

# **vestfrost**

**РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ  
НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ПЕЧКА**

**VCK6022**

Уважаеми клиенти,

Имаме удоволствието да Ви предложим нашите продукти с качество над Вашите очаквания, произведени с най-модерните технологии и изпитани за качество.

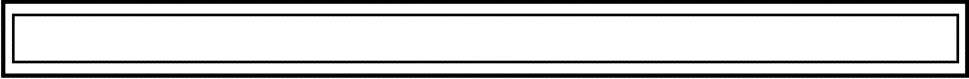
Настоящото ръководство е изготвено със цел да Ви помогне при използване на този уред, произведен с използване на последните технологии и с увереност за максимална ефективност.

Преди да използвате този уред, прочетете внимателно настоящото ръководство, което включва основна информация относно неговата правилна и безопасна инсталация, поддръжка и използване. За монтаж на този продукт, моля свържете се с най-близкия упълномощен сервиз.

Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

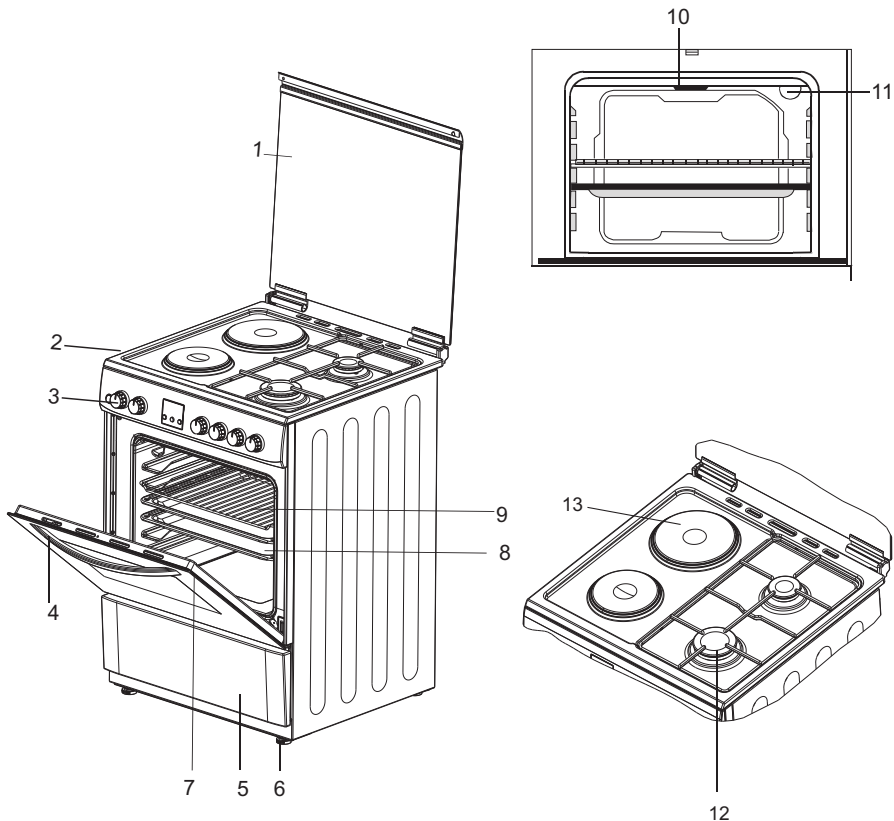




## **Съдържание**

- 1- Въведение и технически данни на уреда
- 2- Предупреждение
- 3- Инсталация и подготовка за използване
- 4- Как да използваме тази печка
- 5- Почистване и поддръжка
- 6- Сервиз и транспорт

## ЧАСТ 1: ПРЕДСТАВЯНЕ НА УРЕДА И РАЗМЕРИ



### Част от списък:

- 1- Кук горната Корица
- 2- Кук горната
- 3- Контролния панел
- 4- Готварска печка дръжката на вратата
- 5- Чекмедже Корица
- 6- Доставка крак
- 7- На вратата на фурната
- 8- Готварска печка тава
- 9- Тел Мрежа
- 10- Скара бройлери
- 11- Готварска печка лампа
- 12- Горелка
- 13- Котлоните

МОДЕЛ	РАЗМЕРИ (cm)
УК 56	50*60*85 / 50*60*90
УК 66	60*60*85 / 60*60*90

## 2. УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАТЕЛНО И ДОКРАЙ, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ УРЕД И ГИ ДРЪЖТЕ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ, АКО Е НЕОБХОДИМО.

ТОВА РЪКОВОДСТВО Е ИЗГОТВЕНО И ЗА ДРУГИ УРЕДИ С БЛИЗКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ. УРЕДЪТ ВИ МОЖЕ ДА НЯМА НЯКОИ ОТ ОПИСАНИТЕ ТУК ХАРАКТЕРИСТИКИ. ПРИ ЧЕТЕНЕТО МУ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ТЕКСТА, КЪМ КОЙТО СА ПРИЛОЖЕНИ ФИГУРИ.

### Общи указания за безопасност

- Този уред може да се използва от деца, навършили 8-годишна възраст и лица с ограничени физически, сетивни и умствени способности или липса на опит и познания, ако се надзирават или са били инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и осъзнават опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Децата не трябва да почистват и обслужват уреда без надзор.

-ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и частите му се нагряват по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части. Децата, ненавършили 8-годишна възраст, трябва да се държат далеч от уреда и постоянно да се наблюдават.

-ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Невнимателното готвене на котлона с мазнина или масло може да бъде опасно и а доведе до възникване на пожар. НИКОГА не се опитвайте да газите огъня с вода, изключете уреда и след това покрийте пламъка с капак или одеало.

-ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху печката.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете токов удар.

- Ако печката е с капак, отстранете всичко от него, преди да го отворите. Оставете печката да изстине, преди да затворите капака.

- Уредът не е предназначен за употреба с външни таймери или отделна система с дистанционно управление.

- За да гарантирате стабилност на уреда, монтирайте стабилизиращите скоби.

- По време на работа уредът се нагрива.

Внимавайте да не докосвате горещите части на фурната.

- По време на работа, за кратък период от време, дръжките може да се нагряват.

- Не използвайте агресивни абразивни средства за почистване или остри метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната и другите повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото и повреждане на повърхностите.

- Не използвайте уреди за почистване с пара за почистване на уреда.

**-ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Непременно изключете уреда, преди да смените лампата, за да избегнете вероятен токов удар.

**-ВНИМАНИЕ:** При използване на печката или грила леснодостъпните части стават горещи. Децата трябва да се държат на разстояние.


- 
- Уредът ви е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и регламенти.
  - Дейностите по поддръжка и ремонт трябва да се извършват само от квалифицирани сервизни техници. Дейностите по монтажа и ремонта, извършени от неквалифицирани лица, могат да застрашат живота и здравето ви. Опасно е да променяте или модифицирате спецификациите на уреда по какъвто и да е начин.
  - Преди инсталацията проверете дали условията за поставяне на уреда (вид на газта и налягане или електрическото напрежение и честота) и неговото регулиране са подходящи. Условията за регулиране на уреда са посочени на етикета.
  - **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само и единствено за приготвяне на храна, както и за вътрешна домашна употреба и не трябва да се използва за никакви други цели, като недомашна употреба или в търговската сфера, или за отопление на стая.
  - Не се опитвайте да вдигате или премествате уреда, дърпайки го за дръжката.
  - Този уред не е свързан към аспиратор за продукти от процеса на горене. Трябва да се инсталира и свърже съгласно действащите предписания за инсталиране. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания за вентилация. (Само за газови уреди)
  - Ако горелката не се запали в продължение на 15 секунди, спрете използването на уреда, отворете вратата на стаята и изчакайте поне 1 минута преди да направите нов опит за запалване на горелката. (Само за газови уреди)
  - Тези инструкции са валидни, само ако на уреда има знака на съответната държава. Ако символът го няма на уреда, трябва да направите справка в техническите инструкции, където ще намерите информация за модификация на уреда според условията в държавата, в която се използва. (Само за газови уреди)
  - Взети са всички мерки за сигурност с цел гарантиране на вашата безопасност. Тъй като стъклото може да се счупи, трябва да внимавате да не надраскате стъклото, докато го почиствате. Внимавайте да не удряте или чукате стъклото с аксесоарите.
  - Уверете се, че захранващият кабел не е приклепшен. Ако захранващият кабел е повреден, същият трябва да се смени от производителя, неговият сервизен специалист или друго квалифицирано лице с цел предотвратяване на опасности.
  - Докато вратата на печката е отворена, не позволявайте на децата да се качват или сядат върху нея.

### **Указания за монтаж**

- Не използвайте уреда до приключване на пълния монтаж.
- Уредът трябва да се монтира и пусне в експлоатация от оторизиран квалифициран техник. Производителят не е отговорен за повреди, които са следствие от неправилно поставяне и монтаж от неоторизирани лица.
- При разопаковането на уреда се уверете, че същият не е повреден по време на транспортиране. Ако откриете такива, не използвайте уреда, а веднага се свържете с оторизиран сервиз по поддръжка. Тъй като материалите, използвани за опаковката (найлон, подшиващи телчета, твърда пяна) могат да причинят нараняване на децата, те трябва да се отстранят незабавно.
- Пазете уреда от атмосферни въздействия. Не го оставяйте под пряко въздействие на слънце, дъжд, сняг, прах и др.
- Околните материали на уреда (кабинет) трябва да издържат на температура от минимум 100°C

### **По време на работа**

- Когато пуснете печката за първи път, от изолационните материали и нагревателя ще усетите специфична миризма. Поради тази причина, преди да започнете да използвате машината, пуснете я да работи празна на максимална температура за 45 минути. В същото време трябва добре да проветрите помещението, в което е монтиран уредът.

- 
- По време на работа вътрешните и външните повърхности на уреда се нагряват. При отваряне на вратата на фурната пристъпете една крачка назад, за да избегнете излизащата от вътре топла пара. Съществува риск от изгаряне.
  - Не поставяйте леснозапалими или горими материали в или близо до уреда, докато същият работи.
  - Винаги използвайте подходящи ръкавици, когато поставяте в или изваждате храна от фурната.
  - Не се отдалечавайте от печката, ако готвите с твърди или течни мазнини. Те могат да предизвикат пожар. Никога не изливайте вода върху пламъци, причинени от мазнина. Покрийте съда или тигана с капак, за да потушите пламъците, които може да възникнат в този случай и веднага изключете печката.
  - Винаги поставяйте тиганите върху централната зона за готвене и завъртете дръжките в безопасна позиция, така че да не могат да се свалят или сграбчат.
  - Изключете уреда от мрежата в случай, че няма да го ползвате за дълъг период от време. Оставете изключен главния прекъсвач. Също така, когато не използвате уреда, затваряйте вентила на газа.
  - Уверете се, че бутоните на уреда винаги са в позиция "0" (стоп), когато същият не работи.
  - При изваждане тавите се наклоняват. Внимавайте да не разлеее течността.
  - **ВНИМАНИЕ:** Използването на готварския уред на газ води до производство на топлина, влага и продукти на горенето в помещението, в което е монтирана. Уверете се, че кухнята е добре вентилирана, особено при използване на уреда, дръжте естествените вентилационни отвори отворени или монтирайте механичен вентилатор (механичен аспиратор). (Само за газови уреди)
  - Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, напр. отваряне на прозорец или по ефективна вентилация, напр. увеличаване нивото на механичната вентилация, ако има такава. (Само за газови уреди)
  - Когато използвате грила, дръжте врата на фурната отворена и винаги използвайте дефлектора на грила, доставен с продукта. Никога не използвайте грила при затворена врата на фурната. (Само за газови уреди)
  - **ВНИМАНИЕ:** Стъклените капаци могат да се счупят, когато се нагряят. Изключете всички горелки, преди да затворите капака. Оставете печката да изстине, преди да затворите капака.
- 
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Това може да разбалансира уреда или да счупи капака.
  - Не поставяйте в долното чекмедже тежки предмети, както и лесно запалими вещества (найлонови предмети, хартия, плат и др.) Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. Дръжки).
  - Не окачвайте кърпи или дрехи на уреда или неговите дръжки.

### **По време на почистване и поддръжка**

- Винаги изключвайте уреда преди почистване или техническо обслужване. Можете да го направите след като изключите уреда от контакта или главните превключватели.
- Не сваляйте копчетата при почистване на контролния панел.

**ЗА ЕФЕКТИВНОСТ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ, А В СЛУЧАЙ, ЧЕ СЕ НУЖДАЕТЕ ОТ ТЯХ, СВЪРЗВАЙТЕ СЕ САМО С НАШИТЕ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗИ**



## Част 3: Инсталация и подготовка за използване

Тази съвременна, функционална и практическа печка, произведена с най-качествени части и материали, ще отговори на Вашите нужди във всяко едно отношение. Необходимо е да прочетете това ръководство, за да избегнете евентуални бъдещи проблеми и да осигурите перфектна работа на уреда. Следващата информация дава необходимите правила за правилна инсталация и сервиз. Тя трябва да бъде прочетена преди всичко от техника, който ще инсталира уреда. **Свържете се с упълномощен сервиз за монтаж на Вашата печка.**

### 3.1 МЯСТО ЗА ИНСТАЛИРАНЕ НА УРЕДА

Вашата печка трябва да бъде поставена и използвана на място, в което има постоянна вентилация.

Трябва да има достатъчна естествена вентилация, за да може да се използва газ. Потокът на въздуха трябва да влиза директно през въздушните отвори, намиращи се на стените и отворени навън.



Фигура 1

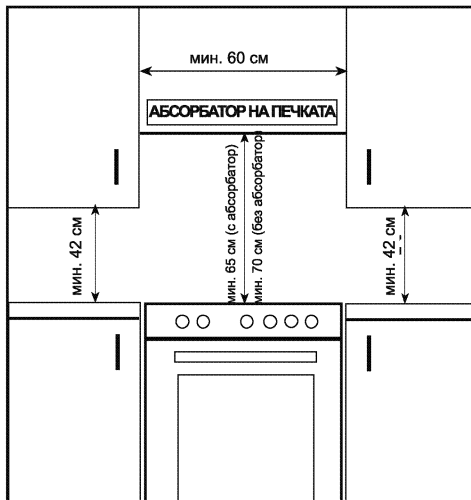
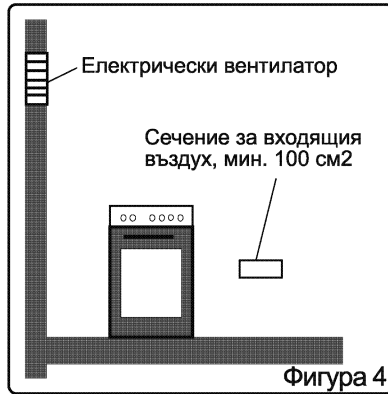
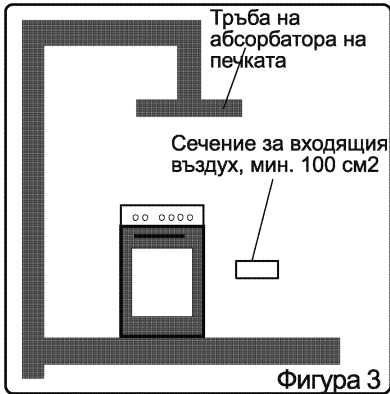


Фигура 2

Тези въздушни отвори трябва да имат сечение поне 100 см<sup>2</sup>, за да бъдат ефективни при преминаване на въздуха (могат да се използват един или повече отвори). (Фигура 1-2). Тези отвори трябва да бъдат отворени и отвътре и отвън, за да не се запушат. За предпочитане, те трябва да бъдат поставени в близост до долната част и срещу дима, получен от изгорелите газове. Ако не е възможно да бъдат отворени такива вентилационни отвори в близост до уреда, необходимият въздух може да се получи и от друго място, при условие, че то не е спалнята или друго подобно място и, че то също е добре вентилирано.

