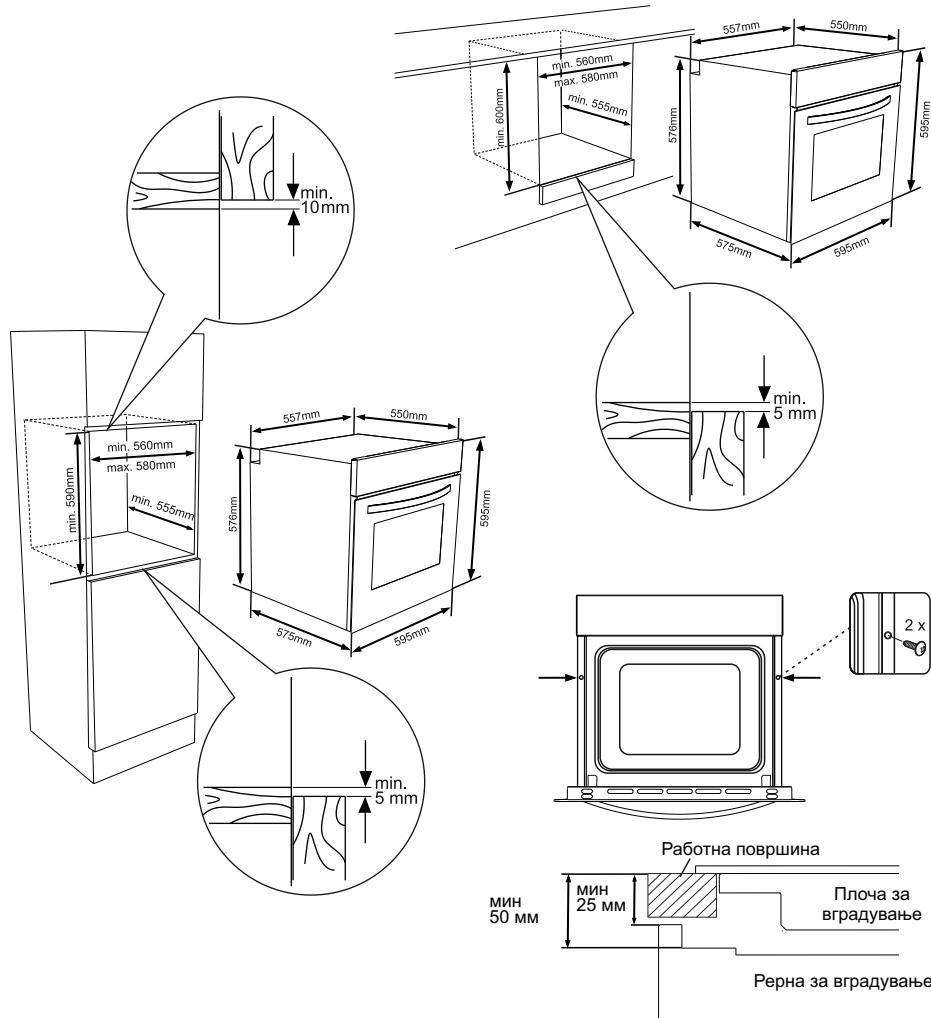
Потребните промени кај сидните витрини и издувните вентилатори над вградливиот производ како и минималните висини од горниот дел на рерната се прикажани на слика 1. Следствено, издувните вентилатори мора да се на минимална висина од 65 см од плотната. Ако нема издувен вентилатор / аспиратор висината не смее да биде помала од 70 см.



Слика 1

3.2 ИНСТАЛИРАЊЕ НА ВГРАДЛИВАТА ПЕРНА

Димензии на елементот



Вметнете ја перната во шкафот туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на перната и ставете ги 2 шрафа во дупките што се наоѓаат на рамката на перната. Кога рамката на производот ќе ја допре дрвената површина на шкафот, стегнете ги шрафовите.

Ако перната се поставува под плочата, растојанието меѓу работната површина и горната страна на перната мора да биде најмалку 50 mm и растојанието меѓу работната површина и горната страна на контролниот панел мора да биде минимум 25 mm.

Димензиите и материјалот на елементот во кој ќе се инсталира вградливата рерна мора да бидат точни и отпорни на зголемување на температура. При исправна инсталација контакт со електричните или изолираните делови е оневозможен. Деловите за изолација мора да се монтираат на начин кој ќе обезбеди дека истите нема да можат да се отстранат со помош на било каква алатка. Инсталирањето на апаратот во близина на фрижидер или замрзнувач не се препорачува. Во спротивно топлината може негативно да влијае врз работењето на наведените апарати.

Инструкцијите йодолу мора да се следат без исклучок во шекот на електричното поврзување:

Кабелот за вземување мора да се поврзе со навртка со знакот за вземување (*). Поврзувањето на кабелот за напојување мора да се изврши како што е прикажано во слика 6. Ако не постои вземен приклучок според стандардите на регулативата за средината на инсталирање веднаш стапете во контакт со овластениот сервис.

Вземениот приклучок/штекер мора да е во близина на апаратот. Никогаш не употребувајте продолжен кабел.

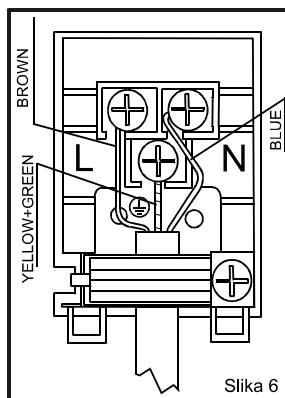
Кабелот за напојување не треба да е во контакт со топлите површини на производот.

Електричното поврзување на апаратот мора да го изврши овластен сервис и мора да се употреби кабел за напојување H05VV-F.

Неисправното електрично поврзување може да го оштети апаратот. ***Ваквиште оштетувања не се покриени со гаранција!***

Апаратот е дизајниран за приклучување на струја од 220-240 В. Ако вредноста на напојувањето е различна од онаа дадена претходно веднаш јавете се кај овластениот сервис.

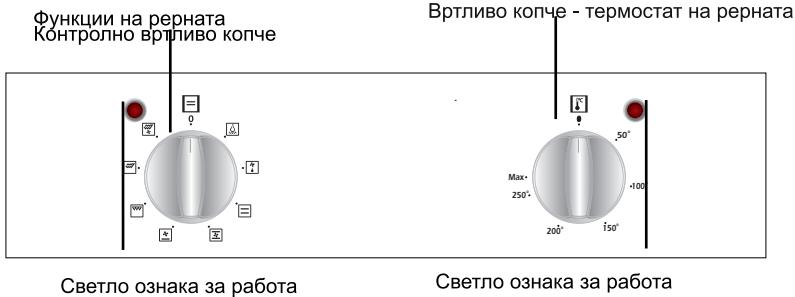
Производителот со ова изјавува дека не сноси никаква одговорност за било каков вид оштетувања настанати како резултат од непридржување кон безбедносните стандарди!



BLUE = Плава Кафеава
BROWN = Кафеава
YELLOW-GREEN = жолто-зелена

4. Дел: КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

4.1 КОНТРОЛНА ПЛОЧА:



4.2 КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА:

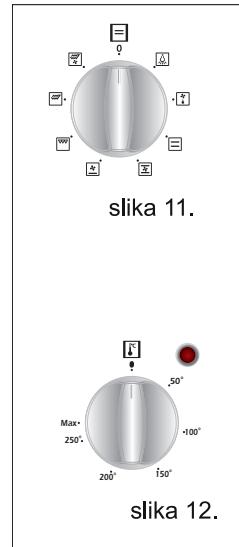
Вртливо копче за контрола на работењето

Со помош на ова копче ги бирате функциите на рерната (слика 10) кои се објаснети во продолжение (Табела 1). За да изберете функција поставете го копчето на саканата позиција, а потоа подесете го копчето термостат на одредена температура. Во спротивно, избраната функција нема да работи.

Вртливо копче - термостат на рерната

Служи за бирање температура на рерната (слика 11). Се користи заедно со вртливото копче за контрола на функциите на рерната. Кога температурата во рерната ќе ја достигне вредноста која сте ја избрале, термостат го прекинува кругот, а сијаличката за термостатот се гаси.

Откако температурата во рерната ќе падне под избраната вредност, термостатот повторно се вклучува, а сијаличката за термостатот се вклучува.



4.3 КОРИСТЕЊЕ НА КОНТРОЛНОТО КОПЧЕ ЗА БИРАЊЕ ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА:



Светилка во перната

Само светилката на перната се вклучува и свети постојано во сите функции за готвење.



Статична функција за готвење

Термостатот на перната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните и горните грејачи започнуваат со работа.

Статичната функција за готвење испушта топлина со што се обезбедува еднакво готвење на храната горе и долу. Ова е совршено за приготвување на колачи, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Се препорачува перната прво да се загреет 10 минути, исто така најдобро е да се готови само на една полица во оваа функција.



Функција на дolen грејач

Термостатот на перната и светилките за предупредување се вклучуваат, долниот грејач започнува да работи.

Функцијата за дolen грејач е совршена за прчење пица, бидејќи топлината доаѓа од дното на перната и ја загрева храната. Оваа функција е соодветна за загревање на храната наместо готвење.



Функција на горен грејач

Термостатот на перната и светилките за предупредување се вклучуваат, горниот грејач започнува да работи.

Со овој вид на готвење, топлината која извира од горниот грејач ја готови горната страна на храната. Функцијата за горен грејач е совршена за запржување на горната страна на веќе зготвена храна и за загревање на храната.



Функција за одmrзнување

Светилките за предупредување се вклучуваат и вентилаторот започнува да работи. За користење на функцијата за одmrзнување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на перната. Се препорачува да ја поставите тавата од перната под храната што се одmrзува за да ја соберете водата која се појавува заради стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа само ќе помогне да се одmrзне.



Функција на вентилатор

Термостатот на перната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните и горните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат.

Оваа функција е многу добра за печење тесто. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во перната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја загреете перната 10 минути.



Функција на долн грејач со вентилатор

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат.

Функцијата за долн греене со вентилатор е совршена за подеднакво греене на храна во краток временски период. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.



Функција на грил

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачот за грил започнува да работи.

Функцијата се користи за печене или затоплување на храна, користете ги горните полици на рерната. Лесно пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи, поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш поставете тава за да ги соберете капките од масло и масти. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.

Предупредување: Кога се пеке на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190⁰С.



Функција за побрзо печене со грил

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот и горните грејачи започнуваат да работат.

