

MK

FAVORIT

**УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА
НА
ВГРАДЛИВА РЕРНА**

Почитуван потрошувачу:

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

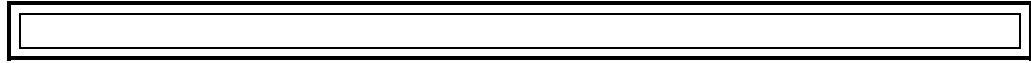
Упатството е изработено да Ви биде од помош при користењето на апаратот кој е произведен по најнова технологија, со сигурност и со максимална ефикасност.

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

Декларација за усогласеност

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



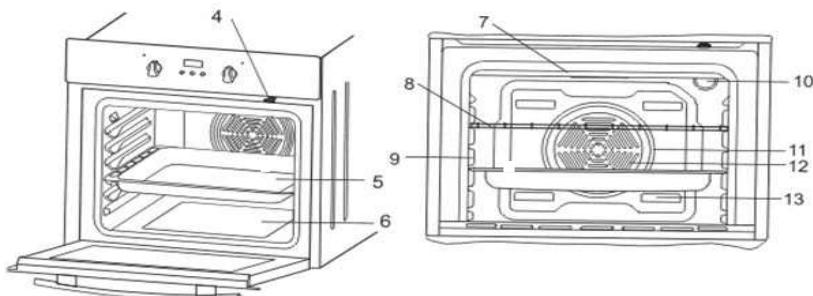
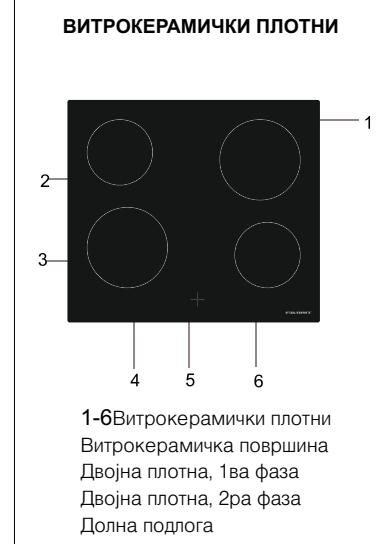
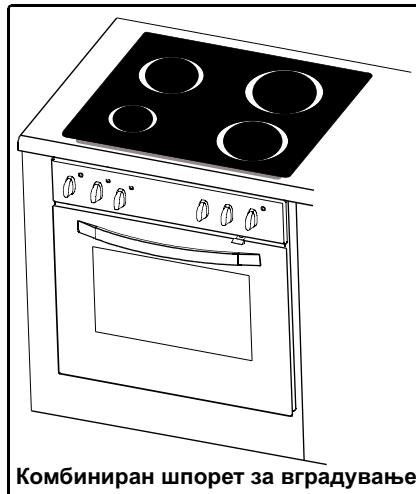


СОДРЖИНА

- 1- Презентација и големина на производот**
- 2- Предупредувања**
- 3- Подготовки за монтирање и употреба**
- 4- Користење на перната**
- 5- Чистење и одржување на перната**
- 6- Сервис и транспорт**



Дел 1: ПРЕЗЕНТАЦИЈА И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



Листа на компоненти:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1- Контролен панел | 8- Решетка |
| 2- Рачка на вратата на рерната | 9- Држачи |
| 3- Предна врата на рерната | 10- Сијалица |
| 4- Заклучување | 11- Турбо отпорник (зад плочата) |
| 5- Тава | 12- Турбо мотор (зад плочата) |
| 6- Долен отпорник на рерната
(зад плочата) | 13- Затворачи на отворот за воздух |
| 7- Горен отпорник на рерната
(зад плочата) | |

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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

РАКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Општи безбедносни предупредувања

- Овој уред може да се користи од деца од 8 години и нагоре и лица со намалени физички, осетни или ментални способности или недостаток од искуство и знаење, доколку истите се под надзор или им биле дадени инструкции во врска со употребата на уредот на безбеден начин и доколку ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да играат со уредот. Чистењето и одржувањето не смеат да се извршуваат од деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана, освен доколку постојано не ги надгледувате.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете електричен удар.

- Уредот не е наменет да биде управуван преку надворешен тајмер или одделен систем на далечинско управување.
 - За време на користењето, уредот станува жежок. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи во фурната.
 - За време на употреба, рачките на некои предмети може да се вжештат.
 - Немојте да користите абразивни средства за чистење или остри метални предмети за да ја чистите вратата на фурната бидејќи тие можат да ја изгребат површината, што може да доведе до пукање на стаклото или оштетување на површината.
 - Немојте да користите парочистачи за чистење на уредот.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурете се дека уредот е исклучен пред да ја заменувате ламбата, со цел да избегнете можност од електричен удар.
 - **ВНИМАНИЕ:** При употреба, деловите кои се на дофат може да станат жешки. Децата треба да се држат понастрана од уредот
- Вашиот уред е произведен во согласност со сите применливи локални и меѓународни стандарди и правила.
 - Одржувањето и поправката мора да биде извршена само од страна на овластен сервисер. Инсталација и поправка од страна на неовластени техничари може да ве доведе во опасност. Опасно е да ги изменувате или модифицирате спецификациите на уредот на било кој начин.
 - Пред инсталацијата, осигурете се дека локалните услови на мрежата (видот и притисокот на гасот или напонот и фреквенцијата на струјата) се во согласност со барањата на уредот. Барањата на овој уред се назначени на неговата етикета

- ВНИМАНИЕ: Овој уред е наменет само за готвење храна и само за домашна употреба, и не треба да се користи за никоја друга намена или апликација, како на пример недомашна употреба или употреба во комерцијални цели или за затоплување на простории.

- Немојте да го кревате или поместувате уредот со повлекување врз раката од вратата.

- Треба да се преземат сите можни безбедносни мерки за да се обезбеди вашата сигурност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистење и да избегнувате гребење. Избегнувајте удари со садови врз стаклото.

- Осигурете се дека напојниот кабел не е заглавен при инсталацијата. Ако кабелот е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, неговиот сервисен агент или слично обучени лица, со цел да се избегне незгода.

- Не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат врз неа кога таа е отворена.

Предупредувања за инсталацијата

- Немојте да го користите уредот пред целосно да биде инсталiran.

- Уредот мора да го постави и пушти во работа овластен техничар. Производителот не е одговорен за каква било штета што може да настане поради лошо поставување и инсталација од неовластени лица..

- При отпакувањето, проверете дека не е оштетен при транспортот. Во случај на дефект, немојте да го користите уредот и веднаш стапете во контакт со овластен сервисер. Бидејќи материјалите што се користени за пакување (најлон, палета, стиропор, и др.) може да бидат опасни за децата, тие треба да се соберат и веднаш да се отстранат.

- Заштитете го уредот од атмосферски влијанија. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег или прав.

- Опкружувачките елементи на уредот (кабинетот) мора да бидат отпорни на температура од најмалку 100C.

За време на употреба

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

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

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

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

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

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

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

- Тавите се навалуваат при извlekuvanje. Внимавајте да не истурите жешка течност.

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

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

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

За време на чистење и одржување

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

- Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча

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

Дел 3: ПОДГОТОВКИ ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

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

СТАПЕТЕ ВО КОНТАКТ СО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИС ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ НА РЕРНАТА!

3.1 ИЗБИРАЊЕ НА МЕСТОПОЛОЖБА ЗА РЕРНАТА

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

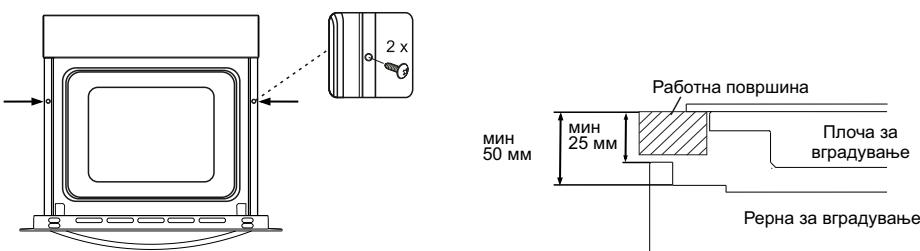
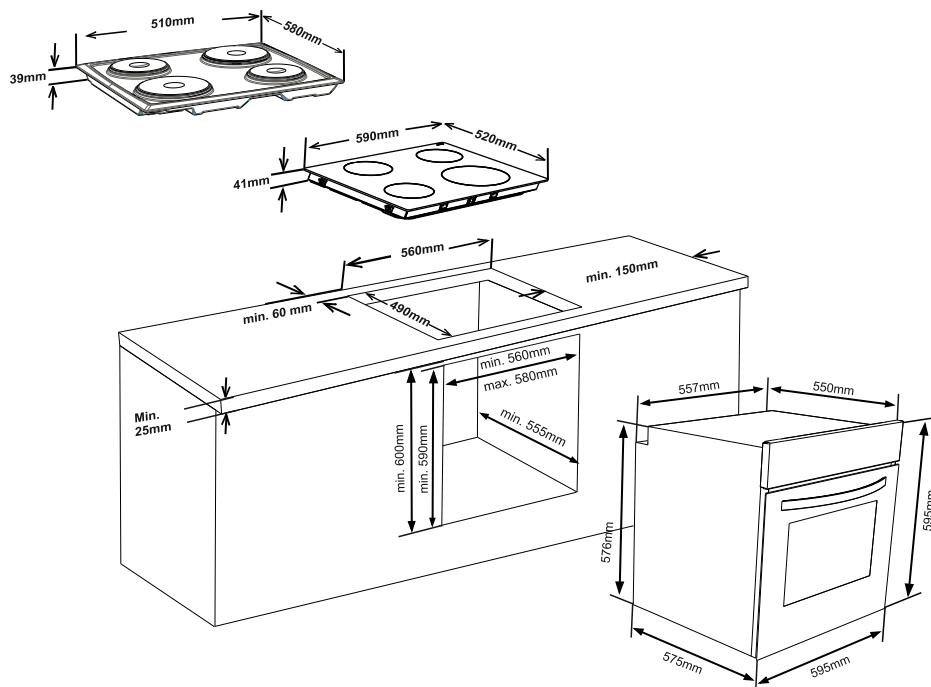
- Кога го избирашт местото за поставување на рерната треба да се посвети внимание да нема запаливи или експлозивни материјали во близина како завеси, ингрегирани платна, итн., кои се лесно запаливи.
- Мебелот околу рерната мора да е изработен од материјали отпорни на температури кои надминуваат 50°C .
- Потребните промени кај зидните витрини и издувните вентилатори над вградливиот производ како и минималните висини од горниот дел на рерната се прикажани нао слика 1. Следствено, издувните вентилатори мора да се на минимална висина од 65 см од плотната Ако нема издувен вентилатор/аспиратор висината не смее да биде помала од 70 см.



