

MK

**FAVORIT**

**FAVORIT 4-J INOX В**

**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

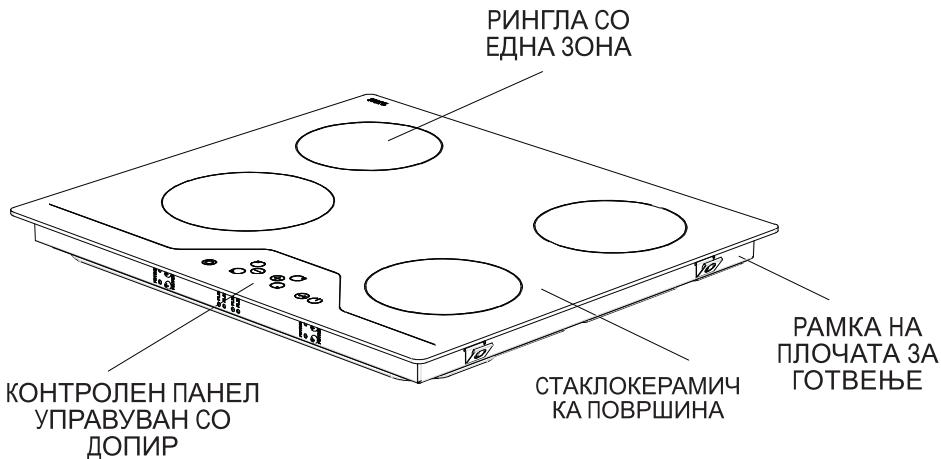
## **ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ**

## 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 долгочочна 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 слично 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 го турате 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 извлекување на кабелот или со исклучување на главните прекинувачи.
- Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја искистите 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.

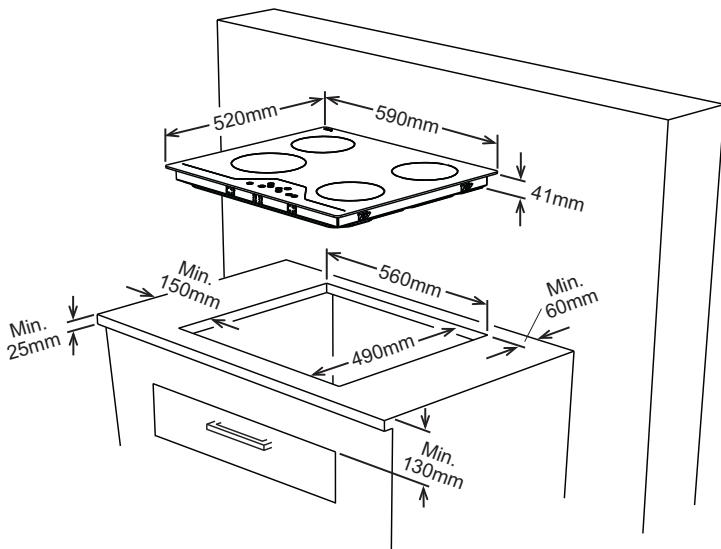
•Законите, правилата, директивите и стандардите кои се на сила во државата мора да бидат почитувани ( безбедносни регулативи, правилно рециклирање во согласност со регулативите итн.)

### Поставување на вградливата плоча за готвење

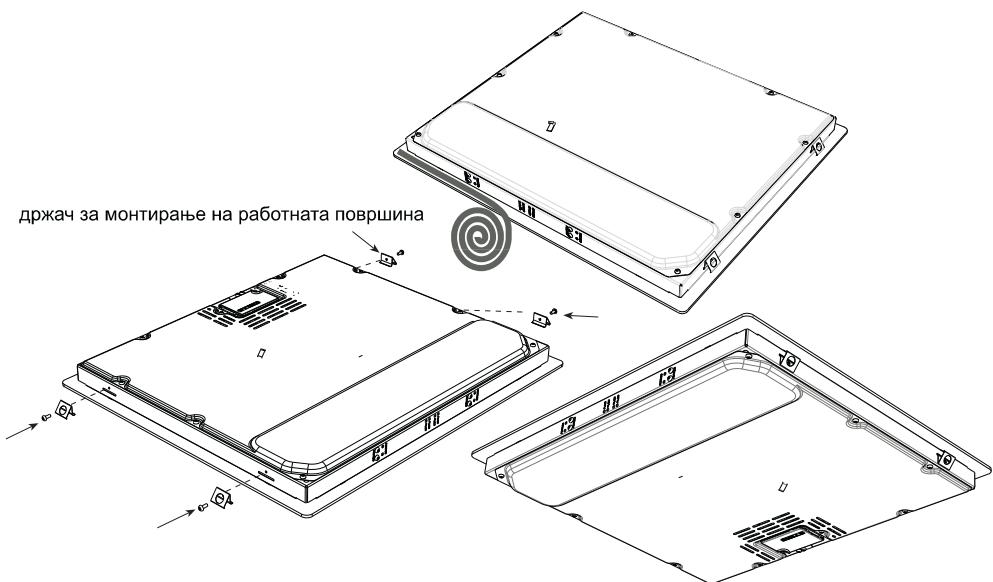
•По отстранувањето на материјалите за пакување од уредот и неговите додатоци, уверете се дека плочата за готвење не е оштетена. Ако се сомневате дека постои некое оштетување, не го користете уредот туку веднаш контактирајте со овластениот сервис или со квалификуван електричар.

•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 еднострраната 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.

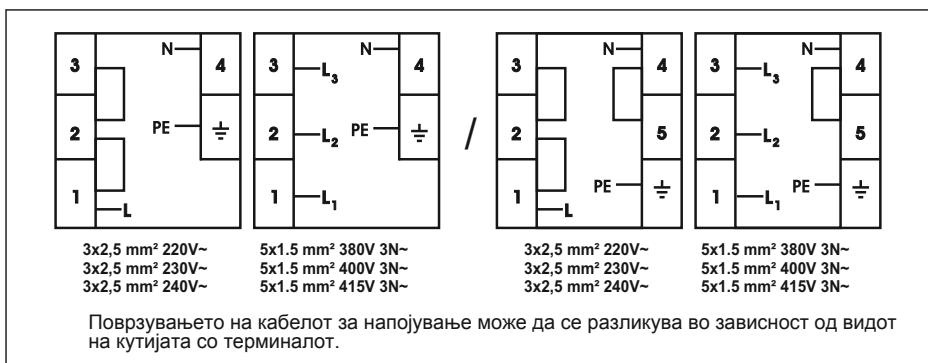
· Не употребувајте адаптери, повеќекратни штекери и/или продолжни кабли.

### Декларација за усогласеност

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



· Прекинувач со отвор за контакт од најмалку 3. означен како 32A, и со функција

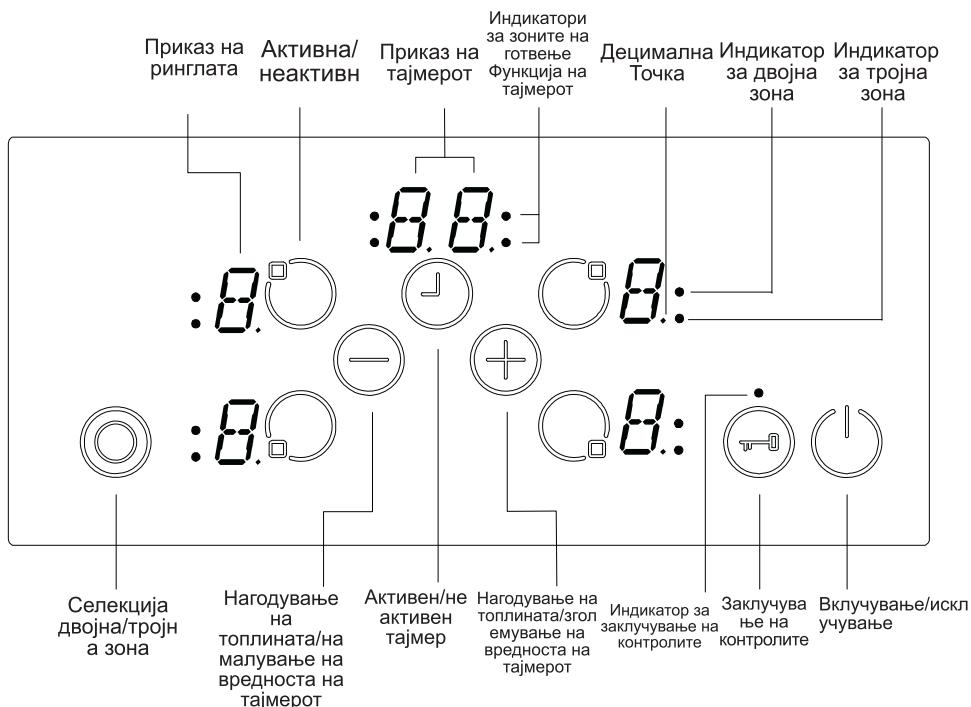


За стаклокерамичката плоча за готвење, кабелот мора да биде H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. На задниот дел на уредот ќе го најдете дијаграмот на поврзување.

- 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 готвење 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 готвење 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 briше 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  $\Theta$ . Ова се потврдува со звучен сигнал. Во исто време, соодветниот индикатор за двојна зона почнува да свети. Со допирањето на копчето  $\Theta$  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  $\Theta$  се огласува звучниот сигнал и индикаторот за двојна зона почнува да свети. Ако  $\Theta$  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  $\Theta$ , 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  $\Theta$  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  $\Theta$  се додека не се појави нагодена топлина.

Ако треба да се користи зголемување на топлината, тоа може секогаш да биде активирано со притискање на  $\Theta$  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  $\Theta$  и  $\Theta$  копчињата
- Редукција на нагодената топлина на '0' со притискање на  $\Theta$  копчето
- Употреба на тајмерско исклучување за соодветната рингла

---

#### **Симултано притискање на $\Theta$ и $\Theta$ 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,  $\Theta$  и  $\Theta$  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 $\Theta$ .**

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 таймерско исклучување за соодветната рингла (достапна само кај некои модели)**

По достигнување на преостанатото време од 0 минути, таймерот ја стопира соодветната рингла, на приказот на ринглата се покажува '0' и се исклучува приказот за таймерот. На приказот за таймерот 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 таймерот. По потврдата за истекувањето на таймерот со притискање на било кое копче, звучниот сигнал го снемува.

### **Таймер Функција (достапна само кај некои модели)**

Таймерот ги обезбедува следните функционалности:

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

Сите таймери можат да се користат само во В-режимот. Таймер 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, таймер функцијата треба да се активира со копчето  Активен/Неактивен Таймер.

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 таймер.

Со наредното притискање на , понуден е наредниот таймер 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  $\Theta$ , 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 двоцифрениот приказ за тајмерот.

Сите тајмери на ринглите можат да бидат избришани со префрлување на уредот во S-режимот со притискање на  $\Theta$ . 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  $\Theta$  се додека на приказот за тајмерот не се појави '00".
- Притискање на  $\oplus$  и  $\Theta$  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  $\Theta$  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 возможно 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.

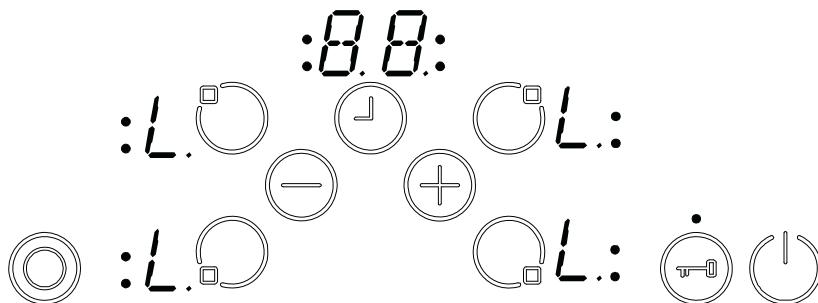
Со притискање на  $\ominus$  2 сек, го снемува индикаторот за заклучување на контролата. Во тој случај контролата на плочата за готвење е отклучена и може да биде ракувана на вообичаениот начин.

### Заклучување за заштита на децата

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

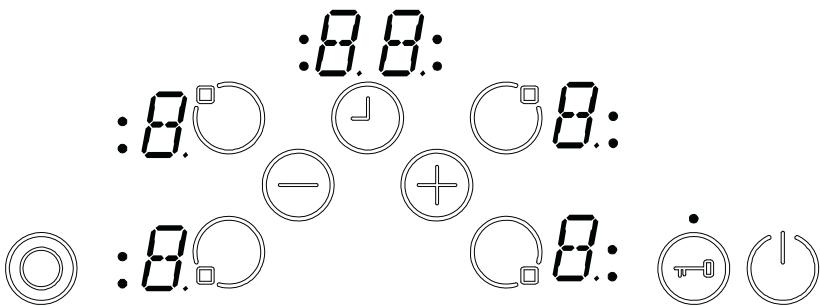
Заклучување за заштита на децата и негово отклучување е можно само во S-режимот.

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 одбројувачот на минути 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

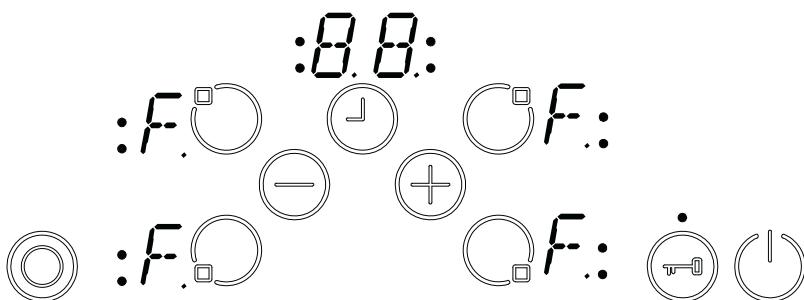
Следните мерки на безбедност се достапни за да се избегнат несакани операции со контролата на плочата за готвење.

### Безбедносно сензорско исклучување

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 исклучува

Безбедносното исклучување 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.

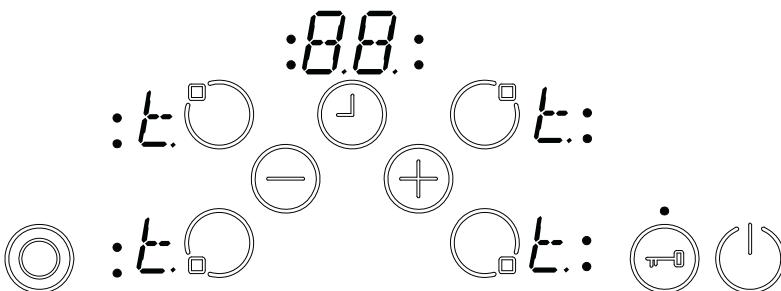
Контролата на плочата за готвење тогаш ќе премине во *S*-режим. Истовремено се појавува и звучен сигнал Акустичниот сигнал престанува по 10 мин..