Функцијата се користи за забрзано печене со грил и за да се опфати поголема површина како при готвење месо, користете ги горните полици на рерната. Лесно пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи, поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш поставете тава за да ги соберете капките од масло и масти. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.

Предупредување: Кога се пеке на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190⁰С.



Функција на двоен грил со вентилатор

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот, горните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат.

Оваа функција се користи за побрзо печене на дебели парчиња храна на грил и за покривање на поголема површина. Грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење. Користете ги горните полици на рерната. Лесно пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи, поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш поставете тава за да ги соберете капките од масло и масти. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.

Предупредување: Кога се пеке на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190⁰С.

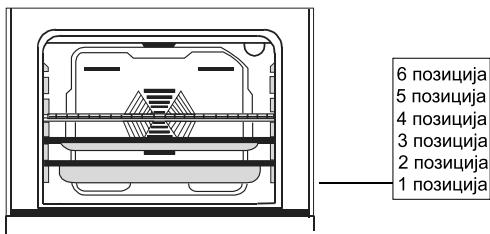
Функции Чинии за	ТУРБО			ДОЛЕН - ГОРЕН			ДОЛЕН - ГОРЕН ВЕНТИЛATOR			СКАРА		
	Позиција на термоостап (°C)	Време на запалување (мин)	Положба на почицата (°C)	Време на запалување (мин)	Позиција на термоостап (°C)	Положба на почицата (°C)	Време на запалување (мин)	Позиција на термоостап (°C)	Положба на почицата (°C)	Време на запалување (мин)	Позиција на термоостап (°C)	Положба на почицата (°C)
Лиснато тесто	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Торта	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Колаче	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Лечени кодилница										200	4	10 - 15
Тенча храна	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Кокошка				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Кременчадра										200	3 - 4	15 - 25
Бифtek										200	4	15 - 25
Торта со 2 теста	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Печиво со 2 теста	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

* Готовете на ражник

4.5 ДОПОЛНИТЕЛЕН ПРИБОР ВО РЕРНАТА

Се препорачува користење на садовите кои се наведени во табелата за храната која ќе ја готвите во рерната. Покрај тавите и раженот за пилешко кои се испорачуваат заедно со рерната, можете да употребувате и стаклени садови, калапи за торти како и посебни тави кои одговараат за користење во рерната, а кои се достапни на пазарот. Посветете внимание на информациите кои ги дава производителот во врска со тоа. Ако користите садови со мали димензии, истите ставете ги на решетката точно во средината. Податоците наведени подолу треба да се имплементираат кога се во прашање емајлирани садови.

Ако храната која ќе се готви не ја пополнува целосно тавата, ако храната е извадена од замрзнувачот или ако се користи тава за собирање на соковите кои искачуваат од храната во текот на готвењето на скара; може да дојде до деформација на тавата поради високите температури кои се постигнуваат во текот на готвењето. Меѓутоа тавата ќе го добие првобитниот облик откако ќе се олади. Ова е нормална појава и се работи за физичка состојба како резултат на размена на топлина. Не ставајте ги стаклените садови во ладна просторија веднаш по готвењето, како и на ладни или влажни површини. Истите треба постепено да се оладат и да се постават на сува ткаенина. Во спротивно стаклените садови можат да се скршат. Ако имате намера да печете скара во рерната препорачуваме да ја употребите решетката врз тавата (вашиот производ се испорачува во оваа опрема). На овој начин прскањето и капењето на мрснотите нема да ја извалкаат внатрешноста на рерната. Ако имате намера да ја употребувате големата решетка тогаш ставете тава на една од долуприкажаните позиции за да се избегне акумулација на мрснотии. При печене скара користете ги позициите 4 или 5 и намачкајте ја решетката со масло за да се избегни лепење на храната на решетката.



Решетка: за печене скара или поставување разни садови.

Плитка тава: за печене теста, погачи и сл.

Длабока тава: за припремање варива и сл.

ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

Користете садови со рамно дно.

Изберете сад со соодветна големина.

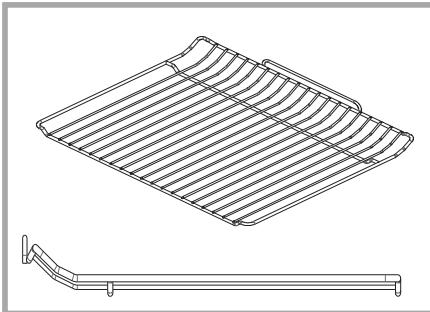
Користењето на капак ќе со намали времето за подготовкa на храната.

Ако користите помалку течности и масти за готвење, се намалува и времето за подготовкa на храната.

Кога течноста ќе почне да врие, намалете ја температурата.

Кога подготвуваате храна избегнувајте често отварање на вратата на рерната.

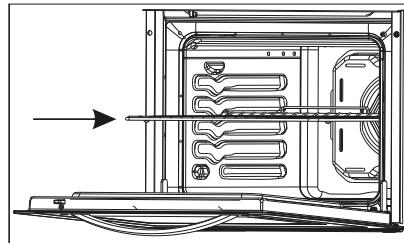
Поставување на решетката



Поставете ја решетката во отворот на водилката и прицврстете ја за да „седне“ добро.

Решетката мора да биде сместена во просторот за печење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Поставете ја решетката во отворот на водилката и прицврстете ја за да „седне“ добро.



Вадење на жичените полици од бочните страни на просторот за печење

Дел 5: ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

5.1 ЧИСТЕЊЕ

Пред да започнете со чистење на перната проверете дали сите контролни копчиња се исклучени и дали е апаратот оладен. Исклучете го апаратот од напојувањето.

Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички кои можат да ги изгребаат емајлираните и обоените делови од перната. Употребувајте кремови или течни средства за чистење кои не содржат честички. Од причина што можат да ги оштетат површините не употребувајте остри кремови, абразивни прашоци за чистење, челична жица или цврсти алатки. Ако прекумерните количини на течности се запалат можат да го оштетат емајлот. Веднаш избришете ги искапените течности. Не употребувајте чистачи на пареа за да ја чистите перната.

Чистење на внатрешниот дел од перната

Исклучете ја перната од напојувањето пред да почнете со чистење. Најдобри резултати на чистење се добиваат кога внатрешноста на перната е малку топла. Избришете ја перната со мека крпа наквасена со сапун по секоја употреба. Потоа повторно избришете ја само со навлажната крпа, а потоа со сува. Одвреме на време потребно е целосно чистење со течно средство за чистење. Не ја чистите перната со суви и прашкасти средства за чистење. Кај производи со каталитички емајлирани рамки, заднината и страничните сидови на внатрешната рамка немаат потреба од чистење. Меѓутоа, во зависност од употребата се препорачува истите да ги замените по одреден период.

Чистење на плочите на комбинираните вградливи перни

Кај комбинираните вградливи производи, плочите за готвење треба да се чистат со навлажната крпа. Чистењето на деловите изработени од челик што не рђосува треба да се врши само со вода и да се суши со сува крпа. Отворите и ќошињата треба да се чистат со течни детергенти или со млака винска киселина. За чистење на капаците кај моделите со горни стаклени капаци употребувајте топла вода и рапава крпа. По можност чистете без триење. Може да употребувате течни детергенти ако има потреба. Треба да се посвети внимание стаклениот капак да не се спушта додека плочата целосно не се олади.

5.3 ОДРЖУВАЊЕ

Замена на сијаличката во перната

Се препорачува оваа операција да му ја отстапите на овластен сервис. Претходно исклучете ја перната од напојувањето и проверете дали е целосно оладена. Откако ќе го отстраните капакот извадете ја сијалицата. Поставете нова сијаличка 230V, 25Watt, Type E14, T300. Вратете го назад заштитното стакло. По ова перната е повторно подгответена за употреба.

Дел 6: СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

6.1 ПРЕД ДА СТАПИТЕ ВО КОНТАКТ СО СЕРВИСОТ

Ако рерната не функционира:

Рерната можеби е исклучена од напојувањето или има прекин на струјата. Кај моделите опремени со таймер, можеби не е регулиран таймерот.

Ако рерната не заѓрева:

Можеби топлината не е наместена со помош на контролното копче за грејачите.

Ако внаш решница сијалица не свети:

Треба да се провери дали е дефектна сијалицата. Ако е дефектна истата треба да се замени следејќи ги инструкциите.

Гош вење (ако горниот - долниот грејач не печат рамномерно):

Употребете соодветна позиција на висина, проверете го времетраењето на печењето и вредностите на топлина со оние наведени во упатството.

Ако покрај горенаведеното се уште имате проблеми, молиме стапете во контакт со овластениот сервис.

6.2 ИНФОРМАЦИИ ВО ВРСКА СО ТРАНСПОРТОТ

Ако е йоштребен џрансфорш:

Чувайте го оригиналното пакување на производот и ставете го производот во истото кога е потребно да се транспортира.

Со помош на леплива трака прицврстете ги горните делови, подвижните делови и држачите на садови на своите места.

Поставете хартија помеѓу горниот капак и панелот за готвење, покријте го горниот капак, а потоа со леплива трака залепете го на страничните делови од рерната.

Со леплива трака залепете картон или хартија врз предниот дел од внатрешното стакло на рерната и со леплива трака зацврстете ги решетките и тавите за да не причинат штета во текот на транспортот.

Исто така со леплива трака залепете ги капаците на рерната врз страничните зидови.

Ако ѝо немаше оригиналното пакување:

Превземете соодветни мерки надворешните делови (стаклените делови или обоените површини) на рерната да бидат заштитени од удари.

SR

FAVORIT

4-J

UGRADNA RERNA
Uputstva za upotrebu

Poštovani kupci,

Naš cilj je ponuditi kvalitetne proizvode u skladu s Vašim očekivanjima koji su proizvedeni u modernim pogonima pri čemu posebnu pažnju posvećujemo ispitivanju kvalitete.

Ovaj priručnik je pripremljen kako bi Vam pomogao u uporabi ovog kućanskog aparata koji je proizведен najsuvremenijom tehnologijom, uz sigurnost i maksimalnu učinkovitost.