Слика 1

3.2. МОНТИРАЊЕ НА РЕРНА ЗА ВГРАДУВАЊЕ

Величини за сечење на шкафот



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

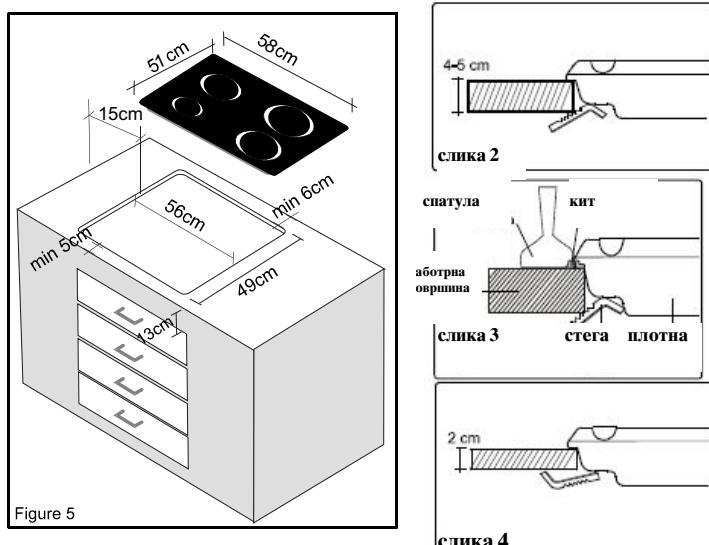
Ако рерната се поставува под плочата, растојанието меѓу работната површина и горната страна на рерната мора да биде најмалку 50 mm и растојанието меѓу работната површина и горната страна на контролниот панел мора да биде минимум 25 mm.

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

Откако ќе ја извадите перната од пакувањето проверете дали истата е оштетена. Ако се сомневате во било какво оштетување на апаратот не го употребувајте; веднаш стапете во контакт со овластениот сервис.

3.3 ПОЗОЦИОПНИРАЊЕ НА ВГРАДЛИВАТА ПЛОТНА:

За да се спречи истекување на течности врз работната површина специјален кит се доставува заедно со шпоретот. Ставете го китит во просторот околу работната површина според вредностите дадени во слика 2. Раширете го 5 делниот кит истегнување и ставете го околу празниот простор. Врз истиот поставете ја плотната со тоа што контролните кончиња да бидат на десната страна. Монтирајте ги стегите како што е прикажано во слика 3. Во случај кога работната површина е помала од 40 mm употребете ја стегата како што е прикажано на слика 4. Ставете ги стаклените рингли директно во отворот (слика 5).



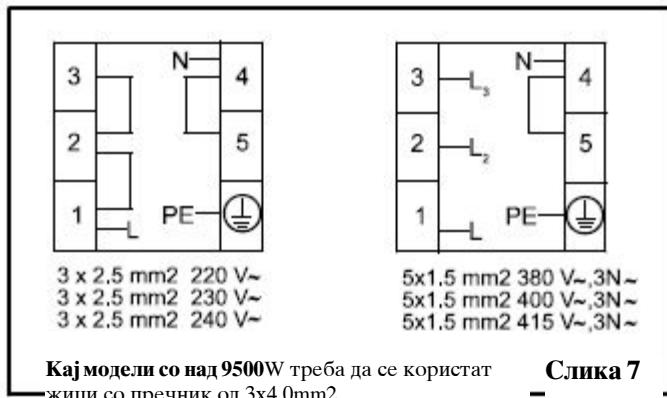
3.4 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЛИВАТА РЕРНА:

Инструкциите подолу мора да се следат без исклучок во текот на електричното поврзување:

- Кабелот за вземјување мора да се поврзи со навртка со знакот за вземјување (⊕). Поврзувањето на кабелот за напојување мора да се изврши како што е прикажано во слика 6. Ако не постои вземјен приклучок според стандардите на регулативата за средината на инсталирање веднаш стапете во контакт со овластениот сервис.
- Вземјениот приклучок/штекер мора да е во близина на апаратот. Нигогаш не употребувајте продолжен кабел.
- Кабелот за напојување не треба да е во контакт со топлите површини на производот.
- Во случај на оштетување на кабелот за напојување јавете се кај овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Електричното поврзување на апаратот мора да го изврши овластениот сервис. Мора да се употреби кабел за напојување H05VV-F.
- Неисправното електрично поврзување може да го оштети апаратот. Ваквите оштетувања не се покриени со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран за приклучување на струја од 220-240 V. Ако вредноста на напојувањето е различна од онаа дадена претходно веднаш јавете се кај овластениот сервис.

3.5 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЛИВАТА РЕРНА:

Електричното поврзување мора да се изврши од страна на овластен сервис. Апаратот е наменет да се поврзи на струја од 220-240V ~ и 380-415V 3N ~. Ако струјата на напојувањето има различна вредност од горепаведената веднаш јавете се во овластениот сервис.

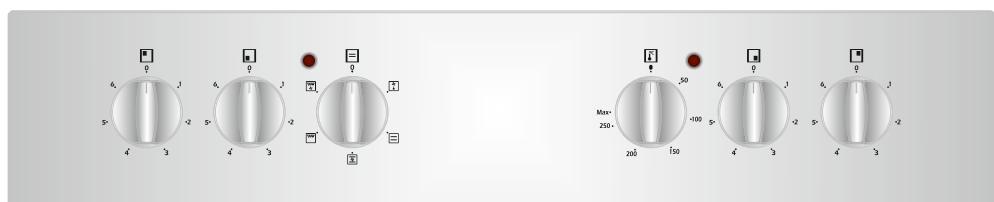


3.6 ОПШТИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ:

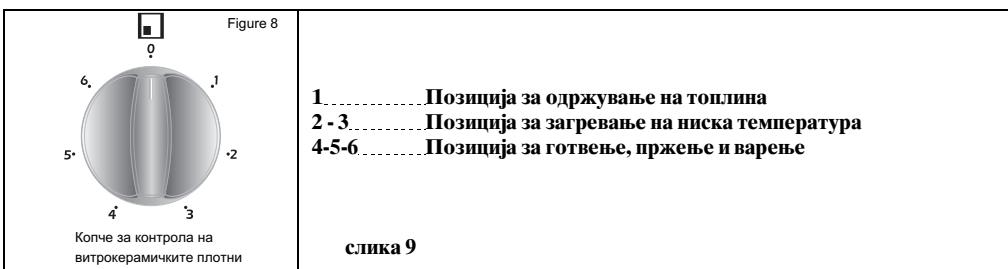
- Вашниот апарат е произведен во согласност со релевантните безбедносни инструкции во врска со електрични апарати. Одржувањето и поправките мора да ги извршуваат техничари од овластен сервис обучени од страна на фирмата на производителот. Инсталирањето и поправките извршени без придржување кон правилата можат да бидат опасни.**
- Додека работи апаратот надворешната површина се загрева. Елементите кои ја загреваат внатрешноста на рерната и пареата која излегува се многу жешки. Овие делови ја задржуваат топлината за одреден период откако ќе се исклучи апаратот. Никогаш не допирајте ги жешките површини. Држете ги децата настррана.**
- Не ја напуштајте плотната кога готвите со мрснотии или масло. Во случај на прегревање може да дојди до запалување. За да се изгасни ваквиот пламен ставете капак над садот и веднаш исклучете ја плотната.**
- За да готвите во рерната мора да се наместат кончињата за вклучување и температурата на рерната, а тајмерот, ако го има, треба да се програмира. Во спротивно рерната нема да функционира.**
- Додека вратата или фиоката се отворени не ставајте ништо врз нив. Може да го изместите балансот или да ја скршите вратата.**
- Исклучете го апаратот од напојувањето кога не се употребува.**
- Заштитете го апаратот од атмосферски влијанија. Не го изложувајте на влијанија од сонце, дожд, снег, прашина, итн.**

Дел 4: КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

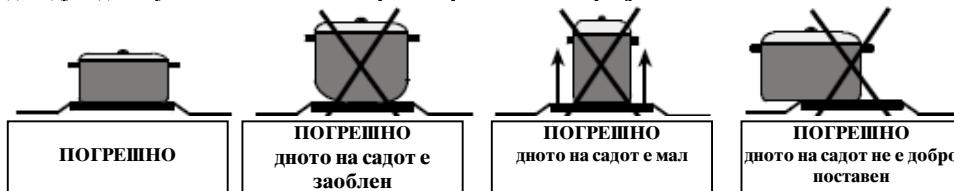
4.1 КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ:



4.2 КОРИСТЕЊЕ НА ЕЛЕКТРИЧНИТЕ РИНГЛИ КАЈ КОМБИНИРАНИТЕ ВГРАДЛИВИ ПРОИЗВОДИ:



Горниот дел на електричната плотна е обложена со заштитен материјал отпорен на високи температури. При првото вклучување за да се зацврсти заштитниот слој со загревање поставете го копчето на ринглата на позиција 3 и оставете вклучено за период од 5 минути. При користење на електричните рингли треба да се посвети внимание дното на садовите да имаат мазни и рамни површини. Ќе добиете максимални резултати со употреба на садови со соодветен пречник и рамни дни. Употреббата на садови со мали пречници, на рингли со големи пречници не се препорачува. Ова доведува до загуба на топлина и непотребно трошење на енергија.



ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Кога копчето на ринглата е ставено на друга позиција од "0" се вклучува индикаторната сијалица за ринглите.
- Употребувајте садови кои се соодветни на пречникот на ринглата.
- Пред да го ставите садот на ринглата проверете дали дното на садот е влажно.
- Никогаш не ги употребувајте ринглите без садови. Температурата на садовите може да биде висока кога се користи апаратот. Затоа се препорачува миленичињата и децата да се држат на страна од плотната во текот на, како и по, користењето.
- Ако забележите пукнатини на плотната мора истата веднаш да се исклучи и да се замени од страна на овластен сервис.
- По употреба (за да се обезбеди континуирано ефективно работење и долг век) електричниот шпорет треба редовно да се чисти со соодветни средства за чистење. За да се спречи појавата на 'ѓга и да се сочувва првобитниот изглед се препорачува триење и чистење со крпа напотенена со масло. Никогаш не употребувајте чистачи на пареа.

4.3. Одликите на плотните

Може да ја прилагодувате секоја плотна на 6 степени,

- 0- Позиција за исклучено
- 1- Позиција за најниска температура
- 6 Позиција за највисока температура

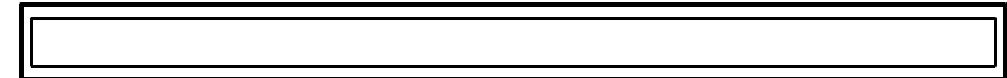
Двојната плота може да се загрева во 2 различни фази. Може да штедите енергија и време со вклучување на фаза 1 за мали садови (\varnothing 115 mm) и фазите 1 и 2 (\varnothing 180 mm) истовремено за големи садови за готвење. За да вклучите само мал дијаметар од двојната плотна, притиснете го копчето за Избор на двојна плотна. Кога ќе го притиснете копчето за избор, ќе се вклучи соодветната светилка. Потоа може да ја зголемувате или намалувате температурата со соодветното копче „+“. За да ја исклучите двојната фаза, само притиснете го копчето за Избор на двојна фаза. Светилката што соодветствува со оваа фаза ќе се исклучи. Надворешната рамка на двојната плотна не може да се користи засебно. Овалната плотна се контролира преку истото копче како и за двојната плотна. Може да го вклучувате тркалезниот дел (\varnothing 145 mm) во овалната плотна засебно, како и да ја користите нејзината овална форма. Работата е иста како и за двојната плотна. Кога плотните се исклучени, површините остануваат загреани извесен период. Во тој случај, ќе се појави буквата „H“ на индикаторите за плотните за да ве предупредат. Кога површината ќе се излади, ќе исчезне и знакот.

