GBR

SRB

MKD

BIH

MNE

SVN

VOX ELECTRONICS

CHT5001	**CHT6003IXG**
CHT6001	**CHT6202IX**
CHT6001IX	**CHT5202**
CHT6002IX	**CHT6202**
CHT6002BL	**CHT6005**

OPERATING INSTRUCTIONS **ELECTRIC FREESTANDING OVEN**
UPUTSTVO ZA UPOTREBU **SAMOSTALNA ELEKTRIČNA RERNA**
УПАТСТВА ЗА РАКУВАЊЕ **ЕЛЕКТРИЧНА РЕРНА**
UPUTSTVO ZA UPOTREBU **SAMOSTOJEĆA ELEKTRIČNA RERNA**
NAVODILA ZA UPORABO **SAMOSTOJEČA ELEKTRIČNA PEČICA**

CHT5001	CHT6003IXG
CHT6001	CHT6202IX
CHT6001IX	CHT5202
CHT6002IX	CHT6202
CHT6002BL	CHT6005

ELECTRICAL FREESTANDING OVEN
USER'S MANUAL

Our Esteemed Customer,

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

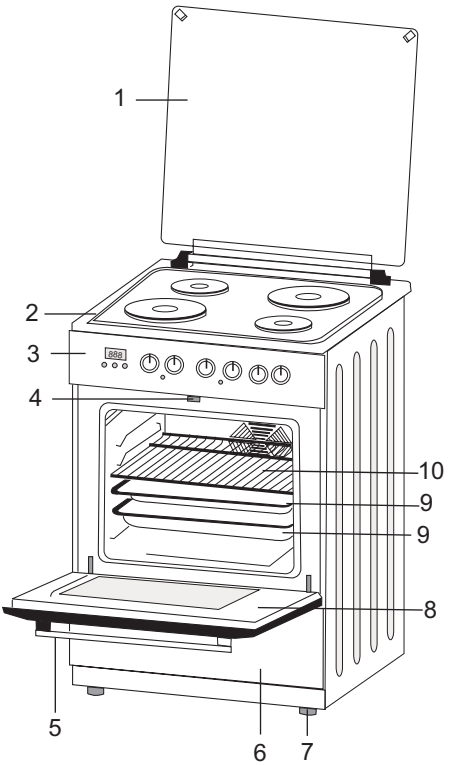
Your manual is prepared in order to help you to use your apparatus that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum effciency.

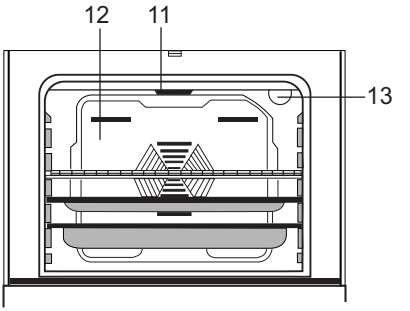
Before use of your apparatus, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

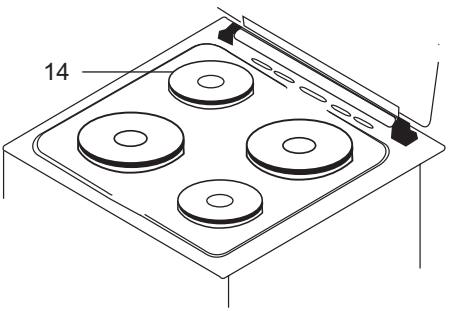
CONTENTS :

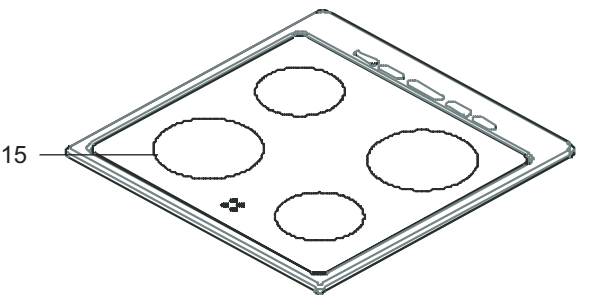
1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2. WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. USE OF YOUR OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT

PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT









Part of List :

1- Cooktop Cover
2- Cooktop
3- Control Panel
4- Child Lock
5- Oven Door Handle
6- Drawer Cover
7- Supply Leg
8- Oven Door
9- Oven Tray
10- Wire Grid
11- Front Resistance
12- Fan Store
13- Oven Lamp
14- Hotplate
15- Highlite element

MODEL	SIZE(cm)
YE66	60*60*85 / 60*60*90
YE56	50*60*85 / 50*60*90

PART 2 SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

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

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

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

• Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
• Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
• Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
• **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
• Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
• 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 notresponsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
• When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
• Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
• The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

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

During cleaning and maintenance

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

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

PART3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

Contact to Authorized Service for mounting of your oven.

3. 1 INSTALLATION OF OVEN

❑ There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely pay attention to our below suggestions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

❑ It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel.

❑ Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or in flammable materials such as curtain, waterproof cloth, ... etc. that will begin to burn quickly, while selecting place for oven.

❑ It is required there must be at least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.

❑ The furniture close to oven must be manufactured resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

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

❑ The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and paddle boxes with fan over the oven, are shown as below. Thus, the paddle box must be at minimum 650 mm height from the cooker pan.
If there is no paddle box, this height must not be less than 700 mm.

· This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety

· Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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

3. 2 ADJUSTMENT OF FEET

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

3.3 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions below.

❑ The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the cable with insulation to be connected to the power source during the connection of cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the apparatus will be installed, immediately contact to our authorized service.

❑ The earthed electric outlet must be close to the apparatus. Surely do not use the extension cord.

❑ The feeding cable must not touch to the hot surface of the product.

❑ In case the feeding cable is damaged, surely contact to *Qualified Service*. The cable must be changed by the authorized service.

❑ The wrong electric connection may damage your apparatus. Such damage is not in guarantee extent.

❑ The apparatus is adjusted as appropriate for 220-240 Volts and 400V 3N Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.

❑ The electric cable must not touch to the hot parts of apparatus. The electric cable must not touch the back part of the apparatus. Otherwise the electric cable of apparatus may be damaged. And this situation may cause short circuit.

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

❑ There is to install an all pole disconnector inside the supply circuit with a contact opening of at least 3.0mm rated 32A and delay functioning type.

❑ The appliance is provided for fixed connection to the power supply. The connection of the appliance to an electrical source must be done by authorized technician.

3. 4 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

❑ Your apparatus is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical apparatus. The maintenance and repair works must be made just by the authorized service technician who is trained by the producer firm. The installation and repair works whitout following rules may endanger you.

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

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

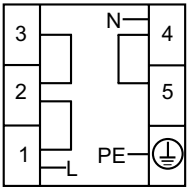
❑ The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

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

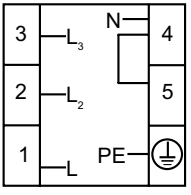
❑ Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth . . . etc) into the lower drawer.

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

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



3 x 2.5 mm 220 V ~
3 x 2.5 mm 230 V ~
3 x 2.5 mm 240 V ~



5x1.5 mm 380 V ,3N ~
5x1.5 mm 400 V ,3N ~
5x1.5 mm 415 V ,3N ~

PART 4 : USE OF YOUR OVEN

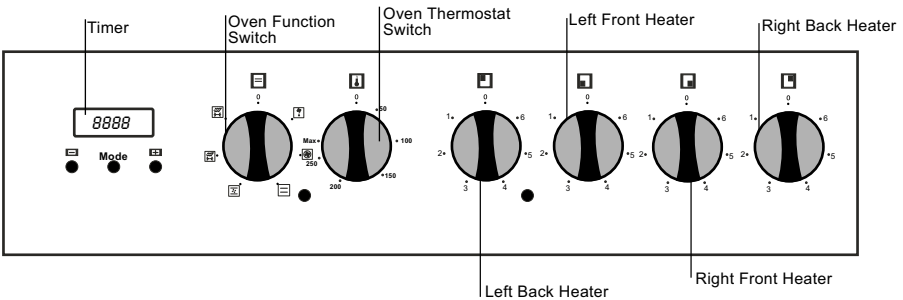
4. 1 GENERAL APPEARENCE AND TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

YE 56	
LOWER HEATER	1000 WATT
UPPER HEATER	1000 WATT
GRILL	1600 WATT
TURBO HEATER	2000 WATT

YE 66	
LOWER HEATER	1100 WATT
UPPER HEATER	1200 WATT
GRILL	1400 WATT
TURBO HEATER	2000 WATT

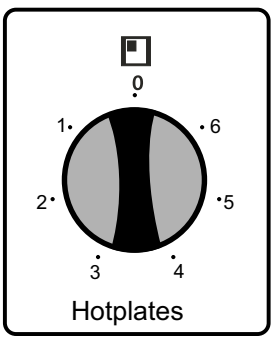
4. 2 PRESENTATION AND FEATURES OF THE CONTROL PANELS

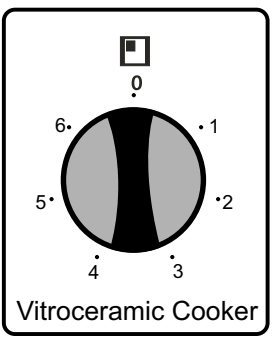
TE 56/66



4. 3 USE OF HOTPLATES AND VITROCERAN COOKERS

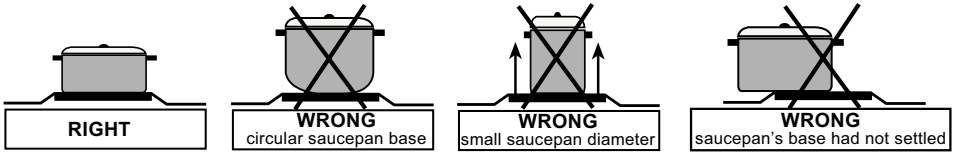
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. “0” of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



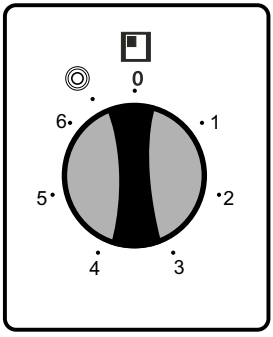


1.....Keeping hot location
2-3.....Heating locations at low heat
4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations

The upper part of hotplates is covered by a protective material resistant to heat. Turn the switch of the electrical cooker to “3” and then operate the cooker for 5 minutes in order to burn and so to toughen the protective layer at first use. During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the used saucepans to have smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use the little size saucepans on the big size cooker, because this will cause heat loss and so energy will be wasted.



Surely control that your cooker is off, the control switch is at “0” location after cooking. Also never touch it as the cooker will be hot for a speific time after it was turned off. Do not let children to come close to it.
Clean the electrical cooker with a wet cloth after using the electrical cooker. If there is excessively getting dirty situation, you can clean it with water with detergent rather well.
Heat for a few minutes for the upper part to dry after cleaning. If you will not use its upper part for a while, ensure to occur a thin oil layer as oiling with machine oil.



Dual or Oval Vitroceramic Cooker

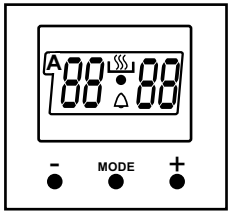
Dual or vitroceramic cookers can heat in two different position. For operating the big diameter of dual cooker turn the switch to “ ◎ “. Both big and small diameter of the cooker will operate. For operating the oval part of the oval cooker, turn the switch to “◎“. Both oval and round parts will operate.

4.4 USE OF OVEN PART

4. 4. 1 Use of Electronical Programming Clock

Adjustment of Day Hour

“A” symbol will start to flash after it is connected to the electrical resource. Press (+) and (-) keys at the same time. It is also possible to adjust (to increase or to reduce) the time by pressing to these keys.



Alarm / Time Setup

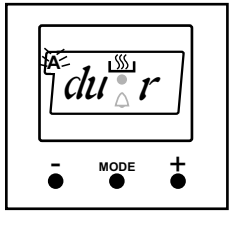
This function can be used as time set up and alarm when wished. “Mode” key must be pressed until “🔔“ led indicator lamp will start to light. The wished period interval is adjusted via “+” and “-” keys. The wished time remains on screen after it was adjusted and “🔔“ sign that flashed in the past remains fixed. It is possiple to make time set up between 0-23.59 hours. At the end of cooking period an alarm is heard and “🔔 “ symbol flashes. You can press any key to stop the alarm.

Programming as Determining the Cooking Period

This function is used to adjust to cook at wished period interval.

To adjust the cooking period, “Mode “ key is pressed until “Dur” indicator lamp will start to flash. The wished cooking period is adjusted by using “+” and “-” keys. Once the time is adjusted, it is registered automatically in 5 seconds following the adjustment and “A” and “♨“symbols start to light continuously. The screen returns to the current time. An alarm (sound) is heard when the cooking period ended and “A” and “♨ “ symbols start to flash. Press onto any switch stops the signal and the lamp to flash.

It is possible to adjust cooking period between 0-10 hours.

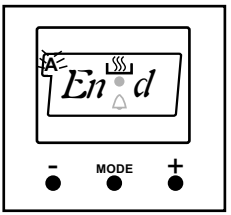


Programming as determining the Finish Time

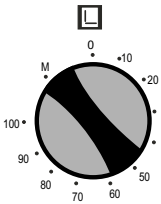
This function is used to adjust finishtime of the cooking period. To adjust the finish time of cooking “Mode” key is pressed until “End” indicator lamp will start to flash. The wished finish time is adjusted by using “+” and “-” keys. When the finish time is reached an alarm is heard and you can press any kay to stop the alarm.

Programming as determining the Cooking Period and Finish Time

This function is used to adjust the cooking period by using of automatically cooking function.
Both cooking period and ending time have to be adjusted to adjust the ending of cooking period. The cooking period is adjusted as determined above. “ Mode” key was pressed until “End” indicator lamp will flash in order to adjust the ending time. “+” and “-” keys must be used at the end of wished cooking period. Once the time is adjusted , it is registered automatically in 5 seconds following the adjustment and “A” and “ ” symbols starts to light continuously. The screen returns to the current time. An alarm sound is heard at the end of the time and “A” symbol starts to flash. Pressing any switch stops the signal and lamp to flash.

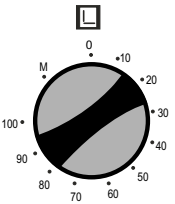


4.4.2 Use of Mechanical Timer



Manual Operation
When you set the timer knob to “M” position as seen in the illustration on left side, the oven can be operated continuously. The oven can never be operated, when the timer knob is in “0” position.

Operation with time set
Turn the timer knob in clockwise direction in order to set time between 0-100 minutes as seen in figure on right side. When the adjusted time ends, oven is turned off and a single warning sound is heard.



4. 4. 3 Use of Oven Function Switches

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

Your oven's lamp starts to operating.

Your oven's lamp, red warning lamp and fan start to operating.
It performs the function of defrosting your frozen food.

Your oven's thermostat and warning lamps and lower and upper heaters start operating.

Your oven's thermostat and warning lamps and turbo heater, fan are put into use.

Your oven's thermostat and warning lamps and fan, upper and lower heaters start operating.

Your oven's thermostat and warning lamps and grill heater and chicken turning function start operating.

Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning functions start operating.

Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning and fan functions start operating.

Your oven's thermostat and lamps, lower heater operate

Your oven's thermostat and warning lamps, turbo heater, lower heater and fan start operating.

Your oven'sthermostat and warning lamps,lower heater and start operating.

Ice Melter Function (Defrost)

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

Lower - Upper Heater Function (Static Cooking)

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

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. Leave the food that was put into the available cooking dish to be cooked in recommended period case. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza.
At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.

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

The location where the air comes from lower and upper heating elements is distributed into the oven via the fan motor and fanner.
The heat adjsutment switch is adjusted to the degree that is recommended at the cooking table. Turn the oven's switch as it will show the symbol of this function and the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, the oven is pre heated for 10 minutes. The food that had been put into the available cooking dish is placed into the oven and then cooked. In general, this location is a location where a very nice results are taken for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is appropriate for cooking of single tray.
At the end of cooking, turn off the oven's switch and heat adjustment switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it on a safe place. Open your oven's lid and leave it to cool. Do not come close to it until it cools and keep children away.

Turbo Fan Function

Turbo fan function spreads the oven's heat equally. The food on all shelves will be cooked equally during the use of this function.
Top of the oven will not be hotter than the bottom of it. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished degree, also turn the function switch as it will show Turbo function symbol. Place your food that had been put into the available cooking dishes into the oven after pre heating of 10 minutes. This function is appropriate for cooking more than one dish.
If you have two trays of food that you will cook in your oven; you must use that heat for your oven, heat of which of the heats that are appropriate for your food while adjusting the cooking heat. Cooking two trays of food requires additional cooking period according to the single tray cooking. In general, food in two trays are not cooked at the same time. So, take the tray that you observed that is cooked, from the oven, go on cooking for the other tray of food. As there will be heat transfer between two trays during the cooking of two trays of food, the cooking quality will be lower than the single tray. While cooking double trays, you can get a better cooking result by changing theplaces and ways of trays if needed. The processes that will be applied at the end of cooking, are same for all the functions.Open your oven's cover and leave it to cool after you put your trays in oven onto a safe place.

Turbo Fan and Lower heater Function

Turbo fan and lower heater function is an ideal function to cook pizza. The lower heater ensures the pizza paste to be cooked while Turbo fan spreads the heat of oven equally. Adjust the heat adjustment switch of your oven to the wished degree, also turn the function switch as it will show this function's sign and adjust the oven's time to the offered time for cooking and pre heat the oven for 10 minutes. This function is appropriate for cooking of one dish.
At the end of cooking process, turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Open your oven's door and leave it to cool. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C

Grill and chicken Turning Function

This function is used to grill and to turn chicken, cooked food on a skewer. To make turning, use the "turning skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.
At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C

Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

This function is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To make roasting, use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.
Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.
At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C

Grill, Chicken Roasting and Fan Function

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer.
To make roasting; use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.
Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.
At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C

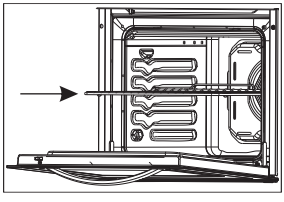
Lower Heater Function
At this cooking the best is spreaded from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.

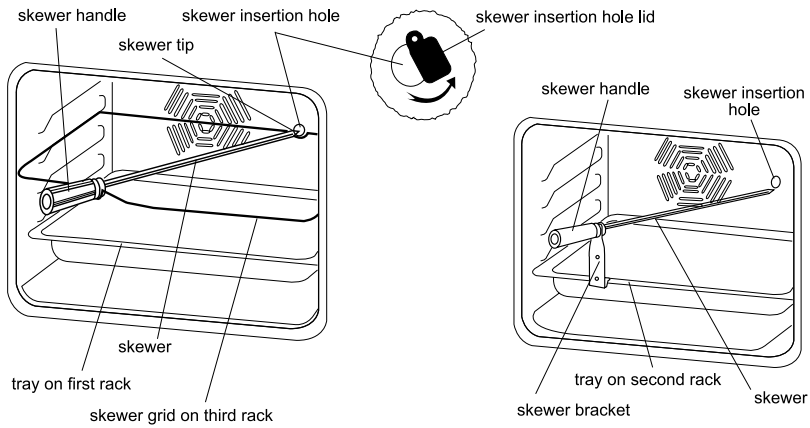
Lower Heater and Fan Function
At this cooking, the heat is spreaded from the lower heating element and fan motor. This function can be used to heat the food equally in a short time.

4. 4. 4 Accessories Used in Oven

You can use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the information related to the subject that were given by the manufacturer firm. In case small size dishes are used, place the dish onto the grill wire, as it will completely be on the middle part of the wire. The following information must also be followed for the enameled dishes.
If the food that will 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 tray because of the high heat that occur during cooking or roasting.
The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken. If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product. (If your product includes this material) So, the oils that spatter and flow, will not dirty the inside of oven. If you will use the big wire grill; put a tray onto one of the lower shelves for oils not to be collected. Also put some water into it for cleaning easiness.
Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will grill not to stick to the grill.

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





Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft.To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found infront of the skewer insertion hole, as shown in the figures. After that, fit the skewer onto the skewer grid (placed on the third rack) or skewer bracket (placed on the holes of tray). Remove the handle from screwer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

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

PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5. 1 CLEANING

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

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

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning.

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

Cleaning of Your Oven's Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth. The cover can be pulled out for cleaning as shown in the following figure.

* Open the cover completely.
* Pass the metal pin through the holes as shown on picture
* Do this process for both hinges.
* Lift up the cover slightly, pull towards the outside smoothly. The cover will completely come out.
* Again place it into hinge holes while pinning the cover to its place.

Do not clean the oven's cover while the glass panels are hot. In case this measurement is not taken, the glass panel may brake down. Contact to *Authorized Service* when any problem occured.

Cleaning Vitroceramic Cooker

Before starting cleaning wait for Vitroceramic cooker completely cool down. Be sure that cleaning material does not contain any particles which may cause to scratch glass.Use cream or liquid detergent. Vitroceramic surface must be cleaned with cold water and dried with soft cloth in a way that no cleaning material may be left. Use pallet provided with your product for cleaning food or residues. Sweet type food must be cleaned right after they are spilled before glass cools down. Steel cleaning material may damage Vitroceramic glass. Dust on the surface must be cleaned with wet cloth. Color change on ceramic surfaces does not effect functional structure and durability of Vitroceramic.

Color change is caused by not cleaning the residues, erosion due to casseroles and using not appropriate cleaning materials and is not due to material change. Cleaning pallet must always be used before applying chemicals. With this pallet you can clean even the smallest dirt on the surface. Materials that are hard to clean like liquified plastic, oil and sweety materials can be cleaned with pallet easily. Your pallet is dangerous because it is equipped with razor therefore it must be kept away from chidren. Be careful not to scratch silicon adhesive placed on the edges of the glass while using pallet.

5.2 MAINTENENCE

Change of Oven Lamp

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

PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6,1 Requirements Before Contacting to Service

If the oven does not operate;
The oven may be plugged off, there has been a blow-out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat;
The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light;
The electricity must be controlled.
It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) ;
Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

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

6,2 Information Related to Transport

If you need any transport;
Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.
Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.
Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.
Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.
Also tape the oven's covers to the side walls.
If it does not have the original case;
Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

CHT5001
CHT6001
CHT6001IX
CHT6002IX
CHT6002BL
CHT6003IXG
CHT6202IX
CHT5202
CHT6202
CHT6005

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
SAMOSTALNI ELEKTRIČNI ŠPORET

Poštovani kupče,

Naš cilj je da Vam ponudimo visok kvalitet proizvoda, koji su proizvedeni u savremenim fabrikama i čiji je kvalitet proveren.

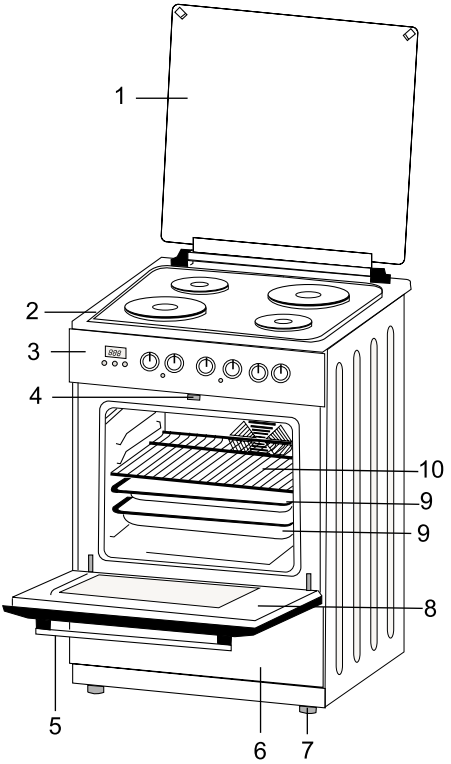
Ovaj priručnik je napisan da bi Vam pomogao da svoj uređaj, koji je proizveden najnovijom tehnologijom, koristite pouzdano i maksimalno efikasno.

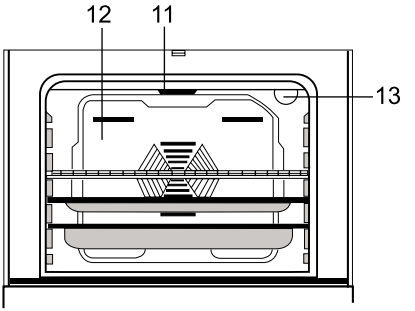
Pre nego što počnete da koristite svoj uređaj, pažljivo pročitajte ovo uputstvo koje sadrži osnovne informacije za pravilnu i sigurnu instalaciju, održavanje i upotrebu. Molimo Vas da se obratite najbližem ovlašćenom servisu za instalaciju proizvoda.

