

MK



**K 622 WWF**

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

Почитуван потрошувач,

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

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

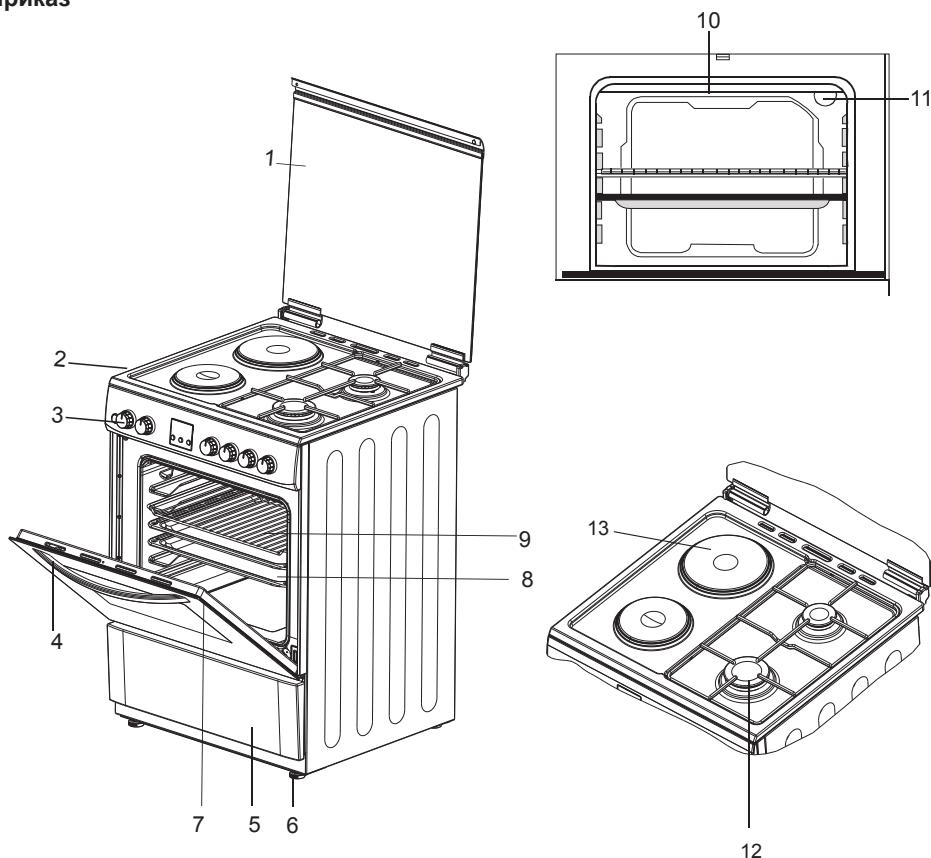
#### Декларација за усогласеност

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



## ДЕЛ 1: ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ

### Приказ



### Дел од листата

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

## ÂÐÐ ÄÅ Ë: ÁÅÇÁMMÍÑÍ ïÐÅ ÄÖÍÐÅÄÓÀÆÀ

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

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

Општи безбедносни предупредувања

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

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

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

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

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

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

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

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

## За време на употреба

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ВНИМАНИЕ:** Стаклените капаци може да напукнат при загревање.

Исклучете ги сите горилници пред да го затворите капакот.

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

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

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

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

За време на чистење и одржување

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

Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча

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



## ДЕЛ 3: МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

### 3.1 ОКОЛИНА ЗА МОНТИРАЊЕ НА ВАШИОТ АПАРАТ

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

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



Слика 1



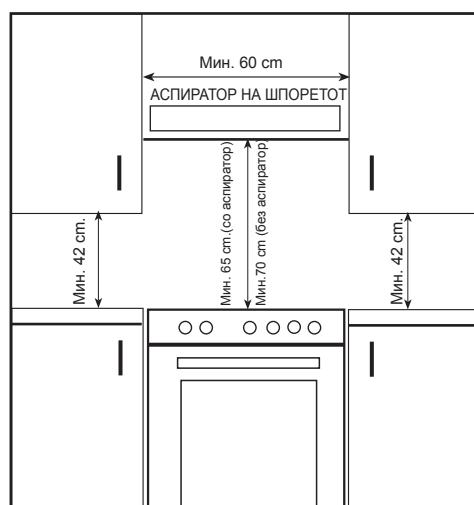
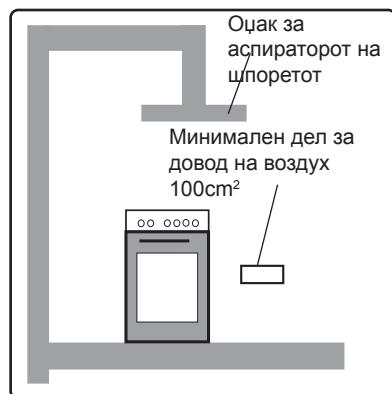
Слика 2

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

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

## Празнење на согорените гасови од околината

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



## **3.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА**

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

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

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

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

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

## **3.3 ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА НОГАЛКИТЕ**

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

## **3.4 МОНТИРАЊЕ НА ЦРЕВОТО ЗА ГАС И КОНТРОЛАТА ПРОТИВ ПРОПУШТАЊЕ**

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

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

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

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

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

Цревото не смее да биде дупнато, престегнато или превиткано.

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

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

Стегите за цевки мора да бидат исчистени од 'рѓа.

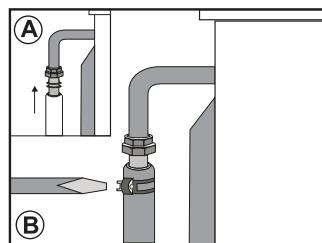
Рокот на траење не смее да биде надминат подолго од 5 години.