4.4. Употреба на стаклена плотна

Отпорот на витрокерамичкото стакло на топлина и нагли промени на температура е многу голем. Со време се забележува зацрвенување на површината што се загрева. Кога ќе се вклучи кој и да е дел за загревање, може да слушнете тивок звук. Тоа е нормално и зависи од техничката структура на системот.

Не посочува на какви било проблеми во однос на квалитетот. Во случај кога садовите за готвење со остри рабови гребат или стојат нестабилно на витрокерамичкото стакло, површината може да се оштети. Се препорачува да внимавате да не дојде до тоа.





Со цел да се спречи трошење енергија, садовите што се користат не треба да се поголеми или помали од површината на плотната.

Преземете ги неопходните мерки за да не може деца да пријдат до плотните на кој било начин, бидејќи тие се врели кога се вклучени.

Бидејќи врелото масло може да се запали, пржењето храна треба да се прави во сад со затворен капак.

Не сечете ништо, на пр. леб, на стаклото. Не користете садови со алуминиумско дно. Избегнувајте да ставате тешки предмети на плотните.

Не ставајте материјали како што се пластика, алуминиум или керамика на стаклената површина. Ако од која било причина на површината се стопи пластика или алуминиум, исчистете со спатула веднаш.

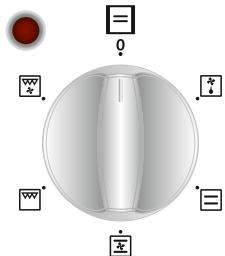
Не бришете ја керамичката површина со материјали како што се крши за садови или сунѓер. Остатоци од детергенти може да предизвикаат оган како и избледување на бојата на стаклото.



4.5 КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА ОД АПАРАТОТ:

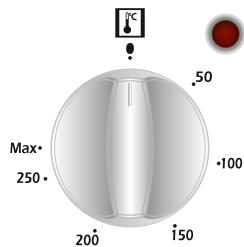
Контролно копче за функционирање на перната:

За избирање на функциите на перната (слика 10). Објаснети во следниот дел и табела 1. Треба да го наместите копчето за избор на функции како и копчето за термостатот заедно на посакуваната температура. Во спротивно функционирање нема да работи.



Копче за термостатот на перната:

За избирање на температурата на перната (слика 11). Се користи заедно со копчето за функционирање на перната. Кога температурата во перната ќе ја постигни поставената вредност термостатот ќе го прекини струјното коло и сијалицата на термостатот ќе се исклучи. Кога температурата ќе падни под постевената вредност термостатот повторно ќе се вклучи и сијаличката на термостатот ќе светни.



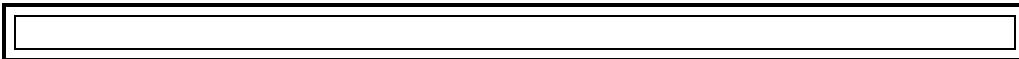
4.6 КОРИСТЕЊЕ НА КОНТРОЛНОТО КОПЧЕ ЗА ФУНКЦИОНИРАЊЕ НА РЕРНАТА

Постоењето на функциите кои се подолу објаснети зависи од моделот на производот.

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

 Статична функција за готвење
Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните и горните грејачи започнуваат со работа. Статичната функција за готвење испушта топлина со што се обезбедува еднакво готвење на храната горе и долу. Ова е совршено за приготвување на колачи, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Се препорачува рерната прво да се загреје 10 минути, исто така најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.

 Функција на вентилатор
Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните и горните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат. Оваа функција е многу добра за печење тесто. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.



Функција на грил

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

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



Функција на грил со вентилатор

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот и вентилаторот започнуваат да работат. Функцијата се користи за печење на грил на подебели парчиња храна, користете ги горните полици на рерната. Лесно пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи, поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш поставете тава за да ги соберете капките од масло и масти.

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



ФУНКЦИЈА ЧИНИВАЦ	ТУРБО		ДОЛЕН-ГОРЕН		ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР		СКАРА	
	Позиција на термостатот (°C)	Време на готвене (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Време на готвене (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Време на готвене (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Време на готвене (мин)
Лиснато тесто	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
Колач	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Печени кифичиња								
Тенка храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2
Кокоска				200	1-2	45-60	200	1-2
Кременаадла								
Бифtek								
Торта со дие теста	160-180	1-4	30-40					
Рецепто со дие теста	170-190	1-4	35-45					

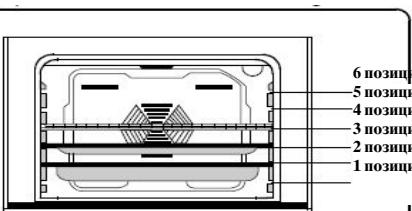
* Гответе на редник

Додатни елементи кои се користат во рерната

Се препорачува користење на садовите кои се препорачани во табелата за храната која ќе ја готвите во рерната. Покрај тавите и елементот за ражен за пилешко кои се испорачуваат заедно со рерната, можете да употребувате и стаклени садови, калапи за торти како и посебни тави кои одговараат за користење во рерната, а кои се достапни на пазарот. Посветете внимание на информациите кои ги дава производителот во врска со тоа.

Ако се користат садови од мала големина истите ставете ги на решетката точно во средината. Податоците наведени подолу треба да се имплементираат кога се во прашање емајлирани садови.

Ако храната која ќе се готви не ја пополнува целосно тавата, ако храната е извадена од замрзнувачот или ако се користи тава за собирање на соковите кои искапуваат од храната во текот на готвењето на скара; може да дојде до деформација на тавата поради високите температури кои се постигнуваат во текот на готвењето. Меѓутоа тавата ќе си ја добие првобитниот облик откако ќе се олади. Ова е нормална појава и се работи за физичка состојба како резултат на размена на топлина. Не ставајте ги стаклите садови во ладна средина веднаш по готвењето. Не ги ставајте на ладни или влажни површини. Истите треба постепено да се оладат и да се постават на сува ткаенина. Во спротивно стаклите садови можат да се скршат. Ако имате намера да готвите скара во рерната препорачуваме да ја употребите решетката врз тавата (Вашиот производ се испорачува во оваа опрема). На овој начин прскањето и капењето на мрснотии нема да ја извалкаат внатрешноста на рерната. Ако имате намера да ја употребувате големата решетка тогаш ставете тава во една од подолните позиции за да се избегни акумулација на мрснотии. При готвење на скара користете ги позициите 3 или 4 и намачкајте ја решетката со масло за да се избегни лепење на храната на решетката.

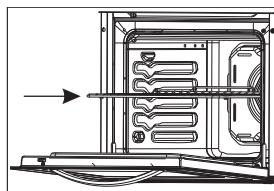


Решетка: За скара или за ставање на разни садови.

Плитка тава: За готвење на теста како погачици, итн.

Длабока тава: За готвење на варива, итн.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ - Поставете ја решетата правилно во било кој соодветен рафт во фурната и турнете ја до крајот.



Дел 5: ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

5.1 ЧИСТЕЊЕ

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

Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички кои можат да ги издраскаат емајлираните и обоените делови од рерната. Употребувајте кремови или течни средства за чистење кои не содржат честички.

Од причина што можат да ги оштетат површините не употребувајте остри кремови, абразивни прашоци за чистење, челична жица или цврсти алатки. Ако прекумерните количини на течности се запалат можат да го оштетат емајлот. Веднаш избришете ги искапените течности. Не употребувајте чистачи на пареа за да ја чистите рерната.

Чистење на внатрешниот дел од рерната.

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

Чистење на плотната на комбинирана вградлива рерна.

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

5.2. ЧИСТЕЊЕ НА ВИТРОКЕРАМИЧКИТЕ СТАКЛЕНИ ПЛОТНИ

Исклучете го уредот од струја пред чистење.

Почекајте витрокерамичкото стакло целосно да се излади пред да започнете со чистење.

Проверете дали крпата за

чистење содржи честички што може да ја изгребат површината. Користете кремасти или ечни детергенти.

Витрокерамичката површина треба да се чисти со ладна вода и да се суши со мека ткаенина сè додека не се извади

средството за чистење целосно.

Може да користите спатула за чистење која што се доставува заедно со уредот за чистење на излеана храна или остатоци.

Десертите треба да се исчистат веднаш откако се истуриле без да се чека

ладење на витрокерамичкото стакло.

Гребење со метални жици за чистење може да ја оштети витрокерамичката површина. Правта на површината треба

да се исчисти со влажна крпа.

Промените во бојата може да се појават на витрокерамичката стаклена површина и тие не влијаат на функционалната

структура на витрокерамиката. Причините за промени во бојата не се промени во материјалот.

Може да се појави

заради прегорени остатоци на површината што не биле исчистени или од садови кои имаат

прегорени дна, или заради

употреба на несоодветни средства за чистење.

Спатулата за чистење треба да се користи секогаш пред употреба на хемиски средства за

чистење. Со оваа спатула,

може да ги исчистите и најситните нечистотии на витрокерамичката површина. Нечистотиите

кои тешко се отстрануваат,

како што е стопена пластика, запечено масло, благо состојки може лесно да се извадат со

спатулата. Бидејќи спатулата

има и жилет, таа е опасна и мора да се чува подалеку од дофат на деца.

При чистење со спатулата, внимавајте да не ги гребете силиконските лепила кои се наоѓаат

на страниците на стаклената

површина.

5.4 ОДРЖУВАЊЕ

Замена на сијалицата од перната

Се препорачува оваа операција да му ја отстапите на овластениот сервис.

Претходно исклучете ја перната од напојувањето и проверете дали е целосно оладена. Откако ќе го отстраните капакот пред сијалицата извадете ја сијалицата. Ставете нова сијалица, која е отпорна до 300°C и која можете да ја набавите од овластениот сервис, во местото каде што се наоѓаше сијалицата која претходно сте ја отстраниле. Потоа ставете го на свое место заштитното стакло.

По ова перната е повторно подготвена за употреба

Marka		FAVORIT
Model		FAVORIT 5-B
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	29,7 (+/-2)
Indeks energetske efikasnosti - standardna		104,5
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94,8
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,86
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,78
Broj otvora		1
Izvor toplove		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	65
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije		
Rerna		
<ul style="list-style-type: none"> - Jela spremajte zajedno, ako je moguće. - Održavajte kratko vreme predzagrevanja. - Nemojte da produžavate vreme pečenja. - Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja. - Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja. 		