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

## Исклучување поради прегревање

Поради поставеноста на контролите многу блиску 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  $> + 60^{\circ}\text{C}$ .

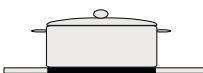
Приказот на преостаната топлина има најнизок приоритет и е препокриен од секоја друга вредност на приказот, за време на безбедносните исклучувања и прикажување на некоја грешка на уредот.

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.

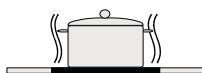
Секогаш поставувајте ги садовите на зоната за готвење пред таа да биде вклучена. Секогаш кога е тоа можно, ставајте капак на садот за готвење . За да се спречи непотребно трошење енергија, подлогите на садовите за готвење не смеат да бидат помали или поголеми од зоната за готвење, тие треба да бидат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



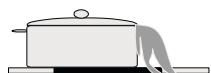
ПРАВИЛНО



ПОГРЕШНО



ПОГРЕШНО



ПОГРЕШНО

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 нер'госувачки 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.

<b>Марка</b>		<b>FAVORIT</b>
<b>Модел</b>		<b>FAVORIT 4-J INOX B</b>
<b>Вид на плоча со плотни</b>		Струја
<b>Број на зони за готвење</b>		4
<b>Технологија на загревање-1</b>		Радијално
<b>Големина-1</b>	см	Ø14,5
<b>Потрошувачка на енергија-1</b>	Wh/кг	192,0
<b>Технологија на загревање-2</b>		Радијално
<b>Големина-2</b>	см	Ø14,5
<b>Потрошувачка на енергија-2</b>	Wh/кг	192,0
<b>Технологија на загревање-3</b>		Радијално
<b>Големина-3</b>	см	Ø18,0
<b>Потрошувачка на енергија-3</b>	Wh/кг	192,0
<b>Технологија на загревање-4</b>		Радијално
<b>Големина-4</b>	см	Ø18,0
<b>Потрошувачка на енергија-4</b>	Wh/кг	192,0
<b>Енергетска потрошувачка на плочата со плотни</b>	Wh/кг	192,0
<b>Оваа плоча со плотни е усогласена со EN 60350-2</b>		

#### Совети за штедење енергија

##### Плоча

- Користете садови за готвење со рамно дно.
- Користете садови за готвен со соодветна големина.
- Користете садови за готвење со капак.
- Намалете ја количината на течност или маснотија.
- Намалете ја јачината кога течноста ќе почне да врие.

EN

**FAVORIT**

**FAVORIT 4-J INOX B**

**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**

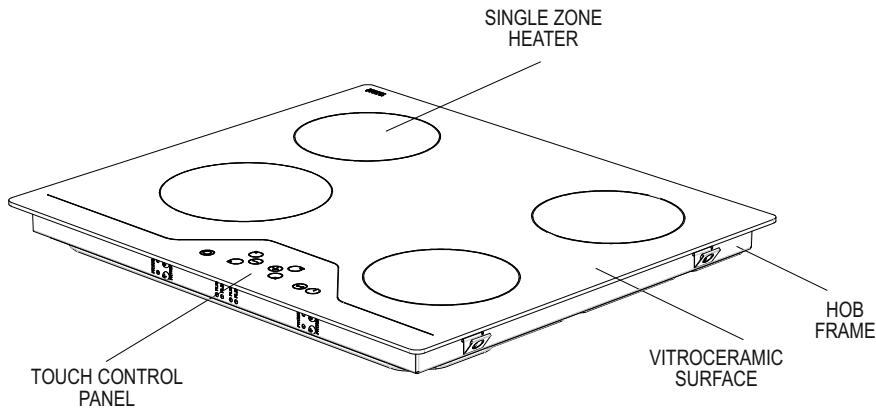
### **CLEANING AND CARE**

## 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**

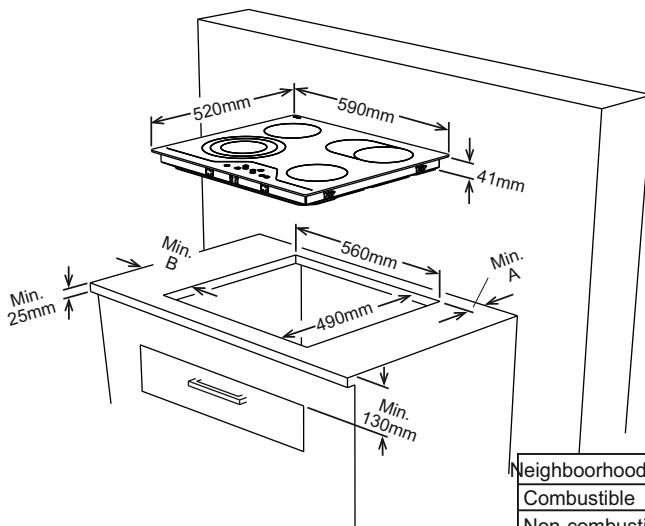
**The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.**

- 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**

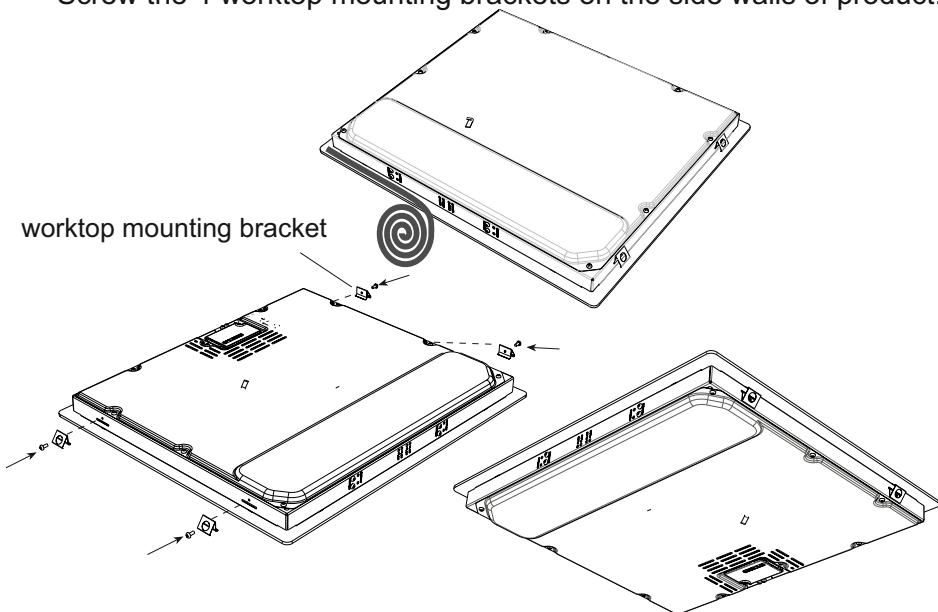
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

- 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**

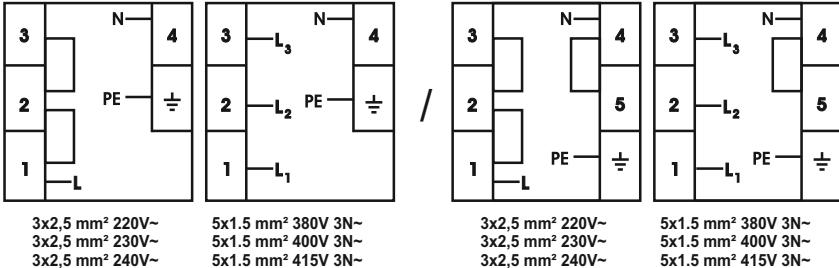
- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- 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.

### Declaration of conformity

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



- *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.*

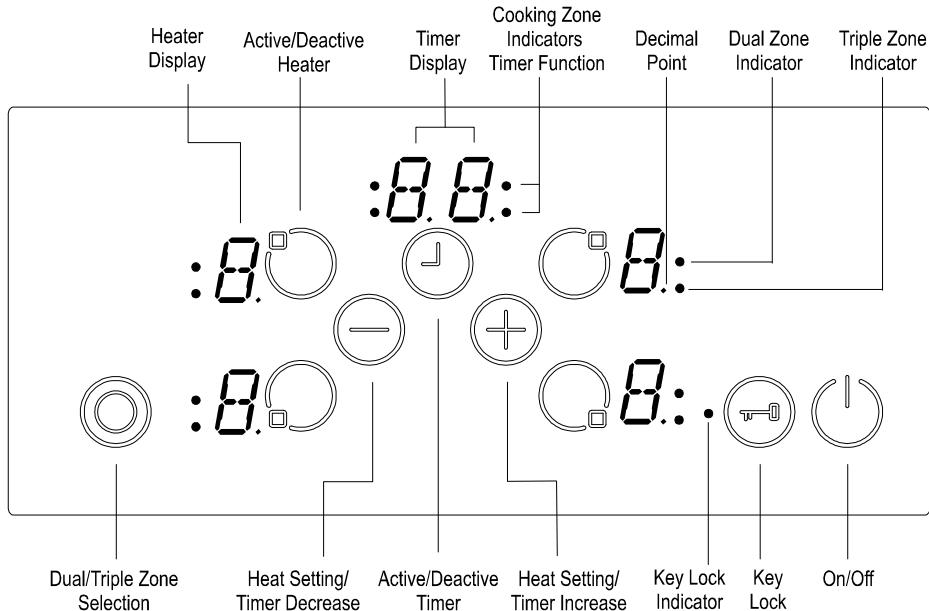


Supply cable connection can be differ according to terminal box type.

- For the touch controlled vitroceramic hob, the cable must be *H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 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* , 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  . The appearing '00' shows that timer is active and the dot in the right *Timer Display* indicates that  and  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  and , 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 , the minute minder is activated. After touching  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  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  and  , 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  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.

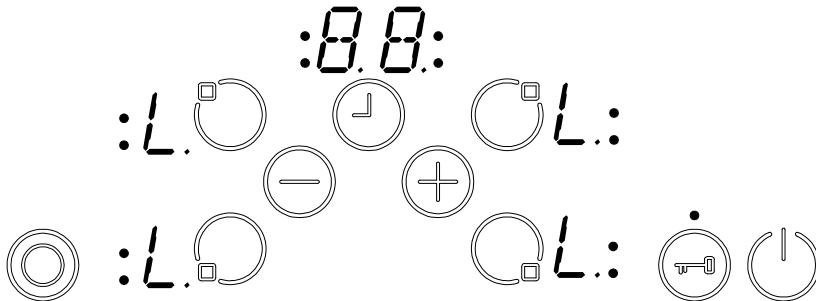
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

### Child Lock

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

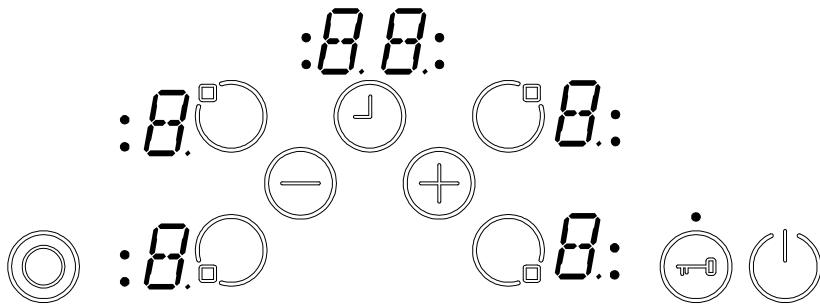
Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

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

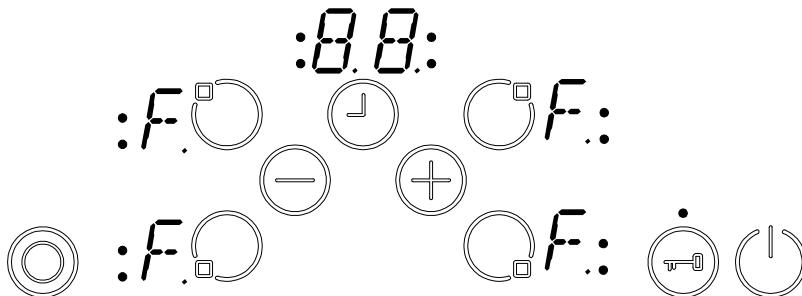
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

### 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.

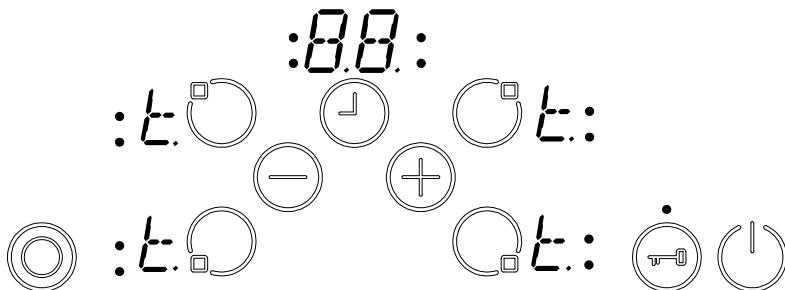
The hob control will then go in *S-Mode*. *At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.*

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 untoachable 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.

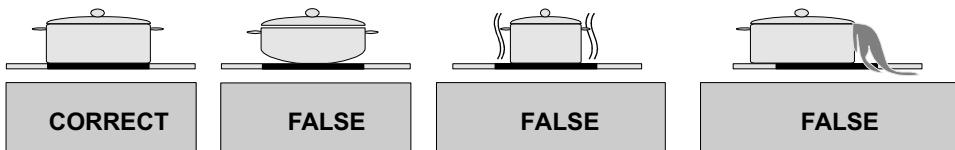
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

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.