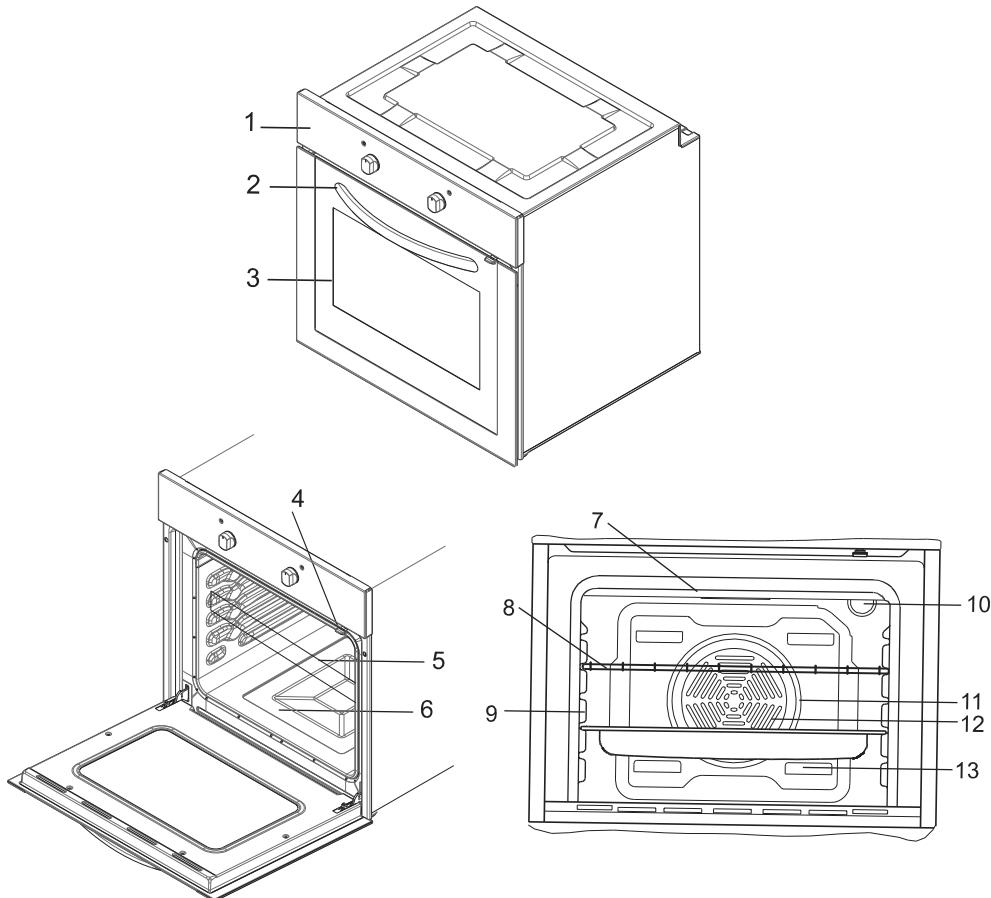
Prije uporabe aparata, pažljivo pročitajte ove upute koje sadrže osnovne informacije za pravilno i sigurno postavljanje, održavanje i uporabu, a za montiranje aparata obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

Ova uputa je univerzalna za više modela. Može se dogoditi da vaš model ne posjeduje sve funkcije koje su opisane u ovoj uputi.

SADRŽAJ

- 1 - Opis i dimenzije proizvoda
- 2 - Upozorenja
- 3 - Postavljanje i priprema za upotrebu
- 4 - Upotreba rerne
- 5 - Čišćenje i održavanje
- 6 - Servisiranje i prijevoz
- 7 - Karakteristike

1. DEO: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA



POPIS DELOVA:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 - Upravljača ploča | 8 - Žičana rešetka za roštilj |
| 2 - Ručka na vratima pećnice | 9 - Police |
| 3 - Prednja vrata pećnice | 10 - Osvetljenje rerne |
| 4 - Zaključavanje (opcija) | 11 - Turbo grejač |
| 5 - Pleh | 12 - Turbo motor |
| 6 - Donja grejna ploča | 13 - Otvori za izlaz vazduha |
| 7 - Gornja grejna ploča | |

DEO 2 UPOZORENJA

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

OVAJ PRIRUČNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA
NEMA NEKE OD ODLIKA OBJAŠNJENIH U OVOM PRIRUČNIKU. DOK ČITATE PRIRUČNIK
OBRATITE PAŽNNU 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 dobile 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 držati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
- Uređaj nije namjenjen da bude upravljan preko spoljašnjog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- 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 proizveden 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 opasnosti. 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 kuhanjem 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.
 - Preuzete su sve moguće bezbednosne mere da bi se osigurala vaša bezbednost. Jer se staklo može slomiti, morate paziti ne ogrebatи ga tokom čišćenja. Izbegavati udarati staklo dodacima.
 - Osigurati se da je napojni kabel nije zaglavljen tokom instalacije. Ako se isporučeni kabl za napajanje oštetи, mора 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.
 - Uređaj 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 ured 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 ugrejavaju. Tokom otvaranja vrata, ustuknite da bi ste izabegli vruće pare koja izlazi iz peći. Postoji opasnost od opekotina.
 - Ne postavljati zapalive 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 ugrejani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcom kako bi ugušili plamenove i isključili uređaj.
 - Ako ne koristite uređaj dugačje vreme, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključani. Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoreni.
 - Uveriti se da su kontrolni preidači uređaja na poziciju "0" (stop) svaki put kada ga ne koristite.
 - Tacne se naginju kada ih vucite. Paziti ne prosipati tekućine.
 - Kada su vrata ili fioka peći otvorena, ne ostavljati ništa na njih. Možete izvaditi uređaj iz ravnoteže ili polomiti poklopac
 - Ne postavljati teške ili zapalive 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 čišćenja i održavanja
- Uvek isključiti uređaj pre radova kao što su čišćenje ili održavanje. Možete to uraditi nakon isključavanja iz struje ili isključavanja glavnog prekidača.
 - Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče.

DA BI STE ŽADRŽALI EFIKASNOST I BEŽBEDNOST VAŠEG UREĐAJA,
PREPORUČUJEMO UVEK KORISTITI ORIGINALNE REŽERVNE DELOVE I NAŽVATI
JEDINO AUTORIZOVANOG AGENTA U SLUČAJIMA NUŽDE.

3. DEO: PRIPREMA ZA POSTAVLJANJE I UPOTREBU

Ovaj savremen, funkcionalan i praktičan šporet, proizведен pomoću najkvalitetnijih materijala i delova, udovoljiće svim Vašim zahtevima. Obavezno pročitajte ova uputstva da ne biste imali problema i da biste postigli najbolje rezultate. Sledеće informacije sadrže propise bitne za pravilno postavljanje i rad proizvoda. Upustva treba da pročita takođe i serviser koji će da montira šporet.

ZA MONTIRANJE ŠPORETA OBRATITE SE OVLAŠĆENOM SERVISERU!

3.1 IZBOR MESTA ZA RERNU

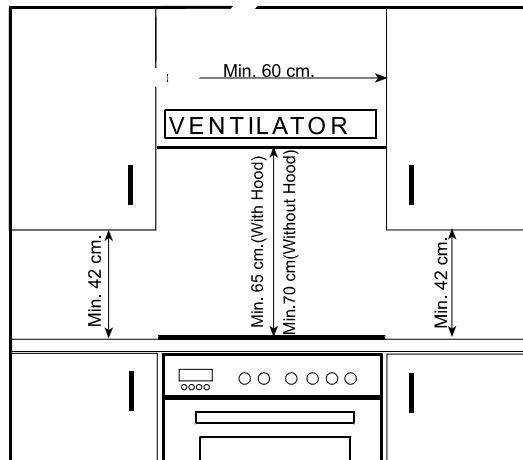
Prilikom izbora mesta za montiranje proizvoda, treba da vodite računa o nekoliko faktora. Obavezno uzmete u obzir preporuke u nastavku uputstva da biste izbegli eventualne probleme i opasnosti koji bi mogli da se pojave!

Prilikom izbora mesta za rernu, izaberite mesto u čijoj blizini nema zapaljivih materijala kao što su zavese, ulja, tkanina, itd. koji se brzo zapale.

Kućni nameštaj oko rerne mora da bude izrađen od materijala otpornih na temperature iznad 50C°.

Izvedite potrebne promene na zidnim elementima i ventilatorima iznad ugradnog kombinovanog šporeta i pridržavajte se minimalnih zahteva što se tiče visine ploče šporeta u skladu sa slikom 1.

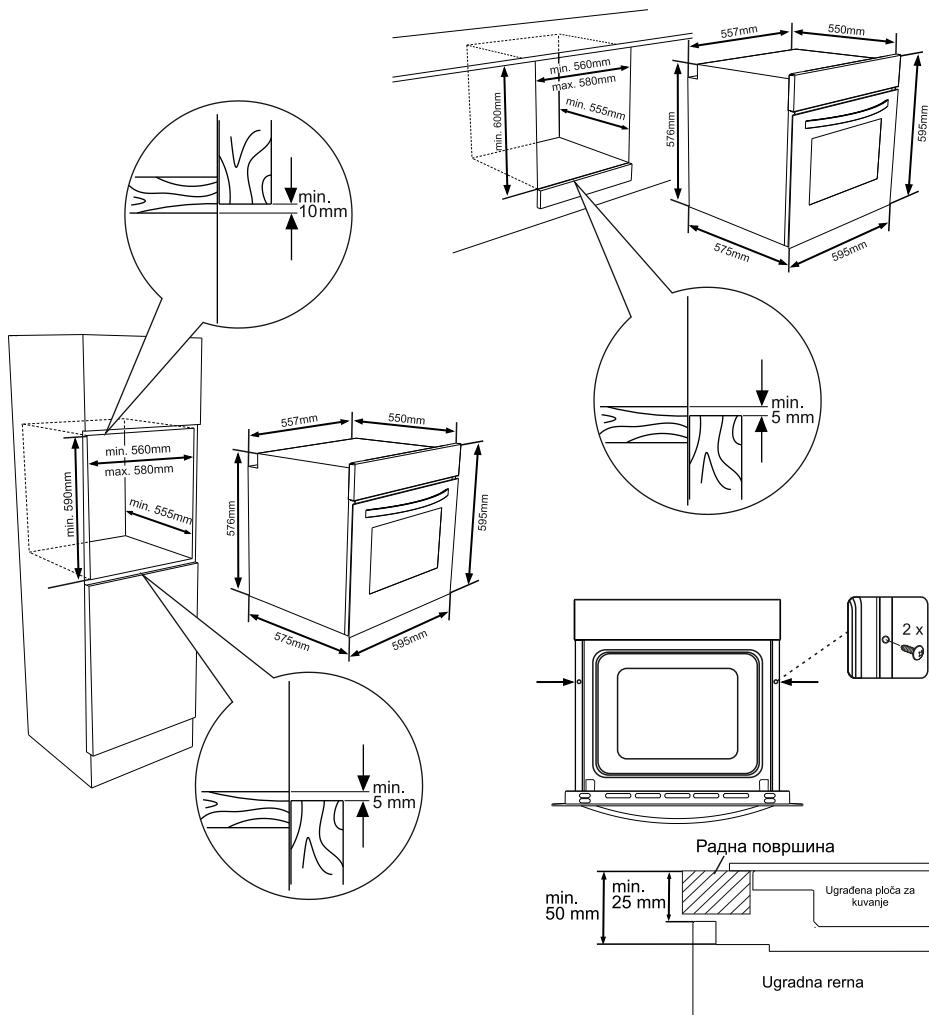
Ventilator (napađmora da bude na minimalnoj visini od 65 cm od ploče šporeta. Ako nema ventilatora, visina ne sme da bude manja od 70 cm.