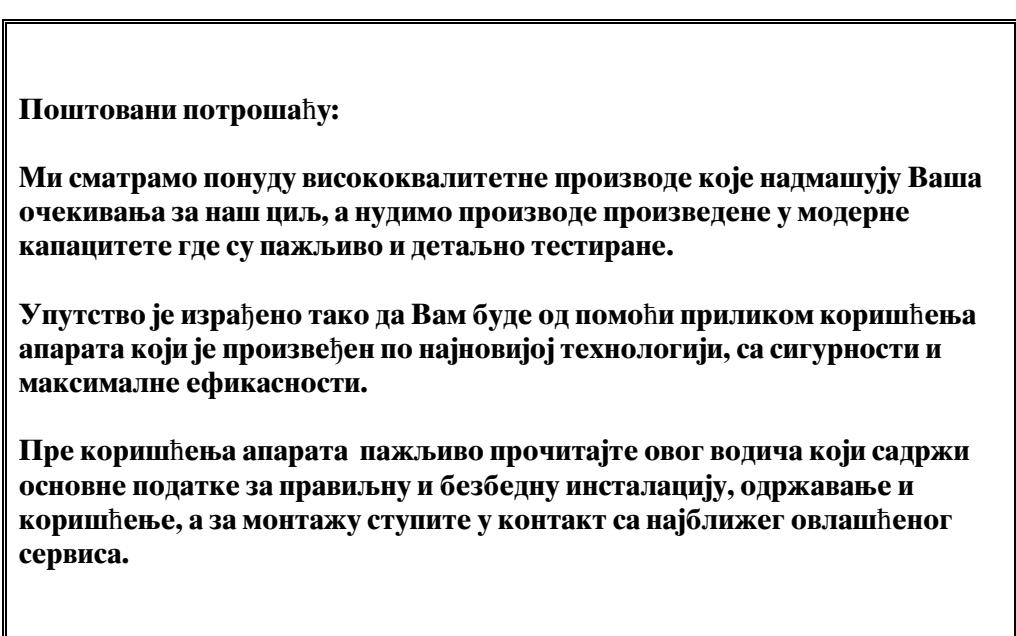
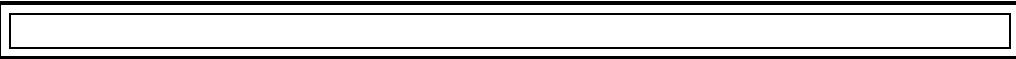
Marka		FAVORIT
Model		FAVORIT 5-B
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantra
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantra
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantra
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantra
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		
Saveti za uštedu energije		
Ploča za kuvanje		
<ul style="list-style-type: none"> - Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom. - Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija. - Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcom. - Smanjite količinu tečnosti ili masti. - Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu. 		

SR

FAVORIT

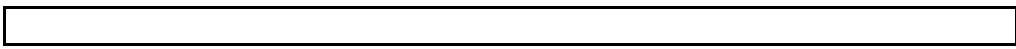
УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ

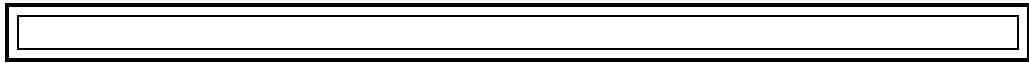
УГРАДЉИВЕ РЕРНЕ



Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da наши производи задовољавају применљиве европске директиве, одлуке и прописе, као и захтеве наведене у назначеним стандардима.



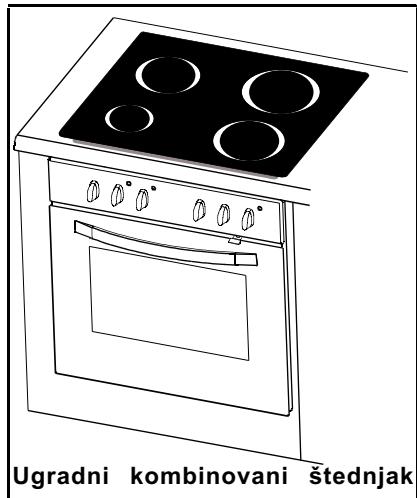


САДРЖАЈ

- 1- Презентација и величина производа**
- 2- Предупређења**
- 3- Припреме за монтирање и употребу**
- 4- Коришћење рерне**
- 5- Чишћење и одржавање рерне**
- 6- Сервис и транспорт**

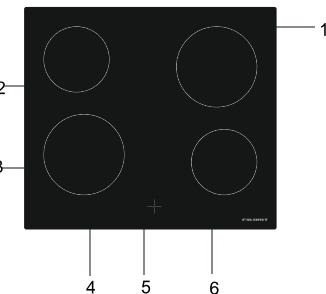


Део 1: ПРЕЗЕНТАЦИЈА И ВЕЛИЧИНА ПРОИЗВОДА

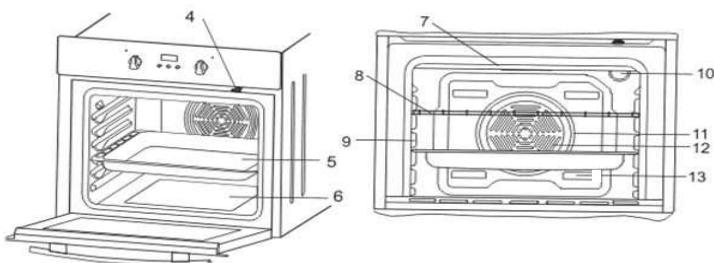


Ugradni kombinovani štednjak

VITROKERAMIČKE RINGLE



1-6 Vitrokeramičke ringle
Vitrokeramička površina
Dualna ringla 1. stepen
Dualna ringla 2. stepen
Donje kućište



Листа компонената:

- 1- Контролни панел
- 2- Ручка врате на рерни
- 3- Предња врата рерне
- 4- Закључавање
- 5- Тава
- 6- Доњи гријач рерне
(иза плоче)
- 7- Горњи гријач рерне
(иза плоче)

- 8- Решетка
- 9- Држаче
- 10- Сијалица
- 11- Турбо гријач (иза плоче)
- 12- Турбо мотор (иза плоче)
- 13- Затвараче отвора за ваздух

Напомена: Неке компоненте зависе
од модела

UPOZORENJA

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

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

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatka iskustva i znanja ukoliko te osobe su pod nadzorom ili su dobine instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada. Ne dodirati grejne elemente. Deca manja od 8 godina trebaju se držati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
- Uređaj nije namjenjen da bude upravljan preko spoljašnjog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Tokom upotrebe uređaj postaje vruć. Ne dirati grejne elemente.
- Tokom upotrebe, ručice se mogu ugrejati.

- Ne koristiti silna abraziona sredstva ili oštare metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebatи površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.
- Ne koristiti paročistače za čišćenje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Osigurati se da je uređaj isključen pre zamjenu lampe kako bi izbegli električni udarac.
- **PAŽNJA:** Delovi koji su na dohvatu se mogu ugrejati kada se kuva ili roštilja. Decu treba udaljiti.

- Vaš uređaj je proizveden u suglasnosti primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Održavanje i oprave se moraju raditi jedino sa strane ovlaštenog servisera. Instalacija i oprava koja je urađena sa strane neautorizovane osobe može vas dovesti u opasnosti. Opasno je promeniti ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način.
- Pre instalacije, uverite se da su uslovi lokalne mreže (priroda i pritisak gasa ili napon i frekvencija struje) u skladu sa zahtevima uređaja. Zahtevi ovog uređaja su označeni na etiketi.
- **PAŽNJA:** Uređaj je namenjen jedino kuvanjem hrane i za unutrašnju domaću upotrebu i ne treba se koristiti u ni jednu drugu svrhu ili namenu, kao na primer nedomaća upotreba, komercijalne svrhe ili za grejanje sobe.
- Ne pokušavati podići ili pomerati uređaj vučenjem za kvaku vrata.
- Preuzete su sve moguće bezbednosne mere da bi se osigurala vaša bezbednost. Jer se staklo može slomiti, morate paziti ne ogrebatи ga tokom čišćenja. Izbegavati udarati staklo dodacima.
- Osigurati se da je napojni kabel nije zaglavljen tokom instalacije. Ako se isporučeni kabl za napajanje oštetи, mora biti zamenjen sa strane proizvođača, njegovog ovlaštenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti.
- Kada su vrata peći otvorena, ne dozvolite deci penjati se ili sedeti na njima.
Upozorenja oko instalacije
- Ne upotrebljavati uređaj pre što je instalirani u potpunosti.
- Uređaj mora biti instalirani i uključeni sa strane autorizovanog tehničara. Proizvođač neće odgovarati za štete izazvane neispravnom postavljanja i instalacije sa strane neovlašćenih osoba.
- Kada otpakujete uređaj, osigurati se da nije oštećen tokom transporta. U slučaju bilo kakvog nedostatka, ne koristiti uređaj i smesta kontaktirati kvalifikovanog servisnog agenta. Jer materijal pakovanja (najlon, morska pena itd.) može biti opasan po deci, morate ga sakupiti i skloniti ga.
- Zaštiti vaš ured od atmosferskih efekata. Ne izlagati ga suncu, kiši, snega itd.
- Materijal oko uređaja (kuhinjski elemenat) mora izdržati temperaturu od najmanje 100C.

Tokom korišćenja

- Kada pustite peć po prvi put, osetiće se miris iz materijale za izolaciju i grejne elemente. Zbog toga, pre postavljanja hrane, pustiti peć da radi na najvišu temperaturu tokom 45 minuta. U isto vreme morate propisno provetriti okolinu gde se uređaj nalazi.
 - Tokom korišćenja, spoljašne i unutrašnje površine se ugrejavaju. Tokom otvaranja vrata, ustuknite da bi ste izabegli vruće pare koja izlazi iz peći. Postoji opasnost od opekotina.
 - Ne postavljati zapalive materijale povrh ili u blizini uređaja kad on radi.
 - Uvek koristiti rukavice za peć kada uklanjate ili pomerate hranu u peći.
 - Ne ostavljati šporet dok kuvate čvrstim ili tečnim uljama. Oni se mogu zapaliti kada su suviše ugrejani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcom kako bi ugušili plamenove i isključati uređaj.
 - Ako ne koristite uređaj dugačje vreme, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključani. Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoren.
 - Uveriti se da su kontrolni preidači uređaja na poziciju "0" (stop) svaki put kada ga ne koristite.
 - Tacne se naginju kada ih vucite. Paziti ne prosipati tekućine.
 - Kada su vrata ili fioka peći otvorena, ne ostavljati ništa na njih. Možete izvaditi uređaj iz ravnoteže ili polomiti poklopac
 - Ne postavljati teške ili zapalive proizvode (najlon, plastika, papir, tkanine itd.) u fioku. To uključuje posude sa plastičnim dodacima (na pr. drške).
 - Ne vešati krpe, kuhinjske krpe ili odeća na uređaj ili na njegovim ručkama.
- Tokom čišćenja i održavanja
- Uvek isključiti uređaj pre radove kao što su čišćenje ili održavanje. Možete to uraditi nakon isključavanja iz struje ili isključavanj glavnog prekidača.
 - Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče.

