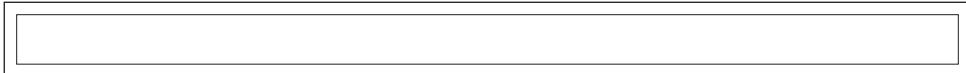


МК



**K 622 SF**

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



Почитуван потрошувач,

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

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

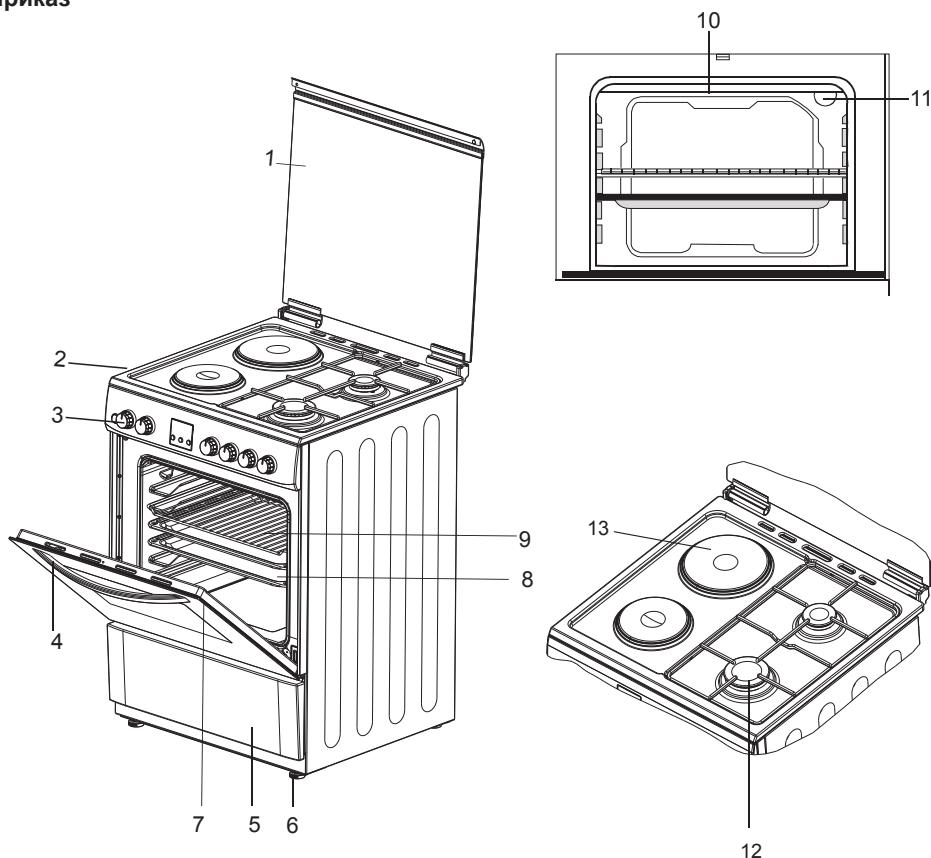
#### Декларација за усогласеност

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



## ДЕЛ 1: ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ

### Приказ



### Дел од листата

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

| МОДЕЛ | ГОЛЕМИНА (см.)       |
|-------|----------------------|
|       |                      |
| YK 66 | 60*60*85    60*60*90 |

## ВТОР ДЕЛ: БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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

Општи безбедносни предупредувања

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

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

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

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

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

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

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

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

## За време на употреба

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Исклучете ги сите горилници пред да го затворите капакот.

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

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

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

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

За време на чистење и одржување

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

Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча

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



## ДЕЛ 3: МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

### 3.1 ОКОЛИНА ЗА МОНТИРАЊЕ НА ВАШИОТ АПАРАТ

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

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



Слика 1



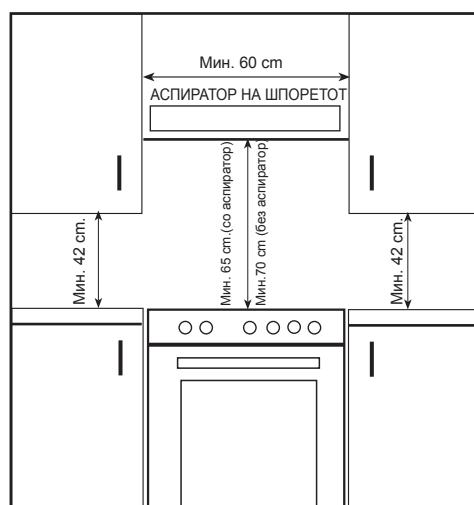
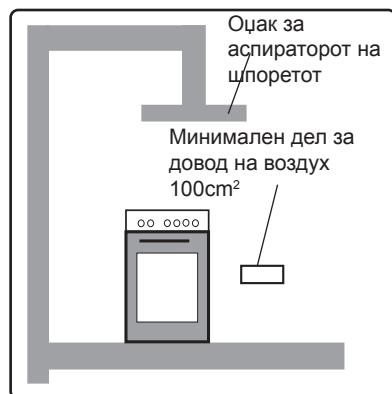
Слика 2

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

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

## Празнење на согорените гасови од околината

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



## **3.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА**

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

Мебелот во близина на перната мора да биде направен од материјал отпорен на топлина повисока за 100°C од собната температура.

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

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

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

## **3.3 ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА НОГАЛКИТЕ**

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

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

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

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

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

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

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

Цревото не смее да биде дупнато, престегнато или превиткано.

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

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

Стегите за цевки мора да бидат исчистени од 'рѓа.

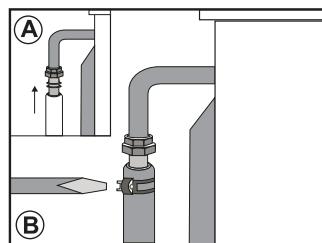
Рокот на траење не смее да биде надминат подолго од 5 години.

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

Вашиот шпорет е приспособен да работи со NG. Ако е потребно да работи со гас  $\text{C}_3\text{H}_8$ , стапете во контакт со најблискиот овластен продавач. Кога се поврзува со NG/LPG гас, поврзувањето на цревото за довод со апаратот мора да биде направено од техничар (Слика 6). Флексибилното црево не смее да се допира до остри места и не смее да биде оштетено.

### **ВНИМАНИЕ!!!**

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



Слика 6

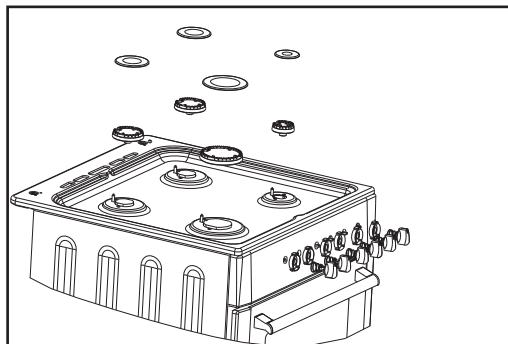
Влезот на гас на овој производ е на десната страна на апаратот. Ако конекцијата точка треба да биде преместена на левата страна на апаратот, можете да побарате продолжување цевка од вашиот овластен сервис.

## КОНВЕРЗИИ НА ВИДОВИ ГАС

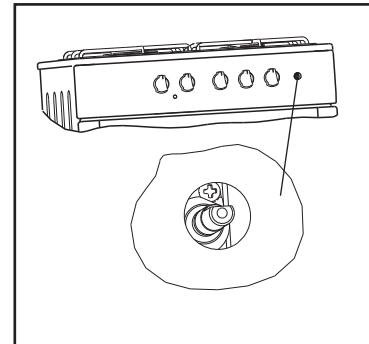
**Внимание:** Следните постапки мора да ги спроведе персонал од овластен сервис.

### Промена на вбрзигувачи за гас кај шпоретот:

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



Слика 7



Слика 8

## ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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

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

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

Запалете ги горилниците и оставете ги во позиција за минимум.

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

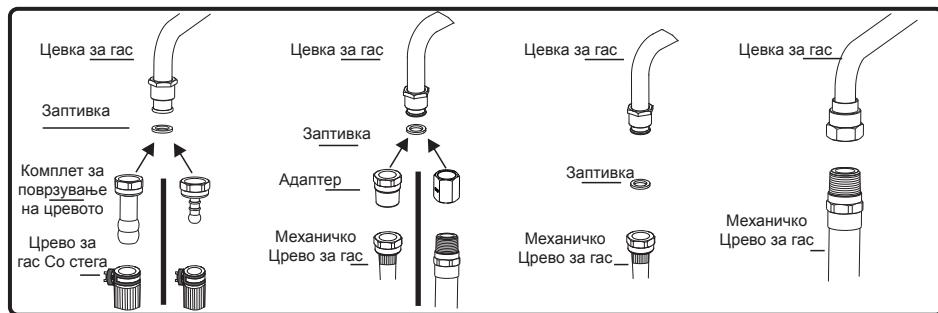
Кога пламенот има висина од барем 4 mm, гасот се дитрибуира правилно. Проверете дали пламенот се гасне при премин од максимална во минимална позиција.

## **Замена на доводот на гас :**

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

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

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

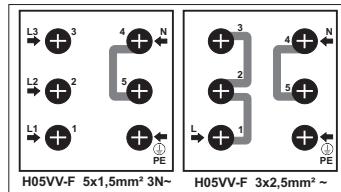


### 3.5 ПОВРЗУВАЊЕ СО СТРУЈА И БЕЗБЕДНОСТ

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

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

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



Дијаграм за поврзување со струја

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

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

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

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

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

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

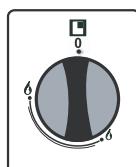
Не ставајте тешки работи, запаливи предмети или предмети што лесно горат (најлон, пластични ќесиња, хартија, облека и сл.) во долната фиока.

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

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

## ДЕЛ 4: УПОТРЕБА НА ВАШИОТ ШПОРЕТ

### 4.1 УПОТРЕБА НА РИНГЛИ НА ГАС



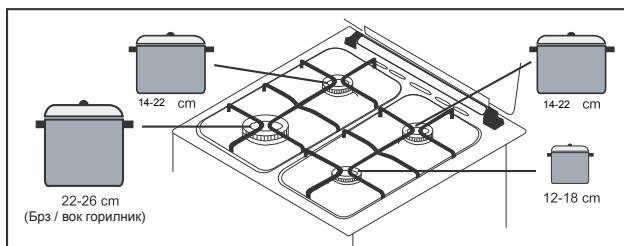
Ви препорачуваме внимателно да го прочитате упатството во кое има и слики кои ќе ви ја олеснат употребата и ќе ви овозможат да го користите вашиот апарат на најефикасен начин. Ознаките на копчињата за контрола покажуваат кои рингли се вклучени. Користете електрична запалка или ќибрит за вклучување на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

#### Систем за МОМЕНТАЛНО палење на ринглите

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

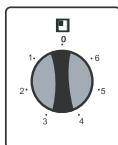
#### Уредот за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со гас (FFD) (доколку вашиот производ ја има оваа функција)

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



## 4. 2 УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧНИ РИНГЛИ

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



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

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

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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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

Користете само садови со дијаметар соодветен на пламеникот.

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

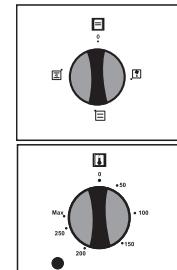
Во случај да забележите каква била пукнатина на електричната рингла, треба веднаш да ја исклучите и да повикате овластен сервис за да ја замени.

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

## **4.3 РЕРНА:**

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

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



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

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

## **4.4 КОРИСТЕЊЕ НА КОПЧИЊАТА ЗА ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА**

Ова копче ви овозможува да бирате функции на рерната. Функциите и нивните степени се прикажани на следната табела. Исто така, деталните упатства и нивната употреба се објаснети на следните страници.



### Функција за одмрзнување (Одмрзнување)

Процесот на одмрзнување може да го вклучите со ставање на замрзнатата храна во перната и вртење на копчето до соодветната ознака. Ова е програма која не ја готови храната, туку помага таа да се одмрзне за многу кратко време. Ставете ја храната што треба да се одмрзне на третата решетка од долу. Ставете тава на дното на перната за да ја собира водата што ќе се појави во текот на одмрзнувањето.



### Функција Долен - Горен грејач (Статично готвење)

Кај овој вид готвење, кое е дефинирано како традиционален начин, топлината што подеднакво сешири од долниот и горниот грејач обезбедува долниот и горниот дел на храната да се зготват рамномерно.

Се препорачува перната претходно да се загреје 10 минути. Храната ставена во соодветен сад за готвење вклучете ја да се готови во препорачаниот период. Функцијата на готвење со Горен-Долен грејач се претпочита за печење колач, пандишпан, кори за колачи, шпагети во перна, лазања, пица.

На крајот од готвењето, свртете го копчето на перната, исклучете го копчето за поставување топлина и откажете ја програмата со време. Извадете ја зготвената храна од перната, ставете ја на безбедно место и отворете ја вратата на перната за да може целосно да излади. Бидејќи перната во тој момент е жешка, стојте понастрана од перната и држете ги и децата на страна од неа.