## Изхвърляне на изгорелите газове

Готварски печки, които работят с газ, изхвърлят изгорелите газове директно навън или през абсорбатора, свързан с вентилационната тръба. Ако не е възможно да се инсталира такъв абсорбатор, необходимо е да се монтира електрически вентилатор на прозореца или на стената с отвор, отварящ се навън. Този вентилатор трябва да има капацитет за въртене на въздуха в кухнята 3-5 пъти от целия ѝ обем за 1 час (фигура 3-4).





### 3.2 ИНСТАЛИРАНЕ НА ПЕЧКАТА

При инсталиране на печката, трябва да се вземат под внимание определени фактори. Обърнете внимание на дадените по-долу предложения, за да бъдат избегнати бъдещи проблеми и/или опасни ситуации. Печката трябва да бъде поставена до друга мебелировка по такъв начин, че височината на мебелите да не надвишава височината на панела на печката. Не поставяйте печката в близост до хладилник; до нея не трябва да има запалими материали, като завеси, тъкани и др., които могат да бързо да се запалят. За въздушна циркулация, между задния капак на печката и стената е необходимо да се оставят поне 2 см свободно пространство. Мебелировката, която е поставена в близост до печката трябва да е произведена от огнеупорни материали за стайна температура над  $100^{\circ}\text{C}$ .

.Ако мебелите в кухнята са на ниво по-високо от това на котлоните на печката, те трябва да са на разстояние поне 11 см спрямо печката.

Минималните височини от нивото на котлоните до шкафовете и до абсорбатора с вентилатор над печката, са дадени по-долу. Абсорбаторът трябва да е поставен на минимум 650 мм над печката (фигура 5)

Ако няма абсорбатор, тази височина не трябва да е под 700 мм.

### 3.3 РЕГУЛИРАНЕ КРАЧЕТАТА НА ПЕЧКАТА

Печката лежи върху 4 регулируеми крачета. Тъй като те са първоначално поставени в долно положение, преди да инсталирате печката, необходимо е да проверите дали тя е нивелирана. Регулирането се извършва, като крачетата се завъртат по часовниковата стрелка, колкото е необходимо. Уредът може да се повдигне с крачетата максимум 15 мм. След като те вече са правилно регулирани, печката не трябва да се мести с дърпане, а само с повдигане.

### 3.4 МОНТИРАНЕ НА МАРКУЧА ЗА ГАЗ И НЕПРОМОКАЕМИЯ РЕГУЛАТОР

Газовото устройство на апарата трябва също да бъде свързано в съответствие със стандартите. Регулирането му трябва да стане според данните на етикета на гърба на уреда. Информацията относно вида на газовото устройство и газовите инжектори може да намерите в таблицата за техническите данни. Трябва да знаете, че налягането на газта трябва да бъде в съответствие със стойностите в тази таблица, за да получите максимална ефективност и да осигурите минимален разход. Ако налягането на използваната газ е различно от дадените стойности или се променя във времето, необходимо е да поставите регулатор на налягането на входната тръба. За извършване на тези регулировки, необходимо е да се свържете с упълномощен сервиз.

При подаване на пропан-бутан трябва да се използва пластмасов маркуч с фланец, поставен на входа на уреда за газ. Свържете печката към източника на газ с непромокаем и къс маркуч. Максималната позволена дължина на маркуча е 1.5м. С оглед на Вашата безопасност този маркуч трябва да се сменя (1) веднъж годишно.

#### **При свързване на маркуча, запомнете:**

по цялата си дължина той не трябва да се допира до точки с температура над  $90^{\circ}\text{C}$ . Дължината на маркуча не трябва да превишава 1.5м.

Той не трябва да бъде пробит, пристегнат или прегънат.

Маркучът не трябва да е повреден и да се допира до остри ъгли и подвижни части. Преди монтаж, той трябва да бъде проверен и внимателно прегледан за производствени дефекти. След като газовата инсталация бъде направена, при пускане на газта, маркуча заедно с всички свързващи части, трябва да се проверят във водна баня за изпускане на мехури. Никога не използвайте за тази проверка запалка, кибрит и др.

Свързващите фланци на тръбите трябва да бъдат прегледани и изчистени от ръжда.

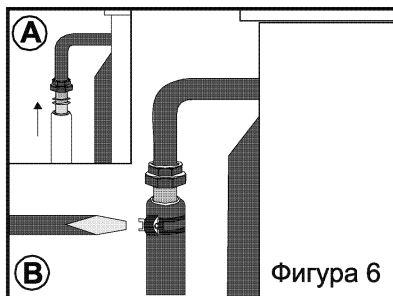
Те не трябва да се използват повече от 5 години.

При свързване на единия край на маркуча към детектора, а другия - към входния газов адаптор на печката, стегнете го здраво към металния фланец. Ако връзката не стане според дадените по-горе изисквания, трябва да се използва гъвкав метален маркуч. Необходимо е да се свържете с упълномощен сервиз и да повикате специалист за осъществяване на правилно и безопасно свързване.

Печката е регулирана да работи с LPG газ. Ако трябва да се използва NG газ, свържете се с най-близкия упълномощен сервиз. При свързване към LPG газ, на входа на печката трябва да се постави маркуч, както е показано на фигурата и той да бъде свързан от техник (фигура 6). Гъвкавите (меки) маркучи не трябва да са повредени и да се допират до остри повърхности.

#### **ВНИМАНИЕ!!!**

**В никакъв случай не използвайте кибрит и запалка за установяване изтичането на газ.**



## ПРИСПОСОБЯВАНЕ КЪМ ГАЗОВО ИЗПОЛЗВАНЕ

**ВНИМАНИЕ:** Следните процедури трябва да бъдат извършени от упълномощен сервизен персонал.

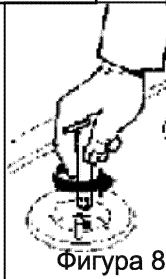
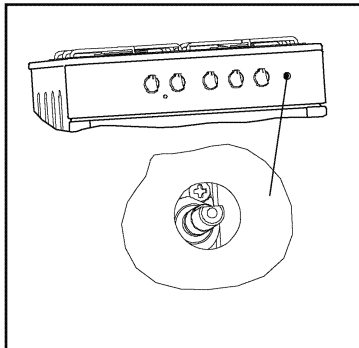
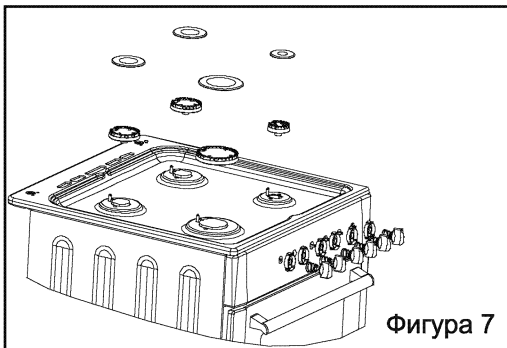
### Смяна на инжекторите на газовите горелки:

Газовите горелки могат да бъдат приспособени за различен вид газ със смяна на съответните инжектори за газа, която ще се използва.

За тази цел, следвайте следните стъпки. Спрете подаването на газ и изключете печката от електрическата мрежа.

Отстранете капачката и адаптора (фигура 7). Развийте инжекторите (фигура 8).

Сменете инжектора с такъв, съответстващ на вида газ, който ще се използва, според приложената таблица.



## Регулиране пламъка на ниско ниво:

За намаляване нивото на пламъка при преминаване от LPG към NG трябва да бъде разхлабен бай-пасиращия винт. При преминаване от NG към LPG, този винт трябва да се затегне. Уверете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа и има подаване на газ.

Запалете горелките и ги оставете на минимално положение.

Отстранете тапите, за да достигнете винтовете. С помощта на малка отверка затегнете или разхлабете бай-пасиращия винт на 90°, с което нивото на пламъка на горелката ще спадне до минимум (фигура 6).

Когато височината на пламъка достигне поне 4 мм, това показва, че газта се разпределя добре. Уверете се, че пламъкът не изгасва при преминаване от максимално към минимално положение.

## Смяна на изпускателния отвор за газ:

Газоподаващата тръба, поставена върху опора и съответстваща на наредбите за ефект "А", трябва да бъде видима по цялата си дължина, както и да бъде поставена много внимателно, за да бъде избегнат допир с нагриващи се части.

Тръбата трябва да се блокира с решетка.

Препоръчва се винаги да има шарнирна връзка между коляното и газоподаващата тръба. Испания, Италия, Португалия, Люксембург, Гърция и Германия разрешават свързване на газовия маркуч с газовия източник, както е показано в "В". За тези страни, формата на тази връзка трябва да отговаря на държавните наредби и норми. За Дания, Холандия, Франция, Алжир и Ирландия свързването става с използване на части "Е" и меки маркучи (както е показано в "С") или с твърди тръби. Този начин на свързване също може да се използва и във Франция, Алжир, Испания, Италия, Португалия, Гърция и Люксембург. За Англия, свързването с газта трябва да става, както е показано в "D". Във всички случаи, мекият маркуч за подаване на газта, не трябва да преминава зад печката, нито да бъде в допир с лесно запалими предмети. Минималното разстояние между уреда и тези предмети трябва да бъде 20 мм.

След като свързването бъде направено, то трябва да се изпробва. Пробата може да се направи, като на мястото на свързване се постави сапунена течност. От нея не трябва да излизат никакви мехурчета. Ако такива има, проверете мястото на свързване и ако е необходимо, направете тази проверка повторно.

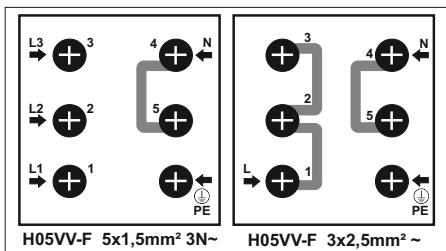


### 3.5 СВЪРЗВАНЕ С ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

**По време на свързване с електрическата мрежа, следвайте задължително следните инструкции:**

- Заземяващият кабел трябва да бъде свързан с клемата на масата (⊕). Ако няма подходяща клемата за заземяване, която да отговаря на наредбите на страната, в която се инсталира уреда, незабавно се свържете с нашия упълномощен сервиз.
- Заземяващата електрическа клемата трябва се намира в близост до уреда. В никакъв случай не използвайте удължител.
- Мрежовият кабел не трябва да се допира до горещите повърхности на печката.
- В случай, че този кабел е повреден, незабавно се свържете с квалифициран сервиз. Мрежовият кабел трябва да се смени от упълномощен сервиз.
- Неправилното електрическо свързване може да повреди Вашия уред. Тази повреда не се покрива от гаранцията.
- Уредът е пригоден за работа при напрежение 220-240 волта. Ако напрежението на мрежата е различно от тази стойност, незабавно се свържете с нашия упълномощен сервиз. Мрежовият кабел не трябва да се допира до горещите части на печката. Мрежовият кабел не трябва да се допира до задните части на печката. В противен случай, той може да се повреди. В такъв случай може да се получи късо съединение.

**Фирмата-производител декларира, че не поема никаква отговорност срещу всякакви повреди и загуби, които са причинени от неспазване правилата на безопасност.**



## **3.6 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

Този уред е произведен в съответствие с необходимите инструкции за безопасност, отнасящи се конкретни за него. Поддръжката и ремонтите трябва да бъдат извършвани само от техник на упълномощения сервиз, обучен от фирмата-производител. Ако инсталацията и ремонтите се извършват без да са спазват дадените правила, това може да застраши живота Ви.

По време на функциониране на печката, нейните външни повърхности излъчват топлина. При изключване на печката, вътрешната повърхност на фурната и компонентите, които излъчват топлина и пара, остават горещи. Дори и след изключване на уреда, тези части остават горещи за определено време. Не се допирайте до горещите повърхности. Пазете децата далеч от тях.

Не се отдалечавайте от печката, докато готвите с твърди или течни мазнини. Може да възникнат пламъци в случай на силно нагряване. Не изливайте вода върху пламъците, получени от мазнините. Покрийте съда или тигана с капак, за да потушите пламъците, които може да възникнат в този случай и веднага изключете котлона.

При готвене, ключовете на печката и термостата трябва да бъдат съответно зададени, а часовника - програмиран. В противен случай печката няма да работи.

Не оставяйте нищо върху вратата на фурната или чекмеджето, когато те са отворени. Това може да доведе до разбалансиране на печката или счупване на капака.

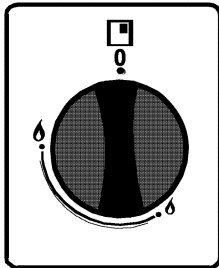
Не поставяйте тежки или лесно запалими предмети (найлон, пластмасови чанти, хартия, тъкани и т.н.) в долното чекмедже.

Когато не използвате печката, изключете я от електрическата мрежа и затворете вентила за газта. Не излагайте уреда на атмосферни въздействия. Не го оставяйте под въздействие на слънце, дъжд, сняг, прах и т.н.



## Част 4: ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЕЧКАТА

### 4.1 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ КОТЛОНИ



За да използвате правилно печката и да получите максимална ефективност от нея, прочетете внимателно инструкциите и разгледайте приложените илюстрации.

Означенията на ключовете показват кои нагреватели се включват от съответния ключ. Използвайте запалка или кибрит, за да задействате газовите котлони. Натиснете ключа и го завъртете в посока обратна на часовниковата стрелка в крайно (максимално) положение. Всеки нагревател може да работи в максимално, минимално и средно положение, като се включва между тях. Тези положения са обозначени на ключовете със знаци максимум и минимум, като отделно има и знак за изключване "0". Може да придвижете ключа в желаното положение от позиция "изключено", като го завъртите обратно на часовниковата

стрелка и го поставите на подходящото означение. За да изключите котлона, завъртете докрай ключа по посока на часовниковата стрелка.

(Това става в положение "0").

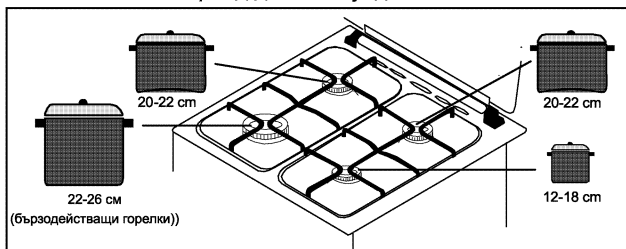
#### Система на БЪРЗО запалване на котлоните

Някои модели притежават система за бързо запалване на котлоните. Тези модели лесно се разпознават по поставения знак "искра". За да включите тази система, необходимо е да натиснете леко бутона, означен с този символ и след това да завъртите ключа на желания котлон в посока обратна на часовниковата стрелка.

