

# **FAVORIT**

## **22 J LUX**

MK

**КОМБИНИРАН ПЛОТ  
УПАТСТВО ЗА  
УПОТРЕБА**

## **ПОЧИТУВАНИ КОРИСНИЦИ**

Ви благодариме што имавте доверба во нас и го избраете нашиот производ, синоним на квалитет и сигурност. Се надеваме дека тој ќе одговара на вашите потреби и барања. Секогашкога имате потреба од нас, не двоумите се, побарајте не. Ние секогашќе бидеме до Вас кога за тоа има потреба за соработка и за понуда на секаков вид на корисни информации од производи на FAVORIT.

Драги потрошувачи,

Наша цел е да ви понудиме производи со висок квалитет кој ги надминува вашите очекувања. Вашиот уред е произведен во модерни простории внимателно и посебно тестиран за калитет.

Овој прирачник е подготвен со цел да ви помогне полесно да го користите вашиот уред кој е произведен со најсовремена технологија и максимална ефикасност.

Пред да почнете да го употребувате уредот, внимателно прочитајте го ова упатство кое вклучува основни информации за правилно и безбедно монтирање, одржување и употреба. Ве молиме контактирајте го најблискиот авторизиран сервис за монтирање на производот.

#### Декларација за усогласеност

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



#### СОДРЖИНА :

##### 1. КРАТКА ПРЕЗЕНТАЦИЈА ЗА ПРОИЗВОДОТ

##### 2. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

##### 3. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- 3.1 Просторија каде што вашиот уред ќе се монтира
- 3.2 Монтирање на производот
- 3.3 Поврзување со гас
- 3.4 Поврзување со гас
- 3.5 Електрично поврзување на вашата плотна

##### 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

- 4.1 Употреба на ринглите на гас
- 4.2 Контрола на ринглите на плотната
- 4.3 Контролна таблица за 4 индукциони плочи
- 4.4 Контрола на индукционите плочи

##### 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

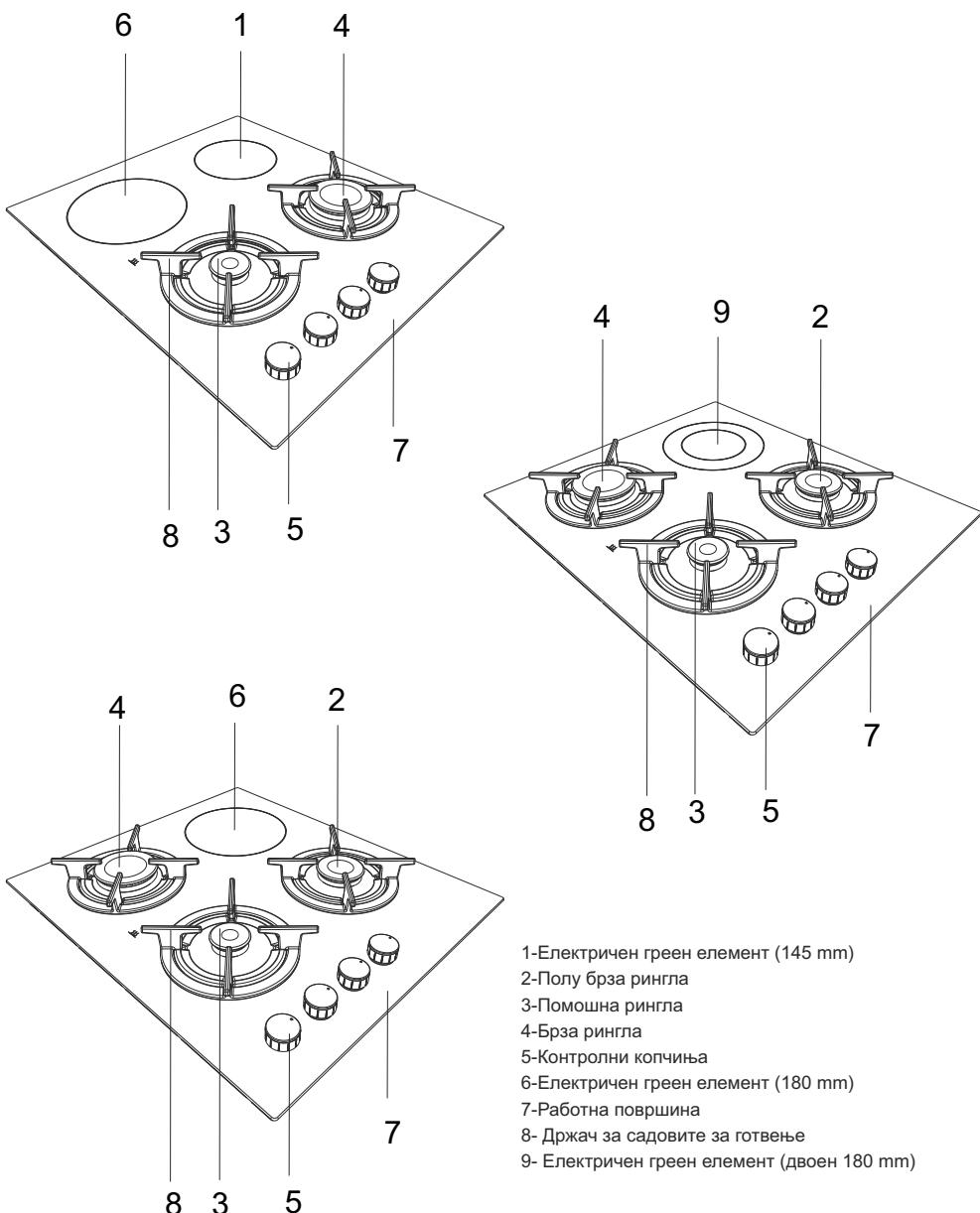
- 5.1 Чистење
- 5.2 Одржување

##### 6. СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

- 6.1 Можни решенија пред да повикате сервис
- 6.2 Информации за транспортот

Забелешка: Сите слики во овој прирачник се шематски.

## 1. КРАТКА ПРЕЗЕНТАЦИЈА ЗА ПРОИЗВОДОТ



Изгледот на вашата плотна може да биде поинаков од прикажаниот модел во зависност од конфигурацијата

## 2 БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ОВИЕ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРЕД КОРИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ И СТАВЕТЕ ГИ НА СООДВЕТНО МЕСТО ЗА ДА МОЖЕТЕ ПОВТОРНО ДА ГИ ПРОЧИТАТЕ ВО ИДНИНА ДОКОЛКУ Е ПОТРЕБНО.

ОВОЈ ПРИРАЧНИК Е ПОДГОТВЕН ЗА ПОВЕЌЕ МОДЕЛИ ОД ОВОЈ ТИП. ВАШИОТ УРЕД МОЖЕ ДА НЕМА НЕКОЈА ФУНКЦИЈА ШТО Е ОБЈАСНЕНА ВО ОВОЈ ПРИРАЧНИК. ПОСВЕТЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ФРАЗИТЕ КОИ СОДРЖАТ СЛИКИ, ПРИЧИТАЊЕТО НА ПРИРАЧНИКОТ.

### Општи безбедносни предупредувања

- **Овој уред може да се користи од страна на деца над 8 годишна возраст и лица со намалени физички или ментални способности, или недостаток на искуство и знаење, ако истите се под надзор или им се даваат инструкции во врска со употребата на уредот на безбеден начин. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето на уредот не треба да го вршат деца без надзор.**
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат топли за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат загреаните елементи. Децата под 8 годишна возраст треба да се држат понастрана од уредот, освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето на плотната со масти или масло без надзор може да биде опасно и да резултира со пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да гаснете пожар со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го пламенот, на пример со капак или со ќебе.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не ставајте работи врз површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

**Кај плотните кои имаат капак, доколку се истури нешто на капакот прво треба да се отстрани истуреното, па потоа да се отвори капакот. Исто така прво треба да се дозволи да се олади површината на плотната пред да се затвори капакот.**

**Уредот не е наменет да се управува со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.**

**Не треба да се користат силни абразивни средства за чистење или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на фурната и другите површини, бидејќи можат да ја изгребат површината што може да резултира со кршење на стаклото или оштетување на самата површина**

**Не користете чистачи на пареа за чистење на овој уред.**

- Вашиот уред е произведен во согласност со сите локални и меѓународни стандарди и регулативи кои се во употреба.

- Одржувањето и поправката мора да се вршат само од страна на овластени сервиси. Монтирање и поправка која се врши од страна на неовластени техничари може да ве загрози. Опасно е да се менуваат или модифицираат спецификациите на апаратот на било кој начин.

- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (природата на гасот и притисокот на гасот или електричниот напон и фреквенцијата) и барањата на апаратот се компатibilни. Барања за овој апарат се наведени на етикетата.

- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет за внатрешна домашна употреба. Не треба да се користи за друга намена или за која било друга употреба, како што е употреба надвор од домот или во комерцијална околина или за загревање на собата. Овој уред не е поврзан со уред за отстранување на согорените продукти. Истиот треба да се монтира и поврзе во согласност со тековните прописи за монтирање. Посебно внимание треба да се посвети на релевантните барања во врска со вентилацијата.

- Ако по 15 секунди ринглата не се запали, исклучете го уредот и отворете ја врата на преградата и / или почекајте најмалку 1 минута пред да извршите уште едно запалување на ринглата.
- Овие инструкции се валидни само ако симболот на земјата се појавува на уредот. Ако симболот не се појавува на апаратот, потребно е да се погледнат техничките упатства кои ќе ги обезбедат потребните упатства во врска со прилагодувањето на уредот на условите за користење во земјата.
- Сите можни безбедносни мерки се преземени за да се обезбеди ваша безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да се избегне гребење. Избегнете удирање или тропање на стаклото со додатоци.
- Внимавајте кабелот за напојување да не се заглави во текот на монтирањето. Доколку кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервис или сплично квалификувано лице со цел да се спречи опасност.

### **Предупредувања за монтирањето**

- Не користете го уредот пред да биде целосно монтиран.
- Уредот мора да се инсталира од страна на овластен техничар и да се стави во употреба. Производителот не е одговорен за било каква штета што може да се предизвика од неисправно поставување и монтирање од неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, бидете сигурни дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на дефект; не користете го уредот и контактирајте го квалификуваниот сервисер веднаш. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, стиропор ... итн) може да предизвикаат штетни ефекти за децата, треба веднаш да се соберат и отстранат.
- Заштитете го вашиот уред од атмосферски влијанија. Не изложувајте го на ефекти како што се сонце, дожд, снег итн.
- Околните материјали до апаратот (елементите) мора да бидат способни да издржат температура од минимум 100 °C.

### **- За време на употреба**

- Не ставајте запаливи материјали, во или во близина на апаратот додека работи.
- Не го оставајте шпоретот додека го тавите со цврсти или течни масла. Тие можат да се запалат доколку се прогреат. Никогаш не ставајте вода врз пламен кој е предизвикан од масло. Покријте го тенџерето или тавата за пржење со својот капак за да се задуши пламенот што се појавил во овој случај и исклучете го шпоретот.
- Секогаш позиционирајте ги тавите на центарот од зоната за готвење и свртете ги раките кон безбедно место, така што да не можат да бидат турнати или фатени.
- Ако не го користите апаратот подолго време, исклучете го од штекер. Контролното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите уредот, вентилот за гас нека биде исклучен.
- Внимавајте контролните копчиња на уредот да бидат секогаш во "0" (стоп) позиција кога уредот не се користи.
- ВНИМАНИЕ: Користењето на уредот за готвење на гас резултира со создавање на топлина, влага и производи на согорување во просторијата во која е монтиран. Внимавајте кујната да биде добро проветрена особено кога апаратот е во употреба, отворите за природна вентилација нека бидат отворени или инсталирајте уред за механичка вентилација (механички аспиратор).
- Продолжена интензивна употреба на апаратот може да бара дополнителна вентилација, на пример отворање на прозорец, или поефективна вентилација, на пример зголемување на нивото на механичката вентилација, онаму каде што се користи.

### **За време на чистење и одржување**

- Секогаш исклучете го уредот пред операции како што се чистење или одржување. Можете да ги вршите овие операции откако ќе го исклучите апаратот од штекер или откако ќе го исклучите копчето за вклучување.
- Не отстранувајте ги контролните копчиња за чистење на контролната таблица.

**ЗА ОДРЖУВАЊЕ НА ЕФИКАСНОСТА И БЕЗБЕДНОСТА НА ВАШИОТ УРЕД, ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ДА ГО ПОВИКУВАТЕ САМО НАШИОТ ОВЛАСТЕН СЕРВИС ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.**

### 3. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Оваа модерен, функционален и практичен шпорет, која беше изработен со делови и материјали од највисок квалитет, ќе ги задоволи вашите потреби за готвење во секој аспект. Мора да го прочитате овој прирачник, така што да немате било каков проблем во иднина и да бидете во можност да имате задоволителни резултати. Следниве информации се потребни правила за правилно монтирање и сервис. Мора да се прочитаат, особено од страна на техничарот кој ќе го монтира уредот.

**⚠ Важно:** Овој уред мора да се монтира од страна на квалификувани луѓе според инструкциите за монтирање дадени од производителот, локалните градежни прописи и инструкциите за електрични жици и гас.

#### 3.1. Просторија каде што вашиот уред ќе се монтира

Вашиот производ мора да се постави и користи на местото каде што секогаш ќе има вентилација. Додека работи на овој апарат му се потребни  $2\text{m}^3 / \text{h}$  воздух за киловат. Мора да има доволно природна вентилација за да може да се користи гас во просторијата. Просечниот проток на воздух мора директно да доаѓа преку отворите за воздух кои ќе се отворат на сидови кои се надворешни.



Овие отвори за воздух мора да имаат најмалку ефикасен пресек од  $100\text{cm}^2$  за циркулација на свеж воздух (можат да се отворат еден или повеќе отвори за воздух). Овој отвор (или отвори) мора да биде отворен, така што не треба да биде блокиран. По можност треба да бидат поставени во близина на дното и на спротивната страна од чадот на изгорените гасови кои се празнат. Ако не е возможно да се отворат овие отвори за вентилација на местото каде што е поставен апаратот, потребниот воздух, исто така, може да се добие преку соседната соба, под услов ова место да не е спална соба или опасно место. Во овој случај таа „соседна соба“, исто така, мора да биде вентилирана како што се бара.

#### Празнење на изгорените гасови од просторијата

Апаратите за готвење кои работат на гас, ги исфрлаат остатоците од изгорениот гас директно кон надвор или преку аспиратори кои се поврзани со оџак кој е отворен директно кон надвор. Ако не е возможно да се монтира аспиратор, потребно е да се постави електричен вентилатор на прозорецот или сидот кој има пристап до свеж воздух. Овој електричен вентилатор мора да има капацитет за промена на воздухот од кујната 4-5 пати од сопствениот волумен на воздух на час.



слика 3



слика 4



слика 5

### 3.2 Монтирање на производот

Постојат некои фактори на кои мора да се посвети внимание, додека се монтира вашиот производ. Бидете многу внимателни додека го монтирате вашиот производ. Обрнете внимание на долунаведените инструкции со цел да се спречат какви било проблеми и / или опасни ситуации кои можат да се случат подоцна.

Уредот може да биде поставен во близина на друг мебел под услов во областа каде што се поставува фурната, висината на мебелот да не ја надминува висината на панелот на шпоретот.

Внимавајте да не го ставите апаратот во близина на фрижидер, исто така не смее да има запаливи материјали во близина како што се завеса, водоотпорно платно, итн, кои ќе почнат брзо да горат.

Потребно е да има најмалку 2 см празен простор околу производот за циркулација на воздухот.

Мебелот во близина на производот мора да биде произведен така што ќе биде отпорен на температури до  $100^{\circ}\text{C}$ .

Ако кујнскиот мебел е повисок од површината на шпоретот, мора да биде најмалку 10cm далеку од шпоретот.

Минималните висини од држачот за садови за готвење и елементите на сидот до аспираторот со вентилатор над производот се прикажани на слика 5. Така, аспираторот мора да биде најмалку на висина од 65cm од држачот за садови за готвење. Ако нема аспиратор, оваа висина не смее да биде помала од 70cm.

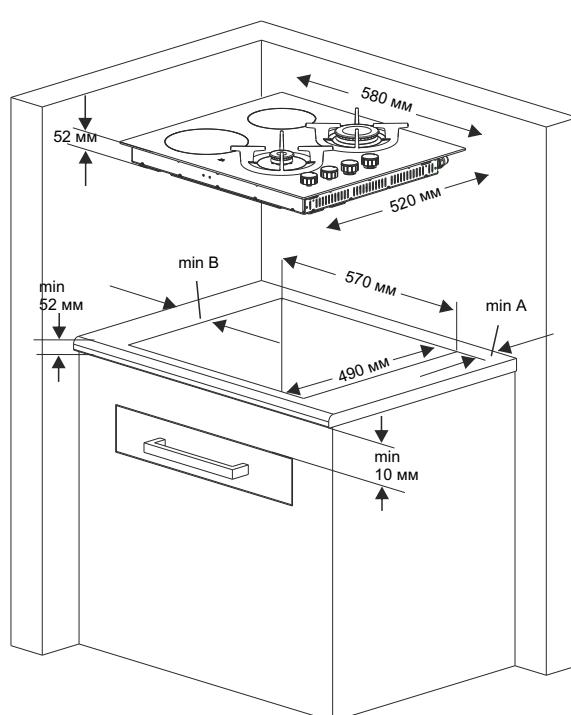
## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Електричното поврзување на оваа плотна треба да се изврши од страна на овластен сервисен персонал или квалификуван електричар, во согласност со упатствата во овој прирачник и во согласност со тековните прописи.
- Пред да го поврзете вашиот уред со електричната мрежа во вашиот дом, проверете ја сообразноста во однос на напонот што е наведен на етикетата за информации која се наоѓа на апаратот и / или на самото пакување, со условите кои се достапни за користење.
- Треба да се следат законите, регулативите, директивите и стандардите кои се во сила во земјата каде што се употребува (прописите за безбедност, правилно рециклирање во согласност со прописите, итн.)

## Поставување на вашата вградена плотна

По отстранувањето на материјалот од пакувањето од уредот и неговата дополнителна опрема, проверете дали плотната е оштетена. Ако се сомневате дека има било какво оштетување, не користете го апаратот и веднаш контактирајте ги вработените од овластениот сервис или квалификуван електричар.

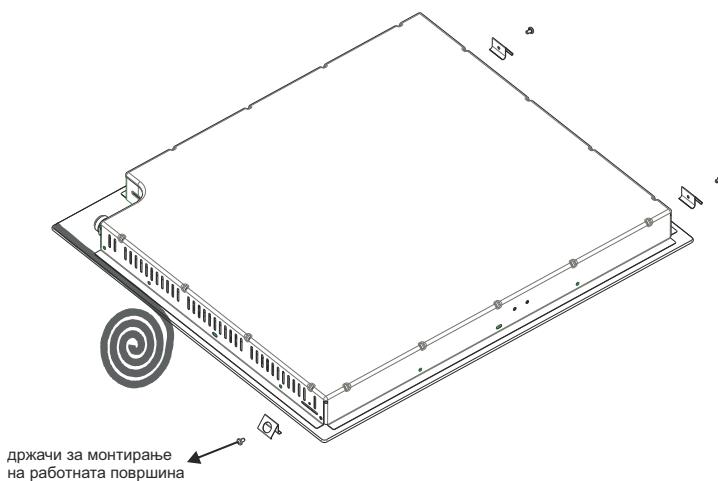
Ова вградена плотна треба да се стави во отворот на работната површина. Направете отвор со димензии прикажани на следната слика. Растојанието помеѓу задниот раб на плотната за готвење и било кој соседен сид е во зависност од површината на сидот. Ве молиме не користете лесно запаливи материјали како што се завеси и хартија во близина на шпоретот



слика 6

Соседни сидови	A [mm]	B [mm]
Дрво / Бетон или керамички плочки	50	100

Ставете ја приложената трака околу долниот раб на површината за готвење по должината на надворешниот раб од стаклено керамичката плоча. Не растегнувайте ја.



### **3.3. Поврзување со гас**

#### **Склопување на доводот за гас и проверка за истекување**

Поврзувањето на уредот треба да се изврши во согласност со локалните и меѓународните стандарди и регулативи кои се применуваат. Можете да ги најдете информациите поврзани со соодветните типови на гас и соодветните вбрзигувачи за гас на таблата со технички податоци. Ако притисокот на користениот гас е различен од овие наведени вредности или не е соодветен за вашата област, можеби е потребно да се склопи регулатор за достапен притисок на доводот за гас. Секако е потребно да го контактирате овластениот сервис за да се направат овие прилагодувања.

#### **Точки кои мора да се проверат за време на склопувањето на флексибилното црево.**

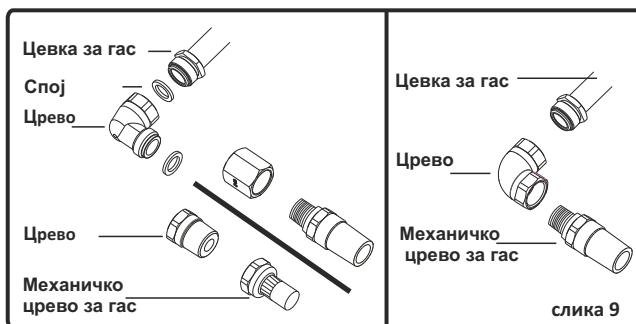
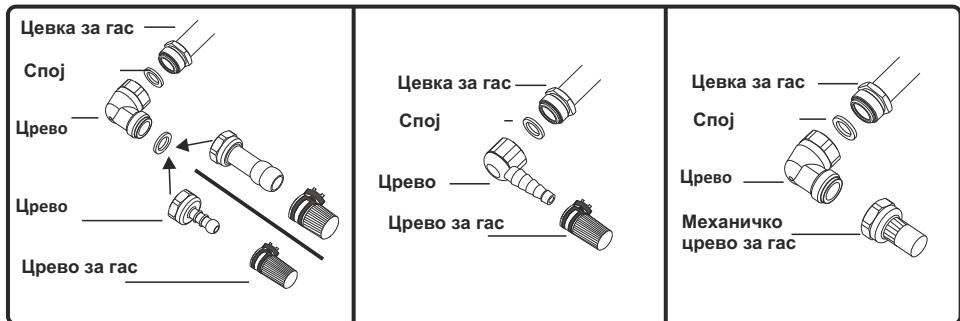
Ако поврзувањето на гасот се врши со флексибило црево кое е фиксирано на доводот за гас на апаратот, мора да се прицврсти со дополнителен дел. Поврзете го Вашиот уред со кратко и издржливо црево што е можно поблиску до изворот на гас. Дозволената максимална должина на цревото е 1,5м. Цревото што носи гас до апаратот мора да се менува еднаш годишно за Ваша безбедност.