### Функција на Вентилатор и Долен - Горен грејач (Статично готвење со вентилатор)

Местото од каде што доаѓа воздухот, т.е. од долниот и горниот грејач се распределува во перната со помош на вентилатор со мотор.

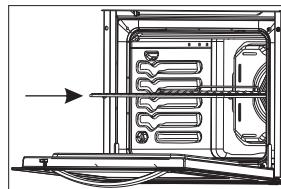
Копчето за регулирање на топлината се приспособува до степенот кој е препорачан во табелата за готвење. Свртете го копчето на перната за да се прикаже симболот за оваа функција. Времето на перната се приспособува според препорачаното време на готвење. Пертата треба претходно да се загреје 10 минути. Храната ставена во соодветен сад за готвење ставете ја во перната и оставете ја да се готови. Општо гледано, со оваа функција многу добро се зготват тестенини. Секој дел од храната ќе биде рамномерно зготвен со помош на оваа функција. Функцијата е соодветна за готвење во еден сад.

На крајот од готвењето, исклучете ја перната и копчето за регулирање на топлината. Откажете го времето на програмата, извадете ја зготвената храна од перната и ставете ја на безбедно место. Отворете ја вратата на перната и оставете ја да се излади. Не доближувајте се до неа додека не се излади, а исто така држете ги и децата понастрана од неа.

## **Заштеда на енергија:**

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

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



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

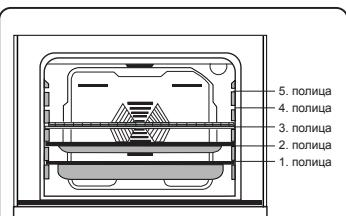
\* Готови со печено пилешко кама...

## Додатоци што се користат во перната:

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

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

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



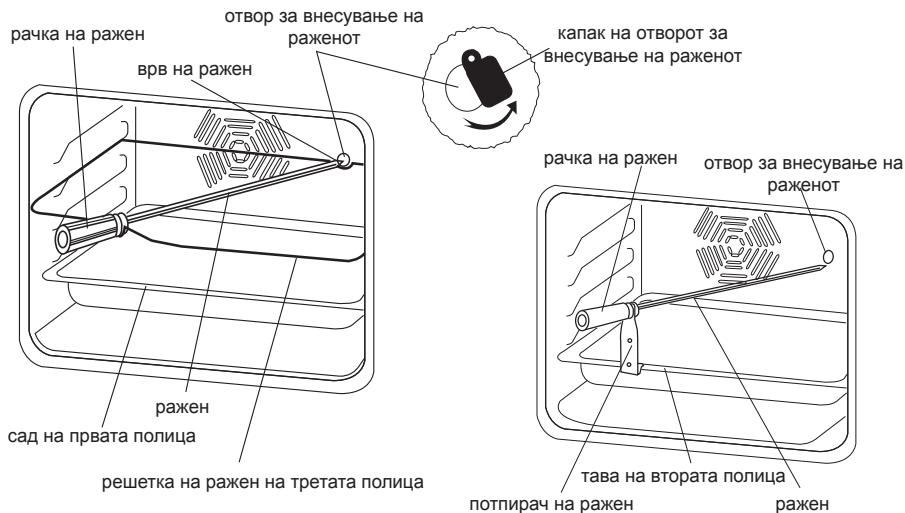
**Решетка:** Се користи за скра или за ставање различни садови покрај тавата за готвење на неа.

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

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



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



### **Користење додатоци за раженот**

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

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

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

## ДЕЛ 5: ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

### 5.1 ЧИСТЕЊЕ

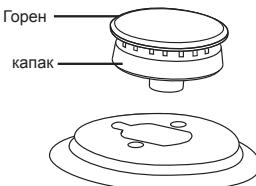
Проверете дали сите копчиња за контрола се исклучени и дали апаратот е изладен пред да ја чистите перната. Исклучете го апаратот.

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

#### Чистење на внатрешноста на перната

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

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



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

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

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

### 5.2 ОДРЖУВАЊЕ Менување на светилката на перната

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

## ДЕЛ 6: СЕРВИСИРАЊЕ И ТРАНСПОРТ

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

**Ако перната не работи;**

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

**Ако перната не загрева;**

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

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

Можеби треба да се провери електриката.

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

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

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

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

### 6.2 ИНФОРМАЦИИ ЗА ТРАНСПОРТ

**Ако треба да го транспортирате апаратот;**

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

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

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

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

**Ако не ја чувате оригиналната кутија;**

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

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

|  |            |  |
|--|------------|--|
| Марка  |            |  FAVORIT<br>ELECTRONICS |
| Модел  |            | K 622 SF   |
| Вид на рерна                                       |            | НА СТРУЈА  |
| Тежина   | кг         | 41   |
| Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални   |            | 105,7  |
| Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор    |            | 94,8   |
| Енергетска класа                                   |            | A  |
| Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални | kWh/циклус | 0,87   |
| Потрошувачка на енергија (струја) - со вентилатор  | kWh/циклус | 0,78   |
| Број на рерни                                      |            | 1  |
| Извор на топлина                                   |            | НА СТРУЈА  |
| Јачина   | л          | 65   |
| Оваа рерна е усогласена со EN 60350-1              |            |  |

#### Совети за штедење енергија

##### Рерна

- Готовието го јадењето заедно ако е можно.
- Времето за првично загревање на рерната треба да биде кратко.
- Не продолжувајте го времето за готовије.
- Не заборавајте да ја исклучите рерната на крајот на готовието.
- Не отворајте ја вратата на рерната додека готовите.

|   |       |   |
|---|-------|---|
| <b>Марка</b>  |       |  <b>FAVORIT</b><br>ELECTRONICS |
| <b>Модел</b>  |       | <b>K 622 SF</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>                                 |       | Врела зона  |
| <b>Големина-3</b>   | см    | Ø14,5   |
| <b>Потрошувачка на енергија-3</b>                                 | Wh/kg | 193,0   |
| <b>Технологија на загревање-4</b>                                 |       | Врела зона  |
| <b>Големина-4</b>   | см    | Ø18,0   |
| <b>Потрошувачка на енергија-4</b>                                 | Wh/kg | 193,0   |
| <b>Енергетска потрошувачка на плочата со плотни</b>               | Wh/kg | 193,0   |
| <b>Енергетска ефикасност на плочата со плотни</b>                 | %     | 58,0  |
| <b>Оваа плоча со плотни е усогласена со EN 60350-2, EN 30-2-1</b> |       |   |

|  |
|--|
| <b>Совети за штедење енергија</b>                      |
| <b>Плоча</b>   |
| - Користете садови за готвење со рамно дно.            |
| - Користете садови за готвен со соодветна големина.    |
| - Користете садови за готвење со капак.                |
| - Намалете ја количината на течност или маснотија.     |
| - Намалете ја јачината кога течноста ќе почне да врие. |

# ГАРАНТЕН ЛИСТ

## ГАРАНТЕН РОК: 5 години

### УСЛОВИ НА ГАРАНЦИЈАТА:

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

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

Гаранцијата важи од денот на купување на производот.

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

Рок на поправка: 30 работни дена.

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

### НАПОМЕНА:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техничко упатство за користењето на производот:

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

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

### ИЗЈАВА

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

### ВАЖНО!

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

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

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

Производ: \_\_\_\_\_

Сериски број: \_\_\_\_\_

Датум на производство: \_\_\_\_\_

Продавач: \_\_\_\_\_

Датум на продажба: \_\_\_\_\_

МП

Потпис

Датум на регистрирање: \_\_\_\_\_

Опис на рекламијата

Заверка на пријавата за рекламија

МП

Потпис

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

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

SR



**K 622 SF**

# **KOMBINOVANI SAMOSTOJEĆI ŠPORET**

## **UPUTSTVO ZA UPOTREBU I INSTALACIJU**

Dragi korisniče,

Naša je želja da postignete maksimalne rezultate koristeći naš proizvod, koji je prošao detaljne kontrole kvaliteta i isti je proizveden u modernim fabrikama.

Stoga Vam preporučujemo da pre upotrebe proizvoda pažljivo pročitati celo uputstvo i da ga držite pri ruci kao Vaš referntni vidić.

#### Izjava o usklađenosti

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



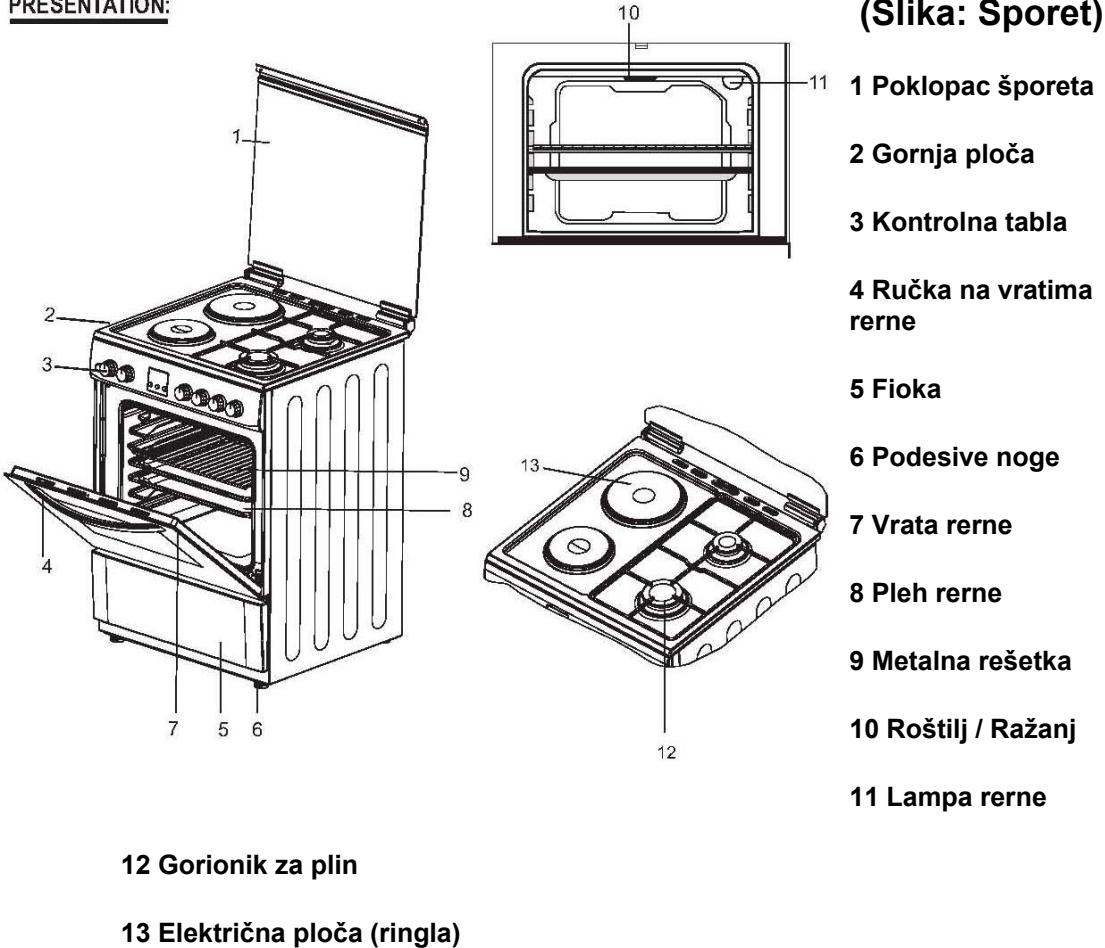
## **Sadržaj**

- 1- Opis i dimenzije proizvoda
- 2- Upozorenje
- 3- Instalacija i priprema za upotrebu
- 4- Kako da koristite proizvod (šporet)
- 5- Čišćenje i održavanje
- 6- Servis i transportovanje

# DEO 1: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA

## Opis proizvoda:

PRESENTATION:



(Slika: Šporet)

12 Gorionik za plin

13 Električna ploča (ringla)

| MODEL | Dimenzije (cm)      |
|-------|---------------------|
| YK 66 | 60x60x85 / 60x60x90 |

## **DEO 2 UPOZORENJA**

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

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

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatka iskustva i znanja ukoliko te osobe su pod nadzorom ili su dobine instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem.  
Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada. Ne dodirati grejne elemente.  
Deca manja od 8 godina trebaju se drzati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploču korišćenjem masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavati ugasiti oganj vodom, već isključiti uređaj i zatim pokriti plamenove poklopcem ili protivpožarnom čebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
- Za ploče koje imaju poklopac, svako prosipanje se mora ukloniti sa poklopca pre otvaranja. Takođe, površina ploče se mora najprije oladiti pre zatvaranja poklopca.
- Uređaj nije namjenjen da bude upravljan preko spoljašnjog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Da bi sprečili prevrtanje uređaja, morate instalirati podupirače za stabilizaciju (za detaljne informacije vidite uputstvo kompleta protiv naklanjanja).
- Tokom upotrebe uređaj postaje vruć. Ne dirati grejne elemente.
- Tokom upotrebe, ručice se mogu ugrejati.
- Ne koristiti silna abraziona sredstva ili oštре metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebatи površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.
- Ne koristiti paročistače za čišćenje uređaja.