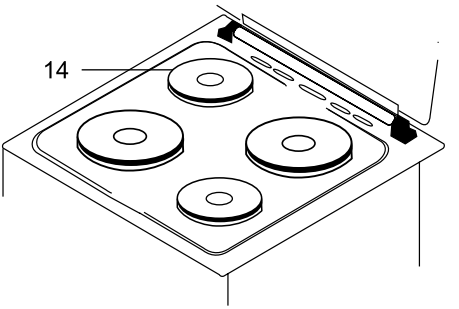
SADRŽAJ

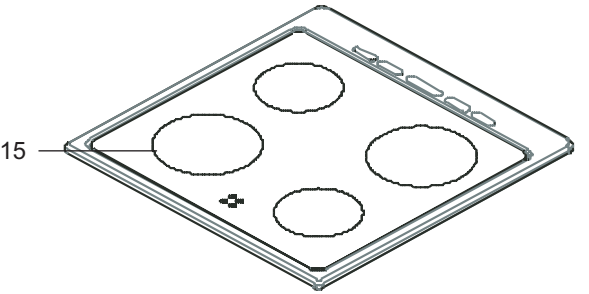
1. PRIKAZ I DIMENZIJE PROIZVODA
2. UPOZORENJA
3. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE
4. KORIŠĆENJE ŠPORETA
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
6. SERVIS I TRANSPORT

1. DEO : PRIKAZ I DIMENZIJE PROIZVODA









Spisak delova:

1- Poklopac šporeta
2- Ploča za kuvanje
3- Upravljačka tabla
4- Zaštita od dece
5- Ručka rerne
6- Maska fioke
7- Podesive nožice
8- Vrata rerne
9- Pleh za rernu
10- Žičana rešetka
11- Prednji otpor
12-Ventilator
13- Svetiljka rerne
14- Ringla
15- Donje kućište

MODEL	DIMENZIJE(cm)
YE66	60*60*85 / 60*60*90
YE56	50*60*85 / 50*60*90

DEO 2 UPOZORENJA

MOLIMO PAZLJIVO I U CELOSTI PROČITATI OVA UPUTSTVA PRE KORIŠĆENJA UREĐAJA. ČUVAJTE OVA UPUTSTVA NA SIGURNOM MESTU ZBOG 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 NA IZRAZE KOJI SADRŽE FIGURE

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj se može koristiti od strane dece od 8 godina i od strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko su te osobe 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 od strane dece bez nadzora.

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.

Decu manja od 8 godina treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod konstantnim nadzorom.

- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploču korišćenjem masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamenove poklopcem ili protivpožarnom ćebetom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne držite predmete na površini za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
- Za ploče koje imaju poklopac, svako prosipanje se mora ukloniti sa poklopca pre otvaranja. Takođe, površina ploče se mora najprije oladiti pre zatvaranja poklopca.

- Uređaj nije namenjen da bude upravljan preko spoljašnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Da bi sprečili prevrtanje uređaja, morate instalirati podupirače za stabilizaciju (za detaljne informacije vidite uputstvo kompleta protiv prevrtanja).
- Tokom upotrebe uređaj postaje vruć. Ne dirajte grejne elemente.
- Tokom upotrebe, ručice se mogu ugrejati.
- Ne koristiti jaka abrazivna sredstva ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebati površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenja.
- Ne koristiti paročistače za čišćenje uređaja
- UPOZORENJE: Osigurati se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako bi izbegli električni udar.
- PAŽNJA: Delovi koji su u blizini se mogu ugrejati kada se kuva ili roštilja. Decu treba udaljiti.

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

Održavanje i popravke se moraju raditi jedino od strane ovlašćenog servisera. Popravka koja je urađena od strane neautorizovane osobe može vas dovesti do opasnosti. Opasno je promeniti ili modifikovati 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 za kuvanje hrane i za unutrašnju domaću upotrebu i ne treba se koristiti ni u jednu drugu svrhu ili namenu, kao na primer nedomaća upotreba, komercijalne svrhe ili za grejanje sobe.

Ne pokušavati podiælli pomerati uređaj vuèenjem za kvaku vrata.

Preduzete su sve bezbednosne mere da bi se osigurala vaša bezbednost. Jer se staklo može slomiti, morate paziti da ga ne ogrebete tokom čišćenja.Izbegavajte udarati staklo dodacima.

Osigurajte se da napojni kabl nije zaglavljen tokom instalacije.

Ako se kabl za napajanje ošteti, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle opasnosti

Kada su vrata peći otvorena, ne dozvolite deci da se penju ili sede na njima.

Upozorenja oko instalacije

Ne upotrebljavajte uređaj pre što je instalirani u potpunosti.

Uređaj mora biti instalirani i uključen od strane autorizovanog tehničara. Proizvođač neće odgovarati za štete izazvane neispravnim postavljanjem i instalacijom od strane neovlašćenih osoba.

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

Zaštitite vaš uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlagati ga suncu, kiši, snegu itd.

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

Tokom korišćenja

Kada pustite peć osetiće se miris iz materijala za izolaciju i grejnih elemenata. Zbog toga, pre postavljanja hrane, pustiti peae 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 zagrevaju. Tokom otvaranja vrata, odmaknite se da bi ste izabegli vruću paru koja izlazi iz peći. iPostoji opasnost od opekotina. Ne postavljati zapaljive materijale povrh ili u blizini uređaja kad on radi.

Uvek koristiti rukavice za peć kada sklanjate ili pomerate hranu u peći.

Ne ostavljati šporet dok kuvate èvrstim ili teènim 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 duže vreme, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključen. Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoren.

Uverite se da su kontrolni prekidači uređaja na poziciji “0” (stop) svaki put kada ga ne koristite.

Tacne se naginju kada ih vučete. Pazitie da ne prosipate tečnosti.

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 odeću na uređaj ili na njegove ručke.

Tokom čišćenja i održavanja

Uvek isključiti uređaj pre radove kao što su čićenje

isključivanja iz struje ili isključivanj a glavnog prekidača.

Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče

DA BI STE ZADRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I NAZOVETE JEDINO AUTORIZOVANOG AGENTA U NUŽNIM SLUČAJIMA.

3. DEO : INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠÆENJE

Ovaj moderan, funkcionalan i praktičan šporet, koji je proizveden korišćenjem najkvalitetnijih delova i materijala, odgovoriće vašim potrebama u svakom pogledu. Obavezno pročitajte ovo uputstvo da ne biste imali probleme u daljem korišćenju i da biste imali uspešne rezultate. Sledeće informacije predstavljaju neophodne mere za pravilnu instalaciju i servis. Tehničar koji će da vrši instalaciju šporeta mora da ih pročita.

Pozovite ovlašćeni servis za instaliranje šporeta.

3. 1 INSTALACIJA ŠPORETA

❑ Postoji nekoliko činjenica koje se moraju imati na umu prilikom instaliranja vašeg šporeta. Obavezno vodite računa o dole navedenim merama da biste sprečili bilo kakve probleme i/ili opasne situacije do kojih bi moglo doći.

❑ Šporet može da se postavi pored drugog nameštaja pod uslovom da na mestu postavljanja šporeta nameštaj nije viši od ploče za kuvanje.

❑ Pri izboru mesta za šporet pazite da ne izabete mesto blizu frižidera; blizu šporeta ne smeju da postoje zapaljivi ili drugi materijali kao što su zavese, vodootporne tkanine, ... itd. koje mogu brzo da se zapale.

❑ Mora da postoji najmanje 2 cm praznog prostora između zadnje stranice šporeta i zida radi cirkulacije vazduha.

❑ Nameštaj u blizini šporeta mora da bude otporan na sobnu temperaturu od preko 50 C°.

❑ Ako je kuhinjski nameštaj viši od ploče šporeta sa ringlama, mora da bude udaljen najmanje 11 cm od bočne stranice šporeta.

❑ Minimalno rastojanje ploče šporeta za kuvanje i zidnih kuhinjskih elemenata i kuhinjskog aspiratora prikazane su dole. S tim što aspirator mora da se postavi na visini od najmanje 650 mm od ploče za kuvanje.
Ako aspirator ne postoji, rastojanje od visećeg kuhinjskog elementa ne sme da bude manje od 700 mm.

3. 2 NIVELACIJA NOŽICA

Vaš šporet ima 4 podesive nožice. Pošto se su nožice podešene na najnižu poziciju, potrebno je proveriti da li su uravnotežene pre instaliranja šporeta. Nivelaciju možete da vršite okretanjem nožica suprotno od smera kazaljke sata, po potrebi. Uređaj može da se podigne najviše 15 mm pomoću ovih nožica.

Kada se nožice pravilno montiraju, uređaj više ne sme da se vuče radi pomeranja, već ga treba podizati. Da bi se nožice uređaja podesile, trebalo bi da se izvadi fioka šporeta. Nožice se mogu lagano podešavati sa unutrašnje strane.

3.3 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I SIGURNOST

Obavezno se pridržavajte sledećih uputstava za električno povezivanje.

❑ Kabl za uzemljenje mora da bude povezan na terminal. Pri povezivanju kabla morate da obezbedite da se na električno napajanje poveže kabl sa izolacijom. Ako ne postoji pravilno uzemljena električna utičnica u skladu sa propisima zemlje u kojoj se uređaj instalira, odmah pozovite naš ovlašćeni servis.

❑ Uzemljena električna utičnica mora da se nalazi blizu uređaja. Nikad nemojte da koristite produžni kabl.

❑ Napojni kabl ne sme da dodiruje vruće površine uređaja.

❑ U slučaju da se napojni kabl ošteti, obavezno kontaktirajte *Ovlašćeni servis*. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.

❑ Pogrešno električno povezivanje može da ošteti vaš uređaj. Garancija ne važi za takve štete.

❑ Uređaj je projektovan za napon od 220-240 V i 400V 3N V električne mreže. Ako električna mreža ima drugačije vrednosti od ovde navedenih, odmah kontaktirajte naš ovlašćeni servis.

❑ Napojni kabl ne sme da dodiruje vruće površine uređaja. Napojni kabl ne sme da dodiruje vruće površine na zadnjoj strani uređaja. U suprotnom može da se ošteti napojni kabl uređaja. Takvo stanje može da dovede do kratkog spoja.

❑ Proizvođač izjavljuje da nema nikakvu odgovornost za štete i gubitke zbog sledećih sigurnosnih normi.

❑ Treba instalirati višepolni prekidač u napojnom kolu sa hodom kontakta od najmanje 3,0mm za nominalnu struju od 32A sa kašnjenjem.

❑ Uređaj se isporučuje za fiksnu vezu sa električnim napajanjem. Povezivanje uređaja na električno napajanje mora da izvrši ovlašćeni serviser.

3. 4 OPŠTA UPOZORENJA I MERE

❑ Vaš uređaj je proizveden u skladu sa odgovarajućim sigurnosnim merama za električne uređaje. Radove na održavanju i opravci moraju da vrše ovlašćeni serviseri koji su obučeni kod proizvođača. Radovi na instaliranju i opravci mogu biti opasni ako se ne pridržavate propisa.

❑ Spoljne stranice uređaja se zagrevaju tokom rada. Unutrašnje površine rerne i delovi koji obezbeđuju toplotu i sprovode paru su veoma vrući. Čak i ako je uređaj isključen, ovi delovi zadržavaju toplotu određeno vreme. Ne dodirujte vruće površine. Udaljite decu.

❑ Ne napuštajte šporet dok kuvate na masti ili ulju. Može da se pojavi vatra u slučaju ekstremne toplote. Nikad ne sipajte vodu na vatru nastalu paljenjem ulja. Poklopcem poklopite tiganj ili šerpu radi gašenja nastale vatre i isključite šporet.

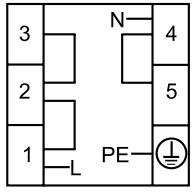
❑ Šporet i prekidači za podešavanje toplote, kao i sat šporeta moraju da se programiraju za korišćenje šporeta. U suprotnom šporet neće funkcionisati.

❑ Ne uključujte ništa ako su vratanca ili fioka otvoreni. Tako možete da izbacite uređaj iz ravnoteže ili polomite poklopac.

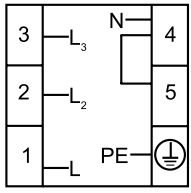
❑ Ne stavljajte teške ili zapaljive predmete, predmete koji gore (najlon, plastična kesa, papirna maramica . . . itd.) u donju fioku.

❑ Kada šporet ne koristite izvucite utikač iz utičnice i zatvorite ventil za gas.

❑ Zaštitite vaš uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite ga suncu, kiši, snegu, prašini. . itd.



3 x 2,5 mm 220 V ~
3 x 2,5 mm 230 V ~
3 x 2,5 mm 240 V ~



5x1,5 mm 380 V ,3N~
5x1,5 mm 400 V ,3N~
5x1,5 mm 415 V ,3N~

4. DEO : KORIŠĆENJE ŠPORETA

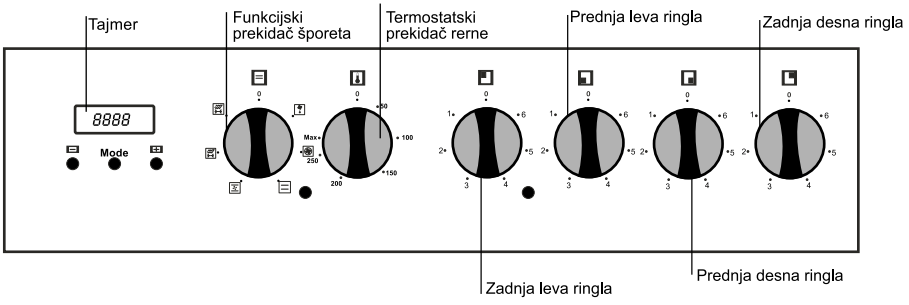
4. 1 OPŠTI IZLGED I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE ŠPORETA

YE 56	
DONJI GREJAČ	1000 W
GORNJI GREJAČ	1000 W
ROŠTILJ	1600 W
BRZI GREJAČ	2000 W

YE 66	
DONJI GREJAČ	1100 W
GORNJI GREJAČ	1200 W
ROŠTILJ	1400 W
BRZI GREJAČ	2000 W

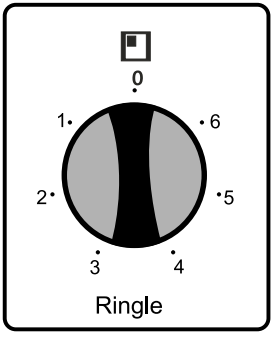
4. 2 PRIKAZ I FUNKCIJE UPRAVLJAČKE TABLE

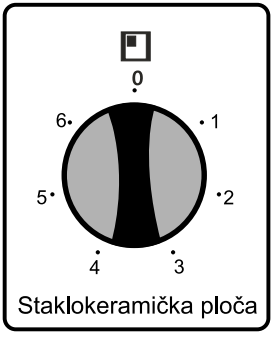
TE 56/66



4. 3 UPOTREBA RINGLI I STAKLOKERAMIČKIH PLOČA ZA KUVANJE

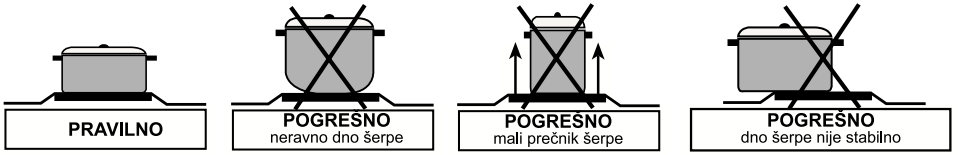
Električnim ringlama se upravlja uz pomoć 7-stepenih prekidača. “0” označava položaj isključivanja. Dole su opisane oblasti primene ostalih 6 stepena.



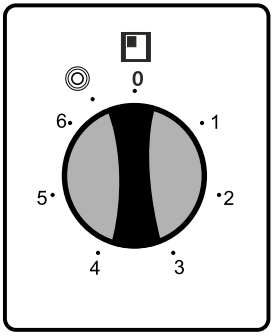


1 .....Održavanje toplote
2-3.....Zagrevanje malom toplotom
4-5-6...Kuvanje – pečenje i ključanje

Gornji deo ringli je pokriven termootpornim zaštitnim materijalom. Okrenite prekidač električnog šporeta na “3” a zatim ostavite šporet da radi oko 5 minuta da bi ringla obgorela i očvrsnula zaštitni sloj pri prvoj upotrebi.
Pri korišćenju električnog šporeta obavezno pazite na to da šerpe imaju ravno i dno. Ako se koriste šerpe odgovarajuće veličine koje imaju glatko dno, šporet će biti efikasniji. Ne savetuje se da se koriste male šerpe na velikoj ringli, jer to dovodi do gubitka toplote i nepotrebnog trošenja energije.



Obavezno proverite da li je ringla isključena, odnosno da li je prekidač prebačen u položaj “0” posle kuvanja.
Takođe, ne dodirujte ringlu, jer će ringla biti vruća i izvesno vreme posle isključivanja. Ne dozvolite deci da se približavaju ringli.
Obrišite električnu ringlu vlažnom krpom posle korišćenja. Ako je ringla jako zaprljana, možete da je očistite uz pomoć vode i deterdženta.
Zagrejte ringlu na par minuta da bi se površina ringle osušila posle čišćenja. Ako ringlu ne nameravate da koristite duže vremena, premažite je, odnosno podmažite tankim slojem ulja.



Dualne ili ovalne staklokeramičke ringle

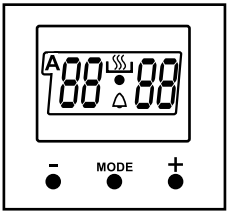
Dualne ili staklokeramičke ringle mogu da zagrevaju dve različite pozicije. Za uključivanje velike dualne ringle okrenite prekidač u položaj “ ◎“. Uključiće se i velika i mala ringla.
Za uključivanje velike dualne ringle okrenite prekidač u položaj “ ◎“. Biće uključeni i ovalni i kružni delovi.

4.4 KORIŠĆENJE RERNE

4.4.1 Korišćenje programabilnog elektronskog tajmera

Podešavanje dana i sati

Simbol “A” će početi da trepće kada se uređaj priključi na električno napajanje. Pritisnite istovremeno tastere (+) i (-). Ovim tasterima se može podešavati (povećavati ili smanjivati) i vreme.



Podešavanje alarma / vremena

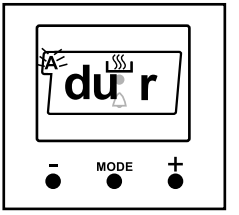
Ova funkcija može da se koristi za podešavanje alarma i vremena, po želji. Taster „Mode” morate da držite pritisnut sve dok se LED lampica za “🔔“ ne upali. Željeno vreme se podešava uz pomoć tastera “+” i “-”. Nakon podešavanja željeno vreme ostaje na ekranu, a znak “🔔“ koji je prethodno treptao sada stalno svetli. Može da se podesi vreme od 0-23:59 sati. Kada podešeno vreme kuvanja istekne, oglašava se alarm, a simbol “🔔“ trepće. Možete da pritisnete bilo koji taster da biste zaustavili alarm.

Programiranje vremena trajanja pečenja

Da biste podesili vreme pečenja, taster “Mode “ držite pritisnut sve dok signalna lampica “Dur” ne počne da trepće. Željeno vreme trajanja pečenja se podešava uz pomoć tastera “+” i “-”.

Kada se ovo vreme podesi, automatski se registruje a 5 sekundi nakon podešavanja simboli “A” i "♨" počinju da svetle i ostaju upaljeni. Ekran se vraća na prikaz trenutnog vremena. Zvučni alarm se čuje kada istekne vreme pečenja, a simboli “A” i “♨” počinju da trepću. Pritisnite bilo koji taster da biste prekinuli zvučni alarm i treptanje lampica.

Može da se podesi vreme od 0-10 sati.



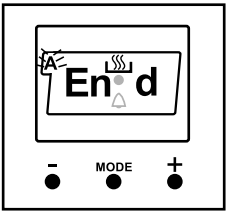
Programiranje vremena završetka pečenja

Ova funkcija se koristi za podešavanje vremena završetka pečenja. Da biste podesili vreme završetka pečenja, taster “Mode “ držite pritisnut sve dok signalna lampica “End” ne počne da trepće. Željeno vreme završetka pečenja se podešava uz pomoć tastera “+” i “-”. Kada se postigne programirano vreme završetka pečenja, oglašava se zvučni alarm i možete da pritisnete bilo koji taster da biste prekinuli alarm.

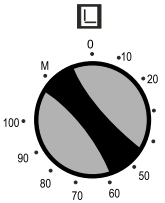
Programiranje vremena trajanja i vremena završetka pečenja

Ova funkcija se koristi za podešavanje vremena trajanja pečenja uz pomoć funkcije automatskog pečenja.

Moraju da se podese i vreme trajanja pečenja i vreme završetka pečenja. Vreme trajanja pečenja se podešava na već opisani način. Taster “ Mode” se pritiska dok se ne upali lampica “End” da bi se podesilo vreme završetka pečenja. Za podešavanje vremena završetka pečenja moraju da se koriste tasteri “+” i “-”. Kada se ovo vreme podesi, automatski se registruje a 5 sekundi nakon podešavanja simboli “A” i "♨" počinju da svetle i ostaju upaljeni. Ekran se vraća na prikaz trenutnog vremena. Zvučni alarm se čuje nakon isteka podešenog vremena, a simbol A počinje da trepće. Pritisnite bilo koji taster da biste prekinuli zvučni alarm i treptanje lampica.



4.4.2 Upotreba mehaničkog tajmera

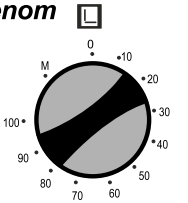


Manuelni režim

Kada se dugme tajmera postavi u položaj “M” kao što se vidi na slici levo, šporet može neprekidno da funkcioniše. Šporet ne može da funkcioniše ako je dugme tajmera u položaju “0”.

Rad sa podešenim vremenom

Okrećite dugme tajmera u smeru kazaljke sata da biste podesili vreme od 0-100 minuta, kao što se vidi na slici desno. Kada podešeno vreme istekne, rerna se isključuje i čuje se zvučni alarm.



4. 4. 3 Upotreba funkcijskih tastera za rernu

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

Pali se svetiljka u rerni.

Pale se svetiljka rerne, crvena signalna lampica i ventilator.
Vrši funkciju odmrzavanja zamrznute hrane.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice, donji i gornji grejač.

Uključuju se termostat rerne i signalne lampice, brzi grejač i ventilator.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice, ventilator, donji i gornji grejač.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice, grejač roštilja i ražanj za piletinu.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice, gornji grejač, grejač roštilja i ražanj za piletinu.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice, gornji grejač, grejač roštilja, ražanj za piletinu i ventilator.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice i donji grejač.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice, brzi grejač, donji grejač i ventilator.

Uključuju se termostat rerne, signalne lampice i donji grejač.

Funkcija odmrzavanja (otapanje)

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

Funkcija gornji – donji grejač (statično pečenje)

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

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

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

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

Vazduh koji dolazi od donjeg i gornjeg grejača se širi u rerni uz pomoć ventilatora. Prekidač za podešavanje toplote se podešava na jačinu koja se preporučuje. Uključite prekidač rerne, na ekranu će se prikazati simbol ove funkcije, a programirano vreme pečenja je podešeno prema preporučenom vremenu; rerna se prethodno zagreva 10 minuta. Jelo u odgovarajućoj posudi se stavlja u rernu i peče. Uopšte, ova funkcija ima dobre rezultate za pečenje testa. Ova postavka obezbeđuje ravnomerno pečenje svih delova jela. Podesna je za pečenje jednog pleha.
Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje jačine toplote. Otkažite programirano vreme za rernu, izvadite pripremljeno jelo iz rerne i ostavite ga na sigurnom mestu. Otvorite vrata rerne i ostavite da se ohladi. Ne približavajte se dok se ne ohladi i udaljite decu.