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

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

### **ВНИМАНИЕ!!!**

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



Слика 6

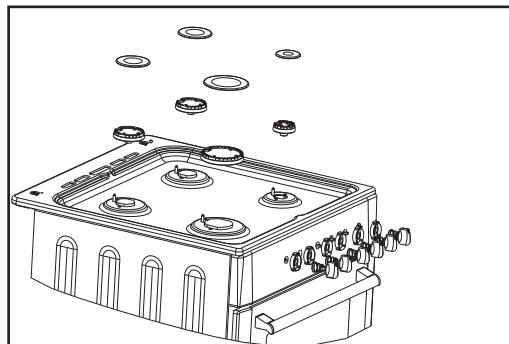
Влезот на гас на овој производ е на десната страна на апаратот. Ако конекцијата точка треба да биде преместена на левата страна на апаратот, можете да побарате продолжување цевка од вашиот овластен сервис.

## КОНВЕРЗИИ НА ВИДОВИ ГАС

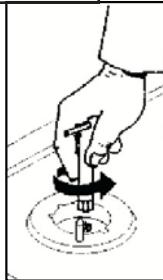
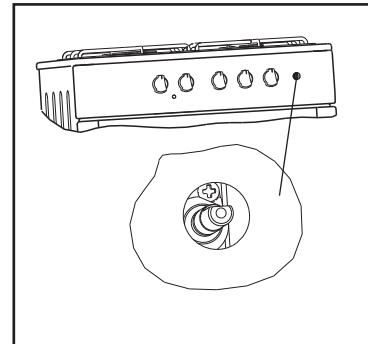
**Внимание:** Следните постапки мора да ги спроведе персонал од овластен сервис.

### Промена на вбрзигувачи за гас кај шпоретот:

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



Слика 7



Слика 8

## ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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

## **Прилагодување на позицијата за намален пламен:**

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

Запалете ги горилниците и оставете ги во позиција за минимум.

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

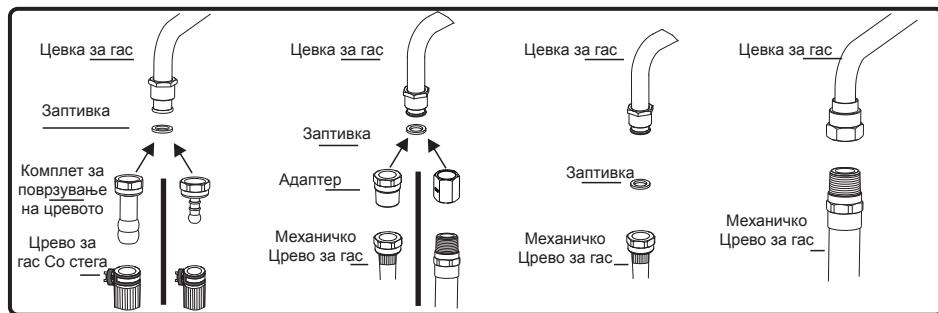
Кога пламенот има висина од барем 4 mm, гасот се дитрибуира правилно. Проверете дали пламенот се гасне при премин од максимална во минимална позиција.

## **Замена на доводот на гас :**

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

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

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

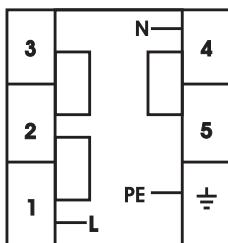


### 3.5 ПОВРЗУВАЊЕ СО СТРУЈА И БЕЗБЕДНОСТ

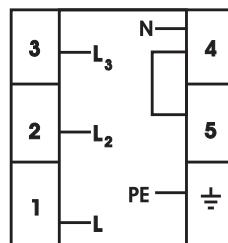
При поврзувањето со струја, мора да ги следите упатствата наведени подолу:

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

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



3 x 2,5 mm<sup>2</sup> 220V~  
3 x 2,5 mm<sup>2</sup> 230V~  
3 x 2,5 mm<sup>2</sup> 240V~



5 x 1,5 mm<sup>2</sup> 380V~, 3N~  
5 x 1,5 mm<sup>2</sup> 400V~, 3N~  
5 x 1,5 mm<sup>2</sup> 415V~, 3N~

Дијаграм за поврзување со струја

### **3.6 ОПШТИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И МЕРКИ**

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

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

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

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

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

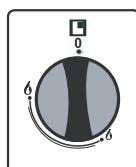
Не ставајте тешки работи, запаливи предмети или предмети што лесно горат (најлон, пластични ќесиња, хартија, облека и сл.) во долната фиока.

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

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

## ДЕЛ 4: УПОТРЕБА НА ВАШИОТ ШПОРЕТ

### 4.1 УПОТРЕБА НА РИНГЛИ НА ГАС



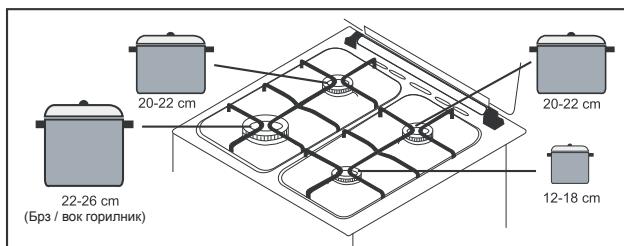
Ви препорачуваме внимателно да го прочитате упатството во кое има и слики кои ќе ви ја олеснат употребата и ќе ви овозможат да го користите вашиот апарат на најефикасен начин. Ознаките на копчињата за контрола покажуваат кои рингли се вклучени. Користете електрична запалка или ќибрит за вклучување на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

#### Систем за МОМЕНТАЛНО палење на ринглите

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

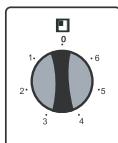
#### Уредот за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со гас (FFD) (доколку вашиот производ ја има оваа функција)

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



## 4. 2 УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧНИ РИНГЛИ

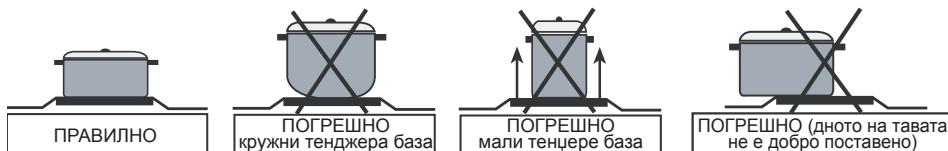
Се електричната рингла се управува со 7-фазно копче. „0“ означува позиција на исклучено. Употребата на другите 6 фази се наведени подолу.