- **UPOZORENJE:** Osigurati se da je uređaj isključen pre zamjenu lampe kako bi izbegli električni udarac.
- **PAŽNJA:** Delovi koji su na dohvatu se mogu ugrejati kada se kuva ili roštilja. Decu treba udaljiti.

Vaš uređaj je proizведен u suglasnosti primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.

Održavanje i oprave se moraju raditi jedino sa strane ovlašćenog servisera. Instalacija i oprava koja je urađena sa strane neautorizovane osobe može vas dovesti u opasnost. Opasno je promeniti ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način.

Pre instalacije, uverite se da su uslovi lokalne mreže (priroda i pritisak gasa ili napon i frekvencija struje) u skladu sa zahtevima uređaja. Zahtevi ovog uređaja su označeni na etiketi.

**PAŽNJA:** Uređaj je namenjen jedino kuvanjem hrane i za unutrašnju domaću upotrebu i ne treba se koristiti u ni jednu drugu svrhu ili namenu, kao na primer nedomaća upotreba, komercijalne svrhe ili za grejanje sobe.

Ne pokušavati podići ili pomerati uređaj vučenjem za kvaku vrata.

Ovaj uređaj nije povezan na uređaj za izbacivanje sagorelih proizvoda. Mora se instalirati i povezati u skladu sa trenutnim propisima instalacije. Osobita pažnja se mora dati relevantnim zahtevima ventilacije.

Ukoliko nakon 15 sekundi gorionik se nije zapalio, zaustavite rad na uređaju i otvorite vrata odeljka i/ili sačekajte najmanje 1 min. pre nego što pokušate opet zapaliti gorionika.

Ove instrukcije su jedino validne ukoliko na uređaju postoji simbol zemlje. Ako nema tog simbola, onda morate pročitati tehničke instrukcije koje će vam dati potrebne uputstva oko modifikaciju uređaja ka uslovima korišćenja u zemlji.

Preuzete su sve moguće bezbednosne mere da bi se osigurala vaša bezbednost. Jer se staklo može slomiti, morate paziti ne ogrebati ga tokom čišćenja. Izbegavati udarati staklo dodacima.

Osigurati se da je napojni kabel nije zaglavljen tokom instalacije. A k  $\ominus$  e i s p  $\oplus$  emi kabl za napajanje ošteti, mora biti zamenjen sa strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti .

Kada su vrata peći otvorena, ne dozvolite deci penjati se ili sedeti na njima.

#### Upozorenja oko instalacije

Ne upotrebljavati uređaj pre što je instalirani u potpunosti.

Uredaj 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 uređed od atmosferskih efekata. Ne izlagati ga suncu, kiši, snega itd.

Materijal oko uređaja (kuhinjski elemenat) mora izdržati temperaturu od najmanje 100C

## Tokom korišćenja

Kada pustite peć po prvi put, osetiće se miris iz materijale za izolaciju i grejne elemente. Zbog toga, pre postavljanja hrane, pustiti peć da radi na najvišu temperaturu tokom 45 minuta. U isto vreme morate propisno provetriti okolinu gde se uređaj nalazi.

Tokom korišćenja, spoljašnje i unutrašnje površine se ugrevaju. Tokom otvaranja vrata, ustuknite da bi ste izabegli vruće pare koja izlazi iz peći. Postoji opasnost od opeketina.

Ne postavljati zapaljive 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 ugrevani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcom kako bi ugušili plamenove i isključili uređaj.

Uvek postavljati tiganje na centru zone za kuvanje i okrenuti ručke na bezbednu poziciju tako da ne mogu da se gurnu ili zgrabe.

Ako ne koristite uređaj dužeg vremena, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključani. Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoren.

Uveriti se da su kontrolni prekidači uređaja na poziciju "0" (stop) svaki put kada ga ne koristite.

Tacne se naginju kada ih vucite. Paziti ne prospipati tekucine.

**PAŽNJA:** Upotreba aparata na gas u sobi gde se on nalazi proizvodi toplinu, vlagu i proizvode sagorevanja. Osigurati se da je kuhinja dobro ventilirana kada se uređaj koristi, držite prirodne rupe ventilacije otvorene ili instalirajte mehaničke uređaje za ventilaciju (aspiratore).

Produžena upotreba uređaja može zahtevati dodatnu ventilaciju, na primer otvoriti prozor, ili efikasniju ventilaciju, na primer povećanje nivoa mehaničke ventilacije, kada je imo.

Kada koristite gorionik roštilja, držite vrata peći otvorena i uvek koristiti deflektor štita koji je dostavljen zajedno sa uređajem. Nikada ne koristiti gorionik roštilja na zatvorena vrata.

**PAŽNJA:** Stakleni poklopci se mogu polomiti kada su ugrevani.

Iskljuciti sve gorionike pre zatvaranja poklopa.

Takođe, površina ploce se mora najprije ohladiti pre zatvaranja poklopa.



Kada su vrata ili fioka peći otvorena, ne ostavljati ništa na njih. Možete izvaditi uređaj iz ravnoteže ili polomiti poklopac.

Ne postavljati teške ili zapaljive 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 cišćenja i održavanja

Uvek isključiti uređaj pre radove kao što su čišćenje ili održavanje. Možete to uraditi nakon isključivanja iz struje ili isključivanja glavnog prekidača.

Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče.

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

## DEO 3 : INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Ovaj moderan, funkcionalan i praktičan šporet, proizveden od najkvalitetnijih materijala i delova, će zadovoljiti Vaše potrebe u svakom pogledu. Obavezno pročitajte ovo uputstvo kako ne bi imali problema u buduće i da možete postići najbolje rezultate. Sledeće informacije su potrebne za propisno instaliranje i postupak servisiranja. Uputstvo mora obavezno da pročita tehničar koji će instalirati uređaj.

Obratite se ovlašćenom servisu za instalaciju Vašeg šporeta.

### 3.1 OKRUŽENJE GDE ĆE VAŠ UREĐAJ BITI INSTALIRAN

Šporet mora da bude postavljen i da se koristi na mestu gde će uvek imati ventilacije. Mora da ima dovoljno prirodne ventilacije da bi mogao da se koristi gas u okruženju. Prirodni protok vazduha mora doći direktno preko otvora za vazduh koji će biti otvoreni na spoljnim zidovima.

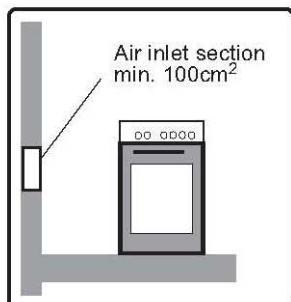


Figure 1

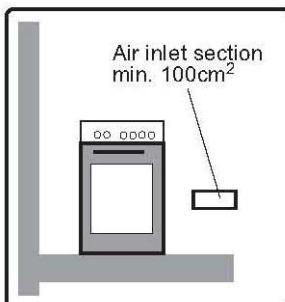


Figure 2

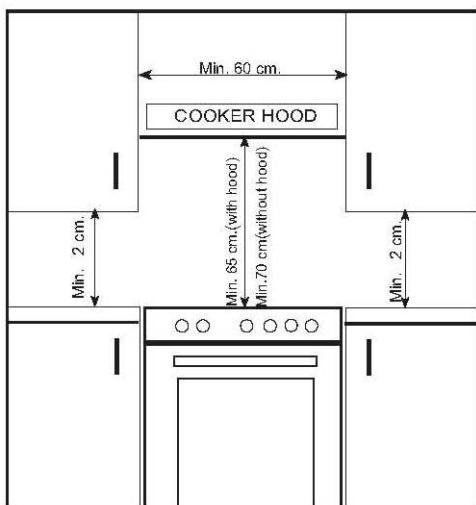
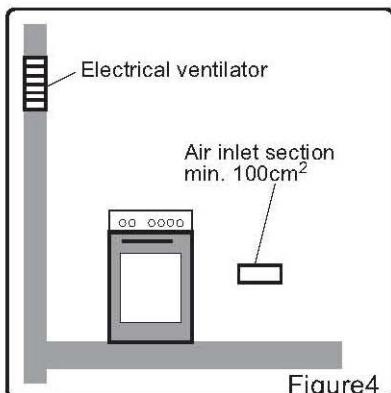
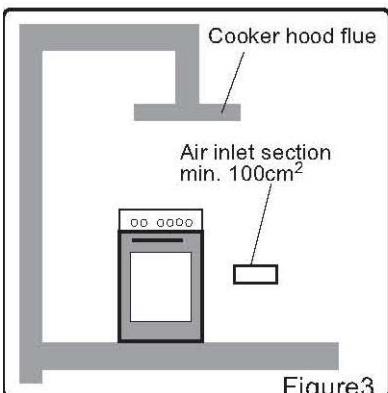
**Dovod vazduha min. 100cm<sup>2</sup>** Slika 1

**Dovod vazduha min. 100cm<sup>2</sup>** Slika 2

Ovi otvori za vazduh moraju imati poprečni presek od najmanje  $100\text{cm}^2$  koji je delotvoran za protok vazduha (Mogu da se otvore jedan ili dva otvora za vazduh – Slika 1 i 2). Ovaj otvor (ili otvori) mora biti otvoren i sa unutrašnje i sa spoljne strane i ne treba biti blokiran i po mogućnosti treba biti lociran blizu dna i na suprotnoj strani dima koji se ispučta prilikom sagorevanja gasa. Ako nije moguće da se otvore ventilacioni otvori na mestu gde je postavljen uređaj, potreban vazduh se može dovesti iz drugog mesta gde je to izvodljivo, pod uslovom da to ne bude spavaća soba ili opasno mesto, i gde su ispunjeni potrebni uslovi za ventilaciju.

## PRAŽNJENJE SAGORELIH GASOVA IZ OKRUŽENJA

Šporet na gas, dok radi, ispušta otpad od sagorevanja gasa direktno u prostor ili preko mehaničkog aspiratora koji je povezan sa ventilacionim sistemom (dimnjakom). Ako nije moguće da se instalira mehanički aspirator, potrebno je da se postavi električni ventilator na spoljnom prozoru ili zidu. Ovaj električni ventilator mora da ima kapacitet da promeni vazduh u kuhinji 3-5 puta od njene zapremnine vazduha po satu. (Slika 3 i 4)



## **3.2 INSTALACIJA ŠPORETA**

Postoje određeni faktori na koje treba posebno obratiti pažnju kada se instalira šporet. Svakako trebate obratiti pažnju na naše preporuke u produžetku u cilju sprečavanja mogućih problema i/ili opasnih situacija koji mogu nastati kasnije. Šporet može biti postavljen u blizini drugog nameštaja, u položaju u kom visina nameštaja u prostoru u kome je postavljen šporet ne prelazi visinu gornje ploče sporeta. Kada budete birali mesto gde ćete postaviti šporet, vodite računa da to ne bude blizu frižidera, i da u blizini nema lako zapaljivih materijala kao što su zavese, vodootporna platna, itd. Nephodno je da ima najmanje 1cm praznog prostora izmađu zida i zadnjeg poklopca šporeta zbog cirkulacije vazduha.

Nameštaj koji je u blizini šporeta mora biti proizveden od materijala koji je otporan na toplotu veću od  $50^{\circ}\text{C}$  sobne temperature.

Ako je kuhinjski nameštaj viši od posudja koje se koristi za kuhanje na šporetu, onda on mora da bude najmanje 11cm odmaknut od bočne strane šporeta.

Minimalno visinsko rastojanje između šporeta, kuhinjskih zidnih elemenata i aspiratora je prikazano na Slici 5. Aspirator mora biti najmanje 650mm iznad šporeta. (Slika 5).

Ako nema poklopca, ta visina ne sme biti manja od 700mm.

## **3.3 PODEŠAVANJE VISINE**

Vaš šporet stoji na podesive noge. Kako su noge postavljene u donjem delu, pre instaliranja šporeta potrebno je proveriti da li su dobro balansirane. Ako je potrebno, možete ih podesiti okretanjem u smeru kazaljke sata. Pomoću njih možete podići uređaj najviše do 15mm. Ako su noge dobro podešene, nemojte pomeštati uređaj povlačenjem, nego podizanjem.

## **3.4 MONTIRANJE CREVA ZA GAS I KONTROLA OTPORNOSTI**

Gas mora biti povezan sa uređajem u skladu sa standardima. Odgovarajući tip gasa za Vaš uređaj mora biti označen na poleđini uređaja. Informacije u vezi sa odgovarajućim tipovima gasa i ubrizgivača za gas možete naći u tabeli sa tehničkim podacima. Obratite pažnju da li pritisak ulaznog gase odgovara vrednostima u tabeli sa tehničkim podacima da bi mogli da postignete veću efikasnost i manju potrošnju. Ako se pritisak gase koji se koristi razlikuje od tih vrednosti, ili ako je promenljiv, potrebno je da se postavi regulator pritiska gase na ulaznu cev. Za ovo podešavanje je svakako potrebno da se obratite kod ovlašćenog servisera.