DA BI STE ZADRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA,
PREPORUČUJEMO UVEK KORISTITI ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I NAZVATI
JEDINO AUTORIZOVANOG AGENTA U SLUČAJIMA NUŽDE.

Део 3: ПРИПРЕМЕ ЗА ИНСТАЛАЦИЈЕ И УПОТРЕБА

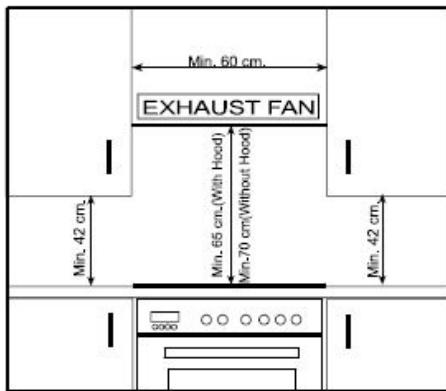
Произвеђен од најбољих материјала и делова, ова модерна, функционална и практична рерна задовољи ће све Ваше захтеве. Прочитајте ова упутства како би имали успешне резултате и како би избегли било какве будуће проблеме. Податке доле садрже правила која су неопходна за правилно позиционирање и сервисне операције. Исте треба без искључка бити прочитана са стране техничара који ће позиционирати апарат.

СТУПИТЕ У КОНТАКТ СА ОВЛАШЋЕНОГ СЕРВИСА ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ РЕРНЕ!

3.1 ИЗБИРАЊЕ МЕСТОПОЛОЖАЈ РЕРНЕ

Постоје неколико тачки на које треба скренути пажњу приликом избора местоположбе рерне. Узмите у обзир наше доленаведене препоруке како би сте избегли проблеме и опасне будуће ситуације!

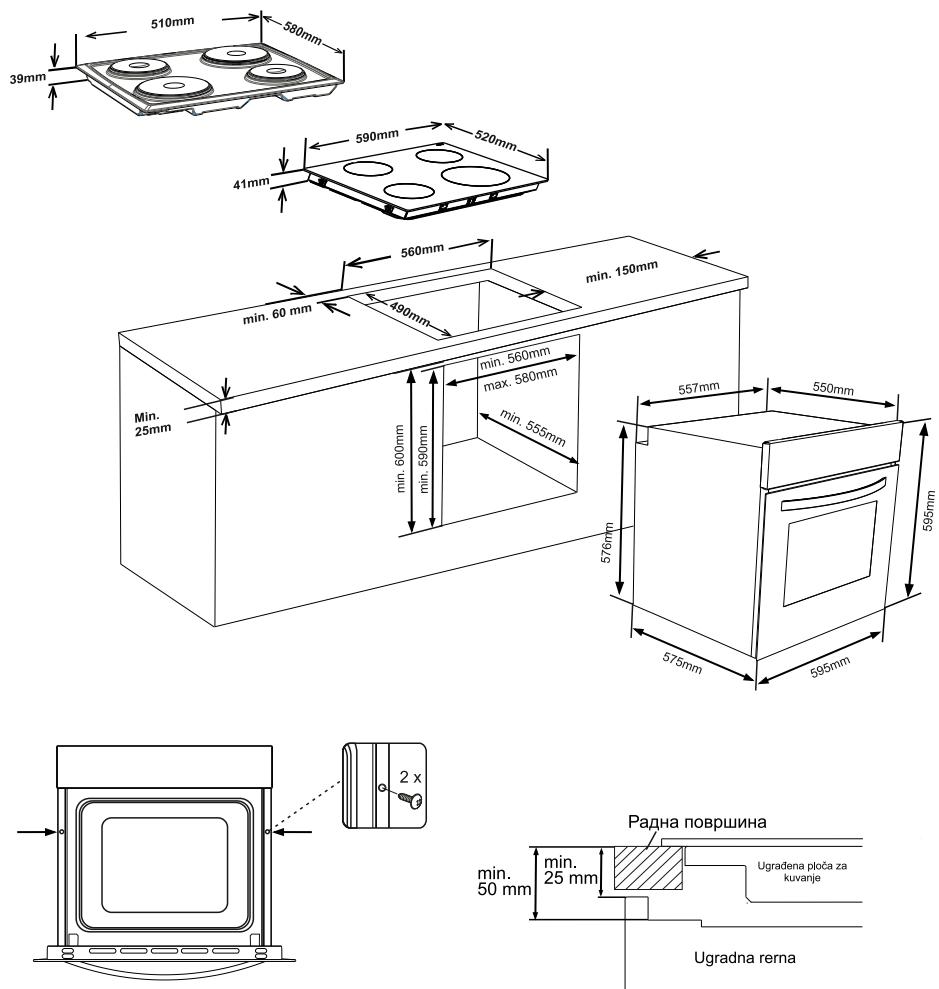
- Када избирајте место за постављање рерне треба обратити пажњу да нема запаљивих или експлозивних материјала у близини, као завесе, ипрегниране материјале, итд., који су лако запаљиви.
- Мебел око рерне мора бити израђен од материјале отпорне на температуре које надмашују 50°C.
- Потребне промене код зидних ормарса и аспиратора изнад уграђивог апаратца како и минималне висине горног дела рерне приказани су на слици 1.
Према томе, аспиратор мора бити на висини од 65 см од плотне. Ако нема аспиратора висина не сме бити мања од 70cm.



Слика 1

3.2. INSTALACIJA UGRADNE RERNE

Dimenzije prilagođenih ormara



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

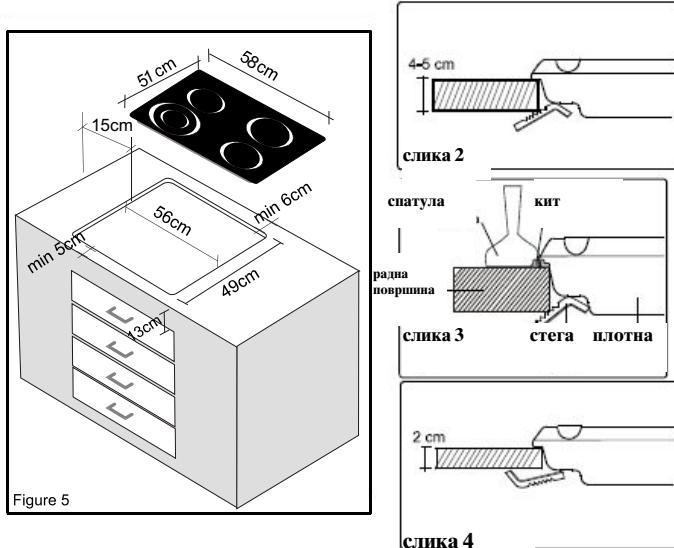
Ako se rerna instalira ispod ploče za kuvanje, razdaljina između radnje ploče i gornje ploče rerne mora da bude najmanje 50 mm, a razdaljina između gornje ploče i vrha kontrolne table mora da bude najmanje 25 mm.

Димензије и материјал ормара у којег ће се инсталацији уградљива рерна морају бити тачне и отпорне на повећане температуре. Код исправне инсталације контакт са електричним или изолираним делова је онемогућен. Делове за изолацију морају бити монтираны на начин који ће омогућити да исте неће моћи бити отклоњени билом каквим алатом. Инсталирање апарату у близини фрижидера или замрзивача се не препоручује. У супротно топлина може негативно утицати на рад наведених апаратова.

Након што извадите рерну из паковања проверите дали је оштећена. Уколико сумњате на било какво оштећење, не употребљавајте апарат, одмах ступите у контакт са овлашћеног сервиса.

3.3 ПОЗИЦИОНИРАЊЕ УГРАДЉИВЕ ПЛОТНЕ:

Како би се спречило истекивање течности преко радије површине, достављен је и специјални кит заједно са апаратом. Ставите кит у простор око радије површине пратећи вредности на слици 2. Раширите 5-делни кит истезањем и ставите га око празног простора Преко њега поставите плотну тако да су контролна дугмад на десне стране. Монтирајте стеге како је приказано на слици. Након што сте поставили плотну на своје место пажљиво отстраните вишак кита са стране помоћу спатуле, слика 3. У случају када је радија површина мања од 40 mm употребите стегу како је приказано на слици 4. Ставите стаклене рингле директно у отвор (слика 5).



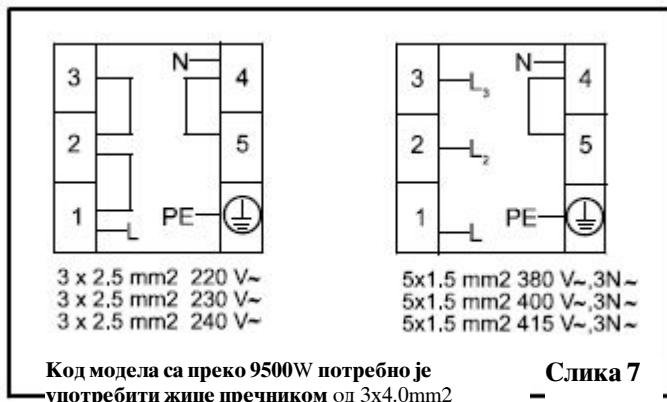
3.4 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВЕЗИВАЊЕ И СИГУРНОСТ УГРАДЉИВЕ РЕРНЕ:

Иснструкције доле морају се следити без искључка:

-  Кабел за уземљење мора се повезати навојем знака уземљења (⊕). Повезавање кабела за напајање мора бити извршено како је приказано на слици 6. Уколико не постоји уземљен прикључак сугласно стандарде регулативе средине инсталирања одмах ступите у контакт са овлашћеног сервиса.
-  Уземљени прикључак/штекер мора бити у близини апаратца. Никад не употребљавајте продужни кабел.
-  Кабел напајања не треба бити у контакту са топлим површинама производа.
-  У случају оштећења кабела за напајање јавите се овлашћеном сервисеру. Кабел мора бити замењен са стране овлашћеног сервисера.
-  Електрично повезавање апаратца мора извршити овлашћени сервис. Мора се употребити кабел за напајање H05VV-F.
-  Неисправно електрично повезивање може оштетити апарат. Ваква оштећења нису покривена гарацијом.
-  Апарат је дизајниран за прикључавање на струју од 220-240 V. Ако је вредност напајања различита од ове дате, одмах јавите се код овлашћеног сервиса.

3.5 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВЕЗИВАЊЕ И СИГУРНОСТ УТРАДЉИВЕ РЕРНЕ:

Електрично повезивање мора бити извршено са стране овлашћеног сервиса. Апарат је намењен повезивањем струјом од 220-240V ~ и 380-415V 3N ~. Ако струја напајања има различите вредности од горе наведених, јавите се у овлашћени сервис.