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

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

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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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

Користете само садови со дијаметар соодветен на пламеникот.

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

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

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

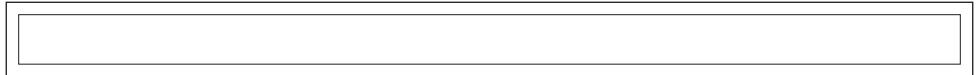
## **4.3 РЕРНА:**

### ***Копче за контрола на функциите на рерната:***

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

### ***Копче за термостат на рерната:***

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



## Употреба на функциите копчиња на перната

Овој прекинувач ви овозможува да бирате функција на перната. Функциите и степените со нивните јачини се прикажани во следната табела. Исто така во понатамошниот текст ќе најдете детален опис и упатство за користење



Се пали светилката во перната, црвената сигнална сијаличка и вентилатор.  
Врши функција на одмрзнување на замрзнатата храна



Се вклучуваат термостатот на перната, сигналната светилка, долни и горни греач



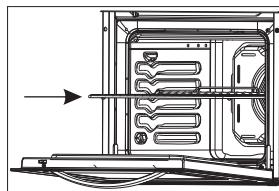
Се вклучуваат термостатот на перната, сигналната светилка, долни и горни греач



## **Заштеда на енергија:**

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

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



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

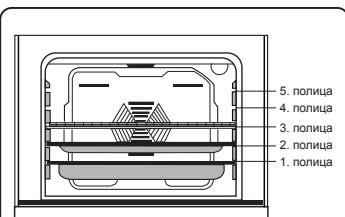
\* Готови со печено пипешко кама...

## Додатоци што се користат во перната:

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

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

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



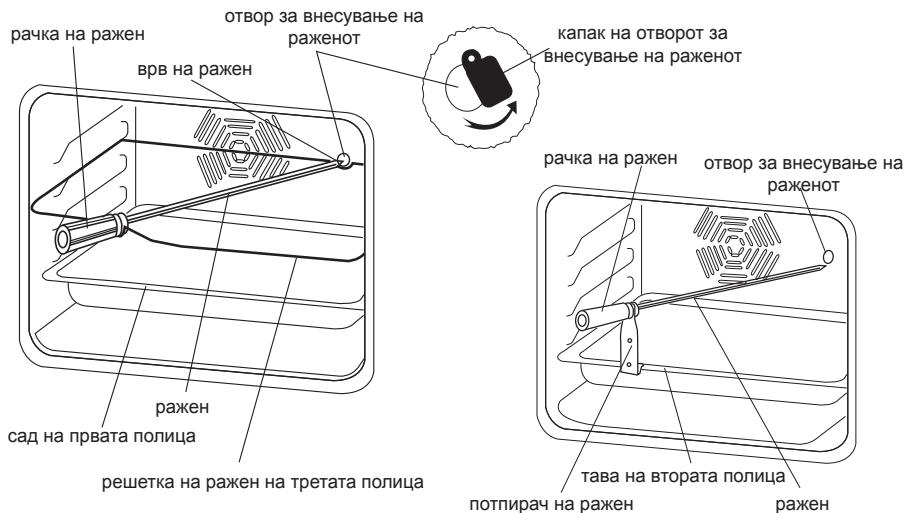
**Решетка:** Се користи за скра или за ставање различни садови покрај тавата за готвење на неа.

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

**Длабока тава:** Се користи за готвење манџи.



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



### **Користење додатоци за раженот**

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

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

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

## ДЕЛ 5: ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

### 5.1 ЧИСТЕЊЕ

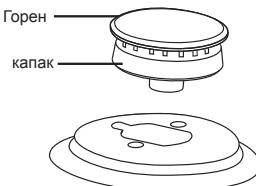
Проверете дали сите копчиња за контрола се исклучени и дали апаратот е изладен пред да ја чистите перната. Исклучете го апаратот.

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

#### Чистење на внатрешноста на перната

*Исклучете ја перната од струја пред да започнете со чистењето*

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



#### Чистење на ринглите на гас, дел од шпоретот

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

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

### 5.2 ОДРЖУВАЊЕ Менување на светилката на перната

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

## ДЕЛ 6: СЕРВИСИРАЊЕ И ТРАНСПОРТ

### 6.1 БАРАЊА ПРЕД ДА СТАПИТЕ ВО КОНТАКТ СО СЕРВИСОТ

**Ако перната не работи;**

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

**Ако перната не загрева;**

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

**Ако не свети светилката во внатрешноста на перната;**

Можеби треба да се провери електриката.

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

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

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

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

### 6.2 ИНФОРМАЦИИ ЗА ТРАНСПОРТ

**Ако треба да го транспортирате апаратот;**

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

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

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

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

**Ако не ја чувате оригиналната кутија;**

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

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

Марка		 FAVORIT ELECTRONICS
Модел		<b>K 622 WWF</b>
Вид на перна		НА СТРУЈА
Тежина	кг	37
Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални		105,7
Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор		94,8
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални	kWh/циклус	0,87
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.

<b>Марка</b>	 FAVORIT ELECTRONICS	
<b>Модел</b>	K 622 WWF	
<b>Вид на плоча со плотни</b>	Комбинирано	
<b>Број на зони за готвење</b>	4	
<b>Технологија на загревање-1</b>	Плин	
<b>Големина-1</b>	Полубрзо	
<b>Енергетска ефикасност-1</b>	%	59,0
<b>Технологија на загревање-2</b>	Плин	
<b>Големина-2</b>	Брзо	
<b>Енергетска ефикасност-2</b>	%	57,0
<b>Технологија на загревање-3</b>	Врела зона	
<b>Големина-3</b>	см	Ø14,5
<b>Потрошувачка на енергија-3</b>	Wh/kg	193,0
<b>Технологија на загревање-4</b>	Врела зона	
<b>Големина-4</b>	см	Ø18,0
<b>Потрошувачка на енергија-4</b>	Wh/kg	193,0
<b>Енергетска потрошувачка на плочата со плотни</b>	Wh/kg	193,0
<b>Енергетска ефикасност на плочата со плотни</b>	%	58,0
<b>Оваа плоча со плотни е усогласена со EN 60350-2, EN 30-2-1</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.