BO

# **FAVORIT**

## **FAVORIT 4-J INOX В**

**УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ И ИНСТАЛАЦИЈУ  
УГРАДНЕ  
СТАКЛЕНО КЕРАМИЧКЕ ПЛОЧЕ**

## САДРЖАЈ

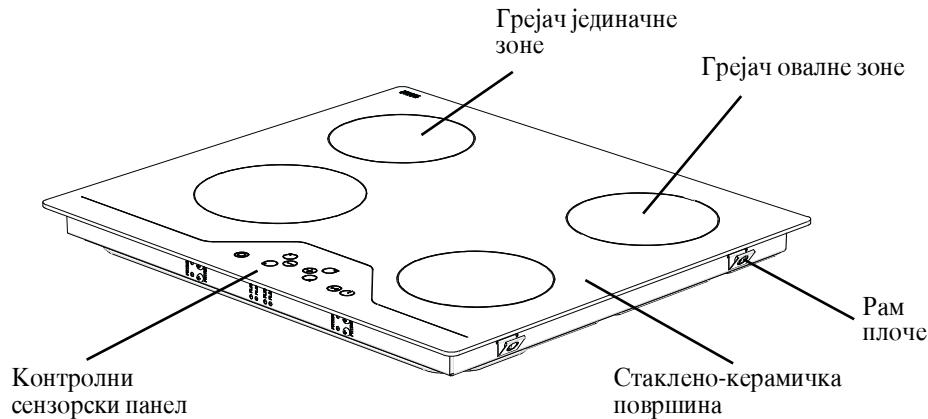
ОПИС ПЛОЧЕ .....	3
СИГУРНОСНЕ ИНСТРУКЦИЈЕ .....	4
ИНСТАЛИРАЊЕ .....	6
Лоцирање уградне плоче .....	6
Електрично повезавање плоче .....	8
УПОТРЕБА .....	10
Укључавање и искључавање контроле .....	11
Избор грејача .....	11
Укључавање двојних и тројних зони .....	12
Постављање ниво кувања са или без појачаног загревања .....	12
Искључавање појединих грејача .....	13
Тајмер функција .....	14
Закључавање за заштиту деце .....	17
Stop & Go функција .....	18
СИГУРНОСНЕ ФУНКЦИЈЕ СЕНЗОРСКИХ КОНТРОЛА .....	20
Сензорски сигурносни прекидач .....	20
Искључавање код прекомерне температуре .....	21
Ограничавање време рада .....	21
Функције резидуалне (преостале) температуре .....	22
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ .....	23

## ОПИС ПЛОЧЕ

Поштовани потрошачу,

Важно је да пажљиво прочитате ово упутство због најефикасније употребе и због продужења радног века апаратца. Препоручујемо да чувате упутство за будуће потребе.

Плоча има гаранцију и обезбеђен дугорочни сервис. Гаранција има важност само под условом апарат да је инсталацијан и употребљаван сугласно упутства за употребу и инсталације које су дате у овом упатством.



Напомена: Изглед Ваше плоче може се разликовати од модела који је приказан горе због његове конфигурације.

## **UPOZORENJA O BEZBJEDNOSTI**

PROČITAJTE OVE INSTRUKCIJE PAŽLJIVO I U CJELOSTI PRE NEGO ŠTA KORISTITE VAŠ UREĐAJ, I DRŽITE OVE INSTRUKCIJE NA PRIKLADNOM MESTU GDE GA MOŽETE NAĆI KADA JE NEOPHODNO.

OVAJ PRIRUČNIK JE NAPISAN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽE NEMATI NEKE OD ODLIKA KOJE SU OPISANE U OVOM PRIRUČNIKU. DOK ČITATE PRIRUČNIK O RUKOVANJU, OBRATITE PAŽNJU IZRAŽAJIMA KOJE IMAJU SLIKE.

Opšta upozorenja o bezbjednosti:

Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatka iskustva i znanja, u slučaju ukoliko oni su bili pod nadzorom ili su dobili instrukcije o upotrebi aparata na bezbjednom načinu i razumiju potencijalne opasnosti. Deca se ne smiju igrati uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti i održavati uređaj.

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi postaju vrući tokom upotrebe. Morate obratiti pažnju ne dodirivati grijave unutar peći. Djeca manja od 8 godina ne smiju se puštati u blizini osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

**UPOZORENJE:** Neopaženo kuvanje sa masti ili ulje može biti opasno i može doći do požara. NIKADA ne pokušavati ugасити поžар koristeći vodu, nego isključiti uređaj i zatim pokriti plamen sa poklopcom ili protupožarnom čebetom.

**UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvati predmete na površinu za kuvanje.

**UPOZORENJE:** ako je površina napukla, isključite

aparat kako biste izbjegli mogućnost od električnog udara.

Za indukcijske ploče, metalne predmete poput noževe, viljuške, kašike i poklopce ne smiju se postavljati na ploču jer mogu postati vrući.

Za indukcijske ploče, nakon upotrebe, isključite elemenat preko njegovih kontrola i ne oslanjate se na detektora za tiganje.

Za ploče koje imaju poklopac, sve šta je prosipalo se mora počistiti pre nego što otvorite poklopac.

Takođe, mora se dati površini ploče da se ohladi pre nego što zatvorite poklopac.

Uređaj nije namijenjen da se upravlja preko spoljašnjeg tajmera ili preko zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

Kako bi onemogućili prevrtanje uređaja, moraju se postaviti stabilizatori.

okom upotrebe uređaj se zagrijava. Morate obratiti pažnju ne dodirivati grejne elemente unutar peći.

Tokom upotrebe, ručice koje normalno se drže kratko vrijeme, mogu postati vruće.

Ne koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje staklena vrata peći, jer mogu ogrebatи površinu, što može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.

Ne koristiti parne čistače za čišćenje aparata.

**UPOZORENJE:** Obezbjediti da je uređaj isključeni pre zamjenjivanje lampe kako bi izbjegli mogućnost električnog udara.

**OPREZ:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se kuha ili peče. Mala deca se moraju čuvati na udaljenosti.

Tokom pirolitske opcije, pre čišćenja se moraju skloniti sve prosipe, police peći, žičane police i sve dodatke.

**Koristiti jedino temperaturnu sondu preporučenu za ovu peć. (sa opcijom sonda za meso)**

Vaš uređaj je proizveden u skladu sa svim primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i odredbama.

Održavanje i popravci moraju se obaviti sa strane autorizovanog servisera. Instalacija i popravci obavljeni sa strane neovlašćenih servisera mogu biti opasni po vama. Opasno je mijenjati ili modificirati specifikacije uređaja na bilo kojem načinu.

Pre instalacije, osigurati se da uslovi lokalne distribucije (vrsta gasa, pritisak gasa, ili napon i frekvencija struje) i postavke uređaja kompatibilni. Uslovi prilagođavanja za ovaj uređaj su izloženi na etiketi.

**OPREZ:** Ovaj je uređaj namijenjen jedino za kuhanje hrane i jedino za domaću upotrebu u zatvorenom prostoru i ne treba se koristiti za nijednu drugu namjenu ili u nijednu drugu primjenu, kao na pr. nedomaću upotrebu, ili u komercijalne svrhe, ili za zagrijanje sobe.

Ne pokušavajte podići ili pomjerati uređaj vučenjem za kvaku.

Ovaj uređaj nije povezan na aparat za evakuaciju produkta sagorjevanja. Mora se instalirati i povezati u skladu sa najnovijim propisima o instalaciji. Treba se obratiti osobita pažnja na traženja oko ventilacije. (Jedino za uređaje na gas)

Ukoliko nakon 15 sekundi gorionik se nije upalio, zaustavite rad na uređajem i otvorite vrata odjeljka i/ili sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate ponovno paljenje gorionika.

(Jedino za uređaje na gas)

Ove instrukcije su jedino validna ukoliko na uređaju ima simbola zemlje. Ukoliko nema simbola na uređaju, morate obratiti se tehničkim instrukcijama koje će vam dati nužne instrukcije oko modifikacije uređaja do uslove korišćenja

Preuzete su sve moguće mјere bezbjednosti kako bi se obezbjedila vaša sigurnost. Jer staklo se može polomiti, morate biti pažljivi tokom čišćenja i izbjegavati grebanje. Izbjegavati udaranje ili kucanje po staklu sa dodacima.

Obezbjediti da strujni kabl nije zaglavljen tokom instalacije. Ukoliko je kabl ozlijeden, mora biti zamijenjen sa strane proizvođača, njegovog servisera ili slično kvalifikovane osobe kako bi se sprječila opasnost.

Kada je vrata peći otvorena, ne dopuštati deci penjati se ili sjedjeti na n

## **Upozorenja o instalaciju**

Ne koristiti uređaj pre nego što je instalirani u potpunosti.

Aparat mora biti instalirani i stavljen u uporabu sa strane autorizovanog tehničara. Proizvođač ne odgovara za nijedno oštećenje koje možda je nastalo radi grješnog postavljanja i instalacije sa strane neautorizovane osobe.

Kada otpakovate uređaj, provjeriti da nije oštećen tokom transporta. U slučaju defekta, ne koristiti uređaj i odmah pozvati servisera. Jer materijal ambalaže (najlon, lente, stiropor, itd.) može biti opasan po deci, mora se odmah pokupiti i sklonuti.

Zaštитiti uređaj od atmosferskih efekta. Ne izlagati na suncu, kišu, snijega, itd.

Materijali uređaja (elementa) moraju biti u mogućnosti izdržati visokim temperaturama od najmanje 100C.

### **Tokom upotrebe**

Tokom prve upotrebe, osjetiće se neki miris koji dolazi iz elemente izolacije i grijanje. Zbog toga, pre nego koristite peć, pustite je praznu na maksimalnu temperaturu oko 45 minuta. U isto vrijeme, morate dobro ventilirati sobu gde je uređaj instaliran.

Tokom upotrebe, spoljne i unutrašnje peći postaju vruće. Kada otvarate vrata peći, vratite se korak natrag kako bi izbjegli vruću paru koja izlazi iz peći. Postoji rizik od opekotina.

Ne postavljati zapaljive materije unutar ili u blizini uređaja dok radi.

Uvijek koristiti rukavice kada postavljate ili sklanjate hrana u peć.

Ne ostavljati šporet kada kuivate čvrsta ili tečna ulja. Mogu zapaliti se ako su previše zagrijana.

Nikada ne posipati vodu na plamenovima nastalim od ulja. Pokriti tiganj ili šerpu svojim poklopcem kako bi prigušili plamen i isključiti šporet.

Uvijek postavljati tignjeve u centru zone za kuhanje, i okrenuti drške ka bezbjednu poziciju gde ne mogu se izbiti ili zgrabitи.

Ukoliko nećete koristiti uređaj dugog vremena, izvucite kabl iz struje. Držite glavni prekidač isključeni. Takođe, kada ne koristite aparat, držite ventil gasa isključeni.

Obezbjediti da su tasteri aparata uvijek na poziciju "0" (stop) kada se on ne koristi.

### **Tokom čišćenja i održavanja**

Uvijek isključiti uređaj pre manipulacija kao čišćenje ili održavanje. Možete to uraditi nakon izvlačenja kabla iz struje ili isključivanje glavnog prekidača.

Ne uklanjati kontrolne potenciometre kako bi počistili panel.

**DA BI ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBJEDNOST VAŠEG APARATA, PREPORUČUJEMO  
UVIJEK KORISTITI ORIGINALNE REZERVNE DEOVE I NAZVATI JEDINO OVLAŠĆENE  
SERVISE KADA TREBA.**

## ИНСТАЛИРАЊЕ

**Електрично повезавање мора бити извршено са стране персонала овлашћеног сервиса или квалификованог електричара у сагласности инструкцијама датим у овом водичу и у сагласности са важећим регулативама.**

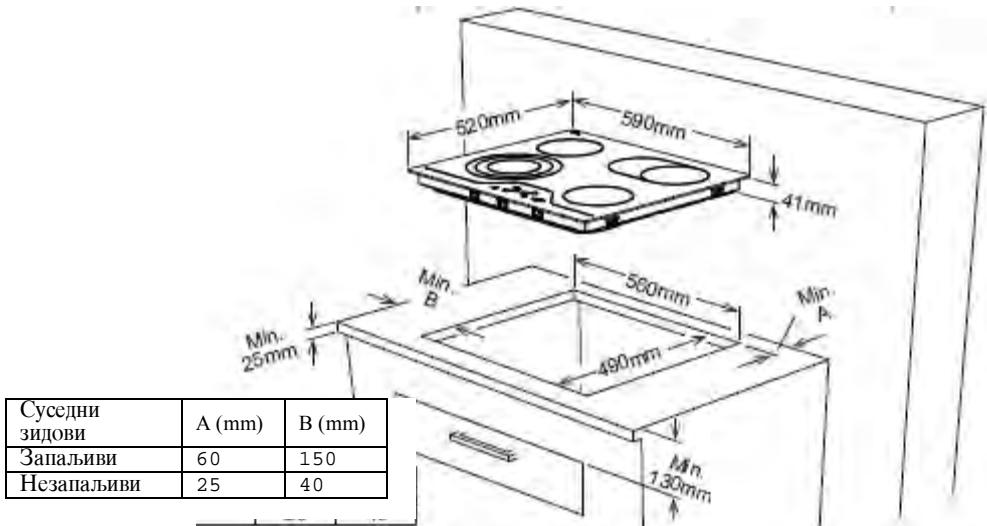
- Пре инсталација проверите дали су услови локалне дистрибуције и спецификације апарату компатабилни.
- Законе, одредбе, директиве и стандарде који су у снази дате државе морају бити испоштовани (безбедносна регулатива, одговарајуће рециклирање у сагласности са регулативама, итд.).

### Локација уградљиве плоче

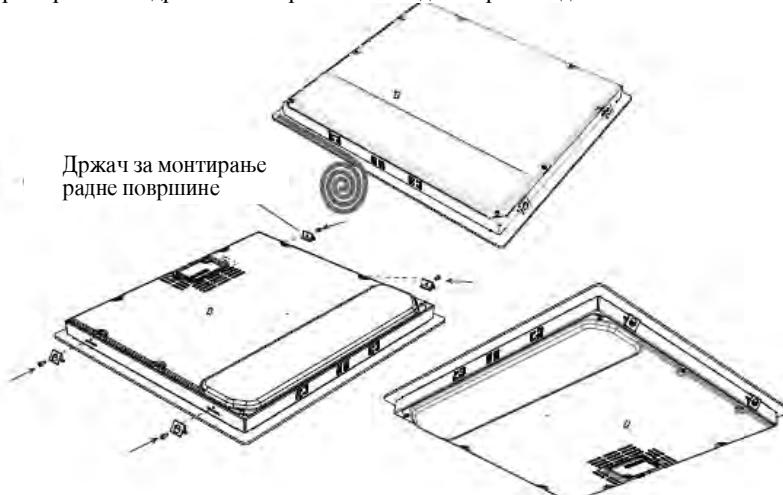
Након што се отклони паковање и материјал за паковање апарату проверете дали има општећења на апарату. Уколико приметите или сумњате да има било каква општећења, не употребљавајте апарат и одмах ступите у контакт са овлашћеног сервиса или са квалификованог електричара.

- Уградна плоча треба бити постављена у исечени десо радне површине. Електрично ће се повезати са контролним склопом који је обезбеђен за ову намену.