Plastično crevo koje je pričvršćeno na gasni ulaz uređaja sa prstenom mora da se koristi kada se povezuje sa butan-propan gasom. Povežite Vaš uređaj sa kratkim i što je moguće otpornijim crevom sa izvorom gasa. Naveća dozvoljena dužina creva je 1.5m. Za vašu bezbednost, crevo za dovod gasa do vašeg uređaja mora biti promenjeno jednom (1) godišnje.

### Tačke na koje morate обратити пажњу када пoveзujete crevo:

Nijedan deo creve ne sme dodirivati mesto koje ima temperaturu veću od 100°C.

Dužina creva ne sme biti veća od 1.5m.

Crevo ne sme da bude prelomljeno, zategnuto ili presavijeno. Crevo ne sme da dodiruje oštре ivice (uglove), pokretne stvari, i ne sme biti oštećeno.

Crevo mora biti kontrolisano od kraja pre ugradnje, da nema nekavu proizvodnu grešku.

Nakon što su sva povezivanja za dovod gasa obavljeni, i kada je gas pušten, svi delovi za povezivanje i crevo moraju biti kontrolirani sa prethodno pripremljenom jako gaziranom vodom. Nikad ne koristite upaljač, šibicu i sl. dok radite ovaj postupak.

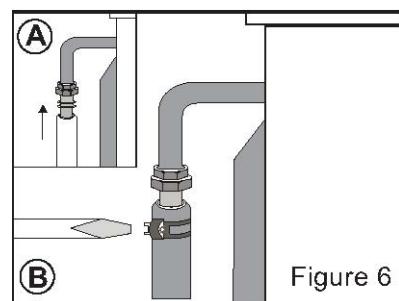
Prsteni za zatezanje moraju da se očiste od rđe.

Datumi isteka ne smeju preći više od 5 godina.

Fiksirajte jedan kraj creva za detector, drugi kraj pričvrstite za adapter na ulazu za gas uređaja, postavite prstene (stege) i zategnite ih štrafcigerom. Ako nije uspostavljeno povezivanje creva zbog ograničenih uslova objašnjениh u prethodnom delu, može da se koristi fleksibilno metalno crevo. Potrebno je kontaktirati ovlašćeni servis da se to povezivanje uradi na odgovarajući način od strane tehničara i u skladu sa standardima za bezbednost.

Vaš šporet je podešen da radi na NG/LPG gas. Ako je potrebno da radi na LGP gas, обратите se najbližem ovlašćenom prodavcu. Ako se koristi NG/LPG gas, na ulaznom delu uređaja za gas mora da se postavi priključak za crevo i to treba da poveže tehničar (Slika 6). Fleksibilno crevo ne sme dodirivati oštra mesta i ne sme biti oštećeno.

### **PAŽNJA!!! Nikako nemojte da koristite šibice ili upaljač za kontrolu curenja gasea.**



Ulez za gas kod ovog uređaja nalazi se na desnoj strani. Ako priključak treba da bude premešten na levu stranu uređaja, možete zatražiti produžnu cev od svog ovlašćenog servisera.

## PROMENA GASA

**Upozorenje:** Sledеđi postupak treba biti obavljen od strane ovlašćenog servisera.

### Promena brizgaljke za gas:

Gasni gorionici mogu da se prilagode različitim vrstama gasa zamenom brizgaljke sa odgovarajućom za gas koji se koristi.

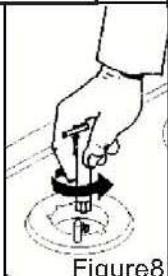
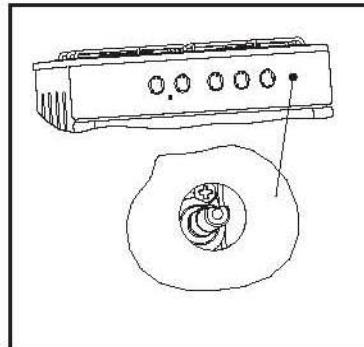
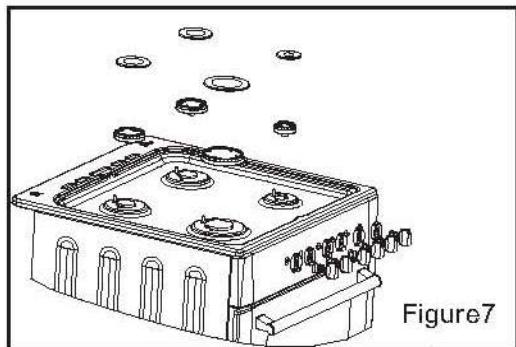
Za ovaj postupak treba uraditi sledeće:

Prekinite dotok gase i električne struje.

Uklonite poklopac i adapter (Slika 7).

Odvrnite brizgaljku (Slika 8).

Zamenite brizgaljku sa onom koja će odgovarati tipu gase koji će se koristiti, u skladu sa podacima u tabeli.



## Podešavanje plamenika:

Kod promene od LGP na NG gas, za smanjenje plamena treba da se popusti propusni šraf. Kod promene od NG na LGP gas taj isti šraf treba da se zategne. Proverite da li je uređaj isključen iz struje i da li je dovod gasa otvoren.

Zapalite gorionike i stavite ih na poziciju minimum. Uklonite dugmad jer su šrafovi dostupni samo kada su dugmad uklonjena. Uz pomoć malog šrafcigera zategnite ili popustite propusni šraf za  $90^\circ$ , čime je plamen gorionika postavljen na minimum. (Slika 6).

Kada plamen ima dužinu od najmanje 4mm, gas je dobro raspoređen. Uverite se da se plamen ne gasi kada iz pozicije maksimum prelazi na poziciju minimum.

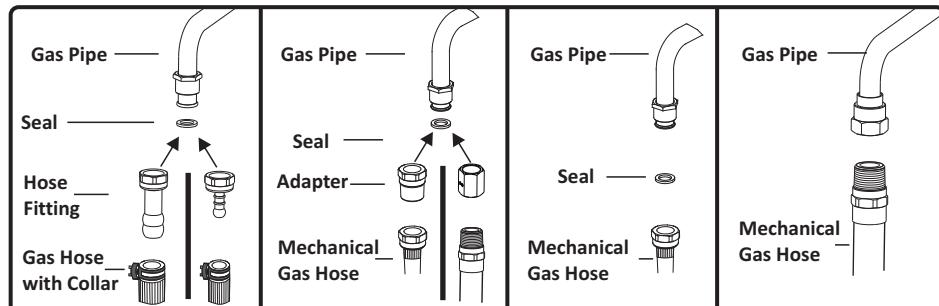
## Promena dovoda gasa:

Cev za dovod gasa, sa oznakom koja potvrđuje da odgovara propisima za efekat "A", i koja mora biti vidljiva po celoj dužini, mora biti postavljena vrlo pažljivo da se izbegne bilo kakav kontakt sa delovima koji će se zagrevati.

Neophodno je da se cev zaštiti rešetkom.

Preporučuje se da se uvek postavi spojnica između kolena i cevi za dovod gasa. Španija, Italija, Portugal, Luksemburg, Grčka i Nemačka odobrili su povezivanje creva za gas sa dovodom gasea kao što je prikazano na slici "B". Za ove zemlje, oblik povezivanja za dovod gasea mora biti u skladu sa nacionalnim zakonima i propisima za efekat. Za Dansku, Holandiju, Francusku, Alžir i Irsku povezivanje se radi korišćenjem dela "E" i fleksibilnog creva, kao što je prikazano na slici "C" ili krute cevi. Ovaj tip povezivanja može takođe da se koristi i u Francuskoj, Alžиру, Španiji, Italiji, Portugalu, Grčkoj i Luksemburgu. Za Ujedinjeno Karlavstvo gasno povezivanje treba da bude kao što je prikazano na slici "D". U svim slučajevima, fleksibilno crevo za dovod gasea ne sme da prolazi iza šporeta, niti da bude u dodiru sa eksplozivnim stvarima. Minimalno rastojanje između uređaja i eksplozivnih stvari mora biti 20mm.

Nakon završetka povezivanja, isto treba testirati. Ovaj test može da se uradi nanošenjem sapunjave tečnosti na spojeve. Ne bi trebalo da se pojavi nijedan mehurić. Ako se pojave mehurići, proverite spojnice i ako je potrebno to uredite još jednom.



### 3.5 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

**Tokom električnog povezivanja, obavezno pratite sledeća uputstva:**

Kabl za uzemljenje mora biti povezan sa uzemljenjem (znak).

Ako ne postoji električni utikač sa odgovarajućim uzemljenjem u skladu sa propisima zemlje gde se instalira uređaj, odmah kontaktirajte našeg ovlašćenog servisera.

Električni utikač sa uzemljenjem mora biti blizu uređaja. Nikako ne koristite produžni kabl.

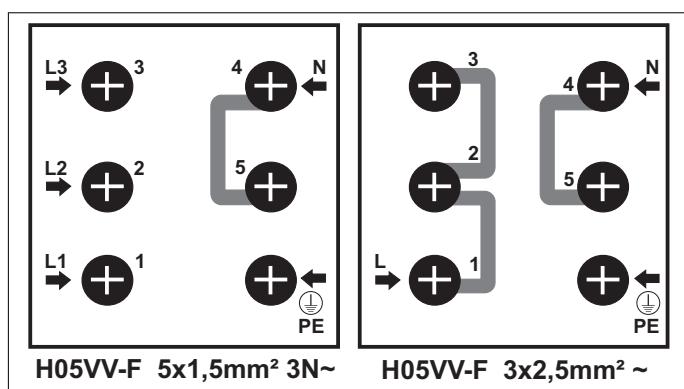
Napojni kabl ne sme dodirivati vruće površine proizvoda.

U slučaju da je napojni kabl oštećen, svakako kontaktirajte kvalifikovani servis. Kabl mora biti promenjen od strane ovlašćenog servisa.

Pogrešno električno povezivanje može oštetiti Vaš uređaj. Ta šteta nije u okviru garancije.

Uređaj je podešen za rad na struji od 220-240 volti. Ako je elektro-mreža različita od navedenih vrednosti, odmah se обратите našem ovlašćenom serviseru. Električni kabl ne sme dodirivati vruće površine uređaja. Električni kabl ne sme dodirivati zadnji deo uređaja. U suprotnom, može doći do oštećenja kabla. Ta situacije može izazvati kratki spoj.

Firma proizvođač izjavljuje da nije odgovorna za bilo kakve štete i gubitke koje proizilaze iz sledećih bezbednosnih normi.



### **3. OPŠTA UPOZORENJA I MERE OPREZA**

Vaš uređaj je proizведен u skladu sa uputsvom za bezbednost vezano za električne uređaje. Održavanje i popravka moraju biti urađeni od strane ovlašćenog servisera, koji je obučen od strane proizvođača. Instalacije i popravke, ukoliko ne budete sledili pravila mogu da Vas ugroze.

Dok je Vaš uređaj u funkciji zagrevaju se njegove spoljne površine. Unutrašnja površina rerne, delovi koji obezbeđuju grejanje i para koja izlazi iz rerne su prilično vrući. Čak i kada je uređaj isključen, ovi delovi zadržavaju toplotu još određeno vreme. Ne dodirujte vruće površine. Držite decu dalje od uređaja.

Ne ostavljajte šporet tokom kuvanja sa čvrstim ili tečnim uljima. U uslovima ekstremnog zagrevanja može doći do paljenja. Nikada ne sipajte vodu na zapaljeno ulje. Zatvorite šerpu ili tiganj poklopcem da ugušite plamen koji se pojavio u ovom slučaju i ugasite šporet.

Rerna i prekidači za regulisanje toploće moraju biti podešeni i sat od rerne mora biti programiran za kuvanje u rerni. U suprotnom, rerna neće raditi.

Ne ostavljajte ništa na vrata rerne kada je otvorena. Možete poremetiti ravnotežu Vašeg uređaja ili slomiti vrata

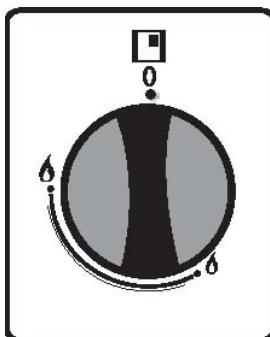
Ne stavljamte teške ili zapaljive, lako gorljive stvari (najlon, plastične kese, papir, platno, i sl.) u donjoj fioci.

Kada ne koristite uređaj, isključite ga iz struje i zatvorite ventil za gas.

Zaštitite Vaš uređaj od atmosferskih uticaja. Ne ostavljajte ga na uticaj kao što su sunce, kiša, sneg, prašina, itd.