# ГАРАНТЕН ЛИСТ

## ГАРАНТЕН РОК: 5 години

### УСЛОВИ НА ГАРАНЦИЈАТА:

Две години е обезбедена целосна бесплатна гаранција која вклучува бесплатна поправка (работна рака), бесплатна замена на резервни делови, бесплатни резервни делови и замена на производот со нов доколку истот не може да биде поправен.

Во третата, четвртата и петтата година на гаранцијата обезбедени се само бесплатни резервни делови додека констатацијата на дефектот (дефектација) и замена на делот (работна рака) се наплатува, во случај апаратот да не може да се поправи не е вклучена замена на производот со нов.

Гаранцијата важи од денот на купување на производот.

Обезбедени се резервни делови за период од 5 години од датумот на продажба на производот.

Рок на поправка: 30 работни дена.

Доколку поправката на производот трае подолго од законски пропишаниот рок од 30 работни дена, а е во периодот од 2 години целосна бесплатна гаранција истот ќе биде заменет со нов или соодветен производ.

### НАПОМЕНА:

1. Апаратот е само за домашна употреба (не е за професионална употреба).

2. Во случај на професионална употреба гарантниот рок е 6 месеци.

3. Гарантниот лист важи само заверен од продавачот (продавницата).

4. Заверениот гарантен лист не важи без фискална сметка. Датумот на заверување на гарантниот лист мора да биде ист со датумот на издавање на фискалната сметка од страна на продавачот (продавницата).

5. Заверениот гарантен лист не важи без најменница со сериски број и баркод.

Увозникот гарантира дека производот има деклариирани карактеристики за квалитетот и дека исправно ќе функционира во гарантниот рок доколку исправно се постапува со производот и се следи приложеното упатство за употреба и одржување.

Гаранцијата е исклучена и не се применува во случај кога општествувањето се настанати: во било кој транспорт кој не го врши увозникот, поради невнимателно ракување, поради виси сили или поради поправки од трети лица и сервиси неовластени од страна на увозникот, механичко општетување (скршено, скинато), и од временски и елементарни непогоди.

Во случај на отстранување на недостаток на производот гарантниот рок се продолжува за време во кое производот не е користен. Ова време се пресметува од денот на баравјето на потрошувачот за отстранување на недостатокот.

При поднесувањето на рекламијата, купувачот е должен да се јави на генералниот ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) тел.: 02 2440-070. Пред интервенцијата од страна на овластениот сервисер купувачот е должен да ја покаже оверената гаранција и сметката за купениот производ (фискалната сметка).

Секоја неоправдана рекламија за настанати недостатоци на производот (неоправдан повикување сервис, повлекува надомест на трошоците на доаѓањето на сервисот (потрошен бензин на возилото и време) кој оди на сметка на купувачот.

Техничко упатство за користењето на производот:

Производот се отпакува и става во употреба според приложеното упатство за употреба кое се испорачува заедно со производот.

ТД ЦЕНТРО УНИОН Скопје, како увозник и продавач на производите со стручните лица и овластениот сервис стои на располагање за било какви консултации, стручна и техничка помош при одржување, промена и употреба на производот.

### ИЗЈАВА

УВОЗНИКОТ ПОТВРДУВА ДЕКА ПОТРОШУВАЧИТЕ ГИ ИМААТ ЗАКОНСКИТЕ ПРАВА КОИ ПРОИЗЛЕГУВААТ ОД ЗАКОНОДАВСТВОТО НА Р.МАКЕДОНИЈА КОЕ ЈА РЕГУЛИРА ПРОДАЖБАТА НА ПРОИЗВОДИТЕ И ДЕКА ОВИЕ ПРАВА НЕ СЕ ЗАГРОЗЕНИ СО ДАДЕНАТА ГАРАНЦИЈА.

### ВАЖНО!

И по истекот на гарантиските рокови пропорачуваме, заради ваша сигурност, сигурност на апаратот и квалитетот сервисирањето да го продолжите во ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) СКОПЈЕ, каде што наши стручни лица имаат специјална обука за ваков тип на апарати.

Увозникот на производот обезбедува сервис преку сервисната мрежа на ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) Скопје.

Сите дефекти задолжително се пријавуваат во ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) на Бул.”Партизански одреди” бр. 154, Скопје Тел. (02) 2440-070.

Производ: \_\_\_\_\_

Сериски број: \_\_\_\_\_

Датум на производство: \_\_\_\_\_

Продавач: \_\_\_\_\_

Датум на продажба: \_\_\_\_\_

МП

Потпис

Датум на регистрирање: \_\_\_\_\_

Опис на рекламијата

Заверка на пријавата за рекламија

МП

Потпис

**НАПОМЕНА:** Сите дефекти задолжително се пријавуваат во **ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС СЕРВИС** на Булевар Партизански одреди бр.154 , Скопје, Тел.(02)2440-070  
**ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСИ**