Цревото мора да се чува од места кои можат да се загреат на температура над 90 ° С. Цревото не смее да биде пукнато, свиткано или превиткано. Тоа мора да се чува подалеку од остри агли, работи кои се подвижни и треба да е исправно. Пред склопувањето, мора да се провери дали постои било каков производствен дефект.

Штом ќе се вклучи гасот, сите делови за поврзување и цревото мора да се проверат со вода со сапуница. Не користете пламен за да се провери истекување на гас. Сите метални компоненти кои се користат за поврзувањето на гасот мора да бидат исчистени од 'рѓа. Исто така проверете ги роковите на истекување на компонентите кои се користат.

#### **Точки кои мора да се проверат за време на склопувањата на фиксните поврзувања за гас**

За склопување на фиксните поврзувања за гас (поврзувањата за гас направени со навои, на пример, завртки), постојат различни методи кои се користат во различни земји. Најчестите делови се приложени со Вашиот уред. Кој било друг дел може да биде испорачан како резервен дел.



Потребно е да повикате овластен сервис за да изврши соодветно поврзување со гас во согласност со стандардите за безбедност.

**ВНИМАНИЕ!** Никогаш не употребувајте кибрит или запалка за проверка за истекување на гас.

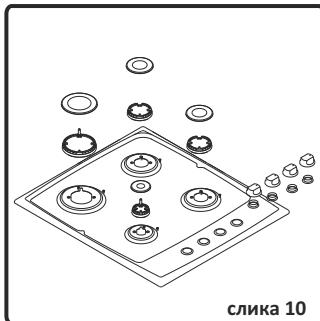
### 3.4 Конверзија на гасот

**Внимание:** Следниве постапки мора да бидат преземени од страна на вработените во овластениот сервис.

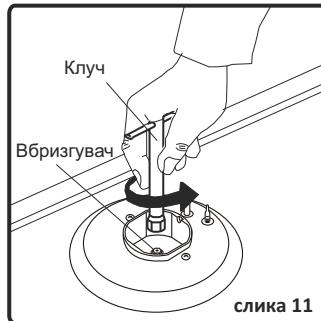
Вашиот уред е прилагоден да работи со ТНГ / НГ гас. Памениците за гас можат да се прилагодат на различни видови на гас, со заменување на соодветните вбрзигувачи и прилагодување на минимална должина на пламен соодветна за гасот кој е во употреба. За таа цел, следните чекори треба да се извршат:

#### Менување вбрзигувачи:

Прекинете го главното снабдување со гас и исклучете го од електричната мрежа. Отстраниете го капакот и прилагодувачот на пламеникот (Слика 6). Одвртете ги вбрзигувачите. За ова, користете 7mm клуч (слика 7). Заменете го вбрзигувачот со оние од комплетот за конверзијана гас, со соодветни дијаметрипогодна за типот на гас кој ќе се користи, според информационата шема (што еисто така, испорачана со комплетот за конверзија на гас).



слика 10



слика 11

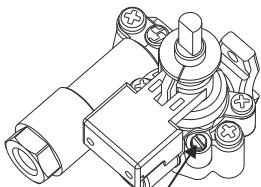
#### Прилагодување на намалената позиција на пламенот:

Должината на пламенот на минималната позиција се прилагодува со рамна завртка која се наоѓа на вентилот. За вентили со уреди за прекин на пламен, завртката се наоѓа на страна на осовината на вентилот (Слика 8-9). За вентили без уреди за прекин на пламен, завртката се наоѓа во внатрешноста на осовината на вентилот (Слика 10). За полесно намалување на пламенот се препорачува да се отстрани контролниот панел (и микро копчето, ако има) за време на прилагодувањето.

Одредете ја минималната позиција, запалете ги памениците и оставете ги на минимум позиција. Враќање назад се прави со помош на мал шрафцигер, зацврстете или олабавете ја завртката околу 90 аголни степени. Кога пламенот има должина од најмалку 4mm, гасот е добро распореден. Внимавајте пламенот да не исчезне кога го прилагодувате од максимална позиција на минимална позиција. Создадете вештачки ветер со Вашата рака кон пламенот за да се видите дали пламенот е стабилен.

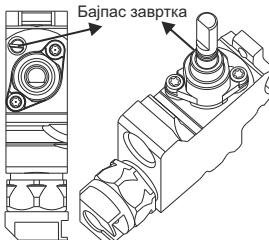
Позицијата на бајпас завртката мора да се олабави за конверзија од ТНГ во НГ. За пренамена од НГ на ТНГ, истата завртка мора да се затгне. Внимавајте уредот да биде исклучен од електричната мрежа и снабдувањето со гас да биде отворено.

Вентил со уред за прекин на пламенот



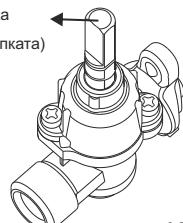
слика 12

Вентил со уред за прекин на пламенот



слика 13

Вентил со уред за прекин на пламенот



слика 14

#### Промена на доводот за гас:

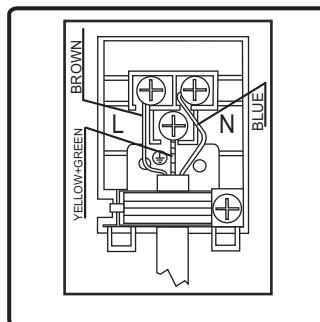
За некои земји, типот на доводот за гас може да биде различен за НГ / ТНГ гасовите. Во таков случај, отстранете ги компонентите на тековното поврзување и завртките (ако има) и поврзете го новото снабдување за гас соодветно. Во сите услови, сите компоненти кои се користат во поврзувањето со гас треба да бидат одобрени од страна на локалните и / или меѓународните органи. Во сите поврзувања за гас погледнете го делот за „Склопување на доводот за гас и проверка за истекување“..

### 3.5 Електрично поврзување

- Пред да продолжите со електричното поврзување, потврдете дали сегашниот капацитет на системот и штекерот е соодветен за максималната моќност на плотната за готвење.
- Електричната инсталација во домот и приклучокот за електрична струја кои се користат мора да бидат заземјени и во согласност со прописите за безбедност.
- Ако не постои соодветен приклучок и прекинувач за плотната мора да се инсталираат од страна на електричар пред да се поврзе истата.
- Прекинувачот мора да биде лесно достапен откако плотната за готвење ќе се инсталира.
- Не користете адаптери, повеќекратни штекери и / или продолжки кабли.

Прекинувач на струјното коло со контакт отвор од најмалку 3мм мора да се инсталира во внатрешноста на колото за довод.

За копчето кое ја контролира витрокерамичката плотна за готвење со два грејни елементи, кабелот мора да биде H05VV-F 3X1, 5mm<sup>2</sup>. За копчето кое ја контролира витрокерамичката плотна за готвење со еден грен елемент, кабелот мора да биде H05VV-F 3X1, 0mm<sup>2</sup>. Дијаграмот за поврзување е прикажан на долнит дел на Вашиот уред.



## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Употреба на плотните на гас

#### Палење на плотните

Да се утврди кое копчето ја контролира која плотна, проверете го симболот за позиција над копчето.

#### **Рачно палење**

Ако вашиот уред не е опремен со сите помагала за палење или во случај да постои прекин во електричната мрежа, следете ги постапките наведени подолу:

Да запалите една од плочите, притиснете и свртете го копчето контра-стрелките на часовникот така што копчето е во максимална позиција, приближете кибрит, запалка или на другачина помагало во горниот дел. Поместете го изворот за палење далеку штом ќе видете стабилен пламен.

#### **Електрично палење**

Електрично палење на пламениците за гас може да се врши на два начина, во зависност од конфигурацијата на Вашиот уред.



слика 16

**Палење со копчето за искри:** Притиснете го вентилот на пламеникот ќе сакате да го вклучите и свртете го вентилот во насока контра-стрелките на часовникот, така што копчето е во максимална позиција и со другата рака, притиснете го копчето за палење (слика 11) истовремено. Притиснете го копчето за палење веднаш, бидејќи ако чекате, натрупувањето на гасот може да предизвика пламенот да се рашири. Продолжете со притискање на копчето за палење додека не видете стабилен пламен на пламеникот.

#### **Палење со контролното копче на плотната:**

Притиснете го контролното копче на плотната за пламеникот кој сакате да го вклучите и свртете го контролното копче за плочата во насока спротивна од стрелките на часовникот, така што копчето е во максимална позиција при притискањето. Свекичките ќе создаваат искри се додека е притиснато контролното копче. Микро копчето поставено под копчето автоматски ќе создаде искри преку свекичките на пламеникот. Продолжете со притискање на копчето се додека не видете стабилен пламен на пламеникот.

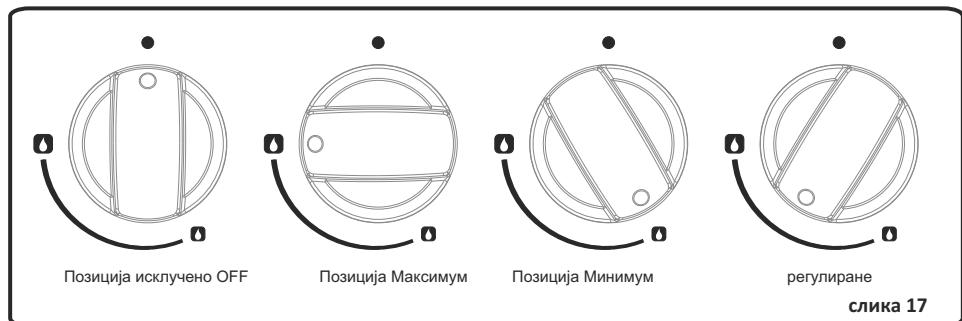
#### Безбедносен апарат за пламен:

##### **Плочи на гас (ако вашиот уред е опремен со безбедносен апарат за гас)**

Плочите опремени со уред за прекин на пламен обезбедуваат сигурност во случај на случајно изгаснување на пламенот. Ако дојде до таков случај, уредот ќе ги блокира линиите за гас на пламениците и ќе се избегне каква било акумулација на неизгорен гас. Почекајте 90 секунди пред повторно да го запалите изгаснатиот гас на пламеникот.

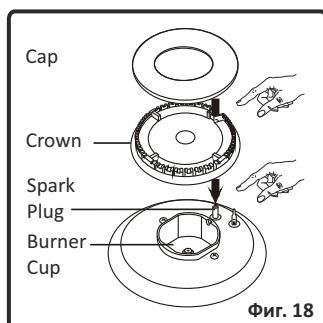
## 4.2 Контрола на плочите со гас

### Управление на горелките на плота



слика 17

Копчето има 3 позиции: Исклучено-Off (0), максимум (символ со голем пламен) и минимум (символ со мал пламен). Откако ќе го запалите пламеникот во максималната позиција, можете да ја прилагодите должината на пламенот помеѓу максималната и минималната позиција. Не користете ги плочите на гас кога позицијата на копчето е меѓу позицијата максимум и позицијата исклучено.



После палењето, проверете го пламенот визуелно. Ако видите жолт врв, кренат или нестабилен пламен; исклучете го протокот на гас и проверете го склопувањето на капакот и венчето на пламеникот (Слика 17). Исто така, бидете сигури дека нема влезено течност во самиот пламеник. Ако пламенот случајно престане, исклучете го пламеникот, проветрете ја кујната со свеж воздух и не обидувајте се повторно да го запалите наредните 90 секунди.

При исклучување на плочата за готвење исклучите, свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот, така што копчето покажува позиција "0" или маркерот на копчето укажува нагоре. .

Вашата плотна има пламеници со различни дијаметри. Најекономичниот начин на користење на гас е да избере правилна големина на пламеник за големината на вашиот сад за готвење и да се доведе пламенот на позиција минимум откако ќе се достигне точката на вриење. Препорачливо е секогаш да ги покривате вашите садови за готвење.

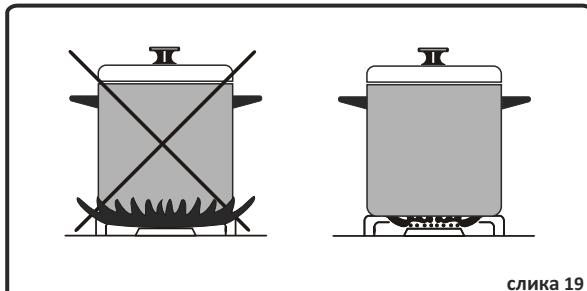
Со цел да се добие максимална ефикасност од пламениците, користете садови со рамно дно со следните дијаметри. Користење на помали садови од минималните димензии наведени подолу ќе предизвика загуба на енергија.

Брз / Вок пламеник: 22-26cm

полу-брз пламеник: 14-22cm

Помошен пламеник: 12-18cm

Внимавајте врвот на пламенот да не се рашири надвор од надворешниот периметар на садот за готвење, бидејќи така може да ги оштети пластичните додатоци околу садот за готвење (ракчи и сл.).



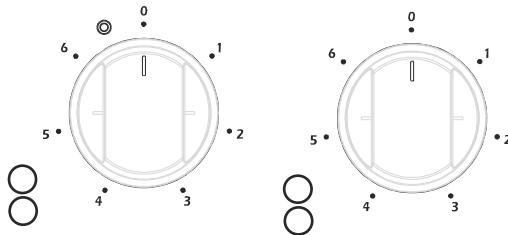
Кога ринглите со пламен не се во употреба подолг период, секогаш исклучувајте го главниот вентил за контрола на гас.

**⚠ Предупредување:**

- Користете рамни садови со доволно дебело дно.
- Дното на садот треба да биде суво пред да се стави на плотната.
- Температурата на достапните делови може да биде висок кога апаратот работи. Затоа деца и животни треба да се држат надвор од дофат на ринглата со пламен за време на работењето и после работењето.
- По употребата, плочата за готвење останува многу топла подолг период, не допирајте ја и не ставајте предмети на површината на плочата за готвење.
- Никогаш не ставајте ножеви, вилјушки, лажици и капаци на плочата за готвење, бидејќи ќе се загреат и можат да предизвикаат сериозни изгореници.
- Не користете садови за готвење кои штрчат од шпоретот и кои можат да ги прегреат контролните копчиња.

#### 4.3. Контролна таблица за индукционите плочи

Апаратот се управува со помош на контролно копче, а зачуваната топлина се потврдува со индикаторна светилка за преостаната топлина на витрокерамичката површина.



Шпоретот кој се управува со контролно копче е дизајниран за работа на 6 нивоа на топлина:

- 1 Позиција за одржување топло
- 2-3 Позиција за греене на тивок оган
- 4-6 Позиција за готвење-печење и варење

Двојните грејни елементи имаат две зони за греене. За активирање на надворешната зона на двојните грејни елементи, свртете го копчето на **①** позиција еднаш. На овој начин и двете надворешни зони се вклучуваат.

За деактивирање на надворешната зона на двојните грејни елементи, свртете го копчето на **②** позиција еднаш. На овој начин двете надворешни зони се исклучуваат.

##### Преостаната топлина

После секој процес на готвење останува одредена топлина во витрокерамичкото стакло и се нарекува преостаната топлина. Контролното копче може да пресмета приближно колку е топло стаклото во најлош случај. Ако пресметаната температура на грејниот елемент е повисока од  $+ 60^{\circ}\text{C}$ , тогаш ова ќе биде покажано на индикаторната светилка за преостаната топлина. Дисплејот за преостаната топлина покажува се додека пресметаната температура на грејниот елемент е  $> + 60^{\circ}\text{C}$ .

По повторно враќање на напонот во контролните копчиња на плотната за готвење, после прекин на снабдување со напон, дисплејот за преостаната топлина трепка, ако соодветниот грејниот елемент имал преостаната топлина поголема од  $+ 60^{\circ}\text{C}$  пред да се случи прекинот во напојувањето. Дисплејот ќе трепка се додека не истече времето за максималната преостаната топлина или се додека грејниот елемент не биде избран и активиран.

## Предупредување:

Кога ја вклучувате за прв пат или кога ринглата за готвење не е користена подолго време, потребно е да се елиминира влажноста која можеби се има акумулирано околу електричните елементи на плочата со вклучување на ринглата за готвење на најниска температура околу 20 минути.

- Користете само рамни тави и со доволно дебело дно.
- Никогаш не користете тава со помал дијаметар од тој на плочата.
- Внимавајте дното на тавата да е суво пред да ја ставите плочата за готвење. Додека плочата за готвење е во функција, важно е садот за готвење да биде правилно центриран на плочата за готвење.



слика 19

- Никогаш не вклучувајте ја плочата за готвење без садови за готвење.
- Температурата на достапните делови може да биде висока кога апаратот работи. Значи деца и животни мора да се држат надвор од дофат на плочата за готвење за време на работењето и по работењето.
- Ако забележите пукнатина на плочата за готвење мора веднаш да се исклучи и замени.
- За да се обезбеди долг период на користење, плочата за готвење мора темелно да се чисти со соодветни производи за чистење. За да се избегне 'рѓосување' и да ги задржиме нови се препорачува да се чисти плочата за готвење нежно со крпа со мала количина на масло. Не користите чистачи на пареа.
- По употреба, плочата за готвење е многу жешко подолг период, не допирајте ја и не ставајте предмети на површината за готвење.

#### 4.4 Дополнителна опрема

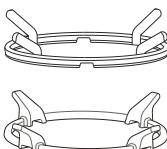
Производот е испорачан со додатоци. Можете исто така да ги користите додатоци ќе ги купите од пазар, но тие мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торта, специјални послужавници кои се соодветни за употреба во перна. Обрнете внимание на инструкциите за користење од страна на производителот на самите додатоци.

##### Прилагодувач за кафе (изборно)

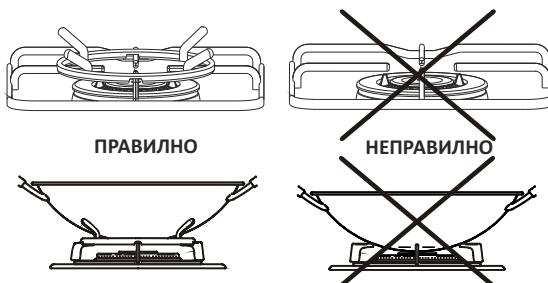


Ставете го прилагодувачот за кафе на помошната решетка на ринглата со пламен кога се користат мали садови за да се спречи превртување на садовите за готвење.

##### Вок прилагодувач (Изборно)



Вок прилагодувачот треба да биде ставен на држачот за садови за готвење на вок ринглата со пламен. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користењето на вок тави без вок прилагодувач може да предизвика расипување на ринглата со пламен. Ве молиме не користете го вок прилагодувачот со садови за готвење со рамно дно. Исто така, не користете садови за готвење со конвексно дно без вок прилагодувач.



## 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### 5.1 Чистење

Бидете сигури дека сите контролни копчиња се исклучени и апаратот е оладен пред чистење на вашата рерна. Исклучете го уредот. Проверете дали материјалите за чистење се соодветни и препорачани од производителот пред да ги користите истите за вашата рерна. Бидејќи можат да ги оштетат површините, не користете сода креми, абразивни средства за чистење во прав, дебела волна или цврсти алатки. Во случај ако течностите кои претекуваат во вашата рерна се запалат емајлираните делови можат да се оштетат. Веднаш исчистете ги течностите кои претекле.

#### Чистење на плотната

- Подигнете го држачот за садови, капачињата и венци на ринглите со пламен.
- Избришете и исчистете го задниот панел со крпа наквасена во сапуница.
- Измијте ги капачињата и венците на ринглите со пламен и исплакнете ги. Не оставајте ги влажни, веднаш избришете ги со хартиена крпа.
- По чистењето, бидете сигури дека правилно сте ги склопиле деловите.
- Не чистете ниту еден дел од плочата за готвење со метални сунѓери. Со нив може да се изгребе површината.
- Горните површини на држачот за садови за готвење можат да се изгребат со тек на време, но ова се должи на самата употреба. Во овој случај, овие делови може да 'рѓосаат и тоа не е производствена грешка.
- При чистење на плочата за готвење, бидете внимателни да не влезе вода во внатрешноста на капачињата, бидејќи ова може да ги блокира вбрзгувачите.

#### Капачиња:

Периодично, емајлираниот држач за садови за готвење, емајлираните капаци и глави треба да се мијат со топла вода со сапун и да се исплакнат и исушат. После темелното сушење, вратете ги правилно на своите места.

#### Емајлирани делови:

Со цел да ги задржите нови, потребно е да ги чистите често со блага топла вода со сапуница, а потоа со сува крпа. Не мијте ги никогаш додека се топли и никогаш не користете абразивни прашоци или абразивни средства за чистење. Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да биде во контакт со емајлираните делови подолг период.

#### Не'рѓосувачки челик:

Деловите од не'рѓосувачки челик мора да се чистат почесто со блага топла вода со сапуница и мека крпа и потоа да се исушат со мека крпа. Не користете абразивни прашоци или абразивни средства за чистење. Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да бидат во контакт со деловите од не'рѓосувачки челик подолг период.

### **Чистење на ринглите:**

Исчистете ја плочата за готвење со влажна крпа, а потоа исушете ги со вклучување од неколку секунди.

За одржување на нивниот изглед, нанесете мала количина на масло на површината на плочата за готвење.

Прстените на ринглата за готвење можат да се исчистат со производи наменети за нерѓосувачки челик.

Прстените можат да пожолтат како резултат на греенето. Тоа е нормално.

Ако плоча не е во употреба подолго време, применувајте посебно средство за подмчкување периодично.

## **5.2 Одржување**

Периодично проверувајте ја цевката за гасоводната мрежа. Дури и ако се почувствува некоја едноставна абнормалност, информирајте го техничкиот сервис за да изврши промена. Ние препорачуваме деловите на гасоводната мрежа да се менуваат еднаш годишно. Ако се почувствува некоја абнормалност додека работат на копчињата на шпоретот, контактирајте го овластениот сервис.

## 6. СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

### 6.1 Можни решенија пред да повикате сервис

Ако електричното палење / ринглата не работи:

Плотната за готвење може да биде исклучена.

Ако ринглата не се загрева:

Топлината можеби не е прилагодена правилно со копчето за контрола на грејачот.

Ринглите со пламен не работат правилно:

Проверете дали деловите ринглите со пламен се правилно составени (особено после чистење).