Slika

3.2 MONTIRANJE RERNE

dimenziije ormara



Ubacite rernu u kućište guranjem unapred. Ovorite vrata rerne i ubacite 2 zavrtnja u otvore koji se nalaze na ramu rerne. Kada ram proizvoda dodirne drvenu površinu ormara, zategnite zavrtnje.

Ako se rerna instalira ispod ploče za kuvanje, razdaljina između radnje ploče i gornje ploče rerne mora da bude najmanje 50 mm, a razdaljina između gornje ploče i vrha kontrolne table mora da bude najmanje 25 mm.

3.2 MONTIRANJE RERNE

Dimenzije i materijal ormara u koji će pećnica da se ugradi moraju da budu tačni i otporni na povećane temperature.

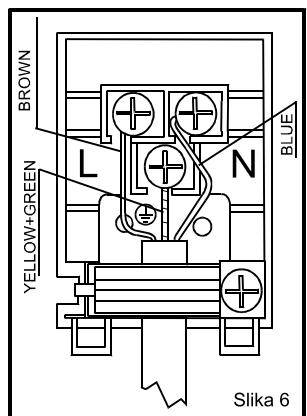
Kod pravilnog podešavanja ne sme da bude kontakta s električnim ili izolovanim delovima. Izolatorski delovi moraju da budu postavljeni tako da nikakvim alatom ne mogu da se skinu. Ne preporučuje se montiranje proizvoda pored frižidera ili zamrzivača.

U suprotnom, toplota koju isijava šporet negativno će da utiče na rad spomenutih uređaja.

3.4 ELEKTRIČNE INSTALACIJE I SIGURNOST UGRADNE RERNE:

Uputstva u nastavku priručnika moraju da se poštuju tokom izvođenja električnih instalacija:

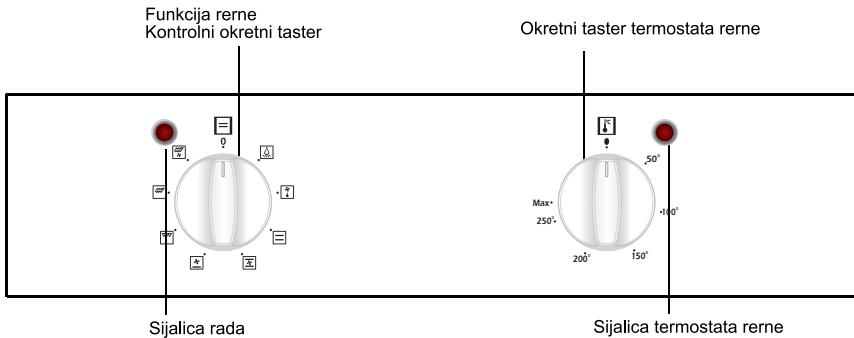
- Vodič uzemljenja mora da bude spojen pomoću šrafa sa simbolom uzemljenja • Priključak dovodnog kabla mora da bude kao na slici 6. Ako nema utičnice za uzemljenje u skladu s propisima na mestu postavljanja, odmah pozovite ovlašćenog servisera.
- Uzemljena električna utičница mora da se nalazi u blizini aparata. Nikada nemojte da koristite produžni kabl. Dovodni kabl ne sme da dodiruje vruću površinu proizvoda.
- U slučaju oštećenja dovodnog kabla, obavezno pozovite ovlašćenog servisera. Kabl sme da zameni samo ovlašćeni serviser.
- Izvođenje električnih instalacija mora da obavi ovlašćeni serviser. Mora da se koristi dovodni kabl tipa H05VV-F.
- Pogrešno izvedene instalacije mogu da oštete proizvod. Takvo oštećenje **nije pokriveno garancijom**.
- Proizvod je namenjen za rad na mreži od 220-240V~. Ako se električna mreža razlikuje od navedenih vrednosti, odmah pozovite ovlašćenog servisera.
- **Firma proizvođača ovime izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo koju vrstu oštećenja i gubitka uzrokovanih nepridržavanjem siguronosih standarda!**



BLUE = PLAVA
BROWN = SMEĐA
YELLOW+GREEN = ŽUTO-ZELENA

4. DEO: UPOTREBA RERNE

4.1 UPRAVLJAČKE PLOČE:



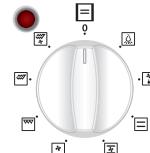
4.2 UPOTREBA ELEKTRIČNE PLOČE

Okretni taster za kontrolu rada

Pomoću ovog okretnog tastera birate funkcije rerne

(slika 10.)

objašnjene u sledećem delu, Tabela 1. Podesite okretni taster za izbor funkcije na odgovarajući položaj kao i okretni taster za termostat na određenu temperaturu. U suprotnom, izabrana funkcija neće da radi.



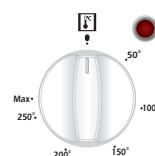
slika 11.

Okretni taster termostata rerne

Koristi se za izbor temperature rerne (Slika 11.)

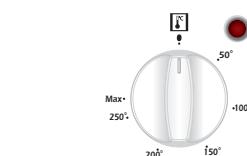
Koristi se zajedno s okretnim tasterom za kontrolu funkcija rerne. Kada temperatura u rerni dostigne vrednost koju ste

izabrali, termostat prekida krug, a sijalica termostata se gasi.



slika 12.

Kada temperatura u rerni padne ispod izabrane vrednosti, termostat se ponovo uključuje, a sijalica termostata se pali.



4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

Funkcije rerne

* Funkcije vaše rerne se mogu razlikovati u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.



Svetiljka rerne

Svetiljka rerne se uključuje i ostaje uključena tokom svih funkcija pripreme hrane.



Funkcija odmrzavanja

Svetiljka za upozorenje u rerni će se uključiti, a ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrzavanja, uzmite zamrznutu hranu i postavite je u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odleđuje, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanje.



Funkcija statičko pečenje

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija statičko pečenje emituje toplotu, obezbeđujući jednak spremanje hrane sa donje i gornje strane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lazanje i pice. Preporučuje se predzagrevanje rerne tokom 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi jedna polica istovremeno.



Funkcija donji grejač

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji grejač će početi da radi. Funkcija donji grejač je idealna za pečenje pice, jer se toplota podiže sa dna rerne i zagreva hranu nagore. Ova funkcija je podesna za podgrevanje, a ne za kuhanje hrane.



Funkcija gornji grejač

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, gornji grejač će početi da rade.

Kod ovog tipa pripreme hrane, toplota koja dolazi od gornjeg grejača peče gornju stranu hrane. Funkcija gornji grejač je idealna za prženje gornje strane već pripremljene hrane i za zagrevanje hrane.



Funkcija sa ventilatorom

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija je veoma dobra u slučaju pripreme kolača. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat pečenja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

4. KORIŠĆENJE PROIZVODA



Funkcija grejanje i ventilator

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji grejač i ventilator će početi da rade.

Funkcija donji grejač i ventilator je idealna za brzo i jednako grejanje hrane. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.



Funkcija roštilja

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, grejač za roštilj će početi da radi.

Ova funkcija se koristi za grilovanje i urešavanje hrane; koristite gornje police rerne.

Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod u cilju prikupljanja ulja ili masti koje kaplje.

Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

Upozorenje: Prilikom grilovanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



Funkcija brzog grilovanja

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, gornji grejač i grejač za roštilj će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže grilovanje i pokrivanje veće površine, kao što je kod grilovanja mesa; koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod u cilju prikupljanja ulja ili masti koje kaplje. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

Upozorenje: Prilikom grilovanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



Funkcija dvostruki roštilj i ventilator

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, grejač za roštilj i gornji grejač i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija se kriti za brzo grilovanje deblike hrane i za pokrivanje veće površine. Oba grejača i grejač za roštilj se aktiviraju zajedno sa ventilatorom u cilju omogućavanja jednakog pečenja. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod u cilju prikupljanja ulja ili masti koje kaplje. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

Upozorenje: Prilikom grilovanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

ŠTEDNJA ENERGIJE

Koristite posude koje imaju ravno dno.

Odaberite posudu odgovarajuće veličine.

Korišćenje poklopaca smanjuje vreme pripreme hrane.

Smanjenjem količine tečnosti ili masti smanjuje se vreme pripreme hrane

Kada tečnost počne vreti, smanjite temperaturu.

Za vreme pripreme hrane izbegavajte često otvaranje vrata rerne

POSUDE	TURBO			DONJI-GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR			ROŠTILJ		
	Termostat pol.	Pol. rešetke	Trajanje pečenja (dk)	Termostat pol.	Pol. rešetke	Trajanje pečenja (dk)	Termostat pol.	Pol. rešetke	Trajanje pečenja (dk)	Termostat pol.	Pol. rešetke	Trajanje pečenja (dk)
Testo u slojevima	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Torta	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Keksi	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Meso na žaru										200	4	10 - 15
Vodenasta hrana	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Plećina				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Koljet										200	3 - 4	15 - 25
Biftek										200	4	15 - 25
Klač u dve posude	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Testo u dve posude	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

* Peći s ražnjom za piletinu...

4.5 PRIBOR

Pribor za upotrebu u rerni

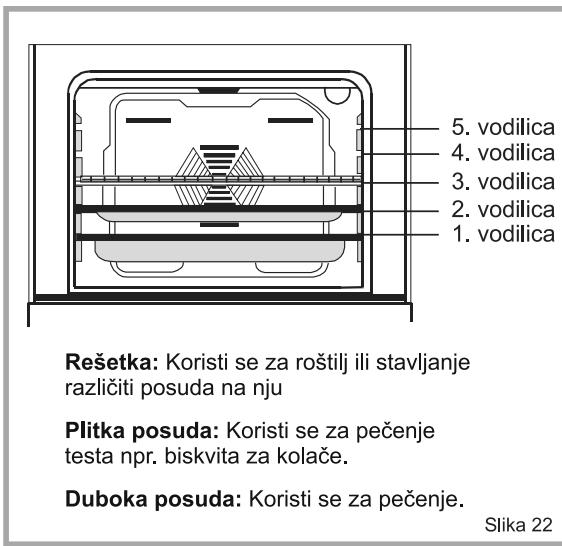
Preporučuje se upotreba posuđa navedenih u tabeli zavisno od hrane koju ćete da pečete. Osim plitkih posuda za pečenje te rešetke za pečenje na žaru i ražnja za piletinu koje ste dobili zajedno s rernom, možete da koristite i staklene posude, kalupe za kolače, posebne plitke posude prikladne za rernu koje možete da nabavite u trgovinama. Obratite pažnju na uputstva proizvođača posuđa.