1	Скопје	Фаворит Електроникс Сервис	ул.Партизански Одреди бр. 154, Скопје
2	Тетово	Сервис Ѓоко Дооел	ул.Видое Смилевски Бато бр.43 11/10, Тетово
3	Гостивар Кичево Макед. Брод	Мукрем сервис ТП	ул. Никола Парапунов бр.150, Гостивар
4	Струга Дебар	Лед Електроника 2017 Дооел	ул.Цветан Димов бр.22, Струга
5	Дебар	Кренар - МД	нас.Венец 2 бб, Дебар
6	Охрид	Сервис Термофриз	ул. Славеј Планина бр.97, Охрид
7	Велес	Фриго Тони-Сервис	ул. Благој Нечев бр. 39, Велес
8	Кавадарци Неготино Демир Капија	Сломак увоз-извоз	ул. Браќа Хаџи Тефови бр.30, Кавадарци
9	Гевгелија	Хот Контрол-Сервис	бул.Гевгелија бр.24 а, Гевгелија
10	Штип	Пако Сервис	ул. Никола Чаулов бр. 3, Штип
11	Радовиш	Тони Атанасов	ул. Благој Туфанов бр.22/, Радовиш
12	Куманово	Боби-Домус Дооел Ден-Ман Далавера	с.Долно Коњаре ул.1 бр.215, Куманово ул. Јане Сандански бр. 92, Свети Николе
13	Крива Паланка	Ампер Младен Дооел	ул. Борис Трајковски бр. 19, Крива Паланка
14	Пробиштип Кратово Злетово	РТВ СЕРВИС ШЕСТА	ул.Тодор Александров ( ламела 1), Пробиштип
15	Свети Николе Кочани Виница Пробиштип	Ден - Ман Далавера	ул. Јане Сандански бр. 92, Свети Николе
16	Пехчево Берово Делчево Мак. Каменица	Даниел Стефановски	ул. Ванчо Китанов бр.17, Пехчево
17	Струмица	Електро Сервис - Мите Китанов Сервис	ул. Методија Митевски бр.12, Струмица ул. Младинска бр.246, Струмица
18	Прилеп	Мис - Електро Компани	ул. 11-ти Октомври бр. 7А, Прилеп
19	Битола	Електро Сервис Јован	ул.Благојче Сильјаноски бр.58, Битола
20	Ресен	Круме Димитриевски	с.Крани, Ресен



**K 622 WWF**

**OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS OF  
FREESTANDING MIXED COOKER**

Dear Customer,

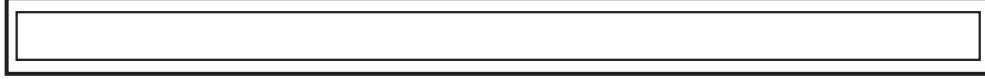
It is our ultimate desire that you achieve the best results from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

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

Declaration of conformity

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



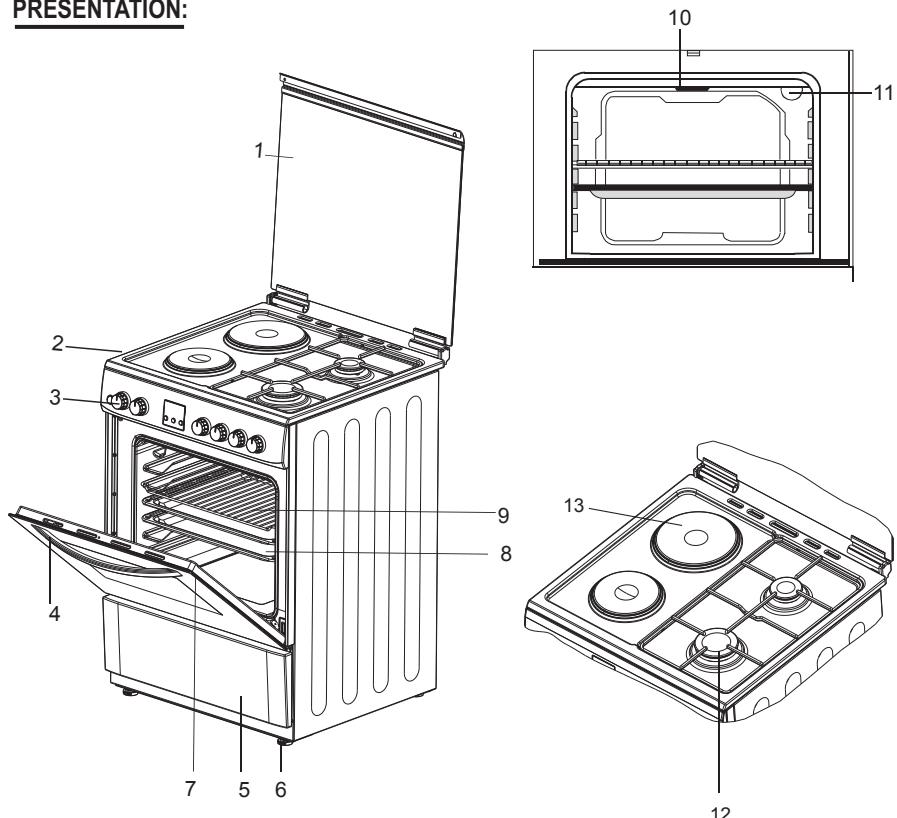


## **CONTENTS**

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

## PART 1: PRESENTATION AND DIMENSIONS OF THE PRODUCT

### PRESENTATION:



### Part of List:

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

## PART 2 SAFETY WARNINGS

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

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

### General Safety Warnings

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

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

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

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

### **Installation Warnings**

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

## **During usage**

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

- CAUTION: Glass lids may shatter when heated.

Turn off all the burners before shutting the lid.