Притисокот за довод на гас може да биде премногу низок / висок. За апаратите кои работат со ТНГ во шишиња, ТНГ цилиндерот може да се намали.

**Освен наведените проблеми, доколку и натаму продолжи проблемот, контактирајте го Овластениот сервис.**

### 6.2 Информации за транспортот

**Доколку е потребен транспорт:** Чувайте го оригиналната кутија на производот и спакувајте го во истата кога треба да се пренесува. Следете ги знаците за транспорт на кутијата. Залепете ги со трака горните делови, држачите за плочите за готвење.

**Доколку ја немате оригиналната кутија:** Подгответе кутија за транспорт така што уредот, особено надворешните површини (стаклени и обоени површини) на фурната се заштитени од можните удари при транспорт.

#### Табела

II2H3B/P MK Class:3 G30 28-30 mbar 4,8 kW 345 g/h	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
<b>РАПИД ПЛАМЕНИКА</b>		
Ињектора (1/100 mm)	115	85
Номиналне снаге (KB)	3	3
ПОТРОШЊА У 1x	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА</b>		
Ињектора (1/100 mm)	97	65
Номиналне снаге (KB)	1,75	1,75
ПОТРОШЊА У 1x	166,7 l/h	127,2 g/h

<b>Марка</b>		<b>FAVORIT</b>
<b>Модел</b>		<b>22-J LUX</b>
<b>Вид на плоча со плотни</b>		Комбинирано
<b>Број на зони за готвење</b>		4
<b>Технологија на загревање-1</b>		Плин
<b>Големина-1</b>	см	Полубрзо
<b>Енергетска ефикасност-1</b>	%	59,0
<b>Технологија на загревање-2</b>		Плин
<b>Големина-2</b>		Брзо
<b>Енергетска ефикасност-2</b>	%	57,0
<b>Технологија на загревање-3</b>		Радијално
<b>Големина-3</b>	см	Ø14,5
<b>Потрошувачка на енергија-3</b>	Wh/kg	192,0
<b>Технологија на загревање-4</b>		Радијално
<b>Големина-4</b>	см	Ø18,0
<b>Потрошувачка на енергија-4</b>	Wh/kg	192,0
<b>Енергетска потрошувачка на плочата со плотни</b>	Wh/kg	58,0
<b>Енергетска ефикасност на плочата со плотни</b>	%	
<b>Оваа плоча со плотни е усогласена со EN 60350-2, EN 30-2-1</b>		

#### Совети за штедење енергија

##### Плоча

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

## **POSTOVANI KORISNICI**

Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se da ce isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode "**FAVORIT**".

## **CE deklaracija o usklađenosti**

Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi samo u domaćinstvu. Svaka druga upotreba (poput grejanja prostora) je neadekvatna i opasna.

Ovaj uređaj je dizajniran, izrađen i marketiniški reklamiran u skladu sa:

### **Izjava o usklađenosti**

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



### **SADRŽAJ:**

#### **1. KRATAK OPIS PROIZVODA**

#### **2. UPOZORENJA**

#### **3. MONTAŽA I PRIPREMA ZA UPOTREBU**

3.1 Prostor gde će Vaš uređaj biti montiran

3.2 Montiranje proizvoda

3.3 Priklučivanje na plin

3.4 Promena gasa

3.5 Električno priključivanje ploče

#### **4. UPOTREBA PROIZVODA**

4.1 Upotreba plinskih gorionika

4.2 Kontrola gorionika ploče

4.3 Kontrola električne ploče

4.4. Dodatna oprema

#### **5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

5.1 Čišćenje

5.2 Održavanje

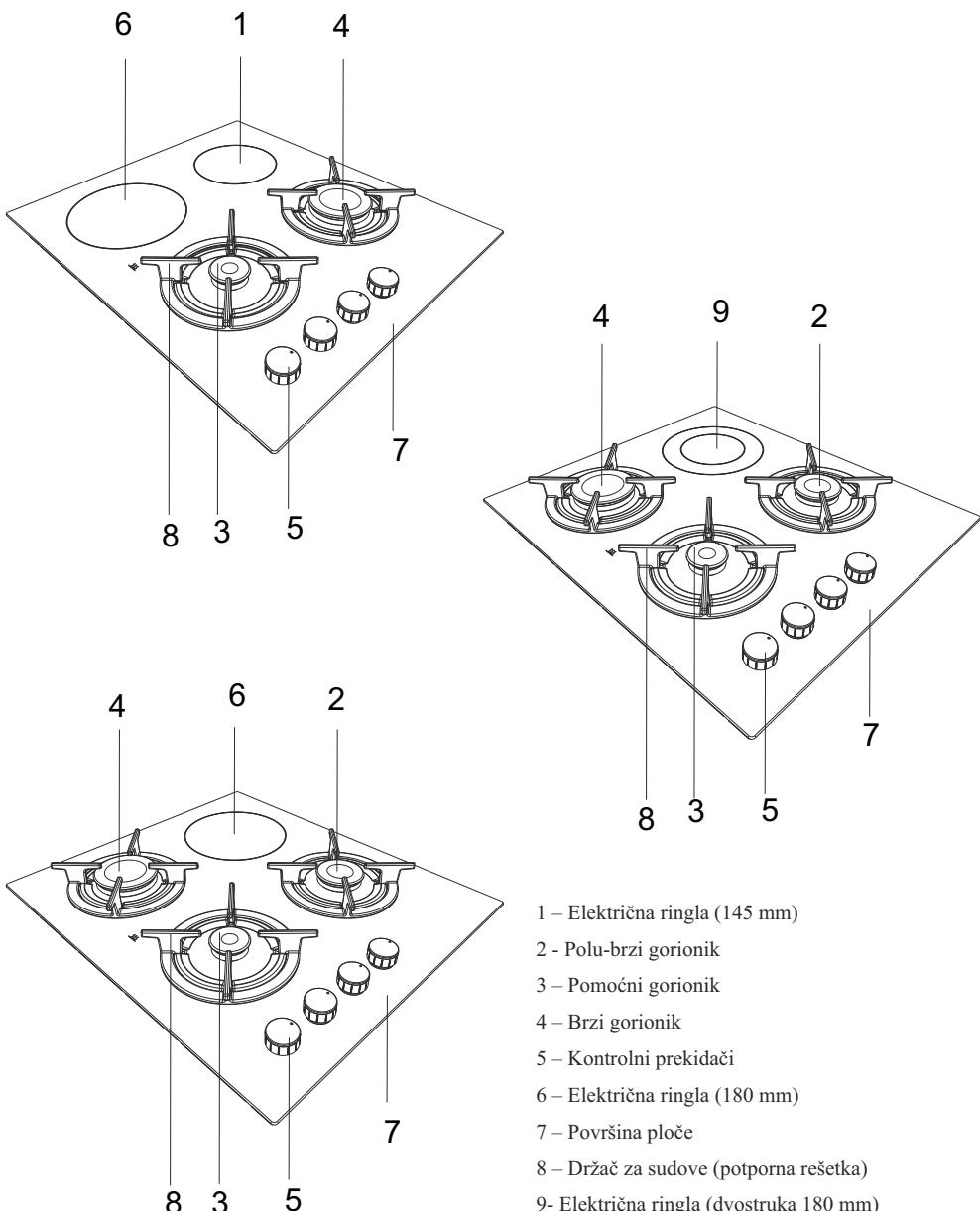
#### **6. SERVIS I TRANSPORT**

6.1 Osnovno rešavanje problema pre no što pozovete servis

6.2 Informacije vezane za transport

**Napomena:** Sve slike u priručniku su šematske.

## 1. DEO KRATAK OPIS PROIZVODA



\* Izgled vaše ploče može biti drugačiji od modela koji je gore prikazan zbog svoje konfiguracije.

## **2. DEO BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

PRE UPOTREBE UREDAJA PALJIVO PROCITAJTE OVA UPUTSTVA I DRITE IH NA ODGOVARAJUCEM MESTU U SLUCAJU DA UREDAJ PREDAJETE TRECEM LICU.

**OVAJ PRIRUCNIK JE NAMENJEN ZA VIE OD JEDNOG MODELA. VA UREDAJ MODA NEMA ONE KARAKTERISTIKE KOJE SU OBJANJENE U OVOM PRIRUCNIKU. OBRATITE PANJU NA OBJANJENJA KOJA IMAJU SLIKE DOK CITATE OVU KNJIICU SA UPUTSTVIMA.**

### **Opta Upozorenja o bezbednosti**

Ovaj uređaj mogu koristiti i deca preko 8 godina starosti, osobe sa ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva u poznavanju uređaja, pod uslovom da su im date instrukcije kako da koriste uređaj ili ako ih nadgleda lice odgovorno za njihovu bezbednost, kao i da razumeju potencijalne rizike povezane sa upotrebom. Ne dozvolite da se deca igraju sa uređajem. Nije dozvoljeno da deca čiste uređaj ili da bez nadzora obavljaju proces održavanja uređaja.

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Vodite računa da niko ne dodiruje grejne elemente. Deca manja od 8 godina ne smeju biti u blizini uređaja osim ukoliko postoji stalan nadzor.

Kada spremate hranu sa mašću ili uljem, morate stalno nadzirati ploču. Pregrejana masnoća može veoma brzo da se zapali. Nemojte NIKADA pokušavati da ugasite požar sa vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen, na primer, sa poklopcom ili protivpožarnim čebetom.

**UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte stavljati predmete na površinu za kuvanje.

**UPOZORENJE:** Ako primetite bilo kakvu pukotinu na Vašoj ploči odmah zaustavite dovod električne energije kako biste izbegli opasnost od električnog udara.

Kod ploča koje imaju poklopac: pre otvaranja poklopca treba ukloniti eventualno prosutu tečnost sa poklopca. Takođe, površina ploče treba da se ohladi pre zatvaranja poklopca.

Uređajem se ne sme upravljati preko eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljanja.

Nemojte koristiti jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne i drugih površina jer oni mogu izgrevati površinu, što može dovesti do pucanja stakla ili oštećenja na površini.

## Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja.

- Vaš uređaj je proizведен u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima. Održavanje i popravku treba da obave samo ovlašćeni serviseri. Montiranje i popravke koje se izvode od strane nestručnog lica mogu izazvati oštećenje uređaja. Opasno je na bilo koji način menjati ili modifikovati specifikacije uređaja.

- Pre montiranja uređaja, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (priroda gasa i pritisak gase, napon i frekvencija) i zahtevi samog uređaja kompatibilni. Uslovi koji su potrebni za rad ovog uređaja su navedeni na tablici.

- **Pažnja:** Ovaj uređaj je namenjen samo za kuvanje hrane i za rad u unutrašnjoj kućnoj upotrebi i ne sme se koristiti u druge svrhe ili u bilo koje druge namene, tj. za ne-domaću upotrebu ili u komercijalne svrhe, kao ni za grejanje prostorije.

- Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za evakuaciju produkata sagorevanja. Treba ga montirati ili priključiti u skladu sa važećim propisima o montiranju. Posebnu pažnju treba posvetiti odgovarajućim zahtevima u pogledu ventilacije.

- Ako se nakon 15 sekundi gorionik nije upalio, prestanite da radite sa uređajem i otvorite vrata odeljka i / ili sačekajte najmanje 1 min pre ponovnog pokušaja paljenja gorionika.

- Ova uputstva su validna samo ukoliko se simbol zemlje pojavi na uređaju. Ako se simbol ne pojavi na uređaju, potrebno je da pogledate tehnička uputstva koja će obezbediti neophodne instrukcije koje se tiču modifikacija uređaja po pitanju uslova upotrebe u određenoj zemlji.

- Kako bi se obezbedila sigurnost preduzete su sve eventualne sigurnosne mere. Budući da se staklo može razbiti, treba da budete oprezni tokom procesa čišćenja da ne bi došlo do grebanja. Izbegavajte udaranje ili kucanje dodacima po staklu.

- Vodite računa da priključni kabal nije u klinču tokom montiranja. Ukoliko je priključni kabal oštećen, on mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog postprodajnog servisa ili adekvatno osposobljenog tehničara kako bi se sprečio nastanak bilo kakve opasnosti.

## **Upozorenje tokom montiranja**

- Nemojte koristite uređaj pre no što je u potpunosti montiran.
- Uređaj mora biti montiran od strane ovlašćenog tehničara koji će ga osposobiti za upotrebu. Proizvođač odbacuje svaku odgovornost za bilo kakvu štetu koja može biti prouzrokovana neispravnim pozicioniranjem i montiranjem od strane neovlašćenog lica.
- Kada skidate ambalažu sa uređaja, proverite da se uređaj nije oštetio tokom transporta. U slučaju da postoje defekti, nemojte koristiti aparat i odmah se obratite ovlašćenom servisu. Pošto ambalažni materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor ... itd) mogu izazvati štetne posledice kod dece, sav ambalažni materijal treba sakupiti i odmah ga skloniti.
- Zaštite svoj uređaj od atmosferskih uticaja. Nemojte ga izlagati delovanju atmosferskih uticaja kao što su sunce, kiša, sneg, itd.
- Okolni materijali uređaja (kabineta) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od minimum 100 °C.

## **Upozorenje tokom upotrebe**

- Nemojte da stavlјate zapaljive ili eksplozivne materijale u blizini uređaja kada uređaj radi.
- Kada spremate hranu sa mašću ili uljem, morate stalno da nadzirete ploču. Pregrejana masnoća može veoma brzo da se zapali. Nikada nemojte polivati vodom vatru koja je nastala usled pregrejanosti ulja. Pokrijte lonac ili posudu za prženje kako bi se prigušio plamen koji se u ovom slučaju pojavi i isključite uređaj.
- Uvek stavite sudove na središte zone za kuvanje, i okrenite drške u bezbedan položaj tako da se ne mogu izgrevati ili udariti (npr. dodirom drugog posuđa).
- Ukoliko duže vreme nećete koristiti uređaj, isključite ga. Isključite i prekidač. Takođe, kada nećete koristiti uređaj, isključite ventil plina.
- Proverite da kontrolni dugmići uvek budu u položaju "0" (stop) onda kada se ne koriste.

## **PAŽNJA:**

Upotreba plina u kuhinjskom uređaju rezultuje proizvodnjom topote, vlage i produkata sagorevanja u prostoriji u kojoj je montiran. Vodite računa da je kuhinja dobro provetrena posebno kada je uređaj u upotrebi; neka otvori prirodne ventilacije budu slobodni ili montirajte uređaj za mehaničku ventilaciju (mehanički aspirator).

- Dugotrajna intenzivna upotreba uređaja može zahtevati dodatnu ventilaciju, na primer, otvaranje prozora ili efikasniju ventilaciju, kao na primer povećanje stepena mehaničke ventilacije gde se uređaj nalazi.

## **Upozorenje tokom čišćenja i održavanja**

- Uvek isključite uređaj pre postupaka poput čišćenja ili održavanja. To možete učiniti nakon što isključite uređaj ili isključite prekidač.
- Nemojte sklanjati kontrolne dugmiće radi čišćenja upravljačke ploče.

**KAKO BI SE ODRŽALA EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO VAM DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA, U SLUČAJU POTREBE, POZOVETE NAŠ OVLAŠĆENI SERVIS**

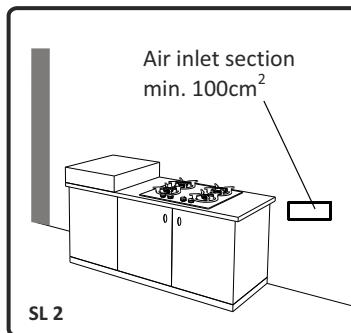
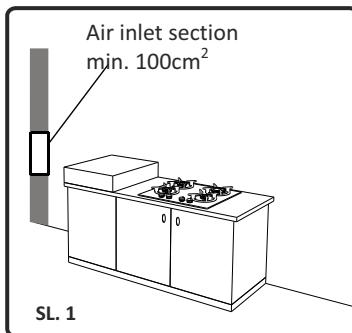
### 3. DEO: PRIPREMA ZA MONTAŽU I UPOTREBU

Proizvedena od najkvalitetnijih delova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična ploča će u svakom pogledu zadovoljiti Vaše potrebe. Pažljivo pročitajte ovu brošuru kako biste dobili najbolje rezultate i kako u budućnosti ne biste imali bilo kakvih problema. Informacije koje su date u nastavku sadrže pravila koja su potrebna za pravilno montiranje i servisiranje. Ova pravila bi posebno trebalo da pročita tehničko lice koje će montirati uređaj.

**Važno:** Ovaj uređaj mora biti montiran od strane kvalifikovanih tehničkih lica u skladu sa uputstvima proizvođača o montiranju, lokalnim građevinskim propisima, propisima o plinu, i uputstvima o električnom priključivanju.

#### 3.1 Prostor gde će Vaš uređaj biti montiran

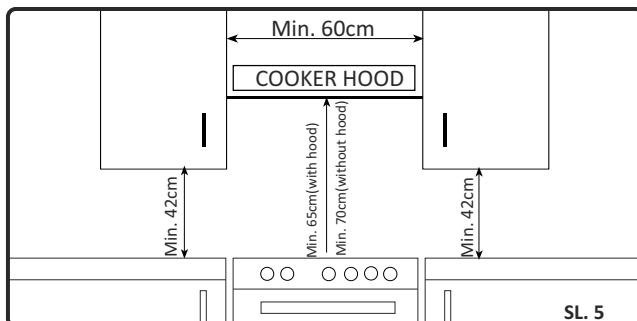
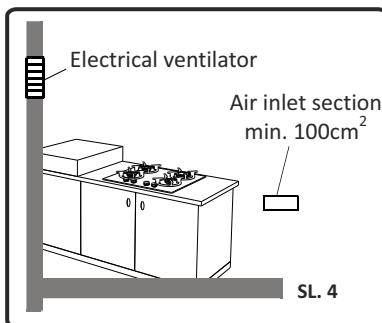
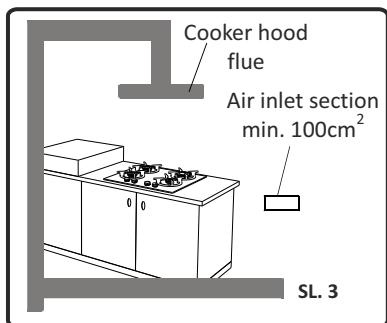
- Uređaj se mora postaviti i koristiti na mestu gde će uvek imati dobru ventilaciju.
- Dok radi, ovaj uređaj mora imati dovod od  $2m^3 / h$  vazduha po kW.
- Moraju postojati prirodna ventilacija koja je dovoljna da pokriva plin koji će se koristiti u okruženju. Prosečni protok vazduha mora direktno dolaziti kroz otvore na zidovima koji će se otvarati prema spolja.



- Ovi otvorovi za vazduh moraju imati minimum efikasnog preseka  $100cm^2$  za protok svežeg vazduha (može se otvoriti jedan ili više otvora za vazduh). Ova rupa ili rupe moraju biti otvorene, tako da one ne bi trebalo da budu blokirane. Poželjno je da budu postavljene u blizini dna i na suprotnoj strani od dimova sagorelih gasova koji su ispražnjeni. Ako mislite da ne možete da otvorite ove ventilacione otvore na mestu gde se uređaj postavlja, neophodan vazduh se može dobiti kroz susednu prostoriju, pod uslovom da ta prostorija nije spavača soba ili opasno mesto. U ovom slučaju "susedna prostorija" takođe mora biti ventilisana prema potrebi.

#### Pražnjenje sagorelih gasova iz okruženja

Kuhinjski uređaji koji rade na plin, izbacuju izgoreli otpadni plin direktno napolje ili kroz kuhinjski aspirator koji je povezan na odvod koji se otvara direktno napolje. Ukoliko mislite da nije moguće montirati aspirator, potrebno je postaviti električni ventilator na prozoru ili zidu koji ima pristup svežem vazduhu. Ovaj električni ventilator mora imati kapacitet da promeni vazduh u kuhinjskom okruženju 4-5 puta na sat u odnosu na sopstvenu zapreminu vazduha.



### 3.2 Montiranje proizvoda

Poстоји неколико ključnih stvari na koje treba обратити пажњу при избору места за Vaš proizvod. Обратите пажњу на наша упутства која су наведена у nastavку kako би се спречио ризик од појављивања eventualних проблема и опасних ситуација које би касније могле да се јаве.

- Уређај може бити постављен у близини другог намештaja, под условом да у простору где је постављена рерна, висина остalog nameštaja не прелази висину пloče za kuvanje.
- Обратите пажњу да пloчу ne стављате blizu frižidera, односно, треба обратити posebnu пажњу на то да се у њеноj blizini ne налазе запалjivi или спалjivi materijali, као што су zavese, vodootporni materijal i sl. jer oni lako planу.
- Izričito se захтева да мора постојати barem 2 cm praznog prostora oko proizvoda како би vazduh mogao da cirkuliše.
- Kuhinjski nameštaj u blizini ploče мора бити израђен од материјала који су otporni на temperature до 100° C.
- Ukoliko je kuhinjski nameštaj veći od ploče за kuvanje, он мора бити udaljen barem 10 cm sa strana ploče за kuvanje.

Minimalne visine- od držača za sudove (potporne rešetke na ploči) i zidnih ormarića do kuhinjskog aspiratora sa ventilatorom koji се налази iznad proizvoda, су приказане на slici 5. Stoga, aspirator се мора налазити на minimum 65 cm висине од подршке за sudove. Ukoliko nema aspiratora ова висина не сме бити мања од 70 cm.

## **UPOZORENJE:**

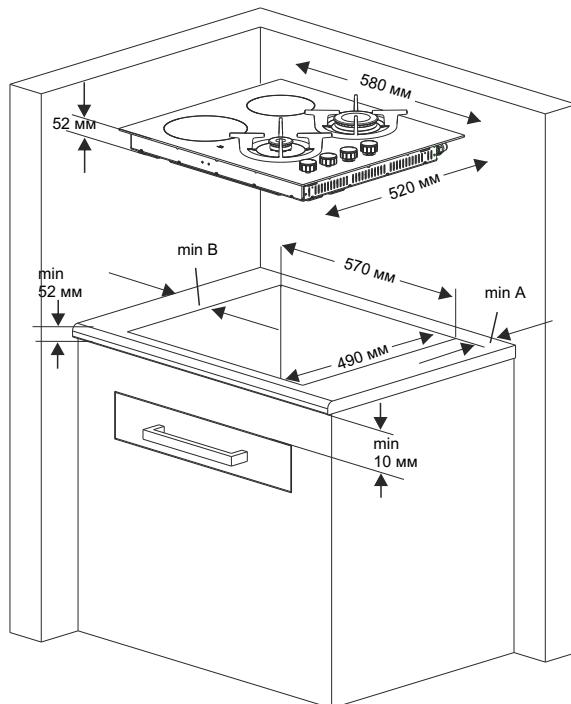
- Električno priključivanje ove ploče treba da obavi ovlašćeni servis ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim propisima.
- Pre priključivanja uređaja na napajanje, proverite da li je napon u Vašem prostoru istovetan sa onim koji je naveden na informacionoj nalepnici koja je prikaćena na uređaj i / ili pakovanje uz dostupne uslove korišćenja.
- U zemlji gde se uređaj koristi treba poštovati zakone, pravilnike, direktive i standarde koji su na snazi (sigurnosne propise, ispravno recikliranje u skladu sa propisima, itd.)