Ako koristite manje posude, stavljajte ih tačno na sredinu rešetke za pečenje na žaru. Informacije u nastavku odnose se na emajlirano posuđe.

Ako hrana koju ćete da pečete ne prekriva tacnu u potpunosti, ili ako se radi o hrani izvađenoj iz zamrzivača, ili ćete plitku posudu da koristite za sakupljanje masnoće za vreme pečenja na žaru odnosno roštilju, moguće su deformacije posude zbog visokih temperatura tokom pečenja/prženja. Posuda će da poprini prethodni oblik nakon što se ohladi nakon pečenja. Radi se o normalnoj fizikalnoj pojavi zbog topote. Staklene posude i tacne ne stavljajte na hladna mesta odmah nakon što ste ih izvadili iz vruće rerne. Ne stavljajte ih na hladne i vlažne površine. Odložite ih na suvu krpu i ostavite da se polako ohlade. U suprotnom, staklo bi moglo da pukne.

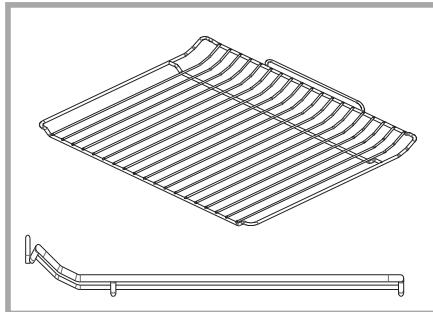
Ako želite da pečete na roštilju, odnosno žaru, preporučujemo da koristite rešetku na pladnju isporučene zajedno sa šporetom (ako je to slučaj s vašim proizvodom)

Na taj način, prskanje i kapanje masnoće neće da zaprijava unutrašnjost rerne. Ako želite da koristite veliku žičanu rešetku, tacnu stavite u jednu od nižih polica da biste izbegli sakupljanje masnoće. Za lakše čišćenje, u tacnu dodajte malo vode. Za pečenje na žaru, koristite 4. ili 5. poziciju, a rešetku malo namastite da se hrana ne bi zalepila.



Slika 22

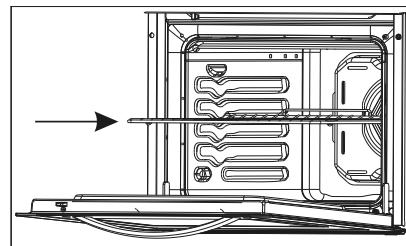
Stavljanje rešetke



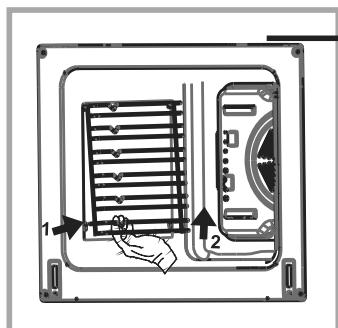
Postavite rešetku u otvor vodilice i gurnite do kraja dok pravilno ne "sedne".

Rešetka mora da bude smeštena unutar prostora za pečenje.

UPOZORENJE: Postavite rešetku uotvor vodilice i gurnite do kraja dok pravilno ne "sedne".



Makivanje žičane police s bočnih strana prostora za pečenje



Izvadite rešetkastu policu s bočne strane prostora za pečenje kao što je prikazano na slici. Nakon što ju izvadite iz otvora povucite prema gore.

5. DEO: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

Pre početka čišćenja, svi kontrolna dugmad mora da budu isključena, a proizvod ohlađen. Isključite šporet sa napajanja. Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže zrnca koja bi mogla da ogrebu emajlirane i obojene delove aparata.

Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže takva zrnca.

Ne koristite jake kreme, abrazivne praškove za čišćenje, debelu žičanu vunu ili tvrde alate jer biste njima mogli da oštetite površine štednjaka. U slučaju da se tečnost prolivena po proizvodu zapali, može da dođe do oštećenja emajla. Odmah očistite prolivenu tečnost. Ne čistite rernu parnim cistačima.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Pre početka čišćenja, isključite šporet sa električnog napajanja. Najbolje rezultate postići će se ako rernu čistite dok je još malo zagrejana. Nakon svake upotrebe rerne, obrišite unutrašnjost mekom tkaninom koju ste navlažili u vodi s deterdžentom. Zatim je ponovo obrišite navlaženom krpom bez deterdženta, i na kraju suvom krpom. Povremeno je potrebno temeljno čišćenje, odgovarajućim tekućim sredstvom. Za čišćenje ne koristite suha ili praškasta sredstva. Za proizvode s emajliranom konstrukcijom, zadnje i bočne zidove unutrašnjeg dela konstrukcije ne treba da čistite. Međutim, zavisno od upotrebe, preporučuje se da ih nakon nekog vremena zamenite.

5.2. ODRŽAVANJE:

Zamena sijalica u rerni

Zamenu sijalice treba da obavi ovlašćeni serviser.

Najpre isključite uređaj iz napajanja i pustite ga da se ohlađi. Kad ste skinuli poklopac ispred sijalice, izvadite sijalicu iz njenog ležišta. Postavite novu sijalicu 230V, 25Watt, Type E14, T300. Sijalicu možete da nabavite isključivo u ovlašćenom servisu.

6. DEO: SERVIS I PRIJEVOZ

6.1 ZAHTEVI PRE OBRAĆANJA SERVISU

Ako proizvod ne radi;

Možda je aparat isključen sa napajanja ili je došlo je do nestanka napajanja. Na modelima s vremenskim programatorom, možda je uzrok u nepodešenom vremenu.

Ako proizvod ne greje;

Možda je uzrok u nepodešenoj temperaturi pomoću okretnog tastera za kontrolu topote.

Unutrašnja sijalica ne svetli;

Prekontrolišite napajanje.

Proverite ispravnost sijalica. Ako su neispravne, zamenite ih prema uputstvima.

Pečenje (ako donji-gornji grejač ne peče ravnomerno);

Proverite položaj polica, vreme pečenja i vrednosti temperature prema uputstvima.

Ako osim ovih imate i drugih problema s Vašim proizvodom, molimo da se obratite ovlašćenom servisu.

6.2 INFORMACIJE O PREVOZU

Ako je potreban prevoz;

Sačuvajte originalnu ambalažu i proizvod uvek prevozite u originalnoj kutiji.

Pridržavajte se znakova i uputstava za prevoz na kutiji.

Zalepite gornje delove šporeta, poklopce i ploče plamenika te rešetke za posude na površini za kuvanje.

Između gornjeg poklopca i površine za kuvanje stavite papir, pokrijte poklopac i zapele ga sa stranicama rerne.

Zalepite karton ili papir na prednji stakleni poklopac u unutrašnjosti rerne da ne bi došlo do oštećenja uzrokovanih pomeranjem rešetke i plitkih posuda tokom prevoza.

Zalepite i poklopce na bočnim zidovima rerne.

Ako nemate originalnu kutiju:

Preduzmite potrebne mere za zaštitu spoljašnjih površina (staklenih i obojenih površina) šporeta od udaraca.

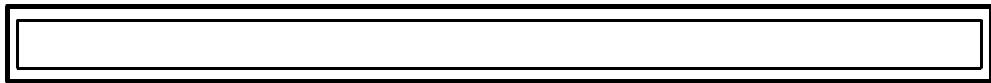


FAVORIT

4-J

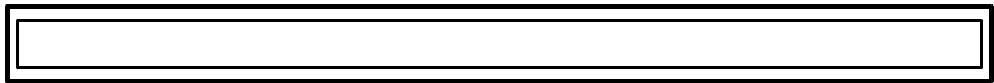
EL

**ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ
ΦΟΥΡΝΟΣ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ**



<p>Αγαπητέ μας πελάτη,</p> <p>έχομε στόχο μας να σας προσφέρουμε προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας που ξεπερνούν τις προσδοκίες σας, τα οποία έχουν κατασκευαστεί σε μοντέρνες εγκαταστάσεις με προσοχή και είναι ειδικά δοκιμασμένα για την ποιότητα τους.</p> <p>Το εγχειρίδιο που έχετε στην κατοχή σας έχει ετοιμαστεί για να σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε με εμπιστοσύνη και μέγιστη απόδοση τη συσκευή σας, η οποία είναι κατασκευασμένη με την πιο σύγχρονη τεχνολογία.</p> <p>Πριν τη χρήση της συσκευής σας, διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό που περιλαμβάνει τις βασικές πληροφορίες για σωστή και ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση. Για την τοποθέτηση της συσκευής σας απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.</p>



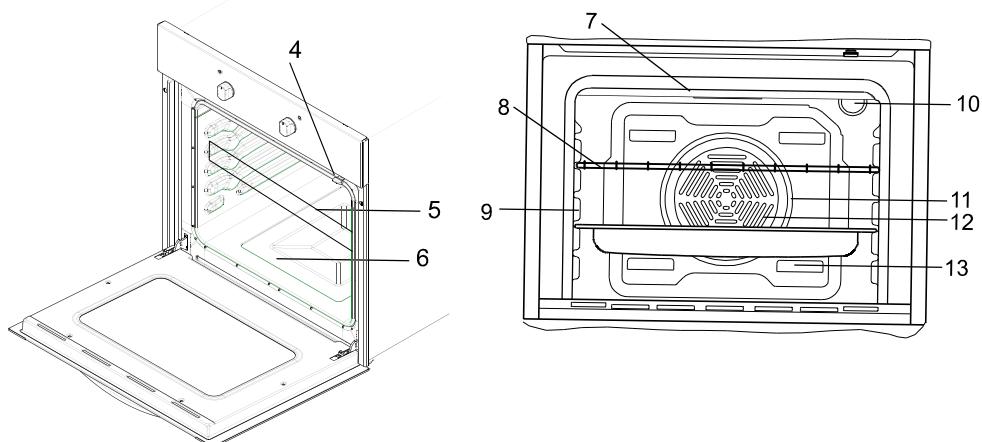
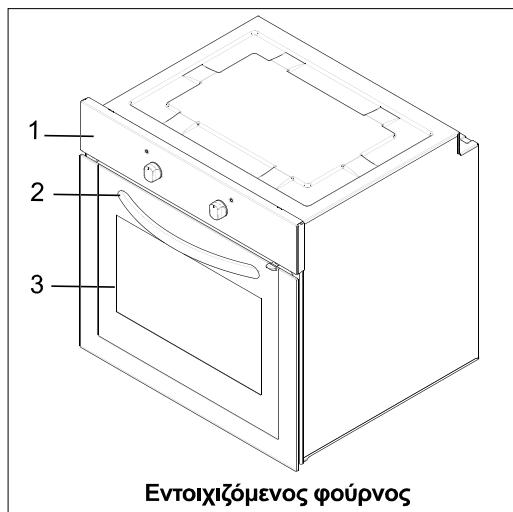