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



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

## **During cleaning and maintenance**

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

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

## PART 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

**Contact To Authorized Service For Mounting Of Your Oven.**

### 3.1 ENVIRONMENT WHERE YOUR APPLIANCE WILL BE INSTALLED

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

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

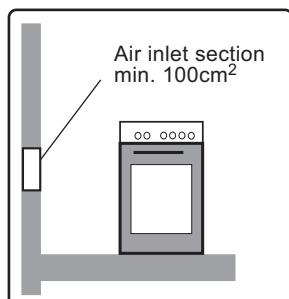


Figure 1

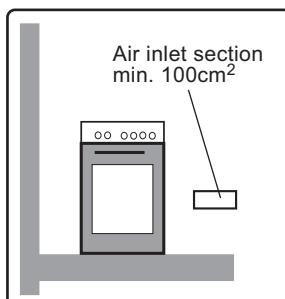
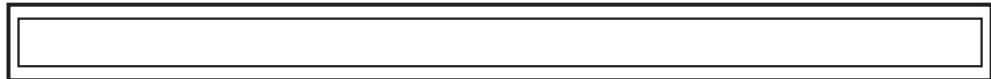


Figure 2

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

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



### ■ Emptying of the Burned Gases from Environment

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

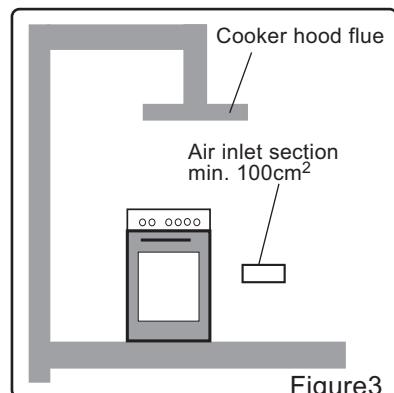


Figure 3

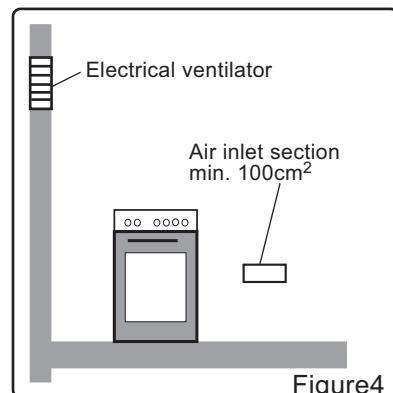


Figure 4

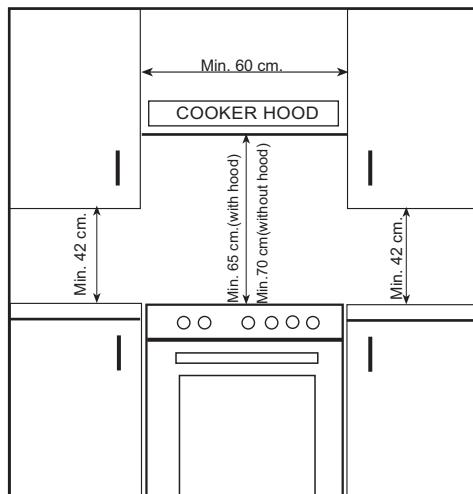
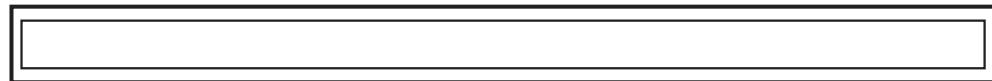


Figure 5



### **3.2 INSTALLATION OF OVEN**

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

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

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

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

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

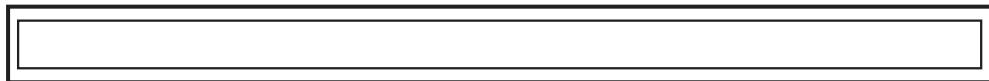
### **3.3 ADJUSTMENT OF FEET**

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

### **3.4 MOUNTING OF GAS HOSE AND IMPERVIOUSNESS CONTROL**

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





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

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

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

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

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

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

The tightening pipe collars must clear of rust.

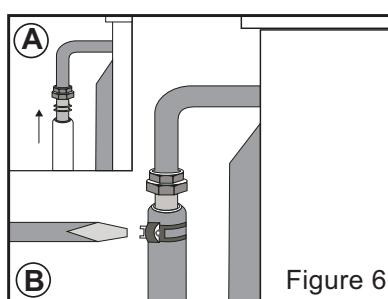
The expiration dates must not have exceeded over 5 years.

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

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

**ATTENTION!!!**

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



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



## GAS CONVERSIONS

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

### Changing Injectors of Gas Hobs :

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

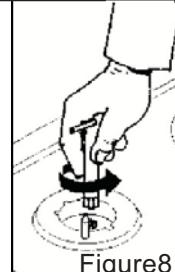
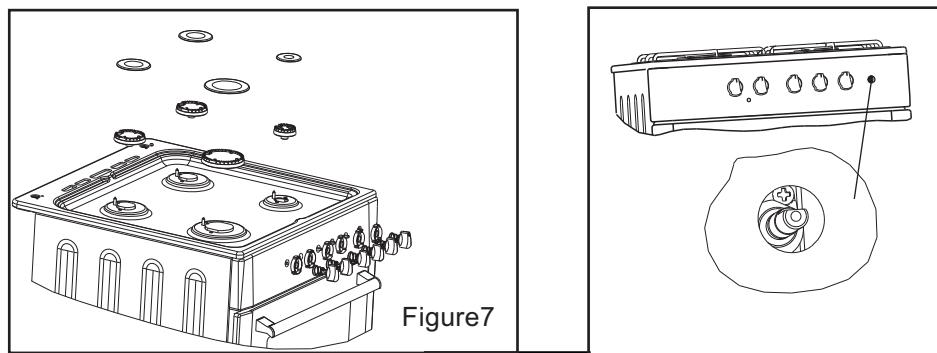
For this purpose, following steps should be performed.

Cut off the feeding gas flow and electric current.

Remove the cap and the adapter (Figure 7).

Unscrew the injectors (Figure 8)

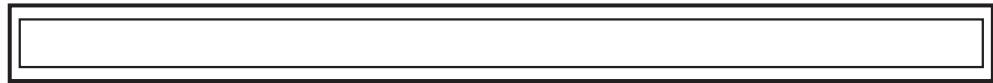
Replace the injector with the ones corresponding to the type of gas that is going to be used, according to the information chart.



### WARNINGS

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

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



### Adjusting The Reduced Flame Position :

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

Ignite the burners and leave them on in minimum position.