Funkcija turbo ventilator

Funkcija turbo ventilatora ravnomerno širi toplotu u rerni. Jelo će se na više polica ravnomerno peći kada se koristi ova funkcija.
Gornji deo rerne neće biti vreliji od donjeg. Podesite prekidač za podešavanje jačine na željeni stepen, a zatim okrenite prekidač za izbor funkcija tako da pokazuje na simbol turbo funkcije. Jela u odgovarajućim posudama stavite u rernu koju ste prethodno zagrevali 10 minuta. Ova funkcija je podesna za istovremeno pečenje više jela.
Ako imate dva pleha hrane koju želite da pečete u rerni, morate da koristite odgovarajuću jačinu podešavanjem stepena toplote. Ako se peku dva pleha hrane istovremeno potrebno je više vremena nego kada se peče samo jedan pleh. U principu se ne peku dva pleha hrane istovremeno. Zato, ako vidite da je jelo već pečeno, izvadite ga iz rerne i nastavite da pečete drugi pleh sa jelom. Pošto će dolaziti do raspodele toplote između dva pleha tokom istovremenog pečenja dva pleha hrane, kvalitet pečenja će biti manji nego kada se hrana peče u jednom plehu. Kada pečete hranu u dva pleha istovremeno, možete postići bolji rezultat promenom njihovih mesta i smera, ako je potrebno. Kada se pečenje završi, postupite na način koji je opisan kod prethodnih funkcija. Otvorite vrata rerne i ostavite je da se ohladi, a izvađene plehove ostavite na sigurno mesto.

Funkcija turbo ventilator i donji grejač

Funkcija turbo ventilatora i donjeg grejača je idealna za pečenje pice. Donji grejač obezbeđuje da se testo pice dobro ispeče, dok turbo ventilator obezbeđuje ravnomerno širenje toplote u rerni. Podesite prekidač za podešavanje jačine rerne na željeni stepen, okrenite funkcijski prekidač tako da pokazuje na simbol ove funkcije i podesite vreme pečenja na potrebno vreme, ali prethodno zagrevajte rernu 10 minuta. Ova funkcija je podesna za pečenje jednog jela.
Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje jačine. Otkažite programirano vreme za rernu, izvadite pripremljeno jelo iz rerne i ostavite ga na sigurnom mestu. Otvorite vrata rerne i ostavite da se ohladi. Ne približavajte se dok se ne ohladi i udaljite decu.

Upozorenje: Maks. postavka termostata je 190^{0}C

Funkcija roštilja i ražnja

Ova funkcija se koristi za roštilj i okretanje pileta na ražnju, za pripremanje hrane na ražnju. Da biste obezbedili okretanje, koristite “rotirajući ražanj”. Da biste pekli roštilj, stavite hranu na roštilj, odnosno na najvišu policu rerne. Sa roštiljanjem možete da počnete kada stavite pleh za rernu na 3. policu. Pleh koji se postavi na 3. policu obezbediće sakupljanje ulja koje kaplje sa hrane.

Okrenite prekidač za rernu tako da pokazuje na simbol ove funkcije. Stavite hranu u rernu, koju ste prethodno zagrevali 5 minuta.
Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje jačine toplote, kao i kod ostalih funkcija. Otkažite programirano vreme za rernu, izvadite pripremljeno jelo iz rerne i ostavite ga na sigurnom mestu. Ne približavajte se dok se ne ohladi i udaljite decu.

Upozorenje: Maks. postavka termostata je 190^{0}C

Funkcija gornji grejača, roštilj i ražanj

Ova funkcija se koristi za brzo roštiljanje i pečenje pileta na ražnju, za pripremanje hrane na ražnju.
Da biste obezbedili pečenje, koristite “rotirajući ražanj”. Da biste pekli roštilj, stavite hranu na roštilj, odnosno na najvišu policu rerne. Sa roštiljanjem možete da počnete kada stavite pleh za rernu na 3. policu. Pleh koji se postavi na 3. policu obezbediće sakupljanje ulja koje kaplje sa hrane.
Okrenite prekidač za rernu tako da pokazuje na simbol ove funkcije. Stavite hranu u rernu, koju ste prethodno zagrevali 5 minuta.
Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje jačine toplote, kao i kod ostalih funkcija. Otkažite programirano vreme za rernu, izvadite pripremljeno jelo iz rerne i ostavite ga na sigurnom mestu. Ne približavajte se dok se ne ohladi i udaljite decu.

Upozorenje: Maks. postavka termostata je 190^{0}C

Funkcija roštilj, pečenje pileta na ražnju i ventilator

Ova funkcija za roštilj, gornji grejač i ventilator obezbeđuju savršeno pečenje, funkcionalnost i kuvanje. Ova funkcija se koristi za roštilj, pečenje pileta i pripremanje hrane na ražnju.
Za pečenje na ražnju koristite “rotirajući ražanj”. Da biste pekli roštilj, stavite hranu na roštilj, odnosno na najvišu policu rerne. Sa roštiljanjem možete da počnete kada stavite pleh za rernu na 3. policu. Pleh koji se postavi na 3. policu obezbediće sakupljanje ulja koje kaplje sa hrane.
Okrenite prekidač za rernu tako da pokazuje na simbol ove funkcije. Stavite hranu u rernu, koju ste prethodno zagrevali 5 minuta.
Kada se pečenje završi, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje jačine toplote, kao i kod ostalih funkcija. Otkažite programirano vreme za rernu, izvadite pripremljeno jelo iz rerne i ostavite ga na sigurnom mestu. Ne približavajte se dok se ne ohladi i udaljite decu.

Upozorenje: Maks. postavka termostata je 190^{0}C

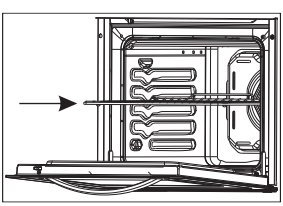
Funkcija donji grejač
Kod ove funkcije se toplota širi od donjeg grejača. Ova funkcija je podesna za podgrevanje, a ne zakuvanje hrane.

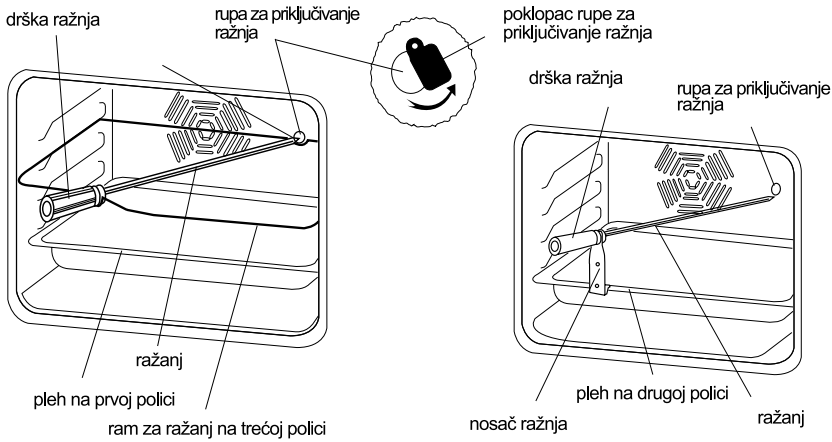
Funkcija donji grejač i ventilator
Kod ovog načina pečenja se toplota od donjeg grejača širi uz pomoć ventilatora. Ova funkcija može da se koristi za brzo i ravnomerno zagrevanje hrane.

4.4.4 Pribor za rernu

Osim plehova i ražnja koji se isporučuju uz šporet, možete da koristite staklene posude, modle za kolače, specijalne plehove i plehove prikladne za rerne koje možete naći u trgovinama. Obratite pažnju na podatke proizvođača za svaki od tih proizvoda. U slučaju da se koriste male posude, stavite ih na sredinu rešetke roštilja. Kada je u pitanju emajlirano posuđe, vodite računa o sledećim informacijama.
Ako jelo koje se peče ne pokriva potpuno pleh za rernu, ako je hrana zamrznuta ili ako se pleh koristi za sakupljanje ulja tokom roštiljanja, pleh može da se deformiše zbog toplote koja se stvara tokom pečenja i roštiljanja.
Pleh će vratiti svoj prvobitni oblik samo ako se ohladi posle kuvanja. To je normalna fizička pojava koja se dešava pri zagrevanju.
Ne stavljajte staklenu činiju ili posudu na hladnu površinu odmah nakon pečenja. Ne stavljajte je na hladnu i vlažnu površinu. Činiju stavite na suvu kuhinjsku krpu ili podmetač da biste obezbedili postepeno hlađenje. U suprotnom se staklena činija ili posuda mogu polomiti.
Ako želite da pečete roštilj u rerni, preporučujemo vam da koristie roštilj koji je isporučen zajedno sa šporetom. (Ako postoji kod vašeg uređaja) Na taj način ulje koje prska i teče tokom roštiljanja neće zaprljati unutrašnjost rerne. Ako želite da koristite veliku rešetku za roštilj, stavite pleh na neku donju policu radi sakupljanja ulja. U pleh sipajte i malo vode radi lakšeg čišćenja.
Koristite 4. i 5. policu za roštiljanje i nauljite meso da se ne bi lepilo za roštilj.

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





Korišćenje dodataka od nerđajućeg čelika

Provucite ražanj kroz pile i pritegnite štipaljke, ubacite vrh ražnja u rupu na zadnjem zidu rerne i pobrinite se da se potpuno osloni na ram i da upadne u osovinu motora. Da biste to uradili, prvo treba da pomerite poklopac koji se nalazi na rupi za priključivanje ražnja, kao što je pokazano na slikama. Zatim namestite ražanj na ram ražnja (koji se nalazi na trećoj polici) ili na nosač ražanja (koji se montira na rupicu pleha). Skinite dršku sa roštilja, ako je montirana, i zatvorite vrata rerne. Drška mora da se montira samo radi vađenja hrane sa roštilja.

Pobrinite se da šporet bude isključen kada to radite.

5. DEO : ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠPORETA

5. 1 ČIŠĆENJE

Pobrinite se da svi kontrolni prekidači budu isključeni i da se vaš uređaj ohladi pre čišćenja šporeta. Izvucite utikač uređaja iz utičnice.

Pre nego što počnete da koristite neko sredstvo za čišćenje vašeg šporeta, proverite da li je podesno i da li ga je preporučio proizvođač. Ne koristite kaustične paste, abrazivna sredstva u prahu, žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine. Emajlirana mesta mogu da se oštete ako se zapale tečnosti prosute na površini šporeta. Odmah očistite višak tečnosti.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Obavezno izvucite utikač šporeta iz utičnice pre nego što počnete sa čišćenjem.

Unutrašnjost emajlirane rerne se najbolje čisti dok je rerna topla. Posle svake upotrebe obrišite rernu mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim je još jednom prebrišite vlažnom krpom, a zatim osušite. Možda će biti potrebno da se povremeno koristi neko tečno sredstvo za čišćenje rerni radi efikasnijeg čišćenja. Ne čistite rernu suvim ili praškastim sredstvima za čišćenje.

Čišćenje poklopca šporeta

Za čišćenje poklopca sa obe strane, koristite sredstvo za čišćenje stakla. Zatim isperite i osušite suvom krpom. Da biste očistili poklopac, skinite ga kao što je pokazano na sledećoj slici.

* Potpuno otvorite poklopac.
* Provucite metalni klin kroz rupe, kao što je pokazano na slici
* Uradite to sa obe strane.
* Polako podižite i izvucite poklopac. Poklopac se potpuno skida.
* Ponovo ga centrirajte preko rupa i zakačite.

Ne čistite poklopac dok je staklena ploča vruća. U slučaju da se ova mera ne poštuje, staklena ploča bi mogla da se polomi. Kontaktirajte *ovlašćeni servis* ako se javi bilo kakav problem.

Čišćenje staklokeramičke ploče za kuvanje

Pre nego što počnete da čistite šporet sa staklokeramičkom pločom za kuvanje, šporet mora potpuno da se ohladi. Pobrinite se za to da sredstvo za čišćenje ne sadrži nikakve čestice koje bi mogle da oštete staklo. Koristite pastu ili tečni deterdžent za čišćenje. Staklokeramička ploča mora da se čisti hladnom vodom i osuši mekom krpom tako da se uklone svi ostaci sredstva za čišćenje. Koristite strugač koji ste dobili sa proizvodom za čišćenje hrane ili ostataka. Slatka hrana mora da se očisti čim se prosipa pre nego što se staklo ohladi. Čelične četke mogu da oštete staklokeramičke ploče. Prašina na površini ploče mora da se obriše vlažnom krpom. Obojenja na keramičkim površinama ne utiču na funkcionalnost i trajnost staklokeramike.

Obojenja se javljaju zbog lošeg čišćenja ostataka, prskanja jela i korišćenja neodgovarajućih sredstava za čišćenje, a ne zbog promene materijala. Strugač mora da se koristi uvek pre primene hemijskih sredstava za čišćenje. Ovim strugačem možete da očistite i najmanju nečistoću na površini. Materijali koji se teško čiste, kao što su plastika, ulje i slatka hrana, mogu lako da se očiste strugačem. Vaš strugač je opasan jer ima sečivo, pa ga zato morate čuvati van domašaja dece. Pazite da ne izgrebete silikonski lepak na ivicama stakla kada koristite strugač.

5.2 ODRŽAVANJE

Zamena svetiljke u rerni

Zamenu svetiljke u rerni mora da izvrši ovlašćeni serviser. Tip rezervne sijalice mora da bude E14, od 230V, 25W. Pre zamene svetiljke, izvucite utikač uređaja iz utičnice i sačekajte da se šporet ohladi.

6. DEO : SERVIS I TRANSPORT

6.1 Pre nego što pozovete servis

Ako šporet ne funkcioniše:
Šporet možda nije priključen na napajanje, možda je reagovao osigurač. Kod modela sa tajmerom možda nije podešeno vreme.

Ako šporet ne zagreva:
Možda nije podešen grejač preko kontrolnog prekidača za regulisanje temperature.

Ako svetiljka u rerni ne svetli:
Mora da se proveri da li ima struje.
Mora da se proveri da li je svetiljka ispravna. Ako je neisparavna, možete je zameniti prema uputstvu.

Pečenje (ako gornji i donji deo ne peku podjednako):
Proverite pozicije polica, vreme pečenja i jačinu rerne u skladu sa uputstvom.

Ako i dalje imate problem sa svojim uređajem, pozovite “ovlašćeni servis”.

6.2 Informacije o transportu

Ako treba da transportujete uređaj:
Sačuvajte originalnu kutiju proizvoda i transportujte ga u originalnoj kutiji, ako je to potrebno. Pratite oznake za transport na kutiji.
Zalepite gornji deo šporeta trakama, stavite zaštite na ringle i ploče.
Stavite papir između poklopca i ploče za kuvanje, pokrijte gornji poklopac i zalepite za bočne stranice šporeta.
Zalepite karton ili papir na staklo na vratima rerne, tako da plehovi, police i rešetka grila ne oštete vrata rerne tokom transporta.
Zalepite poklopac šporeta za bočne stranice.
Ako šporet nema originalnu kutiju:
Preduzmite odgovarajuće mere za zaštitu spoljnih površina (staklene i obojene površine) šporeta od oštećenja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6001**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	4ЊЉКПЊЏ
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	56
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Indeks energetske efikasnosti - standardna		119,7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		105,7
Energetska klasa		A
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6001**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT5001**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	39,4
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	48
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,90
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,86
Indeks energetske efikasnosti - standardna		119,7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		114,4
Energetska klasa		B
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT5001**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6002ix**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	42óЂкПНÚ
Indeks energetske efikasnosti - standardna		118,4
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		104,6
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	58
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6002ix**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6002bl**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	42,1
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	58
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Indeks energetske efikasnosti - standardna		118,4
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		104,6
Energetska klasa		A
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6002bl**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6003ixg**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	4óóЂкпнú
Indeks energetske efikasnosti - standardna		118,4
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		104,6
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	58
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6003ixg**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6005**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	42,1
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	56
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Indeks energetske efikasnosti - standardna		119,7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		105,7
Energetska klasa		A
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6005**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT5202**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	39(+/-2)
Indeks energetske efikasnosti - standardna		119,7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		114,4
Energetska klasa		B
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,90
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,86
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	48
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT5202**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	191,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	191,8
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6202**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	42(+/-2)
Indeks energetske efikasnosti - standardna		119,7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		105,7
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	56
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6202**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	191,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	191,8
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6001ix**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	42(+/-2)
Indeks energetske efikasnosti - standardna		118,4
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		104,6
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	58
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6001ix**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6202ix**
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	43,8
Indeks energetske efikasnosti - standardna		118,4
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		104,6
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,94
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	58
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		

Saveti za uštedu energije

Rerna

- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.

- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.

- Nemojte da produžavte vreme pečenja.

- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.

- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.

Marka		VOX ELECTRONICS
Model		**CHT6202ix**
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	191,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	191,8
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		

Saveti za uštedu energije

Ploča za kuvanje

- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.

- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.

- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.

- Smanjite količinu tečnosti ili masti.

- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

VOX ELECTRONICS

LET'S LIVE TOGETHER

CHT5001	CHT6003IXG
CHT6001	CHT6202IX
CHT6001IX	CHT5202
CHT6002IX	CHT6202
CHT6002BL	CHT6005

УПАТСТВО НА КОРИСТЕЊЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ

Почитувани купувачи,

Нашата цел е да Ви понудиме висок квалитет на производите кои се произведени во современи фабрики со проверен квалитет.

Овој прирачник е напишан да Ви помогне, уредот кој е произведен со најнова технологија, да го користетите безбедно и максимално ефикасно.

Пред да почнете со користење на уредот, внимателно прочитајте го ова упатство кое содржи основни информации за правилна и сигурна инсталација, одржување и употреба. Ве молиме да се обратите на овластениот сервис за инсталирање на производот.

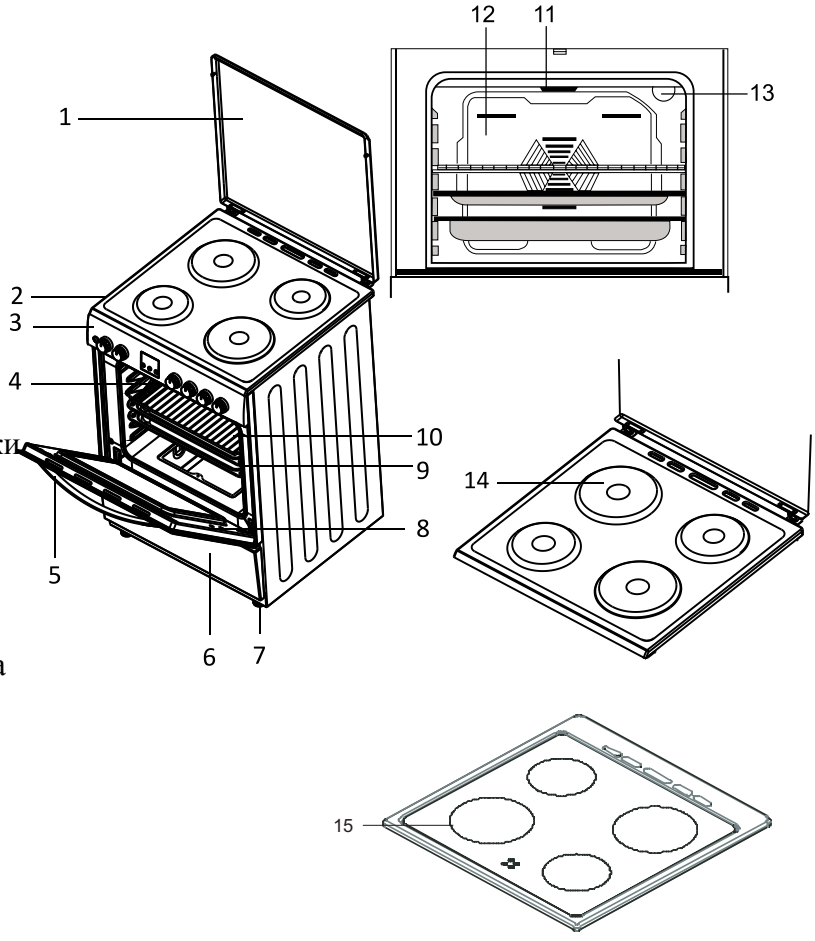
СОДРЖИНА:

1. ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ
2. ПРЕДУПРЕДУВАЊА
3. ИНСТАЛАЦИЈА И ПРИПРЕМА ЗА КОРИСТЕЊЕ
4. КОРИСТЕЊЕ НА ШПОРЕТОТ
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ
6. СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

1. ДЕЛ: ПРИКАЗ И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ

Список на делови:

1- Капак на шпоретот
2- Плоча за готвење
3- Управувачка табла
4- Заштита за деца
5- Рачка на рерната
6- Маска на фиоката
7- Подесувачки ногарки
8- Врата на рерната
9- Плех за во рерна
10- Жичана решетка
11- Преден отвор
12- Вентилатор
13- Светилка во рерната
14- Рингла
15-



МОДЕЛ	ДИМЕНЗИИ (цм)
YE 66	60X60X85 / 60X60X90

2 . БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ОВИЕ УПАТСТВА ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ УРЕДОТ И ЧУВАЈТЕ ГИ НА ПОГОДНО МЕСТО ЗА ДА ГИ ПРОЧИТАТЕ КОГА ЌЕ ИМАТЕ ПОТРЕБА.
ОВА УПАТСТВО Е ЗАЕДНИЧКО ЗА ПОВЕЌЕ МОДЕЛИ. ВАШИОТ УРЕД МОЖЕ ДА НЕМА НЕКОИ ОД ОДЛИКИТЕ КОИ СЕ ОПИШАНИ ВО ОВОЈ ПРИРАЧНИК. ПРИ ЧИТАЊЕТО НА ПРИРАЧНИКОТ, ОБРАТЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ИЗРАЗИТЕ СО СЛИКИ.

Општи безбедносни предупредувања

- Овој уред може да се користи од деца од 8 години и нагоре и лица со намалени физички, осетни или ментални способности или недостаток од искуство и знаење, доколку истите се под надзор или им биле дадени инструкции во врска со употребата на уредот на безбеден начин и доколку ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да играат со уредот. Чистењето и одржувањето не смеат да се извршуваат од деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи.

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

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ненадгледувано готвење на плоча со маст или масло може да предизвика пожар. НИКОГАШ не го гасете пожарот со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го огнот со капак или противпожарно ќебе.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете електричен удар.
- За плочи кои имаат и капак, ако има нешто истурено, тоа треба да се тргне од капакот пред да се отвори. Исто така, плочата треба да се излади пред да се затвори капакот.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: 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.)
- За време на користењето, уредот станува жежок. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи во фурната.
- За време на употреба, рачките на некои предмети може да се вжештат.
- Немојте да користите абразивни средства за чистење или остри метални предмети за да ја чистите вратата на фурната бидејќи тие можат да ја изгребат површината, што може да доведе до пукање на стаклото или оштетување на површината.
- Немојте да користите парочистачи за чистење на уредот.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурете се дека уредот е исклучен пред да ја заменувате ламбата, со цел да избегнете можност од електричен удар.
- ВНИМАНИЕ: При употреба, деловите кои се на дофат може да станат жешки. Децата треба да се држат понастрана од уредот.

Вашиот уред е произведен во согласност со сите применливи локални и меѓународни стандарди и правила.

Одржувањето и поправката мора да биде извршена само од страна на овластен сервисер. Инсталација и поправка од страна на неовластени техничари може да ве доведе во опасност. Опасно е да ги изменувате или модифицирате спецификациите на уредот на било кој начин.

Пред инсталацијата, осигурете се дека локалните услови на мрежата (видот и притисокот на гасот или напонот и фреквенцијата на струјата) се во согласност со барањата на уредот. Барањата на овој уред се назначени на неговата етикета.

ВНИМАНИЕ: 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.

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

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

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

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

Предупредувања за инсталацијата

Немојте да го користите уредот пред целосно да биде инсталиран.

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

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

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

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

За време на употреба

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

За време на чистење и одржување

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

Не ги отстранувајте контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча

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

3. ДЕЛ: ИНСТАЛАЦИЈА И ПРИПРЕМА ЗА КОРИСТЕЊЕ

Овој модерен, функционален и практичен шпорет, кој е произведен со користење на најквалитетни делови и материјали, ќе одговори на Вашите потреби во секој поглед. Обавезно прочитајте го ова упатство, да немате проблеми со понатамошното користење и да имате успешни резултати. Следните информации претставуваат неопходни мерки за правилна инсталација и сервис. Техничарот што ќе ја врши инсталацијата на шпоретот мора да ги прочита.