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 1 - Παρουσίαση και διαστάσεις του προϊόντος
- 2 - Προειδοποιήσεις
- 3 - Προετοιμασία για εγκατάσταση και χρήση
- 4 - Χρήση του φούρνου
- 5 - Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου σας
- 6 - Σέρβις και μεταφορά



ΜΕΡΟΣ 1 :ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΛΙΣΤΑ ΜΕΡΩΝ:

- | | |
|--|---|
| 1- Πίνακας ελέγχου | 8-Συρμάτινη σχάρα |
| 2- Λαβή πόρτας φούρνου | 9- Θέσεις εισαγωγής σχαρών |
| 3- Μπροστινή πόρτα φούρνου | 10-Φως φούρνου |
| 4- Προστασία παιδιών | 11- Αντίσταση Ταχυθερμαντήρα (πίσω από την πλάκα) |
| 5- Δίσκος | 12- Μοτέρ Ταχυθερμαντήρα (πίσω από την πλάκα) |
| 6- Κάτω αντίσταση φούρνου (πίσω από την πλάκα) | 13-Ανοίγματα εξόδου αέρα |
| 7- Πάνω αντίσταση φούρνου (πίσω από την πλάκα) | |

2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΩΝ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΣΕ ΕΥΚΟΛΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΟ ΜΕΡΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΤΕ 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 ΟΔΗΓΩΝ.

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: 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.

[REDACTED]

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

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.

[REDACTED]

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.

Πρέπει να λαμβάνονται δόλα 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 ευπηρέτηση 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.

Προειδοποίησης 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 απευθυνθίστε 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. Ισως 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 προσπαθήστε να καταπολεμήστε 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.

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήστε 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.

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, χαρτί, 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.

Μην αφαιρείτε τα περιστροφικά κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

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 : ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

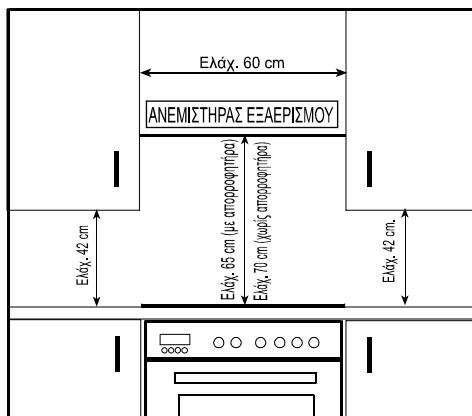
Κατασκευασμένος με εξαρτήματα της καλύτερης ποιότητας, αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος θα ικανοποιήσει τις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Φροντίστε απαραίτητα να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο για να έχετε επιτυχή αποτελέσματα και για να μην αντιμετωπίσετε προβλήματα στο μέλλον. Οι πληροφορίες που δίνονται πιο κάτω περιέχουν κανόνες που είναι απαραίτητοι για τη σωστή τοποθέτηση και το σωστό σέρβις. Θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβαστούν, ιδιαίτερα από τον τεχνικό που θα τοποθετήσει τη συσκευή.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ!

3.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΠΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υπάρχουν αρκετά σημεία που πρέπει να προσεχτούν κατά την επιλογή θέσης του φούρνου. Βεβαιωθείτε να λάβετε υπόψη σας τις πιο κάτω συστάσεις μας για την πρόληψη προβλημάτων και επικίνδυνων καταστάσεων, που μπορεί να προκύψουν αργότερα!

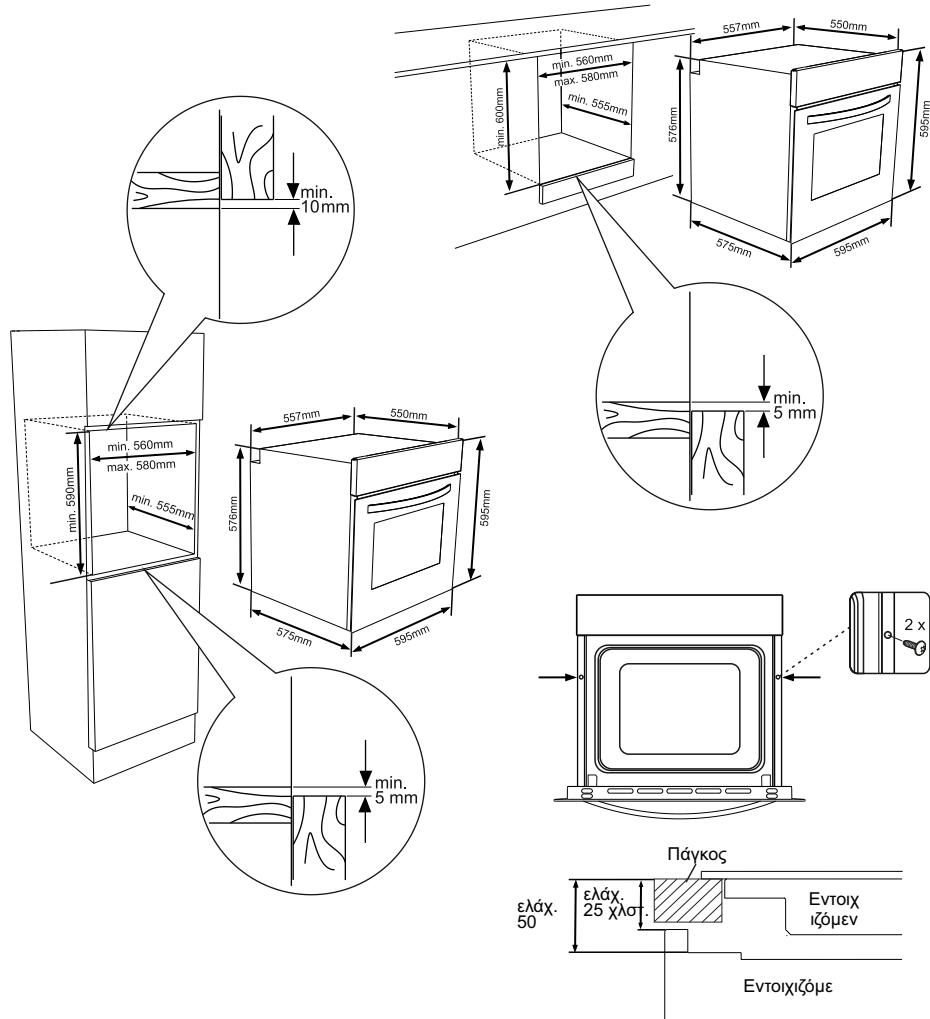
- Όταν επιλέγετε μια θέση για το φούρνο, θα πρέπει να δίνετε προσοχή ώστε να μην υπάρχουν κοντά εύφλεκτα υλικά ή υλικά που καίγονται, όπως κουρτίνες, μουσαμάς κλπ., που μπορούν να πιάσουν γρήγορα φωτιά.
- Τα έπιπλα γύρω από το φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 50°C.
- Οι απαιτούμενες αλλαγές στα εντοιχισμένα ντουλάπια και σε εξαεριστήρες πάνω από το ενσωματωμένο συνδυασμένο προϊόν, καθώς και τα ελάχιστα ύψη από την πάνω επιφάνεια του φούρνου φαίνονται στην Εικόνα 1. Σύμφωνα με αυτό, ο ανεμιστήρας εξαερισμού θα πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 65 cm από την πάνω επιφάνεια της πλάκας εστιών. Αν δεν υπάρχει ανεμιστήρας εξαερισμού το ύψος δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από 70 cm.



Εικόνα 1

3.2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Διαστάσεις εντοιχισμού

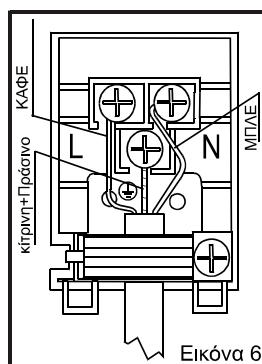


Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς το βάθος του ντουλαπιού. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το πλαίσιο του προϊόντος είναι σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.

Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από εστία, η απόσταση ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω πλαίσιο του φούρνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 χλστ. και η απόσταση ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω μέρος του πίνακα ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 mm.