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

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

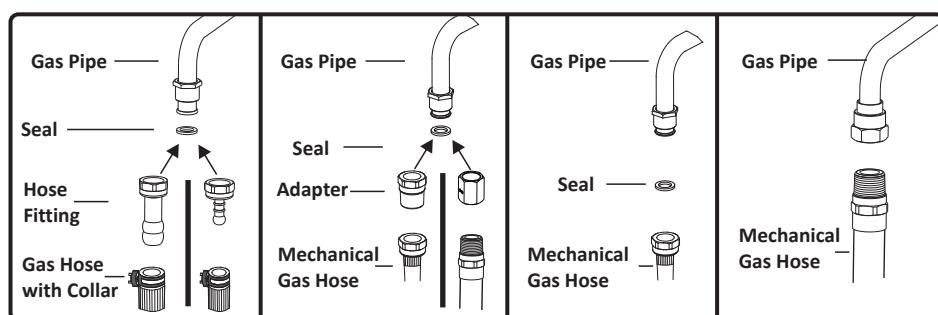
### Changing the Gas Inlet :

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

It is necessary to block the pipe with a griddle.

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

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

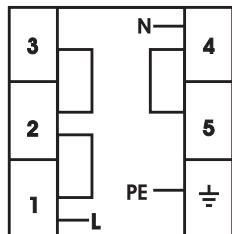


### 3.5 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

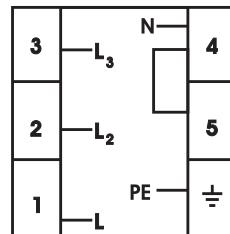
During the electric connection, surely follow the instructions bellow:

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

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



3 x 2,5 mm<sup>2</sup> 220V~  
3 x 2,5 mm<sup>2</sup> 230V~  
3 x 2,5 mm<sup>2</sup> 240V~



5x1.5 mm<sup>2</sup> 380 V~,3N~  
5x1.5 mm<sup>2</sup> 400 V~,3N~  
5x1.5 mm<sup>2</sup> 415 V~,3N~

Electric Connection Diagram

### **3.6 GENERAL WARNINGS AND MEASURES**

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

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

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

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

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

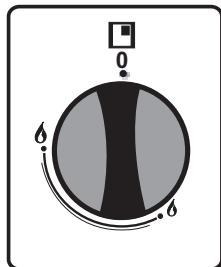
Do not put heavy things or flammable, burnable goods(nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.

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

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

## PART 4 : USE OF YOUR OVEN

### 4.1 USE OF COOKERS CONTAINING GAS



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

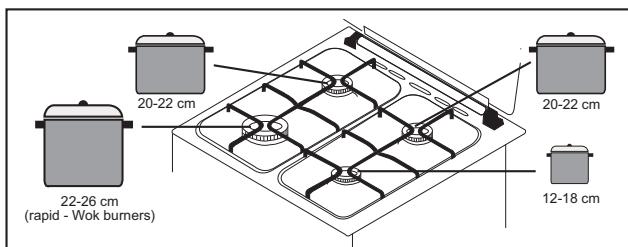
#### IMMEDIATE Ignition System in Cookers

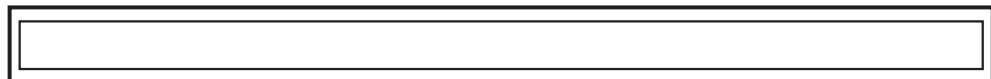
Some models have immediate ignition system on cookers. You can easily recognize them via the turning on spark plugs. To operate the system; it is required to press slightly onto the switch marked with its symbol, as turning the switch of the cooker that you want to turn on opposite to clockwise.

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

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

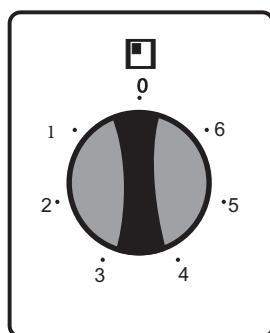
Gas flame failure device is used for every flammable gas in order to prevent the gas leakage by the result of turning on the gas taps by the children randomly or dying down that may occur by the result of overflowing of liquid over the burners. Turn the switch opposite to clockwise onwards. This situation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





## 4. 2 USE OF ELECTRICAL COOKERS

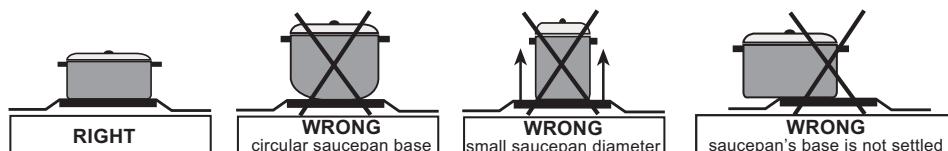
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



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

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

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



### WARNING

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

Use only pots which fit the burner diameter.

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

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

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

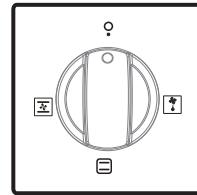




#### 4.3 THE OVEN PART OF THE APPLIANCE:

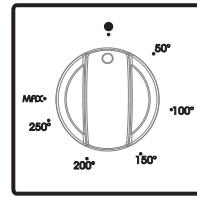
##### **Oven Function Control Button :**

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

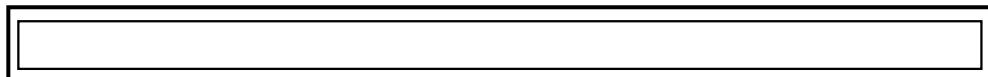


##### **Oven Thermostat Button:**

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



stat light will be on.



## Upotreba funkcijских tastera za rernu

Ovaj prekidač vam omogućava da birate funkcije rerne. Funkcije i stepeni njihove jačine su prikazane u sledećoj tabeli. Takođe, u daljem tekstu ćete naći njihov detaljan opis i uputstvo za korišćenje.



### Funkcija odmrzavanja ( otapanje )

Proces odmrzavanja možete početi stavljanjem zamrznute hrane u rernu i okretanjem prekidača do odgovarajućeg simbola. Ovaj program ne služi za kuvanje hrane, već samo pomaže da se hrana odmrzne u najkraćem roku. Stavite hrana koju želite da odmrznete na treću policu odozdo, na žičanu rešetku. Na dno rerne stavite pleh da bi sakupljao vodu koja se stvara pri odmrzavanju.