Повикајте овластен сервис за инсталирање на шпоретот

3.1 ИНСТАЛАЦИЈА НА ШПОРЕТОТ

- Постојат неколку факти кои кора да се имаат на ум при инсталирање на шпоретот. Обавезно водете сметка за подолу наведените мерки да спречите било какви проблеми и/или опасни ситуации до кои би можело да дојде.
- Шпорет може да се постави покрај друг мебел/апарат, под услов, на местото каде што се поставува шпоретот да не е повисок од плочите за готвење.
- При изборот на место за шпоретот, пазете да не изберете место блиску до фрижидерот. Блиску до шпоретот не смеат да се ставаат запаливи или други материи, како што се завеси, водоотпорни ткаенини и сл.кои можат брзо да се запалат.
- Мора да постои најмалку 2 см празен простор измеѓу задната страна од шпоретот и ѕидот, заради циркулација на воздухот.
- Мебелот во близина на шпоретот мора да биде отпорен на собна температура од преку 50 степени целзиусови.
- Ако кујнскиот мебел е повисок од плочата со рингли на шпоретот, мора да биде оддалечен најмалку 11 см од бочната страна на шпоретот
- Минимално растојание на плочата за готвење на шпоретот и ѕидните кујнски елементи и кујнскиот аспиратор прикажани се подолу. Аспираторот мора да се постави на растојание од најмалку 650мм од плочата за готвење.
  Ако нема аспиратор, растојанието од висечкиот кујнски елемент не смее да биде помало од 700мм.

3.2 **НИВЕЛАЦИЈА НА НОГАРКИТЕ**

Вашиот шпорет има 4 подесиви ногарки. Бидејќи ногарките се поставени на најниската позиција, потребно е да проверите дали се исти пред поставување на шпоретот. Нивелација можете да вршите во вртење на ногарките во спротивна насока од стрелките на часовникот, по потреба. Уредот може да се подигне најмногу 15мм со помош на овие ногарки.

Кога ногарките правилно се наместат, уредот не смее да се влече за преместување, туку треба да се подигне. За да ги подесите ногарките, треба да ја извадите фиоката на шпоретот. Ногарките може лесно да се подесуваат од внатрешната страна.

3.3 **ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И СИГУРНОСТ**

Обавезно придржувајте се на следниве упаства за електрично поврзување

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан на таерминалот. При поврзување на кабелот мора да обезбедите да на електричното напојување се поврзе кабел со изолација. Ако не постои правилно заземјен електрична приклучница во согласност со прописите во земјата, веднаш повикајте овластен сервис.
- Заземјената електрична приклучниац мора да се наоѓа блиску до уредот. Нокогаш немојте да користите продолжен кабел.
- Напојниот кабел не смее да ги допира топлите површини на уредот.
- Во случај да се оштети кабелот за напојување, обавезно повикајте овластен сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластен сервис.
- Погрешното електрично поврзување може да го оштети Вашиот уред. Во таков случај гаранцијата не важи.
- Уредот е наменет за напон од 220-240V и 400V 3N V електрична мрежа. Ако електрична мрежа иам поинакви вредности од овде наведените, веднаш контактирајте го овластениот сервис.
- Напојниот кабел не смее да ги допира толите делови на задниот дел од шпоретот. Во спротивно може да се оштети кабелот за напојување и може да доведе до краток спој.
- Произведувачот не сноси никаква одговорност за штети и губитоци поради следните сигурносни норми.
- Треба да се инсталира повеќеполен прекинувач во напојното коло со од на контактите од најмалку 3.0 мм за наминална струја од 32А со каснење.

- Уредот се испорачува за фиксна врска со електрично напојување. Поврзувањето на уредот на електричното напојување мора да го изврши овластениот сервис.

3.4 **ОПШТИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И МЕРКИ**

- Вашиот уред е произведен во склад со соодветни сигурносни мерки за електрични уреди. Одржување и поправки мора да бидат вршени од страна на овластен сервис.
- Надворешните страни на уредот се загреваат при работа. Внатрешната површина на рерната и деловите кои обезбедуваат топлина и ја спроведуваат пареата се многу жешки. Дури и ако уредот е исклучен, овие делови за задржуваат топлината одредено време. Не ги допирајте површините. Држете ги децата понастрана од шпоретот.
- Не го напуштајте шпоретот додека говите на маст или масло. Може да се појави оган во случај на екстремна топлина. Некогаш не сипувајте вода на оган кој настанал од палење на маслото. Со капак покријте го тавчето или тенџерето да се изгасни оганот и исклучете го шпоретот.
- Шпорет и прекинувачите за подесување на топлината, како и часовникот на шпоретот мора да се програмираат за користење на шпоретот, во спортивно нема да работи.
- Не уклучувајте ништо ако вратата или фиоката се отворени. Така можете да го исфрлите од рамнотежа уредот или да го скршите капакот.
- Не ставајте тешки или запаливи предмети кои горат (најлон, пластична кеса, хартиено марамче итн.) во долната фиока.
- Кога не го користете шпоретот на подолго време, исклучете го од штекер и затворете го вентилот за гас (доколку има и гас)
- Заштитете го Вашиот уред од атмосферски влијанија. Не го изложувајте на сонце, дожд, снег, прашина и сл.

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.	

	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 долен грејач
Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, долниот грејач започнува да работи. Функцијата за долен грејач е совршена за пречење пица, бидејќи топлината доаѓа од дното на рерната и ја загрева храната. Оваа функција е соодветна за загревање на храната наместо готвење.	

	Функција на горен грејач
Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, горниот грејач започнува да работи. Со овој вид на готвење, топлината која извира од горниот грејач ја готви горната страна на храната. Функцијата за горен грејач е совршена за запржување на горната страна на веќе зготвена храна и за загревање на храната.	

	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.	

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

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^{0}C.

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^{0}C.

Турбо функција

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, прстенот од грејачи и вентилаторот започнуваат да работат.
Турбо функцијата подеднакво ја распределува топлината во рерната. Храната на сите полици се готви подеднакво. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.

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.

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

Функција за пица

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, прстенот, долните грејачи и вентилаторот започнуваат да работат.
Вентилаторот и функцијата за долно греење се совршени за печење храна како пица, подеднакво за краток временски период. Додека вентилаторот подеднакво ја распределува топлината во рерната, долниот грејач обезбедува печење на тестото.

Функција на грил со вентилатор

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот и вентилаторот започнуваат да работат.
Функцијата се користи за печење на грил на подебели парчиња храна, користете ги горните полици на рерната. Лесно пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи, поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш поставете тава за да ги соберете капките од масло и маст.
Предупредување: Кога се пече на грил, врата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190^{0}C.

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^{0}C.

Функција на грил со вентилатор за печење кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот, вентилаторот и раженот започнуваат да работат.
Оваа функција е совршена за подебела храна и кога се пече кокошка. Користете ги горните полици на рерната кога печете со грил. 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. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка. 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^{0}C.

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

Функција на двојна скара со вентилатор и печење кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите за грилот, горните грејачи, вентилаторот и раженот започнуваат да работат.
Оваа функција се користи за побрзо печење на дебела храна, за покривање на поголема површина и за печење на кокошка на ражен. Грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење. Користете ги горните полици на рерната кога печете со грил. 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. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка. 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^{0}C.

Функција на грил за печење на кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите за грилот и раженот започнуваат да работат.
Функцијата се користи за печење и загревање храна и за печење на кокошка на ражен. Користете ги горните полици на рерната кога печете со грил. 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. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка. 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^{0}C.

Функција на грил за побрзо печење на кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, грејачите на грилот и горните грејачи започнуваат да работат.
Функцијата се користи за забрзано печење на грил и за да се покрие поголема површина, за готвење месо и печење на кокошка на ражен. Користете ги горните полици на рерната кога печете со грил. 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. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка. 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^{0}C.

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.

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

	Турбо функција за печење на кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, прстенот од грејачи , вентилаторот и раженот започнуваат да работат.
Турбо функцијата подеднакво ја распределува топлината во рерната. Храната на сите полици се готви подеднакво. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.

	Функција за статично готвење и печење на кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, долните, горните грејачи и раженот започнуваат да работат.
Статичната функција за готвење испушта топлина со што се обезбедува подеднакво готвење на горната и долната храна и печење на кокошката на ражен. Статичното готвење исто така 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. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка. Се препорачува прво да ја загреете рерната 10 минути.

	Функција на вентилатор со печење на кокошка

Термостатот на рерната и светилките за предупредување се вклучуваат, горните и долните грејачи, вентилаторот и раженот започнуваат да работат.
Оваа функција е многу добра за печење тесто и печење кокошка на ражен. 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. Погледнете го делот со додатоци за рерната за печење кокошка.

4. ДЕЛ: КОРИСТЕЊЕ НА ШПОРЕТОТ

4.1 ОПШТ ИЗГЛЕД И ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ШПОРЕТОТ

ДОЛЕН ГРЕАЧ	1100 W
ГОРЕН ГРЕАЧ	1200 W
СКАРА	1400 W
БРЗ ГРЕАЧ	2000 W

4.2 ПРИКАЗ И ФУНКЦИЈА НА УПРАВУВАЧКАТА ТАБЛА

Тајмер, функциски прекинувач на шпоретот, термостатски прекинувач на рерната, задна лева рингла, предна лева рингла, прдна десна рингла, задна десна рингла.

4.3 УПОТРЕБА НА РИНГЛА И СТАКЛОКЕРАМИЧКА ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ

Електричните рингли се управуваат со помоѓ на 7-степен прекинувач. “0“ означува положба исклучено. Подолу се опишани останатите 6 степени.
1..... одржување на топлина
2-3...загревање со малку топлина
4-5-6.....готвење-печење и варење

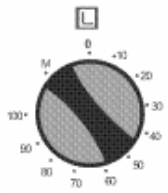
Горниот дел од ринглите е покриен со термоотпорен заштитен материјал. Свртете го прекинувачот на електричниот шпорет на “З“ а потоа оставете да работи околу 5 минути, за ринглата да обгори и да се зацврсти заштитниот слој при првата употреба.
При користење на електричниот шпорет обавезно пазете на тоа тенџерињата да имаат рамно дно. Ако се користат тенџерења со соодветна големина и што имаат рамно дно, шпоретот ќе биде поефикасен. Не се препорачува да користите мали тенџерења на голема рингла, бидејќи тоа доведува до губење на топлината и непотребно трошење на енергија.

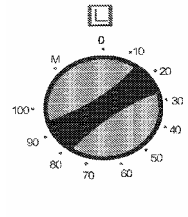
Обавезно проверете дали е ринглата исклучена, односно дали прекинувачот е во позиција “0“ после готвење.
Исто така, не ја допирајте ринглата, бидејќи ринглата ќе биде жешка и извесно време после готвењето. Не дозволувајте деца да се приближуваат до ринглата.
Избришете ја електричната рингла со влажна крпа после користење. Ако ринглата е нечиста, можете да ја чистите со помош на вода и детергент.
Загрејте ја ринглата неколку минути, за да се исуши после чистење. Ако немате намера да ја користите ринглата подолго време, премачкајте ја со тенок слој на масло.

Дуални или овални стаклокерамички рингли

Дуални или овални стаклокерамички рингли може да се загреваат на две различни позиции.

КОРИСТЕЊЕ НА МЕХАНИЧКИОТ ТАЈМЕР





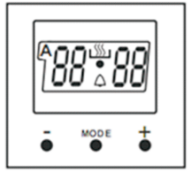
МАНУЕЛНО РАКУВАЊЕ
КОГА ЌЕ ГО ДОНЕСЕТЕ ВО ПОЗИЦИЈА М,РЕРНАТА ЌЕ РАБОТИ НЕПРЕКИНАТО. КОГА ЌЕ ГО ВРАТИТЕ НА ПОЗИЦИЈА 0 РЕРНАТА НЕ РАБОТИ.

РАКУВАЊЕ СО ТАЈМЕРОТ
СВРТЕТЕ ГО ДУГМЕТО ВО ПРАВЕЦ НА СКАЗАЛКИТЕ НА САТОТ ОД 0-100 МИН КАКО НА СЛИКАТА.КОГА ЌЕ ПОМИНЕ ВРЕМЕТО РЕР НАТА ЌЕ ПРЕСТАНЕ СО

Упатство за брзо стартување

За да можете да готвите во рерната, нејзините функции и температура треба да бидат прилагодени. За моделите со тајмер, исто така треба да се прилагоди и часот. Инаку рерната нема да работи. Прилагодувањето на часовникот треба да се повторува во случаи после прекин во електричната мрежа или по исклучување на кабелот од напојувањето.

Прилагодување на часовникот:
При прво вклучување на уредот, прикажаните фигури ќе трепкаат и рерната нема да функционира се додека не се прилагоди часовникот.



За да се намести часовникот:

1- Истовремено притиснете ги копчињата + и -. Ова може да треба да се повтори 2-3 пати се додека во центарот на екранот не се појават симбол и трепкачка точка кои покажуваат дека тајмерот е во „режим на прилагодување“.

2- Веднаш притиснете на копчињата + или за да го прилагодите времето.

Оваа операција мора да се повторува секој пат кога напојувањето било прекинато и потоа повторно вклучено.

Звучен минутен потсетник (тајмер за одбројување)

Оваа одлика не управува со рерната (видете ги Поставки на автоматско програмирање).

Оваа опција прави да се чуе предупредувачки писок по истекот на поставеното време. Минутниот потсетник може да се постави на било кој период меѓу 1 минута и 23 часа и 59 минути во интервали од 1 минута.

За да го поставите периодот:

1- Притиснете на копчето MODE фигурите и симболот на sвонче ќе трепкаат.

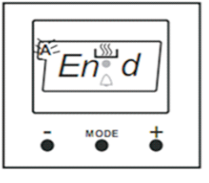
2- Веднаш притиснете ги копчињата + и - за да го поставите посакуваниот временски период.

3- Доколку копчињата не бидат притиснати во неколку секунди, екранот ќе престане да трепка, покажувајќи дека минутниот потсетник е поставен.

4- Кога тајмерот ќе одброи до нула, ќе се чуе пискав звук. За да го исклучите тајмерот, притиснете на едно од копчињата на тајмерот.

Полу-автоматска програмска поставка по „Време на завршување“

1- Оваа одлика овозможува автоматско исклучување на рерната во однапред определено време, и до 10 часови однапред.

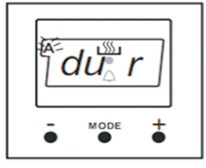


2- За да го поставите времето на завршување, притиснете го копчето MODE неколку пати се додека на екранот не се појави „End“ и не почне да трепка симболот „A“.

3- Веднаш после претходниот чекор, притиснете го копчето + или - за да го изберете посакуваното време на завршување.

4- По неколку секунди, тајмерот ќе го прикаже времето од денот и исто така ќе се прикаже симболот „А“, потврдувајќи дека тајмерот е програмиран.
5- Изберете ги обете контроли за функција на рерната и температура на рерната на посакуваните вредности.
6- Рерната ќе почне веднаш да работи и ќе се исклучи автоматски на избраното време на завршување.
7- Кога таа ќе се исклучи автоматски, ќе се чуе звучниот предупредувачки сигнал. Со притискање на било кое од копчињата на тајмерот, тој ќе биде исклучен и се ресетира во рачен режим.

Полу-автоматска програмска поставка по „Време на траење“
1- Оваа одлика овозможува автоматско исклучување на рерната по истекот на однапред определено време, и до 10 часови однапред.



2- За да го поставите времето на траење, притиснете го копчето MODE неколку пати се додека на екранот не се појави „Dur“ и не почне да трепка симболот „А“.
3- Веднаш после претходниот чекор, притиснете го копчето + или - за да го изберете посакуваното време на траење.

4- По неколку секунди, тајмерот ќе го прикаже времето од денот и исто така ќе се прикаже симболот „А“, потврдувајќи дека тајмерот е програмиран.
5- Изберете ги обете контроли за функција на рерната и температура на рерната на посакуваните вредности.
6- Рерната ќе почне веднаш да работи и ќе се исклучи автоматски по истекот на избраното време на траење.
7- Кога таа ќе се исклучи автоматски, ќе се чуе звучниот предупредувачки сигнал. Со притискање на било кое од копчињата на тајмерот, тој ќе биде исклучен и се ресетира во рачен режим.

Поставка за целосно автоматска програма (период на готвење и време на завршување)

1- Оваа одлика дозволува поставување на време на автоматско вклучување и исклучување на рерната.

2- За да го поставите тајмерот да се вклучи автоматски на однапред определеното време, притиснете го копчето „MODE“ неколку пати се додека не се појави „Dur“ и не почне да трепка симболот „A“.

3- Веднаш после претходниот чекор, притиснете го копчето + или - за да го изберете посакуваното време на траење на готвењето.

4- Поставете го времето на завршување со притискање на копчето MODE неколку пати се додека на екранот не се појави „End“ и не почне да трепка симболот „A“.

5- Веднаш после претходниот чекор, притиснете го копчето + или - за да го изберете посакуваното време на завршување.

6- По неколку секунди, тајмерот ќе го прикаже времето од денот и исто така ќе се прикаже симболот „A“, потврдувајќи дека тајмерот е програмиран.

7- Поставете ги обете контроли за функција на рерната и температура на рерната на посакуваните вредности.

8- Рерната ќе почне да работи на зададеното време и ќе се исклучи автоматски на избраното време на завршување.

9- Кога рерната ќе се исклучи автоматски, ќе се чуе звучниот предупредувачки сигнал. Со притискање на било кое од копчињата на тајмерот, тој ќе биде исклучен и рерната се ресетира во рачен режим.

Прилагодување на звукот на дигиталниот тајмер:

Додека тајмерот го прикажува часот, притиснете го копчето неколку секунди. Тајмерот ќе испушти звучен сигнал. По испуштањето на тој сигнал, секој пат кога е притиснато копчето -, тајмерот ќе испушти различен звучен сигнал. Има 3 различни сигнали.

Не притискајте други копчиња и тајмерот ќе го зачува последноизбраниот сигнал.

4.4 **КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА**

4.4.1 Користење на програмибилен електронски тајмер

Подесување на ден и час

Симболот “A“ че почне да трепка кога уредот ќе се приклучи на електрична струја. Притиснете истовремено (+) и (-). Со овие копчиња може да се подесува (зголемува или намалува) и време.

Подесување на аларм/време

Оваа функција може да се користи за подесување на алармот и времето, по желба. Копчето “mode“ мора да го држите притиснато се додека LED сијаличката за “sвонче“ не се вклучи. Саканото време се подесува со помош на копчињата “+“ и “-“.

Програмирање на времето на траење на печење

За да го подесите времето на траење на печењето држете го притиснато копчето “Mode“ се додека сигналната ламбичка “End“ не почне да препка. Саканото време на печење се подесува со копчињата + и -.

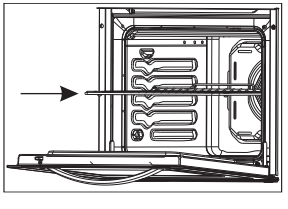
Времето може да се подеси од 0-10 часови.

4.4.2 Употреба на механички тајмер

Мануелен режим

Кога копчето тајмер ќе се постави во позиција “M“ како што с егледа на сликата, шпоретот може да функционира непрекинато. Шпоретот нема да функционира ако копчето е свртено на позиција “0“.

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



4.4.3 Употреба на функциските копчиња на рерната

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

Се пали светилката во рерната

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

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

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, брз греач и вентилатор

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

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, греачот за роштиљ и ражен за пилешко.

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, горен греач, греачот за роштиљ и ражен за пилешко

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, горен греач, греачот за роштиљ и ражен за пилешко и вентилатор

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, долен греач

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, брз греач, долен греач и вентилатор

Се вклучуваат термостатот на рерната, сигналната светилка, долен греач

5 ДЕЛ: ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

5.1 ЧИСТЕЊЕ

Погрижете се, сите контролни прекинували да бидат исклучени и Вашиот уред да биде изладен пред чистењето. Извадете ја приклучницата од штекер.
Пред да почнете да користите средство за чистење на вашиот шпорет, проверите дали е погодно и дали е препорачано од производителот. Не користете каустилни пасти, абразивни средства во прав, жица или тврди алати за чистење.

Пред да почнете со чистење на внатрешноста на рерната, задолжително извадете го кабелот од штекер. Внатрешноста на рерната најдобро се чисти кога рерната е малку топла.

Чистење на капакот на шпоретот

За чистење на капакот од обете страни користете средство за чистење стакло, а потоа избришете го со влажна крпа.

Чистење на стаклокерамички плочи за готвење

Пред да почнете да го чистите, шпоретот мора да добро да се олади. Погрижете се средството за чистење да не содржи никакви чистици кои би можеле да го оштетат стаклото. Стаклокерамичката плоча мора да се чисти со ладна вода. Обојувањето на стаклокерамичката плоча не влијае на функционалноста и трајноста на стаклокерамиката. Обојувањата се јавуваат поради неправилно чистење, прскање од јадењата, а не поради промена на материјалот.

5.2. ОДРЖУВАЊЕ

Замена на светилката во рерната треба да ја изврши овластен сервисер. Тип на резервната сијаличка мора да биде E14 од 230V, 25W. Пред замена на сијаличката, извадете го кабелот од штекер и почекај те да се олади.

6 ДЕЛ: СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

6.1 Пред да повикате сервис

Ако шпоретот не работи:
Шпоретот можеби не е приклучен на напојување, можеби осигурувачот исклучил. Кај моделите со тајмер, можеби не е подесено времето.

Ако шпоретот не загрева:
Можеби не е подесен греачот преку контролниот прекинувач за регулирање на температурата.

Ако светилката во рерната не свети:
Мора да проверите дали има струја.
Мора да се провери дали е исправна сијаличката. Ако не е исправна, можете да ја замените према упаството.

Печење: (ако горниот и долниот дел не печат подеднакво):
Проверете ја позицијата на полиците, време на печење и јачина на рерната у скалд со упатството.

Ако и понатаму имате проблем со својот уред, повикајте овластен сревис.

6.2 Информации за транпортот

Ако треба да го транспортирате уредот:
Чувајте ја оригиналната кутија и транспортирајте го во неа. Следете ги ознаките за транспорт на кутијата.
Горниот дел од шпоретот залепете го со лента, ставете раштита на ринглите.
Ставете картон помеѓу капакот и горниот дел од шпоретот.
Залепете картон на стаклото од рерната, така да плеховите и полиците не ја оштетат вратата на рерната при транспортот.
Ако шпоретот нема оригинална кутија:
Превземете мерки за заштита на надворешните површини (стаклени и обоени површини).

CHT5001
CHT6001
CHT6001IX
CHT6002IX
CHT6002BL
CHT6003IXG
CHT6202IX
CHT5202
CHT6202
CHT6005

UPUTSTVA ZA RUKOVANJE I INSTALACIJU ELEKTRIČNE SAMOSTOJEĆE PEĆNICE

Poštovani korisnièe,

Mi preuzimamo kao naš cilj da nudimo kvalitetne proizvode koji su više nego što su vaše oèekivanja, nudimo vam proizvode koji su proizvedeni u modernim pogonima pažljivo i posebno testirane za kvalitet.

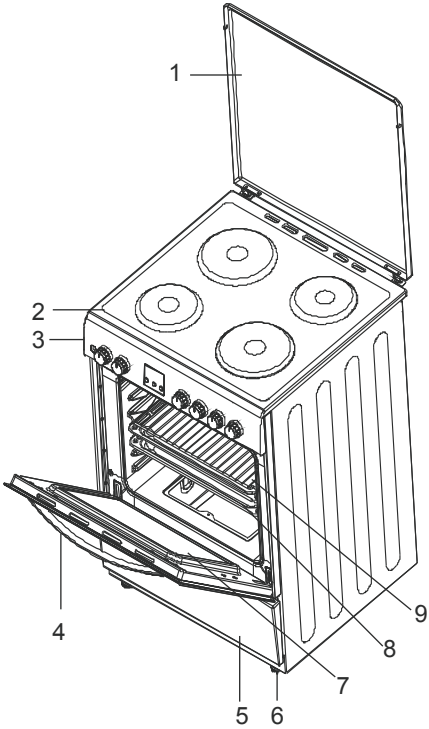
Ovaj priruènik je pripremljen kako bi vam pomogao da koristite vaš uređaj koji je proizveden po najnovijoj tehnologiji, s povjerenjem i maksimalnom efikasnošaeu.

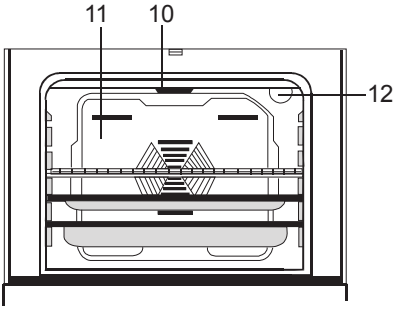
Prije korištenja vašeg uređaja, pažljivo proèitajte ovaj vodiè koji ukljuèuje osnovne informacije za ispravnu i sigurnu ugradnju, održavanje i upotrebu, te kontaktirajte najbliži ovlašteni servis za montažu vašeg proizvoda.