## **Postavljanje ugradne ploče**

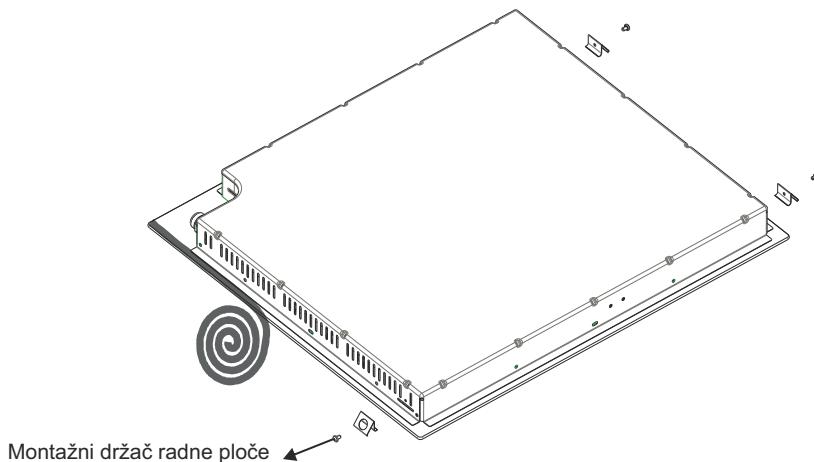
Nakon skidanja ambalaže sa uređaja i njegovog pribora, proverite da ploča nije oštećena. Ako sumnjate u bilo kakvo oštećenje, nemojte koristiti uređaj i odmah se obratite ovlašćenom servisu ili kvalifikovanom tehničaru. Ova ugradna ploča za kuvanje treba da bude umetnuta u otvor za ploču.

Napravite otvor sa dimenzijama koje su prikazane na sledećoj slici. Udaljenost između zadnje ivice ploče i bilo kog susednog zida će zavisiti od površine zida. Molimo Vas da u blizini ploče ne koristite lako zapaljiv materijal poput zavesa ili papira.

Susedni zidovi	A [mm]	B[mm]
Drvo / Beton ili keramika	50	100



Nanесите лепљиву траку за звртавање око доње спојне ivice стаклодерамичке пластице. Немојте је развлаћити.



### **3.3. Priključivanje na plin**

#### **Montaža za snabdevanje plinom i provera da plin ne curi**

Priključivanje uređaja treba obaviti u skladu sa domaćim i međunarodnim standardima i važećim propisima. Na tablici sa tehničkim podacima možete pronaći informacije koje su vezane za odgovarajuće vrste plina i odgovarajuće milaznice plina. Ukoliko je pritisak gasa koji se koristi drugačiji od tih navedenih vrednosti ili nije stabilan u Vašem području, možda će biti potrebno montirati pristupačan regulator pritiska na otvoru za plin. Svakako je potrebno da se obratite ovlašćenom servisu kako bi obavio ova podešavanja.

#### **Mesta koja treba proveriti tokom nameštanja fleksibilnog creva**

Ukoliko je priključenje na plin izvedeno preko fleksibilnog creva koje je pričvršćeno na otvoru uređaja za plin, ono mora biti pričvršćeno i cevnom karikom. Povežite Vaš uređaj sa kratkim i izdržljivim crevom tako da bude što je moguće bliže izvoru plina. Maksimalna dozvoljena dužina creva iznosi 1.5 m. Crevo koje dovodi plin do uređaja se mora menjati jednom godišnje radi sopstvene sigurnosti.

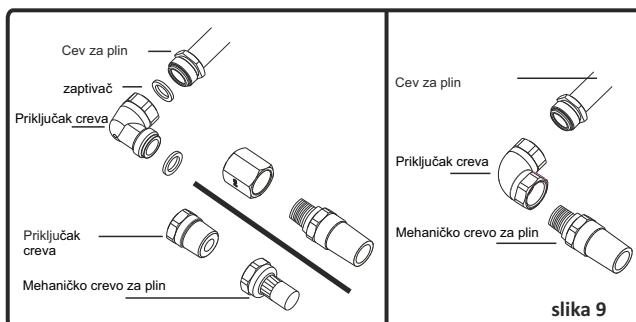
Crevo mora biti udaljeno od površina koje mogu proizvesti temperature veće od 90° C. Crevo ne sme biti probušeno, savijeno ili presavijeno. Mora se držati dalje od oštih uglova, pokretnih stvari, i ne bi trebalo da bude oštećeno. Pre povezivanja ga treba proveriti kako bi se uverili da nema bilo kakvog proizvodnog defekta. Kada je plin uključen, svi priključni delovi, kao i crevo moraju biti provereni sa sapunicom ili tečnostima. Nemojte koristiti otvoreni plamen da biste proverili da li plin ističe. Svi metalni delovi koji se koriste tokom priključivanja na plin moraju biti čisti od rde. Takođe, proverite rok trajanja (datum isteka) svih komponenti koje se koriste.

#### **Mesta koja treba proveriti tokom montaže priključka za plin**

Da biste montirali pričvršni priključak za plin (priključak za plin napravljen od navoja, npr. navrtinja), postoje različite metode koje se koriste u različitim zemljama. Najčešći delovi su već isporučeni sa Vašim uređajem. Svaki drugi deo može biti isporučen kao rezervni deo.

Tokom priključivanja uvek držite navrtanj (maticu) na učvršćenom cevovodu za plin dok okrećete drugi deo. Koristite matične ključeve za šrafove koji su odgovarajuće veličine radi sigurnog priključivanja. Za sve površine različitih komponenti, uvek koristite isporučene zaptivače koji se nalaze u kompletu za promenu gasa. Zaptivači koji se koriste tokom priključivanja takođe bi trebalo da budu odobreni za upotrebu priključivanja plina. Nemojte koristiti zaptivače za vodovodne instalacije umesto zaptivača za priključivanje na plin.

Zapamtite da je ovaj uređaj spremjan da bude povezan sa napajanjem plina u zemlji za koju je proizveden. Glavna zemlja odredišta označena je na zadnjem poklopcu uređaja. Ukoliko treba da ga koristite u nekoj drugoj zemlji, bilo koji od priključaka, koji je naveden na slići ispod, može biti potreban. U tom slučaju, obratite se lokalnim vlastima kako bi razumeli koji je priključak za plin ispravan.



slika 9

Potrebno je pozvati ovlašćeni servis da bi se na odgovarajući način napravili priključci za gas i u skladu sa standardima o bezbednosti.

**⚠ PAŽNJA!** Nemojte koristiti šibicu ili upaljač radi provere da li plin curi.

### 3.4 Promena gasa

**Oprez: Sledеји поступци морају бити обављени од стране овлашћених сервисних техничара.**

Vaš uređaj je prilagođen za rad sa UNP (tečni naftni gas ili TNG) i sa NG (prirodni gas). Plinski gorionici se mogu prilagoditi različitim vrstama gasa, zamenom odgovarajućih ubrizgivača (mlaznica) i podešavanjem minimalne dužine plamena koji odgovara gasu koji se koristi. Radi ovoga, treba obaviti sledeće korake:

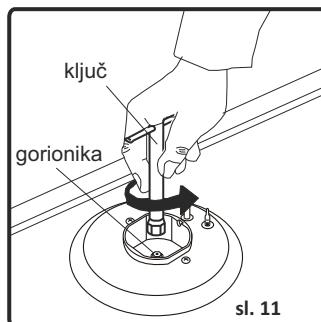
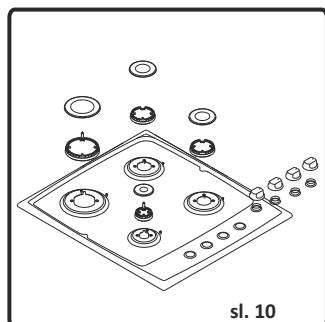
#### Promena ubrizgivača:

Isključite glavni dovod plina i isključiti električno napajanje.

Skinite poklopac gorionika i adapter (Slika 6).

Odšrafite brizgaljke. U tu svrhu koristite ključ za šrafove 7 mm (Slika 7).

Zamenite ubrizgivače sa onima iz kompletā za promenu gasa, a koji imaju odgovarajući prečnik koji je adekvatan za vrstu gasa koji će se koristiti, prema informacijama na grafikonu (koji se takođe isporučuje u kompletu za promenu gasa).



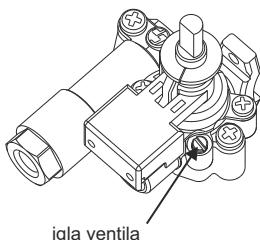
#### Podešavanje smanjenog položaja plamena

Dužina plamena u minimalnom položaju se podešava pomoću ravnog šrafa koji se nalazi na ventilu. Za ventile sa uređajem za nadzor plamena, šraf se nalazi na strani osovine ventila (Slika 8-9). Za ventile bez uređaja za nadzor plamena, šraf se nalazi unutar osovine ventila (slika 10). Radi jednostavnijeg podešavanja za smanjenje plamena, preporučljivo je da tokom podešavanja sklonite kontrolnu ploču (i mikroprekidač, ako postoji).

Da biste odredili minimalan položaj, zapalite gorionike i ostavite ih na minimalnom položaju. Uz pomoć malog odvijača koji zateže ili popušta, uklonite iglu ventila za oko 90 ugaonih stepeni. Kada plamen ima dužinu od najmanje 4 mm, plin se dobro distribuira. Pobrinite se da plamen ne nestane prilikom prelaza sa maksimalnog položaja na minimalan položaj. Napravite veštačku promaju rukom prema plamenu kako biste se uverili da je plamen stabilan.

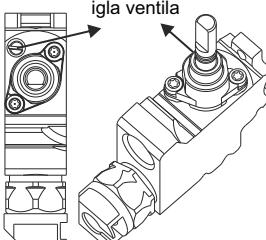
Položaj igle ventila se mora popustiti kako bi došlo do promene gasa iz UNP (tečni naftni gas ili TNG) u NG (prirodni gas). Za promenu iz NG na UNP, isti ovaj šraf (igla ventila) mora biti pričvršćen. Proverite da li je uređaj isključen sa električnog napajanja i da je snabdevanje gasom otvoreno.

Ventil sa uređajem za nadzor plamena



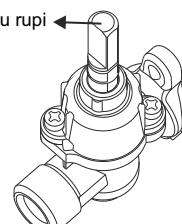
sl. 12

Ventil sa uređajem za nadzor plamena



sl. 13

Ventil bez uređaja za nadzor plamena



sl. 14

#### Promena otvora za gas:

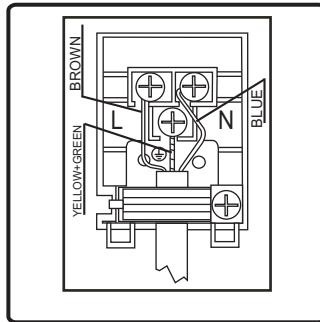
U nekim zemljama, tip otvora za gas može biti različit za NG / UNP gasove. U tom slučaju, uklonite trenutne komponente priključaka i matice (navrtnje, ako ih ima) i u skladu s tim priključite novo snabdevanje plinom. U svim prilikama, sve komponente koje se koriste u priključivanjima gasa treba da budu odobrene od strane lokalnih i / ili međunarodnim organima vlasti. Kod svih povezivanja gasa pogledajte deo :"Montaža za snabdevanje plinom i provera da plin ne curi."koji je predhodno objašnjen.

### 3.5 Električno priključivanje ploče

- Pre no što nastavite sa električnim priključivanjem, proverite da li je strujni kapacitet sistema i utičnice adekvatan za klasu maksimalne snage ploče.
- Električna instalacija vašeg prostora i električna utičnica koja se koristi moraju biti uzemljene i u skladu sa propisima o bezbednosti.
- Ukoliko nema namenskog voda ploče i prekidača sa osiguračem, oni moraju biti montirani od strane kvalifikovanog električara pre priključivanja ploče.
- Nakon što je ploča montirana, prekidač sa osiguračem mora biti lako dostupan.
- Nemojte koristiti adapttere, višestruke utičnice i / ili produžne kablove.

Za prekidač koji kontroliše vitrokeramičku ploču sa dva grejača kabal mora biti tipa H05VV-F 3x1, 5mm<sup>2</sup>. Za prekidač koji kontroliše vitrokeramičku ploču sa jednom ringlom, kabal mora biti H05VV-F 3x1, 0mm<sup>2</sup>. Dijagram za priključivanje ćete naći na dnu Vašeg uređaja.

#### Šema električnog povezivanja



## 4. UPOTREBA PROIZVODA

### 4.1 Upotreba plinskih gorionika

#### Paljenje gorionika

Da biste odredili koji kontrolni prekidač kontroliše koji gorionik, proverite simbol iznad prekidača.

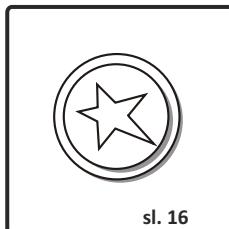
#### **Ručno paljenje**

Ako Vaš uređaj nije opremljen bilo kakvim pomoćnim sredstvom za paljenje ili ukoliko je došlo do nestanka napajanja, postupite kako je navedeno u nastavku:

Da biste upalili jedan od gorionika, pritisnite i okrenite njegov prekidač u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu tako da se prekidač nalazi u krajnjem položaju (maksimalnom), potom prinesite upaljenu šibicu blizu ringle, sveću ili drugo mehaničko sredstvo za paljenje. Sklonite izvor paljenja čim vidite stabilan plamen.

#### Električno paljenje

Električno paljenje plinskih gorionika se može izvesti na dva načina, u zavisnosti od konfiguracije uređaja.



#### **Paljenje uz pomoć prekidača-svećice:**

Pritisnite ventil ringle na kojoj želite da radite i okrenite ventil u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu tako da je prekidač u krajnjem položaju a drugom rukom, u isto vreme, pritisnite dugme za paljenje (Slika 11). Odmah pritisnite dugme za paljenje, jer ako čekate, nakupljeni plin može izazvati širenje plamena. Nastavite da pritiskate dugme za paljenje dok ne vidite stabilan plamen na gorioniku

#### **Uključivanje pomoću kontrolnog prekidača ploče**

Pritisnite kontrolni prekidač ringle na kojoj želite da radite i okrenite kontrolni prekidač u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu tako da je prekidač u krajnjem položaju, dok ga držite pritisnutim. Svećice će stvariti iskre onoliko dugo koliko držite kontrolni prekidač pritisnutim. Mikro prekidač koji se nalazi ispod prekidača će automatski stvoriti iskre kroz svećice gorionika. Nastavite da pritiskate prekidač dok se ne pojavi stabilan plamen na gorioniku.

#### Sigurnosni uređaj za gas:

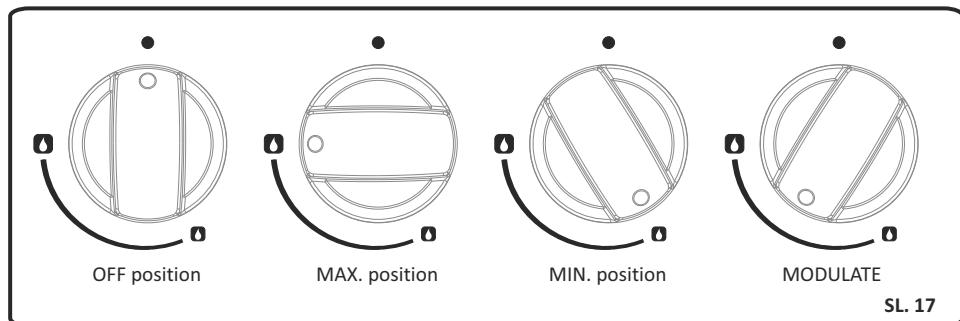
##### **Rerne ploče (Ako je Vaša ploča opremljena sigurnosnim uređajem za gas)**

Ploče koje su opremljene uređajem za nadzor plamena pružaju sigurnost u slučaju nemernog gašenja plamena.

Ukoliko se ovo dogodi, uređaj će blokirati dovođenje gasa u ringlu i na ovaj način će se izbeći bilo kakva akumulacija nezapaljenog gasa. Sačekajte 90 sekundi pre no što ponovo zapalite gorionik koji se ugasio.

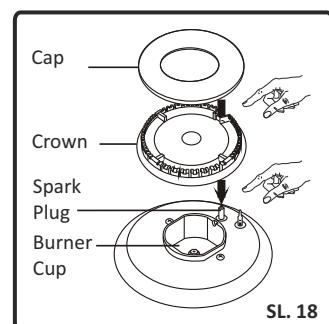
## 4.2 Kontrola gorionika ploče

### Kontrola ringli ploče



Prekidač ima tri položaja: Off (0), maksimalno (simbol za veliki plamen) i minimalno (simbol za mali plamen).

Nakon što zapalite gorionik u maksimalnom položaju, možete podešiti dužinu plamena između maksimalne i minimalne pozicije. Nemojte rukovati gorionicima kada se prekidač nalazi između maksimalnog i isključenog položaja.



Nakon paljenja, vizuelno proverite plamen. Ako vidite žuti mig, podignut ili nestabilan plamen; isključite dotok plina, i proverite kako su namešteni poklopci, gorionici i krune (Sl. 17). Takođe, proverite da se tečnost ne skuplja u čašama gorionika. Ukoliko se plamen gorionika slučajno ugasi, isključite gorionik, provetrite kuhinju sa svežim vazduhom, i 90 sekundi nemojte pokušavati da ga ponovo upalite.

Kada isključujete ploču, okrenite prekidač u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu tako da prekidač pokazuje položaj "0" ili da oznaka na prekidaču pokazuje na gore.

Vaša ploča ima gorionike različitih prečnika. Najekonomičniji način upotrebe plina predstavlja izbor ispravne veličine plinskih gorionika i podešavanje plamena na minimalan položaj kada se dostigne tačka ključanja. Preporučuje se da se posuda za kuhanje uvek pokrije.

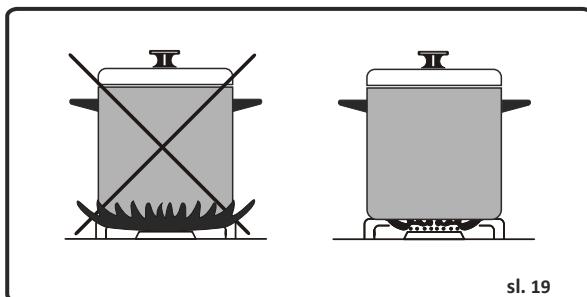
Kako bi se postigla maksimalna efikasnost ringli, koristite lonce koji imaju ravno dno. Upotreba sudova koji imaju manje dimenzije nego što su navedene u nastavku će uzrokovati gubitak energije.

Brza / Wok ringla: 22-26cm

Polu-brza ringla: 14-22cm

Pomoćna ringla: 12-18cm

Proverite da se vrhovi plamena ne šire od spoljašnjeg oboda posude, pošto to može oštetiti plastične dodatke na loncu/ šerpi (ručke itd.)



Kada ringle nisu u upotrebi duži vremenski period, uvek isključite prekidač ventila za snabdevanje uređaja plinom.

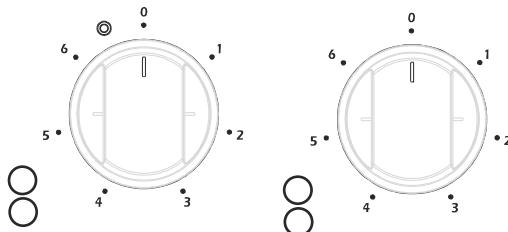
#### **⚠️ Upozorenje:**

Koristite šerpe i sudove koji imaju ravna, čvrsta dna.

- Izbrisite dno suda pre no što ga stavite na zonu za kuvanje.
- Temperatura dostupnih delova može biti visoka kad uređaj radi. Tokom i nakon upotrebe zona za kuvanje, molimo Vas, da držite decu i životinje dalje od ringli.
- Nakon upotrebe, ploča ostaje topla duže vreme: nemojte je dirati i ne stavljamte nikakve predmete na vrh ploče.
- Nikada nemojte stavljati noževe, viljuške, kašike i poklopce na ploču pošto će postati vrući i tako mogu izazvati ozbiljne opekotine.
- Nemojte koristiti posude za kuvanje koje štrče sa ploče sa kuvanje i kod kojih može doći do pregrevanja kontrolne poluge.

#### **4.3. Upravljačka ploča za indukcione ringle**

Uredajem se upravlja pomoću kontrolnog prekidača a toplotu, koja se nađe u uređaju, potvrđuje lampica indikatora preostale toplote na vitrokeramičkoj površini.



Kontrolni prekidač ploče je dizajniran da radi na šest nivoa toplote:

- |       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 1     | Održavanje toplote            |
| 2-3   | Grejanje na laganoj vatri     |
| 4-5-6 | Kuvanje - prženje i ključanje |

Dvostruki grejači imaju dve zone zagrevanja. Da biste aktivirali spoljašnju zonu dvostrukog grejača, jednom okrenite prekidač u položaj . Na taj način se uključuju obe spoljašnje zone.

Da biste isključili spoljašnju zonu dvostrukog grejača, jednom okrenite prekidač u položaj . Na taj način se isključuju obe spoljašnje zone.

#### Funkcije preostale topline

Nakon svih procesa kuvanja izvesna toplota preostaje u vitrokeramičkom staklu a zove se preostala toplota. Kontrola može približno izračunati koliko je, u najgorem slučaju, staklo vruće. Ako je izračunata temperatura viša od + 60 ° C, onda će to biti prikazano odgovarajućom lampicom indikatora preostale topline. displej preostale topline se prikazuje onoliko dugo koliko je izračunata temperatura grejača > + 60 ° C.