## PART 4: KORIŠĆENJE ŠPORETA

### 4.1 KORIŠĆENJE ŠPORETA KOJI RADI NA PLIN



Obavezno i pažljivo pročitajte uputstva koja su dopunjena slikama da možete da koristite i postignete najbolje rezultate sa Vašim uređajem. Oznake na kontrolnim prekidačima pokazuju koji deo uređaja je uključen. Koristite električni upaljač ili šibice da uključite bilo koji plinski gorionik. Pritisnite prekidač i okrenite ga na maksimum u suprotnom smeru od kazaljke sata. Svaki gorionik može da radi na maksimum, minimum, umereno i između tih pozicija. Ove pozicije, pored pozicije "0" za isključeno, su prikazane kao minimum i maksimum. Željenu poziciju možete podešiti okretanjem

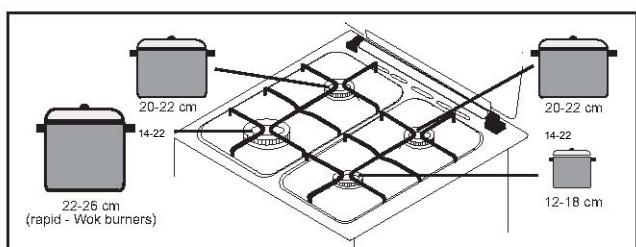
prekidača od pozicije "isključeno" u smeru suprotnom od kazaljke sata i prema oznakama na odgovarajući način. Takođe, da biste isključili uređaj, potrebno je da okrenete prekidač u smeru kazaljke sata dok se ne zaustavi. (Zaustavlja se na poziciji "0").

#### Sistem za DIREKTNO paljenje

Neki modeli imaju sistem za direktno paljenje gorionika. Lako možete da ih prepozname preko uključivanja svećica. Za rad sistema, potrebno je da malo pritisnete prekidač koji je označen sa simbolom svećice, zatim okrenite prekidač gorionika koji želite da uključite u suprotnom smeru od kazaljke sata. Da bi postigli najveću efikasnost, obratite pažnju na veličinu posuđa i veličinu gorionika na koji stavljate posuđe za kuhanje, kao i na oblik dna posuđa. Dno posuđa treba da bude ravno. Nemojte koristiti posuđe sa konkavnim ili konveksnim dnom. Obratite pažnju da koristite posuđe sa dimenzijama kao što su prikazane na slici. Za posuđe sa prečnikom manjim od 14cm koristite nosač za džezvu za kafu.

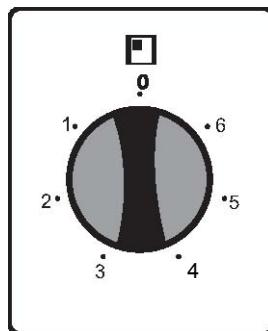
#### Uredaj za gašenje dovoda plina u gorionik (ako Vaš uređaj ima ovu opciju)

Uredaj za gašenje dovoda plina u gorionik se koristi za svaki zapaljivi gas u cilju sprečavanja curenja gase koje može nastati kao posledica slučajnog okretanja slavine za gas od strane dece ili zbog gašenja do kojeg može doći kao posledica prelivanja tečnosti preko gorionika. Okrenite prekidač u suprotnom smeru kazaljke sata i vrtite dalje. Ova situacija će dovesti do automatskog paljenja jedno za drugim. Nakon uključivanja, dok se prekidač drži pritisnutim oko 3 sekunde napred do pozicije do koje može da se pritisne, termalni sensor prepozna plamen u gorioniku i otvara slavinu za gas. U slučaju gašenja do kojeg može doći kao posledica prelivanja tečnosti preko gorionika ili zbog drugih sličnih razloga, termalni sensor prepozna gubitak topline i prekida dotok plina za vremenski period koji je kraći od 90 sekundi.



## 4. 2 KORIŠĆENJE ELEKTRIČNOG ŠPORETA

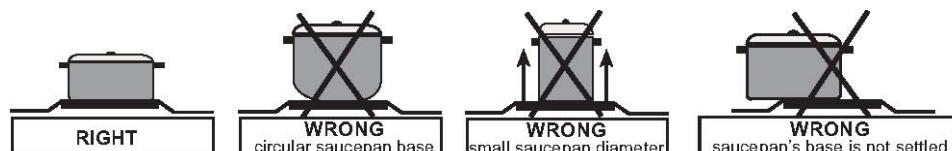
Komandni prekidači na električnom šporetu imaju 7 pozicija. Pozicija "0" znači da je uređaj isključen. Značenje i upotreba ostalih 6 pozicija je prikazana u produžetku:



- 1- Održavanje toplote
- 2-3- Zagrevanje na niskoj temperaturi
- 4-5-6- Kuvanje – prženje i kuhanje

Gornji deo električnog šporeta (ringle) je prekriven zaštitnim materijalom otpornim na toplotu. Za prvu upotrebu, okrenite prekidač šporeta na poziciju "3" i ostavite ga uključenog oko 5 minuta kako bi spalili i očvrstnuli zaštitni sloj.

Kada koristite šporet, obratite pažnju da koristite posuđe koje ima glatkou donju stranu. Ako koristite posuđe sa odgovarajućim dimenzijama i glatkim dnom, možete postići maksimalni efekat sa Vašim šporetom. Nije preporučljivo da koristite posuđe manjeg prečnika na ringle sa većim prečnikom, jer to dovodi do gubitka toplote a time i do gubitka energije.



### UPOZORENJE

Kada je prekidač ringle na bilo kojoj drugoj poziciji osim na "0", zapaliće se svetlo za upozorenje da je ringla uključena.

Koristite samo ono posuđe koje odgovara veličini ringle.

Pre nego stavite posuđe na ringlu, budite sigurni da dno nije mokro.

Nikada ne ostavljaće ringle prazne kada ih uključite. Temperatura posuđa može biti visoka kada je uređaj u upotrebi. Zbog toga, preporučuje se da decu i kućne ljubimce držite dalje od šporeta tokom i nakon upotrebe.

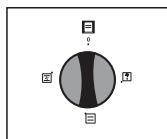
Ako primetite pukotinu na ringli, ona mora biti isključena i zamenjena od strane ovlašćenog servisera.

Nakon upotrebe (kako bi se obezbedio kontinuirano efikasan rad i dug vek trajanja)

Vaš šporet treba biti temeljno očišćen uz pomoć odgovarajućih sredstva za čišćenje.

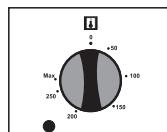
Da spričite formiranje rđe i sačuvate njihov dobar izgled, preporučuje se čišćenje ringli komadom tkanine koja je blago natopljena uljem. Nikade ne koristite parne čistače.

## **4.3 RERNA UREĐAJA:**



### **Dugme za kontrolu funkcije rerne:**

Da odaberete funkciju rerne. Objasnjenje u sledećem delu i Tabeli 1. Da izaberete željenu temperaturu morate podesiti zajedno i dugme za selekciju funkcije rerne i dugme za termostat rerne. U suprotnom, funkciju koju ste izabrali neće raditi.



### **Dugme za termostat rerne:**

Da odaberete temperaturu rerne (Slika 4). Koristiti zajedno sa dugmetom za kontrolu funkcije rerne. Kada temperatura unutrašnjosti rerne postigne zadatu vrednost, termostat će isključiti dotok struje i svetlo za termostat će se isključiti. Kada temperatura padne ispod zadate vrednosti, termostat će se ponovo uključiti i svetlo za termostat će zasvetleti.

## **4.4 KORIŠĆENJE PREKIDAČA FUNKCIJE RERNE**

Ovaj prekidač Vam omogućava da odaberete funkciju rerne. Funkcije i njihove oznake su prikazane u Tabeli 1. Takođe, detaljna uputsva i njihova upotreba biće objašnjeni u detalje na sledećim stranicama.



### Funkcija Odmrzavanje (Defrost)

Možete početi proces odmrzavanja postavljanjem zamrznute hrane u rernu i okretanjem prekidača na određen znak. Ovo je program koji ne kuva hranu, samo pomaže da se odmrzne u veoma kratkom roku. Postavite hranu koja treba biti odmrznuta na trećoj polici odozdo (žičana polica). Postavite tacnu u donjem delu rerne u cilju prikupljanja vode koja nastaje zbog odmrzavanja.



### Funkcija Donji-Gornji Grejač (Statično pečenje)

Kod ovog načina pečenja koji je definisan kao tradicionalna metoda, toplota koja se podjednako širi od gornjeg i donjeg grejača rerne, obezbeđuje da gornja i donja strana hrane budu jednako pečene.

Preporučuje se pred-grejanje od oko 10 minuta. Ostavite hranu koja je prethodno bila stavljena u odgovarajući posudu da se peče onoliko koliko je predviđeno za dati slučaj. Pozicija Donji-Gornji grejač je funkcija koja je pogodna za pečenje kolača, torti, pita, špageta u rerni, za lazanje, picu, i sl. Na kraju pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje temperature i otkažite programirano vreme. Izvadite jelo iz rerne, stavite ga na bezbedno mesto i ostivate vrata rerne otvorena dok se rerna potpuno ne ohladi. Kako će rerna biti vruća u tom trenutku, odmaknite se od rerne, i drzite decu dalje od rerne.



### Funkcija Ventilator i Donji-Gornji Grejač (Statično pečenje sa duvaljkom)

Pozicija ukojоj vazduh koji dolazi iz gornjeg i donjeg grejaca se distribuira u rerni preko motora ventilatora i duvaljke. Prekidač za podešavanje toplote je prilagođen na vrednost koja je predviđena za dati slučaj u tabeli za kuvanje. Okrenite prekidač rerne dok ne pokaže simbol za ovu funkciju i na rerni podesite vreme koje je predviđeno za pečenje, rernu unapred zagrejte oko 10 minuta. Hranu koja je prethodno bila stavljena u odgovarajući posudu, stavite u rernu i ostavite da se peče. U principu, ova pozicija je idealna za pečenje peciva. Svi delovi hrane će biti jednoko pečeni. Takođe, ova pozicija je pogodna za jedinačno pečenje. Na kraju pečenja, izvadite jelo iz rerne, stavite ga na bezbedno mesto i ostivate vrata rerne otvorena dok se rerna potpuno ne ohladi. Kako će rerna biti vruća u tom trenutku, odmaknite se od rerne, i drzite decu dalje od rerne.

## **Ušteda energije:**

Koristite posuđe sa ravnim dnom.

Izaberite posuđe odgovarajuće veličine.

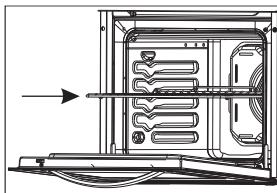
Korišćenje poklopca na posudu smanjuje vreme kuhanja.

Smanjivanjem količine tečnosti ili masti smanjuje se vreme kuhanja.

Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Vrata kerne ne bi trebalo da se često otvoraju tokom pečenja.

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



## **Delovi koji se koriste u rerni:**

U zavisnosti od hrane koju ćete kuvati u rerni, preporučuje se da koristite posuđe kao što je naznačeno u tabeli. Pored plehova i ražnja za pečenje piletine koji su Vam isporučeni zajedno sa Vašim šporetom, takođe možete da koristite stakleno posuđe, modle za torte, i druge specijalne plehove koji su pogodni za upotrebu u Vašoj rerni, i dostupni na tržištu. Obratite pažnju na informacije dobijene od proizvođača po ovom pitanju. Ako koristite manje posuđe, postavite ga žičanu rešetku tako da bude na sredini. Informacije date u nastavku odnose se za emajlirano posuđe.

Ako hrana koja treba da se peče u potpunosti ne pokriva pleh rerne, ako je hrana izvađena iz zamrzavača ili ako se pleh koristi za prikupljanje sokove koji curi iz hrane tokom pečenja na roštilj, moguće su deformacije na plehu zbog visokih temperatura u toku procera pečenja. Međutim, pleh će ponovo dobiti svoj oblik nakon hlađenja po završetku pečenja. To je normalno, fizičko stanje koje nastaje kao rezultat razmene toploće. Nemojte ostavljati stakleno posuđe na hladna mesta odmah nakon kuvanja u njemu. Nemojte ga stavljajti na hladne i mokre površine. Vodite računa da se ono polako ohladi. Postavite ga na suvom komadu tkanine. U suprotnom, staklo se može slomiti. Ako ćete koristiti roštilj u rerni, preporučujemo da rešetku stavite u pleh, koji ste dobili zajedno sa Vašim šporetom (ako Vaš šporet uključuje ovu opremu). Na taj način, prskanje i ulje koje curi iz hrane neće uparljati unutrašnjost Vaše rerne. Ako nameravate da koristite veliku rešetku za roštilj, ubacite pleh u jednoj od nižih polica da bi se izbeglo nagomilavanje ulja. Da bi kasnije lakše očistili pleh, dodaje malo vode u njemu. Kada koristite roštilj opciju, stavite rešetku na treću ili na četvrtu policu i namažite je malo uljem da se hrana ne bi lepila za rešetku.