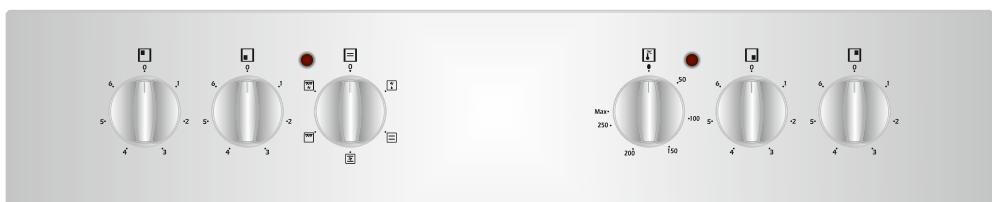


3.6 ОПШТА ПРЕДУПРЕЋЕЊА И МЕРЕ СИГУРНОСТИ:

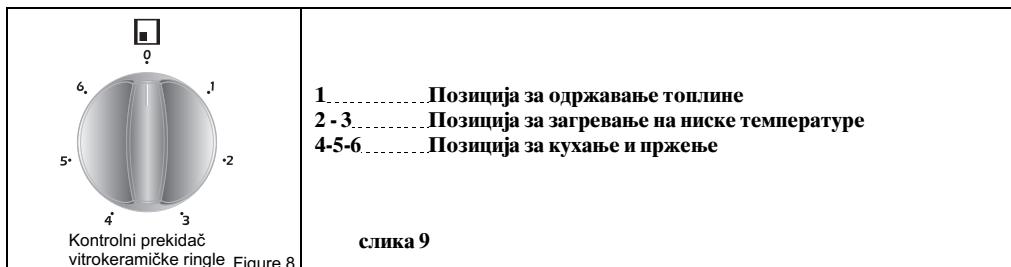
- Ваш апарат је произвеђен у сагласности релевантним и безбедносним инструкцијама у вези електричних апаратова. Одржавање и поправке мора да извршавају техничаре из овлашћеног сервиса обучене од стране производача. Инсталација и поправке извршene без придржавања правилама могу бити опасне.
- Док апарат ради, ванjsка површина се загрејава. Елементе који загрејавају унутрашњост перне и пара која излази су много врући. Ове делове задржавају температуру за одређеног периода након што се апарат искључи. Не дирајте никад вруће површине. Држите децу по стране.
- Не напуштајте плотну док кувате масноћама или уљем. У случају прегревања може доћи до ватре. Да би сте угасили пламен ставите поклопац лонца и одмах искључите плотну.
- За кување у перни треба подесити дугмад за укључивање и температуре перне, а тајмер, уколико га има, треба се програмирати. У супротно перна не функционира.
- Док су врата или фиока отворена не стављајте ништа на њих. Можете изместити баланс или да сломите врата.
- Искључите апарат из напајања када се не употребљава.
- Заштитите апарат од ванjsких атмосферских утицаја. Не изложите апарат на утицаја сунца, кишe, снег, прашине, итд.

Дел 4: КОРИШЋЕЊЕ РЕРНЕ

4.1 КОНТРОЛНИ ПАНЕЛ:



4.2 УПОТРЕБА ЕЛЕКТРИЧНИХ РИНГЛИ КОД КОМБИНИРАНИХ УГРАДЉИВИХ АПАРАТА:

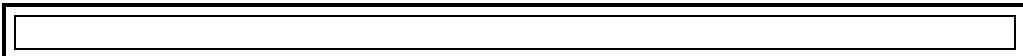


Горњи део електричне плотне је обложен заштитним материјалом отпорним на високе температуре. Приликом првог укључења, поставите дугме рингле на позицији 3 и оставите укључено за период од 5 минута, како би се заштитни слој зацврстио. Приликом коришћења електричних рингли треба обратити пажњу на то да дна судова имају мазне и равне површине. Добијете максималне резултате употребом судова одговарајућим пречником и рамним дном. Употреба судова малих пречника на рингле већим пречником није препоручљиво. Ово резултира губитком топлине и непотребне потрошње енергије.



ПРЕДУПРЕЂЕЊА

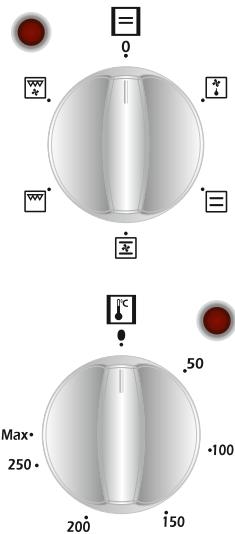
- Када је дугме рингле постављено на друге позиције од “0” укљућује се индикаторна сијалица рингле.
- Употребљавајте судове одговарајућих пречника према рингле.
- Пре него поставите суд на ринглу проверите да је дно суда суво.
- Никад не употребљавајте рингле без судова. Температура судова може бити висока док се апарат употребљава. Зато се препоруђује да се кућни љубимци и деца држе подаље од плотне у току као и након употребе.
- Уколико приметите напуклину на плотни, морате одмах искљућити апарат и плотна мора одмах бити замењена за здраву са стране овлашћеног сервиса.
- Након употребе (како би се омогућило континуирани ефективни рад и дужи радни век) електрични шпорет треба редовно чистити одговарајућем средством за чишћење. Како би се спречила појава 'рђе и како би се сачувао првобитни изглед, препоруђује се чишћење крпом натоњеном уљем. Никад не употребљавајте чистаће на пари.



4.5 КОРИШЋЕЊЕ РЕРНЕ АПАРАТА:

Контролио дугме за функционирање рерне:

За бирање функција рерне (слика 10). Појаснете у следећем делу и табелу 1. Треба да наместите дугме за избор функција како и дугме за термостат заједно на потребну температуру. У супротно рерна не функционира.



Дугме термостата рерне:

За бирање температуре рерне (слика 11). Користи се заједно са дугметом за функционирање рерне. Када се постигне постављена температура у рерни термостат прекида струјно коло и сијалица термостата ће се угасити. Када температура падне испод постављене вредности термостат ће се поново укључити и сијалица темостата се пали.



4.1 УПОТРЕБА КОНТРОЛНОГ ДУТМЕТА ЗА ФУНКЦИОНИРАЊЕ РЕРНЕ

Постојање функција које су описане доле зависи од модела производа.



Funkcija odmrzavanja

Svetiljka za upozorenje u rerni ће се укључити, а ventilator ће почети да ради. За употребу функције odmrzavanja, узмите замрзнуту храну и поставите је у рерну на поличу постављену у трећем леђишту од dna. Preporučује се да поставите плех испод хране која се одледује, да бисте прикупили воду која се сакупља услед топљења леда. Ова функција неће скувати или испећи ваšу храну, само ће помоći odmrzavanje.



Funkcija statičko pečenje

Termostat i светилка за upozorenje на рерни ће се укључити, donji i gornji grejačи ће почети да ради. Funkcija statičko pečenje emituje toplotu, obezbeđujući jednakо спремање хране са donje i gornje strane. То је идеално за припрему колача, торти, печени тестенине, лазанje и пице. Preporučује се предзагревање рерне током 10 минута и најбоље се припрема када се у овој функцији користи једна полича истовремено.



Funkcija sa ventilatorom

Termostat i светилка за upozorenje на рерни ће се укључити, donji i gornji grejačи и ventilator ће почети да ради. Ova funkcija je veoma dobra u slučaju pripreme kolača. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava цirkулацију vazduha, što ће omogućiti blagi efekat pečenja на hrani. Preporučује се да prethodno zagrejete rernu oko 10 минута.



Funkcija roštilja

Termostat i светилка за upozorenje на рерни ће се укључити, grejač за roštilj ће почети да radi. Ova funkcija se користи за grilovanje i urešavanje хране; користите горње police рерне. Blago nanesite ulje на решетку да бисте спречили да се храна залепи и поставите храну на центар решетке. Uvek ставите плех испод у циљу прикупљања уља или масти које капље. Preporučује се да prethodno загрејете рерну oko 10 минута.
Upozorenje: Prilikom grilovanja, vrata rerne moraju biti затворена, а temperaturu rerne treba podešити на 190°C.

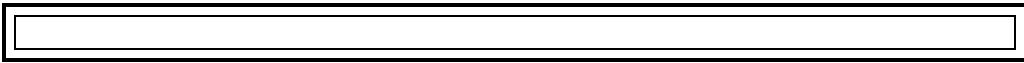


Funkcija roštilj i ventilator

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

Ova funkcija je idealna za deblju hranu prilikom grilovanja; koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprecili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod u cilju prikupljanja ulja ili masti koje kaplje.

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



FUNKCIJE JELA	TURBO			GORNIJ-DONJI			GORNIJ-DONJI VENTILATOR			ROŠTILJ		
	Položaj termostata (°C)	Položaj rešetke	Period pečenja (min)									
Sljivovalo pecivo	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kolačić	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cuiffle na žaru										200	4	10-15
Čorba/šta hranu	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Šnicla										200	3-4	15-25
Briček										200	4	15-25
Torta u dve čepstie	160-180	1-4	30-40									
Pecivo u dve čepstie	170-190	1-4	35-45									

* Peći na razlučju za pečenje piletine

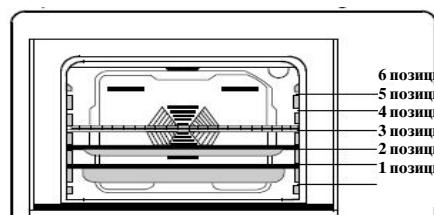


Додатне елементе које се користе у рерни

Препоручује се употреба судова препоручана на табели за кување хране у рерни. Поред таве и елемент за ражен за пилеће месо, које су испоручене заједно са рерном, можете да употребљавате и стаклене судове, калапе за торте и посебне таве које одговарају за употребу у рерни, а који су приступни на тржиште. Обратите пажњу информацијама која даје произвођач у вези тиме.

Уколико се употребљавају судове мањом величином, ставите их тачно на средини решетке. Подаци наведени доле треба да се имплементирају када су упитању емајлирани судови.

Уколико храна која се кува не попуњава целу таву, уколико је храна извађена из замрзивача или уколико се тава користи за сакупљање сокове које искапају од хране приликом кухања скаре; може доћи до деформације таве због високе температуре које се постижу у току кухања. Међутим тава ће повратити првобитни облик након хлађења. Ово је нормална појава и ради се о физичке состојбе као резултат размене топлине. Не стављајте стаклене судове у хладну средину одмах након кувања. Не стављајте их на хладне или мокре површине. Исте треба полако да се хладе и да се поставе на сухом крном. У супротно стаклене судове може да се поломе. Ако имате намеру да спремате скару у рерни, препоручујемо да употребите решетку преко таве (Ваш производ испоручује се заједно са овом опремом). На овај начин прскање и капљење мрсноћа неће испрљати унутрашњост рерне. Уколико немате намеру да користите велику решетку онда ставите таву у једну од доњих позиција како би се избегла акумулација мрсноћа. Приликом спремања скаре користите позиције 3 или 4 и намажите решетку уљем како бисте избегли лепљење хране.