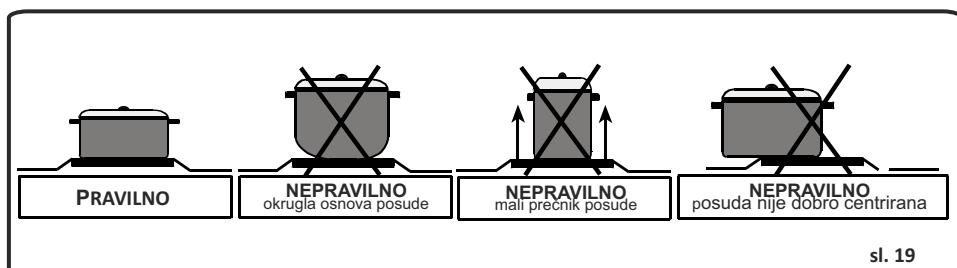
Nakon ponovnog uspostavljanja napona napajanja na kontrolu ploče (nakon što se desio prekid napajanja) dolazi do toga da displej preostale topline svetli, a do ovoga dolazi ukoliko je odgovarajući grejač imao preostalu toplotu veću od + 60 ° C pre no što je došlo do prekida napajanja. displej će sijati dok max. vreme preostale topline ne istekne ili će grejač biti izabran i aktiviran.



### Upozorenje:

Kada prvi put uključujete ploču ili kada ploča nije bila korišćena duži vremenski period, potrebno je eliminisati vlagu koja se možda nakupila oko električnih elemenata ploče uključivanjem ploče na najniže postavke na oko 20 minuta.

- Koristite šerpe i sudove koji imaju ravna, čvrsta dna.
- Nikada nemojte koristiti posudu sa manjim prečnikom no što je ima ploča za kuhanje.
- Izbrisite dno suda pre no što ga stavite na zonu za kuhanje. Kada je ploča uključena važno je da sudovi budu pravilno centrirani na ploči.



sl. 19

- Nikada nemojte koristiti ploču bez sudova za kuhanje na njoj.
- Temperature dostupnih delova mogu postati vrlo tople kada je ploča uključena. Tokom i nakon upotrebe zona za kuhanje, molimo Vas, da držite decu i životinje dalje od ringli.
- Ukoliko primetite pukotinu na ploči morate je odmah isključiti i zameniti.
- Kako bi se obezbedio dug vek trajanja uređaja, ploča se mora pažljivo čistiti odgovarajućim sredstvima za čišćenje. Da bi se izbegla rđa i da bi se ploča održala novom preporučljivo je da se lagano trlja maramicom sa malom količinom ulja. Nemojte koristiti parni čistač.
- Nakon upotrebe ploča ostaje i dalje vruća, stoga je nemojte dodirivati i nemojte stavljati nikakve predmete na vrh ploče za kuhanje.

#### 4.5 Dodatna oprema

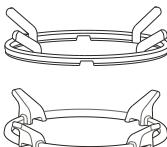
Ovaj proizvod je već isporučen sa priborom. Takođe, možete koristiti pribor koji ste sami kupili, ali on mora biti otporan na toplotu i plamen. Takođe, možete koristiti staklene sudove, modle za torte, specijalne plehove koji su adekvatni za upotrebu u rerni. Obratite pažnju na uputstva koja je dao proizvođač tog pribora.

##### Adapter za kafu (opciono)



Postavite ovaj držač za kafu na pomoćnu rešetku gorionika kada se koristi mala posuda. Na taj način se sprečava prevrtanje posude.

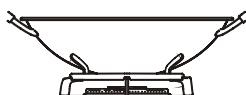
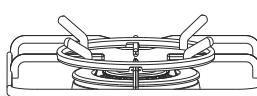
##### Adapter za Vok (opciono)



Vok adapter treba postaviti na držač vok gorionika.

**UPOZORENJE:** upotreba vok posuda bez vok adaptera može prouzrokovati kvar gorionika. Molimo Vas da ne koristite vok adapttere zajedno sa loncima koji imaju ravno dno.

Takođe, nemojte koristiti sudove sa konveksnim dnom bez vok adaptera.



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### **5.1 Čišćenje**

Pre bilo kakve operacije čišćenja proverite da li su svi kontrolni prekidači isključeni i da je Vaš uređaj ohlađen. Isključite uređaj. Proverite da li su sredstva za čišćenje adekvatna i pročitajte preporuke proizvođača. Pošto mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti nagrizajuće kreme, abrazivni prah za čišćenje, žičane jastučice ili tvrde alatke. U slučaju da se tečnost, koja se preliva oko rerne, zapali emajlirani delovi se mogu oštetiti. Odmah očistite prolivenu tečnost.

#### **Čišćenje ploče**

- Podignite rešetku za sudove, poklopce i krune gorionika ploče.
- Obrišite i očistite zadnju ploču pomoću krpe i sapunice.
- Operite poklopce i krune gorionika ploče pa ih isperite. Nemojte ih stavljati mokre, već ih odmah osušite papirnatom krpom.
- Nakon čišćenja, vodite računa da ste sve delove ispravno vratili na mesto.
- Nemojte čistiti nijedan deo ploče pomoću metalnog sunđera jer on može izgubiti površinu ploče.
- Gornja površina potporne rešetke za sudove se može izgubiti tokom vremena, zbog same upotrebe. U tom slučaju, ti delovi mogu zarđati, što nije proizvodna greška.
- Tokom čišćenja ploče za kuvanje, povedite računa da voda ne teče unutar čašica gorionika jer se na taj način mogu blokirati mlaznice.

#### **Poklopci gorionika:**

Emajlirani držač (potporna rešetka) za sudove, emajlirani poklopci, glave gorionika treba da budu oprani sa topлом sapunicom, isprani i osušeni. Nakon što ih pažljivo osušite, pravilno ih vratite na mesto.

#### **Emajlirani delovi:**

Kako biste ih održali novim, potrebno je da ih često čistite sa blagom topлом vodom i onda sa suvom i mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivan prašak ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ne dozvolite da se sirće, kafa, mleko, slana voda, limun ili sok od paradajza zadrže suviše dugo na emajliranoj površini.

#### **Nerđajući čelik:**

Delovi od nerđajućeg čelika se često moraju čistiti sa mlakom vodom i mekim sunđerom, a zatim suvom i mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivan prašak ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ne dozvolite da se sirće, kafa, mleko, slana voda, limun ili sok od paradajza zadrže u dužem kontaktu sa delovima od nerđajućeg čelika.

## **Čišćenje ploče**

Očistite ploču pomoću vlažnog sunđera, a zatim je osušite tako što ćete je uključiti na nekoliko sekundi.

Da biste održavali njen izgled, nanesite malu količinu ulja na površinu ploče.

Prstenovi ploče za kuhanje se mogu čistiti proizvodima koji su namenjeni za nerđajući čelik. Prstenovi mogu postati žuti kao rezultat zagrevanja. To je normalna pojava.

Ako se ploča neće koristiti duže vremena, povremeno nanesite posebnu mast.

## **5.2 Održavanje**

Povremeno proverite priključnu cev plina. Čak i ako uvidite i minimalnu nepravilnost, obavestite tehničku službu radi zamene. Preporučujemo da se delovi za priključenje na plin promene jednom godišnje. Ukoliko primetite bilo kakvu nepravilnost dok rukujete sa kontrolnim prekidačima ploče, obratite se ovlašćenom servisu.

## **6. SERVIS I TRANSPORT**

### **6.1      Osnovno rešavanje problema pre no što pozovete servis**

#### **Ako električno paljenje / ploča ne radi:**

Ploča je možda isključena; došlo je do nestanka el. energije.

#### **Ako ploča ne zagreva:**

- Toplota možda nije pravilno podešena pomoću kontrolnog prekidača ringle.

#### **Gorionici ploče ne rade ispravno:**

- Proverite da li su delovi gorionika pravilno sklopljeni (posebno nakon čišćenja).
- Pritisak snabdevanja gasom može biti prenizak/ previšok. Za uređaje koji rade sa bocama LPG, LPG cilindar je možda potrošen.

**Osim ovoga, ako imate još nekih problema sa svojim proizvodom, pozovite Ovlašćeni Servis.**

### **6.2      Informacije vezane za transport**

Ako vam je potreban transport; sačuvajte originalno pakovanje (navlaku) proizvoda i koristite ga u slučaju kada je to potrebno. Obratite pažnju na znakove za transport koji se nalaze na ambalaži. Zalepite ploču na gornjim delovima, kape, krunice i držače za sudove na ploču za kuvanje.

Ako nemate izvornu ambalažu; pripremite transportnu kutiju tako da uređaj, a posebno spoljašnje površine (staklene i obojene površine) budu zaštićene od spoljašnjih opasnosti

## **Tablica**

II2H3B/P MK Class:3 G30 28-30 mbar 4,8 kW 345 g/h	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
<b>РАПИД ПЛАМЕНИКА</b>		
Ињектора (1/100 mm)	115	85
Номиналне снаге (KB)	3	3
ПОТРОШЊА У 1x	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА</b>		
Ињектора (1/100 mm)	97	65
Номиналне снаге (KB)	1,75	1,75
ПОТРОШЊА У 1x	166,7 l/h	127,2 g/h



**Dear Customer,**

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

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

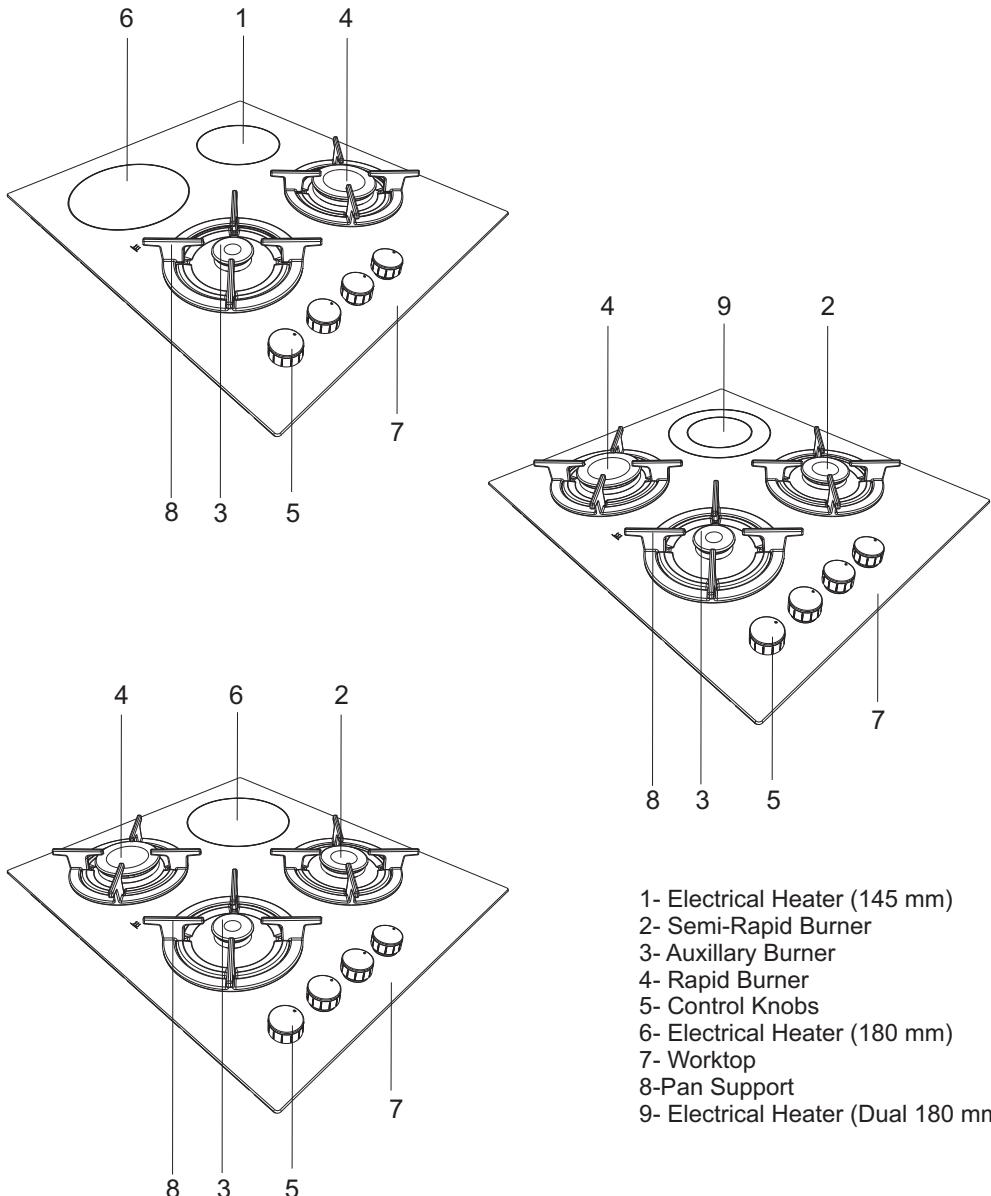
Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

## **CONTENTS:**

- 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**
- 2. WARNINGS**
- 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**
  - 3.1 Environment where your appliance will be installed**
  - 3.2 Installation of product**
  - 3.3 Gas connection**
  - 3.4 Gas conversion**
  - 3.5 Electrical Connection Of Your Hob**
- 4. USE OF YOUR PRODUCT**
  - 4.1 Use of gas burners**
  - 4.2 Control of the hob burners**
  - 4.3 Control of the electric hobs**
  - 4.4 Accesorries**
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE**
  - 5.1 Cleaning**
  - 5.2 Maintenance**
- 6. SERVICE AND TRANSPORT**
  - 6.1 Basic troubleshooting before contacting service**
  - 6.2 Information related to the transport**

Note:All figures in manual are schematic.

## 1.BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



- 1- Electrical Heater (145 mm)
- 2- Semi-Rapid Burner
- 3- Auxiliary Burner
- 4- Rapid Burner
- 5- Control Knobs
- 6- Electrical Heater (180 mm)
- 7- Worktop
- 8-Pan Support
- 9- Electrical Heater (Dual 180 mm)

\* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configuration.

## **SAFETY WARNINGS**

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

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

### **General Safety Warnings**

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

## SAFETY WARNINGS

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

-Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

## **SAFETY WARNINGS**

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

### **Installation Warnings**

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

### **During usage**

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

### **During cleaning and maintenance**

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

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

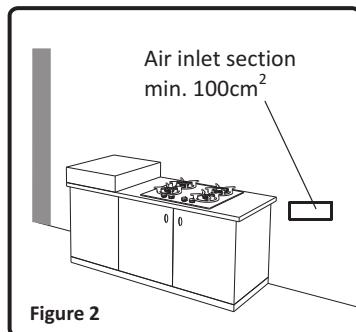
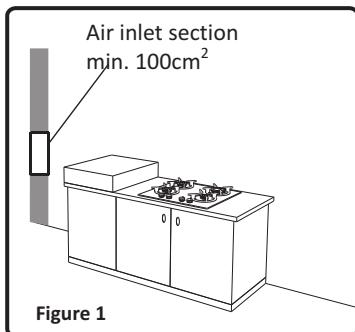
### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

**⚠ Important:** This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

#### 3.1. Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of  $100\text{cm}^2$  for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they shouldn't be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this "next room" must also be ventilated as required.

#### Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

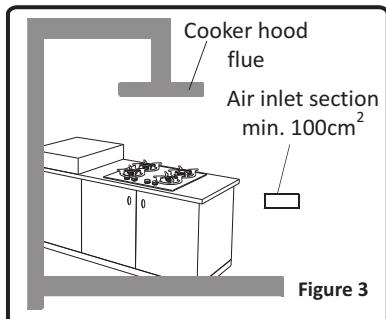


Figure 3

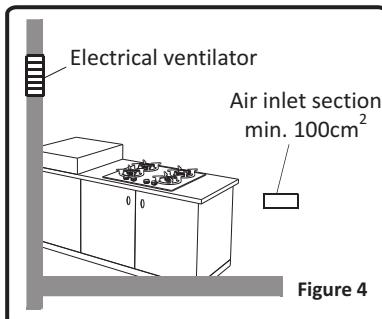


Figure 4

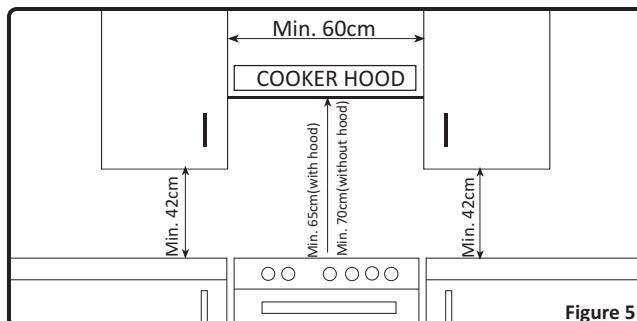


Figure 5

### 3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### WARNING:

- \* The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.
- \* Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the informationsticker attached to the appliance and/or packaking, with the usage conditionsavailable.
- \* The laws, ordinances, directives and standards in force in the country ofuse are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordancewith the regulations, etc.)

### Locating your built-in hob

- \* After removing the packaging material from the appliance and its accessories,ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.
- \* This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.
- \* Create an opening with the dimensions shown in next picture. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby hob.

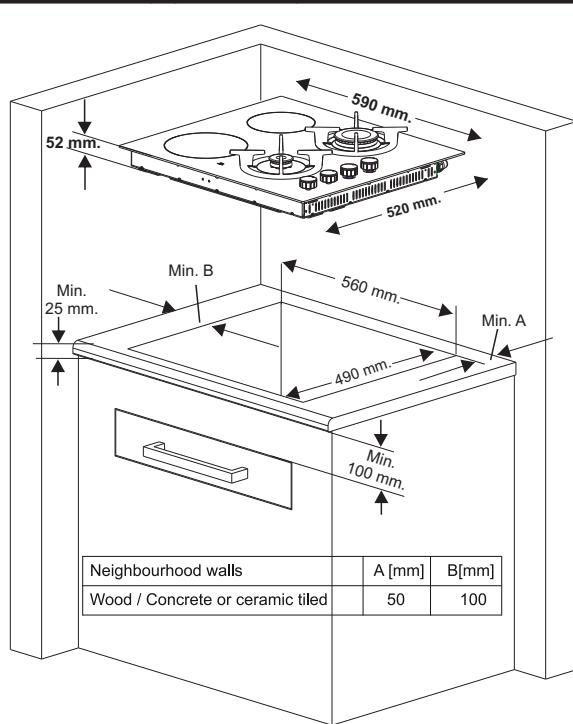
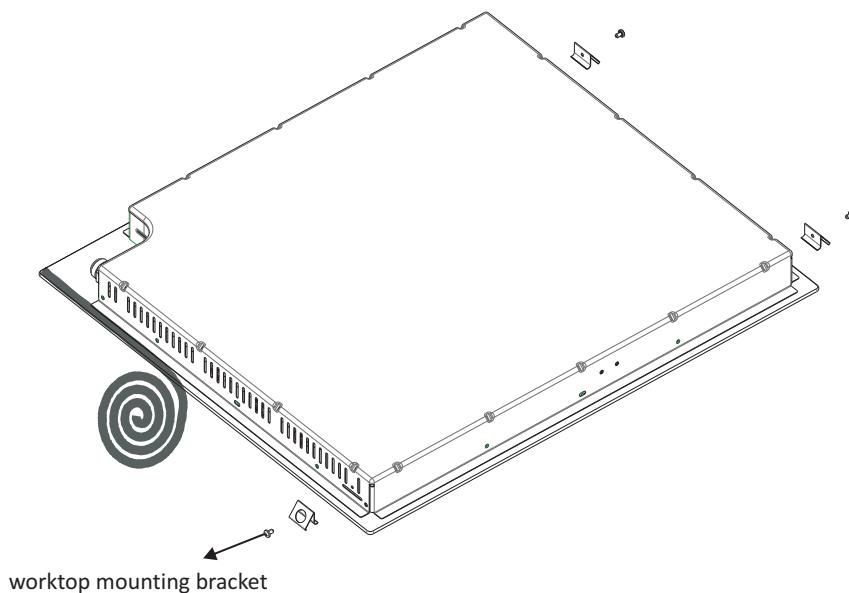


Figure 6

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

Screw the 3 worktop mounting brackets on the side walls of product.



## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.3. Gas connection

#### Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

#### The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

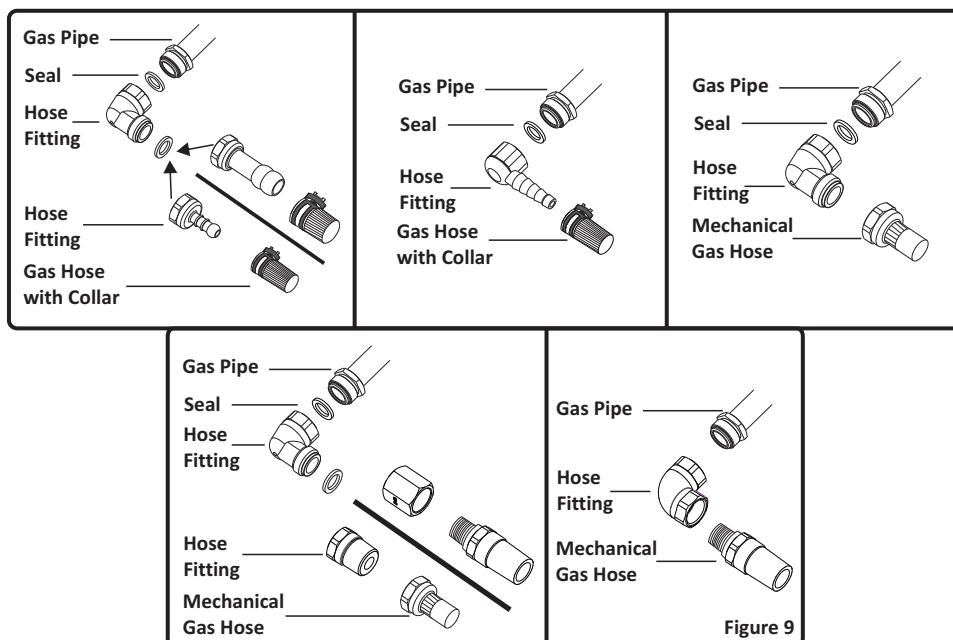
#### The points that must be checked during fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

**⚠ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.**

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.4 Gas conversion

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

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

#### Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 10).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 11).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

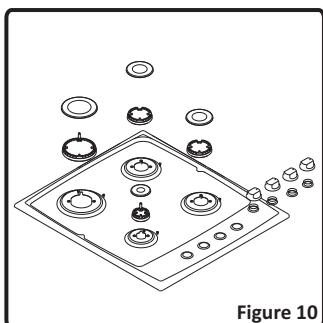


Figure 10

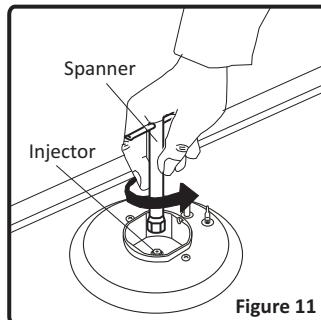


Figure 11

#### **Adjusting the reduced flame position:**

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle(Figure 8-9). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle(Figure 10). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.