### **Slika 1:**

**Žičana rešetka:** Koristi se za roštilj ili za stavljanje različitih posuda osim pleha

**Plitki pleh:** Koristi se za pečenje peciva

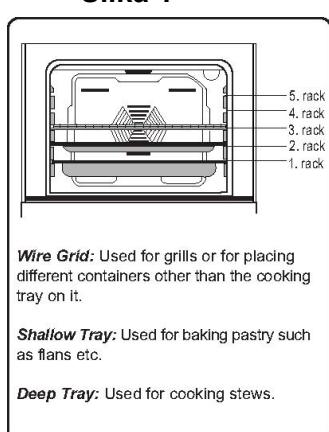
**Duboki pleh:** Koristi se za dinstanje mesa i sl.

### **Slika 2:**

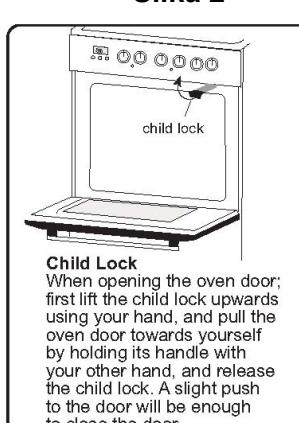
#### **Blok-ručica za hlađenje**

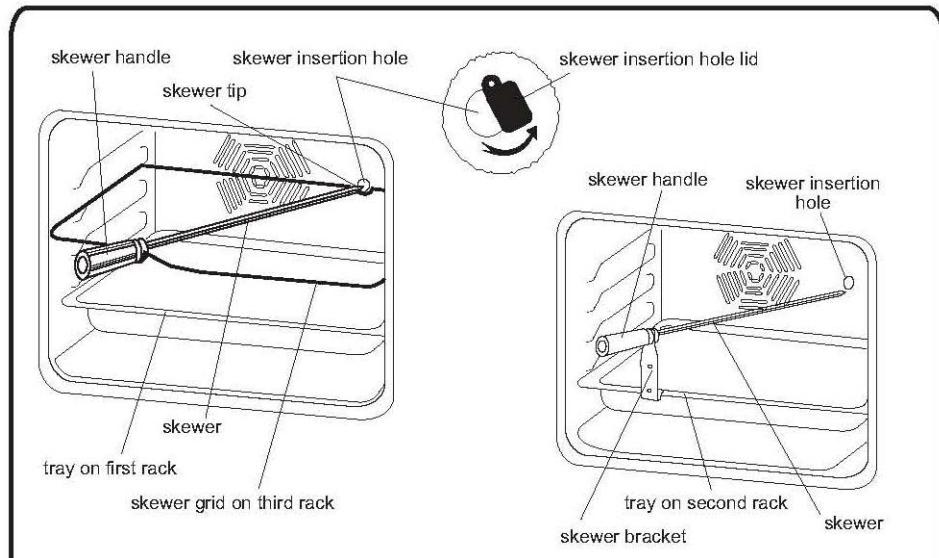
Prilikom otvaranja vrata rerne, prvo podignite blok-ručicu rukom na gore, i povucite vrata rerne prema sebi drugom rukom, zatim otpustite blok-ručicu. Blagi pritisak na vrata rerne će biti dovoljno da zatvorite rernu.

**Slika 1**



**Slika 2**





|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| skewer handle             | ručka ražnja             |
| skewer insertion hole     | rupa za ražnja           |
| skewer tip                | vrh ražnja               |
| skewer                    | ražanj                   |
| tray on first rack        | pleh na prvoj polici     |
| skewer grid on third rack | rešetka na trećoj polici |

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| skewer insertion hole lid | poklopac na rupi gde ulazi ražanj |
| skewer handle             | ručka ražnja                      |
| skewer insertion hole     | rupa za ražnja                    |
| tray on second rack       | pleh na prvoj polici              |
| skewer bracket            | nosač ražnja                      |
| skewer                    | ražanj                            |

Provucite ražanj kroz piletinu i zakopčajte stege, ubacite vrh ražnja u rupu koja se nalazi na zadnjem zidu unutrašnjosti rerne i proverite da li se u potpunosti oslanja na okvir i da li je dobro namešten u osovini motora. Da biste to uradili, prvo morate okrenuti poklopac u stranu, koji se nalazi ispred rupe u koju ulazi ražanj, kao što je prikazano na slikama. Nakon toga, postavite ražanj na rešetku za ražanj (nalazi se na trećoj polici) ili u okvir za ražanj (postavljen na plehu). Uklonite ručicu od ražnja, kada je postavljen i zatvorite vrata rerne. Ručka mora da se prikači samo za sklanjanje hrane nakon pečenja. Obratite pažnju da rerna ne bude ukjučena dok obavljate operacije za postavljanje ražnja.

# DEO 5: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠPORETA

## 5.1 ČIŠĆENJE

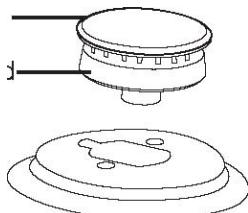
Pre čišćenja šporeta, proverite da li su svi kontrolni prekidači isključeni i da je uređaj dovoljno ohlađen. Isključite uređaj iz struje. Pre nego što upotrebite sredstvo za čišćenje, proverite da li je odgovarajuće za vaš šporet i kakve su preporuke proizvođača. Obzirom da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustične kreme, abrazivni prašak za čišćenje, debele vunene žice ili oštar alata. U slučaju da tečnost koja se prolila po rerni izgori, emajlirano mesto može biti oštećeno. Odmah očistite prolivenu tečnost.

### Čišćenje unutrašnjosti rerne

Početka čišćenja obavezno isključite šporet iz struje.

Emajlirano deo unutrašnjnosti rerne najbolje se čisti kada je rerna još mlaka. Obrišite rernu mekom krpom, kolu perete u vodi sa sapunicom nakon svakog brisanja. Kasnije obrišite je mokrom krpom još jednom a zatim je osušite. S vremena na vreme možete koristite tečna sredstva za čišćenje kako bi temeljno očistili rernu. Nemojte čistiti rernu praškom i sredstvima za hemijsko čišćenje.

poklopac



### Čišćenje delova plinskih ploča na gornjem delu šporeta

Podignite rešetku, poklopac i glavu plinske ploče za kuvanje, na gornjem delu šporeta. Obrišite i očistite zadnju stranu sa krpom i sapunicom. Operite poklopce i glave i isplaknite vodom. Nakon što ih osušite, obratite pažnju da su svi delovi dobro legli u svoja ležišta kada ih budete montirali nazad. Ne čiste zadnju stranu žicom za pranje sudova. To može da ogrebe površinu. Emajl na krajevima rešetke koji su direktno u dodir sa plamenom može da bude oštećen. To ne izaziva rđu.

## 5.2 ODRŽAVANJE

### Promena sijalice u rerni

Prvo isključite šporet i vodite računa da šporet hladan. Nakon što ste uklonili zaštitni poklopac sijalice, uklonite sijalicu. Pričvrstite novu sijalicu otpornu na visoke temperature ( $300^{\circ}\text{C}$ ) na mesto sijalice koju ste uklonili (230 V, 25 V, Tip E14). Zamenite zaštitno staklo sijalice. Vaše rerna će biti spremna za upotrebu nakon ovog postupka.

## **DEO 6: SERVIS I TRANSPORT**

### **6.1 Informacije koje se odnose na servis**

Pre nego se obratite serviseru, proverite sledeće:

Ako šporet ne radi:

Šporet je isključen. Na modelima sa tajmerom: vreme nije podešeno.

Ako rerna ne greje:

Kontrolni prekidač za podešavanje topлоте rerne nije podešen

Ako unutrašnja svetiljka rerne ne svetli:

Proverite struju. Proverite dali je svetiljka neispravna. Ako je neispravna, možete je promeniti sledeći uputstvo za promenu sijalice.

Pečenje (ako donji-gornji delovi ne peku podjednako):

Kontroljate poziciju polica, vreme pečenja i temperaturu zagrevanja u skladu sa uputstvom.

Osim toga, ako još uvek imate neki problem sa Vašim uređajem, molimo pozovite ovlašćeni servis.

### **6.2 Informacije koje se odnose na transport**

#### **Ukoliko Vam treba bilo kakav transport:**

Sačuvajte originalno pakovanje šporeta i nosite ga u njegovom originalnom pakovanju kada je potrebno da se uređaj transportuje. Zalepite lepljivom trakom gornje delove šporeta; zapelete trakom poklopce i glave i rešetke za ploču šporeta. Postavite papir između gornjeg poklopca i ploče za kuvanje, pokrijte gornji poklopac, onda ga lepljivom trakom zapelete za bočne strane šporeta. Zalepite trakom karton ili papira na prednje unutrašnje staklo rerne jer će to biti pogodni za plebove i za rešetke, da ne bi oštetili pokrije rernu tokom transporta. Takođe zapelete trakom poklopce od šporeta za bočne zidove.

#### **Ako nema originalno pakovanje:**

Preduzmite potrebne mere da zaštitite spoljne površine (staklo i obojene površine) šporeta od mogućih udaraca.

**Табела**

| G30 28-30mbar 4.8 kW<br>345 g/h Категорија:<br>II2H3B/P<br>МК Класа: 1 | LPG<br>G30 28-30<br>mbar | NG<br>G20 20<br>mbar |
|--|--------------------------|----------------------|
| <b>РАПИД ПЛАМЕНИКА</b>   |                          |                      |
| Ињектора (1/100 mm)  | 115                      | 85                   |
| Номиналне снаге (КВ)   | 2,75                     | 3                    |
| ПОТРОШЊА У 1x  | 261,9 l/h                | 218,1 g/h            |
| <b>СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА</b>  |                          |                      |
| Ињектора (1/100 mm)  | 97                       | 65                   |
| Номиналне снаге (КВ)   | 1,75                     | 1,75                 |
| ПОТРОШЊА У 1x  | 166,7 l/h                | 127,2 g/h            |

TABELA STR.25

| Jelo                 | TURBO                    |                         |                     | DONJI - GORNJI           |                         |                     | DONJI - GORNJI VENTILATOR |                         |                     | ROŠTILJ                  |                         |                     |
|----------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|
|                      | Pozicija termostata (°C) | Pozicija police u remni | Vreme kuhanja (min) | Pozicija termostata (°C) | Pozicija police u remni | Vreme kuhanja (min) | Pozicija termostata (°C)  | Pozicija police u remni | Vreme kuhanja (min) | Pozicija termostata (°C) | Pozicija police u remni | Vreme kuhanja (min) |
| Slojevitá peciva     | 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               |                          |                         |                     |
| Kolačići             | 150-170                  | 1-2-3                   | 25-35               | 170-190                  | 1-2                     | 30-40               | 150-170                   | 1-2-3                   | 25-35               |                          |                         |                     |
| Roštili - pjeskavica |                          |                         |                     |                          |                         |                     |                           |                         |                     | 200                      | 4                       | 10-15               |
| Vodene hrane         | 175-200                  | 2                       | 40-50               | 175-200                  | 2                       | 40-50               | 175-200                   | 2                       | 40-50               |                          |                         |                     |
| Piletina             |                          |                         |                     | 200                      | 1-2                     | 45-60               | 200                       | 1-2                     | 45-60               | 200                      | *                       | 50-60               |
| Kollet               |                          |                         |                     |                          |                         |                     |                           |                         |                     | 200                      | 3-4                     | 15-25               |
| Beefstake            |                          |                         |                     |                          |                         |                     |                           |                         |                     | 200                      | 4                       | 15-25               |
| Dva pleha torte      | 160-180                  | 1-4                     | 30-40               |                          |                         |                     |                           |                         |                     |                          |                         |                     |
| Dve pleha peciva     | 170-190                  | 1-4                     | 35-45               |                          |                         |                     |                           |                         |                     |                          |                         |                     |

\* Pečenje na ražanju

**IZJAVA GARANTA**  
**Triomax d.o.o. kao garant izjavljuje sljedeće**

**GARANCIJA VRIJEDI:**

Isključivo uz priloženi kasa račun i uredno popunjeno i ovjeren garantni list od stane prodavca. Ovisno o vrsti proizvoda kojeg ste kupili garantija može vrijediti 24, ili 60 mjeseci. U slučajevima trajanja garancije od **24 mjeseca i 1 60 mjeseci** kupac ima pravo na punu garanciju, odnosno garant snosi sve troškove servisiranja u skladu sa uslovima garancije. Garant se obaveyeuje da će imati pod nadzorom cijenu usluge koju ovlašteni servis bude naplaćivao nakon isteka pune garancije kako bi zaštitio svoga kupca.