За да получите максимална ефективност от котлоните, поставените съдове върху тях трябва да покриват изцяло нагревателната площ и да бъдат с хоризонтално дъно. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Употребявайте само съдове с размери, дадени на фигурата. Ако те са под 14 см в диаметър, използвайте допълнителна подставка.

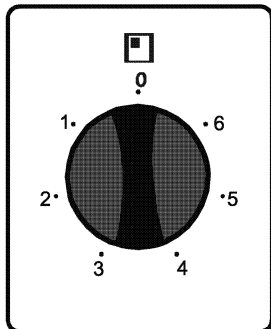
#### Прибор, указващ повреда в газовото подаване (FFD) (за моделите, които имат тази опция)

Този прибор се използва за всички видове запалителен газ, с цел предпазване от газово изтичане, получено в резултат на случайно завъртане на газовия кран от деца или при подаване на по-голямо количество газ към горелките. Завъртете ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка. В този случай, горелките автоматично ще се запалят една след друга. След включване, ако бутон се задържи натиснат за около 3 секунди, термостатът открива пламъка на горелката и възстановява подаването на газа. В случай на спиране подаването на газ, поради наличие на по-голямо количество или други причини, термостатът открива загубата на топлина и прекъсва подаването на газ за период до 90 секунди.



## 4. 2 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОТЛОНИ

Електрическият котлон се регулира от 7-степенни ключове. Позиция "0" е изключено. Използването на останалите 6 степени е дадено по-долу.



- 1.....Положение за поддържане на топлината
- 2-3.....Положения за слабо нагриване
- 4-5-6.... Положения за готвене - печене и варене

Горната част на електрическият котлон е покрит със защитен, термоустойчив материал. Когато електрическият котлон се използва за първи път, завъртете ключа му в позиция "3", след което го оставете да работи около 5 минути, със цел да обгори горния слой и да се заздрави защитното покритие.

По време на използване на електрическите котлони, необходимо е да се използват съдове с хоризонтални дъна. Ще получите максимална ефективност от котлоните, ако използвате съдове с подходящи размери и хоризонтални дъна. Не се препоръчва използването на съдове с малки размери върху големия котлон, тъй като това ще доведе до загуба на топлина и енергия.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Когато ключът на електрическият котлон се постави в позиция различна от "0", неговата предупредителна лампичка ще светне.

Употребявайте само съдове, които съответстват на диаметъра на котлона. Преди да поставите съд върху котлона, уверете се, че неговото дъно не е мокро. Никога не оставяйте котлоните включени, ако върху тях няма поставен съд. Температурата на съда може да е много висока при включена печка. Затова се препоръчва да не допускате деца и домашни любимци в близост до нагревателите по време и след работа на печката. В случай, че забележите пукнатини върху електрическият котлон, трябва незабавно да го изключите и той да бъде сменен от упълномощен сервис.

След използване на електрическите котлони (с оглед осигуряване на тяхната продължителна ефективна работа и дълъг живот) те трябва да бъдат цялостно почистени с използване на подходящи почистващи препарати. За да предотвратите образуване на ръжда и да запазите първоначалния вид на котлоните, препоръчва се те да бъдат почиствани с плат, леко напоен в мазнина. Не използвайте парочистачки.

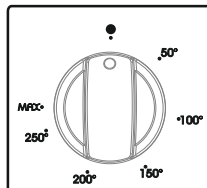
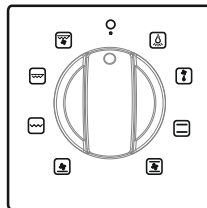
### 4.3 ФУРНА:

#### **Бутон за регулиране функциите на фурната**

Обяснение на функциите на фурната са дадени в следващата част на ръководството и в таблица 1. Трябва да поставите бутона за избор на съответната функция на фурната заедно с термостата на желаната температура. В противен случай, избраната степен няма да се включи.










#### **Бутон за регулиране термостата на фурната**

С него Вие избирате температурата на фурната (фигура 4). Използвайте го заедно с бутона за регулиране функциите на фурната. След като температурата във фурната достигне зададената от Вас стойност, термостата ще изключи веригата и неговата индикаторна лампичка ще изгасне. След като температура се понижи под зададената стойност, термостатът отново ще се включи и неговата индикаторна лампичка ще светне.



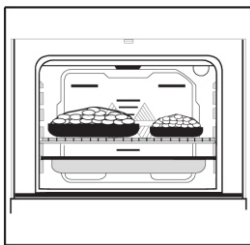
### 4.3. Употреба на врътката за избиране на функциите

#### Таблица 1

	Работи лампата на фурната.
	Работят осветлението на фурната, червената предупредителна лампа и вентилатора. Функцията се използва за размразяване на замразени продукти.
	Работят терморегулаторът, сигналната лампа, горния и долния нагревателен елемент. Функция- традиционно печене
	Терморегулаторът, червената предупредителна лампа, вентилатора, долен и горен нагревател ще бъдат задействани.
	Терморегулаторът, червената предупредителна лампа и гриловият нагревател ще бъдат задействани.
	Работят горен и грилов нагревателни елементи. Функция двоен грил.
	Работи долен нагревател и вентилатор. Функция пица
 	Работят горен и грилов нагревателни елементи и вентилаторът.



#### Функция – Размразяване:



Може да стартирате операция – размразяване като сложите замразената храна във фурната и да настроите контролния бутон на функцията за размразяване. С тази функция не готвите, не печете, просто размразявате храни за по-кратък период от време. Сложете храната, която искате да размразявате на решетката, която ще поставите на 3-то ниво от горе на долу (Фигура 5). За да съберете водата, акумулирала се от разтопения лед, поставете тавичка под решетката.



#### Функция – Традиционно печене, работят горен и долен нагревателен елемент.

Този традиционен метод за готвене, когато топлината се излъчва при работата на горен и на долен нагревател, позволява печене на храната от горе и от долу. Настройте от контролната врътка препоръчаната температура от таблицата, където са посочени градусите за определените ястия. За препоръчване е преди да започнете готвенето да затоплите фурната поне за 10 минути. Поставете храната в нужния и избран от вас съд и спазете препоръчаното времетраене за приготвяне на даденото ястие. Тази функция се препоръчва за приготвяне на кейкове, пандишпан, паста, пица, лазаня и др.

След готвене/печене, изключете функцията, занулетe температурата и изключете таймера, ако има такъв. Извадете приготвеното ястие от фурната, сложете на избрано от вас безопасно място и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и дръжте настрана децата.



#### Функция – Статично готвене с вътрешен вентилатор, горен и долен нагревател.

Благодарение на работата на вътрешния вентилатор и неговата перка, тази функция позволява на въздуха, отделян от горния и долния нагревател да циркулира вътре във фурната. Настройте температурната величина, показана в таблицата, за да извършите готвенето. Задайте функцията от бутона, програмирайте таймера на препоръчаното времетраене за готвене и направете предварително загревяване на фурната за около 10 минути. Храната е сложена в определен съд и операция готвене започва. Всички части от даденото ястие ще бъдат сготвени равномерно, защото въздуха във фурната ще бъде разпределен равномерно. Подходящо за готвене с една тавичка.

След като пригответе ястието, изключете от функция и от температурните настройки и деактивирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазете себе си и дръжте настрана децата.

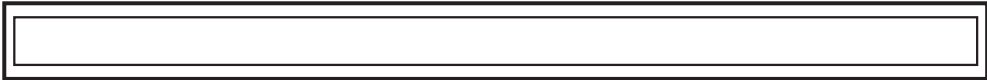


#### Грил функция

Тази функция се използва за грилово печене, печене на пиле и печене на шисх. След като сложите тавичката от фурната върху решетка №3., може да започнете готвенето. Тавичката, поставена на решетка №3, подsigурява събирането на всички отделени мазнини по време на готвенето.

Когато използвате грила, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата във фурната да бъде настроена на 190°C.

Настройте врътката за температурата на необходимите градуси. След като затоплите фурната за около 5 минути, може да сложите храната и да започнете приготвянето ѝ.



След като пригответе ястието изключете от функция и от температурните настройки и деактивирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазете себе си и дръжте настрана децата.



#### Функция двоен грил, работят гриловият и горният нагревателен елемент

Тази функция се използва за по-бързо грилово печене, печене на пиле и печене на шиш. След като сложите тавичката от фурната върху решетка на ниво 2., може да започнете готвенето. Тавичката, поставена на решетката на ниво 2, подsigурява събирането на всички отделени мазнини по време на готвенето.

Когато използвате грила, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата във фурната да бъде настроена на 200°C.

Настройте температурата на необходимите градуси. След като затоплите фурната за около 5 минути, може да сложите храната и да започнете приготвянето ѝ.

След приключване на готвенето, изключете зададените функция и температура и нулирайте таймера, ако е настроен. Извадете сготвената храна от фурната, поставете я на безопасно място и се уверете, че фурната напълно ще се охлади, като оставите вратата отворена. Тъй като фурната ще е гореща, стойте далеч от нея и пазете децата настрана.



#### Функция – Работи долен нагревателен елемент и вентилатор

При тази функция е активен и работи долния нагревателен елемент и вентилатора. Тази функция е най-подходяща за приготвяне на пица.



#### Функция – двоен грил и вентилатор

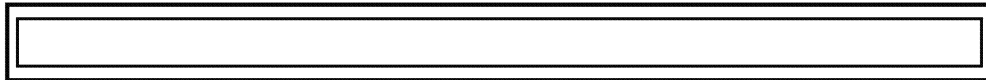
При тази функция се осигурява доброто печене чрез работата на вентилатора, грила и горния нагревателен елемент. След като сложите тавичката от фурната върху решетка на ниво2., може да започнете готвенето. Тавичката, поставена на решетка на ниво2, подsigурява събирането на всички отделени мазнини по време на готвенето.

Когато използвате грила, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата във фурната да бъде настроена на 200°C.

Настройте температурата на необходимите градуси. След като затоплите фурната за около 5 минути, може да сложите храната и да започнете приготвянето ѝ.

**След приключване на готвенето, изключете зададените функция и температура и нулирайте таймера, ако е настроен. Извадете сготвената храна от фурната, поставете я на безопасно място и се уверете, че фурната напълно ще се охлади, като оставите вратата отворена. Тъй като фурната ще е гореща, стойте далеч от нея и пазете децата настрана.**

След като пригответе ястието изключете от функция и от температурните настройки и деактивирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазете себе си и дръжте настрана децата



#### **4. 5 Аксесоари, използвани във фурната**

Може да използвате стъклени съдове, форми за кекс и специални тави, подходящи за употреба във фурните, които могат да се намерят на пазара, в допълнение на нормалните тави, скари, решетки и шишове, които влизат в оборудването на печката. Обърнете внимание на информацията за всеки нов аксесоар, предоставен от фирмата-производител. В случай, че ползвате малки по размер съдове, поставяйте ги по средата на нагревателя. По отношение на емайлираните съдове, следвайте следната информация:

Ако храната, която трябва да се готви не е разположена по цялата тава, ако тя е поставена в нея непосредствено след изваждането ѝ от фризера, или тавата се използва за събиране на мазнината от ястието по време на неговото печене - нейната форма може да се промени, поради високата температура, получена при готвенето или печенето.

Тавата ще възстанови формата си, след като се охлади. Това е нормално физическо състояние, предизвикано от топлинния пренос.

Не поставяйте тези съдове или тави в студена среда, веднага след готвене в тях. Не ги поставяйте върху студени или влажни основи. Поставете ги върху суха кухненска подложка или съдова тарелка и ги оставете да се охладят бавно. В противен случай, стъкленият съд или тавата могат да се счупят. Ако ще печете във фурната, препоръчваме да използвате грила, който е предоставен заедно с тавата. (ако те са включени в оборудването на уреда). Така, мазнините, които пръскат от ястието, няма да замърсят вътрешността на фурната. В случай, че използвате голямата решетъчна скара: поставете тавата на някое от по-ниските нива, с цел събиране на капките от мазнината. Също така, поставете и малко вода в тавата за по-лесното ѝ почистване.

Използвайте 4-то и 5-то ниво по време на печене и намажете с мазнина решетъчната скара със цел да не се залепва поставеното по нея месо.

ПЕЧЕНЕ НА ЧИМ НА	ТУРБО			ПЕЧЕНЕ ОТГОРЕ И ОТДОЛУ			ПЕЧЕНЕ ОТГОРЕ И ОТДОЛУ С ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ		
	Позиция на термостата (°C)	Позиция на плавала	Време за гответе (мин.)	Позиция на термостата (°C)	Позиция на плавала	Време за гответе (мин.)	Позиция на термостата (°C)	Позиция на плавала	Време за гответе (мин.)	Позиция на термостата (°C)	Позиция на плавала	Време за гответе (мин.)
Многопластови печива	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Кейк	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Бисквити	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Кюфлета на грил										200	4	10-15
Водниста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Котлет										200	3-4	15-25
Закуска										200	4	15-25
Двупластов кейк	160-180	1-4	30-40									
Двупластови печива	170-190	1-4	35-45									

\* Пригответе с шип за печене на пиле



## Акcesoари, използвани във фурната

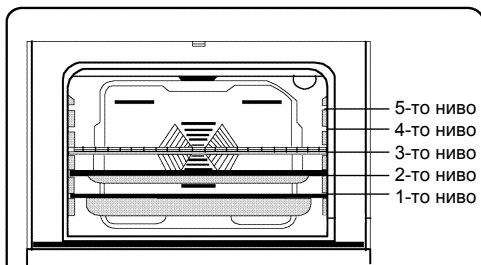
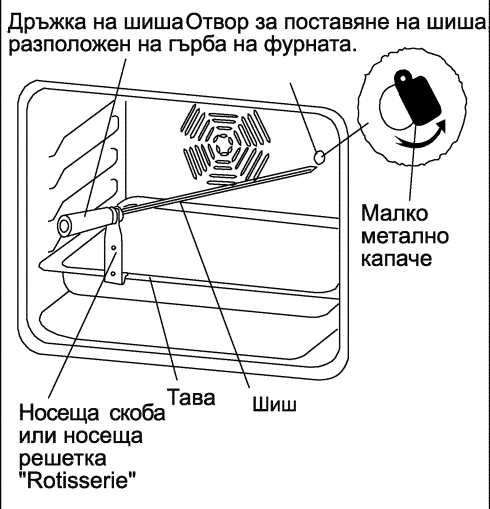
Препоръчва се да използвате означените в таблицата съдове, в зависимост от ястието, което ще печете във фурната. В допълнение към нормалните тави, скари, решетки и шишове, влизаци в оборудването на фурната, може също да използвате стъклени съдове, форми за кекс и специални тави, подходящи за употреба във фурните, които се намират на пазара. При купуване на такива съдове, прочетете внимателно информацията, дадена от фирмата-производител. Ако използвате малки по размер съдове, поставяйте ги точно в средата на вътрешния котлон. По отношение на емайлираните съдове, следва да бъде прилагана дадената по-долу информация. Ако ястието, която трябва да се пече не е разположено по цялата тава, ако то е поставено в нея непосредствено след дълбоко замразяване във фризер, или ако тавата се използва за събиране на мазнината от ястието по време на неговото печене - нейната форма може да се промени, поради високата температура, получена при печенето/пърженето. Тавата обаче ще възстанови своята форма след охлаждане. Това е нормално физическо състояние, предизвикано от преноса на топлина. Не оставяйте стъклен поднос или съд в студено помещение или върху студена и мокра повърхност, непосредствено след печене в него. Поставете го върху суха платнена основа, за да се охлади бавно. В противен случай, стъкленият съд или поднос може да се счупи. Ако трябва да използвате грил във фурната, препоръчваме да използвате грила с тавата, предоставени в оборудването на Вашата печка (ако те са включени в него). Така, мазнините, които пръскат от ястието, няма да замърсят вътрешността на фурната. Ако трябва да използвате голяма решетъчна скара, поставете тава на някое от по-ниските нива за събиране на мазнините. Също така, добавете малко вода в тавата за по-лесно почистване. Използвайте нива 4 или 5 при печене на грил, като предварително го намажете с мазнина, за да предотвратите залепване на месото към него.