### Funkcija gornji – donji grejač (statično pečenje)

Kod ovog načina pečenja, koji se naziva tradicionalnim, toplota se u rerni širi od donjeg i gornjeg grejača, čime se obezbeđuje jednak pečenje hrane i odozgo i odozdo.

Preporučuje se da se vrši predzagrevanje oko 10 minuta. Hranu u odgovarajućoj posudi ostavite da se peče koliko je potrebno (preporučeno). Funkcija gornji-donji grejač se preporučuje za pečenje kolača, biskvita, torti, zapečene paste, lazanja, pica.

Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje toplote i otkažite programirano vreme. Izvadite skuvanu hrana iz rerne, stavite je na sigurno mesto i otvorite vrata rerne da bi se rerna potpuno ohladila. Pošto će u tom trenutku rerna biti vruća, udaljite se od rerne i udaljite decu od rerne.

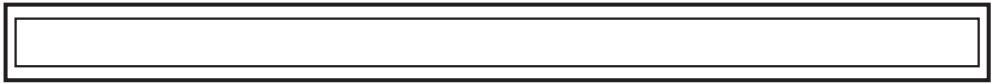


### Funkcija gornji – donji grejač i ventilator (statično pečenje sa ventilatorom)

Vazduh koji dolazi od donjeg i gornjeg grejača se širi u rerni uz pomoć ventilatora. Prekidač za podešavanje toplote se podešava na jačinu koja se preporučuje. Uključite prekidač rerne, na ekranu će se prikazati simbol ove funkcije, a programirano vreme pečenja je podešeno prema preporučenom vremenu; rerna se prethodno zagreva 10 minuta. Jelo u odgovarajućoj posudi se stavlja u rernu i peče. Uopšte, ova funkcija ima dobre rezultate za pečenje testa. Ova postavka obezbeđuje ravnomerno pečenje svih delova jela. Podesna je za pečenje jednog pleha.

Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje jačine toplote. Otkažite programirano vreme za rernu, izvadite pripremljeno jelo iz rerne i ostavite ga na sigurnom mestu. Otvorite vrata rerne i ostavite da se ohladi. Ne približavajte se dok se ne ohladi i udaljite decu.

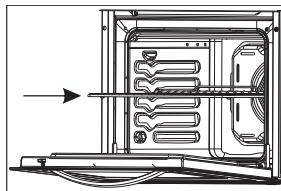




### **Energy Saving:**

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

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



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

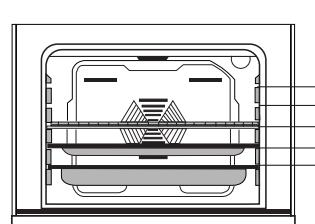
\* Cook with roast chicken skewer....

### Accessories Used in the Oven :

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

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

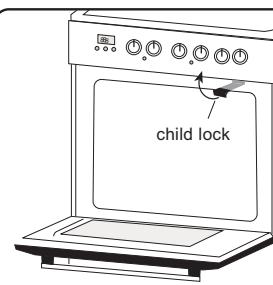
If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying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



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

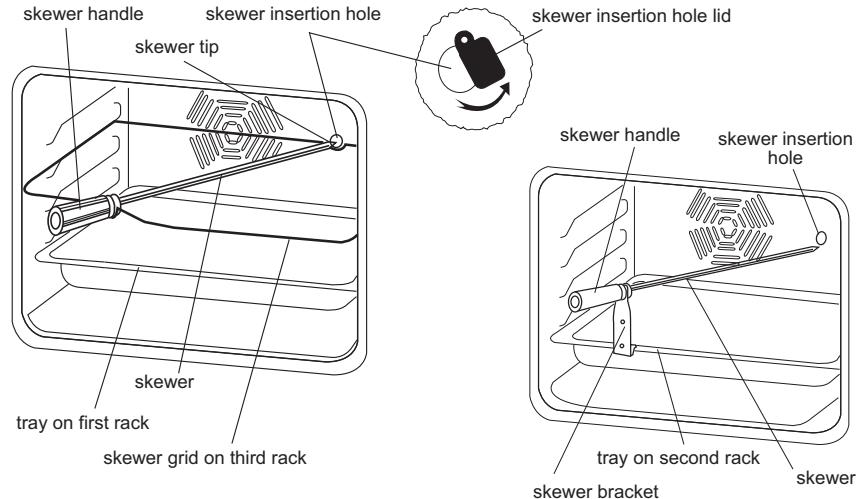
**Shallow Tray:** Used for baking pastry such as flans etc.

**Deep Tray:** Used for cooking stews.



#### **Child Lock**

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



#### **Use of rotisserie accessories**

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

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

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

## PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

### 5.1 CLEANING

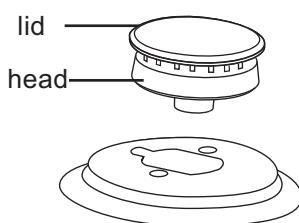
Be sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Plug off the apparatus.

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

#### Cleaning of Inside of Your Oven

*Surely plug off the oven before starting cleaning*

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



#### Cleaning of Gas Cookers, Hob Part

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

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

### 5.2 MAINTENANCE

#### Change of Oven Lamp

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

## PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTANTING TO SERVICE

*If the oven does not operate ;*

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

*If the oven does not heat ;*

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

*If the interior lighting lamp does not light ;*

The electricity must be controlled.

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

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

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

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

### 6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

*If you need any transport ;*

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

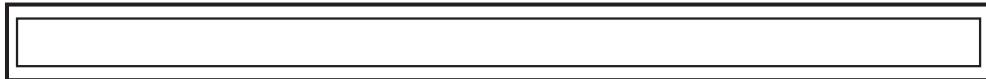
Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.

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

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

*If it does not have the original case ;*

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



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

52368775