Valve with flame failure device

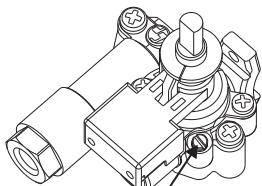


Figure 12

Valve with flame failure device

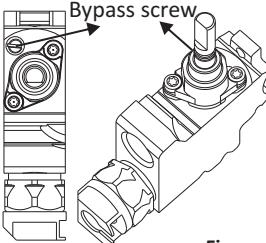


Figure 13

Valve without flame failure device

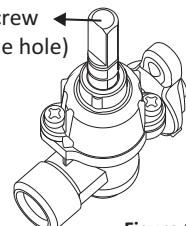


Figure 14

### Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained before.

## INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.5 Electrical Connection Of Your Hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
  1. Vitroceramic hob EEC/73/23 and 93/68, EEC/89/336 relating to radio interference,
  2. EEC/89/109 relating to contact with foods.
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3mm must be installed inside the supply circuit.
- For the knob controlled vitroceramic hob with two heating elements, the cable must be H05VV-F 3X1,5mm<sup>2</sup>. For the knob controlled vitroceramic hob with one heating elements, the cable must be H05VV-F 3X1,0mm<sup>2</sup>. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

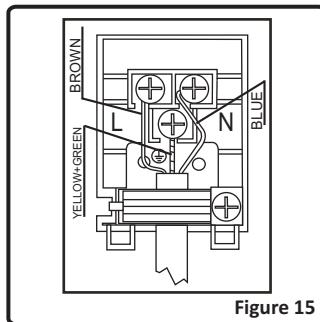


Figure 15

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1 Use of gas burners

#### Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be performed in two ways; depending on the configuration of your appliance.



Figure 16

**Ignition by Spark Button:** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 16) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

**Ignition by Hob Control Knob:** Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

#### Flame safety device:

#### **Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device)**

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

## USE OF YOUR PRODUCT

### 4.2 Control of the hob burners

#### Control of the hob burners

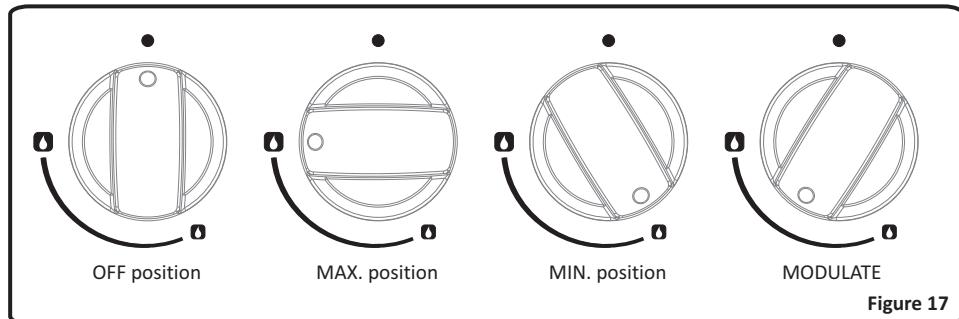


Figure 17

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.

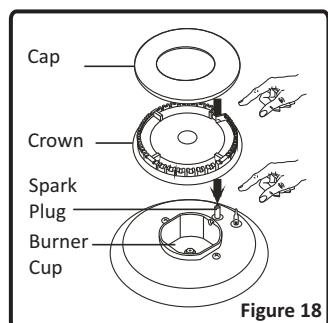


Figure 18

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 18). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

## USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

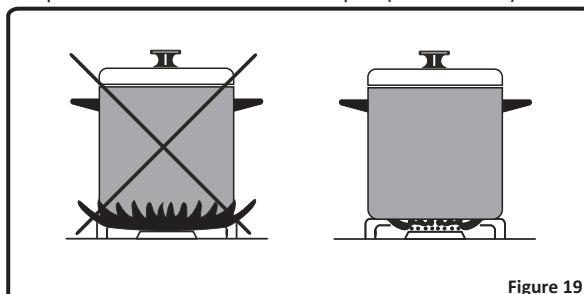


Figure 19

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

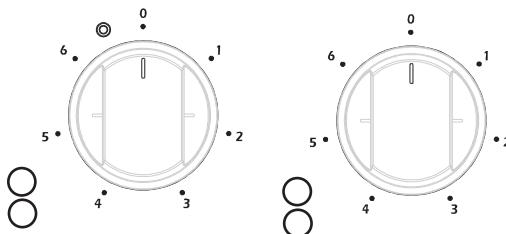
### **Warning:**

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers' table and which are likely to overheat the control levers

## USE OF YOUR PRODUCT

### 4.3. Control of the electric hobs

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

Dual heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual heater, turn the knob to  position once. In this way both outer zones switches on.

To deactivate the outer zone of a dual heater, turn the knob to  position once. In this way, both outer zones switches off.

#### 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 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.

## USE OF YOUR PRODUCT

### **⚠ Warning:**

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.

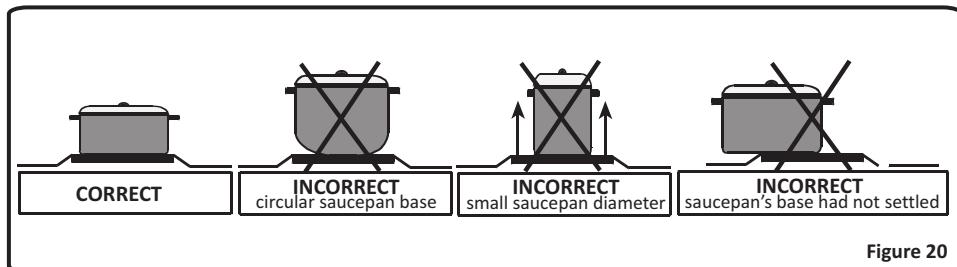


Figure 20

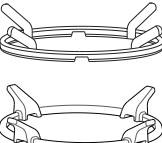
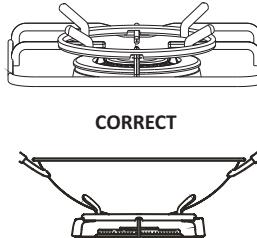
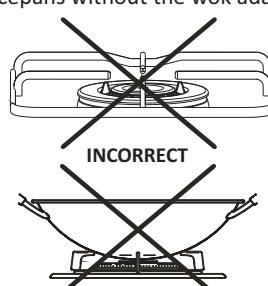
- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.

## USE OF YOUR PRODUCT

- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

### 4.4 Accesories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.

Coffee Adaptor (Optional)	
	Place coffee adaptor on the Auxiliary burner grid when small cookware is used to prevent the cookware from tipping over.
Wok Adaptor (Optional)	
	<p>Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.</p> <p><b>WARNING:</b> Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.</p> <p>Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.</p>  

## **5. CLEANING AND MAINTENANCE**

### **5.1 Cleaning**

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

#### **Cleaning of Your Hob**

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners.
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. In this case, these parts may get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

#### **Burner Caps:**

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

#### **Enamelled Parts:**

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

#### **Stainless Steel:**

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### **Cleaning hotplates:**

Clean the hotplates with a damp sponge and then dry them by turning them on for a few seconds. To maintain their appearance, apply a small amount of oil on the surface of hotplates. The hotplate trim rings can be cleaned with products intended for stainless steel. The rings can become yellowed as a result of heating. This is normal. If a hotplate is to be out of use for a long time, apply the special grease periodically.

### **5.2 Maintenance**

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

## **6. SERVICE AND TRANSPORT**

### **6.1 Basic troubleshooting before contacting service**

**If the electrical ignition/hotplate does not operate :**

- The hob may be plugged off, there has been a black out.

**If the hotplate does not heat :**

- The heat may be not adjusted correctly with hob heater control switch.

**The hob burners do not operate correctly :**

- Check if the burner parts are correctly assembled (especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

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

### **6.2 Information related to transport**

**If you need any transport;** keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the hob on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels.

**If you do not have the original packaging;** prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

## Table

II2H3B/P MK Class:3 G30 28-30 mbar 4,8 kW 345 g/h	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
<b>LARGE BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h

52211189

EN

**FAVORIT**

**22-J LUX**

**BUILT IN OVEN**

**User manual**

**Dear Customer,**

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

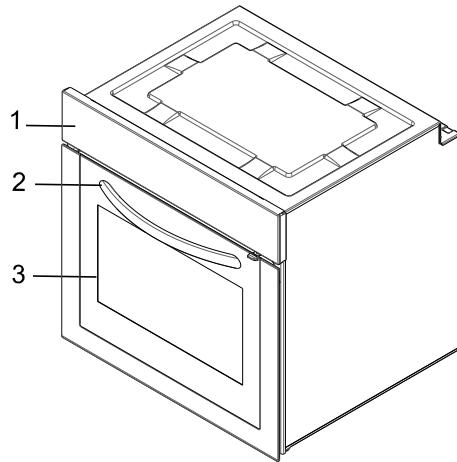
Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

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

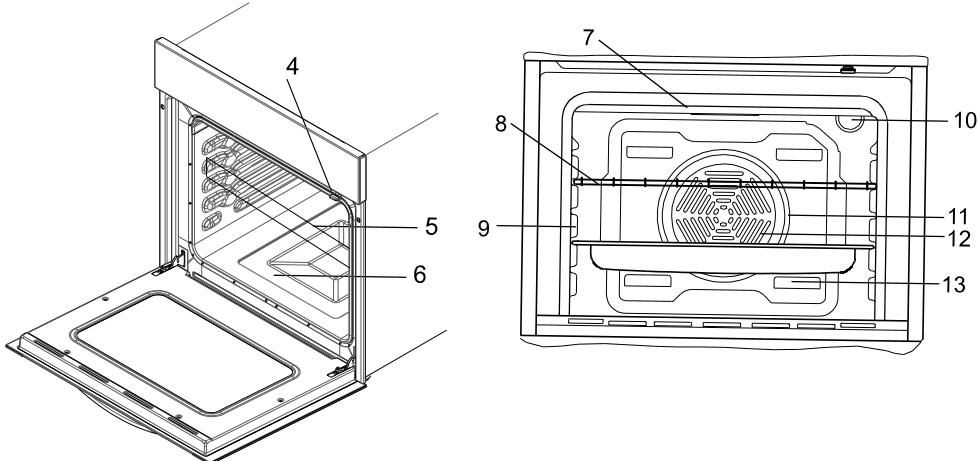
## **Contents**

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

## PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



**Built-in Oven**



### LIST OF COMPONENTS :

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

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

## PART 2 SAFETY WARNINGS

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

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

### General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
  - During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
  - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
  - **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
  - **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

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

### **During usage**

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

**During cleaning and maintenance**

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

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

## PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

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

**CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!**

### 3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

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

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

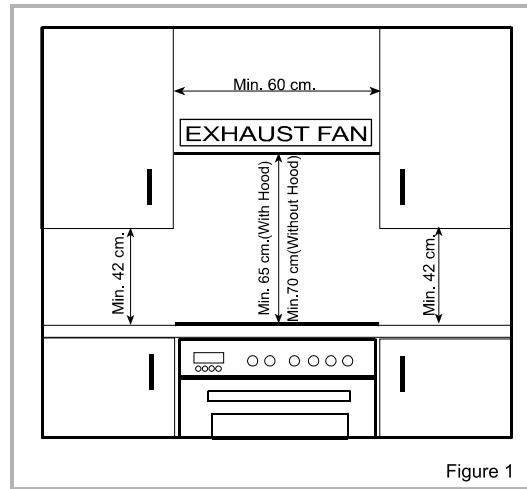


Figure 1

### 3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN

#### Cabinet cut-out sizes

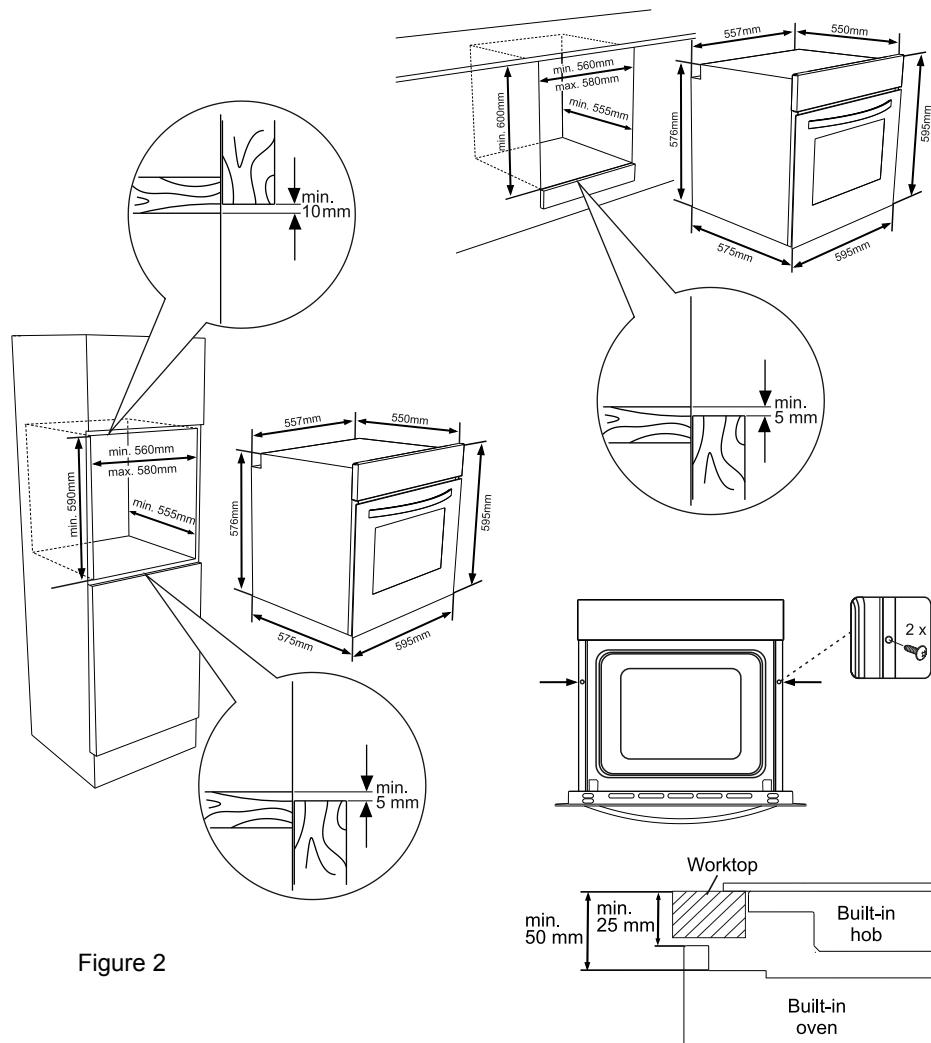


Figure 2

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

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

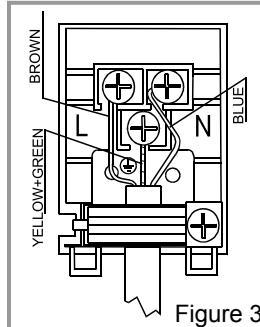
The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be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

### 3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT\_IN OVEN

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

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 3. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

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



## PART 4: USING THE OVEN

### 4.1 CONTROL PANEL

#### Built\_in Oven

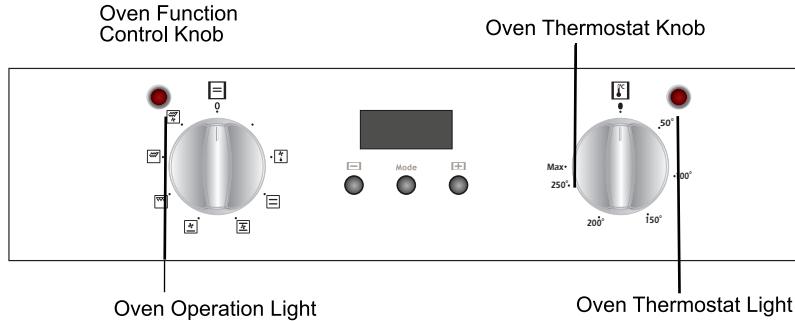


Figure 4

### 4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

#### Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol(Figure 5 ). the details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

#### Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (Figure 6) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).

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

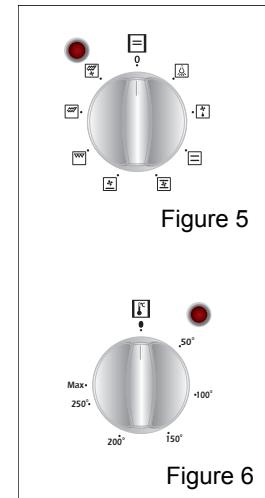


Figure 5

Figure 6

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



##### **Oven Lamp**

Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.



##### **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.



##### **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.



##### **Fan Function**

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

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



#### Lower Heating and Fan Function

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

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



#### Grilling Function

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

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

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



#### Faster Grilling Function

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

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

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



#### Double Grill and Fan Function

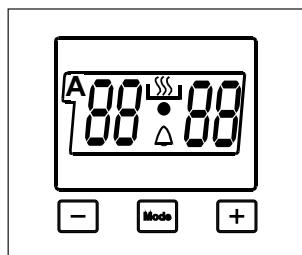
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

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

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

## **Use of digital timer**

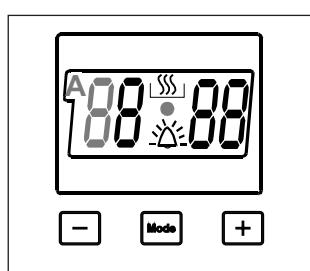
### **Time Adjustment:**



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0's on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0's on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

### **Audible Warning Time Adjustment:**



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0's on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment,

the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0's will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

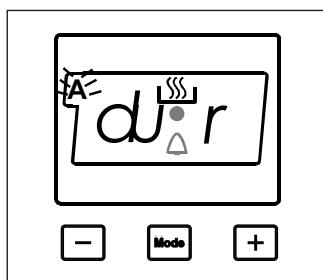
The audible warning time can be set to a time between the time range of 0

and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

### **Adjustment of the cooking time:**



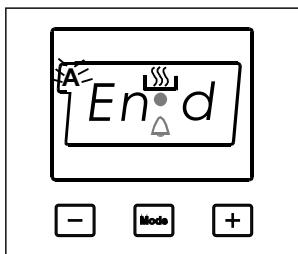
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to

cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

### **A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

## **Adjustment of the cooking end time:**



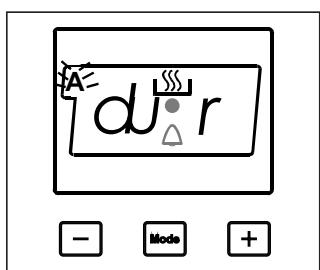
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see "end" on the timer screen, symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and give audible warning. The symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

## **Full-Automatic Programming:**

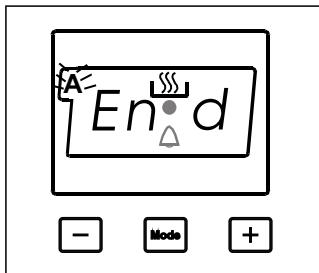


This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, the symbol (A)

will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

**A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**



Second, keep pressing the MODE button until you see "end" on the timer screen. When you see "end" on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light

continuously on the screen.

**You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.**

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

#### **Key Lock:**

- The mode button needs to be pressed for at least 2 seconds, if none of the buttons are activated within last 5 seconds.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

## **ENERGY SAVING**

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

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

\* Cook with roast chicken skewer....

#### 4.5. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

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

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

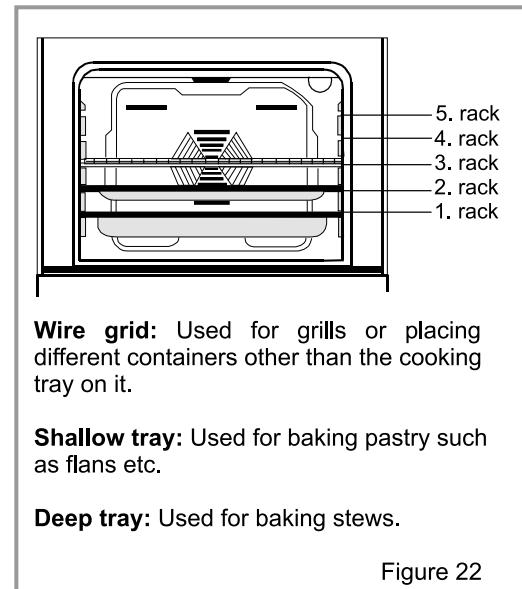
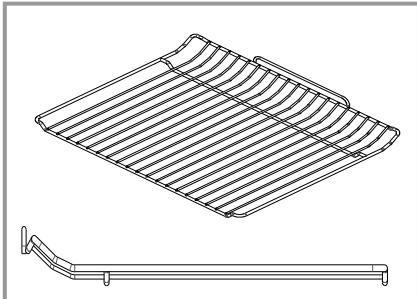


Figure 22

### Pan anti-tilting wire



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

## PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

### 5.1. CLEANING

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

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

#### Cleaning the interior of the oven

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

### 5.2. MAINTENANCE

#### Replacing the Oven Light

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



MK

**FAVORIT**

**22-J LUX**

**ВГРАДБЕНА РЕРНА**  
**Упатство за употреба**

Почитуван потрошувачу:

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

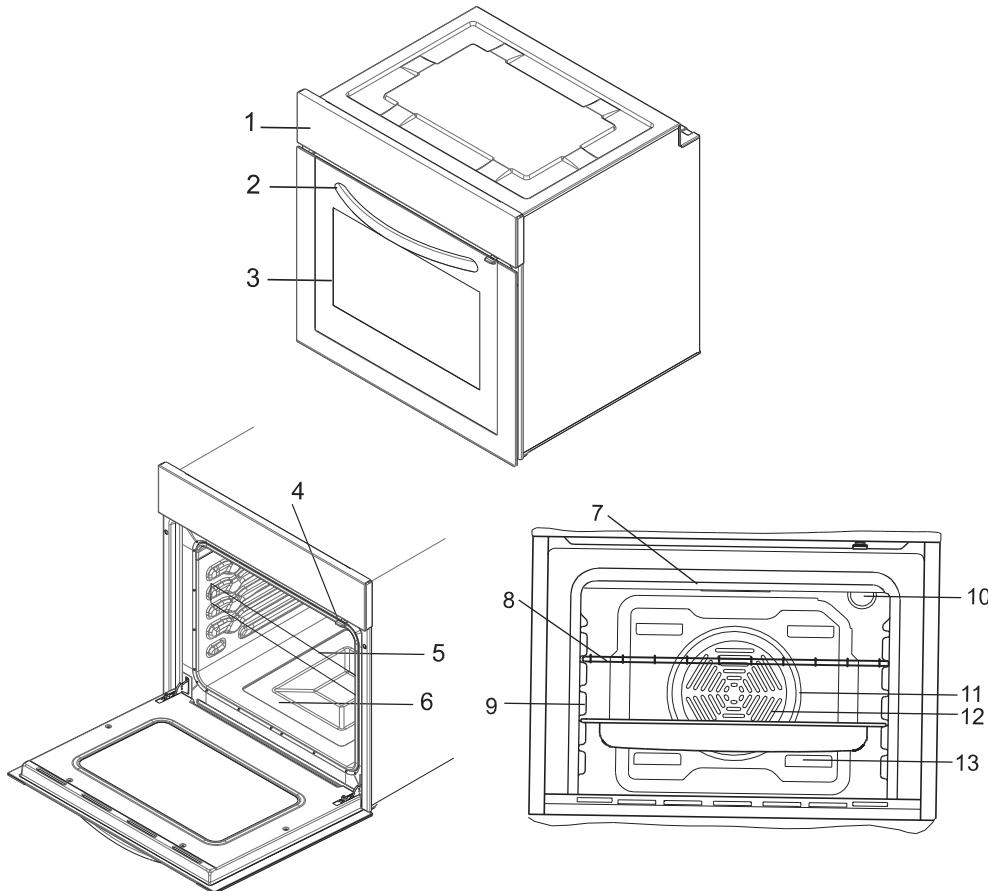
Упатството е изработено да ви биде од помош при користењето на апаратот кој е произведен по најнова технологија, со сигурност и со максимална ефикасност.