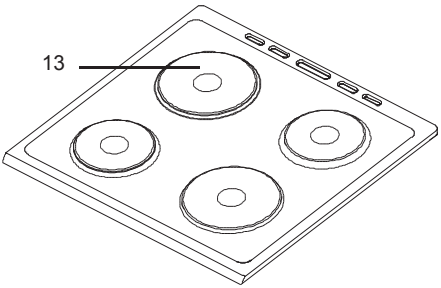
SADRŽAJ :

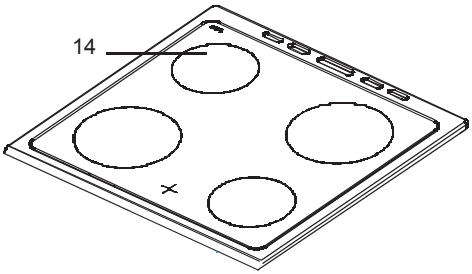
1. PREDSTAVLJANJE I VELIÈINE PROIZVODA
2. SIGURNOSNA UPOZORENJA
3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU
4. UPOTREBA VAŠE PEÆNICE
5. ÈIŠÆENJE I ODRŽAVANJE
6. SERVIS I TRANSPORT

DIO 1: PREDSTAVLJANJE I VELIČINE PROIZVODA









Dio popisa :

1- Poklopac površine za kuhanje
2- Površina za kuhanje
3- Upravljaèka ploèa
4- Ruèka vrata peæenice
5- Poklopac ladice
6- Potporna noga
7- Vrata peæenice
8- Pladanj peæenice
9- Žièana rešetka
10- Prednji otpor
11- Prostor ventilatora
12- Lampica peæenice
13- Zona kuhanja
14- Istaknuti element

MODEL	VELICINA (cm)
YE 66	60*60*85 / 60*60*90
YE 56	50*60*85 / 50*60*90

DIO 2: SIGURNOSNA UPOZORENJA

PROÈITAJTE OVE UPUTE PAŽLJIVO I U POTPUNOSTI PRIJE KORIŠTENJA VAŠEG APARATA I DRŽITE IH NA PRIKLADNOM MJESTU KAO PODSJETNIK KADA BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUÈNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA KOJI SU SLIÈNI. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEMA ISTE KARAKTERISTIKE KOJE SU OBJAŠNJENE U OVOM PRIRUÈNIKU. OBRATITE PAŽNJU NA IZRAZE KOJI SADRŽE CIFRE, DOK ÈITATE OVAJ PRIRUÈNIK ZA RUKOVANJE.

Opšta sigurnosna upozorenja

Ovaj uređaj mogu koristiti i djeca u dobi od 8 godina i više i osobe sa smanjenim fizièkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ako su pod supervizijom ili su im data uputstva za upotrebu uređaja na siguran naèin i da razumiju opasnosti koje su ukljuèene. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Èišaeenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi mogu postati vruaei tokom upotrebe. Trebali bi biti oprezni i izbjegavati dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: Kuhanje koje se ne nadgleda na ploèi sa masnoaeom ili uljem može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego iskljuèite uređaj i potom prekrijte plamen, npr. sa poklopcem ili dekom.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte skladištiti stvari na površine za kuhanje.

UPOZORENJE: Ako je površina napukla, iskljuèite uređaj da biste izbjegli moguaenost strujnog udara.

Za ploèe sa ugrađenim poklopcem, bilo šta da se prolije treba biti uklonjeno s poklopca prije otvaranja. Također, površini ploèe bi trebalo biti dopušteno da se ohladi prije zatvaranja poklopca.

Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima kao što su vanjski programator ili poseban sistem daljinskog upravljanja.

UPOZORENJE: U cilju sprjeèavanja prevrtanja uređaja, stabilizirajuaei nosaèi moraju biti instalirani. (Za detaljne informacije molimo proèitajte vodiè za set opreme protiv prevrtanja.)

Tokom upotrebe, uređaj postaje vruae Trebali bi biti oprezni i izbjegavati dodirivanje grijnih elemenata unutar peaenice.

Tokom upotrebe, ruèke koje se drže kratak period u normalnoj upotrebi mogu postati vruaee.

Ne koristite gruba abrazivna sredstva za èišaeenje ili oštre metalne strugalice da oèistite staklo na vratima peaenice i druge površine jer tako možete ogrebati površinu što može rezultirati lomljenjem stakla ili ošteaeenjem površine.

Ne koristite èistaèe na paru za èišaeenje uređaja.

UPOZORENJE: Osigurajte se da je uređaj iskljuèen prije zamjene lampice da izbjegnete moguaenost strujnog udara.

PAŽNJA: Dostupni dijelovi mogu postati vruæi kada je kuhanje ili roštiljanje u funkciji. Mala djeca se trebaju držati dalje od uređaja.

Vaš uređaj je proizveden u skladu sa svim primjenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.

Poslove održavanja i popravke moraju obavljati samo tehnièari ovlaštenog servisa. Instalacija i popravke koje urade neovlašteni tehnièari mogu vas dovesti u opasnost. Opasno je mijenjati ili modifikovati specifikacije na uređaju na bilo koji naèin.

Prije instalacije, uvjerite se da su lokalni uslovi distribucije (priroda plina i pritisak plina ili voltaža i frekvencija) i prilagodbe uređaja kompatibilne. Uslovi prilagođavanja za uređaj su navedeni na etiketi.

PAŽNJA: Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuhanje hrane i namijenjen je za unutrašnju upotrebu u domaaeinstvima i ne bi trebao biti korišten za bilo koje druge svrhe ili za bilo koju drugu aplikaciju, kao što je upotreba van domaaeinnstva ili u komercijalnom okruženju ili za zagrijavanje prostorije.

Sve moguaee mjere opreza su poduzete da se osigura vaša bezbjednost. Pošto staklo može puaei, trebali biste biti oprezni kada èistite da biste izbjegli grebanje. Izbjegavajte udaranje ili kuckanje po staklu s priborom.

Osigurajte se da napojni kabal ne bude zaglavljen tokom instalacije. Ako je napojni kabal ošteaeen, mora biti zamijenjen od strane proizvođaèa, servisnog zastupnika ili osoba sa sliènim kvalifikacijama da bi se sprijeèila opasnost.

Dok su vrata peaenice otvorena, ne dopustite djeci da se penju na vrata ili da sjede na njima.

Upozorenja pri instalaciji

Ne rukujte uređajem prije nego je u potpunosti instaliran.

Uređaj mora instalirati ovlašteni tehnièar i staviti ga u upotrebu. Proizvođaè nije odgovoran za bilo kakvu štetu koja bi mogla biti izazvana pogrešnim smiještanjem i instaliranjem od strane neovlaštenih osoba.

Kada raspakujete uređaj, uvjerite se da nije ošteaeen tokom transporta. U sluèaju bilo kakvog nedostatka; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte ovlašteni servis za održavanje. Pošto materijali korišteni za pakovanje (najlon, klamerice, stiropor…itd.) mogu imati štetne utjecaje na djecu, oni bi odmah trebali biti sakupljeni i uklonjeni.

Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite ga utjecajima kao što su sunce, kiša, snijeg itd.

Materijali koji okružuju uređaj (kabinet) moraju biti u moguaenosti da podnesu temperatutu od minimalno 100°C.

Tokom upoterbe
Kada prvi put uklju̇ite peaenicu određeni miris aee se širiti od materijala za izoliranje i grijnih elemenata. Zbog ovog razloga, prije korištenja vaše peaenice, uklju̇ite je praznu na maksimalnu temperaturu tokom 45 minuta. U isto vrijeme trebate prikladno ventilirati okruženje u kojem je proizvod instaliran.

Tokom upotrebe, vanjska i unutrašnja površina peaenice postaju vruaei. Kada otvarate vrata peaenice, pomjerite se unazad da izbjegnete vruaeu paru koja izlazi iz peaenice. Jer postoji rizik od opekotina.

Ne stavljajte zapaljive ili gorive materijale, u ili blizu uređaja kada je uklju̇en.

Uvijek koristite kuhinjske rukavice da uklonite ili premjestite hranu u peaenici.

Ne ostavljajte šporet dok se kuhaju ȅvrsta ili tėna ulja. Oni se mogu zapaliti u uslovima ekstremnog zagrijavanja. Nikad ne posipajte vodu na plamen koji je prouzrokovalo ulje. Pokrijte šerpu ili tavu za prženje poklopcem da biste prigušili plamen koji se pojavio u ovom slu̇aju i isklju̇ite štednjak.

Uvijek postavljajte šerpe na centar zone za kuhanje i okrenite ru̇ke na sigurnu poziciju tako da ne bi mogle biti oborene ili zgrabljene.

Ako ne koristite uređaj duže vremena, isklju̇ite ga iz struje. Držite glavni kontrolnu sklopku isklju̇enu.
Također, kada ne koristite uređaj, držite zatvorenim dovod plina.

Osigurajte da kontrolne tipke uređaja uvijek budu u položaju “0” (stop) kada se uređaj ne koristi.

Pladnjevi se nagnu kada se izvlȧe. Budite pažljivi da ne dopustite da se vruaea tekuaeina prelije.

Kada su vrata ili ladica od peaenice otvoreni, ništa ne stavljajte na njih. Možete izbaciti vaš uređaj iz ravnoteže ili slomiti poklopac.

Ne stavljajte teške stvari ili zapaljive stvari (najlon, plasti̇ne vreaeice, papir, krpe…itd.) u ladicu. Ovo uklju̇uje kuhinjsko posuđe s plasti̇nim dodacima (npr. ru̇ke).

Ne vješajte ru̇nike, kuhinjske krpe ili odjeaeu na uređaj ili njegove ru̇ke.

Tokom ȅišaeenja i održavanja

Uvijek isklju̇ite uređaj prije izvođenja radnji kao što su ȅišaeenje ili održavanje. Možete to raditi nakon isklju̇ivanja uređaja ili isklju̇ivanja glavne sklopke.

Ne uklanjajte kontrolne tipke da oȅistite kontrolnu plȯu.

DA ODRŽITE EFIKASNOST I SIGURNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUȅUJEMO VAM DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE ZAMJENSKE DIJELOVE I DA ZOVETE SAMO NAŠ OVLAŠTENI SERVIS U SLUȅAJU POTREBE.

DIO 3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Kontaktirajte ovlašteni servis za montažu vaše peaenice.

3.1 INSTALACIJA PEĆNICE

Postoje neki faktori na koje se mora obratiti pažnja tokom instalacije vaše peaenice. Morate obratiti pažnju na naše sugestije navedene u nastavku da bi bili u moguaenosti da sprijeèite bilo kakve probleme i/ili opasne situacije koje bi se kasnije mogle pojaviti.

Može biti smještena u blizini drugog namještaja pod uslovom da područje gdje je smještena peaenica, visina namještaja ne smije prelaziti visinu ploèe štednjaka.

Obratite pažnju da je ne smjestite u blizini frižidera, ne smije biti zapaljivih materijala kao što su zavjese, vodootporna odjeaea itd. koje aee poèeti brzo gorjeti, kada birate mjesto za peaenicu.

Zahtijeva se da mora biti najmanje 2 cm praznog prostora između stražnjeg poklopca peaenice i zida zbog cirkulacije zraka.

Namještaj u blizini peaenice mora biti proizveden da podnosi temperaturu višu za 50 C° od sobne temperature.

Ako je kuhinjski namještaj viši nego posuda gdje je štednjak peaenice, mora biti najmanje 11 cm udaljeno od peaenice.

Minimalne visine od posude i zida kuhinjskih elemenata i kutije s ventilatorom iznad peaenice, su prikazane kao u nastavku. Zbog toga, kutija mora biti na minimum 650 mm visine od posude.
Ako nema kutije, ova visina ne smije biti manja od 700 mm.

Ovaj uređaj mora biti instaliran samo direktno na pod, a ne na osnovu.

3.2 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I SIGURNOST

Tokom elektrièno povezivanja, morate pratiti uputstva navedena u nastavku.
Kabal za uzemljenje mora biti spojen sa terminalom. Morate osigurati da kabal sa izolacijom bude spojen sa izvorom napajanja tokom povezivanja kabla. Ako nema prikladnog elektrièno uzemljenog izvoda u skladu s propisima na mjestu gdje aee uređaj biti instaliran, odmah kontaktirajte naš ovlašteni servis.
Uzemljena elektrièna utiènica mora biti u blizini uređaja. Nipošto ne koristite produžni kabal.
Napojni kabal ne smije dodirivati vruaeu površinu proizvoda.

U sluèaju da je napojni kabal ošteaeen, obavezno kontaktirajte kvalifikovani servis. Kabal mora zamijeniti ovlašteni servis.
Pogrešno elektrièno povezivanje može oštetiti vaš uređaj. Takvo ošteaeenje nije navedeno u garantnom listu.
Uređaj je prilagođen kao prikladan za 220-240 volti i 380-415V 3N volti struje. Ako je elektrièna mreža drugaèija od ovih navedenih vrijednosti, odmah kontaktirajte naš ovlašteni servis.

Elektrièni kabal ne smije dodirivati vruaeedijelove uređaja. Elektrièni kabal ne smije dodirivati stražnji dio uređaja. U suprotnom elektrièni kabal uređaja može biti ošteaeen. I ova situacija može izazvati kratak spoj.

Proizvođaèka firma deklariše da nema odgovornost za bilo kakvu vrstu ošteaeenja ili gubitka koji izlaze van sljedeaeih sigurnosnih normi.

Obezbijedite naèin iskljuèenja iz napajanja imajuaei zraènu prazninu razdvajanja od najmanje 3 mm u svim aktivnim (faznim) provodnicima. Ovakav naèin iskljuèivanja bi trebao biti inkorporiran u instalacijsku mrežu žica slijedeaei pravila povezivanja.

Uređaj je predviđen za fiksnu konekciju za napajanje. Veza uređaja na elektrièni izvor mora biti urađena od strane ovlaštenog tehnièara. Za fiksknu konekciju koristite H05VV, H05V2V2 ili H05RR tip napojnog kabla.

Za fiksnu konekciju koristite velièinu kabla od 3x2,5mm2 ili 3x4mm2 prema snazi uređaja i natpisu na priključnoj kutiji.

Neki uređaji mogu piti opremljeni sa posebnim utikaèem (Perilex ili Norplug). Ako je nephodno, zamijenite je sa rezervnim dijelom istih specifikacija.

Koristite 16A/400V 5 iglu (pin) za perilex utikaè i 25A/250V za Norplug.

Ovi utikaèi mogu biti korišteni samo u nekim zemljama.

Snaga proizvoda	Voltaža	Napojni kabal
5000-10600W	380/400/415V	5X1,5 mm²
5000-8600W	220V	3X2,5 mm²
>=8600W	220V	3X4 mm²
5000-9000W	230V	3X2,5 mm²
>=9000W	230V	3X4 mm²
5000-9500W	240V	3X2,5 mm²
>=9500W	240V	3X4 mm²

3.3 OPŠTA UPZORENJA I MJERE

Vaš uređaj je proizveden u skladu s odnosnim sigurnosnim uputstvima vezano za elektrièni uređaj. Poslovi održavanja i radovi na popravci moraju biti izvođeni samo od strane tehnièara ovlaštenog servisa kojeg je obuèila firma proizvođaèa. Instalacija i radovi na popravci bez da se pridržavate pravila mogu vas ugroziti.

Toplota vanjskih površina dok vaš uređaj radi. Unutrašnja površina peaenice, komponente koje osiguravaju da toplota i para koje izlaze su prilièno vruaei. Èak i ako je uređaj iskljuèen, ovi djelovi zadržavaju toplotu određeno vrijeme. Ne dodirujte vruaee površine. Držite djecu dalje od uređaja.

Ne ostavljajte šporet dok se kuhaju èvrsta ili teèna ulja. Može doaei do zapaljenja u uslovima ekstremnog zagrijavanja. Nikada ne poljevajte vodu na plamen prouzroèen uljem. Pokrijte šerpu ili tavu za prženje poklopcem da biste prigušili plamen koji se pojavio u ovom sluèaju i iskljuèite štednjak.

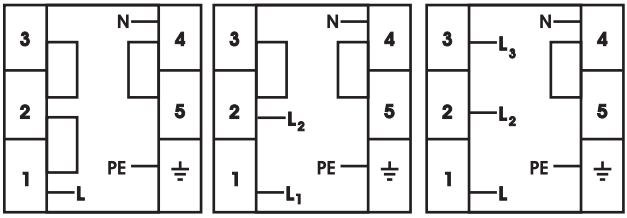
Peaenica i prekidaèi za prilagođavanje toplote moraju biti prilagođeni i sat peaenice mora biti programiran za kuhanje u vašoj peaenici. U suprotnom peaenica ne radi.

Ne ostavljajte ništa na njoj kada su vrata ili ladica peaenice otvoreni. Možete izbaciti vaš uređaj iz ravnoteže ili slomiti poklopac.

Ne stavljajte teške stvari ili zapaljive, gorljive stvari (najlon, plastiène vreaeice, papir, krpe itd.) u donju ladicu.

Iskljuèite iz struje kada ne koristite uređaj.

Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih uticaja. Ne ostavljajte ga pod utjecaje kao što su sunce, kiša, snijeg itd.



3x4 mm² 220V~
3x4 mm² 230V~
3x4 mm² 240V~

4x2.5 mm² 220V~
4x2.5 mm² 230V~
4x2.5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

4. UPOTREBA VAŠE PEĆNICE

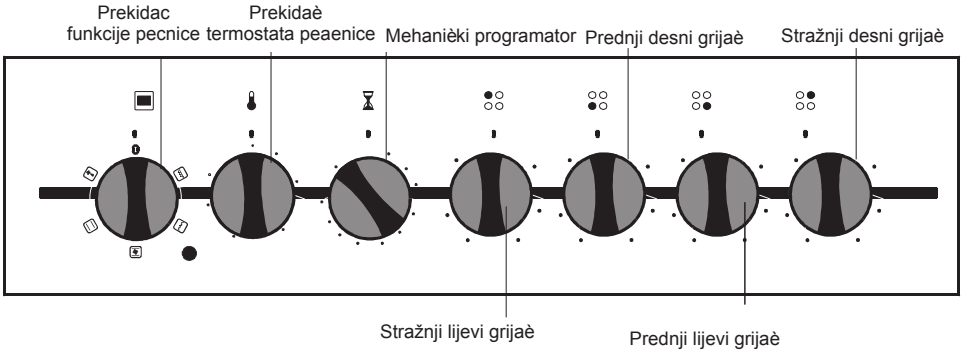
4.1 OPŠTI IZGLED I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

YE 56	
DONJI GRIJAC	1000 WATT
GORNJI GRIJAÈ	1000 WATT
ROŠTILJ	1600 WATT
TURBO GRIJAÈ	2000 WATT

YE 66	
DONJI GRIJAC	1100 WATT
GORNJI GRIJAÈ	1200 WATT
ROŠTILJ	1400 WATT
TURBO GRIJAÈ	2000 WATT

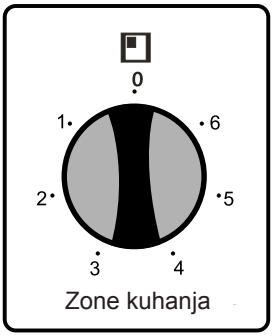
4.2 PREZENTACIJA I KARAKTERISTIKE KONTROLNE PLOČE

YE 56/66

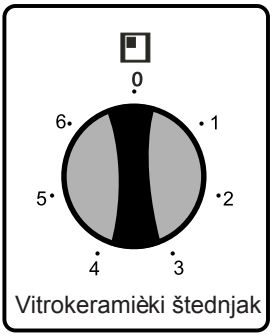


4.3 KORIŠTENJE ZONA KUHANJA

Elektrièni štednjakom se upravlja prekidaèima sa sedam stepeni. “0” od stepeni je lokacija iskljuèeno. Upotreba polja za ostalih 6 stepeni je objašnjena ispod.



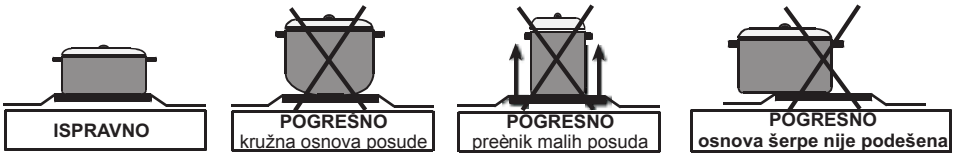
Zone kuhanja



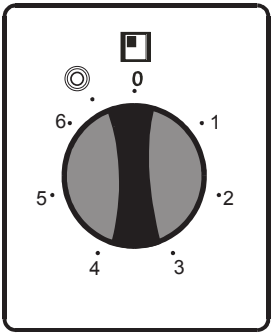
Vitrokeramièki štednjak

1..... ....Održavanje lokacije toplom
2-3.....Grijne lokacije na niskoj toploti
4-5-6.. Lokacije za kuhanje – peèenje i vrijenje

Gornji dio zona kuhanja je prekriven zaštitnim materijalom otpornim na vruaeinu. Okrenite prekidaè električnog šporeta na “3” i ostavite šporet da radi 5 minuta da gori i tako da oèvrsne zaštitni sloj pri prvoj upotrebi.
Tokom upotrebe električnih štednjaka, zahtijeva se obraaeaenje pažnje na to da korišteno posuđe imaju glatku osnovu. Ako se koristi posuđe prikladne veličine i glatke osnove, možete dobiti najveaeu efikasnost od svog štednjaka. Ne preporučuje se koristiti male šerpe na velikim štednjacima, zato što aee ovo prouzroèiti gubitak toplote, a tako aee i energija biti uzalud potrošena.



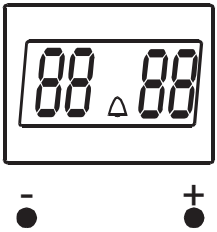
Surely control that your cooker is off, the control switch is at "0" location after cooking.
Sa sigurnošaeu se uvjerite da je vaš štednjak isključen, kontrolni prekidaè je na lokaciji “0” nakon kuhanja. Takođe, nikad ih ne dirajte jer aee štednjak biti vruaeodređeno vrijeme nakon što je isključen. Ne dopustite djeci da prilaze blizu.
Èistite električni štednjak vlažnom krpom nakon upotrebe električnog štednjaka. Ako dođe do ekstremnog zaprljanja, možete ga oèistiti vodom s deterdžentom prilično dobro. Zagrijte gornji dio na nekoliko minuta da se osuši nakon èišæenja Ako neæete koristiti gornji dio određeno vrijeme , zaštite ga tankim slojem ulja kao kad podmazujete mašinskim uljem.



Dupli ili ovalni vitrokeramički štednjak.

Dupli ili vitrokeramički štednjaci mogu grijati na dvije različite pozicije. Za rad sa velikim preènikom duplog štednjaka okrenite prekidaè na "◎ ". I veliki i mali preènik štednjaka aeu raditi. Za rad ovalnog dijela ovalnog štednjaka okrenite prekidaè na to "◎ ". Both oval and round parts will operate.

Korištenje digitalnog podsjetnika za minute.

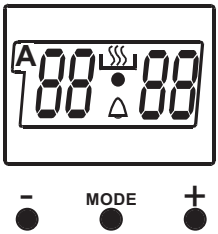


Istovremeno pritisnite (+) i (-) tipke na digitalnom podsjetniku za minute. Displej će početi bljeskati, i onda možete podesiti vremenske postavke upotrebom tipki (+) i (-). Kada pritisnete (+) i (-) tipke nakon podešavanja vremenai (🔔)simbol će se pojaviti na displeju, i željeno vrijeme je podešeno. Na kraju ovog vremenskog perioda, čut će se zvučni signal, ali pećnica nastavlja sa radom. Da biste isključili pećnicu, morate dovesti prekidač i termostat pećnice u položaj zatvoreno.

Podešavanje zvuka

Dok programator prikazuje vrijeme dana; ako je (-) tipka pritisnuta na 1-2 sekunde, oglasit će se zvučni signal. Nakon toga svaki put kada se pritisne tipka (-), dati će vam tri različite vrste zvučnog signala. Ne pritišćite dalje tipke i tako ćete sačuvat zadnji izabrani tip signala.