## ■ Функция "Rotisserie"

Издърпайте шиша от скобите с разхлабване на винтовете и прободете с него пилето. След това, поставете скобите като ги плъзнете по шиша и ги прикрепете към пилето. Затегнете винтовете. Преди да продължите по-нататък, уверете се, че фурната и функцията "rotisserie" не са включени. Поставете тавата на 2-ро ниво и локализирайте хващащата "rotisserie" скоба, за да я поставите в отворите на тавата, както е показано на фигурата. Някои печки могат да имат носеща решетка "rotisserie" вместо носеща "rotisserie" скоба за шиша и тавата може да бъде поставена на първо ниво. В този случай трябва само да поставите носещата решетка на 3-то ниво. Преди да локализирате мястото за поставяне на шиша в

отвора на задната страна на фурната, завъртете малкото метално капаче, за да се открие отвора. Поставете заострения връх на шиша в отвора на гърба на фурната, а носещата част на шиша закрепете здраво върху носещата скоба или решетка "rotisserie". Също така се уверете, че заострения край на шиша е добре поставен в отвора.

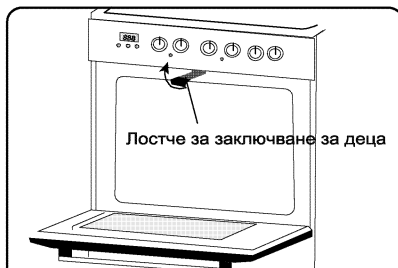
При ползване на "rotisserie", дръжката на шиша не трябва да се поставя на самия шиш, а вратата трябва да бъде затворена.



■ **Решетъчна скара:** за грил или поставяне на съдове, различни от тавите на фурната.

**Плитка тава:** За печене на сладкиши

**Дълбока тава:** За печене на течни храни



### ■ Заключване за деца

При отваряне на вратата на фурната, първо повдигнете с ръка лостчето за заключване за деца, след което дръпнете вратата към Вас, като я държите с ръка за дръжката и след това освободете лостчето за заключване за деца. С лек натиск на вратата, ще може отново да я затворите.

## Част 5: ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА

### 5.1 ПОЧИСТВАНЕ

Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че всички регулиращи ключове са изключени и печката е изстинала. Изключете уреда от мрежата.

Преди да използвате почистващите препарати, проверете дали те са подходящи за почистване на Вашия уред и са препоръчани от производителя. Не използвайте разяждащи паста, абразивни почистващи прахове, дебела метална тел и твърди инструменти, тъй като те могат да повредят повърхностите. В случай, че има изгорели мазнини по печката, емаилираните повърхности могат да се повредят. Незабавно ги почистете.

#### **Почистване вътрешността на фурната**

##### ***Уверете се, че сте изключили печката преди почистване***

Вътрешната емаилирана повърхност на фурната се почиства най-добре, когато тя е топла. След всяко ползване, избърсвайте фурната с мека кърпа, натопена в сапунена вода. След това я избършете още веднъж с влажна кърпа и я подсушете. От време на време трябва да почиствате печката изцяло, като използвате почистваща течност. Не почиствайте със сухи и прахови препарати.

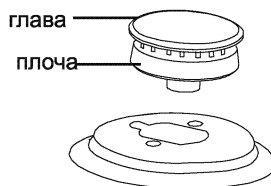
Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че всички регулиращи ключове са изключени и печката е изстинала. Изключете уреда от мрежата.

Преди да използвате почистващите препарати, проверете дали те са подходящи за почистване на Вашия уред и са препоръчани от производителя. Не използвайте разяждащи паста, абразивни почистващи прахове, дебела метална тел и твърди инструменти, тъй като те могат да повредят повърхностите. В случай, че има изгорели мазнини по печката, емаилираните повърхности могат да се повредят. Незабавно ги почистете.

#### **Почистване вътрешността на фурната**

##### ***Уверете се, че сте изключили печката преди почистване***

Вътрешната емаилирана повърхност на фурната се почиства най-добре, когато тя е топла. След всяко ползване, избърсвайте фурната с мека кърпа, натопена в сапунена вода. След това я избършете още веднъж с влажна кърпа и я подсушете. От време на време трябва да почиствате печката изцяло, като използвате почистваща течност. Не почиствайте със сухи и прахови препарати.



#### **Почистване нагревателната част на газовите котлони**

Повдигнете поставките за съдове и главите на газовите котлони от горната страна на печката. Избършете и почистете задния капак със сапунена кърпа. Измийте главите на газовите котлони и след това ги изплакнете и подсушете. След подсушаване, обърнете внимание на ограничителите, на които се поставя задния капак. Не почиствайте задния капак с домакинска тел. Тя може да надраска повърхността.

Емайлът на поставките за съдове, който е в контакт с пламъка, може да остарее и да загуби добрия си външен вид. Не допускате ръжда по тези части

### 5.2 ПОДДРЪЖКА

#### **Смяна лампата на фурната**

Първо, изключете фурната и изчакайте докато тя се охлади. След това свалете крушката, след като отстраните защитното капаче пред лампата. Поставете нова термоустойчива крушка (до 300°C) на мястото на старата ((230 V, 25 Вт, тип E14) и върнете обратно на мястото му защитното стъклено капаче. Сега фурната е вече готова за работа.

## Част 6: СЕРВИЗ И ТРАНСПОРТ

### 6.1 Какво да проверите преди да повикате сервизната служба

#### **Ако печката не работи:**

Тя може да е изключена от мрежата; може да има късо съединение. На моделите, оборудвани с таймер, времето може да не е зададено.

#### **Ако печката не нагрива:**

Температурата може да не е зададена с термостата.

#### **Ако лампата на фурната не свети:**

Проверете дали печката е включена към мрежата.

Проверете дали лампите са изправни. Ако те са изгорели, може да ги смените, като следвате инструкциите.

#### **Печене (в случай, че долната-горната част на ястието не е равномерно изпечена):**

Регулирайте нивото на поставяне във фурната, времето за печене и стойността на температурата, дадена в ръководството.

**Ако и след тези проверки продължавате да имате проблеми с Вашия уред, моля обадете се на упълномощения сервиз.**

### 6.2 ТРАНСПОРТНА ИНФОРМАЦИЯ

#### **Ако се нуждаете от транспорт:**

Запазете оригиналната опаковка на уреда и го пренесете с нея, ако е необходимо транспортиране. При поставяне на уреда в кашона, следвайте знаците за транспортиране, означени върху него.

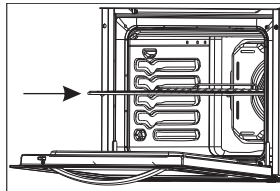
Залепете горните части на котлоните, главите и поставките за съдове към панелите на печката. Поставете хартия между горния капак и нагревателния панел, покрийте горния капак и след това използвайте лепенка за фиксирането му към страничните панели на печката. Залепете картон или хартия върху стъклото на предната врата на фурната, за да може тя да се транспортира без повреди. Решетките и тавите също трябва да се фиксират, за да не повредят печката при разместване.

Също така, закрепете с лепенки капациите на печката към страничните стени.

#### **Ако оригиналният кашон липсва:**

Вземете мерки за предпазване от възможни удари на външните (стъклени и боядисани) повърхности на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ-  
 Поставете решетката  
 правилно в който и да е улей  
 на фурната и го натиснете  
 докрай.



G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h ИΙΖΗЗВ/Р ВГ клас: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
<b>ΤΑΧΕΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΑ</b>		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	115	85
Ονομαστική (KW)	2,75	3
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
<b>MEDIUM ΚΑΥΣΤΗΡΑ</b>		
Εγχυτήρας (1/100 mm)	97	65
Ονομαστική (KW)	1,75	1,75
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΗΝ 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

Марка		<b>vestfrost</b>
Модел		<b>VCK6022</b>
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	45 (+/-2)
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		104,6
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		94,5
Енергиен клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/цикъл	0,83
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/цикъл	0,75
Брой кухини		1
Топлинен източник		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	58
Тази фурна съответства на EN 60350-1		

#### Съвети за спестяване на енергия

##### Фурна

- Гответе ястията заедно, ако е възможно.
- Поддържайте кратко време за предварително нагряване.
- Не удължавайте времето за готвене.
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.
- Не отваряйте фурната по време на готвене.

Марка		<b>vestfrost</b>
Модел		<b>VCK6022</b>
Тип на котлона		Комбиниран
Брой на зоните за готвене		4
Нагревателна технология - 1		Газ
Размер -1	cm	Полу-бърз
Енергоефективност - 1	%	59,0
Нагревателна технология - 2		Газ
Размер -2		Бърз
Енергоефективност - 2	%	57,0
Нагревателна технология - 3		Гореща плоча
Размер -3	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 3	Wh/kg	193,0
Нагревателна технология - 4		Гореща плоча
Размер - 4	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 4	Wh/kg	194,0
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	193,5
Енергоефективност на котлона	%	58,0
<b>Котлонът съответства на EN 60350-2, EN 30-2-1</b>		

#### Съвети за спестяване на енергия

##### Котлон

- Използвайте домакински съдове с плоска основа.
- Използвайте домакински съдове с подходящ размер.
- Използвайте домакински съдове с капак.
- Минимизирайте количеството на течностите или мазнините.
- При завиране на течността намалете настройката.



Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт.

За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.



# **vestfrost**

## **VCK6022**

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

Почитуван потрошувач,

Нашата крајна цел е вие, како наш клиент, да постигнете 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.





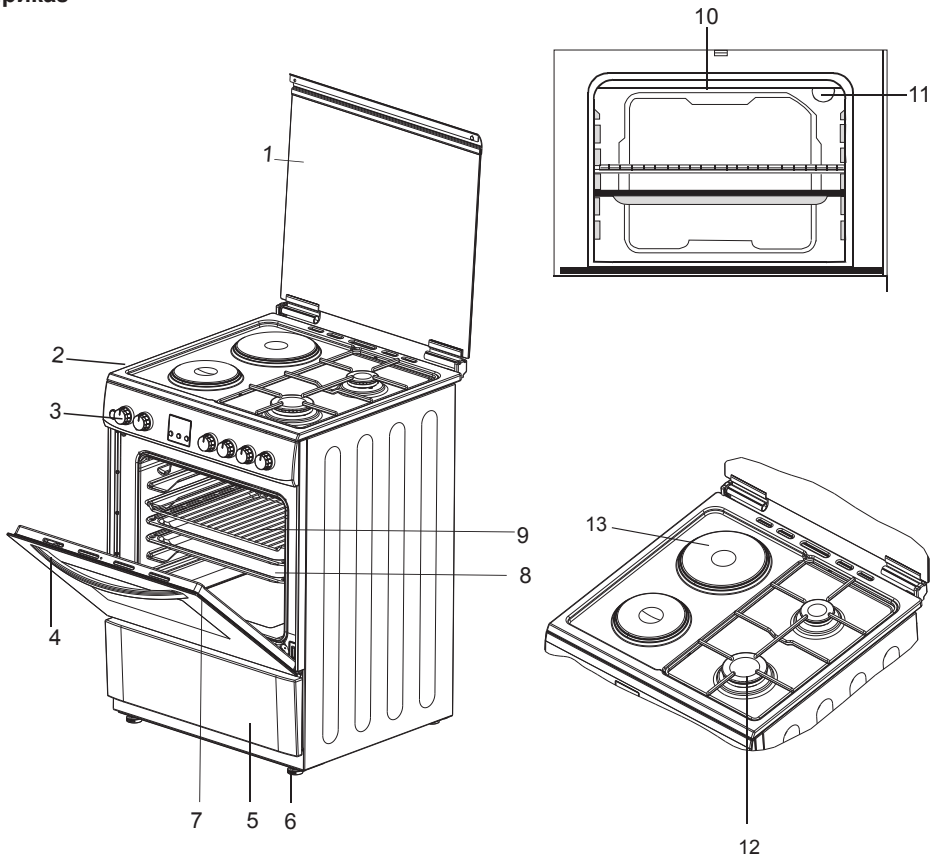
## СОДРЖИНА

<b>ДЕЛ 1:</b> ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ .....	4
<b>ДЕЛ 3:</b> МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	5
<b>ДЕЛ 4:</b> УПОТРЕБА НА ВАШИОТ ШПОРЕТ .....	13
<b>ДЕЛ 5:</b> ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА.....	23
<b>ДЕЛ 6:</b> СЕРВИСИРАЊЕ И ТРАНСПОРТ .....	24



## ДЕЛ 1: ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ

### Приказ



### Дел од листата

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1- Капак на горниот дел на шпоретот</li> <li>2- Горен дел</li> <li>3- Контролна табла</li> <li>4- Рерна Рачка на вратата</li> <li>5- Капак на фиока</li> <li>6- Испорачана ногалка</li> <li>7- Врата на рерната</li> <li>8- Тава во рерната со</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>9- Решетки</li> <li>10- Скара</li> <li>11- Рерна Светилка</li> <li>12- Пламеник</li> <li>13- Рингла</li> </ul> |
|--|---|

МОДЕЛ	ГОЛЕМИНА (см.)	
УК 56	50*60*85	50*60*90
УК 66	60*60*85	60*60*90

## 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 постигнете 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.**

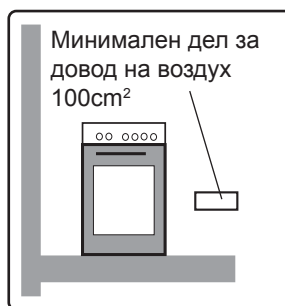
### 3.1 ОКОЛИНА ЗА МОНТИРАЊЕ НА ВАШИОТ АПАРАТ

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 ѕидовите кон надвор.