3.2 ΚΑΛΩΔΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΥΝΔΑΣΜΟΥ:

Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύνδεση σε ρεύμα τάσης 220-240V~ και 380-415V 3N ~. Αν το ρεύμα δικτύου είναι διαφορετικό από την τιμή που αναφέρεται πιο πάνω, καλέστε αμέσως το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Η σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνει όπως φαίνεται στην Εικόνα 7. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για μόνιμη σύνδεση στο δίκτυο ρεύματος. Στο κύκλωμα τροφοδοσίας θα πρέπει να πρέπει να εγκατασταθεί διάταξη αποσύνδεσης όλων των πόλων με διάκενο επαφών τουλάχιστον 3mm, ονομαστικού ρεύματος 32A και τύπου καθυστερημένης λειτουργίας

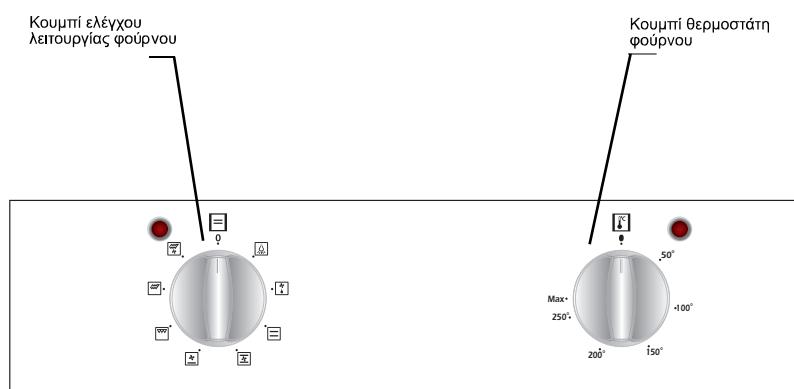


3.3 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ:

- Η συσκευή σας έχει κατασκευαστεί σε συμμόρφωση με τις σχετικές οδηγίες ασφαλείας που αφορούν τις ηλεκτρικές συσκευές. Οι εργασίες συντήρησης και επισκευών πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις οι οποίοι έχουν εκπαιδευτεί από την κατασκευάστρια εταιρεία. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται χωρίς τήρηση των κανόνων μπορεί να είναι επικίνδυνες.
- εξωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής σας. Τα στοιχεία που θερμαίνουν την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και ο εξερχόμενος απός βρίσκονται σε πολύ μεγάλη θερμοκρασία. Τα τμήματα αυτά θα συνεχίσουν να διατηρούν τη θερμότητά τους για ένα διάστημα ακόμα και αν απενεργοποιηθεί η συσκευή. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Μην απομακρύνεστε από την κουζίνα όταν μαγειρεύετε με λίπος ή λάδι. Μπορεί να προκύψει ανάφλεξη σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μη ρίξετε νερό σε λάδι που έχει αναφλεγεί. Για να περιορίσετε τη φλόγα, κλείστε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι του και αμέσως απενεργοποιήστε την εστία.
- Για να μαγειρέψετε στο φούρνο σας, πρέπει να ρυθμιστούν το κουμπί επιλογής λειτουργίας του φούρνου και το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας και ο χρονοδιακόπτης φούρνου, αν υπάρχει, πρέπει να προγραμματιστεί. Διαφορετικά, ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.
- Όταν η πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου είναι ανοικτά, μην τοποθετείτε τίποτα πάνω τους. Μπορεί να διαταράξετε την ισορροπία της συσκευής ή να σπάσετε την πόρτα.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή σας από το ρεύμα δικτύου, όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη στην επίδραση του ήλιου, της βροχής, χιονιού, σκόνης κλπ.

ΜΕΡΟΣ 4 : ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

4.1 ΠΙΝΑΚΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ:



Για πρόληψη της σπατάλης ενέργειας, τα σκεύη θα πρέπει που χρησιμοποιούνται δεν πρέπει να είναι μικρότερα ή μεγαλύτερα από τις επιφάνειες των εστιών.

Λάβετε τα απαραίτητα μέτρα ώστε τα μικρά παιδιά να μην πλησιάσουν σε καμία περίπτωση στην επιφάνεια των εστιών, καθώς αυτή θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία τους.

Λόγω της εύφλεκτης φύσης του καυτού λαδιού, εργασίες όπως το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελούνται με τα καπάκια των σκευών κλειστά.

Μην κόβετε τίποτα, όπως ψωμί κλπ., πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με αλουμινένιο πυθμένα. Αποφύγετε την τοποθέτηση πολύ βαριών αντικειμένων στην πλάκα των εστιών.

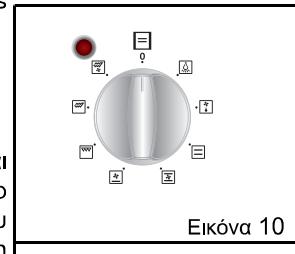
Μην τοποθετείτε πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια υλικά όπως πλαστικό ή αλουμίνιο. Εάν για οποιοδήποτε λόγο, λειώσει πάνω στην επιφάνεια πλαστικό ή αλουμινένιο υλικό, καθαρίστε το αμέσως με μια σπάτουλα.

Μη σκουπίζετε την υαλοκεραμική επιφάνεια με υλικά όπως πανία πιάτων ή σφουγγάρι. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προκαλέσουν φωτιά καθώς και να ξεθωριάσουν το χρώμα του γυαλιού.

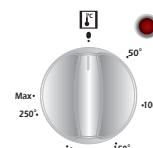
4.2 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ :

Κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου:

Για να επιλέγετε τις λειτουργίες του φούρνου (Εικόνα 10). Εξηγείται στο επόμενο τμήμα και στον Πίνακα 1. Πρέπει να ρυθμίζετε το κουμπί λειτουργιών και συγχρόνως το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία. Άλλιώς η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.



Εικόνα 10



Εικόνα 11

Κουμπί θερμοστάτη φούρνου:

Για να επιλέγετε τη θερμοκρασία του φούρνου (Εικόνα 11). Χρησιμοποιείται μαζί με το κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου. Όταν η θερμοκρασία μέσα στο φούρνο φθάσει στην τιμή που ορίσατε, ο θερμοστάτης θα διακόψει το κύκλωμα και η λυχνία 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.

--

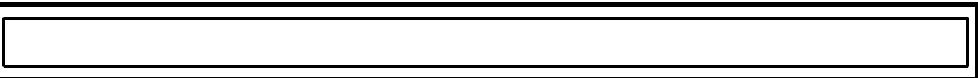
4.3 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ:

Η διαθεσιμότητα των λειτουργιών που εξηγούνται πιο κάτω ποικίλλουν, ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

	Φως φούρνου
Θα ανάψει μόνο το φως του φούρνου και παραμένει αναμμένο σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.	
	Λειτουργία Απόψυξης
Θα ανάψουν οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να αποψύξετε μέσα στο φούρνο σε μια σχάρα τοποθετημένη στην τρίτη υποδοχή από το κάτω μέρος. Συνιστάται να τοποθετείτε ένα δίσκο φούρνου κάτω από τα τρόφιμα που αποψύχονται, για να συλλέγετε το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου. Αυτή η λειτουργία δεν μαγειρεύει ή ψήνει τα τρόφιμα, απλά βοηθά την απόψυξή τους.	
	Λειτουργία Κάτω Θέρμανσης
Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσει να λειτουργεί κάτω αντίσταση. Η λειτουργία κάτω θέρμανσης είναι ιδανική για ψήσιμο πίτσας, επειδή η θερμότητα εκπέμπεται από το κάτω μέρος του φούρνου και θερμαίνει το φαγητό που βρίσκεται πιο πάνω. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για θέρμανση του φαγητού αντί για μαγείρεμα.	
	Λειτουργία Πάνω Θέρμανσης
Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσει να λειτουργεί η πάνω αντίσταση. Σε αυτό τον τύπο μαγειρέματος, η θερμότητα που προέρχεται από την πάνω αντίσταση μαγειρεύει την πάνω πλευρά του φαγητού. Η λειτουργία πάνω θέρμανσης είναι ιδανική για ξεροψήσιμο της πάνω πλευράς ενός ήδη μαγειρεμένου φαγητού, καθώς και για ζέσταμα του φαγητού.	

--

	Λειτουργία Στατικού μαγειρέματος
	<p>Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσουν να λειτουργούν οι κάτω και πάνω αντίστασεις.</p> <p>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.</p>
	Λειτουργία Ανεμιστήρα
	<p>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.</p> <p>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.</p>
	Λειτουργία Κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα
	<p>Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσει να λειτουργεί η κάτω αντίσταση και ο ανεμιστήρας.</p> <p>Η λειτουργία κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα είναι ιδανική για ομοιόμορφη θέρμανση των φαγητών σε σύντομο χρόνο. Συνιστάται να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά.</p>
	Λειτουργία Γκριλ
	<p>Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσει να λειτουργεί η αντίσταση του γκριλ.</p> <p>Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο γκριλ και φρυγάνισμα τροφίμων. Να χρησιμοποιείτε τις πάνω θέσεις στο φούρνο. Με ένα πινέλο, αλείψτε ελαφρά με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσουν τα φαγητά και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε ένα δίσκο από κάτω για να συλλέγετε τυχόν λάδι ή λίπος που στάζει. Συνιστάται να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά.</p> <p>Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμίζεται στους 190°C.</p>



	Λειτουργία Γρήγορου γκριλ
Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσουν να λειτουργούν η αντίσταση γκριλ και η πάνω αντίσταση. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ και για κάλυψη μεγάλης επιφάνειας, όπως όταν ψήνετε κρέας. Να χρησιμοποιείτε τις πάνω θέσεις στο φούρνο. Με ένα πινέλο, αλείψτε ελαφρά με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσουν τα φαγητά και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε ένα δίσκο από κάτω για να συλλέγετε τυχόν λάδι ή λίπος που στάζει. Συνιστάται να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά.	

Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμίζεται στους 190°C.

	Λειτουργία Διπλού γκριλ με ανεμιστήρα
Θα ανάψουν η λυχνία θερμοστάτη και οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και θα αρχίσουν να λειτουργούν η αντίσταση γκριλ και η πάνω αντίσταση μαζί με τον ανεμιστήρα. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για πιο γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ τροφίμων μεγαλύτερου πάχους και για κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας. Θα ανάψουν και οι πανω αντιστάσεις και η αντίσταση γκριλ μαζί με τον ανεμιστήρα, για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε τις πάνω θέσεις του φούρνου. Με ένα πινέλο, αλείψτε ελαφρά με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσουν τα φαγητά και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε ένα δίσκο από κάτω για να συλλέγετε τυχόν λάδι ή λίπος που στάζει. Συνιστάται να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά.	

Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμίζεται στους 190°C.



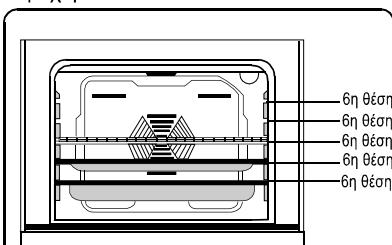
ΦΑΓΗΤΑ	TAXYΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Θέση θρεπιοστάτη,	Θέση στο φούρνο	Αιροκέα μαγειρέμασις (Λεπτά)	Θέση θρεπιοστάτη	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μαγειρέμασις (Λεπτά)	Θέση θρεπιοστάτη	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μαγειρέμασις (Λεπτά)	Θέση θρεπιοστάτη	Θέση στο φούρνο	Διάρκεια μαγειρέμασις (Λεπτά)
Γλυκό ταψίου	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Κέικ	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Κουλουράκια	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Μπιστέρια σάσσας										200	4	10 - 15
Φαγητό ταψίου	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Κοτόπουλο				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Μπριζόλα χοιρινή										200	3 - 4	15 - 25
Μοσχοφρέσα μπακάλια										200	4	15 - 25
Κέικ σε δύο σοκούς	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Πικο τηγανί 170 - 190	1 - 4	35 - 45										
Σε όλο δισκούς												

* Μαγειρεύεται με τη σουβλά για κοτόπουλο...