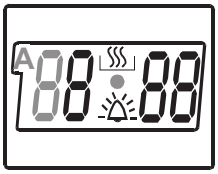
Korištenje digitalnog programatora



Podešavanje vremena:

Vrijeme mora biti prilagođeno prije početka upotrebe pećnice. Slijedeći napajanje pećnice, simbol (A) i tri “0” na ekranu će početi bljeskati. Pritisnite (+) i (-) tipke istovremeno. Simbol ♨ će se pojaviti na ekranu. Također, tačka na sredini ekrana će početi bljeskati. Korištenjem (+) i (-) tipke, prilagodite vrijeme dana dok ova tačka bljeska. Nakon prilagodbe, trebalo bi se očekivati da će tačka biti stalno svijetliti.

Slijedeci napajanje pecnice, kada simbol (A) i tri “0” na ekranu pocnu da bljeskaju, pecnica ne moze raditi korištenjem kontrolnih tipki. Kada se tipke (+) i (-) pritisnu simultano za prilagodbu vremena, simbol æese pojaviti na ekranu. Kada se ovaj simbol ♨ pojavi na ekranu, možete ruèno manipulisati dijelom peænice. Pošto æeprilagoðeno vrijeme biti resetovano u sluèaju nestanka struje, operacija prilagoðavanja vremena æe morati ponovo biti izvedena.



Zvučno upozorenje podešavanja vremena:

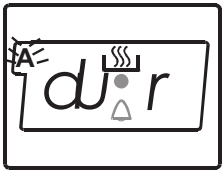
Vrijeme mora biti prilagođeno prije početka upotrebe pećnice. Slijedeći napajanje pećnice, simbol (A) i tri “0” na ekranu će početi bljeskati. Pritisnite tipke (+) i (-) istovremeno.
Simbol ♨ æese pojaviti na ekranu. Također, taèka na sredini ekrana aeepoèeti bljeskati. Koristeaeitipke (+) i (-) prilagodite vrijeme dana dok taèka bljeska. Nakon prilagodbe, trebalo bi se oèekivati da aee ataèka biti stalno svijetliti. Ova funkcija se može koristiti da se primi zvuèno upozorenje po završetku prilagođenog vremenskog perioda.

Pritisnite tipku MODE u sredini. Simbol 🔔 će treperiti na ekranu. Također će se pojaviti tri “0”. Prilagodite željeni vremenski period za upozorenje korištenjem tipki (+) i (-) dok simbol 🔔 simbol terperi. Neko vrijeme nakon završetka prilagodbe, simbol 🔔 će početi konstantno svijetliti.. Kada simbol 🔔 počne konstantno da svijetli, vremenska prilagodba zvučnog upozorenja je urađena.

Vremensko zvučno upozorenje može biti postavljeno na vrijeme u vremenskom rasponu od 0 do 23.59.

Kada namješteno vrijeme istekne, tajmer vam daje zvučno upozorenje i simbol 🔔 počinje da bljeska na ekranu. Pritiskom na bilo koju tipku ćete zaustaviti zvučno upozorenje i simbol 🔔 nestaje sa ekrana.

Prilagodba vremenskog zvučnog upozorenja je samo za svrhe upozorenja. Pećnica se neće aktivirati ovom funkcijom.



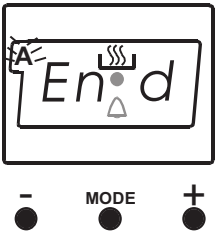
Poluautomatska prilagodba vremena prema periodu kuhanja:

Ova funkcija se koristi da se kuha u željenom vremenskom rasponu. Hrana za kuhanje je stavljena u pećnicu. Pećnica je podešena na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice je podešen na željeni stepen zavisno od jela koje će se kuhati. Nastavite pritiskati tipku MODE dok ne vidite “stop” na ekranu programatora. Kada vidite stop na ekranu programatora, simbol (A) će početi bljeskati. Prilagodite period kuhanja za hranu koju želite kuhati,

upotrebom tipki (+) i (-) dok je programator na svojoj poziciji. Neko vrijeme nakon što je operacija prilagodbe završena, vrijeme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i ♨ će početi konstantno da svijetle na ekranu. Dok ovo radite, pećnica će također početi raditi.

Period kuhanja u vremenskom rasponu između 0 i 10 sati može biti podešen.

Po završetku postavljenog vremena trajanja, programator će zaustaviti pećnicu i dati vam zvučno upozorenje. Također, simbol (A) će početi da bljeska na ekranu. Nakon dovođenja tipke pećnice i tipke termostata pećnice na poziciju 0, pritiskom na bilo koju tipku programator će zaustaviti zvučno upozorenje. Također, programator će biti doveden na funkciju ručnog korištenja.



Poluautomatsko programiranje u skladu sa vremenom završetka:

Ova funkcija se koristi za kuhanje po željenom vremenu završetka. Hrana koja će se kuhati je stavljena u pećnicu. Pećnica je podešena na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice je podešen na željeni stepen zavisno o jelu koje će se kuhati. Nastavite s pritiskom na tipku MODE dok ne vidite “kraj” ("end") na ekranu programatora, simbol (A) i vrijeme dana će odmah početi da bljeskaju.

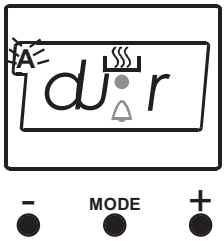
Prilagodite vrijeme završetka za hranu koju želite kuhati upotrebom tipki (+) i (-) dok programator ne bude na svojoj poziciji. Neko vrijeme nakon što je završena operacija prilagodbe, vrijeme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i ♨ će početi konstantno svijetliti na ekranu. Dok ovo radite, pećnica će također početi raditi.

Možete podesiti vrijeme koje može biti do 10 sati iza vremena dana.

Po završetku postavljenog vremena trajanja, programator će zaustaviti pećnicu i dati vam zvučno upozorenje. Također, simbol (A) će početi da bljeska na ekranu. Nakon dovođenja tipke pećnice i tipke termostata pećnice na poziciju 0, pritiskom na bilo koju tipku programator će zaustaviti zvučno upozorenje. Također, programator će biti doveden na funkciju ručnog podešavanja.

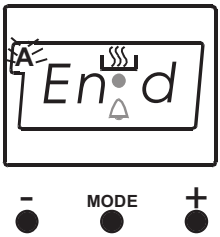
Potpuno automatsko programiranje:

Ova funkcija se koristi za kuhanje nakon određenog perioda vremena u okviru određenog trajanja. Hrana koja će se kuhati je stavljena u pećnicu. Pećnica je podešena na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice je podešen na željeni stepen zavisno od jela koje će se kuhati.



Prvo; nastavite pritiskati tipku MODE dok ne vidite “stop” na ekranu programatora. Kada vidite stop na ekranu programatora, simbol (A) će početi bljeskati. Prilagodite vrijeme kuhanja hrane koju želite da kuhate, koristeći tipke (+) i (-) dok je programator u ovom položaju. Neko vrijeme nakon što je završena operacija prilagodbe, vrijeme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i ♨ će početi konstantno svijetliti na ekranu.

Period kuhanja u vremenskom rasponu između 0 i 10 sati može biti podešen.



Drugo; pritišćite tipku MODE dok ne vidite “kraj” ("end") na ekranu programatora. Kada vidite “kraj” ("end") na ekranu programatora, simbol (A) i vrijeme dana će početi bljeskati, sa dodatkom perioda kuhanja. Prilagodite vrijeme završetka za hranu koristeći tipke (+) i (-) dok je programator na ovoj poziciji. Neko vrijeme nakon što je radnja prilagodbe završena, vrijeme dana će se pojaviti na ekranu i simbol (A) će početi konstantno da svijetli na ekranu.

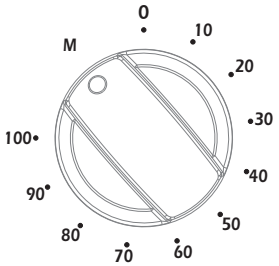
Možete podesiti vrijeme koje može biti do 23.59 sati nakon trenutnog vremena dodajući period kuhanja vremenu dana.

Pećnica će početi sa radom u izračunato vrijeme oduzeto od perioda kuhanja od namještenog završnog vremena i zaustavit će se na podešenom završnom vremenu. Programator će vam dati zvučno upozorenje i simbol (A) će početi bljeskati. Nakon dovođenja tipke pećnice i tipke termostata pećnice na poziciju 0, pritiskom na bilo koju tipku programator će zaustaviti zvučno upozorenje. Također, vrijeme će biti dovedeno na funkciju ručne upotrebe.

Podešavanje zvuka

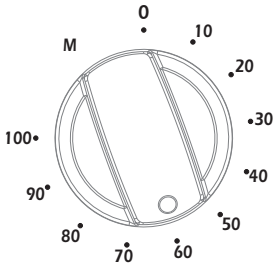
Dok programator prikazuje vrijeme dana; ako je (-) tipka pritisnuta na 1-2 sekunde, oglasit će se zvučni signal. Nakon toga svaki put kada se pritisne tipka (-), dati će vam tri različite vrste zvučnog signala. Ne pritišćite dalje tipke i tako ćete sačuvat zadnji izabrani tip signala.

Upotreba mehaničkog programatora



Manualni rad:

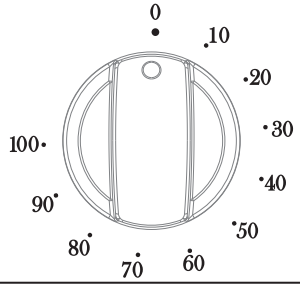
Kada pritisnete tipku programatora do pozicije koja indicira M kao što je prikazano na slici, možete kontinuirano pokretati pećnicu. Kada je tipka programatora na poziciji 0 pećnica neće raditi.



Rad sa podešavanjem vremena:

Podesite željeno vrijeme kuhanja okrećući tipku programatora na određeni vremenski raspon od 0 – 100 minuta. Na kraju ovog vremenskog perioda, pećnica će prestati sa radom i programator će vam dati zvučno upozorenje jednom.

Upotreba mehaničkog podsjetnika za minute



Podesite željeno vrijeme kuhanja okrećući tipku programatora u smijeru kazaljki na satu. Na kraju ovog vremenskog perioda, čut će se zvučni signal, ali pećnica nastavlja sa radom. Da biste isključili pećnicu, morate isključiti kontrolu pećnice.

4. 4. Upotreba funkcijskih prekidača pećnice

* Funkcija vaše pećnice može biti različita zavisno od modela vašeg proizvoda.

	Lampica pećnice
Samo će lampica pećnice biti uključena i ostaje uključena u svim funkcijama kuhanja.	

	Statička funkcija kuhanja
Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključena, donji i gonji grijni elementi će početi sa radom. Statička funkcija kuhanja emituje toplotu, osiguravajući ravnomjerno kuhanje donje i gornje hrane. Ovo je idealno za pravljenje kolačića, keksa, pečenje tjestenine, lazanja i pizza. Prethodno zagrijavanje pećnice oko 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuhati samo na jednoj polici u jednom ternutku u ovoj funkciji.	

	Funkcija donjeg grijanja
Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla će biti uključena, donji grijni element će početi sa radom. Funkcija donjeg grijanja je idealna za pečenje pizza, jer se vrućina podiže sa dna pećnice i zagrijava hranu. Ova funkcija je prikladna za zagrijavanje hrane umjesto kuhanja.	

	Funkcija gornjeg grijanja
Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, gornji grijni element će početi s radom. U ovom tipu kuhanja, toplota koja potječe iz gornjeg grijnog elementa kuha gornju stranu hrane. Funkcija gornjeg grijanja je idealna za prženje gornje strane već kuhane hrane i za zagrijavanje hrane.	

	Funkcija odmrzavanja
Svjetla upozorenja pećnice će biti uključena, ventilator počinje s radom. Da bi se koristila funkcija odmrzavanja, uzmite vašu zamrznutu hranu i stavite je u pećnicu na policu smještenu u trećem utoru od dna. Preporučuje se da stavite pladanj pećnice ispod hrane koja se odmrzava, kako bi se uhvatila voda koja se akumulira zbog otapanja leda. Ova funkcija neće kuhati ili peći vašu hranu, ona će samo pomoći da se ista odmrzne.	

Funkcija roštiljanja

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja će početi s radom.

Ova funkcija se koristi za roštiljanje i prženje hrane, koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Funkcija za brže roštiljanje

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja i gornji grijni element će početi s radom.

Ova funkcija se koristi za brže roštiljanje i za pokrivanje većih površina, kao što je meso za roštiljanje, koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Turbo funkcija

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, kružni grijni element i ventilator će početi s radom.

Turbo funkcija ravnomjerno raspršuje toplotu u pećnici. Sva hrana na svim stalcima će biti kuhana ravnomjerno. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Funkcija ventilatora

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, gornji i donji grijni elementi i ventilator će početi s radom.

Ova funkcija je veoma dobra u postizanju rezultata kod pečenja peciva. Kuhanje se odvija pomoću donjeg i gornjeg grijnog elementa unutar pećnice i pomoću ventilatora koji osigurava cirkulaciju zraka, što će hrani dati blagi efekat roštilja. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Funkcija za pizzu

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, kružni i donji grijni elementi i ventilator će početi s radom.

Funkcija ventilatora i donjeg grijnog elementa je idealna za pečenje hrane, kao što je pizza, jedanko u kratkom vremenu. Dok ventilator ravnomjerno raspršuje toplotu u pećnici, donji grijni element osigurava pečenje tijesta.

Funkcija roštilja i ventilatora

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja i ventilator će početi s radom.

Ova funkcija je idealna za deblju hranu kod roštiljanja, koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Funkcija duplog roštilja i ventilatora

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja i gornji grijni element i ventilator će početi s radom.

Ova funkcija se koristi za brže roštiljanje deblje hrane i za pokrivanje veće površine. I gornji grijni element i grijni element roštilja će biti energizirani zajedno s ventilatorom da bi osigurali ravnomjerno kuhanje. Koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Roštilj - funkcija ventilatora i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja, ventilator i ražanj će početi s radom.

Ova funkcija je idealna za deblju hranu kada roštiljate i pečete piletinu. Za roštiljanje; koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Dupli roštilj - funkcija ventilatora i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja, gornji grijni element, ventilator i ražanj će početi s radom.

Ova funkcija se koristi za brže roštiljanje deblje hrane, za pokrivanje veće površine i pečenje piletine pomoću ražnja za pečenje. I gornji grijni element i grijni element roštilja će biti energizirani zajedno s ventilatorom da bi osigurali ravnomjerno kuhanje. Za roštiljanje; koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Funkcija roštiljanja i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja i ražanj će početi s radom.

Ova funkcija se koristi za roštiljanje i prženje hrane i pečenje piletine pomoću ražnja za pečenje. Za roštiljanje; koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Funkcija bržeg roštiljanja i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, grijni element roštilja i gornji grijni element će početi s radom.

Ova funkcija se koristi za brže roštiljanje i za pokrivanje veće površine, kao što je meso za roštiljanje, i pečenje piletine pomoću ražnja za pečenje. Za roštiljanje; koristite gornje police pećnice. Lagano četkom s uljem pređite po žičanoj rešetki da spriječite da se hrana lijepi i stavite hranu na sredinu rešetke. Uvijek stavite pladanj ispod kako bi se hvatalo bilo kakvo kapanje ulja ili masnoće. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada roštiljate, vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice bi trebala biti podešena na 190 °C.

Funkcija donjeg grijanja i ventilatora

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, donji grijni element i ventilator će početi s radom.

Funkcija donjeg grijanja i ventilatora je idealna za zagrijavanje hrane ravnomjerno u kratkom vremenu. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Funkcija turbo i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, kružni grijni element, ventilator i ražanj će početi s radom.

Turbo funkcija ravnomjerno raspršuje toplotu u pećnici. Sva hrana na svim stalcima će biti kuhana ravnomjerno. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Funkcija statičkog kuhanja i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, donji i gornji grijni elementi i ražanj će početi s radom.

Funkcija statičkog kuhanja emituje toplotu, osiguravajući ravnomjerno kuhanje donje i gornje hrane i pečenje piletine pomoću ražnja za pečenje. Statičko kuhanje je takođe idealno za pravljenje peciva, kolača, pečenje tjestenine, lazanja i pizze. Prethodno zagrijavanje pećnice oko 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuhati samo na jednoj polici u jednom ternutku u ovoj funkciji. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice. Preporučuje se da prethodno zagrijete pećnicu oko 10 minuta.

Funkcija ventilatora i pečenja piletine

Termostat pećnice i svjetla upozorenja će biti uključeni, gornji i donji grijni elementi, ventilator i ražanj će početi s radom.

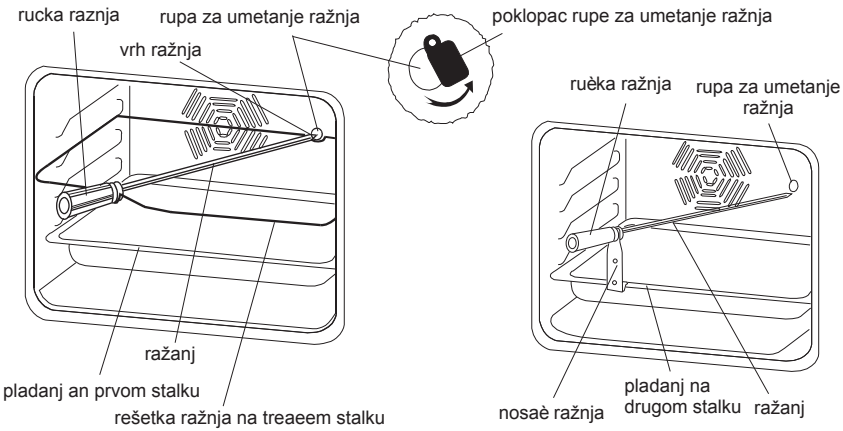
Ova funkcija je veoma dobra u postizanju rezultata kod pečenja peciva i pečenja piletine pomoću ražnja za pečenje. Kuhanje se odvija pomoću donjeg i gornjeg grijnog elementa unutar pećnice i pomoću ventilatora koji osigurava cirkulaciju zraka, što će hrani dati blagi efekat roštilja. Za pečenje piletine; molimo pogledajte dio za dodatnu opremu pećnice.

Ušteda energije

- Tokom upotrebe elektrièni štednjaka, zahtijeva se korištenje posuda koje imaju ravnu osnovu.
- Odaberite posuðe odgovarajuaee velièine.
- Korištenje poklopca aee smanjiti vrijeme kuhanja.
- Minimizirajte kolièinu teènosti ili masnoaee da biste smanjili vrijeme kuhanja.
- Kada teènost poène kljuèati, smanjite postavke temperature.
- Vrata peaenice ne bi trebalo otvarati èesto tokom perioda kuhanja.

4.4.5 Dodatna oprema korištena u pećnici

Možete koristti stakleno posuðe, kalupe za kolaèe, posebni pladnjevi za peaenicu koji su dogovarajuaeiza upoterbu u peaenici, koje možete nabaviti na tržištu, pored pladnjeva za peaenicu i žièane rešetke i ražnja za peèenje piletine koji su isporuèeni zajedno s vašom peaenicom. Obratite pažnju na informacije koje su vezane za predmete koji su dati od strane proizvoðaèa.
U sluèaju da se koristi posuðe male velièine, stavite posudu na žièanu rešetku, jer aee u potpunosti biti na srednjem dijelu. Sljedeaee informacije se takođe trebaju pratiti za emajlirano posuđe.
Ako hrana koja aee se kuhati ne pokrije pladanj peaenice u potpunosti, ako je hrana izvađena iz zamrzivaèa za duboko zamrzavanje ili je pladanj korišten za skupljanje sokova iz hrane tokom roštiljanja, u pladnju se mogu primijetiti promjene oblika zbog visoke topline koja se javlja tokom kuhanja ili peèenja.
Pladanj ae se vratiti u svoj stari oblik samo kada se ohladi nakon kuhanja. To je normalno fizièko stanje koje se javlja tokom transfera toplote.
Nemojte ostavljati ovaj pladanj ili posudu u hladnom okruženju odmah nakon kuhanja u staklenom pladnju ili posudi. Nemojte stavljati na hladne i mokro tlo. Stavite suhu kuhinjsku krpu ili posudu preko, osigurajte da se polako hladi. U suprotnom stakleni pladanj ili posuda može puaei
Ako namjeravate roštiljati u vašoj peaenici; preporuèujemo vam da koristite roštilj koji je isporuèen zajedno s ovim proizvodom. (Ako vaš proizvod ukljuèuje ovaj materijal)
Dakle, ulje koje prska i istièe, neaee zaprljati unutrašnjost peaenice. Ako aeete koristiti veliki žièani roštilj; stavite pladanj na jednu od donjih polica da se ulje prikuplja.
Takođe stavite i malo vode u to radi lakšeg èišaeenja.
Koristite 4. ili 5. policu dok roštiljate i nauljite roštilj da se sastojci koje aeete roštiljati ne bi lijepili za roštilj.



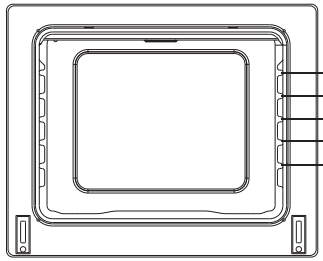
Korištenje rotirajuce opreme

Provucite razanj kroz pile i zatvorite spojnice, ubacite vrh raznja u rupu koja se nalazi na straznjoj ploci udubljenja i uvjerite se da se u potpunosti naslanja na okvir i da se uklapa u osovinu motora. Da biste ovo uradili, prvo morate okrenuti poklopac na stranu, koji se nalazi ispred rupe za umetanje raznja, kao što je prikazano na slikama. Nakon toga, uklopite razanj na rešetku raznja (smještenu na trecoj polici) ili na nosac raznja (smješten na rupama pladnja). Uklonite rucku s raznja, ako je ugradena i zatvorite vrata pecnice. Rucka se mora pricvrstiti samo kod uklanjanja hrane nakon roštiljanja.

Uvjerite se da pecnica ne radi dok izvodite ove radnje.

Udubljenje pećnice

Položaji stalaka



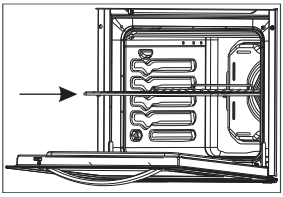
Dodatna oprema pećnice

* Dodatna oprema vaše pećnice može biti različita zavisno od modela vašeg proizvoda.

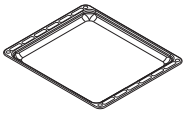
Žičana rešetka

Žičana rešetka se koristi za roštiljanje ili da se stavi razno posuđe na nju.

UPOZORENJA- Uklopite rešetku ispravno u bilo koji odgovarajući stalak u udubljenju pećnice i gurnite do kraja.

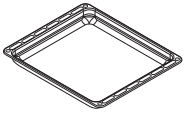


Plitki pladanj



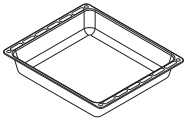
Plitki pladanj se koristi za pečenje peciva kao što je flan i sl.
Da biste smjestili pladanj ispravno u udubljenje, stavite ga na bilo koji stalak i gurnite do kraja.

Duboki pladanj



Duboki pladanj se koristi za pravljenje variva.
Da biste smjestili pladanj ispravno u udubljenje, stavite ga na bilo koji stalak i gurnite do kraja.

Duboki pladanj 80 mm



Za efikasnu upotrebu molimo stavite pladanj na 3. policu.
UPOZORENJE: Pladanj 80 mm ne bi trebao biti korišten na 1. (najnižoj) polici.
Kuhanje istovremeno s dva komada pladnja 80 mm nije preporučljivo.

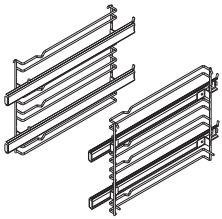
Roštiljska tava i ručka

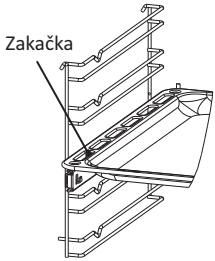
Roštiljska tava se koristi za roštiljanje odrezaka i sl.
UPOZORENJE: Roštiljska tava ima odvojivu ručku. Osigurajte da prilikom korištenja ručke roštiljske tave ona bude centralizovana i bezbjedna kao što je prikazano na slici. Nemojte ostvljati ručku na njenom mjestu kada roštiljate.

Žičana rešetka za duboke pladnjeve

Žičana rešetka mora biti pravilno smještena u duboki pladanj.
Preporučuje se da se koristi dodatna oprema prilikom roštiljanja odrezaka, mesnih okruglica itd.