Слика 1



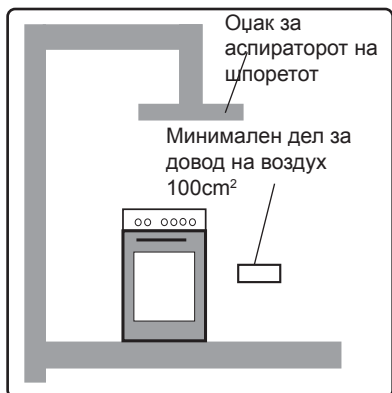
Слика 2

Овие отвори за воздух мора да имаат минимален пречник од 100cm<sup>2</sup> 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

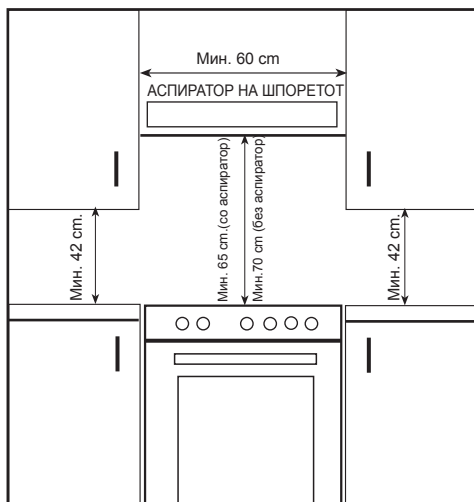
Апаратот за готвење кој работи на гас, го исфрла согорениот гас директно во околината или преку аспиратор поврзан со оџакот за вентилација. Ако нема можност за монтирање на кукиште за мал аспиратор, потребно е да се постави електричен вентилатор на прозорецот или ѕидот со отвор кон надвор. Овој електричен 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)



Слика 3



Слика 4



Слика 5

### **3.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА**

Има неколку фактори на кои треба да се обрне внимание при монтирањето на вашата рерна. 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 cm празен простор меѓу задниот капак на рерната и сидот, заради циркулација на воздухот.

Мебелот во близина на рерната 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 настрана од шпоретот барем 11 cm.

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 вбризгувачи 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 фиксирате 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 црево е 1,5 м. Црево 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 црево;**

Ниту еден дел од црево не смее да се допира до место кое е потопло од 90°C. Црево не смее да биде подолго од 1,5 м.

Црево не смее да биде дупнато, прстегнато или превиткано.

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

Кога ќе се вклучи гасот, сите делови што се поврзуваат и црево 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.

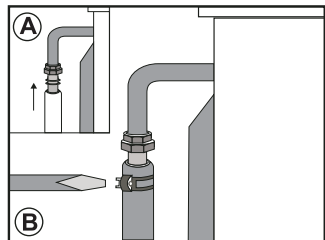
Рокот на траење не смее да биде надминат подолго од 5 години.

Прицврстете го цврсто крајот на црево со детекторот, другиот крај со доводот на гас кај адаптерот на шпоретот, со помош на метална стега за цевки и шраф. Ако поврзувањето на црево не може да се направи согласно условите опишани 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 LPG. Ако е потребно да работи со гас NG, стапете во контакт со најблискиот овластен продавач. Кога се поврзува со LPG гас, поврзувањето на црево 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 протекнува 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.

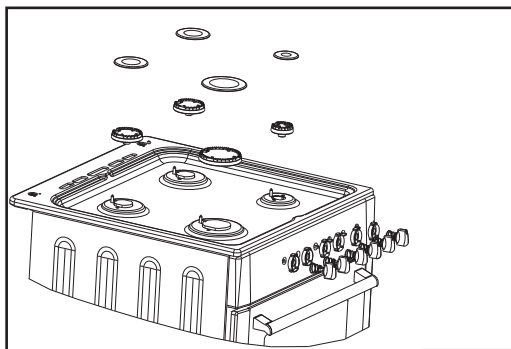


## КОНВЕРЗИИ НА ВИДОВИ ГАС

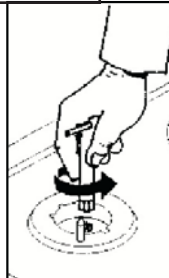
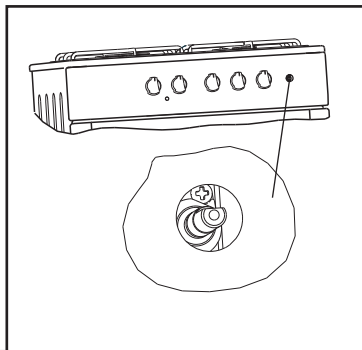
**Внимание:** Следните постапки мора да ги спроведе персонал од овластен сервис.

### Промена на вбризгувачи за гас кај шпоретот:

Горилниците на плин се адаптираат за различни видови плин со замена на соодветните вбризгувачи 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 вбризгувачите (Слика 8) Заменете го вбризгувачот 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°, што овозможува пламенот од пламеникот да се намали на минимум (Слика 6).

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

### Замена на доводот на гас :

Цевката за довод на гас „А“, 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 клемма.

Се препорачува секогаш да се стави колено меѓу закривување и цевката за довод на плин. Шпанија, Италија, Португалија, Луксембург и Германија дозволуваат поврзување на цревето на гас со доводот на гас како што е прикажано на "В". 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 „Е“ и флексибилните црева како што се прикажано во „С“ 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 мм.

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

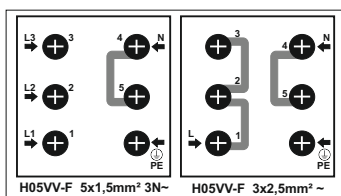


### 3.5 ПОВРЗУВАЊЕ СО СТРУЈА И БЕЗБЕДНОСТ

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

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан со терминал за заземјување (⊕). 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.



### 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 извесно 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 прегревање. 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.

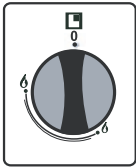
Не ставајте тешки работи, запаливи предмети или предмети што лесно горат (најлон, пластични ќесиња, хартија, облека и сл.) во долната фиока.

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 кибрит за вклучување на ринглите на гас.

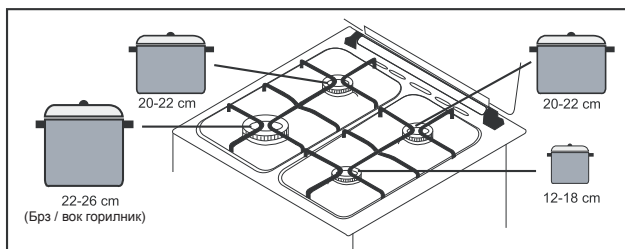
Притиснете на копчето, свртете го до максимум налево. Секоја рингла може да работи со максимална, минимална или средна јачина. Овие положби се прикажани со ознаките за максимум и минимум, покрај позиција „0“ што значи исклучено. Регулрањето на јачината се врши со вртење на копчето од позиција на исклучено 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 cm, користете ја подлошката за фезве.

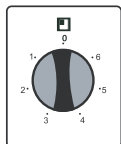
#### Уредот за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со гас (FFD) (доколку вашиот производ ја има оваа функција)

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

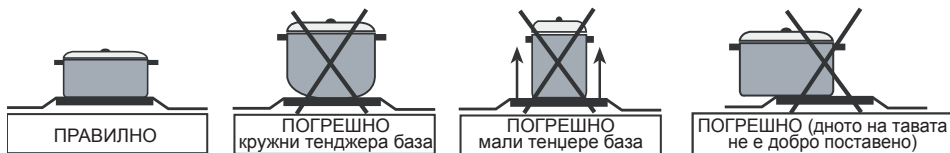
Се електричната рингла се управува со 7-фазно копче. „0“ означува позиција на исклучено. Употребата на другите 6 фази се наведени подолу.



- |       |                           |
|-------|---------------------------|
| 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 настрана 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 параа.

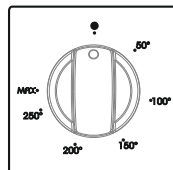
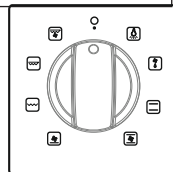
### 4.3 РЕРНА:

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

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

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

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



### 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.

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### Функции на рерната

\*Функциите на рерната може да се разликуваат заради моделот на производот.



#### Светилка во рерната

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



#### Функција за одмрзнување

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



#### Статична функција за готвење

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



#### Функција на вентилатор

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



#### Функција на долен грејач со вентилатор

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат. Функцијата за долно греење со вентилатор е совршена за подеднакво греење на храна во краток временски период. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.





### Функција на грил

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

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

**Предупредување:** Кога се пече на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190° С.



### Функција за побрзо печење со грил

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

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

**Предупредување:** Кога се пече на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190° С.



### Функција на двоен грил со вентилатор

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

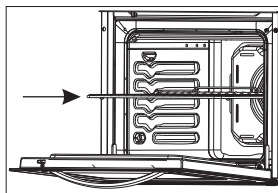
Оваа функција се користи за побрзо печење на дебели парчиња храна на грил и за покривање на поголема површина. Грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење. Користете ги горните полици на рерната. Лесно пребришете ја решетката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

**Предупредување:** Кога се пече на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190° С.

### 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 рерната 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			ГРИП		
	температура (°C)	Полца за грилот	Време на готвење (мин.)	температура (°C)	Полца за грилот	Време на готвење (мин.)	температура (°C)	Полца за грилот	Време на готвење (мин.)	температура (°C)	Полца за грилот	Време на готвење (мин.)
Тестенини	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Торта	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Колачи	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
кофтинџа										200	4	10-15
Чорба	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Одрезок										200	3-4	15-25
Говедско										200	4	15-25
Тава за колаци	160-180	1-4	30-40									
Тава за тесто	170-190	1-4	35-45									

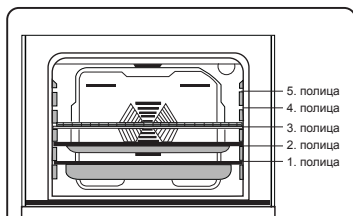
\* Готви со печено пилешко кама...

## Додатоци што се користат во рерната:

Се препорачува да ги користите садовите наведени во табелата, според храната што планирате да ја готвите во рерната. Покрај садовите во рерната и внатрешниот ражен за печење пиле кои се испорачуваат заедно со рерната, исто така можете да користите стаклени садови, калапи за торти, посебни садови за рерна кои се соодветни за вашата рерната 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 вакиот сад на внатрешната решетка за скара така што ќе го поставите точно во средината на решетката. Информациите дадени подолу треба да се применуваат кај емајлираните садови.

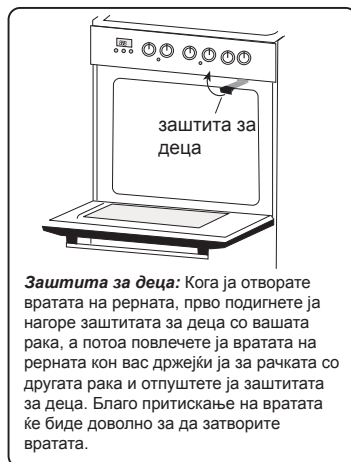
Доколку храната што треба да се готви не го покрива целосно садот во рерната, ако храната е извадена од замрзнувач или ако садот се користи за собирање на сосовите од храната за време на операција на печење скара, може да дојде до деформирање на садот поради високите температура за време на готвењето/печењето. 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 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 скара во рерната, ви препорачуваме да ја користите скарата 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 рерната. Ако планирате да ја користите големата решетка за скара, ставете сад на најдолното ниво за избегнете насобирање маснотиите. За да си го олесните чистењето, додајте во тавата и малку вода. За време на печењето скара, користете ја 4 или 5 решетка и намачкајте ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи на неа.



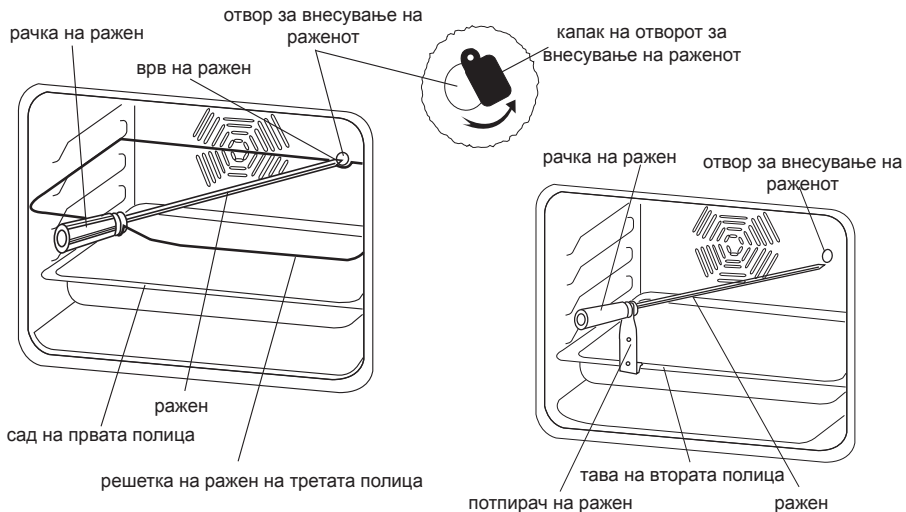
**Решетка:** Се користи за скара или за ставање различни садови покрај тавата за готвење на неа.

**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 отворите вратата на рерната, прво подигнете ја нагоре заштитата за деца со вашата рака, а потоа повлечете ја вратата на рерната кон вас држејќи ја за рачката со другата рака и отпущете 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 настрана, 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

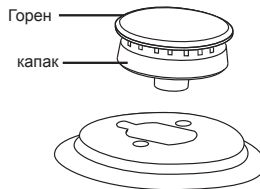
Проверете дали сите копчиња за контрола се исклучени и дали апаратот е изладен пред да ја чистите рерната. Исклучете го апаратот.

Пред да ги употребите средствата за чистење на рерната, 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 рерната. Веднаш исчистете ги прелеаните течности.

#### Чистење на внатрешноста на рерната

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

Емајлираната внатрешност на рерната најдобро се чисти кога рерната е топла. Бришете ја рерната 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 рерна. 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 јазичињата 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 рерната

Прво, исклучете ја рерната 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°C на местото на старата (230 V, 25 Watt, Вид E14). Вратете го на место заштитното стакло. Рерната 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 рерната не работи;***

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

#### ***Ако рерната не загрева;***

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

#### ***Ако не свети светилката во внатрешноста на рерната;***

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 страничните површини на рерната.

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

Исто така, залепете ги капаците на рерната со страничните сидови.

#### ***Ако не ја чувате оригиналната кутија;***

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

<b>G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h</b> <b>II2H3B/P BG Класа: 1</b>	<b>NG</b> <b>G20 20</b> <b>mbar</b>	<b>LPG</b> <b>G30 28-30</b> <b>mbar</b>
<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





Симболот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

# **vestfrost**

**VCK6022**

**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 pročitate celo uputsvo i da ga držite pri ruci kao Vaš referentni vidic.