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

## **СОДРЖИНА**

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

## Дел 1: ОПИС И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



### Листа на компоненти:

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

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

## ВТОР ДЕЛ: БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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

### РАКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Општи безбедносни предупредувања

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

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

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

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

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

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

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

#### Предупредувања за инсталацијата

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

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

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

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

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

#### За време на употреба

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

За време на чистење и одржување

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

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

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

## Дел 3: ПОДГОТОВКИ ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

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

### СТАПЕТЕ ВО КОНТАКТ СО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИС ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ НА РЕРНАТА!

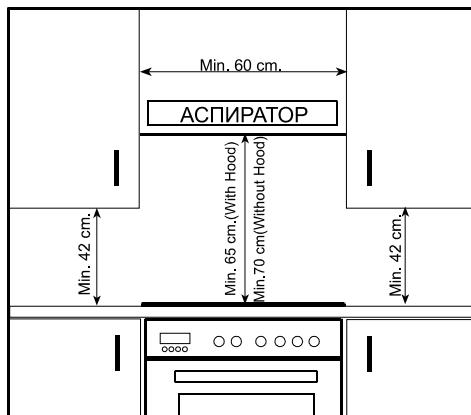
#### **3.1 ИЗБИРАЊЕ НА МЕСТОПОЛОЖБА ЗА РЕРНАТА**

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

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

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

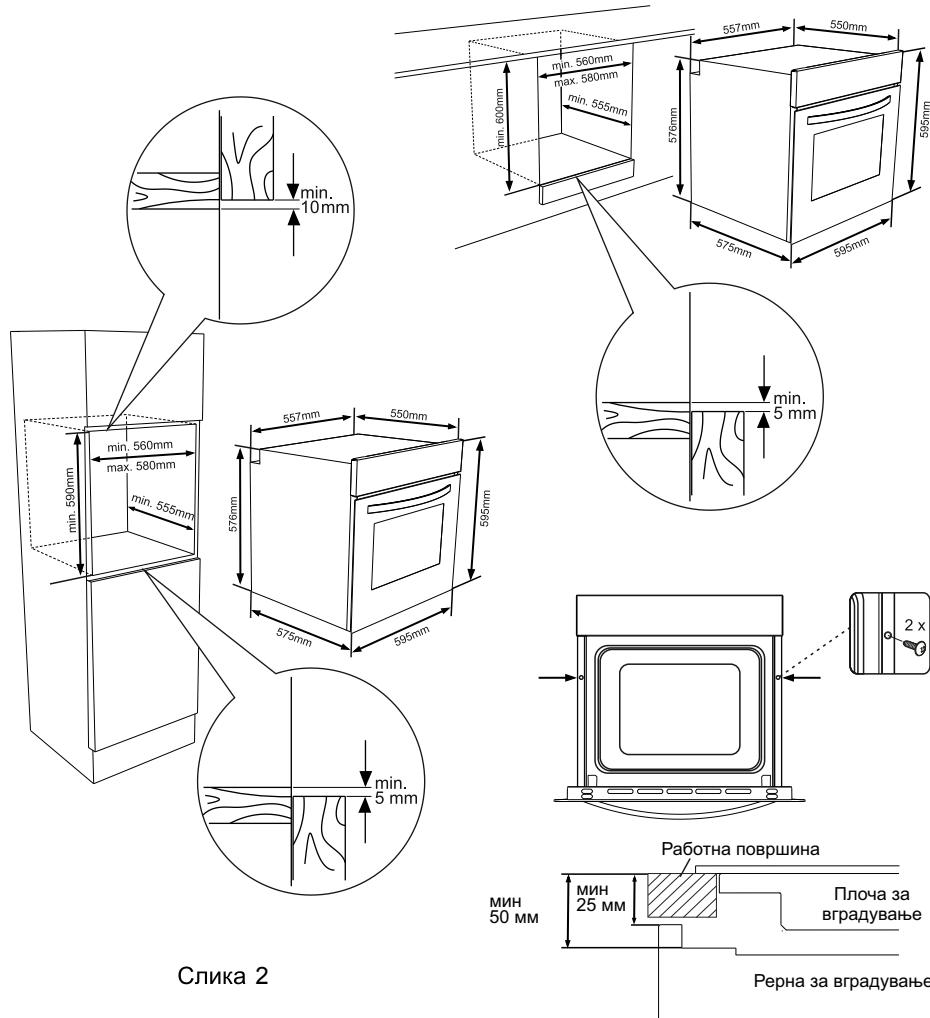
Потребните промени кај сидните витрини и издувните вентилатори над вградливиот производ како и минималните висини од горниот дел на рерната се прикажани на слика 1. Следствено, издувните вентилатори мора да се на минимална висина од 65 см од плотната. Ако нема издувен вентилатор / аспиратор висината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



Слика 1

## 3.2 ИНСТАЛИРАЊЕ НА ВГРАДЛИВАТА ПЕРНА

### Димензии на елементот



Слика 2

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

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

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

***Инструкциите йодолу мора да се слегаат без исклучок во шекош на електричното поврзување:***

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

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

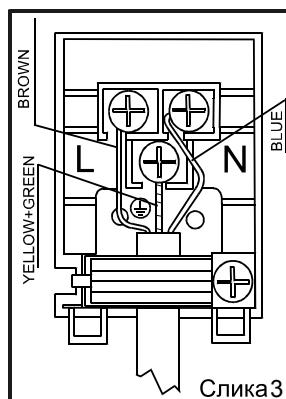
Кабелот за напојување не треба да е во контакт со топлите површини на производот.

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

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

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

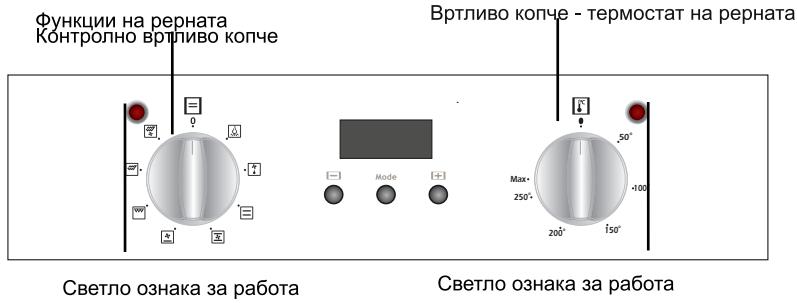
**Производителот со ова изјавува дека не сноси никаква одговорност за било каков вид оштетувања настанати како резултат од непридржување кон безбедносните стандарди!**



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

## 4. Дел: КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

### 4.1 КОНТРОЛНА ПЛОЧА:

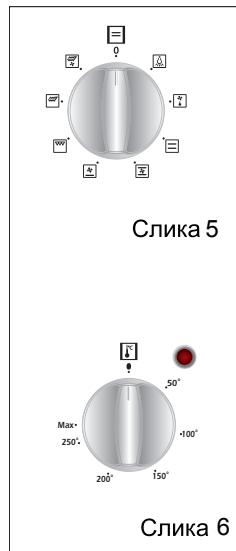


Слика 4

### 4.2 КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА:

#### Вртливо копче за контрола на работењето

Со помош на ова копче ги бираате функциите на рерната (слика 5 ) кои се објаснети во продолжение (Табела 1). За да изберете функција поставете го копчето на саканата позиција, а потоа подесете го копчето термостат на одредена температура. Во спротивно, избраната функција нема да работи.

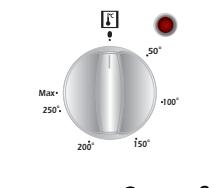


Слика 5

#### Вртливо копче - термостат на рерната

Служи за бирање температура на рерната (слика 6 ). Се користи заедно со вртливото копче за контрола на функциите на рерната. Кога температурата во рерната ќе ја достигне вредноста која сте ја избрале, термостат го прекинува кругот, а сијаличката за термостатот се гаси.

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



Слика 6

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



##### **Светилка во рерната**

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



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

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

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



##### **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.



##### **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 долн грејач со вентилатор

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

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



#### Функција на грил

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

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

**Предупредување:** Кога се пеке на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190<sup>0</sup>С.



#### Функција за побрзо печене со грил

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

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

**Предупредување:** Кога се пеке на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190<sup>0</sup>С.



#### Функција на двоен грил со вентилатор

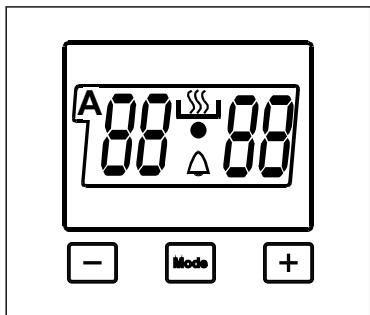
Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот, горните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат.

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

**Предупредување:** Кога се пеке на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190<sup>0</sup>С.

## Користење на дигитален тајмер

### Прилагодување на време:

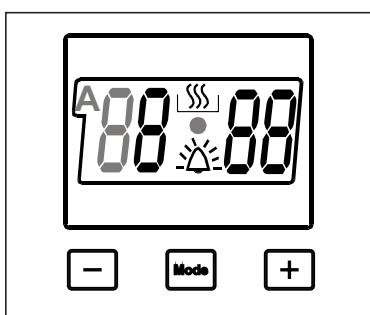


Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерната. По напојувањето на рерната, симболот (A) и трите „0“ на еcranот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-). Симболот ќе се појави на еcranот. Исто така, точката на средината на еcranот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката по-

стојано ќе биде запалена.

По напојувањето на рерната, кога симболот (A) и трите „0“ на еcranот ќе почнат да трепкаат, рерната нема да може да се управува со користење на контролните копчиња. Кога копчињата (+) и (-) се истовремено притиснати за прилагодување на времето, симболот ќе се појави на еcranот. Кога овој симбол ќе се појави на еcranот, ќе можете рачно да управувате со рерната. Бидејќи прилагоденото време ќе се ресетира во случај на прекин на струјата, повторно ќе мора да се изврши операција за прилагодување на времето.

### Прилагодување на време со звучно предупредување:



Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерната. По напојувањето на рерната, симболот (A) и трите „0“ на еcranот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-).

Симболот ќе се појави на еcranот. Исто така, точката на средината на еcranот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува

дека точката постојано ќе биде запалена. Оваа функција може да се користи за да добиете звучно предупредување по завршувањето на прилагодениот временски период.

Притиснете го копчето РЕЖИМ во средината. Симболот ќе трепне на еcranот. Исто така, ќе се појават три „0“. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувањето со користење на копчињата (+) и

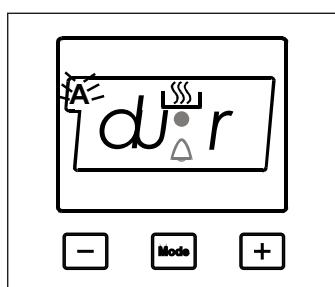
(-) додека трепка симболот . Извесно време по завршувањето на прилагодувањето, симболот ќе почне постојано да се пали. Кога симболот почнува постојано да се пали, завршено е прилагодувањето на време со звучно предупредување.

Времето со звучно предупредување може да се намести на време во опсегот помеѓу 0 и 23.59.

Кога ќе истече наместеното време, тајмерот дава звучно предупредување, а симболот почнува да трепка на еcranот. Со притискање на било кое копче ќе се запре звучното предупредување, а симболот ќе исчезне од еcranот.

Прилагодувањето на време со звучно предупредување се користи само за предупредувачки цели. Рерната нема да се активира со оваа функција.

### **Полуавтомаско прилагодување на време според период на готвење:**



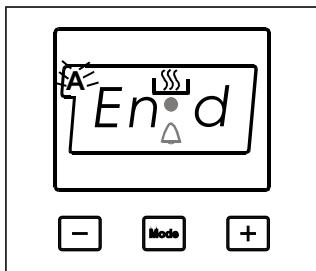
Оваа функција се користи за да се готви во посакуваниот временски опсег. Јадењата што треба да се зготват се ставаат во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „стоп“ на еcranот на тајмерот. Кога ќе видите „стоп“ на еcranот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот

на готвење за храната што сакате да ја згответе, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на еcranот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да се палат на еcranот. Додека се прави ова, рерната исто така ќе почне да работи.

### **Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.**

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на еcranот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

## **Полуавтоматско програмирање според времето на завршување:**



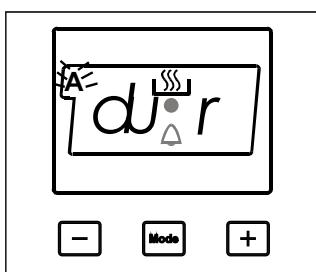
Оваа функција се користи за да се готви според посакуваното време на завршување. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „крај“ на еcranот на тајмерот. Симболот (A) и времето од денот соодветно ќе почнат да трепкаат.

Прилагодете го времето на завршување за храната што сакате да ја згответе, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на еcranот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да се палат на еcranот. Додека се прави ова, рерната исто така ќе почне да работи.

Може да наместите време што може да биде до 10 часа по времето од денот.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на еcranот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

## **Целосно автоматско програмирање:**

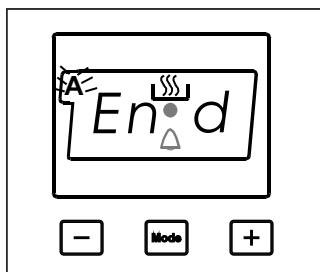


Оваа функција се користи за да се готви по одреден временски период, со одредено времетраење. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви.

Прво; продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „стоп“ на еcranот на тајмерот. Кога ќе видите „стоп“ на еcranот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја згответе, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно

време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на еcranот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да се пали на еcranот.

### **Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.**



Второ; продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „крај“ на еcranот на тајмерот. Кога ќе видите „крај“ на еcranот на тајмерот, симболот (A) и времето од денот ќе почнат да трепкаат, покрај периодот на готвење. Прилагодете го времето на завршување за храната со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на еcranот, а

симболот (A) ќе почне постојано да се пали на еcranот.

### **Може да наместите време што може да биде до 23.59 часа по времето добиено со додавање на периодот на готвење на времето од денот.**

Рерната ќе почне да работи во времето пресметано со одземање на периодот на готвење од наместеното време на завршување, а ќе стане во наместеното време на завршување. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот (A) ќе почне да трепка. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

#### **Копче за заклучување:**

- Копчето за режим треба да се допре најмалку 2 секунди ако ниедно од копчињата не е активирано во последните 5 секунди.
- По активирањето на копчето за режим, сите копчиња се активираат веднаш по допирот.

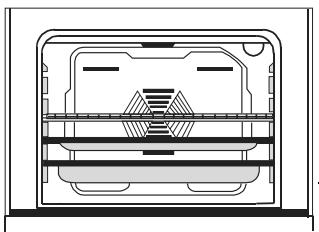
Функции	ТУРБО			ДОЛЕН - ГОРЕН			ДОЛЕН - ГОРЕН ВЕНТИЛATOR			СКАРА		
	Позиција на термоостап (°C)	Положба на почицата	Време на запирање (мин)	Позиција на термоостап (°C)	Положба на почицата	Време на запирање (мин)	Позиција на термоостап (°C)	Положба на почицата	Време на запирање (мин)	Позиција на термоостап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

\* Готовете на ражник

## 4.5 ДОПОЛНИТЕЛЕН ПРИБОР ВО РЕРНАТА

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

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



5 позиција  
4 позиција  
3 позиција  
2 позиција  
1 позиција

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

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

**Длабока тава:** за припремање варива и сл.

## ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

Користете садови со рамно дно.

Изберете сад со соодветна големина.

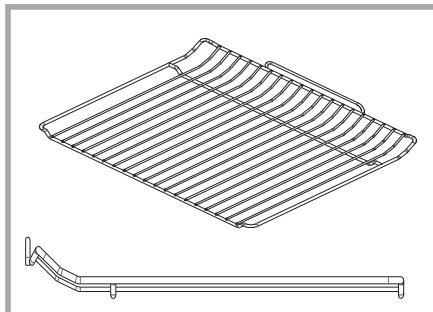
Користењето на капак ќе со намали времето за подготовкa на храната.

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

Кога течноста ќе почне да врие, намалете ја температурата.

Кога подготвуваате храна избегнувајте често отварање на вратата на рерната.

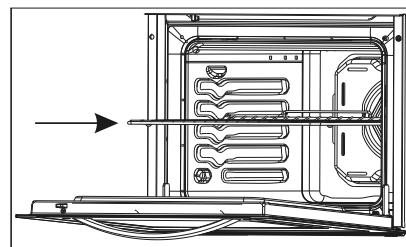
## Поставување на решетката



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

Решетката мора да биде сместена во просторот за печење.

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



**Вадење на жичените полици од бочните страни на просторот за печење**

## Дел 5: ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

### 5.1 ЧИСТЕЊЕ

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

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

#### Чистење на внатрешниот дел од перната

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

#### Чистење на плочите на комбинираните вградливи перни

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

### 5.3 ОДРЖУВАЊЕ

#### Замена на сијаличката во перната

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

## Дел 6: СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

### 6.1 ПРЕД ДА СТАПИТЕ ВО КОНТАКТ СО СЕРВИСОТ

*Ако рерната не функционира:*

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

*Ако рерната не заѓрева:*

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

*Ако внаш решница сијалица не свети:*

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

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

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

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

### 6.2 ИНФОРМАЦИИ ВО ВРСКА СО ТРАНСПОРТОТ

*Ако е йоштребен џрансфорш:*

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

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

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

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

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

*Ако ѝо немаше оригиналното пакување:*

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

Марка		<b>FAVORIT</b>
Модел		<b>22-J LUX</b>
Вид на рерна		НА СТРУЈА
Тежина	кг	29,7
Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални		116,7
Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор		103,6
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални	kWh/циклус	0,98
Потрошувачка на енергија (струја) - со вентилатор	kWh/циклус	0,87
Број на рерни		1
Извор на топлина		НА СТРУЈА
Јачина	л	69
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 продолжувајте го времето за готвење.
- Не заборавајте да ја исклучите рерната на крајот на готвењето.
- Не отворајте ја вратата на рерната додека готвите.