Teleskopske šine



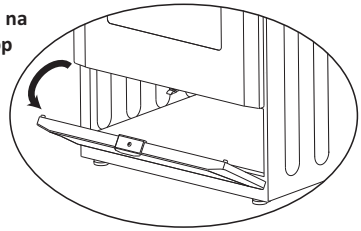


Da biste pravilno postavili pladanj na teleskopske šine;

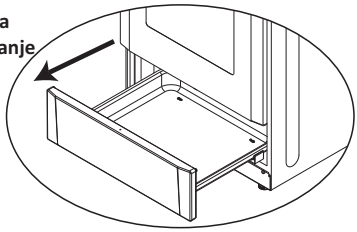
Umetnite pladanj na zakačku kao što je prikazano na slici.

Ladice

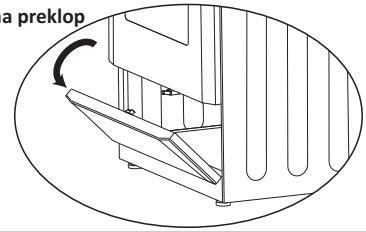
Ladice na preklop



Ladice za zagrijavanje



Ladice na preklop



5.1 ČIŠĆENJE

Uvjerite se da su sve kontrolne sklopke iskljuèene i da je vaš uređaj ohlađen prije èišaeenja peaeenice. Iskljuèite uređaj iz utiènice.
Provjerite da li je su materijali za èišaeenje odgovarajuaei i da li ih preporuèuje proizvođaè prije primjene tih materijala za èišaeenje vaše peaenice. Pošto mogu oštetiti površine, nemojte koristiti nagrizajuaee paste, abrazivna sredstva za èišaeenje u prahu, debelu vunenu žicu ili tvrde alate. U sluèaju da teènosti koje se proliju po vašoj peaenici izgore, emajlirana površina može biti ošteaeana. Odmah oèistite proljevenu teènost.

Èišæenje unutrašnjosti vaše peænice
Bezbjedno idkljuèite peaenicu iz utiènice prije poèetka èišaeenja.
Unutrašnjost emajlirane peaenice se èisti na najbolji naèin kada je peaenica topla.
Obrišite peaenicu mekanom krpom koja je po rubovima nakvašena u sapunjavu vodu nakon svake upotrebe.
Kasnije prebrišite još jednom mokrom krpom i potom posušite. Možda aee biti potrebno da koristite teène materijale za èišaeenjes vremena na vrijeme da biste obavili kompletno èišaeenje. Nemojte èistiti suhim i praškastim sredstvima za èišaeenje.

Èišæenje poklopca vaše peænice
Da biste bili u stanju oèistiti poklopac vaše peaenice s unutrašnje i vanjske strane, koristite sredstva za èišaeenje stakla. Zatim isperite, posušite suhom krpom. Poklopac se može izvuaei radi èišaeenja kao što je prikazano na sljedeaeoj slici.
* Otvorite poklopac potpuno.
* Provucite metalni vrh kroz rupe kao što je prikazano na slici
* Uradite ovaj postupak na obje šarke.
* Lagano podignite poklopac, lagano povucite prema van. Poklopac aee se potpuno izvuaei.
* Ponovo ga postavite u rupe od šarki kaèeaeipoklopac na njegovo mjesto.

Nemojte èistiti poklopac peaenice kada su staklene ploèe vruaee. U sluèaju da se ova mjera ne poduzme, staklena oloèa može puknuti. Kontaktirajte ovkašteni servis kada se pojavi neki problem.

Èišæenje vitrokeramièkog štednjaka

Prije poèetka èišaeenja saèekajte da se vitrokeramièki sštednjak potpuno ohladi. Uvjerite se da materijali za èišaeenje ne sadrže bilo kakve èestice koje mogz uzrokovati ogrebotine na staklu. Koristite kremu ili teèni deterdžent. Vitrokeramièa površina se mora èistiti hladnom vodom i sušiti mekanom krpom tako da na njoj ne ostaje ništa od materijala za èišaeenje. Koristite lopaticu koja je isporuèena s vašim proizvodom za èišaeenje hrane ili ostataka. Slatka hrana se mora oèistiti odmah nakon što se prolije prije nego se staklo ohladi. Èelièni materijali za èišaeenje mogu oštetiti vitrokeramièko staklo. Prašina na površini se mora èistiti mokrom krpom. Promjena boje na keramièkoj površini ne utjeèe na funkcionalnu strukturu ili trajnost vitrokeramike.
Promjena boje je uzrokovana u sluèaju da se ne èiste ostaci, nagrizanja zbog ðuveaea i ne korištenja odgovarajuaeih materijala za èišaeenje, a ne zbog promjene u materijalu. Lopatica za èišaeenje se mora uvijek koristiti prije primjene hemikalija. Pomoaeu ove lopatice možete oèistiti èak i najmanju prljavštinu na površini. Materijali koji se teško èiste poput stopljene plastike, ulja i slatkih materijala, mogu se lako oèistiti pomoaeu lopatice. Vaša lopatica je opasna jer je opremljena oštricom, stoga je morate èuvati van dohvata djece. Budite pažljivi kada koristite lopaticu da ne biste zagrebali silikonsko ljepilo koje je smješteno na rubovima stakla.
5.2. ODRŽAVANJE
Zamjena lampice u peaenici
Zamjenu lampice u peaenici mora obaviti ovlašteni tehnièar. Ocjena ampule bi trebala biti 230V, 25 vata, tip E14,T300 prije zamjene lampice, peaenicu bi trebalo isključiti iz utièmice i treba biti hladna.

DIO 6: SERVIS I TRANSPORT

6,1 Šta je potrebno uraditi prije pozivanja servisa

Ako peaenica ne radi:
Peaenica je možda isključena iz utičnice, možda je došlo do nestanka struje. Kod modela koji su opremljeni programatorom, moguaee je da vrijeme nije podešeno.

Ako peaenica ne zagrijava:
Možda nije podešena toplota pomoaeu sklopke za kontrolu grijaèa.

Ako lampica u unutrašnjosti ne svijetli:
Poterbno je provjeriti struju.
Mora se provjeriti da li su lampice ispravne. Ako nisu ispravne, možete ih zamijeniti pridržavajuaei se vodièa.

Kuhanje (ako donji-gornji dio ne kuhaju ravnomjerno);
Provjerite lokacije polica, period kuhanja i vrijednosti toplote u skladu s priručnikom.

Osim ovoga, ako i dalje imate neki problem s vašim proizvodom, molimo pozovite "ovlašteni servis".

6,2 Informacije vezane za transport

Ako vam je potreban bilo kakav transport;
Zadržite originalno kuaeište proizvoda i prenosite ga u njegovom originalnom kuaeištu kada je potrebno prenošenje. Pridržavajte se oznaka za transport na kuaeištu.
Zalijepite trakom štednjak na gornjim dijelovima, kapicama, glavama i nosaèima posuđa za ploče za kuhanje.
Stavite papir između gornjeg poklopca i ploče za kuhanje, pokrijte gornji poklopac, zatim zalijepite traku na vanjske površine štednjaka.
Zalijepite karton ili papir na prednjoj strani na unutrašnjem staklu peaenice jer aee to biti pogodno da se zbog pladnjeva, žičane rešetke i pladnjeve u vašoj peaenici zaštiti od ošteaeenja poklopac peaenice pri transportu.
Takođe zalijepite traku na poklopac peaenice na bočnim zidovima.
Ako nemate originalno kuaeište:
Poduzmite mjere za zaštitu vanjskih površina (staklene i obojene površine) peaenice od moguaeih udaraca.

Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznaèava da je se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kuaeni otpad. Umjesto toga, on treba biti zbrinut na odgovarajuaeim mjestima prikupljanja za reciklažu elektriène i elektronske opreme. Osiguravanjem da se ovaj proizvod odloži na pravilan naèin, vi pomažete u sprjeèavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje, što bi u suprotnom moglo izazvati neodgovarajuaee rukovanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo kontaktirajte lokalni gradski ured, servis za odlaganje kuaenog otpada ili trgovinu gdje ste kupili ovaj proizvod.

CHT5001
CHT6001
CHT6001IX
CHT6002IX
CHT6002BL
CHT6003IXG
CHT6202IX
CHT5202
CHT6202
CHT6005

NAVODILA ZA UPORABO IN NAMESTITEV SAMOSTOJEČE ELEKTRIČNE PEČICE

Dragi kupec,

Naš cilj je, da vam ponudimo kakovostne izdelke, ki presegajo vaša prièakovanja, in izdelke, ki so proizvedeni v sodobnih objektih in skrbno ter posamièno testirani za kakovost.

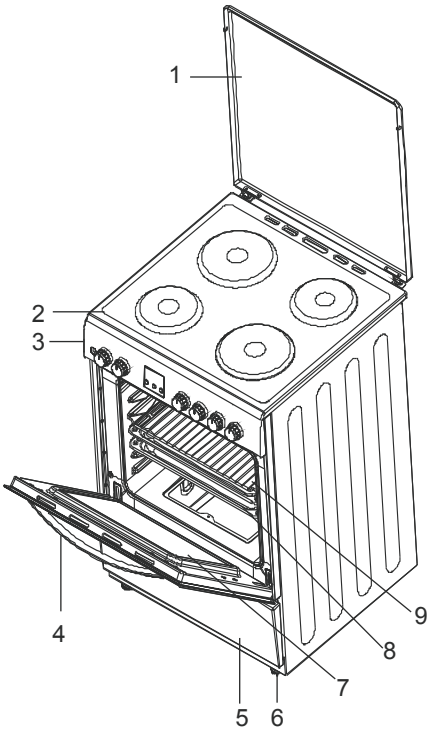
Ta navodila so pripravljena, da vam pomagajo pri uporabi naprave, ki je izdelana s pomoèjo najsodobnejše tehnologije, z zaupanjem in najveèjo uèinkovitostjo.

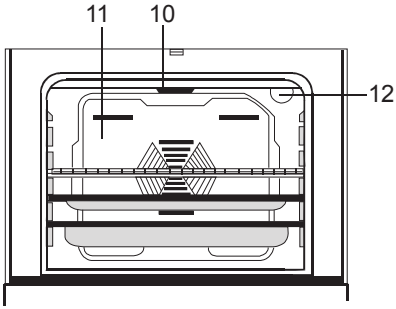
Pred prvo uporabo naprave skrbno preberite ta navodila, ki vkljuèujejo osnovne informacije za pravilno in varno namestitev, vzdrževanje in uporabo, ter se obrnite za najbližji pooblašèeni servis za montažo vašega izdelka.

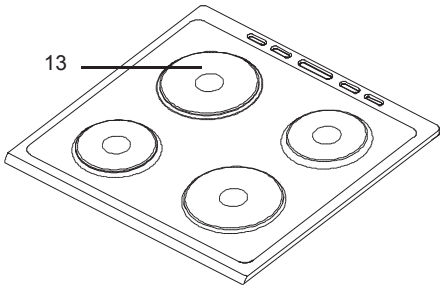
VSEBINA:

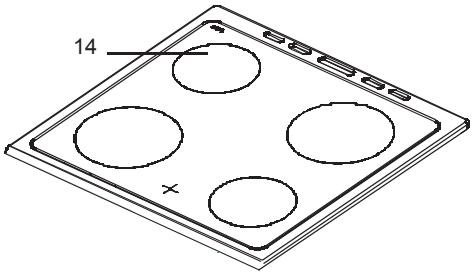
1. PREDSTAVITEV IN DIMENZIJE IZDELKA
2. VARNOSTNA OPOZORILA
3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO
4. UPORABA VAŠE PEÈICE
5. ÈIŠÈENJE IN VZDRŽEVANJE
6. SERVIS IN PREVOZ

1. DEL: PREDSTAVITEV IN DIMENZIJE IZDELKA









Seznam delov:

1 - Pokrov kuhalne površine
2- Kuhalna površina
3- Nadzorna plošèa
4- Roèaj na vratih peèice
5- Pokrov predala
6- Noga
7- Vrata peèice
8- Pladenj peèice
9- Žièna mreža
10-Sprednji upor
11-Ventilator
12- Luè peèice
13-Kuhalna plošèa
14- Oznaèen element

MODEL	VELIKOST (cm)
YE 66	60*60*85 / 60*60*90
YE 56	50*60*85 / 50*60*90

2. DEL: VARNOSTNA OPOZORILA

PRED UPORABO NAPRAVE POZORNO IN V CELOTI PREBERITE TA NAVODILA IN JIH HRANITE NA PRIROÈNEM MESTU ZA MOREBITNO KASNEJŠO UPORABO.

TA PRIROÈNIK JE PRIPRAVLJEN ZA RAZLIÈNE MODELE. VAŠA NAPRAVA MORDA NIMA NEKATERIH FUNKCIJ, KI SO RAZLOŽENE V TEH NAVODILIH. MED BRANJEM NAVODIL ZA UPORABO BODITE POZORNI NA IZRAZE, KI IMAJO ŠTEVILKE.

Splošna varnostna opozorila

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali veè in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, èutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, èe so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo opravljati èišèenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroèi med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.

OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošèi z mašèobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroèi požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: Ne shranjujte stvari na kuhalnih površinah.

OPOZORILO: Èe je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do elektriènega udara.

Pri kuhalnih plošèah, ki vkljuèujejo pokrov, je treba vsako razlitje najprej odstraniti s pokrova in ga šele nato odpreti. Prav tako pa se mora površina kuhalne plošèe ohladiti, preden zaprete pokrov.

Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim èasovnik ali loèenim sistemom za daljinski nadzor.

OPOZORILO: da bi prepreèili prevraèanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobne informacije preberite navodila za komplet proti prevraèanju.)

Med uporabo se naprava segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj peèice.

Med uporabo se lahko roèaji segrejejo.

Ne uporabljajte abrazivnih èistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal za èišèenje steklenih vrat peèice in drugih površin, saj lahko opraskajo površino, ali pa lahko povzroèijo razbitje stekla ali poškodbo površine.

Ne uporabljajte parnih èistilnikov za èišèenje naprave.

OPOZORILO: Preverite, da je naprava izklopljena, preden zamenjate žarnico, da ne pride do elektriènega udara.

POZOR: Dostopni deli so lahko vroèi me kuhanjem ali peèenjem. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardu in predpisi.

Vzdrževalna dela in popravila naj izvajajo le pooblašèeni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblašèeni serviser, so lahko nevarna. Spreminjanje specifikacij naprave na kakršen koli naèin je nevarno.

Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali elektriène napetosti in frekvence) in nastavitev naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.

POZOR: Ta naprava je oblikovana samo za kuhanje hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu in se ne sme uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba ali v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

Vsi možni ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti so bili sprejeti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri èišèenju, da stekla ne opraskate. Ne udarjajte ali trkajte po steklu s pripomoèki.

Pazite, da se med namestitvijo napajalni kabel ne zagozdi. Èe je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.

Medtem ko so vrata peèice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.

Namestitvena opozorila

Naprave ne uporabljajte, preden ni dokonèno namešèena.

Napravo mora namestiti in predati v uporabo pooblašèeni serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzroèila neustrezna postavitev in namestitev s strani nepooblašèenih ljudi.

Ko razpakirate napravo, preverite, da se ni poškodovala med prevozom. V primeru okvare; naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblašèeni servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjaèi, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma odstranite. Zašèitite vašo napravo pred vplivi iz okolja. Naprave ne izpostavljajte soncu, dežju, snegu itd.

Okoliški materiali naprave (omara) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100°C.

Med uporabo
Ko prviè uporabite peèico, pride iz izolacijskih materialov in elementov grelca doloèen vonj. Zaradi tega razloga peèico pred uporabo najprej vklopite prazno pri najvišji temperaturi za 45 minut. Istoèasno morate ustrezno prezraèiti prostor, v katerem ste namestili izdelek.

Med uporabo se zunanja in notranja površina peèice segreje. Med odpiranjem vrat peèice stopite nazaj, da se izognete vroèi pari, ki pride iz peèice. Obstaja nevarnost opeklin.

Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih materialom.

Za odstranjevanje hrane iz peèice uporabljajte rokavice za peèico.

Kuhalnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekoèo mašèobo. Pri moènem segrevanju se lahko vname. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroèi olje. Pokrijte ponev s pokrovom, da zadušite plamen, in izklopite kuhalnik.

Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošèe, roèaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoèe prevrniti ali zgrabiti.

Èe dlje èasa ne boste uporabljali vaše naprave, jo izklopite iz napajanja. Naj bo glavno stikalo izklopljeno.
Ko ne uporabljate naprave, prav tako izkljuèite plinski ventil.

Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.

Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Pazite, da se vroèa tekoèina ne razlije.

Ko so vrata peèice odprta, nièesar ne pušèajte na njih. Lahko povzroèite neuravnoteženost napravo ali zlomite pokrov.

V predal ne polagajte težkih ali vnetljivi stvari (najlon, plastiène vreèke, papir, krpa itd.). To vkljuèuje kuhinjsko posodo s plastiènimi dodatki (npr. roèaji).
Brisaè, krp ali oblaèil ne obešajte na napravo ali njene roèaje.
Med èišèenjem in vzdrževanjem

Pred èišèenjem ali vzdrževanjem vedno izklopite napravo. Èišèenje ali vzdrževanje lahko opravite, ko ste izkljuèili napravo ali izklopili glavna stikala.

Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi oèistili nadzorno plošèo.

DA BI OHRANILI UÈINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE, VAM PRIPOROÈAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE REZERVNE DELE IN DA POKLIÈETE NAŠE POOBLAŠÈENE SERVISE, ÈE JE TO POTREBNO.

3. DEL NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

Za montažo vaše pečice se obrnite na pooblaščeni servis.

3.1 NAMESTITEV PEČICE

Med namešèanjem peèice je treba upoštevati doloèene faktorje. Zagotovo upoštevajte naše spodnje predloge, da boste prepreèili morebitne težave in/ali nevarne situacije, ki se lahko pojavijo kasneje.

Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na obmoèju, kjer je peè namešèena, višina pohištva ne presega višine kuhalne plošèe.

Ko izbirate mesto za namestitev peèice, bodite pozorni, da je ne postavite v bližino hladilnika in vnetljivih materialov, kot so zavese, vodoodporne krpe itd., ki hitro zagorijo.

Med zadnjo stranjo peèice in steno mora biti najmanj 2 cm prostora za kroženje zraka.

Pohištvo v bližini peèice mora biti odporno na toploto veè kot 50°C na sobni temperaturi.

Èe je kuhinjsko pohištvo višje od ponve, ki je na kuhalni plošèi peèice, mora biti vsaj 11 cm vstran od strani peèice.

Minimalne višine od ponve in stenske omarice in nape z ventilatorjem nad peèico so prikazane spodaj. Zato mora biti napa najmanj 650 mm nad posodo.
Èe nape ni, ta višina ne sme biti manjša od 700 mm.

Ta naprava mora biti namešèena neposredno na tla in ne na podstavek.

3.2 ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK IN VARNOST

Med elektrièni priklju̗kom upoštevajte spodnja navodila.
Ozemljitveni kabel mora biti priklju̗en na terminal. Zagotoviti morate, da je med priklju̗itvijo kabla kabel z izolacijo priklju̗en na vir napajanja. È̗e na kraju, kjer bo naprava namešè̗ena, nimate ustrezne ozemljene elektriène vtièn̗ice, ki bi bila v skladu s predpisi, se nemudoma obrnite na naš pooblašè̗eni servis.

Ozemljena elektrièna vtièn̗ica mora biti blizu naprave. Ne uporabljajte podaljška. Napajalni kabel se ne sme dotikati vro̗e površine izdelka.

V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, se obrnite na usposobljeni servis. Kabel mora zamenjati pooblašè̗eni servis.

Napa̗ni elektrièni priklju̗ek lahko poškoduje napravo. Takšna okvara ni vklju̗ena v garancijo.

Naprava se ustrezno prilagodi za 220-240 voltov in 380-415 V 3 N voltov elektrike. È̗e je omrežna elektrika druga̗na kot navedena vrednost, se nemudoma obrnite na naš pooblašè̗eni servis.

Elektrièni kabel se ne sme dotikati vro̗ih delov naprave. Elektrièni kabel se ne sme dotikati zadnjega dela naprave. Druga̗e se lahko elektrièni kabel naprave poškoduje. Ta situacija lahko povzro̗i kratki stik.

Proizvajalec izjavlja, da ne odgovarja za kakršno koli vrsto škode ali izgubo, ki izhaja iz naslednjih varnostnih norm.

Zagotovite sredstva za odklop od napajanja, kjer je razmak pri vseh aktivnih (fazah) prevodnikih vsaj 3 mm. Takšna sredstva za odklop so vklju̗ena v fiksno napeljavo glede na pravila ožiè̗enja.

Naprava je predvidena za fiksni priklop na elektrièno napajanje. Priklop naprave na elektrièni vir mora opraviti pooblašè̗eni serviser. Za fiksni priklop uporabite napajalni kabel tipa H05VV, H05V2V2 ali H05RR.

Za fiksni priklop uporabite kabel velikosti 3x2,5 mm2 ali 3x4 mm2 glede na mo̗ naprave in etiketo terminalne omarice.

Nekatere naprave so lahko opremljene s posebnim vtiè̗em (Perilex ali Norplug). È̗e je to potrebno, ga zamenjajte z istim rezervnim delom.

Uporabite varovalko 16 A/400 V 5 za vtiè Perilex in 25 A/250 V za Norplug.
Ti vtièi se lahko uporabijo samo v nekaterih državah.

Moč izdelka	Napetost	Napajalni kabel
5000-10600W	380/400/415V	5X1,5 mm²
5000-8600W	220V	3X2,5 mm²
>=8600W	220V	3X4 mm²
5000-9000W	230V	3X2,5 mm²
>=9000W	230V	3X4 mm²
5000-9500W	240V	3X2,5 mm²
>=9500W	240V	3X4 mm²

3.3 SPLOŠNA OPOZORILA IN UKREPI

Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi varnostnimi navodili, povezanimi z elektrièno napravo. Vzdrževalna dela in popravila lahko opravi le pooblašèeni serviser, ki je usposobljen s strani proizvajalca. Namestitev in popravila brez upoštevanja pravil so lahko nevarna.

Med delovanjem naprave se njene zunanje površine segrejejo. Notranje površine peèice, deli, ki zagotavljajo toploto in paro, ki uhajajo iz peèice, so lahko precej vroèi. Tudi ko je naprava izklopljena, njeni deli še doloèen èas ostanejo vroèi. Ne dotikajte se vroèih površin. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

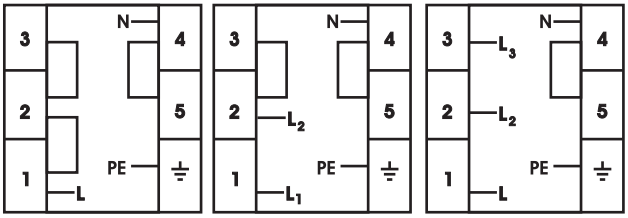
Kuhalnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekoèo mašèobo. Pri moènem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki je nastal zaradi olja. Pokrijte ponev s pokrovom, da zadušite plamen, in izklopite kuhalnik.

Za peèenje v vaši peèici mora biti peèica in stikala za prilagoditev toplote nastavljena, ura peèice pa mora biti programirana. Drugaèe peèica ne deluje.

Ko so vrata peèice odprta, nièesar ne pušèajte na njih. Lahko povzroèite neuravnoteženost napravo ali zlomite pokrov.

V predal ne polagajte težkih ali vnetljivi, gorljivih stvari (najlon, plastiène vreèke, papir, krpa itd.).

Ko naprave ne uporabljate, jo izklopite.
Zašèitite vašo napravo pred vplivi iz okolja. Naprave ne izpostavljajte soncu, dežju, snegu, prahu itd.