### Izjava o usklađenosti

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



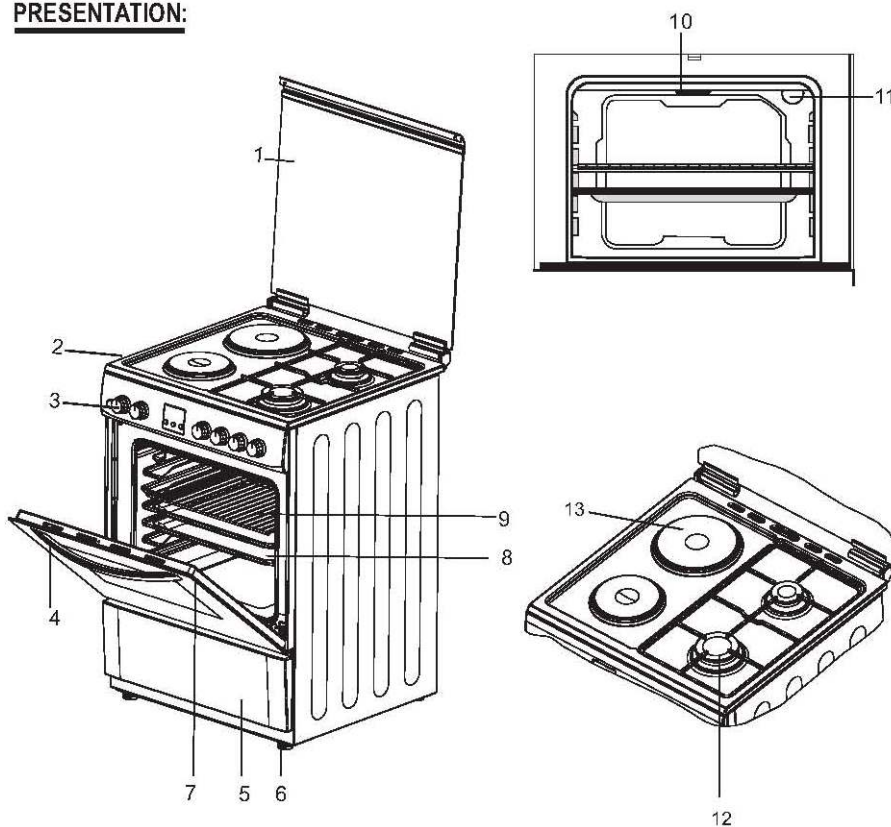
## **Sadržaj**

- 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)

1 Poklopac šporeta

2 Gornja ploča

3 Kontrolna tabla

4 Ručka na vratima  
rerne

5 Fioka

6 Podesive noge

7 Vrata rerne

8 Ploč rerne

9 Metalna rešetka

10 Roštilj / Ražanj

11 Lampa rerne

12 Gorionik za plin

13 Električna ploča (ringla)

MODEL	Dimenzije (cm)
YK 56	50x60x85 / 50x60x90
YK 66	60x60x85 / 60x60x90

## DEO 2 UPOZORENJA

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

OVAJ PRIRUČNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA  
NEMA NEKE OD ODLIKA OBJAŠNJENIH U OVOM PRIRUČNIKU. DOK ČITATE PRIRUČNIK  
OBRATITE 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 dobile instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada. Ne dodirati grejne elemente.

Deca manja od 8 godina trebaju se držati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.

- **UPOZORENJE:** 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 ćebetom.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje

- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izabegli 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 upravljavan 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 oštre metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebat 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 ugrijati kada se kuva ili roštilja. Decu treba udaljiti.

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

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

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

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

Ne pokušavati podići ili pomerati uređaj vučenjem za kvaku vrata.

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 šta 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 ogrebat ga tokom čišćenja. Izbegavati udarati staklo dodacima.

Osigurati se da je napojni kabl nije zaglavljen tokom instalacije. A k o e i s p o r e n i k a b l za napajanje oštetiti, mora biti zamenjen sa strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti .

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

**Upozorenja** oko instalacije

Ne upotrebljavati uređaj pre što je instalirani u potpunosti.

Uređaj mora biti instalirani i uključeni sa strane autorizovanog tehničara. Proizvođač neće odgovarati za štete izazvane neispravnom postavljanja i instalacije sa strane neovlašćenih osoba.

Kada otpakujete uređaj, osigurati se da nije oštećen tokom transporta. U slučaju bilo kakvog nedostatka, ne koristiti uređaj i smesta kontaktirati kvalifikovanog servisnog agenta. Jer materijal pakovanja (najlon, morska pena itd.) može biti opasan po deci, morate ga sakupiti i skloniti ga.

Zaštiti vaš ured od atmosferskih efekata. Ne izlagati ga suncu, kiši, snega itd.

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



## Tokom korišćenja

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

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

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 ugrejani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcem kako bi ugušili plamenove i isključati 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 zatvoreni.

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

Tacne se nagnju kada ih vucite. Paziti ne prosipati tekućine.

**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 ima.

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 ugrejani.

Isključiti sve gorionike pre zatvaranja poklopca.

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



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 čišćenja 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 UREĐAJA, PREPORUCUJEMO UVEK KORISTITI ORIGINALNE REŽERVNE DELOVE I NAŽVATI JEDINO AUTORIŽOVANOG 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 buduću 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 prostora da se mogao da se koristi gas u okruženju. Prirodni protok vazduha mora doći direktno preko otvora za vazduh koji će biti otvoreni na spoljnim zidovima.

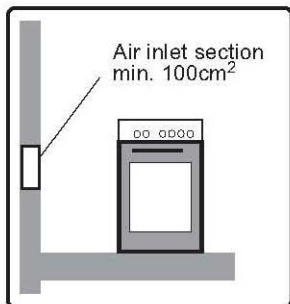


Figure 1

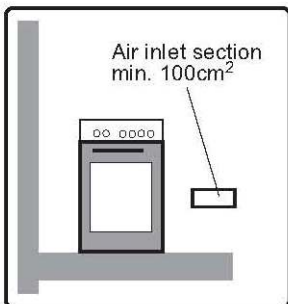


Figure 2

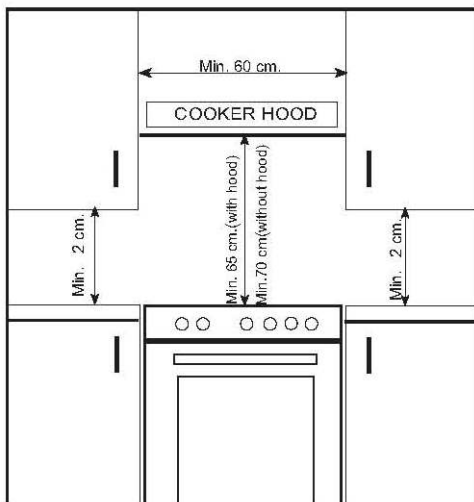
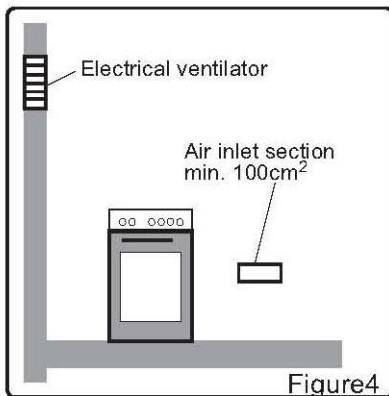
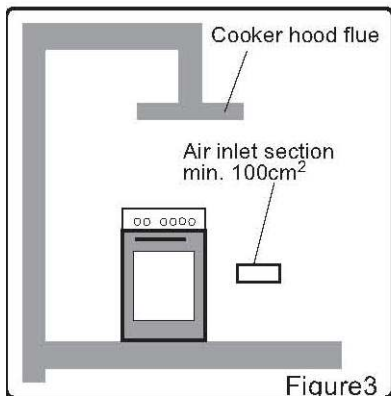
**Dovod vazduha min. 100cm<sup>2</sup>** Slika 1

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

Ovi otvori za vazduh moraju imati poprečni presek od najmanje 100cm<sup>2</sup> 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 ispušta 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.

## PRAŽNENJE 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 100°C sobne temperature.

Ako je kuhinjski nameštaj viši od posudja koje se koristi za kuvanje 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 dali su dobro balansirane. Ako je potrebno, mžete ih podesiti okretanjem u smeru kazaljke sata. Pomoću njih možete podići uređaj najviše do 30mm. 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 ožnačen na poleđini uređaja. Informacije u vezi sa odgovarajućim tipovima gasa i ubrizgivača za gas možete naći u tabeli sa tehničkim podacima. Obratite pažnju dali pritisak ulaznog gasa odgovara vrednostima u tabeli sa tehničkim podacima da bi mogli da postignete veću efikasnost i manju potrošnju. Ako se pritisak gasa koji se koristi razlikuje od tih vrednosti, ili ako je promenljiv, potrebno je da se postavi regulator pritiska gasa 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 obratiti pažnju kada povezujete crevo:**

Nijedan deo creve ne sme dodirivati mesto koje ima temperaturu veću od 90<sup>0</sup>C.

Dužina creva ne sme biti veća od 1.5m.

Crevo ne sme da bude prelomljeno, zategnuto ili presavijeno. Crevo ne sme da dodiruje oštre 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 obavljena, 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.

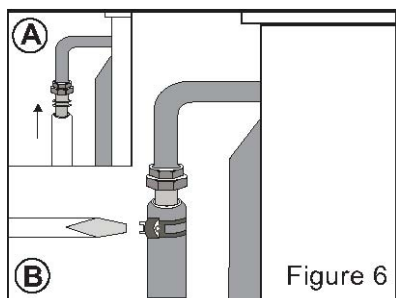
Prsteni za zatezanje moraju da se očiste od rđe.

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 objašnjenih 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 LPG gas. Ako je potrebno da radi na NG gas, obratite se najbližem ovlašćenom prodavcu. Ako se koristi 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 gasa.**



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

## PROMENA GASA

**Upozorenje: Sledeći 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 gasa i električne struje.

Uklonite poklopac i adapter (Slika 7).

Odvrnite brizgaljku (Slika 8).

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

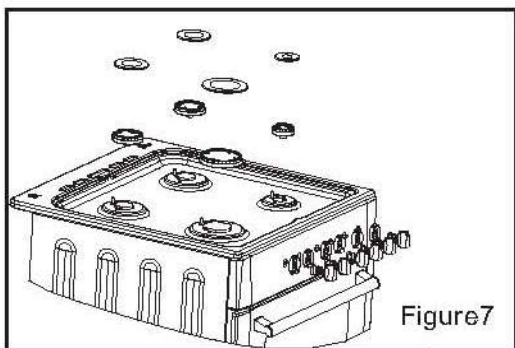


Figure7

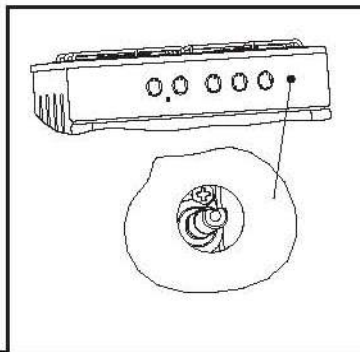


Figure8

## 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 dali je uređaj isključen iz struje i dali 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°, 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

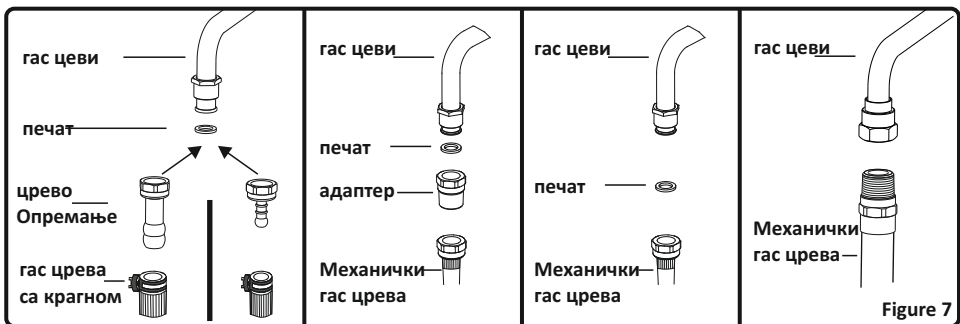
## Promena dovoda gasa:

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 gasa kao što je prikazano na slici "B". Za ove zemlje, oblik povezivanja za dovod gasa 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, Alžiru, Španiji, Italiji, Portugalu, Grčkoj i Luksemburgu. Za Ujedinjeno Karljevstvo gasno povezivanje treba da bude kao što je prikazano na slici "D". U svim slučajevima, fleksibilno crevo za dovod gasa 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 uradite 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 serviseru.

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

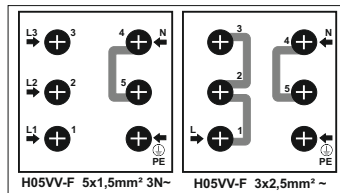
Napojni kabl ne sme dodirivati vruće površine proizvoda.

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

Pogrešno električno poveivanje 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 obratite 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 proizveden u skladu sa uputstvom 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 eksternog 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 ugascite šporet.

Rerna i prekidači za regulisanje toplote 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

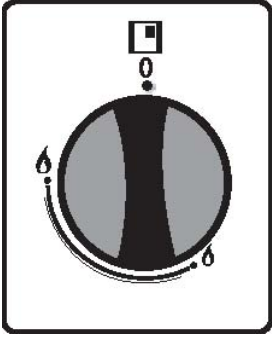
Ne stavljajte teške ili zapaljive, lako gorljive stvari (najlon, plastične kese, papir, platno, i sl.) u donjoj fioci.

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



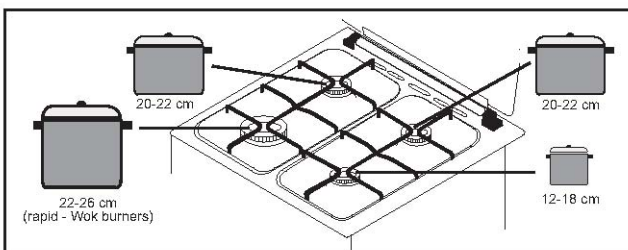
Obavezno i pažljivo pročitajte uputstva koja su dopunjena slikama da možete da koristite i postignete najbolje rezultate sa Vašim uređajem. Oznake na kontrolnim prekidačima pokazuju koji deo uređaja je uključen. Koristite električni upaljač ili šibice da uključite bilo koji plinski gorionik. Pritisnite 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 podesiti 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 prepoznate 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 kuvanje, 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.

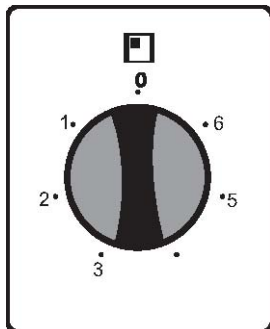
#### Uređaj za gašenje dovoda plina u gorionik (ako Vaš uređaj ima ovu opciju)

Uređaj za gašenje dovoda plina u gorionik se koristi za svaki zapaljivi gas u cilju sprečavanja curenja gasa koje može nastati kao posledica slučajnog okretanja slavine za gas od strane dece ili zbog gašenja do kojeg može doći kao posledica preliivanja 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 prepoznaje plamen u gorioniku i otvara slavinu za gas. U slučaju gašenja do kojeg može doći kao posledica preliivanja tečnosti preko gorionika ili zbog drugih sličnih razloga, termalni sensor prepoznaje gubitak toplote i prekida dotok plina za vremenski period koji je kraći od 90 sekundi.