Исеците отвор са димензијама како је дато на слици доле. Размак између задњег руба плаче и суседног зида зависи од површине зида. Молимо не стављајте запаљиве материјале као што су завесе или хартије у близини плаче.



- Ставите од обезбеђене једностране самолепљиве траке око целог доњег руба површине за кување, преко надворешног руба стаклено керамичке плаче. Не затежите.
- Причврстите 4 држача на страничних зидова производа.



## ЕЛЕКТРИЧНО ПОВЕЗАВАЊЕ ПЛОЧЕ

- Пре него започнете са електричног повезавања проверите дали капацитет система за напајање и штекер одговарају са максималне електричне вредности плоче.
- Електрична инсталација домаћинства и штекер који ће се користити морају бити уземљени у сагласности безбедносне регулативе.
- Уколико не постоје наменско струјно коло и прекидач са осигурачем, исте морају бити инсталирани са стране квалификованог електричара пре него се плоча повезе.
- Прекидач са осигурачем мора да је лако доступан након што се плоча инсталира.
- Не употребљавајте претвараче, адаптере са вишем прикључака и/или продужне каблове.

### Izjava o usklađenosti

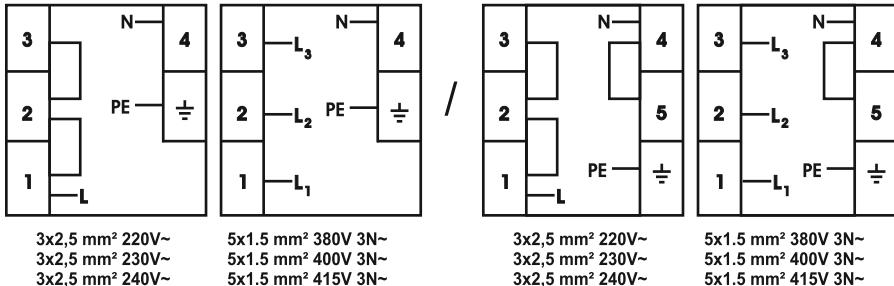
Izjavljujemo da наši proizvodi zadovoljavaju važeće evropske direktive, odluke i propise i zahtjeve koji su navedeni u standardima na koje se odnose.



- Прекидач струјног кола, отвора од најмање 3мм од 32A, типа са функцијом одлагања мора бити инсталiran унутар кола за напајаја
- Са стаклено-керамичком плочом није достављен кабл.

**ВАЖНО:** Следеће величине пречника кабла за напајање морају се користити, бар у случају једнофазне конекције.

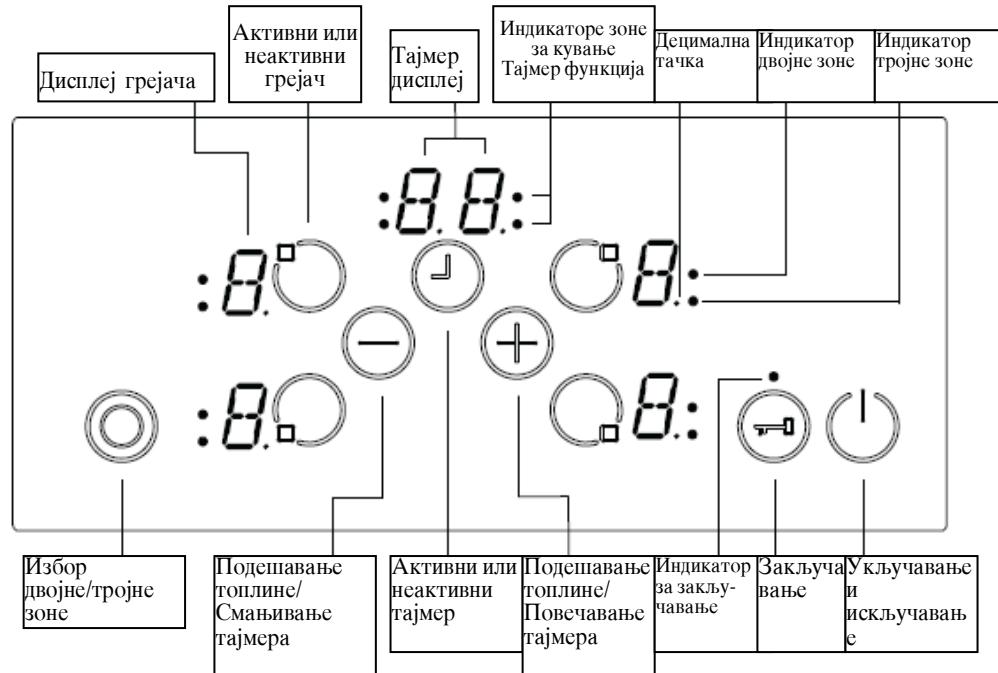
Вредност наведена на плочици:	Пречник кабла за напајање	Вредност наведена на плочици:	Пречник кабла за напајање
5000W – 8700W	3 X 2.5 mm <sup>2</sup>	> 8700W са 220V:	3 X 4.0 mm <sup>2</sup>
5000W – 9100W са 230V:	3 X 2.5 mm <sup>2</sup>	> 9100W са 220V:	3 X 4.0 mm <sup>2</sup>
5000W – 9500W са 240V:	3 X 2.5 mm <sup>2</sup>	> 9500W са 220V:	3 X 4.0 mm <sup>2</sup>



Spajanje napojnog kabla se može razlikovati prema vrsti priključne kutije.

- Код стаклено-керамичке плоче која се контролира дугмадом, кабл мора бити типа H05VV-F 5X1.5mm<sup>2</sup> код 3 фазне, а код једнофазне / 60227 IEC 53. Дијаграм за повезавање се налази на дну апарата.
- У току инсталирања молимо проверите дали се користе изолиране каблове. Погрешно повезавање може оштетити апарат. Оваква оштећења нису покривена гаранцијом.
- Све поправке мора извршавати овлашћени сервисер или квалификовани електричар.
- Пре сваког чишћења искључите апарат из штекера. За поново електрично повезавање стриктно следите дијаграм.

## КОРИШЋЕЊЕ



Стендбај режим	Y - Режим	Има напајања код контролне јединице, сви дисплеји су искључени или активан је неки индикатор за преосталу топлину
Режим рада	V - Режим	Бар један дисплеј грејача показује постављена температура са вредности од 0 до 9.
Режим закључавања	VR-Режим	Контролна јединица на плочи је закључена.

*Oпис режима*

## **Укључавање и искључавање апарат**

Ако је апарат у стендбай режиму, исти прелази у режим рада притиском на дугме On/Off  за време трајање од најмање 1 секунде. Звучни сигнал означава успешно укључавање.

Код свих грејача приказује се 0 и све децималне тачке грејача тренћу (1 секунд укључени 1 секунд искључени).

Ако у року од 10 секунди нема укључавање грејача, онда дисплеји свих грејача се искључавају.

Ако се дисплеј искључи, грејач ће бити стављен у стендбай режиму.

Ако притисните на  за више од две секунди (у режим рада) апарат се искључује и прелази у S-режиму.

Апарат се контролира помоћу контролна дугмад и задржана топлина се потврђује преко индикаторне сијалице за преосталу топлину на површини стаклено-керамичке плоче.

Апарат може се искључити у било које време притискањем на  чак и кад се једновремено притискају друга дугмад.

Ако има појаве преостале топлине код неког грејача, то ће бити приказано преко одговарајућег дисплеја грејача.

## **Избор грејача**

Ако се одабере јединачни грејач преко одговарајућег дугмата  за активирање/деактивирање грејача, онда децимална тачка одговарајућег дисплеја грејача починje да тренће. Код одбраног грејача можете да подесите ниво топлине од 1-9 притискањем на дугмад за подешавање грејања  или .

Дугмад морају бити притиснута у року од 3 секунде, у супротно избор грејача се поништава и тачка за топлину ће испезнити (децимална тачка). Ако нема додатне функције у року 10 секунди, грејач прелази у S-Режиму.

Ниво топлине увек можете подесити притискањем на  или  на скали од 1-9.

Свако притискање на дугме или промена код дисплеја означава се звучним сигналом.

## **Укључивање двојних и тројних зони (код поједињих модела)**

### **Укључивање двојних зони**

Активирање двојне зоне обавља се избором на жељени грејач притискањем на . То се потврђује звучним сигналом. У исто време одговарајући индикатор за двојну зону статично се укључује. Додиром на  по други пут, статус двојне зоне се активира и деактивира: мења се од укључене двојне зоне до искључене двојне зоне.

Екстензивна зона може да се активира само након што се подеси вредност од 1-9 за основне зоне грејача.

### **Укључивање тројних зони**

Двојна или тројна зона могу се укључити само након што се основна зона грејача постави на ниво од 1-9, кад је грејач одабран и тачка свети.

Ако се притисне  укључује се звучни сигнал и индикатор за двојну зону укључује се статично. Ако се поново притисне  укључује се други акустични сигнал и тројни грејач је укључен. Индикатор за тројну зону засветли ће и код тројне зоне има напајања.

Након поновног притиска на , тројна зона грејача се искључује. Свака операција мења статус двојних/тројних зона по следећим редоследом (двојна зона укључена, тројна зона укључена, све екстензивне зоне искључене, двојна зона укључена, тројна зона укључена, итд.).

### **Постављање ниво кувања са или без појачаног загревања**

Сви грејачи су опремљени функцијом за појачано загревање.

Ако је појачано загревање активирано онда грејач ради максималном снагом за времетрајање које зависи од изабраног нивоа топлине. Ово је приказано светлећом "A" напоредно са вредностима постављене топлине (на пр. 0.5 сек. "A" и 0.5 сек. 9) на дисплеју грејача. Након што ће проћи времетрајање појачаног загревања, биће приказано само ниво топлине.

Ако се појачано загревање активира код неког грејача, ниво топлине мора се подесити на 9 притискањем на  поћевши од 0. Након што се ниво топлине поставило на 9, истовремено ће се приказати "A". То значи да су ниво 9 и појачано загревање активирани.

Појачано загревање ће се искључити притискањем на  $\Theta$  све до ниво топлине 0. Ако има потребе од појачаног загревања, исто можете увек да активирате поновним притиском на  $\oplus$  ако је ниво топлине постављено на 9. Код дисплеја топлине тренће A/9.

### **Искључавање поједињих грејача**

Изабрани грејач можете искључити на 3 различита начина.

- Једновременим притискањем на дугме  $\oplus$  и  $\ominus$ .
- Смањивањем ниво топлине до 0 притискањем на  $\Theta$ .
- Употребом функције за искључивање тајмера за појединачног грејача.

#### Једновремено притискање на дугме $\oplus$ и $\ominus$ .

Одговарајући грејач мора бити изабран преко дугме за активирање/деактивирање топлине  $\text{Q}$ , након чега почиње трепкање децималне тачке на дисплеј грејача. За искључивање грејача треба једновремено притиснути на дугмад  $\oplus$  и  $\Theta$ . Укључује се звучни сигнал, а на дисплеју се појавља 0.

Уколико је био активиран тајмер на одабраног грејача, онда ће 0 да се појави на дисплеју грејача, а одговарајући *индикашор за тајмер функције на зони кувања* и *дисплеј тајмера* су искључени.

Ако код грејача постоји преостала топлина, то ће бити приказано статичним приказом "H" на дисплеју топлине.

#### Смањивање ниво топлине до 0 притискањем на дугме $\Theta$

Исто тако, грејач можете искључити смањивањем нивоа топлине до 0.

Када је на *дисплеј топлине* приказана **0 децимална тачка** код грејача биће искључена.

Искључавањем грејача не само што се појавља 0 на дисплеју топлине, већ су и одговарајући *индикашор зоне кувања* и *дисплеј тајмера* искључени.

Ако код грејача постоји преостала топлина исто ће бити приказано статичним приказом "H" на дисплеју топлине.

## Употреба функције за искључавање тајмера (само код поједињих модела)

Након истека времена, тајмер искључава грејач, приказује се 0 на **дисплеј шојлине** и **дисплеј тајмера** се искључава. На дисплеј тајмера приказује се 00. Одговарајући **индикатор зоне кувања** се искључава.

У случају да је активиран индикатор за одабир двојне/тројне зоне, исти, исто тако се искључава.

Истовремено укључује се звучни сигнал који означава истек времетрајања тајмера.

## **Тајмер функција(само код поједињих модела)**

Тајмер обезбеђује следеће могућности:

Ова контролна јединица може да ради истовремено код максимално 4 грејача и 1-минутни потсетник (који није назначен за ниједан грејач).

Сви тајмери могу бити употребљени само у В-режиму. Тајмер грејача може да се укључи само код већ активираног грејач који је укључен на ниво од 1-9. Минутни потсетник је независан од грејача.

За коришћење обе функције, тајмер функција мора да је активирана помоћу дугме за **активирање/деактивирање тајмера** ①.

После укључивања грејача, првим притиском на дугме ① контролна јединица активира минутни потсетник (не трепиће ни један индикатор зона за кување, или су сви укључени или су сви искључени).

Поновним притиском на дугме ① контролна јединица активира тајмер код један од предложених активираних грејача преко трепкања **индикатора зони за кување**.

Са наредним притиском на дугме ① предлаже се укључавање наредно активираног грејача у десном смеру. И тако даље.

## **Минутни потсетник**

Без разлике дали је неки грејач укључен или не, минутни потсетник може да се активира притиском на дугме . Приказ 00 значи да је тајмер активиран и тачка на дисплеју тајмера указује на то да притиском на дугмад и може се подесити времетрајање тајмера.

Минутниот потсетник се одабира кад су сви **индикатори зони кувања** статично укључени или искључени (не трепће ниједан **индикатор зона**).

Помоћу дугмад и поставља се времетрајање тајмера.

Након уноса времена на минутног потсетника, тајмер започиње одбројавање.

Минутни потсетник не може се прекинути искљућавањем апарату или активирањем функције за закључавање. Минутни потсетник ће продужити функционисањем све до истека постављеног време трајање.

Кад тајмер достигне 00 укљућује се звучни сигнал који означава да је време истекло.

За прекид звучног сигнала треба да потврдите истек времена притиском на било које дугме.

## **Тајмер грејача**

Тајмери грејача могу се укључити само кад су грејачи активирани (вредност грејача мора бити постављена на ниво 1 - 9).

Прво притискање на дугме активира минутни потсетник. Друго притискање на дугме повезава тајмер са активираног грејача. Предложено укључивање тајмера приказује се трепкањем одговарајућег индикатора зони за кување.

Приликом притискања дугмад и поставља се времетрајање тајмера изабраног грејача.