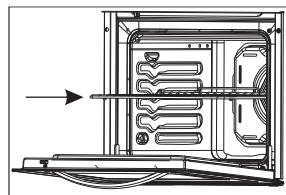
Αξεσουάρ που χρησιμοποιούνται στο φούρνο :

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα δοχεία που αναφέρονται στον πίνακα, ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρέψετε στο φούρνο. Εκτός από τους δίσκους του φούρνου και την εσωτερική σούβλα κοτόπουλου που παρέχονται μαζί με τα φούρνο σας, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γυάλινα δοχεία, φόρμες κέικ, ειδικούς δίσκους φούρνου κατάλληλους για χρήση στο φούρνο σας, που διατίθενται στο εμπόριο. Δώστε σημασία στις πληροφορίες που δίνει σχετικά με αυτό το θέμα ο κατασκευαστής των σκευών. Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μικρού μεγέθους, τοποθετήστε το σκεύος στην εσωτερική σχάρα ώστε να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της σχάρας. Οι πληροφορίες που παρέχονται πιο κάτω θα πρέπει να εφαρμόζονται για εμαγιέ σκεύη.

Αν το φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί δεν καλύπτει τελείως το δίσκο του φούρνου, αν το φαγητό το έχετε βγάλει από τον καταψύκτη ή ο δίσκος χρησιμοποιείται για συλλογή ων υγρών που πέφτουν από τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μπορεί να παρατηρηθεί παραμόρφωση στο δίσκο λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που σχηματίζονται κατά τη λειπουργία μαγειρέματος/ψησίματος. Ωστόσο, ο δίσκος θα ανακτήσει το κανονικό του σχήμα όταν κρυώσει μετά το μαγείρεμα. Αυτό είναι ένα κανονικό φυσικό φαινόμενο το οποίο συμβαίνει κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην αφήνετε γυάλινο δίσκο ή δοχείο σε κρύο περιβάλλον αμέσως μετά το μαγείρεμα σ' αυτό. Μην το τοποθετείτε σε ψυχρές και υγρές επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι θα παγώσουν αργά, τοποθετώντας τα πάνω σε ένα στεγνό πανί. Άλλιώς το γυάλινο σκεύος ή δοχείο μπορεί να σπάσει. Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο για ψήσιμο στη σχάρα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη σχάρα πάνω σε δίσκο, που σας δόθηκε μαζί με το προϊόν (εάν η συσκευή σας 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. Όταν ψήνετε στη σχάρα, χρησιμοποιήστε τη θέση 4 ή τη θέση 5 και λαδώστε τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ- Τοποθετήστε τη σχάρα ώστα μέσα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη υποδοχή στο θάλαμο του φούρνου και σπρώξτε τη μέσα έως ότου τερματίσει.



Συρμάτινη Σχάρα:Για ψήσιμο στη σχάρα ή για τοποθέτηση διαφόρων σκευών εκτός από το δίσκο του φούρνου

Ρηχός Δίσκος:Χρησιμοποιείται για ψήσιμο γλυκών όπως τάρτες κλπ.

Βαθύς Δίσκος:Χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα ραγού.

ΜΕΡΟΣ 5 :ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου σας, βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου είναι στη θέση απενεργοποίησης και η συσκευή σας έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υλικά που περιέχουν σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα εμαγιέ και βαμμένα μέρη του φούρνου σας. **Χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε μορφή κρέμας ή υγρά καθαριστικά, που δεν περιέχουν σωματίδια.**

Μη χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, σκόνες καθαρισμού που χαράζουν, χοντρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνεις της συσκευής. Σε περίπτωση που τα υγρά που χυθούν στο φούρνο σας καούν, θα προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Καθαρίζετε άμεσα τα υγρά που χύνονται κατά το μαγείρεμα. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του φούρνου.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

Βεβαιωθείτε ότι αποσυνδέσατε το φούρνο από το ρεύμα πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του. Θα αποκτήσετε τα καλύτερα αποτελέσματα αν καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου όταν ο φούρνος είναι ελαφρά ζεστός. Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε το φούρνο σας με ένα μαλακό πανί που έχει υγρανθεί με διάλυμα σαπουνιού σε νερό. Κατόπιν σκουπίστε τον πάλι, αυτή τη φορά με ένα υγρό πανί και τέλος σκουπίστε τον για να στεγνώσει. Από καιρού εις καιρόν ίσως χρειαστεί να κάνετε πλήρη καθαρισμό, χρησιμοποιώντας υγρό υλικό καθαρισμού. Μην καθαρίζετε με ξηρά καθαριστικά ή σκόνες. Για προϊόντα με καταλυτικά εμαγιέ πλαίσια, τα πίσω και τα πλευρικά τοιχώματα του εσωτερικού πλαισίου δεν απαιτούν καθαρισμό. Ωστόσο, ανάλογα με τη χρήση, συνιστάται να τα αντικαθιστάτε μετά από ορισμένη χρονική περίοδο.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών του Εντοιχιζόμενου φούρνου συνδυασμού

Για εντοιχιζόμενα προϊόντα συνδυασμού, οι πλάκες εστιών πρέπει να καθαρίζονται σκουπίζοντας με ένα πανί που έχει υγρανθεί. Ο καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα θα πρέπει να γίνεται μόνο με νερό και τα εξαρτήματα αυτά θα πρέπει να σκουπίζονται για να στεγνώνουν με ένα μαλακό πανί ή δέρμα σαμουά. Τα διάκενα και οι γωνίες πρέπει να καθαρίζονται με χρήση υγρών απορρυπαντικών ή χλιαρού ξιδιού. Όταν καθαρίζετε τα καλύμματα των μοντέλων με επάνω κάλυμμα από γυαλί, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και χοντρό πανί. Προσπαθήστε να καθαρίζετε χωρίς τρίψιμο ή ξύσιμο. Αν χρειαστεί μπορείτε ένα χρησιμοποιήστε υγρά απορρυπαντικά. Ένα άλλο σημείο στο οποίο πρέπει να δοθεί προσοχή το γυαλίνο κάλυμμα να μην κλείσει έως ότου κρυώσει τελείως η επιφάνεια της πλάκας των εστιών.

5.2 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ:

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Περιμένετε να κρυώσει πλήρως η υαλοκεραμική επιφάνεια πριν αρχίσετε τον καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά καθαρισμού που θα χρησιμοποιήστε δεν περιέχουν σωματίδια που μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε μορφή κρέμας ή υγρού. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θα πρέπει να σκουπίστε με πανί με κρύο νερό και να σκουπίστε με μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει προσέχοντας να μην μείνει υλικό καθαρισμού στην επιφάνεια.

Για τον καθαρισμό φαγητών που χύνονται και καταλοίπων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη οπάτουλα καθαρισμού που παρέχεται μαζί με το προϊόν.

Τα φαγητά που περιέχουν ζάχαρη πρέπει να σκουπίζονται αμέσως όταν χυθούν, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η υαλοκεραμική επιφάνεια.

Το τρίψιμο με σύρμα καθαρισμού μπορεί να προξενήσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Η σκόνη που συσσωρεύεται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί. Ι αλλαγές σε χρώμα που μπορεί να προκύψουν στην υαλοκεραμική επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα ή την ανθεκτικότητα της. Ο λόγος για τις αλλαγές χρώματος δεν είναι η αλλαγή του υλικού, αλλά ίσως επειδή καμένα καπάλια στην επιφάνεια δεν καθαρίζονται ή τα σκεύη που χρησιμοποιούνται έχουν φθείρει την επιφάνεια του γυαλιού ή επειδή χρησιμοποιούνται ακατάλληλα καθαριστικά υλικά.

Πριν από τη χρήση χημικών ουσιών καθαρισμού, θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται η σπάτουλα καθαρισμού. Με τη σπάτουλα αυτή μπορείτε να καθαρίσετε και τις μικρότερες ακαθαρσίες από την υαλοκεραμική επιφάνεια. Οι ακαθαρσίες που είναι δύσκολο να καθαριστούν όπως λειωμένο πλαστικό, λάδια, υλικά που περιέχουν ζάχαρη, μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με τη σπάτουλα. Επειδή η σπάτουλα περιλαμβάνει λεπτίδα ξυραφιού, είναι επικίνδυνη και πρέπει να διατηρείται σε μέρος που δεν την φτάνουν τα παιδιά.

Κατά τον καθαρισμό με τη σπάτουλα, δώστε προσοχή να μην ξύσετε τα συγκολλητικά υλικά από σιλικόνη που βρίσκεται στις πλευρές του γυαλιού.

5.3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

Συνιστάται να αφήσετε αυτήν την εργασία στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Πρώτα αποσυνδέστε το φούρνο από το ρεύμα και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει. Αφού αφαιρέσετε το κάλυμμα που είναι μπροστά στη λάμπα, αφαιρέστε τη λάμπα. Τοποθετήστε τη νέα λάμπα, με ανθεκτικότητα έως τους 300°C, που μπορείτε να βρείτε στο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, στη θέση της λάμπας που έχετε αφαιρέσει. Κατόπιν τοποθετήστε πάλι στη θέση του το προστατευτικό γυαλί της λάμπας. Μετά από αυτό, ο φούρνος σας θα είναι έτοιμος για χρήση.

ΜΕΡΟΣ 6 :ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί:

Η κουζίνα 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.

Η εσωτερική λάμπα δεν φωτίζει:

Πρέπει να ελεγχθεί εάν υπάρχει ρεύμα. Πρέπει να ελεγχθεί μήπως οι λαμπτήρες είναι ελαττωματικοί. Εάν είναι ελαττωματικοί, αντικαταστήστε τους σύμφωνα με τις οδηγίες.

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

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 σ' αυτήν, όταν χρειάζεται να μεταφερθεί. Για τη μεταφορά, ακολουθήστε τις επισημάνσεις πάνω 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 μεταξύ του πάνω καλύμματος και της πλάκας μαγειρέματος, κλείστε το πάνω κάλυμμα και στερεώστε το με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινίες χαρτόνι ή χαρτί στο μπροστινό κάλυμμα στο εσωτερικό τζάμι του φούρνου όπως απαιτείται, ώστε να μην προξενηθεί ζημιά κατά τη μεταφορά στο κάλυμμα του φούρνου από τους δίσκους και τις σχάρες.

Ασφαλίστε με κολλητική ταινία την πόρτα με τα πλαϊνά τοιχώματα του φούρνου.

Εάν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

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



Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μεταχειρίζεστε το προϊόν αντό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.