## 4. 2 KORIŠĆENJE ELEKTRIČNOG ŠPORETA

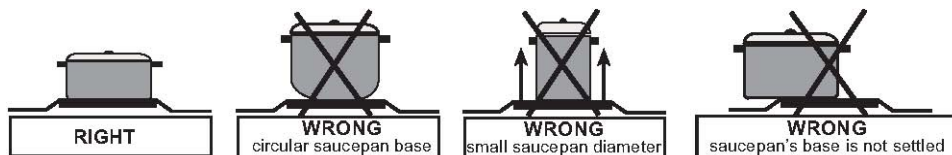
Komandni prekidači na električnom šporetu imaju 7 pozicija. Pozicija "0" znaci da je uređaj isključen. Značenje i upotreba ostalih 6 pozicija je prikazana u produžetku:



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

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 glatku 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 ringli 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 veličnini ringle.

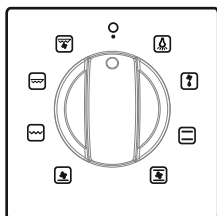
Pre nego stavite posuđe na ringlu, budite sigurni da dno nije mokro.

Nikada ne ostavljajte ringle prazne kada ih uključite. Temperatura posuđja 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.

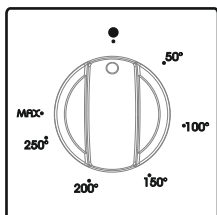
Nakon upotrebe (kako bi se obezbedio kontinuirano efikasan rad i dug vek trajanja) Vaš šporet treba biti temeljno očišćen uz pomoć odgovarajućih sredstva za čišćenje. Da sprečite formiranje rđe i sačuvate njihov dobar izgled, preporučuje se čišćenje ringli komadom tkanine koja je blago natopljena uljem. Nikade ne koristite parne čistače.

## 4.3 RERNA UREĐAJA:



### Dugme za kontrolu funkcije rerne:

Da odaberete funkciju rerne. Objašnjenje u sledećem delu i Tabeli 1. Da izaberete željenu temperature 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. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### Funkcije rerne

\* Funkcije vaše rerne se mogu razlikovati u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

	<b>Svetiljka rerne</b>
Svetiljka rerne se uključuje i ostaje uključena tokom svih funkcija pripreme hrane.	
	<b>Funkcija odmrzavanja</b>
Svetiljka za upozorenje u rerni će se uključiti, a ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrzavanja, uzmite zamrznutu hranu i postavite je u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odleđuje, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanju.	
	<b>Funkcija statičko pečenje</b>
Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači će početi da rade. Funkcija statičko pečenje emituje toplotu, obezbeđujući jednako spremanje hrane sa donje i gornje strane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lasanje i pice. Preporučuje se predzagrevanje rerne tokom 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi jedna policu istovremeno.	



### Funkcija sa ventilatorom

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

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



### Funkcija grejanje i ventilator

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

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



### Funkcija roštilja

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

Ova funkcija se koristi za grilovanje i urešavanje hrane; koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod u cilju prikupljanja ulja ili masti koje kaplje. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

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



### Funkcija brzog grilovanja

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

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

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



### Funkcija dvostruki roštilj i ventilator

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

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

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

## Ušteda energije:

Koristite posuđe sa ravnim dnom.

Izaberite posuđe odgovarajuće veličine.

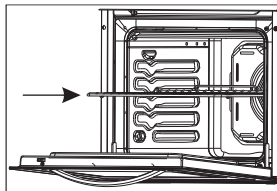
Korišćenje poklopca na posuđu smanjuje vreme kuvanja.

Smanjivanjem količine tečnosti ili masti smanjuje se vreme kuvanja.

Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Vrata rerne ne bi trebalo da se često otvaraju 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 cure iz hrane tokom pečenja na roštilj, moguće su deformacije na plehu zbog visokih temperatura u toku procesa pečenja. Međutim, pleh će ponovo dobiti svoj oblik nakon hlađenja po završetku pečenja. To je normalno, fizičko stanje koje nastaje kao rezulta razmene toplote. Nemojte ostavljati stakleno posuđe na hladna mesta odmah nakon kuvanja u njemu. Nemojte ga stavljati 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 opcuju, 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

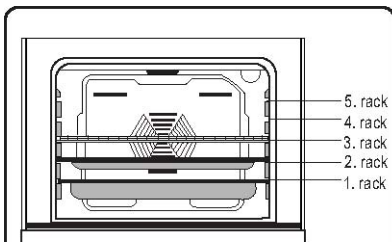
**Duboki pleh:** Koristi se za dinstanje mesa i sl.

### 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

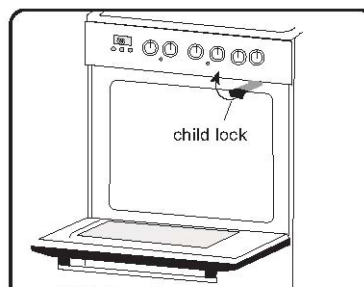


**Wire Grid:** Used for grills or for placing different containers other than the cooking tray on it.

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

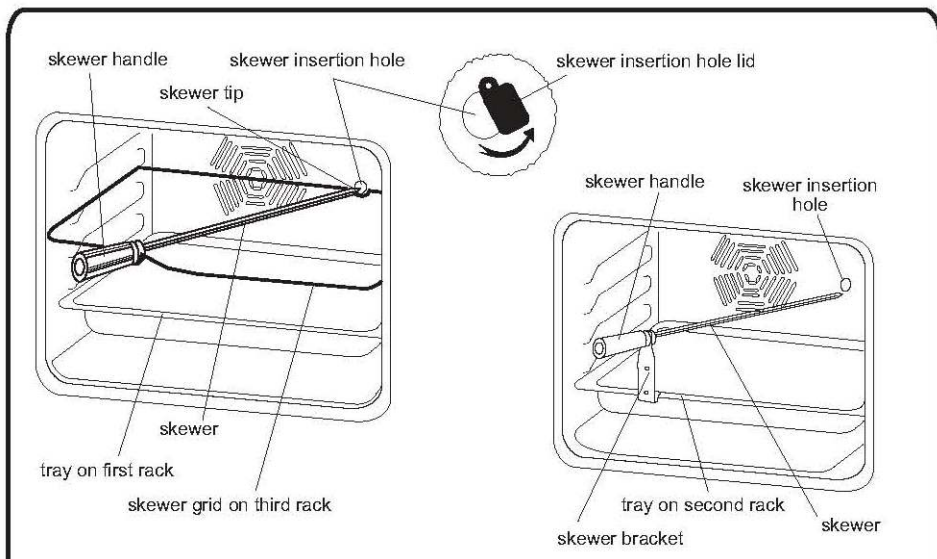
**Deep Tray:** Used for cooking stews.

Slika 2



#### 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.



skewer handle	ručka ražnja
skewer insertion hole	rupa za ražanj
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 ražanj
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 dali se u potpunosti oslanja na okvir i dali 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 rerne ne bude ukjučena dok obavljate operacije za postavljanje ražnja.



## DEO 5: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠPORETA

### 5.1 ČIŠĆENJE

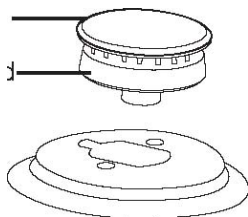
Pre čišćenja šporeta, proverite dali su svi kontrolni prekidači isključeni i da je uređaj dovoljno ohlađen. Isključite uređaj iz struje. Pre nego upotrebite sredstvo za čišćenje, proverite dali je odgovarajuće za vaš šporet i kakve su preporuke proizvođača. Obzirom da mogu oštetiti površinu, nemojte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

#### Čišćenje unutrašnjost rerne

Početka čišćenja obavezno isključite šporet iz struje.

Emaljirano deo unutrašnjosti rerne najbolje se čisti kada je rerna je 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 hemisko čišćenje.

poklopac  
glava



#### 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°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 toplote 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):

Kontrolijate 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; zalepite 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 zalepite za bočne strane šporeta. Zalepite trakom karton ili papira na prednje unutrašnje staklo rerne jer će to biti pogodni za plehove i za rešetke, da ne bi oštetili pokrije rernu tokom transporta. Takođe zalepite 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.

# Tabela

<b>G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P BG Класа: 1</b>	<b>NG G20 20 mbar</b>	<b>LPG G30 28-30 mbar</b>
<b>РАПИД ПЛАМЕНИКА</b>		
Ињектора (1/100 mm)	115	85
Номиналне снаге (КВ)	2,75	3
ПОТРОШЊА У 1х	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 1х	166,7 l/h	127,2 g/h



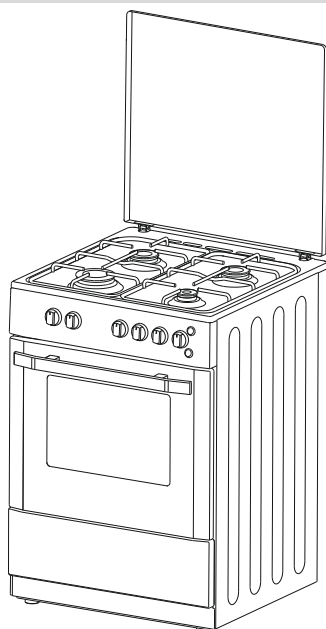
Simbol na ovom proizvodu ili na njegovom pakovanju ukazuje na to da se ovaj proizvod ne može smatrati kućnim otpadom. Umesto toga, treba da se preda na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme.

Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posledica po okolinu i zdravlje ljudi, do kojih bi došlo usled neodgovarajuće obrade ovog proizvoda. Detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda potražite u opštini, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

# vestfrost

## VCK6022

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



---

**Dear Customer,**

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

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

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

**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. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**

### **2. WARNINGS**

### **3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**

3.1 Environment where the appliance to be installed

3.2 Installation of product

3.3 Adjustment of feet

3.4 Gas connection

3.5 Electric connection and safety

3.6 Gas conversion

### **4. USE OF YOUR PRODUCT**

4.1 Use of product

4.1.1 Control of hob burners

4.1.2 Control of oven

4.2 Accessories used in oven

### **5. CLEANING AND MAINTENANCE**

5.1 Cleaning

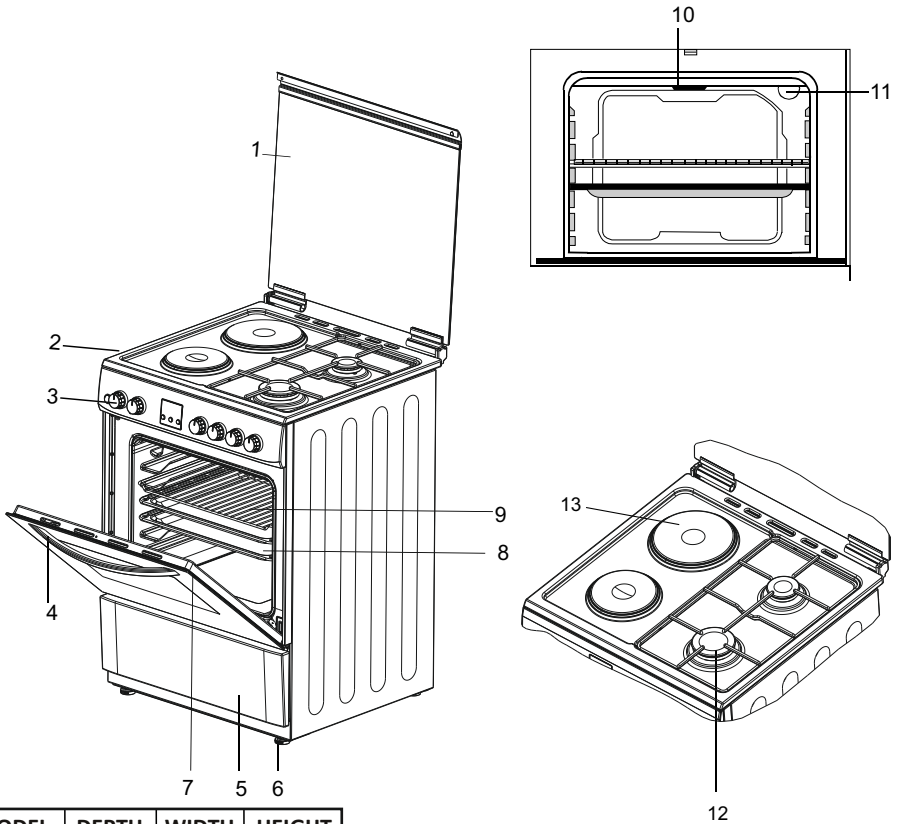
5.2 Maintenance

### **6. SERVICE AND TRANSPORT**

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

## 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



MODEL	DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
YK 66	60	60	85/90

### List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid
- 10- Grill
- 11- Oven Lamp
- 12- Semi-Rapid Burner
- 13- Rapid Burner
- 14- Hotplate



## 2. 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.

## 2. WARNINGS

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.