Укључени тајмер код прво постављеног грејача приказано је статичним светењем **индикатора зоне за кување**.

Наредним притискањем на дугме могу се поставити други тајмери код других активираних грејача.

10 секунди након задње операције, тајмер дисплеја се мења на онај тајмер који ће следећи да истече.

Активирање тајмера се увек приказује трепкањем индикатора зона за кување. Колико тајмера су укључена можете проверити преко следењем броја индикатора зона за кување који су статичко укључени.

Притискањем на дугме ① можете приказати вредности тајмера грејача и минутног потсетника.

Означење је увек приказано трепкањим индикатором зоне за кување. Ако ниједан од индикатора зони за кување не трепће, онда се приказује времетрајање минутног потсетника на двоцифреном дисплеју тајмера.

Сви тајмери грејача могу се поништити искључавањем апарату у У-Режим помоћу дугмета ②. Минутни потсетник неће бити поништен и исти ће продужити радом све до истека постављеног времена.

За брисање тајмера у режиму рада мора прво да изаберете тајмер притискањем на дугме за активирање/деактивирање тајмера све док се исти не појави. Након тога можете на два начина да поништите вредности:

- Притискањем на дугме ③ све док се не појави 00 на дисплеју тајмера.
- Једновременим притискањем на дугмад ④ и ③ за период од 0.5 сек. све док се не појави 00 на дисплеју тајмера.

Када тајмер грејача дође до 00 означен је ниво грејача ће се наместити на 0.

Истек времетрајања тајмера грејача и минутног потсетника означава се звучним сигналом. Овај звучни сигнал можете поништити притискањем на било које дугме.

## Закључавање

Функција закључавања је намењена за блокирање апарату и постављање апарату у обезбеђени режим рада. Све измене као што је повећавање температуре или друге измене, нису могућа. Може се само искључити апарат.

Функција закључавања активира се притиском на дугме ⑤ за више од 2 секунди. Активирање се означава звучним сигналом. Након успешног активирања функције индикатор за закључавање трепће и апарат је закључан.

Ако је апарат закључан, само дугме  може да се активира, сва друга дугмад су закључана. Ако се притисне на једно од дугмади, активира се звучни сигнал и тренће индикатор за закључавање што указује на то да је закључавање активирано. Могуће је само искључавање преку дугме . Али ако искључите апарат не можете га поново укључити без претходног откључавања.

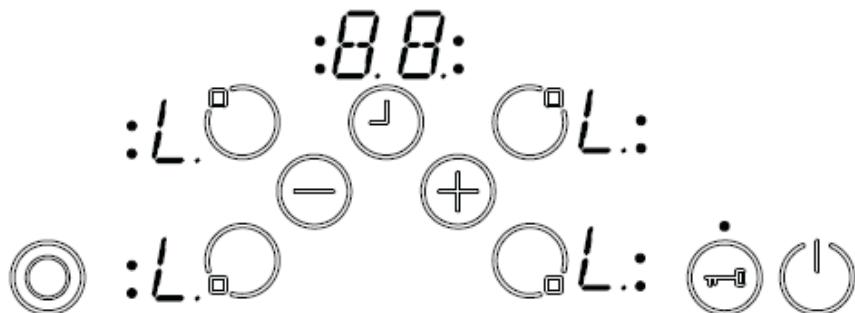
Након притискање на дугме  за 2 секунди индикатор за закључавање исчезава. Сада је плоча откључана и може нормално да ради.

### **Закључавање за заштиту деце**

Функција на закључавање за заштиту деце је предвиђена за заклуччување апарата преко компликоване процедуре од више корака.

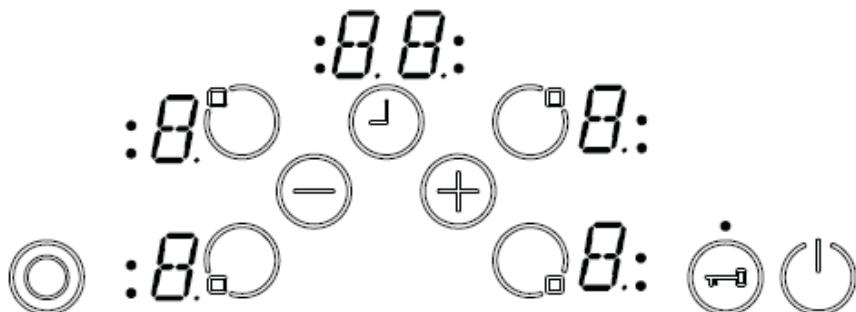
Закључавање за заштиту деце је доступна само у У-Режима.

Прво притисните на  док се не укључи звучни сигнал, затим треба притиснути једновремено дугмад  и  за најмање 0.5 секунди али не више од 1 секунде. Након овог апарат може да се закључа допиром на дугме . Као потврду успешне операције закључавање за заштиту деце, на дисплеји свих 4 грејача приказује се L.



У случају када је још укључен минутни потсетник исти ће продужити одбројавањем до 00 и тајмер ће испустити звучни сигнал. Након потврду о истека тајмера апарат је потпуно закључан. Ни једно дугме не може се користити док је апарат закључан.

Закључавање за заштиту деце се деактивира на исти начин као што се и активира. Након притискање на дугме док се не укључи звучни сигнал, једновремено притисните дугмад и за најмње 0.5 секунди, а затим додирните дугме . Као потврду за успешно откључавање симбол L се одмах брише код свих грејача.



#### **Stop & Go функција (само код поједињих модела)**

Stop & Go функција може се користити само као алтернатива функције за закључавање. Није могућа једновремена употреба обе функције.

Stop & G о функција се активира притискањем на дугме за период од 1 секунде. Укључавање се потврђује са два звучна сигнала.

Стоп функција је активна и температура свих грејача који су укључени смањи ће се на ниво 1 за период од 1 минуту, затим у току преосталих 9 минута приказује се светло у хоризонталној линији од доле па све до горног дела. Након овог сви грејачи се смањују на ниво 0 у преосталом периоду. Код свих неактивних подешавања топлине приказана је 0 или H за преосталу топлину.

Апарат се целокупно искључује након истека 10 минута или одмах након притискања на дугме .

Уколико се апарат искључи преко дугме исти прелази у У-Режим и Stop функција је поништена. Приликом поновног укључивања апарата Stop & Go функција је искључена.

Уколико се тајмер користи у функцији минутног потсетника истек времена се обавља чак и у функцији Stop & Go.

Уколико се тајмер користи у функцији искључавање грејача онда тајмер прекида пребројавање времена када је Stop & Go функција укључена. Након деактивирања Stop & Go функције тајмер се поново укључује.

Уколико је функција појачаног загревања активирана онда се пређено време појачаног загревања меморише и након деактивирања функције Stop & Go, преостало време појачаног загревања ће течи (што значи да времетрајање појачаног загревања се не смета у току Stop & Go функције).

За деактивирање Stop & Go функције притисните дугме  за период од 1 секунде. Ово се потврђује звучним сигналом.

Затим ослободите дугме  и притисните било које друго дугме у року од 10 секунди (осим дугмад  и ). Сада, дате комаде које су активиране пре укључивања Stop & Go функције поново се активирају. Сви смањени грејачи продолжују радом на одабраном нивоу температуре. Ако се не активира неко друго дугме или дугме  у року од 10 секунди онда грејач се искључава.

## Сигурносне функције сензорских контрола

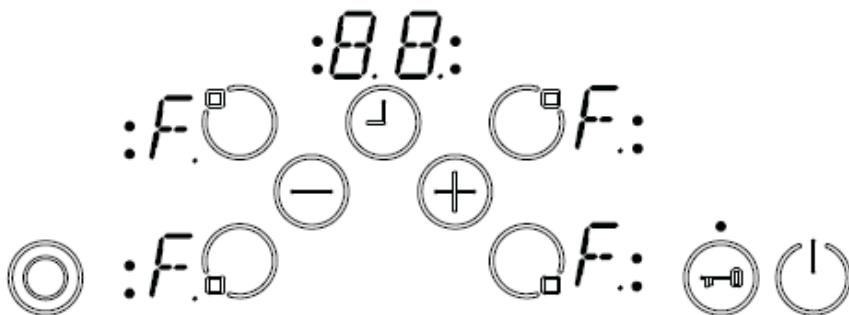
Следеће сигурносне функције су доступне.

### Сензорско сигурносно искључавање

За спречавање нежељеног и инцидентног рада апарат постоји сензорско праћење.

У случају да су притиснута једно или више дугмади за период дужи од 12 секунди путања сензорског праћења звучним сигналом указује на то да је извршено погрешно активирање (у случајева када је неки суд или други предмет постављен на дугме, поништавање сензора,итд.) апарат се искључава.

Сигурносно искључавање искључује апарат у У-Режиму. "F" трепће на дисплеју свих грејача.



Ако постоји преостала топлина исто ће бити приказано на свим дисплејима грејача.

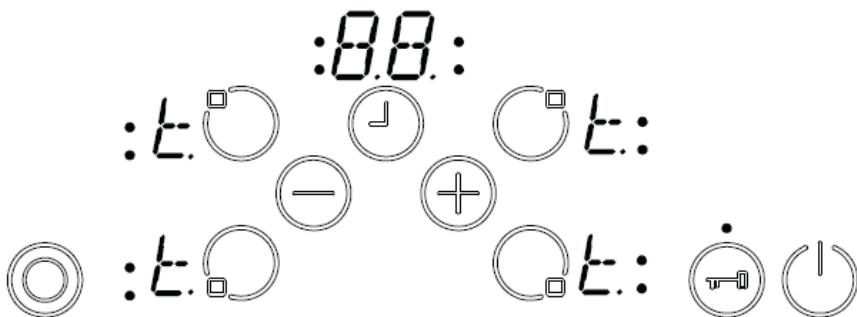
Контролна јединица апарату ће прећи у У-Режиму. У исто време активира се звучни сигнал. Након 10 минута звучно сигнализирање се искључава.

Ако је неисправна ситуација исправљена онда визуелни и звучни сигнал исчезавају.

## Искључивање код прекомерне температуре

Због постављености контроле на средишњем делу плоче и у близини грејача може се десити да се неки суд случајно постави преко контролног дела који неће бити сензорски детектиран и грејач се неће искључити (не и кад је неко дугме покривено) може доћи до прегрејавања плоче високим температурама што чини стакло и дугмад недодирљиве и тиме постоји могућност за опекотине при додиру.

За спречавање оштећења контролне јединице апарату, контролна јединица стално прати температуру и у случају презагревања искључава апарат. Ово се приказује на дисплеја свих 4 грејача словом "t" све док се температура не смањи.



Након што ће температура опасти слово "t" ће се угасити и контролна јединица плоче прелази у У-режим. Ово значи да корисник може да укључи плочу дугметом .

## Временско ограничавање рада

Контролна јединица плоче има временско ограничавање рада. Ако постављена температура грејача се не промени у одређени период онда грејач се аутоматски искључава (за десет секунди биће приказана "0" а затим преостала тоpline). Ограничавање време рада зависи од подешеног нивоа тоpline. Ако је за неки грејач био укључен тајмер онда за времетрајање од десет секунди "00" приказаће се на дисплеју тајмера.

Након аутоматског искључавања плоче како је описано горе плоча је поново у функцији и максимално време рада функционира код одговарајућег нивоа температуре.

## **Функције преостале топлине**

После сваког кувања код стаклено-керамичке плоче задржава се одређено ниво топлине која се зове резидуална или преостала топлина. Контролна јединица може грубо да пресмета колико је вруће стакло у најгорем случају. Ако је пресметана температура већа од  $+60^{\circ}\text{C}$  онда се ово приказује преко индикаторне сијалице за преосталу топлину. Дисплеј резидуалне топлине приказује се све док је забележана температура грејача  $> +60^{\circ}\text{C}$ .

Дисплеј преостале топлине има најмањи приоритет и замењен је другим вредностима приликом сигурносна искључавања или приказивања кодова грешки.

Након повратка напајања у контролној јединици после неког прекида, дисплеј преостале топлине светли уколико се код одговарајућег грејача налазила преостала топлина већа од  $+60^{\circ}\text{C}$  пре прекида напајања. Дисплеј ће светletи све док не истече време преостале топлине или грејач буде изабран и активиран.

## ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

Не треба да се користе судове са грубим дном како не би се изгребала стаклено-керамичка површина. Дно судова треба бити што је могуће дебље и тамније. Пре употребе проверите да је дно суда чисто и суво.

Увек стављајте судове на зоне кухања пре него их укључите. Уколико је могуће, увек стављајте поклопљене судове. Дно суда не сме бити мање или веће од зоне кухања, требају бити тачном величином, као што је приказано доле, како не би се трошила непотребна енергија.



ISPRAVNO



NEISPRAVNO



NEISPRAVNO



NEISPRAVNO

Пре чишћења плоче прво извадите штекер из утикача. Затим проверите дали има преостале тоpline. Витрокерамичко стакло је много отпорно на високе температуре и пргрејавања. Ако постоји преостала топлина у апарату, онда одговарајућа сијалица је укључена. Да би се избегле опекотине дозволите апарату да се охлади.

Отклоните остатке хране помоћу стругача за стакла. Затим обришите плочу средством за чишћење и обришите чистом и сувом крпом.

У случају стопљене алуминијумске фолије или пластичних предмета на површини плоче треба их одмах отклонити са загрејане површине помоћу стругачем. Овим ће се избећи могућа оштећења на површини. Ово исто важи и за просипани шећер или храна која садржи шећера преко површине плоче.

У случају стопљене хране другог вида преко површине плоче, такве остатке отклоните након хлађења апартата.

Не употребљавајте грубе крпе за судове или абразивне сунђере за чишћење стаклено-керамичке површине.

Ове материјале могу да оштете површину.

Не употребљавајте хемијске детерценте, спрејеве или отклањаче мрља преко стаклено-керамичке површине. Ове материје могу да проузрокују пожар или изблеђивање боје стаклено-керамичке плоче. Чистите водом и течностима за чишћење.