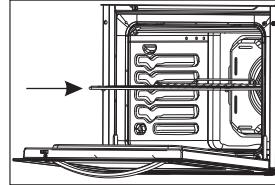


Решетка: За скару или за стављање различних судова.

Плитка тава: За кување теста као панкетице, итд.

Дубока тава: За кување варива, итд.

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



Део 5: ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ РЕРНЕ

5.1 ЧИШЋЕЊЕ

Пре почетка чишћењем рерне проверите дали су сва контролна дугмад искључена и дали је апарат потпуно охлађен. Искључите апарат из напајања.

Не употребљавајте средства за чишћење које садрже честице које могу да огребају емајлиране и обожене делове рерне. Употребљавајте кремове или течна средства за чишћење које не садрже честице.

Из разлога што могу да се оштете површине, не употребљавајте остре кремове, абразивна средства за чишћење, челичну жицу или остре алатке. Уколико се прекомерне количине текућина запале, могу да оштете емајл. Одмах обришите искаљење течности. Не употребљавајте чистаће на пари за чишћење рерне.

Чишћење унутрашњости рерне.

Искључите рерну из напајања пре него започнете са чишћењем. Најбоље резултате чишћења добијају се када је унутрашњост рерне мало тоpla. Обришите рерну меком крпом наквашеном сапуницом након сваке употребе. Затим поново обришите, овог пута само мокром крпом, а затим сувом. С времена на време потребно је потпуно чишћење течним средством за чишћење. Не чистите рерну сувим и прашкастим средством. Код апарата са каталитичким емајлираним рамом, позадина и страничне зидове унутрашње рамке немају потребе за чишћење. Меѓутим, препоручује се замена исте након одређеног периода употребе.

Чишћење плотне код комбиниране уградљиве рерне.

Код комбиниране уградљиве апарате, плотне треба чистити мокром крпом. Чишћење делова израђених од нерђајучег челика треба се обавити само водом и сушити само сувом крпом. Отворе и ћошкове треба чистити течним детерђентом или млаким винским оцетом. За чишћење капаке код модела са горним стакленим капацима употребљавајте топлу воду и рапаву крпу. По могућности без тријања. Можете употребити течне детерђенте ако има потребе. Треба се обратити пажњу на то да се стаклени капак не спушта, све док се плотна потпуно не охлади.

5.2 ČIŠĆENJE VITROKERAMIČKE STAKLENE RINGLE:

Isključite uređaj iz utičnice pre nego što počnete sa čišćenjem.

Sačekajte da se vitrokeramička ploča potpuno ohladi pre nego što počnete sa čišćenjem.

Uverite se da sredstva za čišćenje koja nameravate da koristite ne sadrže čestice koje bi mogle da izgubu staklo. Koristite deterdžente u obliku paste ili tečnosti.

Vitrokeramička ploča mora da se briše korišćenjem hladne vode i osuši mekom krpom tako da se uklone svi ostaci sredstva za čišćenje.

Možete da koristite špahtlu za čišćenje, koja je isporučena zajedno sa vašim uređajem, radi čišćenja prolivenе hrane i njenih ostataka.

Slatka hrana se mora obrisati odmah nakon prolivanja, bez čekanja da se vitrokeramičko staklo ohladi.

Grebanje čeličnom žicom može da ošteti vitrokeramičku ploču. Naslage prašine na površini moraju da se obrišu vlažnom krpom.

Premene u boji, koje se mogu javiti na staklokeramičkoj površini, ne utiču na funkcionalnost ili trajnost vitrokeramike. Razlog promena u boji ne predstavljaju promene u materijalu; razlog može biti sagoreli ostatak hrane na površini koji nije očišćen ili su korišćene šerpe pohabale površinu stakla ili su korišćena neodgovarajuća sredstva za čišćenje.

Špahtlu za čišćenje treba koristiti uvek pre hemijskih sredstava za čišćenje. Sa ovom špahtlom možete očistiti najsitnije nečistoće na vitrokeramičkoj površini. Nečistoće koje se teško čiste, kao što su istopljena plastika, teška ulja, slatke supstance, mogu se lako ukloniti ovom špahtlom. Kako špahtla ima žilet, opasna je i mora se držati van domaćaja dece.

Za vreme čišćenja špahtlom, pazite da ne ogrebete silikonski lepak koji se nalazi na bočnim stranama stakla.

5.4 ОДРЖАВАЊЕ

Замена сијалице у рерни

Препоручује се да овај поступак отступите овлашћеног сервисера.

Пре тога искључите рерну из напајања и проверете дали је потпуно охлађена. Након што сте отклонили поклопац сијалице, извадите сијалицу. Ставите нову сијалицу, која је отпорна до 300°C и коју можете да набавите код овлашћеног сервиса, на место где се сијалица налазила пре него сте је отклонили. Затим ставите на своје место заштитно стакло. Након овог, рерна је поново спремна за употребу.

Део 6: СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

6.1 УСЛОВИ ПРЕ СТУПАЊА У КОНТАКТ СА СЕРВИСОМ

Ако перна не функционира:

Перна је можда искључена из напајања или има прекид струје. Код модела опремљених тајмером, може бити да тајмер није регулисан.

Ако перна не загрева:

Можебити да температура није намештена помоћу контролног дугмета за гријаче.

Ако унут рашња сијалица не свет и:

Треба проверити дали је сијалица у дефекту. Ако је сијалица дефектна, треба се заменити новом, следећи инструкције.

Кување (ако горњи-доњи део не кува равномерно):

Употребите одговарајућу позицију висине, проверите времетрајање кухања и вредности топлине према оним наведеним у упутствима.

Ако и поред горенаведено још увек имате проблеме молимо ступите у контакт са овлашћеног сервиса.

6.2 ИНФОРМАЦИЈЕ У ВЕЗИ ТРАНСПОРТА

Ако је потребан транспорт :

Чувате оригинално паковање производа и ставите производ у исто када је потребно да се транспортира.

Помоћу лепљивом траком причврстите горње делове, покретне делове и држаче за судова на своја места.

Поставите хартију између горног поклонаца и панела за кухање, поклоните поклонац, а затим лепљивом траком залепите преко поклонаца све до страничних делова перне.

Лепљивом траком залепите картон или хартију преко предњем делу унутрашњег стакла перне и лепљивом траком зачврстите решетке и таве да не би причинили штету у току транспорта.

Исто тако, лепљивом траком залепите капаке перне преко страничних делова.

Ако немате оригинално паковање:

Предузмите одговарајуће мере како би спољни делови (стаклене делове или обојене површине) перне били заштитени од удара.

Марка		FAVORIT
Модел		FAVORIT 5-B
Вид на рерна		НА СТРУЈА
Тежина	кг	29,7(+/-2)
Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални		104,5
Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор		94,8
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални	kWh/циклус	0,86
Потрошувачка на енергија (струја) - со вентилатор	kWh/циклус	0,78
Број на рерни		1
Извор на топлина		НА СТРУЈА
Јачина	л	65
Оваа рерна е усогласена со EN 60350-1		

Совети за штедење енергија

Рерна

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

Марка		FAVORIT
Модел		FAVORIT 5-B
Вид на плоча со плотни		Струја
Број на зони за готвење		4
Технологија на загревање-1		Радијално
Големина-1	см	Ø14,5
Потрошувачка на енергија-1	Wh/кг	192,0
Технологија на загревање-2		Радијално
Големина-2	см	Ø14,5
Потрошувачка на енергија-2	Wh/кг	192,0
Технологија на загревање-3		Радијално
Големина-3	см	Ø18,0
Потрошувачка на енергија-3	Wh/кг	192,0
Технологија на загревање-4		Радијално
Големина-4	см	Ø18,0
Потрошувачка на енергија-4	Wh/кг	192,0
Енергетска потрошувачка на плочата со плотни	Wh/кг	192,0
Оваа плоча со плотни е усогласена со EN 60350-2		
Совети за штедење енергија		
Плоча		
- Користете садови за готвење со рамно дно.		
- Користете садови за готвен со соодветна големина.		
- Користете садови за готвење со капак.		
- Намалете ја количината на течност или маснотија.		
- Намалете ја јачината кога течноста ќе почне да врие.		

EN

FAVORIT

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN SET**

Dear Customer,

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

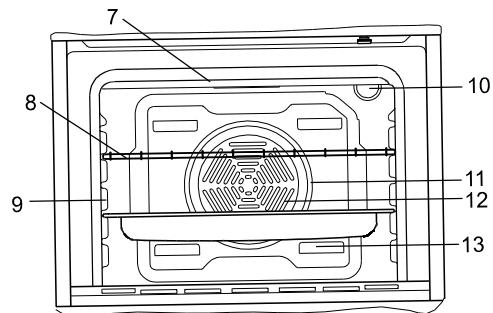
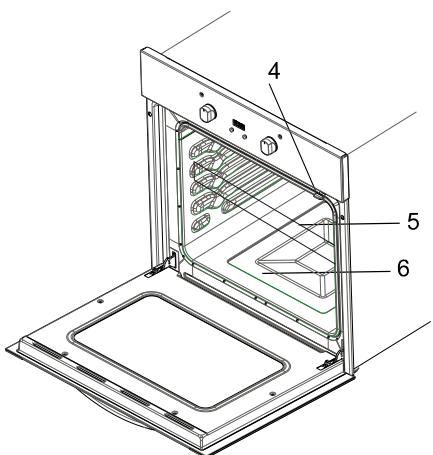
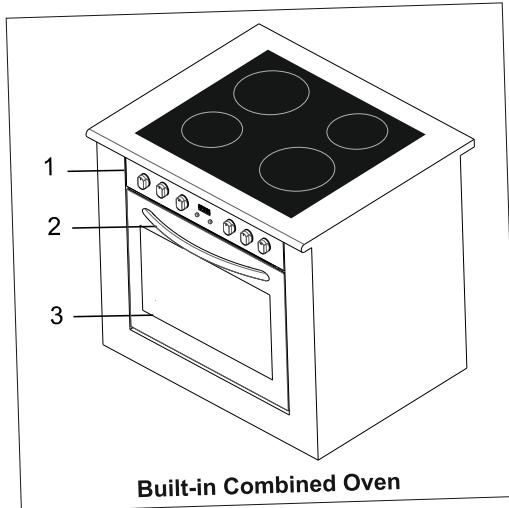
Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

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

Contents

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

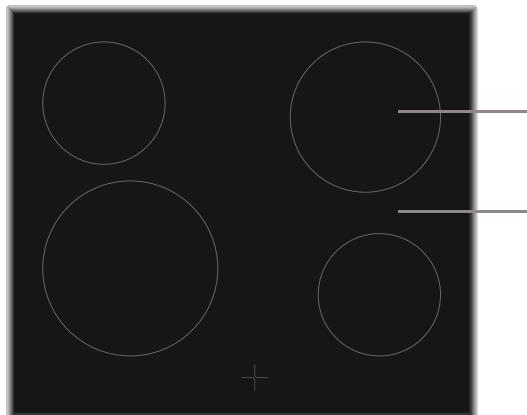
PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



LIST OF COMPONENTS :

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

Vitroceramic hob



1 Vitroceramic Heater

2 Vitroceramic glass surface

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.