## 2. WARNINGS

### 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.**

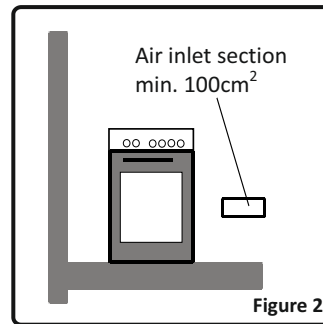
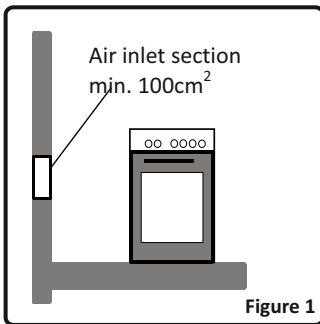
### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

 **Contact to Authorized Service for installation of your product**

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

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

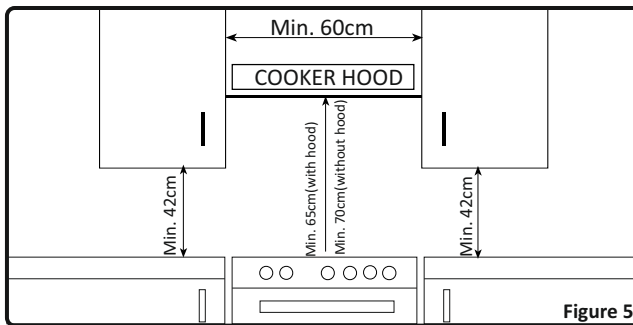
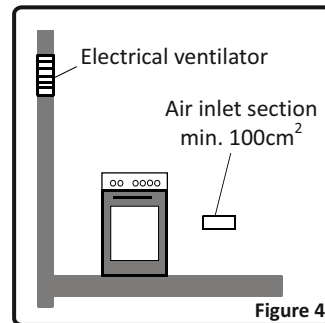
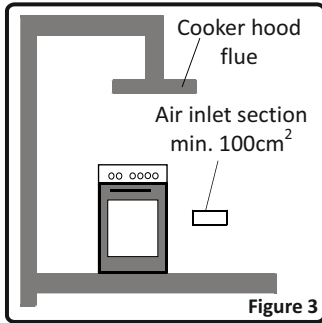


- These air holes must have at least the effective cross section of  $100\text{cm}^2$  for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes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

#### Emptying of the Burned Gases from Environment

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

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



#### 3.2 Installation of product

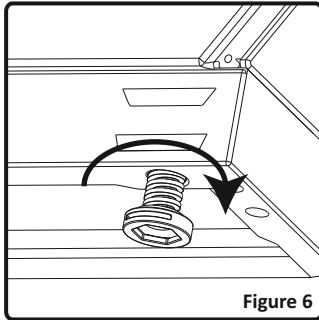
There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

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

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

## 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.3 Adjustment of feet



Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

### 3.4 Gas connection

#### Assembly of gas supply and leakage check

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

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

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

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

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

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

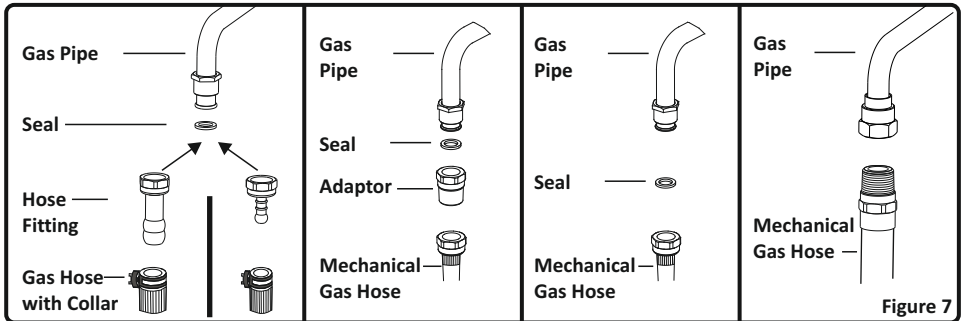
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components,

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

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



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

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

#### 3.5 Electric connection and safety

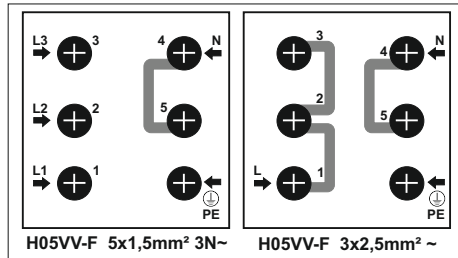
During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.



### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

### 3.6 Gas conversion

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

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

#### Changing injectors:

##### **Hob Burners:**

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

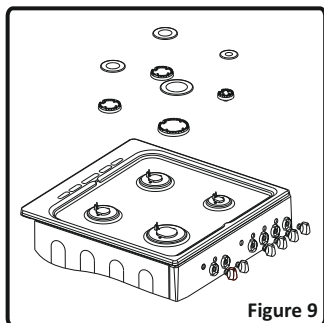


Figure 9

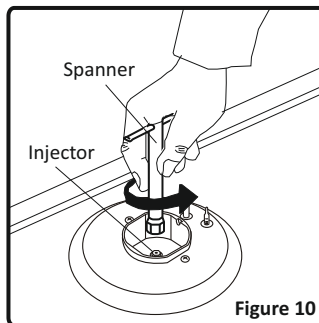


Figure 10

#### Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 14). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 15). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

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

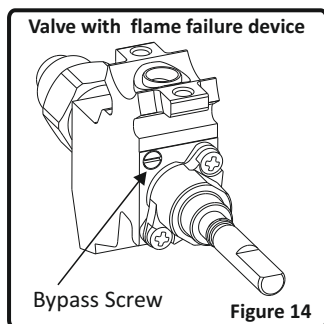


Figure 14

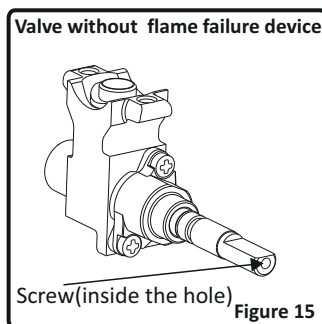


Figure 15

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

#### **Changing the gas inlet:**

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

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1 Use of hob

#### Ignition of the burners

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

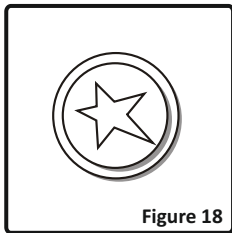
- **Manual Ignition of the Hob Burners**

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

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

- **Electrical Ignition**

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



**Ignition by Spark Button:** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 18) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

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

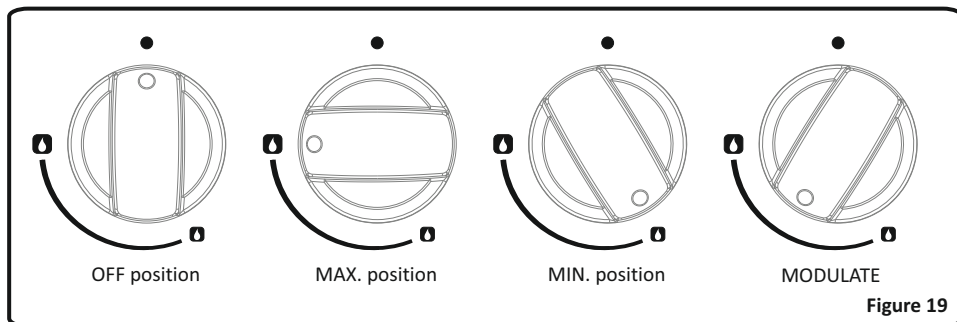
#### Flame safety device:

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

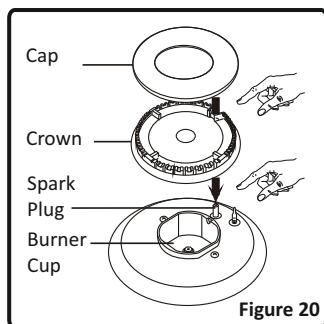
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1.1 Control of the hob burners



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



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 20). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

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

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

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

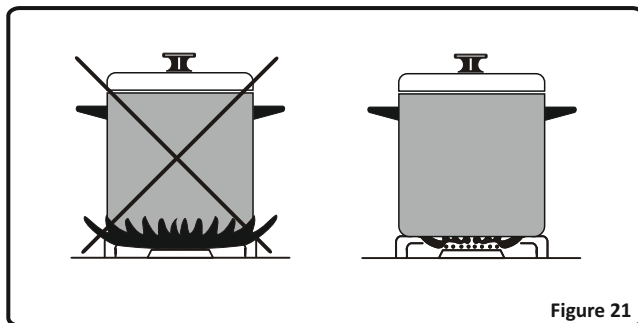
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

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



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

### WARNING:

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

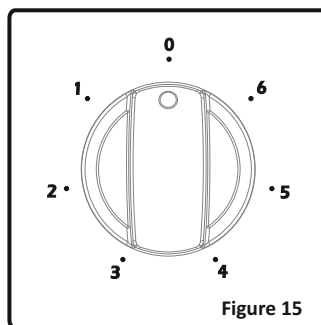
### 4.2. Use of Hotplates

There are 2 types hotplates

- Standard hotplate
- Rapid hotplate (which is marked by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

By switching the control knob to one of these positions the hotplate can be operated. Near each hob control knob, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that knob. On/off light on the control panel shows if any of the hotplates are in use.



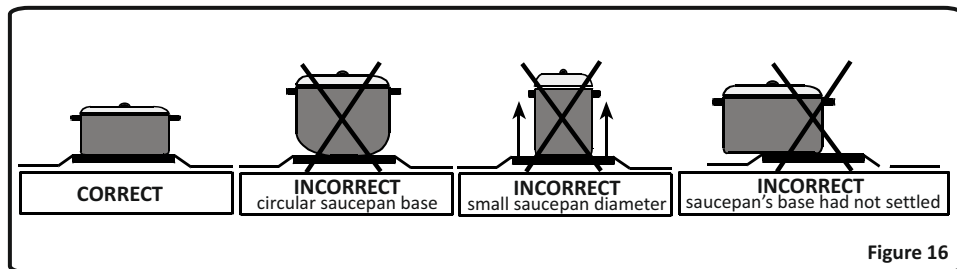
## 4. USE OF YOUR PRODUCT

Hotplate Knob Position - Function
0 Off position
1 To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid.
2 To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces.
3 To defrost food for cooking
4 To cook delicate meat and fish
5 To roast meat and steak
6 To boil big quantities of liquid or to fry.

### Warning:

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

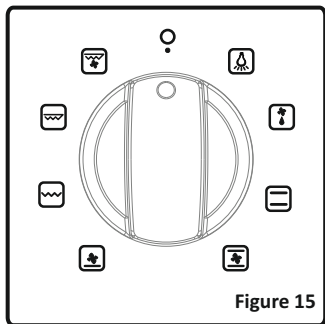
- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the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



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

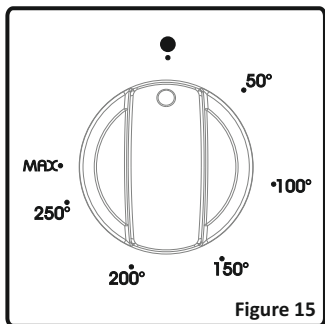
## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1.2 Control of the Oven





- Select the function using the oven function control knob. The oven light (if available) will come on. The details of the oven functions
- Select the temperature using the temperature control knob. The oven temperature indicator light, above the temperature knob on the control panel, will glow until the oven has reached the set temperature, and then it will go out.
- When you have finished cooking, turn the function and temperature control knobs to the off O position.

**Note:** the oven cooling fan comes on automatically at different stages of the cooking cycle. It blows out warm air above the door. When the oven is turned off, the cooling fan may stay on until the oven cools down.



### Oven Functions

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

	<b>Oven Lamp</b>
Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.	
	<b>Defrost Function</b>
The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.	
To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.	



## 4. USE OF YOUR PRODUCT



### Static Cooking Function

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

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



### Fan Function

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

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



### Lower Heating and Fan Function

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

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



### Grilling Function

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

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

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

## 4. USE OF YOUR PRODUCT



### Faster Grilling Function

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

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

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



### Double Grill and Fan Function

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

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

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

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

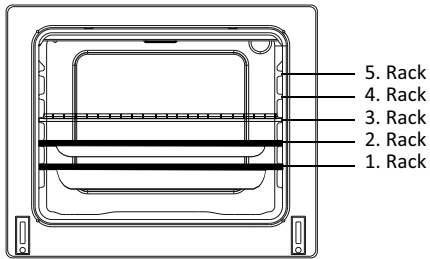
### 4.2 Accessories used in oven

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

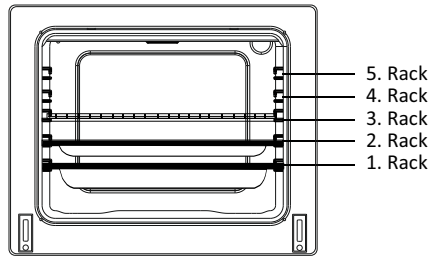
## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Oven Cavity

#### Rack positions for molded racks



#### Rack positions for wire racks



### Oven Accessories

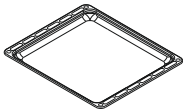
\* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

#### Wire grid



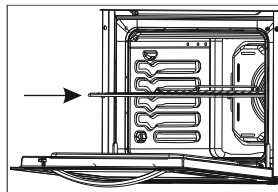
Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it. To locate the wire grid correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

#### Shallow Tray



Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

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



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

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

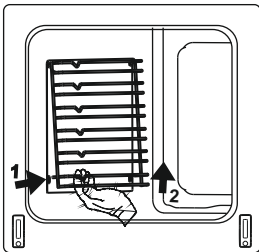
#### Cleaning of oven

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 soaked 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/powder cleaners or steam cleaners.

#### Catalytic cleaning

Catalytic cleaning involves a coating, which is applied to the oven cavity. The catalytic liners eliminates small grease residues during at high cooking at high temperatures. If grease residues after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour. There are limitations. They don't clean the whole cavity, it's dependent on where the liners are placed; the base is enamel and the door window is glass both of which still need to be cleaned using household cleaners.

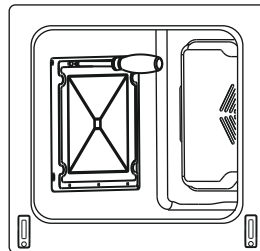
#### Removal of wire shelf



To remove the wire rack;

Pull the wire rack as shown in the picture. After releasing it from clips(1), lift it up(2).

#### Removal of catalytic panel



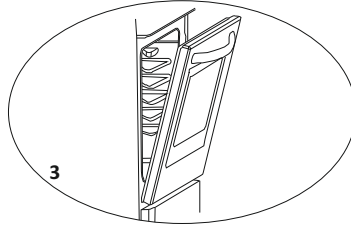
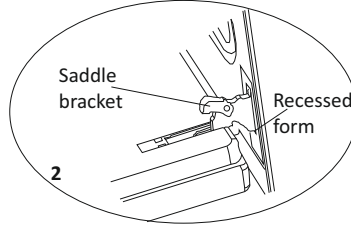
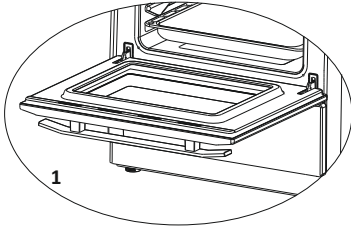
To remove the catalytic liner;

Remove screws on the each catalytic liners.

#### Cleaning of Glass lid

In order to be able to clean the glass lid, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.


### Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3<sup>rd</sup> figure and remove the door by pulling it towards yourself.

**NOTE:** To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2<sup>nd</sup> figure.

### Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 16).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### **Burner Caps:**

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

### **Enamelled Parts:**

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

### **Stainless Steel:**

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

## 5.2 Maintenance

### **Change of Oven Lamp**

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

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

### **Other Controls**

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

## 6. SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 Basic troubleshooting before contacting service

**If the oven does not operate :**

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

**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):**

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

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

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

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

### 6.2 Information related to transport

**If you need any transport;** keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports 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 grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

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



## INJECTOR TABLE

<b>G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P BG Class: 1</b>	<b>NG G20 20 mbar</b>	<b>LPG G30 28-30 mbar</b>
<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

# COOKING TABLE

DISHES FUNCTIONS	TURBO			STATIC COOKING			FAN			GRILLING		
	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	2-3-4	35-45	170-190	2-3	35-45	170-190	2-3	25-35			
Cake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilled meatballs										200	5	10-15
Watery food	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	200	*	50-60
Chicken				200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200	4-5	15-25
Chop										200	5	15-25
Beefstake												
Two-tray cake	160-180	2-5	30-40									
Two-tray pastry	170-190	2-5	35-45									

\* Cook with roast chicken skewer



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