52210690

# **FAVORIT**

**FAVORIT 4-J INOX B**

**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.

#### Declaration of conformity

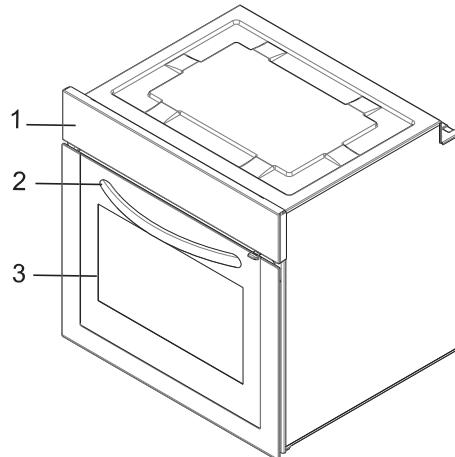
We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



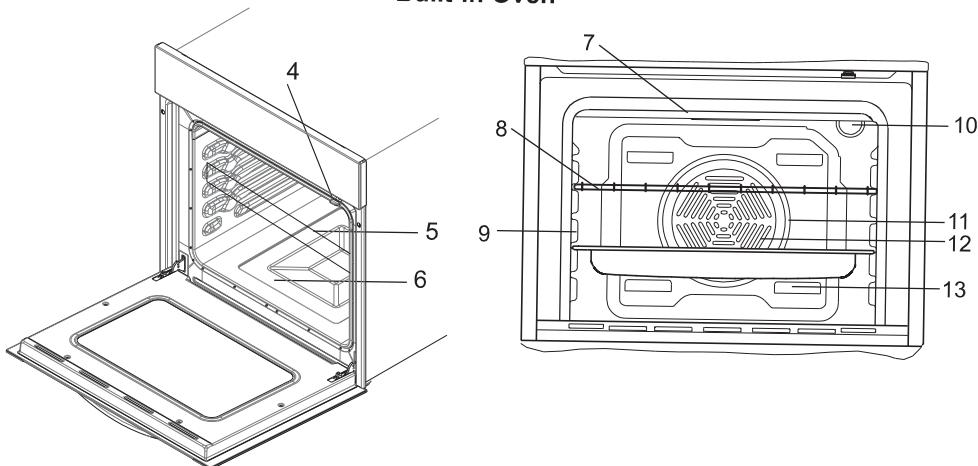
## **Contents**

- 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 above 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.

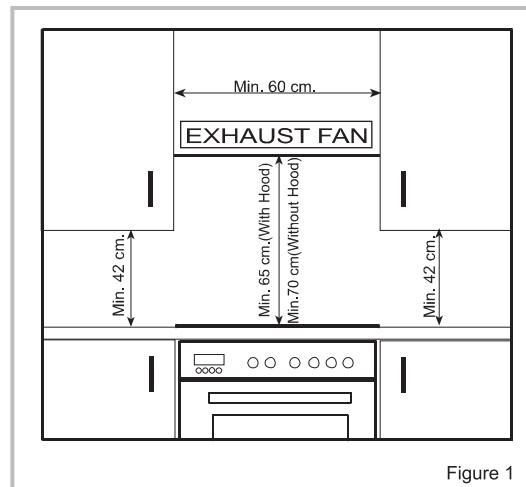


Figure 1

## 3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN

### Cabinet cut-out sizes

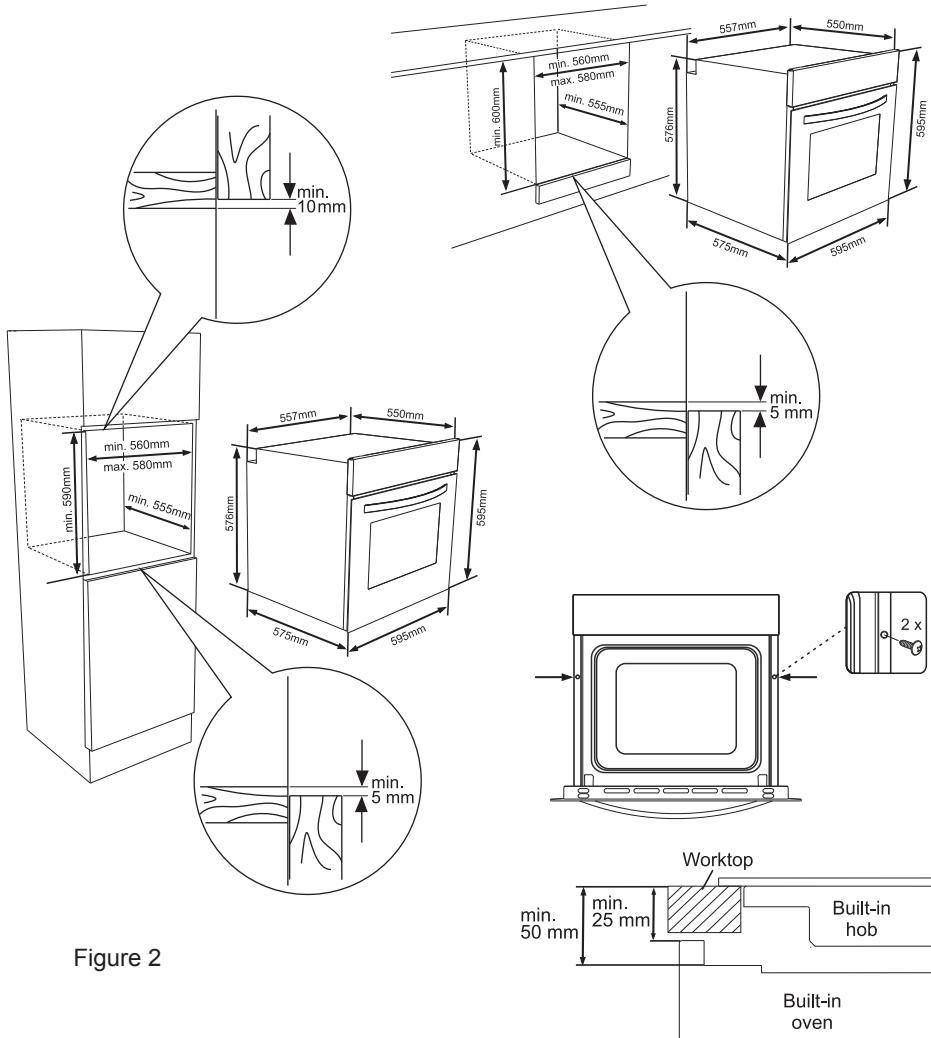


Figure 2

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.

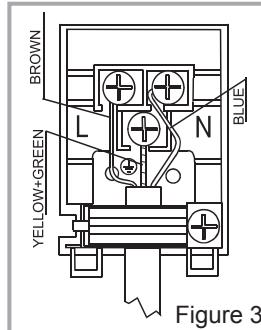
The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be 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 3. 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 its 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

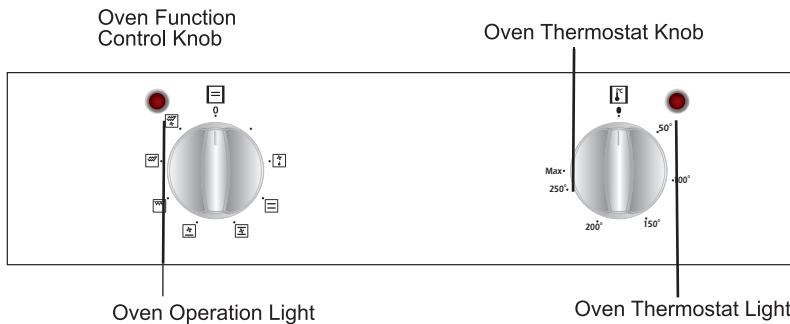


Figure 4

### 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 5). 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 6) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).

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

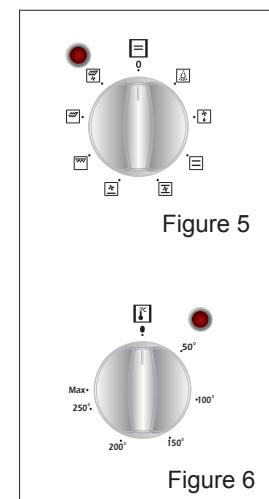


Figure 5

Figure 6

#### 4.3. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

	<b>Oven Lamp</b>
Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.	
	<b>Static Cooking Function</b>
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.	
	<b>Defrost Function</b>
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.	
	<b>Fan Function</b>
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 they 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.

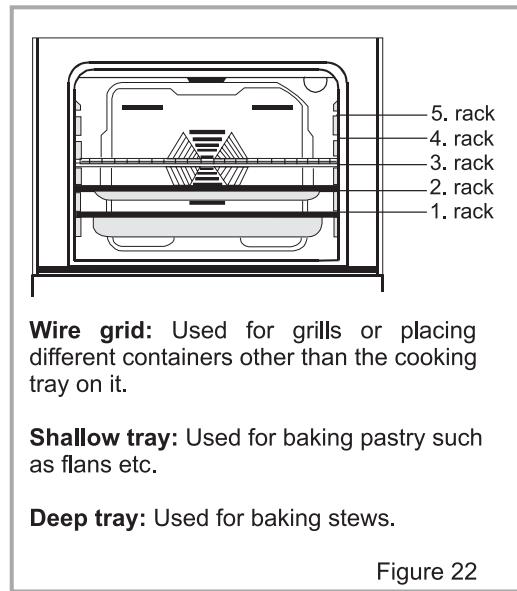
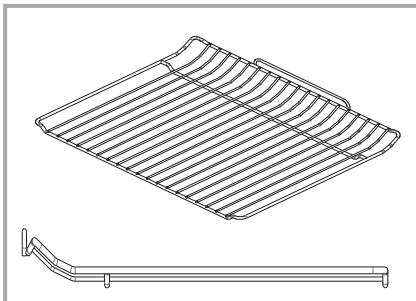


Figure 22

## 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.

## **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**

## **FAVORIT 4-J INOX B**

**ВГРАДБЕНА РЕРНА**

**Упатство за употреба**

Почитуван потрошувач:

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.

#### Декларација за усогласеност

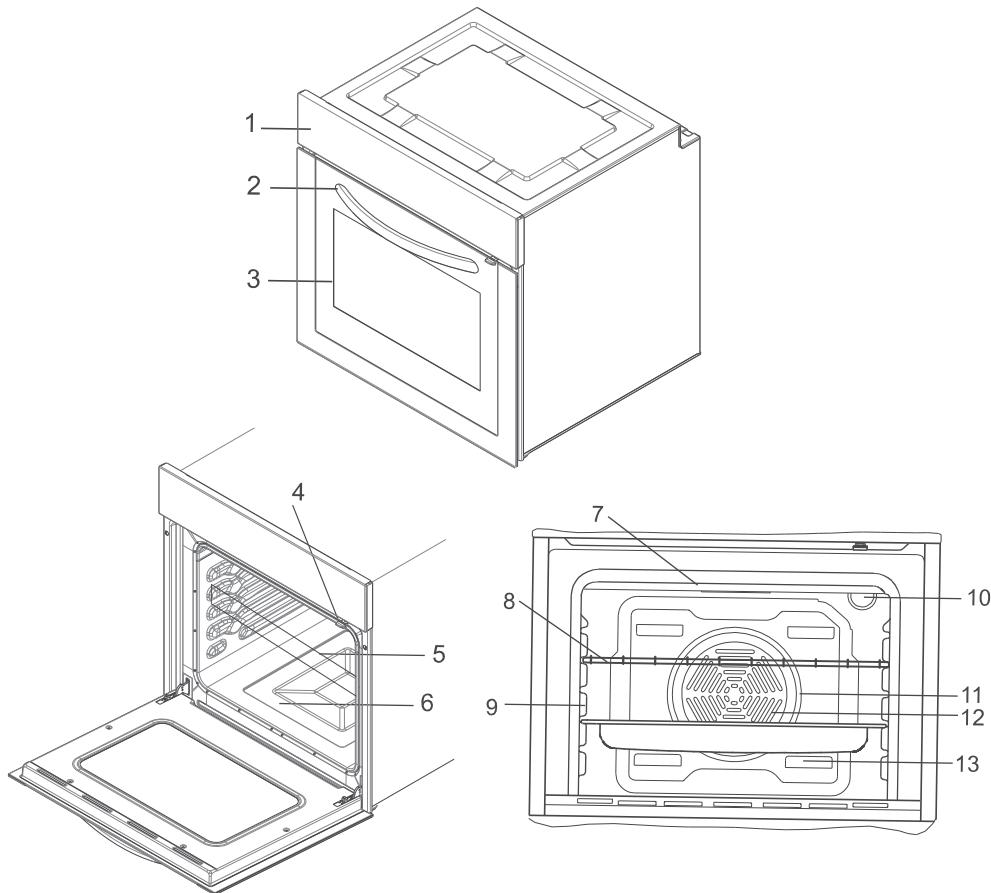
Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.



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

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 вжештвуваат 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: 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 сплично 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 прроверите просторијата каде што е сместен производот.

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

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

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

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

- 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 нарушите рамнотежата на шпоретот или да ја скршите вратата
- Не оставајте тешки или запаливи предмети (најлон, пластични кеси, хартија, крпи и др.) во долната фиока. Тоа вклучува и прибор за готвење со пластични додатоци (на пр. ракчи).
- Не обесувајте крпи или алишта на уредот или на неговите ракчи.

За време на чистење и одржување

- Секогаш исклучувајте го уредот пред какви било интервенции, како чистење или одржување. Тоа може да го сторите со извлекување на кабелот или со исклучување на главните прекинувачи.
- Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча

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

## Дел 3: 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!

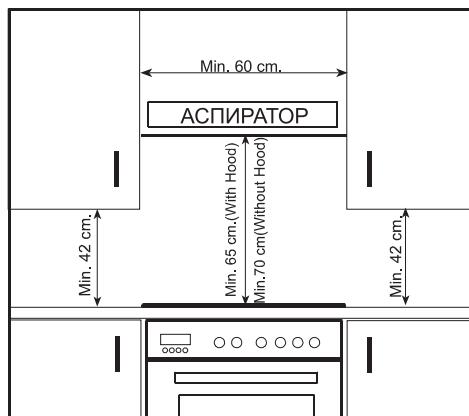
#### **3.1 ИЗБИРАЊЕ НА МЕСТОПОЛОЖБА ЗА РЕРНАТА**

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 избираате 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°.