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.

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.

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.

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 adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings:

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service 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.

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.

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 TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

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

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

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

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

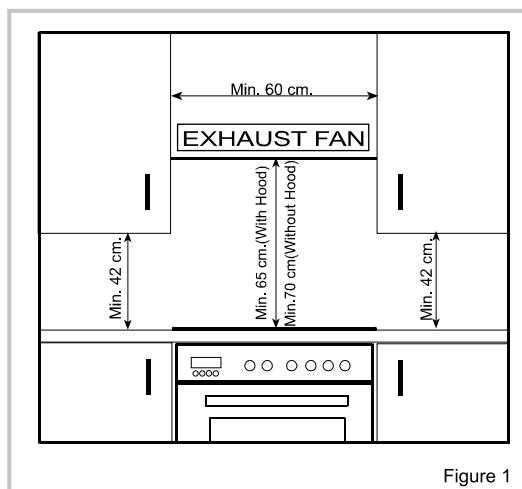
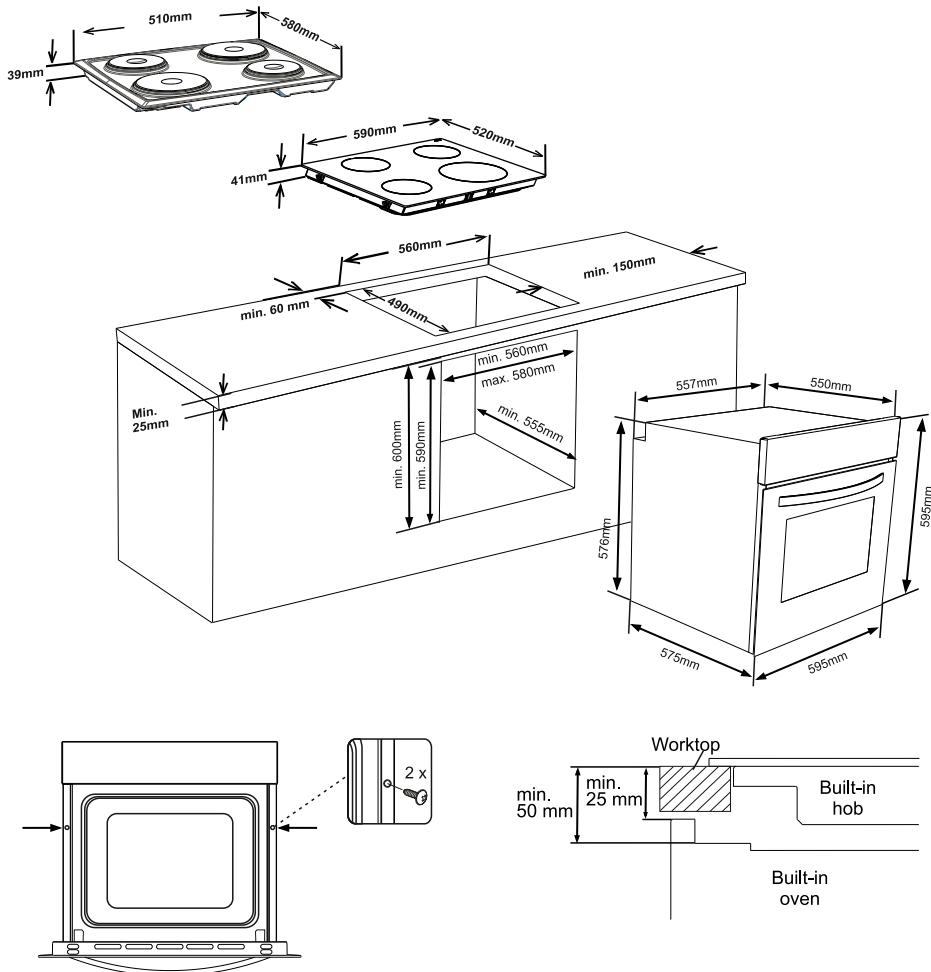


Figure 1

3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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

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

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

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

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

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

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

3.4. WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN

Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is designed to connect to 220-240V~ and 380-415V 3N ~ electricity. If the mains electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately. Connection of the appliance must be as shown in Figure 6. The appliance is designed for fixed connection to the mains. There is to install an all pole disconnector inside they supply circuit with a contact opening of at least 3mm (rated 40A, delay functioning type).

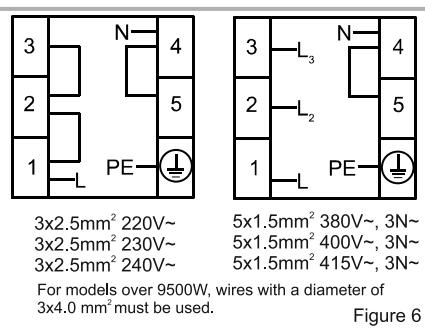
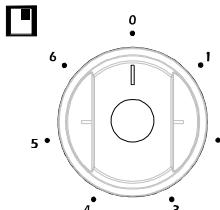


Figure 6

PART 4: USING THE OVEN

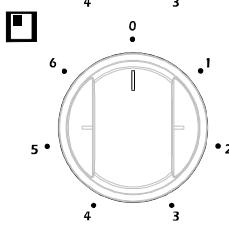
Heat setting knobs for vitroceramic cookers

The appliance is operated by using knob control and the heat stored is confirmed by residual heat indicator lamp on the vitroceramic surface



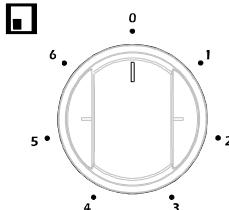
Knob controlled cooker is designed for operating at 6 heat levels:

- 1 Keeping warm position
- 2-3 Heating position at low heat
- 4-5-6 Cooking – roasting and boiling position

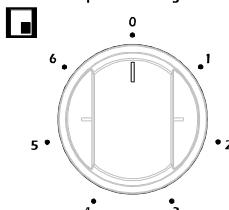


Residual Heat Functions

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



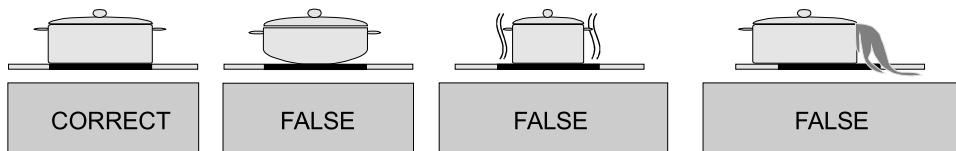
After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max.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



Cleaning Care

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

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



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

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

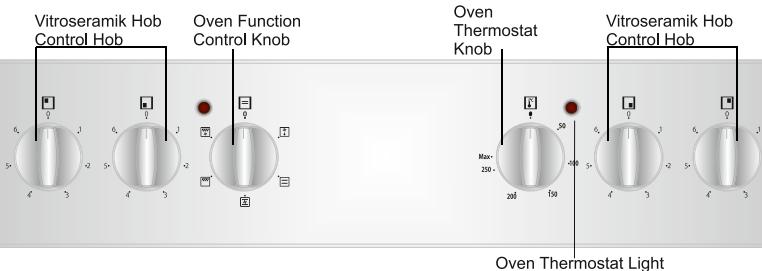
If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

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

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

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

Control panels



Using the oven part of the appliance

Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 7). The details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

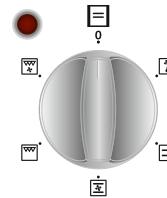


Figure 7

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 8) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).

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

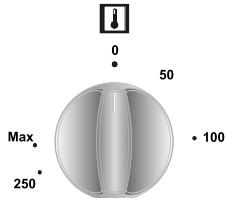


Figure 8

Using the oven function control button

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function

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

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Grilling Function

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

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

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



Fan Function

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

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grill and Fan Function

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

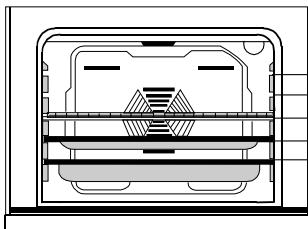
The function is ideal for thicker foods when grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat.

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

Accessories used in the oven

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 4. Or the 5. rack and oil the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

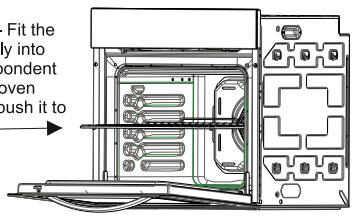


Wire grid: Used for grills or placing different containers other than the cooking tray on it.

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

Deep tray: Used for baking stews.

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



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

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

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

Cleaning the interior of the oven

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

Clearing of the hob part of the Built-in Oven

For built-in combined products, hobs should be cleaned wiping with a dampened cloth. Cleaning of the stainless steel parts should be done only with water and such parts should be wiped dry with a soft cloth or chamois. Gaps and corners should be cleaned using liquid detergents or lukewarm vinegar. When cleaning the lids of the models with upper glass lids, use hot water and rough cloth. Try to clean up without rubbing / scrubbing. You can use liquid detergents if necessary. Another point to pay attention to that the glass lid should not be closed until the job board is completely cooled off.

Cleaning the vitroceramic glass burner

- Unplug the appliance before starting the cleaning.
- Wait for the vitroceramic glass to completely cool off before starting the cleaning.
- Make sure that the cleaning materials you will use do not contain particles that might scratch the glass. Use cream detergents or liquid detergents.
- The vitroceramic surface should be wiped with cold water and wiped dry with a soft piece of cloth until no cleaning material is left on the surface.
- You can use the cleaning spatula supplied together with your product, for the cleaning of split foods and residues.
- Dessert type of foods should be cleaned immediately after day spill without waiting for the vitroceramic glass to cool off.

- Scrubbing with steel cleaning wires may harm the vitroceramic glass surface. Formation of dust on the surface should be cleaned up using a dampened cloth.
- Changes in colour which might occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure or permanence of the vitroceramic. The reason for the changes in colour is not the change in the material; it may be because the burnt residues on the surface are not cleaned up or the pots used have worn the glass surface or because unsuitabllle cleaning materials were used.
- The cleaning spatula should always be used prior to chemical cleaning substances. With this spatula, you can clean up the tiniest of dirts on the vitroceramic surface. Dirts that are diffucullt to remove, such as melted plastic, heavy oils, sweet substances, can be removed easily with the spatula. As the spatula includes a razor, it is dangerous and must be kept out of reach of children.
- During cleaning with spatula, pay attention not to scrape off the silicon adhesives found on the sides of the glass.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

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

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

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

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

If the oven does not heat :

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

If the interior lighting lamp does not light :

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

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

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

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

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

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

If does not have the original case :

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



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.