**GARANCIJA NE VRIJEDI U SLIJEDEĆIM SLUČAJEVIMA:**

- Ako kupac nema kasa račun i uredno ovjeren garantni list
- Ako uređaj nije montiran, priključen, korišten ili održavan u skladu sa uputstvom za upotrebu
- Ako je na uredaju evidentno fizičko oštećenje nastalo njegovom upotrebom.
- Ako je uredaj korišten u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe.
- Ako je naziv ili serijski broj na uredaju zamjenjen, prepravljen, uklonjen ili nečitak.
- Ako serijski broj na uredaju ne odgovara serijskom broju na garantnom listu.
- Ako je uredaj popravljalo neovlašteno lice.
- Ako su kvarovi na uredaju prouzrokovani višom silom kao što su: lomovi, udar groma, poplava, požar, zemljotres, strujni udar, neadekvatna ventilacija ili bilo koji drugi razlog izvan kontrole garantija.
- Ako je uredaj pokvaren zbog neadekvatnosti sistema u koji je uključen.
- Ako se napon mreže stalno mijenja i ako je veći od **220V(+10%) / 50 Hz**
- Garancija ne vrijedi na svjetlosna tijela (žarulje), daljinske upravljače, staklene površine
- Garancija ne vrijedi na panele (kontrolne ploče) dugmadi, ručke i emajlirane površine i keramičke ploče.
- Nemarnog rukovanja aparatom koje ima za posledicu mehaničko ili estetsko ostecenje.
- Iosiji rad rashladnih uredjaja jer su postavljeni u neadekvatnom prostoru gde opseg temperatura odstupa od preporucene temp. za normalan rad od 16-32 stepena.
- manja odstupanja u nijansi boje.
- povecane glasnosti koje je posledica starenja uredjaja i ne utice na rad uredjaja i funkciju aparata.
- estetske greske koje ne uticu na funkciju i sigurnost aparata.
- kvarovi na grijacu vode u masini za ves i masini za sudje koji su nastali zbog talozenja kamena.
- kvarove nastale zbog neciscenja filtera ves masine, masine za sudje i mašine za sušenje
- greske koje nacini strano tijelo ubacen u uredaj
- ako je električni šporet nestručno spojen

Na sastavnim dijelovima koji su tokom rada izloženi vecoj potrosnji i predviđeni su za zamjenu garancija vrijedi **36 (trideset sedam) mjeseci a to su :dihtunzi vrata, remenja, grejaci ves masina i masina za sudje**(osim ako je kvar posledica kamence i u tom slučaju garancija ne vrijedi)

**UPUTE ZA PRIJAVU KVARA:**

Veoma je bitno da uredaj koristite u skladu sa uputstvom o korištenju jer svi kvarovi koji budu nastali zbog neadekvatne upotrebe, neće biti otklonjeni o trošku garantija. Prije nego prijavite kvar provjerite da li je uredaj za kojeg se prijavljuje kvar još uvjek pod garancijom I da li ste uredaj koristili u skladu sa uputstvom za upotrebu. Kupci su dužni platiti uslugu servisu ukoliko je ovlašteni serviser izašao na teren I konstatovao da je kvar nastao usled neadekvatnog korištenja tj ako kvar spade u onaj za koji garancija ne vrijedi.

**Prijava kvara:**

Sitni kućanski aparati i televizori: Neispravni uredaj možete predati, uz kasa račun i uredno ovjeren garantni list, u najbližo ovlašteni servis ili trgovinu gdje ste kupili uredaj i on će biti dostavljen u centralni servis za popravku.  
Bijela tehniku : Kvarovi se prijavljuju u centralni servis koji prosledjuje nalog za popravku ovlaštenim servisima u vašoj blizini. Servis je obavezan doći na adresu kupca u krajnjem roku od 7 dana od dana prijave.

**GARANT SE OBAVEZUJE:**

- Da će preko ovlaštenih servisa otkloniti sve kvarove na uredaju o svom trošku u predviđenom garantnom roku, koji su nastali upotrebom u skladu sa tehničkim uputama, osim kvarova za koje garancija ne vrijedi.
- Da će , ako se popravak ne izvrši u roku od 45(četrdeset pet) dana od datuma prijave, taj proizvod zamjeniti novim, ispravnim proizvodom istog tipa.
- Garant izjavljuje da uredaj odgovara deklarisanim karakteristikama kvalitete, ted a će u garantnom roku ispravno raditi uz pravilnu upotrebu prema priloženim tehničkim uputama.

**-GARANCIJSKI LIST-**  
**-GARANTNI LIST- CERTIFICATE OF GUARANTEE-**

|  |   |
|--|---|
| Broj garancijskog lista  | Naziv proizvoda                           |
| Šifra proizvoda (Triomax)                                      | Serijski broj proizvoda (od proizvodjača) |
| Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo | Datum prodaje                             |
|  | Potpis ovlaštenog prodavača               |
|  | Ime I prezime kupca                       |

**UPOZORENJE!!! GARANCIJA NE VRIJEDI UKOLIKO NA GARANCIJI I  
NA KUPONIMA NIJE UPISAN DATUM PRODAJE I UKOLIKO NIJE  
POTPISANO I OVJERENO OD STRANE PRODAVAČA.**

---

| KUPON 3  | KUPON 2  | KUPON 1  |
|--|--|--|
| Broj garancijskog lista:                                       | Broj garancijskog lista:                                       | Broj garancijskog lista:                                       |
| Šifra proizvoda( Triomax)                                      | Šifra proizvoda( Triomax)                                      | Šifra proizvoda( Triomax)                                      |
| Serijski broj proizvoda:                                       | Serijski broj proizvoda:                                       | Serijski broj proizvoda:                                       |
| Datum prodaje  | Datum prodaje  | Datum prodaje  |
| Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo | Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo | Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo |

Kvar možete prijaviti isključivo na broj telefona:

**061-943-730**

Svakim radnim danom od 08-19 sati ili na e-mail  
[triomaxdoo-bih@hotmail.com](mailto:triomaxdoo-bih@hotmail.com)

Mi ćemo odmah proslijediti nalog za rješavanje reklamacije u najbliži ovlašteni servis. Prilikom prijave molimo Vas da pored sebe imate garantni list kako biste nam mogli pružiti neophodne podatke.

**Hvala na povjerenju koje ste nam ukazali prilikom kupovine proizvoda koje Triomax d.o.o. uvozi I distribuira širom BIH I za koje izdaje garantni list. Da bismo izbjegli moguće nerazumjevanje uslova garancije ili pogrešno tumačenje istih, molimo Vas pažljivo pročitajte slijedeći tekst:**

## **GARANCIJA VRIJEDI:**

**24 mjeseca od datuma kupovine za:**

- USISIVAČI,NAPE,MIKRO TALASNE,BOJLERE
- MALI KUĆNI APARATI FAVORIT

**60 mjeseci od dana kupovine za:**

- BIJELA TEHNIKA FAVORIT

**! GARANCIJA ISKLJUČIVO VRIJEDI UZ PRILOŽENI ORGINALNI KESA RAČUN I UREDNO POPUNJENI I OVJERENI GARANTNI LIST OD STRANE PRODAVAČA.**

**! PRODAVAC JE TOKOM KUPOPRODAJNOG PROCESA DUŽAN SLIJEDEĆE:**

1)IZDATI KASA RAČUN KUPCU

2)OVJERITI GARANTNI LIST I SVE KUPONE GARANTNOG LISTA SVOJIM POTPISOM I PEČATOM TRGOVINE UZ EVIDENTIRANJE DATUMA KUPOVINE

3)URUČITI UPUTSTVO ZA KORIŠTENJE PROIZVODA NA SRPSKOM, BOSANSKOM ILI HRVATSKOM JEZIKU.

**! NA OVOJ GARANCIJI NALAZI SE I IZJAVA GARANATA KOJA DETALJNO OBJAŠNJAVA USLOVE GARANCIJE ZAVISNO O VRSTI PROIZVODA KOJEG STE KUPILI. MOLIMO VAS DA PROČITATE IZJAVU KAKO NE BI DOŠLO DO NESPORAZUMA U SLUČAJU KVARA NA KUPLJENOM PROIZVODU.**

**!\* OB VEZNO PROČITATI IZJAVU GARANTA**

EN



**K 622 SF**

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

Dear Customer,

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

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

#### Declaration of conformity

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

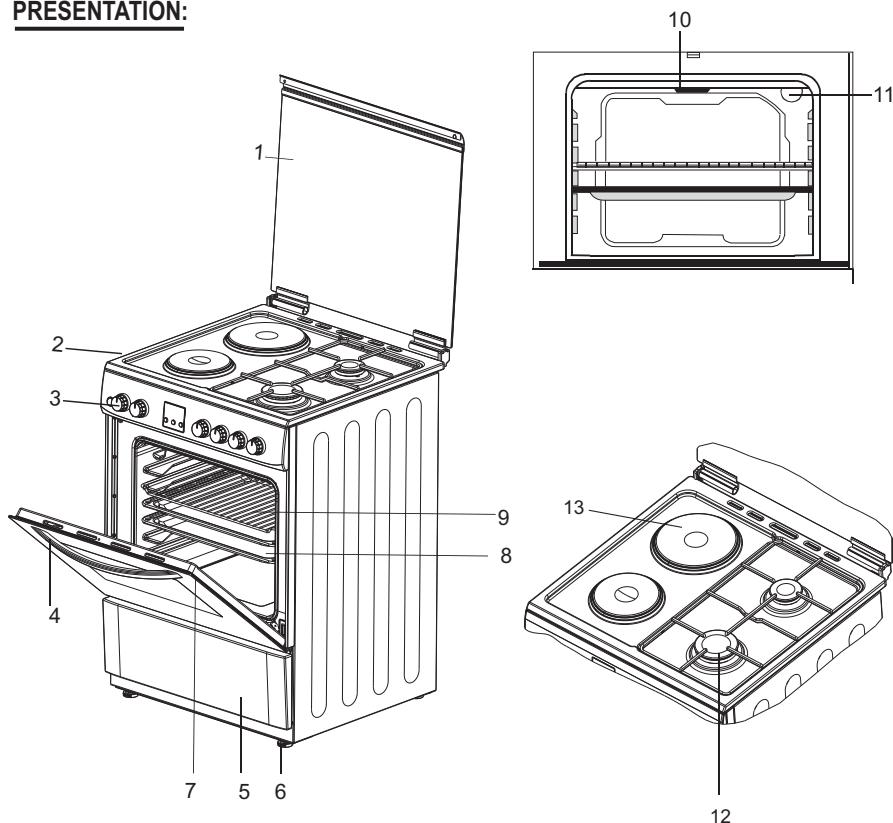


## **CONTENTS**

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

## PART 1: PRESENTATION AND DIMENSIONS OF THE PRODUCT

### PRESENTATION:



### Part of List:

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

| MODEL | SIZE(cm)            |
|-------|---------------------|
|       |                     |
| YK 66 | 60*60*85 / 60*60*90 |

## PART 2 SAFETY WARNINGS

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

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

### General Safety Warnings

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

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

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

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

### **Installation Warnings**

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

## **During usage**

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

- CAUTION: Glass lids may shatter when heated.

Turn off all the burners before shutting the lid.

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



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

## **During cleaning and maintenance**

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

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

## PART 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 3.1 ENVIRONMENT WHERE YOUR APPLIANCE WILL BE INSTALLED

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

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

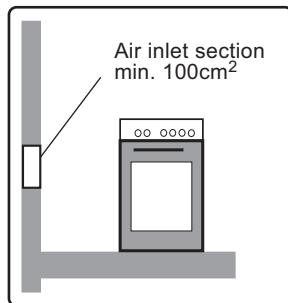


Figure 1

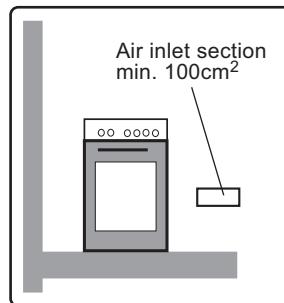


Figure 2

These air holes must have at least the cross section of 100cm<sup>2</sup> that is effective for air transition (One or more air holes can be opened.) (Figure1-2)

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

## ■ Emptying of the Burned Gases from Environment

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

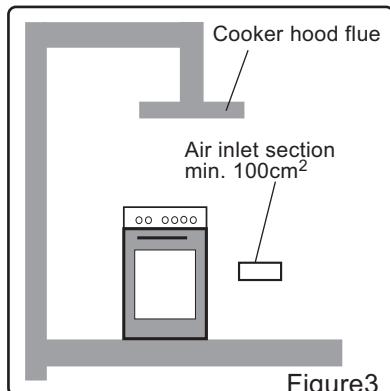


Figure 3

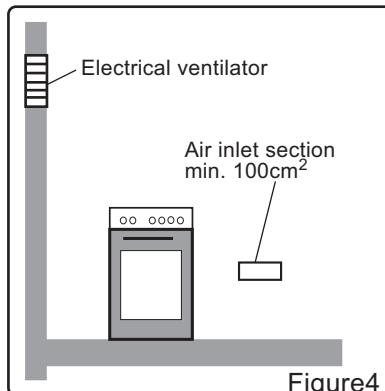


Figure 4

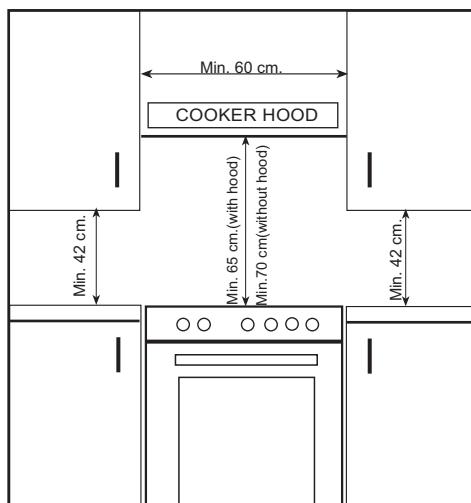


Figure 5

### **3.2 INSTALLATION OF OVEN**

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

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

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

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

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

### **3.3 ADJUSTMENT OF FEET**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The tightening pipe collars must clear of rust.