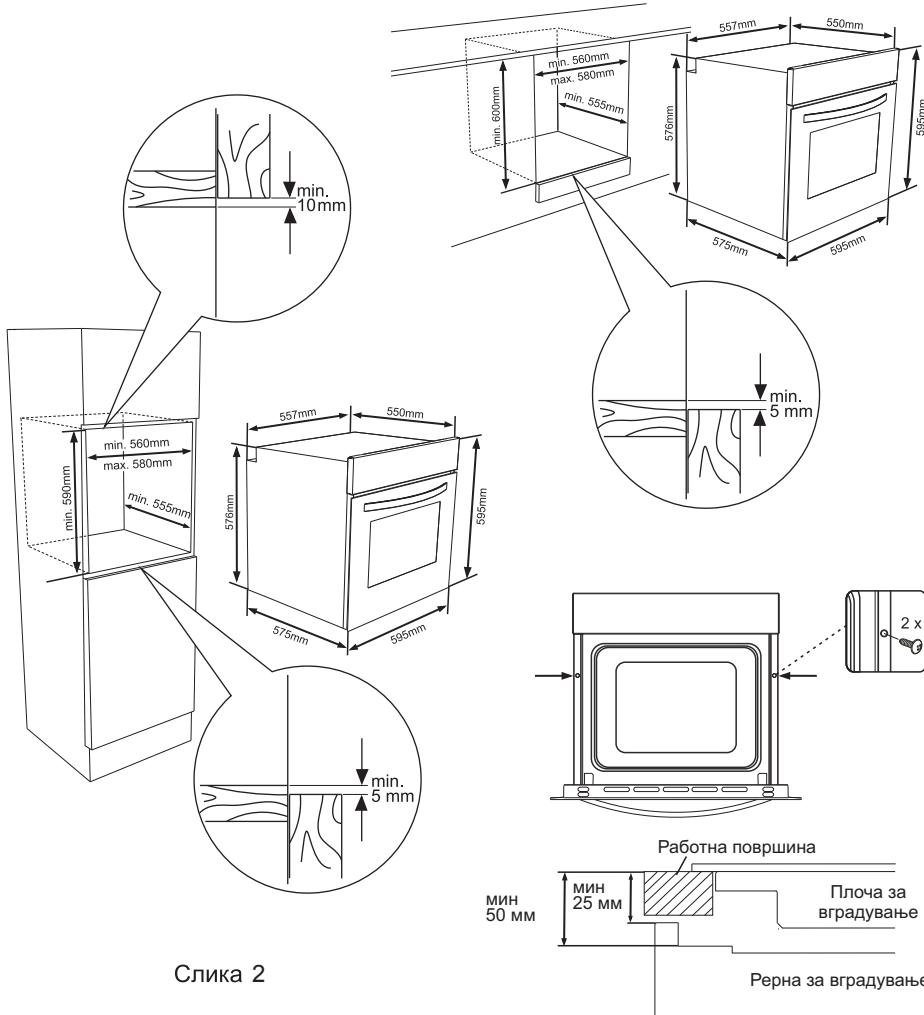
Потребните промени кај сидните витрини и издувните вентилатори над вградливиот производ како и минималните висини од горниот дел на рерната се прикажани на слика 1. Следствено, издувните вентилатори мора да се на минимална висина од 65 см од плотната. Ако нема издувен вентилатор / аспиратор висината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



Слика 1

## 3.2 ИНСТАЛИРАЊЕ НА ВГРАДЛИВАТА РЕРНА

### Димензии на елементот



Слика 2

Вметнете ја перната во шкафот туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на перната и ставете ги 2 шрафта 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 перна мора да бидат точни и отпорни на зголемување на температура. При исправна инсталација контакт со електричните или изолирани делови е оневозможен. Деловите за изолација мора да се монтират 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 фриклидер или замрзнувач не се препорачува. Во спротивно топлината може негативно да влијае врз работењето на наведените апарати.

**Инструкции џодолу мора да се следат без искулучок во штекот на електричношто поврзување:**

Кабелот за вземјување мора да се поврзе со навртка со знакот за вземјување (\*). Поврзувањето на кабелот за напојување мора да се изврши како што е прикажано во слика 3. Ако не постои вземјен приклучок според стандардите на регулативата за средината на инсталирање веднаш стапете во контакт со овластениот сервис.

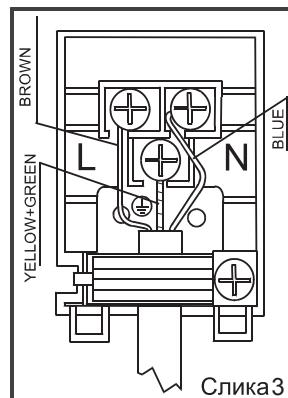
Вземјениот приклучок/штекер мора да е во близина на апаратот. Никогаш не употребувајте продолжен кабел.

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 гаранцијата.**

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!**



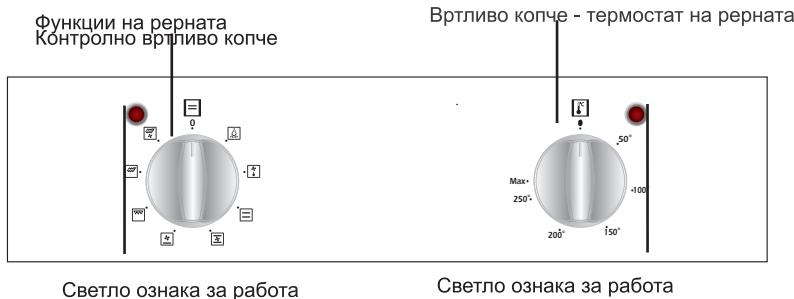
BLUE = Плава Кафеава

BROWN = Кафеава

YELLOW-GREEN = жолто-зелена

## 4. Дел: КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

### 4.1 КОНТРОЛНА ПЛОЧА:



Слика 4

### 4.2 КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА:

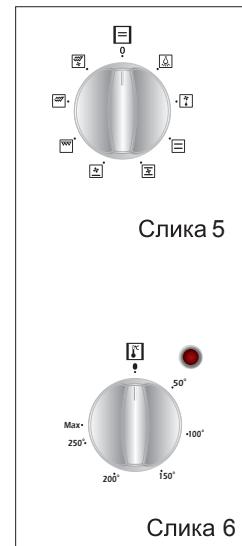
#### Вртливо копче за контрола на работењето

Со помош на ова копче ги бирате функциите на рерната (слика 5 ) 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 противни, избраната функција нема да работи.

#### Вртливо копче - термостат на рерната

Служи за бирање температура на рерната (слика 6 ). 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.



Слика 5

Слика 6

#### **4.3 КОРИСТЕЊЕ НА КОНТРОЛНОТО КОПЧЕ ЗА БИРАЊЕ ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА:**



##### **Светилка во рерната**

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



##### **Статична функција за готвење**

Термостатот на рерната 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 рерната прво да се загреје 10 минути, исто така најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



##### **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 рерната. Се препорачува да ја поставите тавата од рерната под храната што се одmrзнува 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 рерната 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 рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.



### Функција на долен грејач со вентилатор

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

Функцијата за долно греенje со вентилатор е совршена за подеднакво греенje 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 печенje 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 190°С.



### Функција за побрзо печенje 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 печенje 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 190°С.



### 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 печенje 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 190°С.

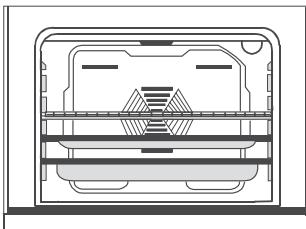
Функции	ТУРБО			ДОЛЕН - ГОРЕН			ДОЛЕН - ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			СКАРА		
	Позиција на термоостапт (°C)	Положба на почицата	Време на готвење (мин)	Позиција на термоостапт (°C)	Положба на почицата	Време на готвење (мин)	Позиција на термоостапт (°C)	Положба на почицата	Време на готвење (мин)	Позиција на термоостапт (°C)	Положба на почицата	Положба на почицата
Чинии за чинии за												
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			
Копаче	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Печени кобрилка												
Течна 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
Кременачица										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 искапуваат 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 ставяйте ги стаклени 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 стаклени 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 печење скара користете ги позициите 4 или 5 и намачкајте ја решетката со масло за да се избегни лепење на храната на решетката.



**Решетка:** за печење скара или поставување разни садови.

**Плитка тава:** за печење теста, погачи и сл.

**Длабока тава:** за припремањеварива и сл.

## ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

Користете садови со рамно дно.

Изберете сад со соодветна големина.

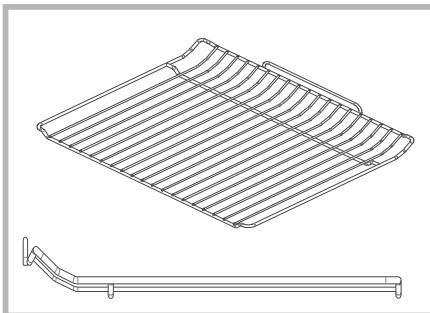
Користењето на капак ќе со намали времето за подготовкa на храната.

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.

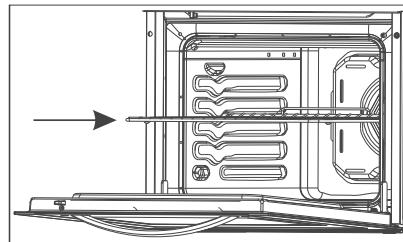
## Поставување на решетката



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 рерната 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 рерната. Употребувајте кремови или течни средства за чистење кои не содржат честички. Од причина што можат да ги оштетат површините не употребувајте оstri 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 рерната.

#### Чистење на внатрешниот дел од рерната

Исклучете ја рерната од напојувањето пред да почните со чистење. Најдобри резултати на чистење се добиваат кога внатрешноста на рерната е малку топла. Избришете ја рерната со мека крпа наквасена со салун 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 рерната со суви и прашкасти средства за чистење. Кај производи со катализитички емајлирани рамки, заднината и странничните 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 рерни

Кај комбинираните вградливи производи, плочите за готвење треба да се чистат со навлажната крпа. Чистењето на деловите изработени од челик што не рѓосува 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 младка 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 рерната

Се препорачува оваа операција да му ја отстапите на овластен сервис. Претходно исклучете ја рерната 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 рерната е повторно подготвена 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 внатшната сијалица не свеќи:*

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

*Гоѓе веќе (ако горниот - долниот грејач не печат рамномерно):*

Употребете соодветна позиција на висина, проверете го времетраењето на печенето 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 поштребен транспорт:*

Чувајте 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 транспортоот.

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

*Ако то немаат оригинално пакување:*

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

Марка		<b>FAVORIT</b>
Модел		<b>FAVORIT 4-J INOX B</b>
Вид на перна		НА СТРУЈА
Тежина	кг	28(+/-2)
Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални		104,5
Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор		94,8
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални	kWh/циклус	0,86
Потрошувачка на енергија (струја) - со вентилатор	kWh/циклус	0,78
Број на перни		1
Извор на топлина		НА СТРУЈА
Јачина	л	65
Оваа перна е усогласена со EN 60350-1		

#### Совети за штедење енергија

##### Перна

- Готвењето го јадењето заедно ако е можно.
- Времето за првично загревање на перната треба да биде кратко.
- Не продолжувајте го времето за готвење.
- Не заборавајте да ја исклучите перната на крајот на готвењето.
- Не отворајте ја вратата на перната додека готвите.

SR

# **FAVORIT**

## **FAVORIT 4-J INOX B**

### **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 najsvremenijom 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.**

#### Izjava o usklađenosti

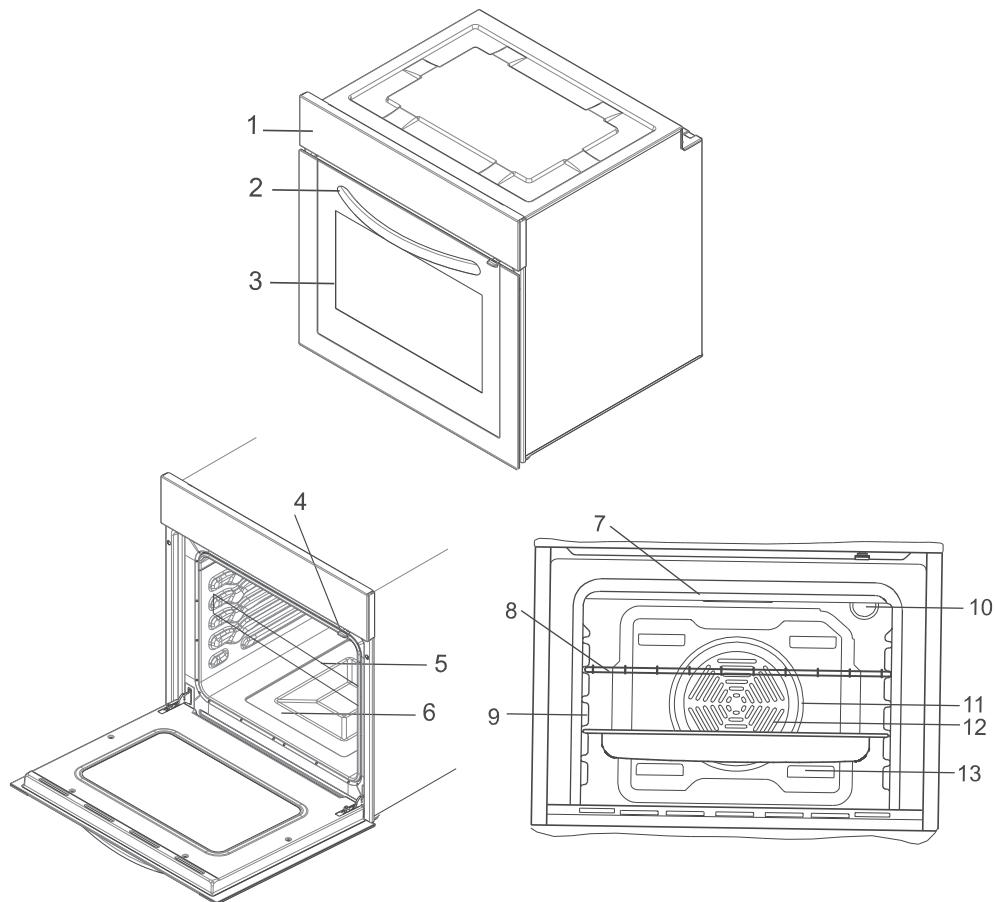
Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.



## **SADRŽAJ**

- 1 - Opis i dimenzije proizvoda
- 2 - 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      |                               |

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

OVAJ PRIRUČNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEMA NEKE OD ODLIKA OBJAŠNjenIH U OVOM PRIRUČNIKU. DOK ČITATE PRIRUČNIK 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 dobine instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada. Ne dodirati grejne elemente. Deca manja od 8 godina trebaju se 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 proizведен u suglasnosti primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Održavanje i oprave se moraju raditi jedino sa strane ovlašćenog servisera. Instalacija i oprava koja je urađena sa strane neautorizovane osobe može vas dovesti u 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.
- 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, mora biti zamenjen sa strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti.
- Kada su vrata peći otvorena, ne dozvolite deci penjati se ili sedeti na njima.