SR

**FAVORIT**

**22-J LUX**

**UGRADNA RERNA**  
**Uputstva za upotrebu**

Poštovani kupci,

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

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

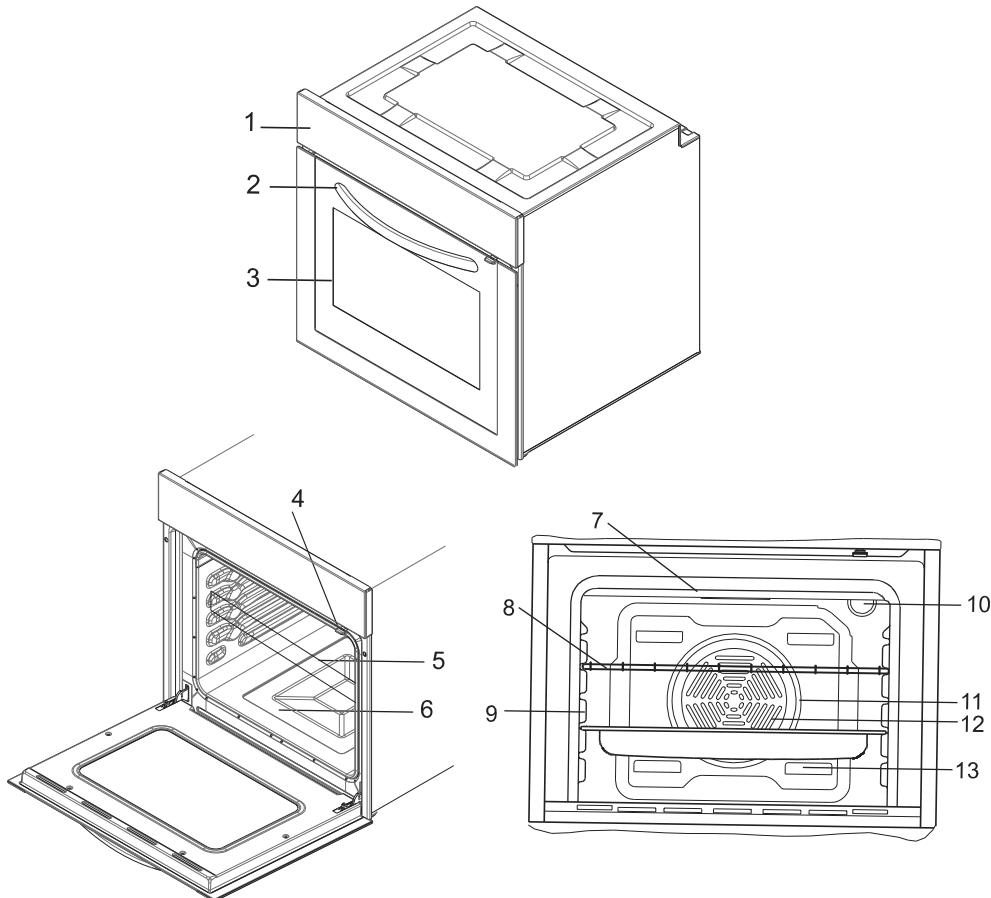
Prije uporabe aparata, pažljivo pročitajte ove upute koje sadrže osnovne informacije za pravilno i sigurno postavljanje, održavanje i uporabu, a za montiranje aparata obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

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

## **SADRŽAJ**

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

## 1. DEO: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA



### POPIS DELOVA:

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

## DEO 2 UPOZORENJA

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

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

### Opšta bezbednosna upozorenja

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

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

#### Tokom korišćenja

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

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

### 3. DEO: PRIPREMA ZA POSTAVLJANJE I UPOTREBU

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

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

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

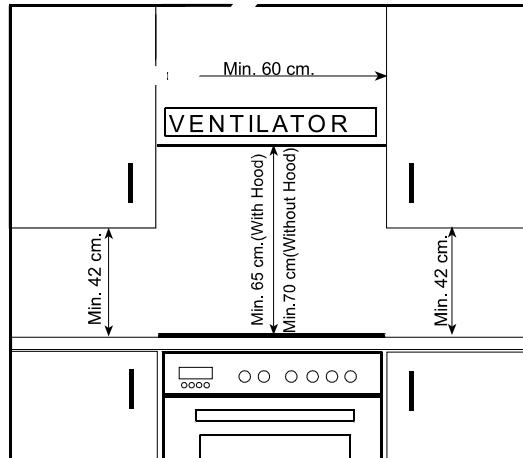
Prilikom izbora mesta za montiranje proizvoda, treba da vodite računa o nekoliko faktora. Obavezno uzmete u obzir preporuke u nastavku uputstva da biste izbegli eventualne probleme i opasnosti koji bi mogli da se pojave!

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

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

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

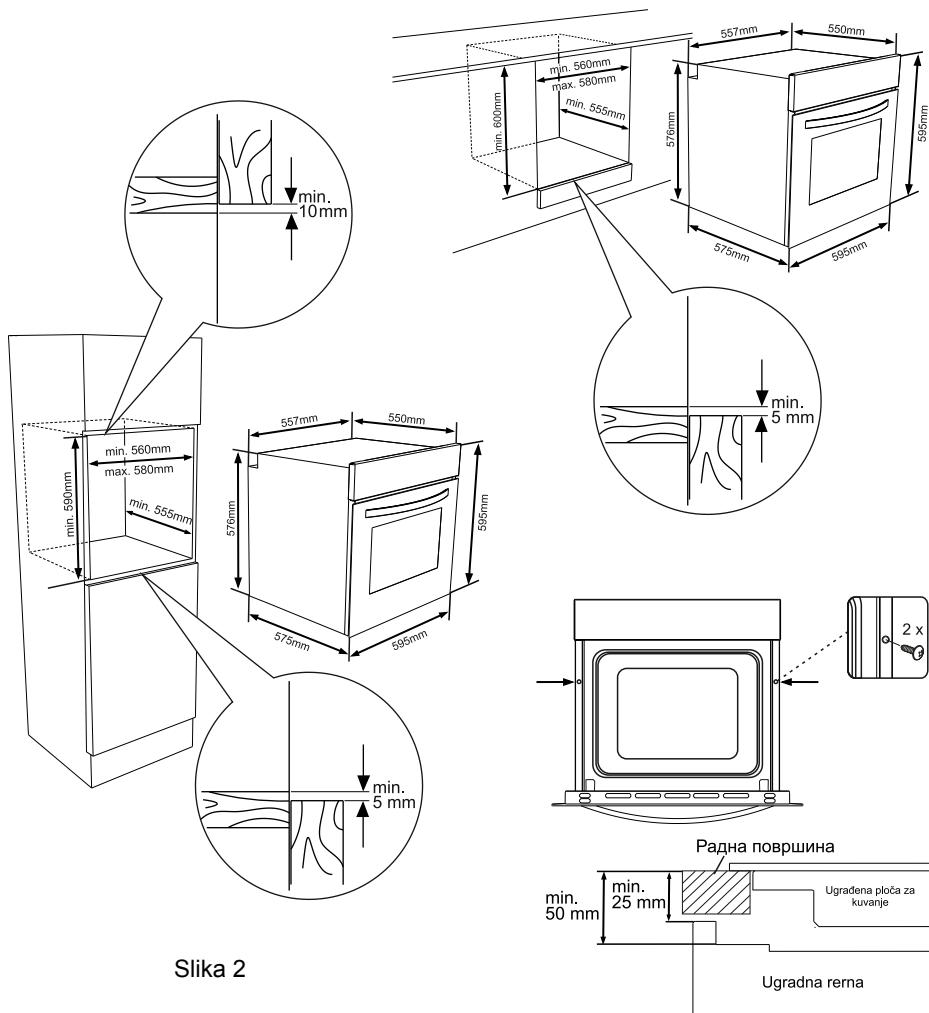
Ventilator (napađmora da bude na minimalnoj visini od 65 cm od ploče šporeta. Ako nema ventilatora, visina ne sme da bude manja od 70 cm.



Slika 1

## 3.2 MONTIRANJE RERNE

### dimenziije ormara



Slika 2

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

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

### **3.2 MONTIRANJE RERNE**

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

Kod pravilnog podešavanja ne sme da bude kontakta s električnim ili izolovanim delovima.

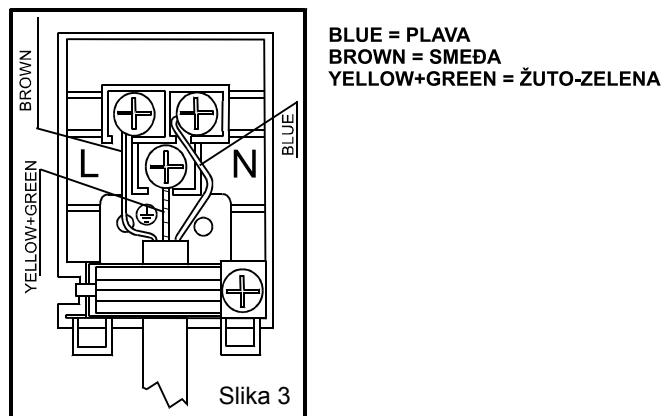
Izolatorski delovi moraju da budu postavljeni tako da nikakvim alatom ne mogu da se skinu. Ne preporučuje se montiranje proizvoda pored frižidera ili zamrzivača.

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

### **3.4 ELEKTRIČNE INSTALACIJE I SIGURNOST UGRADNE RERNE:**

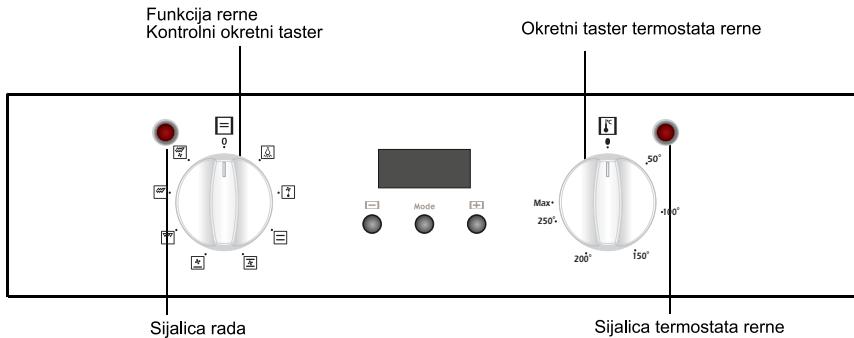
*Uputstva u nastavku priručnika moraju da se poštuju tokom izvođenja električnih instalacija:*

- Vodič uzemljenja mora da bude spojen pomoću šrafa sa simbolom uzemljenja • Priključak dovodnog kabla mora da bude kao na slici 3. Ako nema utičnice za uzemljenje u skladu s propisima na mestu postavljanja, odmah pozovite ovlašćenog servisera.
- Uzemljena električna utičница mora da se nalazi u blizini aparata. Nikada nemojte da koristite produžni kabl. Dovodni kabl ne sme da dodiruje vruću površinu proizvoda.
- U slučaju oštećenja dovodnog kabla, obavezno pozovite ovlašćenog servisera. Kabl sme da zameni samo ovlašćeni serviser.
- Izvođenje električnih instalacija mora da obavi ovlašćeni serviser. Mora da se koristi dovodni kabl tipa H05VV-F.
- Pogrešno izvedene instalacije mogu da oštete proizvod. Takvo oštećenje **nije pokriveno garancijom**.
- Proizvod je namenjen za rad na mreži od 220-240V~. Ako se električna mreža razlikuje od navedenih vrednosti, odmah pozovite ovlašćenog servisera.
- **Firma proizvođača ovime izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo koju vrstu oštećenja i gubitka uzrokovanih nepridržavanjem siguronosih standarda!**



## 4. DEO: UPOTREBA RERNE

### 4.1 UPRAVLJAČKE PLOČE:



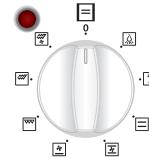
Slika 4

### 4.2 UPOTREBA ELEKTRIČNE PLOČE

#### Okretni taster za kontrolu rada

Pomoću ovog okretnog tastera birate funkcije rerne (Slika 4)

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



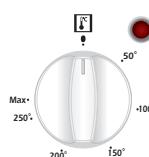
Slika 5

#### Okretni taster termostata rerne

Koristi se za izbor temperature rerne (Slika 5).

Koristi se zajedno s okretnim tasterom :

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



Slika 6

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

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### Funkcije rerne



#### Svetiljka rerne

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



#### Funkcija statičko pečenje

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

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



#### Funkcija odmrzavanja

Svetiljka za upozorenje u rerni će se uključiti, a ventilator će početi da radi.

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



#### Funkcija sa ventilatorom

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

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

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA



### Funkcija grejanje i ventilator

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

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



### Funkcija roštilja

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

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

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

Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

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



### Funkcija brzog grilovanja

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

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

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



### Funkcija dvostruki roštilj i ventilator

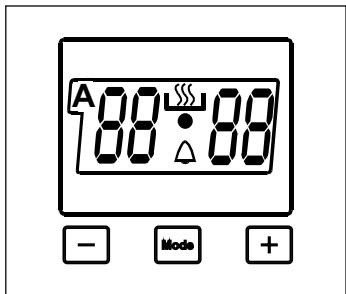
Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, grejač za roštilj i gornji grejač i ventilator će početi da rade.

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

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

## Korišćenje digitalnog tajmera

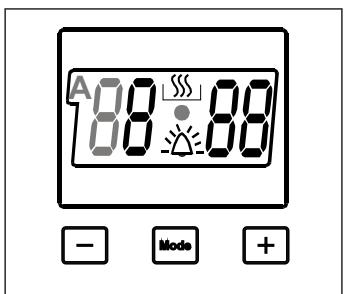
### Prilagođavanje vremena:



Vreme mora da se prilagodi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prateći dovod napajanja rerne, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad. Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, prilagodite vreme dana dok tačka blješti. Nakon prilagođavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena.

Prateći dovod napajanja rerne, kada simbol (A) i tri „0“ na ekranu počnu da blješte, rernom može da se rukuje koristeći kontrolna dugmad. Kada su (+) i (-) dugmad simultano pritisnuta za prilagođavanje vremena, simbol će se pojaviti na ekranu. Kada se ovaj ekran pojavi na ekranu, možete manuelno da rukujete delom rerne. Pošto će se prilagođeno vreme resetovati u slučaju nestanka struje, podešavanje prilagođavanja vremena mora ponovo da se izvrši.

### Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja:



Vreme mora da se prilagodi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prateći dovod napajanja rerne, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad.

Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, prilagodite vreme dana dok tačka blješti. Nakon prilagođavanja,

treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena. Ova funkcija može da se koristi za primanje zvučnog upozorenja pri kraju prilagođenog vremenskog perioda.

Pritisnite dugme REŽIM na sredini. Simbol će blještati na ekranu. Takođe, tri „0“ će se pojaviti. Prilagodite željeni vremenski period za upozorenje koristeći (+) i (-) dugmad dok simbol blješti. Nakon nekog vremena posle završetka

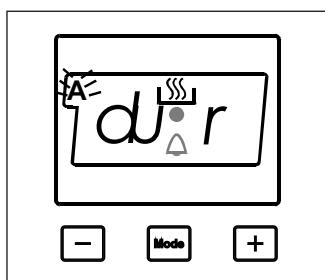
prilagođavanja, simbol će početi da se neprekidno pali. Kada simbol počne neprekidno da se pali, vremensko prilagođavanje zvučnog upozorenja je završeno.

Vreme zvučnog upozorenja može da se podeši na vreme između vremenskog opsega od 0 do 23.59.

Kada je podešeno vreme isteklo, tajmer daje zvučno upozorenje i simbol počinje da blješti na ekranu. Pritisaknute bilo kojeg dugmeta će zaustaviti zvučno upozorenje i simbol nestaje sa ekrana.

Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja je samo zarad upozorenja. Rerna ne može da se aktivira ovom funkcijom.

### **Polu-automatsko prilagodavanje vremena prema periodu kuvanja:**



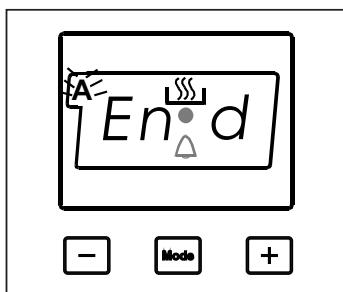
Ova funkcija se koristi za kuhanje u željenom vremenskom opsegu. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuhanja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se kuva. Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuhanja za hrancu koju želite da kuivate, koristeći (+) i (-)

dugmad dok je tajmer u svojoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu a simboli (A) i rerna će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

### **Period kuhanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podeši.**

Po završetku podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti na funkciju manuelnog korišćenja.

## Semi-automatsko programiranje prema vremenu završetka:



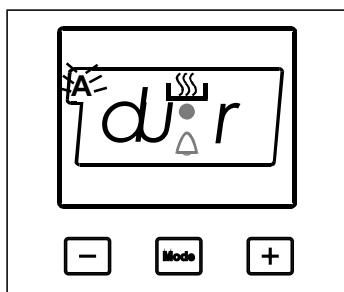
Ova funkcija se koristi za kuvanje prema željenom vremenu završavanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostat rerne se prilagođava željenom stepenu u zavisnosti od jela koje se kuva. Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će pojedinačno početi da blješte.

Podesite vreme završavanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

Možete da podesite vreme koje može biti do 10 sati nakon vremena dana.

Nakon završetka podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti do funkcije manuelnog korišćenja.

## Puno-automatsko programiranje:

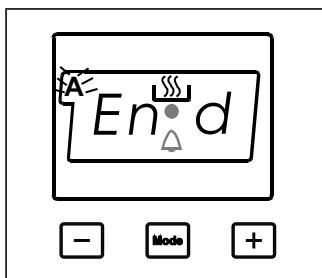


Ova funkcija se koristi za kuvanje nakon određenog vremenskog perioda, u okviru određenog trajanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se kuva.

Prvo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuvanja

za hranu koju želite da skuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu.

## **Period kuvanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.**



Drugo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera. Kada vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će početi da blješti, zajedno sa periodom kuvanja. Prilagodite vreme završetka za hranu koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završila, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simbol (A) će početi neprekidno da svetli na ekranu.

## **Možete da podesite vreme koje može da bude do 23.59 sati nakon vremena dobijenog dodavanjem perioda kuvanja na vreme dana.**

Rerna će početi da radi u vreme izračunato oduzimanjem vremena kuvanja sa podešenog vremena završetka i zaustaviće se na podešenom vremenu završetka. Tajmer će dati zvučno upozorenje i simbol (A) će početi da blješti. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, vreme će biti dovedeno do funkcije manuelnog korišćenja.

### **Zaključavanje ključa:**

- Dugme režima treba da se dodirne najmanje 2 sekunde ako nijedno dugme nije aktivirano u poslednjih 5 sekundi.
- Nakon aktivacije dugmeta režima, svako dugme se odmah aktivira kako se dodirne.

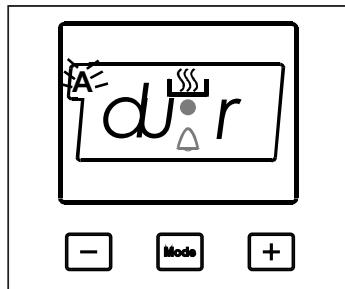
Ova funkcija se koristi za kuwanje prema željenom vremenu završavanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuwanja. Termostat rerne se prilagođava željenom stepenu u zavisnosti od jela koje se kuva. Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će pojedinačno početi da blješte.

Podesite vreme završavanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

Možete da podesite vreme koje može biti do 10 sati nakon vremena dana. Nakon završetka podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti do funkcije manuelnog korišćenja.

### **Puno-automatsko programiranje:**

Ova funkcija se koristi za kuhanje nakon određenog vremenskog perioda, u okviru određenog trajanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuhanja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koja se kuva.



Prvo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuhanja za hrana koju želite da skuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu.

### **Period kuhanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.**

Drugo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera. Kada vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će početi da blješti, zajedno sa periodom kuhanja. Prilagodite vreme završetka za hrana koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završila, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simbol (A) će početi neprekidno da svetli na ekranu.

**Možete da podesite vreme koje može da bude do 23.59 sati nakon vremena dobijenog dodavanjem perioda kuvanja na vreme dana.**

Rerna će početi da radi u vreme izračunato oduzimanjem vremena kuvanja sa podešenog vremena završetka i zaustaviće se na podešenom vremenu završetka. Tajmer će dati zvučno upozorenje i simbol (A) će početi da blješti. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, vreme će biti dovedeno do funkcije manuelnog korišćenja.

**Zaključavanje ključa:**

- Dugme režima treba da se dodirne najmanje 2 sekunde ako nijedno dugme nije aktivirano u poslednjih 5 sekundi.
- Nakon aktivacije dugmeta režima, svako dugme se odmah aktivira kako se dodirne.

## **ŠTEDNJA ENERGIJE**

Koristite posude koje imaju ravno dno.

Odaberite posudu odgovarajuće veličine.

Korišćenje poklopaca smanjuje vreme pripreme hrane.

Smanjenjem količine tečnosti ili masti smanjuje se vreme pripreme hrane

Kada tečnost počne vreti, smanjite temperaturu.

Za vreme pripreme hrane izbegavajte često otvaranje vrata hrane

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

\* Peći s ražnjom za piletinu...

## 4.5 PRIBOR

### Pribor za upotrebu u rerni

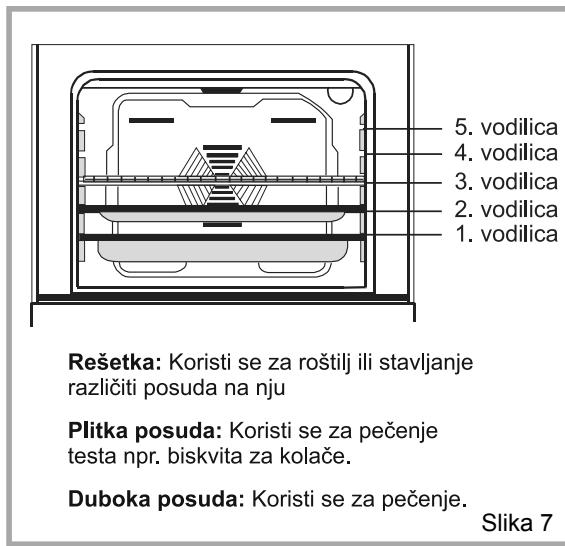
Preporučuje se upotreba posuđa navedenih u tabeli zavisno od hrane koju ćete da pečete. Osim plitkih posuda za pečenje te rešetke za pečenje na žaru i ražnja za piletinu koje ste dobili zajedno s rernom, možete da koristite i staklene posude, kalupe za kolače, posebne plitke posude prikladne za rernu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

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

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

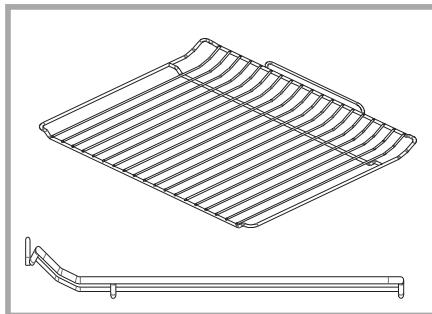
Ako želite da pečete na roštilju, odnosno žaru, preporučujemo da koristite rešetku na pladnju isporučene zajedno sa šporetom (ako je to slučaj s vašim proizvodom)

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



Slika 7

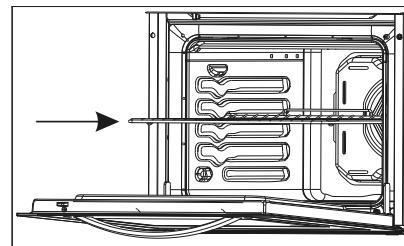
## Stavljanje rešetke



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

Rešetka mora da bude smeštena unutar prostora za pečenje.

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



## 5. DEO: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 ČIŠĆENJE

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

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

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

#### Čišćenje unutrašnjosti rerne

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

### 5.2. ODRŽAVANJE:

#### Zamena sijalica u rerni

Zamenu sijalice treba da obavi ovlašćeni serviser.

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

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

### **6.1 ZAHTEVI PRE OBRAĆANJA SERVISU**

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

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

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

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

#### ***Unutrašnja sijalica ne svetli;***

Prekontrolišite napajanje.

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

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

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

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

### **6.2 INFORMACIJE O PREVOZU**

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

Sačuvajte originalnu ambalažu i proizvod uvek prevozite u originalnoj kutiji.

Pridržavajte se znakova i uputstava za prevoz na kutiji.

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

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

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

Zalepite i poklopce na bočnim zidovima rerne.

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

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

52209666