The experience dates must not have exceeded over 5 years.

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

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

**ATTENTION!!!**

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

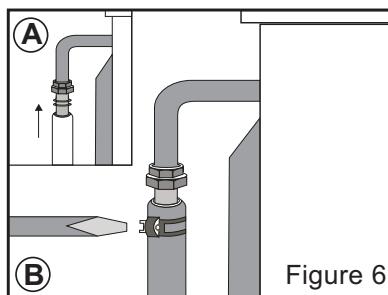


Figure 6

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

## GAS CONVERSIONS

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

### Changing Injectors of Gas Hobs :

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

For this purpose, following steps should be performed.

Cut off the feeding gas flow and electric current.

Remove the cap and the adapter (Figure 7).

Unscrew the injectors (Figure 8)

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

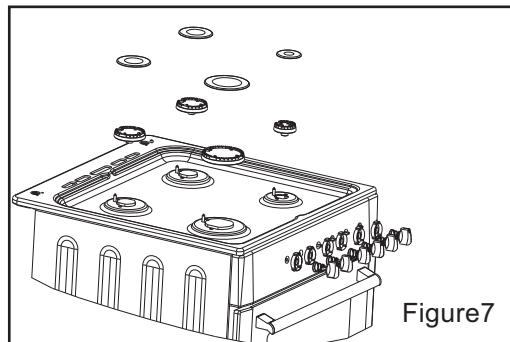


Figure 7

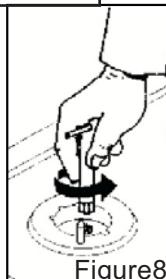
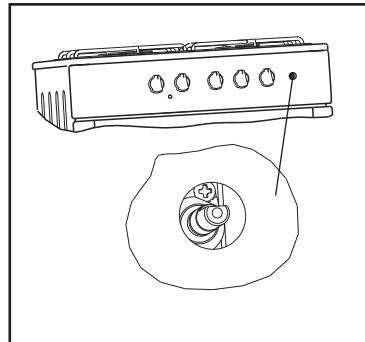


Figure 8

## WARNINGS

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

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

For hobs, the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Adjusting The Reduced Flame Position :

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

Ignite the burners and leave them on in minimum position.

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

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

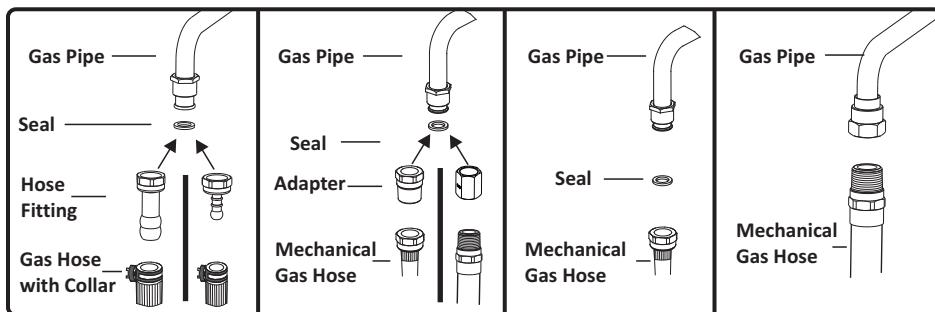
## Changing the Gas Inlet :

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

It is necessary to block the pipe with a griddle.

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

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

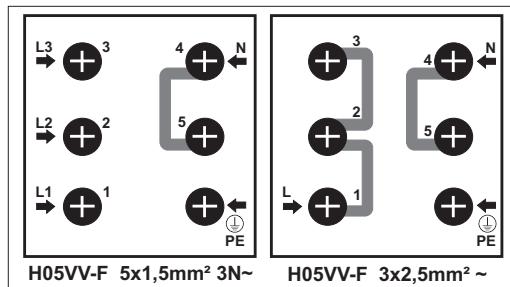


### 3.5 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions bellow:

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

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



Electric Connection Diagram

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

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

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

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

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

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

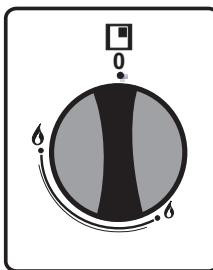
Do not put heavy things or flammable, burnable goods(nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.

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

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

## PART 4 : USE OF YOUR OVEN

### 4.1 USE OF COOKERS CONTAINING GAS



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

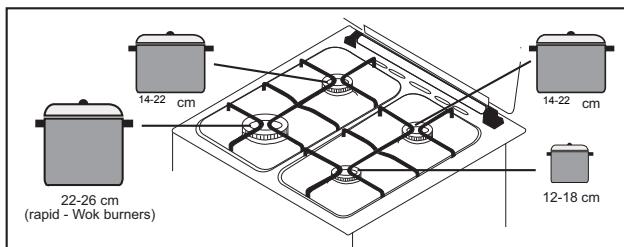
#### IMMEDIATE Ignition System in Cookers

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

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

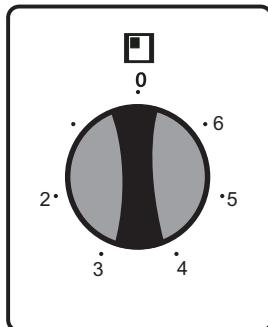
#### Gas Flame Failure Device (FFD) (If Your Product Has This Feature)

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



## 4. 2 USE OF ELECTRICAL COOKERS

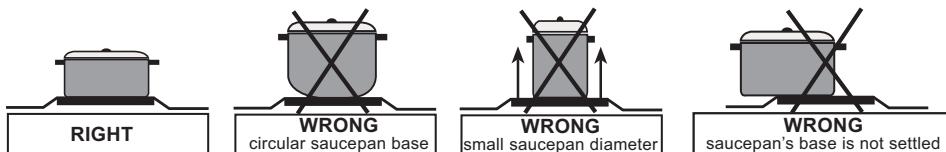
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



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

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

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



### WARNING

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

Use only pots which fit the burner diameter.

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

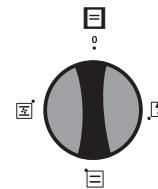
In case you notice any crack on the electric cooker, it must be immediately switched off and replaced by the Authorized Service.

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

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

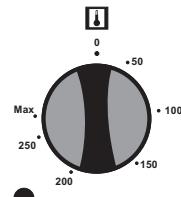
##### **Oven Function Control Button :**

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



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

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



#### 4.4 USE OF OVEN FUNCTION SWITCHES

This switch allows you to select the oven functions. The functions and their grades are shown at the following table. Also, the detailed instructions and their uses will also be explained in details in the next pages.



### **Ice Melter Function ( Defrost )**

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the determined sign. This is a program that does not cook the food, just helps to defrost them in a very short time. Place the food that will be defrosted on the third shelf support from the bottom, on a wire shelf. Place a tray into the bottom of the oven in order to collect the water that occurs because of defrosting.



### **Lower - Upper Heater Function ( Static Cooking )**

At this cooking that is defined as the traditional method, the heat that is spreaded from the lower and upper heating elements into your oven equally, ensures the food's bottom and top to be cooked equally.

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. Leave the food that was put into the available cooking dish to be cooked in recommended period case. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.

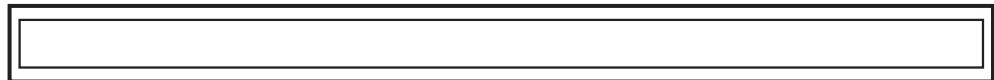


### **Fan and Lower - Upper Heater Function ( Static Cooking with Fan )**

The location where the air comes from lower and upper heating elements is distributed into the oven via the fan motor and fanner.

The heat adjusment switch is adjusted to the degree that is recommended at the cooking table. Turn the oven's switch as it will show the symbol of this function and the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, the oven is pre heated for 10 minutes. The food that had been put into the available cooking dish is placed into the oven and then cooked. In general, this location is a location where a very nice results are taken for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is appropriate for cooking of single tray.

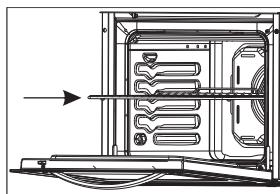
At the end of cooking, turn off the oven's switch and heat adjustment switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it on a safe place. Open your oven's lid and leave it to cool. Do not come close to it until it cools and keep children away.



## Energy Saving:

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

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



| DISHES            | TURBO               |           |                     | LOWER-UPPER         |           |                     | LOWER-UPPER FAN     |           |                     | GRILL               |           |                     |
|-------------------|---------------------|-----------|---------------------|---------------------|-----------|---------------------|---------------------|-----------|---------------------|---------------------|-----------|---------------------|
|                   | Thermostat pos.(°C) | Rack pos. | Cooking period(min) | Thermostat pos.(°C) | Rack pos. | Cooking period(min) | Thermostat pos.(°C) | Rack pos. | Cooking period(min) | Thermostat pos.(°C) | Rack pos. | Cooking period(min) |
| Layered pastry    | 170 - 190           | 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             |                     |           |                     |                     |           |                     |                     |           |                     |

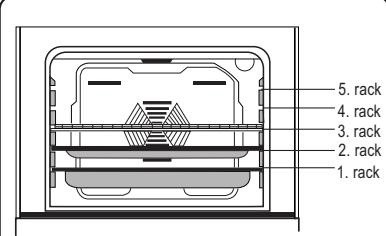
\* Cook with roast chicken skewer....

## Accessories Used in the Oven :

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

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

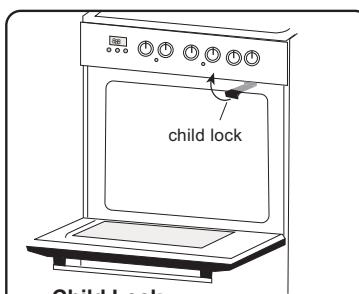
If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying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



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

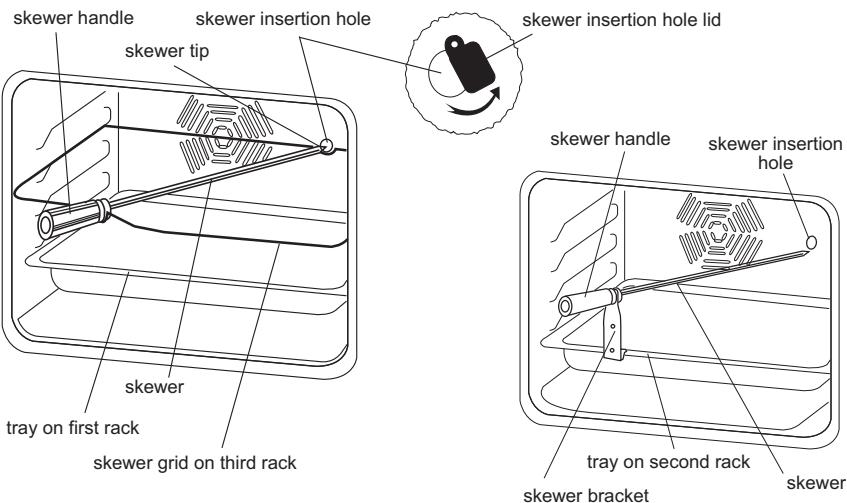
**Shallow Tray:** Used for baking pastry such as flans etc.

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



### **Child Lock**

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



### **Use of rotisserie accessories**

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

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

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

## PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

### 5.1 CLEANING

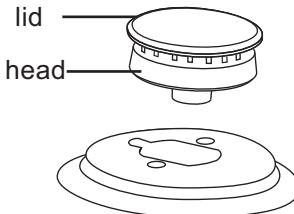
Be sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Plug off the apparatus.

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

#### Cleaning of Inside of Your Oven

**Surely plug off the oven before starting cleaning**

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



#### Cleaning of Gas Cookers, Hob Part

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

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

### 5.2 MAINTENANCE

#### Change of Oven Lamp

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

## PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTANTING TO SERVICE

*If the oven does not operate ;*

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

*If the oven does not heat ;*

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

*If the interior lighting lamp does not light ;*

The electricity must be controlled.

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

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

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

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

### 6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

*If you need any transport ;*

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

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

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

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

*If it does not have the original case ;*

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

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

52368779