#### Upozorenja oko instalacije

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

## Tokom korišćenja

- Kada pustite peć po prvi put, osetiće se miris iz materijale za izolaciju i grejne elemente. Zbog toga, pre postavljanja hrane, pustiti peć da radi na najvišu temperaturu tokom 45 minuta. U isto vreme morate propisno provetriti okolinu gde se uređaj nalazi.
  - Tokom korišćenja, spoljašnje i unutrašnje površine se ugrevaju. Tokom otvaranja vrata, ustuknite da bi ste izabegli vruće pare koja izlazi iz peći. Postoji opasnost od opeketina.
  - Ne postavljati 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 isključiti 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 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 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, proizveden 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. Uputstva treba da pročita takođe i serviser koji će da montira šporet.

#### **ZА MONTIRANJE ŠPORETA OBRATITE SE OVLAŠĆENOM SERVISERU!**

##### **3.1 IZBOR MESTA ZA RERNU**

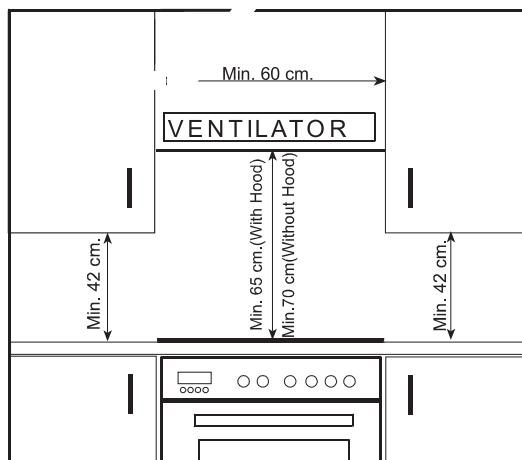
Prilikom izbora mesta za montiranje proizvoda, treba da vodite računa o nekoliko faktora. Obavezno uzmite u obzir preporuke u nastavku uputstva da biste izbegli eventualne probleme i opasnosti koji bi mogli da se pojave!

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 temperaturu iznad 50°C°.

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.

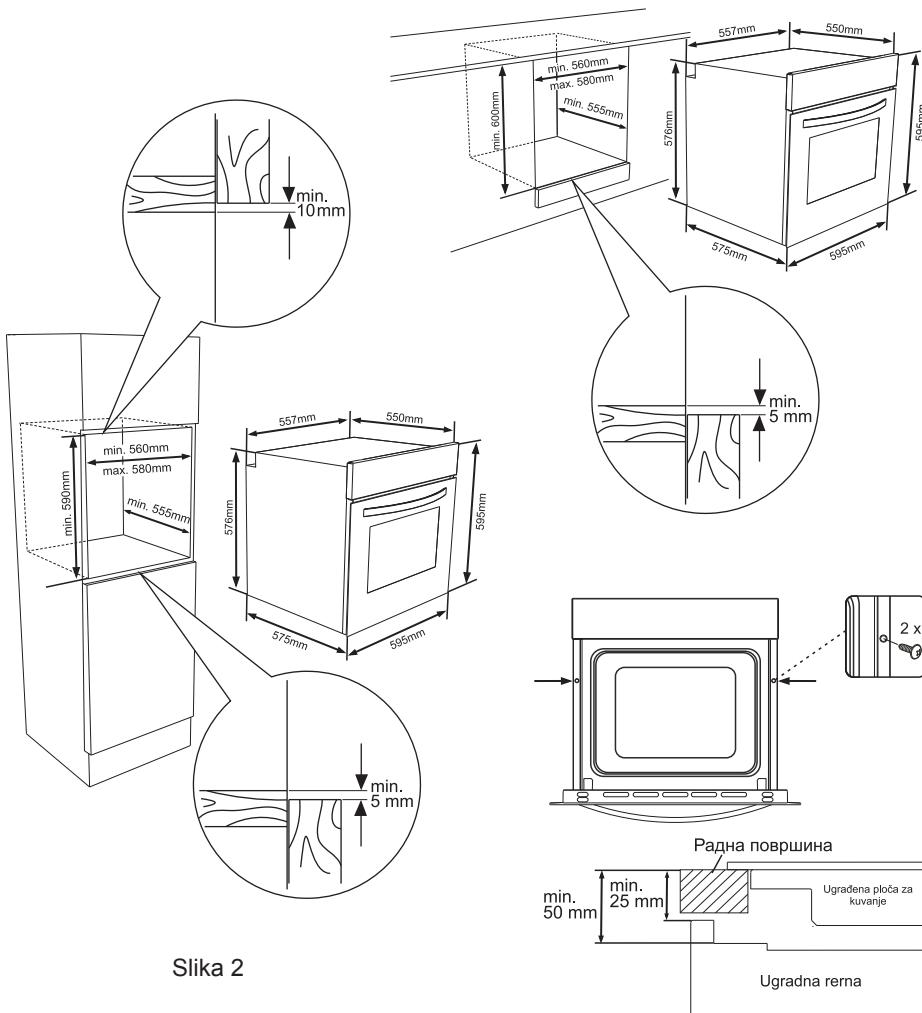
Ventilator (napomena da bude na minimalnoj visini od 65 cm od ploče šporeta. Ako nema ventilatora, visina ne sme da bude manja od 70 cm.



Slika 1

## 3.2 MONTIRANJE RERNE

### dimenzije ormara



Slika 2

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

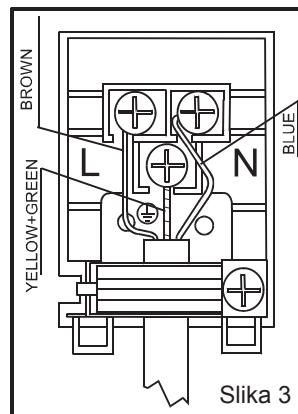
Dimenzije i materijal ormara u koji će pećnica da se ugradi moraju da budu tačni i otporni na povećane temperature.

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 isjava šporet negativno će da utiče na rad spomenutih uređaja.

## 3.4 ELEKTRIČNE INSTALACIJE I SIGURNOST UGRADNE RERNE:

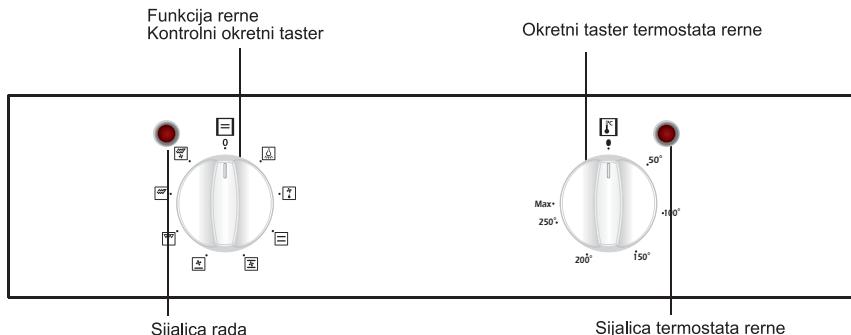
*Uputstva u nastavku priručnika moraju da se poštuju tokom izvođenja električnih instalacija:*

- Vodič uzemljenja mora da bude spojen pomoću šrafa sa simbolom uzemljenja • Priključak dovodnog kabla mora da bude kao na slici 3. 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 siguronosnih standarda!**



## 4. DEO: UPOTREBA RERNE

### 4.1 UPRAVLJAČKE PLOČE:



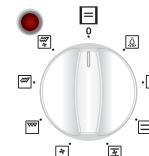
Slika 4

### 4.2 UPOTREBA ELEKTRIČNE PLOČE

#### Okretni taster za kontrolu rada

Pomoću ovog okretnog tastera birate funkcije rerne (Slika 4)

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.

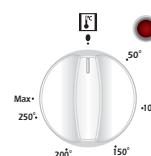


Slika 5

#### Okretni taster termostata rerne

Koristi se za izbor temperature rerne (Slika 5).

Koristi se zajedno s okretnim tasterom funkcija rerne. Kada temperatura u rerni dostigne vrednost koju ste izabrali, termostat prekida krug, a sijalica termostata se gasi.



Slika 6

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

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### Funkcije rerne



#### Svetiljka rerne

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



#### 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 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 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 sprecili 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 sprecili 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 deblje 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 sprecili 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.

## **STEDNJA ENERGIJE**

Koristite posude koje imaju ravno dno.

Odaberite posudu odgovarajuće velicine.

Korisćenje poklopaca smanjuje vreme pripreme hrane.

Smanjenjem kolicine tehnosti i masti smanjuje se vreme pripreme hrane

Kada tehnost pocne vreti, smanjite temperaturu.

Za vreme pripreme hrane izbegavajte cesto otvaranje vrata hrane

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			
Pileina				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Kollet										200	3 - 4	15 - 25
Biftek										200	4	15 - 25
Kolač u đive posude	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Testo u đive posude	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

\* Peći s raznjom za piletinu...

## 4.5 PRIBOR

### Pribor za upotrebu u rerni

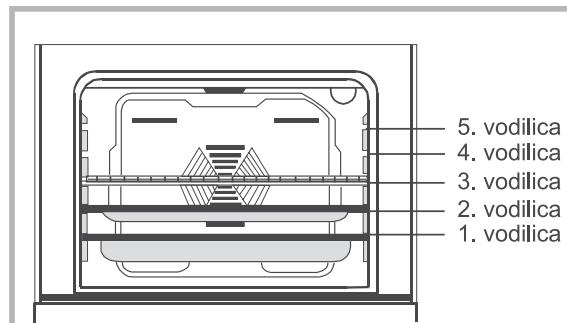
Preporučuje se upotreba posuđa navedenih u tabeli zavisno od hrane koju ćete da pečete. Osim plitkih posuda za pečenje te rešetke za pečenje na žaru i ražnja za piletinu koje ste dobili zajedno s rernom, možete da koristite i staklene posude, kalupe za kolače, posebne plitke posude prikladne za rernu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



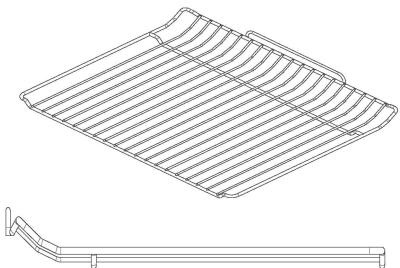
**Rešetka:** Koristi se za roštilj ili stavljjanje različiti posuda na nju

**Plitka posuda:** Koristi se za pečenje testa npr. biskvita za kolače.

**Duboka posuda:** Koristi se za pečenje.

Slika 7

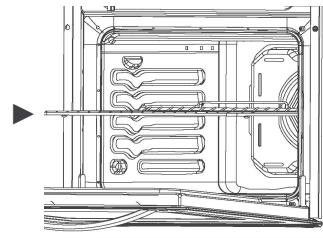
## Stavljanje resetke



Postavite resetku u otvor vodilica i gurnite do kraja dok pravilno ne "sedne".

Resetka mora da bude smestena unutar prostora za pecenje.

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



## 5. DEO: CISCENJE I ODRZAVANJE

### 5.1 CISCENJE

Pre pocetka ciscenja, svi kontrolna dugmad mora da budu iskljucena, a proizvod ohlaen. Iskljucite sporet sa napajanja. Ne koristite sredstva za ciscenje koja sadrze zrnca koja bi mogla da ogrebu emajlirane i obojene delove aparata.

*Koristite kremasta iii tecna sredstva za ciscenje koja ne sadrie takva zrnca.*

*Ne koristite jake kreme, abrazivne praskove za ciscenje, debelu iičanu vunu iii tvrde a/ate jer biste njima mogli da ostetite povrsine stednjaka. U slučaju da se tehnost prolivena po proizvodu zapali, moje da dođe do ostecenja emajla. Odmah ocistite prolivena tehnosti. Ne cistite rernu parnim cistacima.*

#### Ciscenje unutrasnjosti rerne

Pre pocetka ciscenja, iskljucite sporet sa elektricnog napajanja. Najbolje rezultate postici cete ako rernu cistite dok je jos malo zagrejana. Nakon svake upotrebe rerne, obrisite unutrasnjost mekom tkaninom koju ste navlazili u vodi s deterdzentom. Zatim je ponovo obrisite navlazenom krpom bez deterdzenta, i na kraju suvom krpom. Povremeno je potrebno temeljnoo ciscenje, odgovarajucim tekucim sredstvom. Za ciscenje ne koristite suha iii praskasta sredstva. Za proizvode s emajliranom konstrukcijom, zadnje i bocne zidove unutrasnjeg dela konstrukcije ne treba da cistite. Meautim, zavisno od upotrebe, preporucuje se da ih nakon nekog vremena zamenite.

### 5.2. ODRZAVANJE:

#### Zamena sijalica u rerni

Zamenu sijalice treba da obavi ovlasteni serviser.

Najpre iskljucite ureaj iz napajanja i pustite ga da se ohladi. Kad ste skinuli poklopac ispred sijalice, izvadite sijalicu iz njenog lezista. Postavite novu sijalicu 230V, 25Watt, Type E14, T300. Sijalicu mozete da nabavite iskljucivo u ovlastrenom servisu.

## **6. DEO: SERVIS I PRIJEVOZ**

### **6.1 ZAHTEVI PRE OBRACANJA SERVISU**

#### ***Ako proizvod ne radi;***

Mozda je aparat iskljucen sa napajanja i/ili je doslo je do nestanka napajanja. Na modelima s vremenskim programatorom, mozda je uzrok u nepodesenom vremenu.

#### ***Ako proizvod ne greje;***

Mozda je uzrok u nepodesenoj temperaturi pomocu okretnog tastera za kontrolu topote.

#### ***Unutrasnja sijalica ne svetli;***

Prekontrolisite napajanje.

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

#### ***Pecenje (ako donji-gornji grejac ne pece ravnomerno);***

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

#### ***Ako osim ovih imate i drugih problema s Vasim proizvodom, molimo da se obratite ovlašcenom servisu.***

### **6.2 INFORMACIJE O PREVOZU**

#### ***Ako je potreban prevoz;***

Sacuvajte originalnu ambalazu i proizvod uvek prevezite u originalnoj kutiji.

Pridržavajte se znakova i uputstava za prevoz na kutiji.

Zalepite gornje delove sporeta, poklopce i ploce plamenika te resetke za posude na povrsini za kuvanje.

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

Zalepite karton i/ili papir na prednji stakleni poklopac u unutrasnjosti rerne da ne bi doslo do ostecenja uzrokovanih pomeranjem resetke i plitkih posuda tokom prevoza.

Zalepite i poklopce na bocnim zidovima rerne.

#### ***Ako nemate originalnu kutiju:***

Preduzmite potrebne mere za zastitu spoljasnjih povrsina (staklenih i obojenih povrsina) sporeta od udaraca.