3x4 mm² 220V~
3x4 mm² 230V~
3x4 mm² 240V~

4x2.5 mm² 220V~
4x2.5 mm² 230V~
4x2.5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

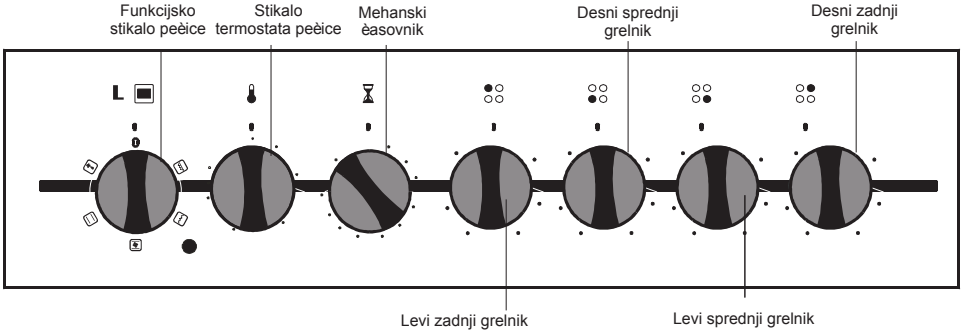
4. UPORABA VAŠE PEČICE

4.1 SPLOŠNI VIDEZ IN TEHNIČNE ZNAČILNOSTI

YE 56	
SPODNJI GRELNIK	1000 WATT
ZGORNJI GRELNIK	1000 WATT
ŽAR	1600 WATT
TURBO GRELNIK	2000 WATT

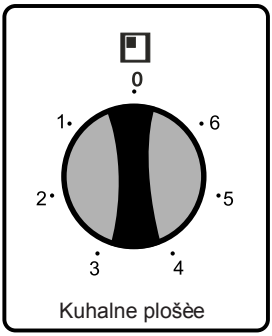
YE 66	
SPODNJI GRELNIK	1100 WATT
ZGORNJI GRELNIK	1200 WATT
ŽAR	1400 WATT
TURBO GRELNIK	2000 WATT

4.2 PREDSTAVITEV IN FUNKCIJE NADZORNE PLOŠČE YE 56/66

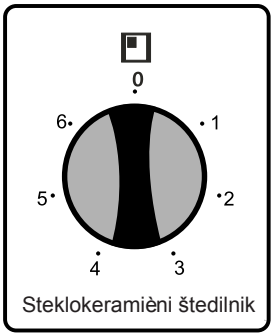


4.3 UPORABA KUHALNIH PLOŠČ

Elektrièni štedilnik se upravlja s stikalom s 7 stopnjami. Položaj »0« pomeni, da je naprava izklopljena. Polja uporabe za drugih 6 stopenj najdete spodaj.



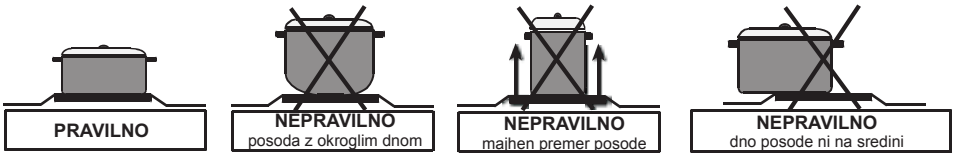
Kuhalne plošèe



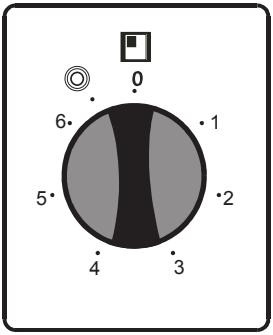
Steklokeramièni štedilnik

1.....Ohranjanje tople plošèe
2-3 ....Segrevanje plošèe pri nizki temperaturi
4-5-6..Mesta za kuhanje - peèenje in vrenje

Zgornji del kuhalnih plošè je pokrit z zašèitnim materialom, ki je odporen na toploto. Stikalo elektriènega štedilnika obrnite na »3« in pustite, da štedilnik deluje 5 minut in tako okrepi zašèitno plast ob prvi uporabi.
Med uporabo elektrièniih štedilnikov je treba uporabljati posodo z ravnim dnom. Ob uporabi ustrezno velikih posod z ravnim dnom je delovanje vašega štedilnika najbolj uèinkovito. Ni priporoèeno uporabljati majhne posode na velikem štedilniku, saj pride do izgube toplote



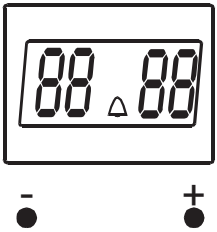
Po kuhanju se preprièajte, da je štedilnik izklopljen in da je nadzorno stikalo na položaju »0«. Prav tako se štedilnika ne dotikajte takoj po izklopu, saj ostane vroè še doloèen èas. Pazite, da se mu otroci ne približajo.
Po uporabi elektriènega štedilnika ga oèistite z mokro krpo. Èe je pretirano umazan, ga lahko dobro oèistite z vodo in detergentom. Po èišèenju segrevajte nekaj minut, da se zgornji del posuši. Èe dlje èasa ne boste uporabljali zgornjega dela, zagotovite tanko plast olja, kot je mazanje s strojnim oljem.



Dvojni ali ovalni steklokeramièni štedilnik

Dvojni ali steklokeramièni štedilniki lahko segrevajo v dveh razliènih položajih. Za delovanje velikega premera dvojnega štedilnika obrnite stikalo na ‘’◎‘’ ". Veliki in mali premer štedilnika bosta delovala. Za delovanje ovalnega dela štedilnika obrnite stikalo na ‘’◎‘’ Ovalni in okrogli del bosta delovala.

Uporaba digitalnega minutnega opomnika

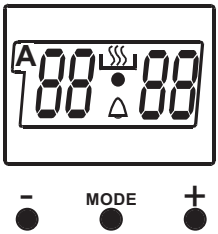


Istoèasno pritiskajte gumba (+) in (-) digitalnega minutnega opomnika. Zaslon bo zaèel utripati in nato lahko nastavite èas z uporabo gumbov (+) in (-). Ko pritisnete gumb (+) ali (-), potem ko ste nastavili èas, se prikaže simbol (🔔) želeni èas je nastavljen. Ko se ta èas izteèe, zaslišite piskajoèi zvok, peèica pa nadaljuje z delovanjem. Èe želite izklopiti peèico, morate stikalo in termostat peèice dati v ugasnjen položaj.

Nastavitev zvoka

Medtem ko èasovnik prikazuje èas dneva; èe držite gumb (-) 1-2 sekundi, boste zaslišali pisk. Po tem, vsakiè ko pritisnete gumb (-), zaslišite tri razliène vrste signala. Ne pritisnite nobenega gumba veè in shranil se bo zadnji izbrani tip signala.

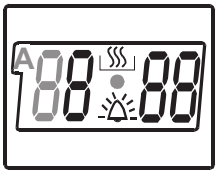
Uporaba digitalnega časovnika



Nastavitev časa:

Èas morate nastaviti pred zaèetkom uporabe peèice. Ko boste peèico priklopili na napajanje, bo na zaslonu zaèel utripati simbol (A) in tri »0«. Istoèasno pritisnite tipki (+) in (-). Na zaslonu se bo prikazal simbol ♨ Pika v sredini zaslona bo zaèela utripati. Z uporabo gumbov (+) in (-) prilagodite èas, medtem ko pika utripa. Ko je nastavitev konèana, pika neprekinjeno sveti.

Ko boste peèico priklopili na napajanje, bo na zaslonu zaèel utripati simbol (A) in tri »0«; peèice ne morete uporabljati z uporabo kontrolnih gumbov. KO istoèasno pritisnete gumba (+) in (-) za nastavitev èasa, se na zaslonu prikaže simbol ♨ Ko se ta simbol pojavi na zaslonu, lahko roèno upravljate del peèice. V primeru izpada elektrike se nastavljeni èas ponastavi in tako je treba postopek nastavitve ponoviti.



Časovna nastavitev zvočnega opozorila:

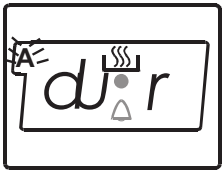
Èas morate nastaviti pred zaèetkom uporabe peèice. Ko boste peèico priklopili na napajanje, bo na zaslonu zaèel utripati simbol (A) in tri »0«. Istoèasno pritisnite tipki (+) in (-). Na zaslonu se bo prikazal simbol Pika v sredini zaslona bo zaèela utripati. Z uporabo gumbov (+) in (-) prilagodite èas, medtem ko pika utripa. Ko je nastavitev konèana, pika neprekinjeno sveti. To funkcijo lahko uporabljate za sprejemanje zvoènega opozorila ob konèanem obdobju nastavljenega èasa.

Pritisnite gumb MODE v sredini. Na zaslonu bo utripal simbol Prav tako se bodo pojavile tri »0«. Nastavite želeni èas za opozorilo s pomoèjo tipk (+) in (-), medtem ko simbol utripa. Nekaj èasa po konèani nastavitvi, zaène simbol sneprekinjeno svetiti.
Ko zaène simbol neprekinjeno svetiti, je nastavljeni èas zvoènega opozorila zaključeno.

Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na čas med 0 in 23:59.

Ko nastavljeni èas poteèe, èasovnik odda zvoèno opozorilo in simbol zaène utripati na zaslonu. S pritiskom katere koli tipke ustavite zvoèno opozorilo in simbol izgine iz zaslona.

Časovna nastavitev zvočnega opozorila je le za opozorilne namene. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.



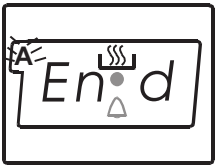
Polavtomatska nastavitev časa glede na obdobje pečenja:

Ta funkcija se uporablja za peèenje v želenem èasovnem razponu. Hrano, ki jo želite peèi, dajte v peèico. Peèica se prilagodi na želeno funkcijo peèenja. Termostat peèice se prilagodi na želeno stopnjo glede na jed, ki jo boste pekli. Pritiskajte gumb MODE, dokler se na zaslonu èasovnika ne prikaže »stop«. Ko na zaslonu èasovnika vidite »stop«, simbol (A) zaène utripati. Nastavite obdobje peèenja za hrano, ki jo želite peèi, s

pomoèjo gumbov (+) in (-), medtem ko je èasovnik v svojem položaju. Nekaj èasa po nastavitvi se funkcija zaključi, dnevni èas se prikaže na zaslonu, simbola (A) in ♨ pa zaèneta neprekinjeno svetiti na zaslonu. Ob tem bo zaèela delovati tudi peèica.

Nastavite lahko čas pečenja med časovnim razponom od 0 do 10 ur.

Po konèanem nastavljenem èasu èasovnik ustavi peèico in zasliši se zvoèno opozorilo. Prav tako na zaène utripati simbol (A). Ko premaknete gumb peèice in termostat na položaj 0, s pritiskom katerega koli gumba èasovnika ustavite zvoèno opozorilo. Èasovnik bo zdaj v funkciji roène uporabe.



Polavtomatska programiranje časa zaključka:
Ta funkcija se uporablja za peèenje glede na želen èas zaključèka. Hrano, ki jo želite peèi, dajte v peèico. Peèica se prilagodi na želeno funkcijo peèenja. Termostat peèice se prilagodi na želeno stopnjo glede na jed, ki jo boste pekli. Pritiskajte gumb MODE, dokler ne vidite »stop« na zaslonu èasovnika, simbol (A) in dnevni èas zaèneta utripati.

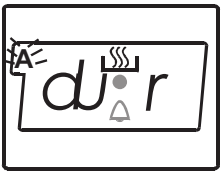
Nastavite konèni èas za hrano, ki jo želite peèi, s pomoèjo tipk (+) in (-), medtem ko je èasovnik na tem položaju. Nekaj èasa po nastavitvi se funkcija zaključi, dnevni èas se prikaže na zaslonu simbola (A) in ♨ pa zaèneta neprekinjeno svetiti na zaslonu. Ob tem bo zaèela delovati tudi peèica.

Nastavite lahko čas, ki je 10 ur kasneje od dnevnega časa.

Po konèanem nastavljenem èasu èasovnik ustavi peèico in zasliši se zvoèno opozorilo. Prav tako pa zaène utripati simbol (A). Ko premaknete gumb peèice in termostat na položaj 0, s pritiskom katerega koli gumba èasovnika ustavite zvoèno opozorilo. Èasovnik bo zdaj v funkciji roène uporabe.g. Also, the timer will be brought to manual use function.

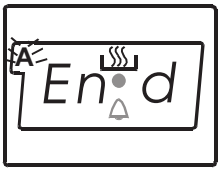
Avtomatsko programiranje:
Ta funkcija se uporablja za peèenje po doloèenem èasu in znotraj doloèenega trajanja. Hrano, ki jo želite peèi, dajte v peèico. Peèica se prilagodi na želeno funkcijo peèenja. Termostat peèice se prilagodi na želeno stopnjo glede na jed, ki jo boste pekli.

Najprej pritiskajte gumb MODE, dokler ne vidite »stop« na zaslonu èasovnika. Ko na zaslonu èasovnika vidite »stop«, simbol (A) zaène utripati. Nastavite èas peèenja za hrano, ki jo želite peèi, s pomoèjo tipk (+) in (-), medtem ko je èasovnik na tem položaju. Nekaj èasa po nastavitvi se funkcija zaključi, dnevni èas se prikaže na zaslonu simbola (A) in pa zaèneta neprekinjeno svetiti na zaslonu.



Nastavite lahko čas pečenja med časovnim razponom od 0 do 10 ur.

Nato pritiskajte gumb MODE, dokler ne vidite »end« (»konec«) na zaslonu èasovnika. Ko na zaslonu èasovnika vidite »end« (»konec«), simbol (A) in dnevni èas zaèneta utripati, z dodatkom obdobja peèenja. Nastavite konèni èas za hrano s pomoèjo tipk (+) in (-), medtem ko je èasovnik na tem položaju. Nekaj èasa po nastavitvi se funkcija zaključi, dnevni èas se prikaže na zaslonu in simbol (A) pa zaène neprekinjeno svetiti na zaslonu.

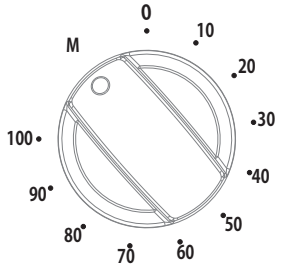


Nastavite lahko čas, ki je 23,59 ur kasneje od časa, ki ste ga dobili z dodajanjem obdobja pečenja k dnevnemu času.

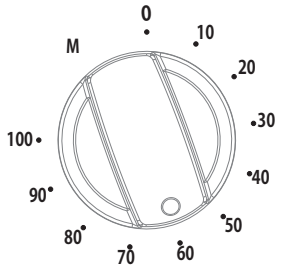
Peèica bo zaèela delovati ob èasu, ki je bil izraèunan tako, da smo od nastavljenega konènega èasa odšteli obdobje peèenja, in se ustavila ob nastavljenem konènem èasu. Èasovnik bo oddal zvoèno opozorilo, simbol (A) pa bo zaèel utripati. Ko premaknete gumb peèice in termostat na položaj 0, s pritiskom katerega koli gumba èasovnika ustavite zvoèno opozorilo. Èasovnik bo zdaj v funkciji roène uporabe.

Nastavitev zvoka
Medtem ko èasovnik prikazuje èas dneva; èe držite gumb (-) 1-2 sekundi, boste zaslišali pisk. Po tem, vsakiè ko pritisnete gumb (-), zaslišite tri različne vrste signala. Ne pritisnite nobenega gumba veè in shranil se bo zadnji izbrani tip signala.

Uporaba mehanskega časovnika



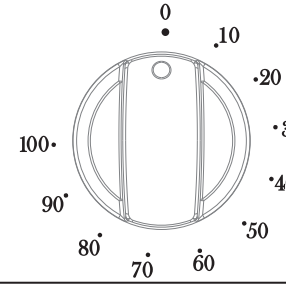
Ročno upravljanje:
Ko nastavite gumb èasovnika na položaj M, kot prikazuje slika, lahko uporabljate peèico neprekinjeno. Ko je gumb èasovnika v položaju 0, peèice ne bo delovala.



Upravljanje z nastavljanjem časa:

Nastavite želen èas peèenja z obraèanjem gumba èasovnika na doloèeno èasovno obmoèje med 0 - 100 minut. Po konèanem èasovnem obdobju, peèica neha delovati, èasovnik pa bo oddal zvoèno opozorilo.

Uporaba mehanskega minutnega opomnika



Nastavite želen èas peèenja z obraèanjem gumba èasovnika v smeri urinega kazalca. Ko se ta èas izteèe, zaslišite piskajoèi zvok, peèica pa nadaljuje z delovanjem. Èe želite izklopiti peèico, morate izklopiti nadzor peèice.

4. 4. Uporaba funkcijskih stikal pečice

* Funkcije vaše peèice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

	Luč pečice
Prižge se samo luè peèice in ostane prižgana pri vseh funkcijah peèenja.	

	Funkcija statičnega pečenja
Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, spodnji in zgornji grelni elementi zaènejo delovati. Funkcija statiènega peèenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno peèenje hrane spodaj in zgoraj. To je idealno za pripravo peciv, tort, peèenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporoèeno predhodno segreti peèico za 10 minut in pa peèi samo na eni polici naenkrat.	

	Funkcija spodnjega segrevanja
Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, spodnji grelni element zaène delovati. Funkcija spodnjega segrevanja je idealna za peèenje pice, saj se toplota dviguje od dna peèice in tako segreva hrano. Ta funkcija je bolj primerna za segrevanje hrane kot pa za peèenje.	

	Funkcija zgornjega segrevanja
Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, zgornji grelni element zaène delovati. Pri tej vrsti peèenja zgornji grelni element oddaja toploto in peèe zgornjo stran hrane. Funkcija zgornjega segrevanja je idealna, èe želite zapeèi zgornjo stran že peèene hrane ali za segrevanje hrane.	

	Funkcija odtaljevanja
Opozorilne luèke peèice se vklopijo, ventilator zaène delovati. Èe želite uporabiti funkcijo odtaljevanja, vzemite zamrznjeno hrano in jo položite v peèico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporoèeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.	

Funkcija žar

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar grelni element zaène delovati.

Ta funkcija se uporablja za peèenje na žaru in peèenje hrane, uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija hitrejši žar

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar in zgornji grelni elementi zaènejo delovati.

Ta funkcija se uporablja za hitrejše peèenje na žaru in za pokrivanje veèje površine, kot je peèenje mesa na žaru, uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija turbo

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator zaèneta delovati.

Turbo funkcija enakomerno razporedi toploto po peèici. Vsa hrana na vseh policah se bo pekla enakomerno. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Funkcija ventilator

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, spodnji in zgornji grelni elementi ter ventilator zaènejo delovati.

Ta funkcija je zelo primerna za peèenje peciva. Peèenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj peèice in s pomoèjo ventilatorja, ki omogoèa kroženje zraka, kar daje rahel uèinek žara. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Funkcija pica

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, okrogel in spodnji grelni elementi ter ventilator zaènejo delovati.

Ventilator in spodnja grelna funkcija sta idealni za enakomerno peèenje hrane, kot je pica, v kratkem èasu. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po peèici, spodnji grelni element zagotavlja peèenje testa.

Funkcija žar in ventilator

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar grelni element in ventilator zaèneta delovati.

Ta funkcija je idealna za peèenje debelejše hrane, uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija dvojni žar in ventilator

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar in zgornji grelni elementi ter ventilator zaènejo delovati.

Funkcija se uporablja za hitrejše peèenje debelejše hrane na žaru in za pokrivanje veèje površine. Oba grelni elementi in žar delujeta skupaj z ventilatorjem in zagotavljata enakomerno peèenje. Uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija žar - ventilator in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar grelni element, ventilator in vrtljivi raženj zaènejo delovati.

Ta funkcija je idealna za peèenje debelejše hrane na žaru in peèenje pišèanca. Za peèenje na žaru uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija dvojni žar - ventilator in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar in zgornji grelni elementi, ventilator in vrtljivi raženj zaènejo delovati.

Funkcija se uporablja za hitrejše peèenje debelejše hrane na žaru, za pokrivanje veèje površine in peèenje pišèanca z ražnjem za žar. Oba grelni elementi in žar delujeta skupaj z ventilatorjem in zagotavljata enakomerno peèenje. Za peèenje na žaru uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija pečenje na žaru in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar grelni element in vrtljivi raženj zaèneta delovati.

Ta funkcija se uporablja za peèenje na žaru in peèenje hrane ter peèenje pišèanca z ražnjem za žar. Za peèenje na žaru uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija hitrejše pečenje na žaru in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, žar in zgornji grelni elementi zaènejo delovati.

Ta funkcija se uporablja za hitrejše peèenje na žaru in za pokrivanje veèje površine, kot je peèenje mesa na žaru in peèenje pišèanca z ražnjem za žar. Za peèenje na žaru uporabite zgornje police peèice. Rahlo skrtaèite mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali mašèobe. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Opozorilo: Ko peèete na žaru, morajo biti vrata peèice zaprta, temperatura peèice pa mora biti nastavljena na 190°C.

Funkcija spodnjega segrevanja in funkcija ventilator

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, spodnji grelni element in ventilator zaèneta delovati.

Funkcija spodnjega segrevanja in ventilator je idealna za enakomerno segrevanje hrane v kratkem èasu. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Funkcija turbo in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, okrogli grelni element, ventilator in vrtljivi raženj zaènejo delovati.

Turbo funkcija enakomerno razporedi toploto po peèici. Vsa hrana na vseh policah se bo pekla enakomerno. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Funkcija statičnega pečenja in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, spodnji in zgornji grelni elementi ter vrtljivi raženj zaènejo delovati.

Funkcija statiènega peèenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno peèenje hrane spodaj in zgoraj in peèenje pišèanca na ražnju za žar. Statièno peèenje je prav tako idealno za pripravo peciv, tort, peèenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporoèeno predhodno segreti peèico za 10 minut in pa peèi samo na eni polici naenkrat. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico. Priporoèeno je predhodno segreti peèico za okoli 10 minut.

Funkcija ventilator in pečenje piščanca

Termostat in opozorilne luèke peèice se vklopijo, spodnji in zgornji grelni elementi, ventilator in vrtljivi raženj zaènejo delovati.

Ta funkcija je zelo primerna za peèenje peciva ter peèenje pišèanca z ražnjem za žar. Peèenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj peèice in s pomoèjo ventilatorja, ki omogoèa kroženje zraka, kar daje rahel uèinek žara. Za peèenje pišèanca glejte del z dodatki za peèico.

Prihranek energije

- Med uporabo elektriènih štedilnikov je priporoèeno uporabljati posodo z ravnim dnom.
- Izberite posodo ustrezne velikosti.
- Uporaba pokrova zmanjša èas kuhanja.
- Zmanjšajte kolièino tekoèine ali mašèobe ter tako skrajšajte èas kuhanja.
- Ko tekoèina zaène vreti, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Vrata peèice ne smejo biti odprta med kuhanjem.

4.4.5 Dodatki, uporabljeni v pečici

Poleg pladnjev in vrtljivega ražnja za peèenje pišèanca na žaru, ki so dobavljeni skupaj s peèico lahko uporabite tudi stekleno posodo, modele za torte, posebne pladnje, ki so primerni za uporabo v peèici in jih lahko kupite. Bodite pozorni na informacije povezane s tem, ki so bile podane s strani proizvajalca.

V primeru uporabe manjših posod, postavite posodo na sredino mreže. Upoštevajte naslednje informacije za emajlirano posodo.

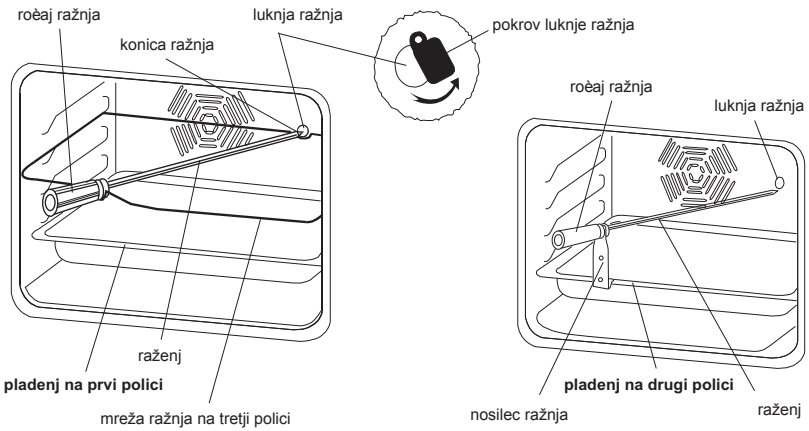
Èe hrana, ki jo boste pekli, ne pokriva popolnoma pladnja peèice, èe hrano vzamete iz zamrzovalnika ali se pladenj uporablja za zbiranje sokov, ki steèejo iz hrane med peèenjem, lahko pride zaradi visoke toplote, ki nastane med kuhanjem in peèenjem, do spremembe oblike pladnja.

Pladenj se bo vrnil v staro obliko, ko se ohladi po peèenju. To je obièajen pojav, ki se pojavi med prenosom toplote.

Èe peèete v steklenem pladnju ali posodi, tega pladnja ali posode ne dajte na hladno takoj po zaključeènem peèenjem. Ne postavljajte na hladna ali mokra tla. Postavite na suho kuhinjsko krpo ali podstavek ter pustite, da se poèasi ohladi. Drugaèe lahko stekleni pladenj ali posoda poèi.

Èe boste v peèici pekli na žaru, priporoèamo, da med peèenjem uporabite pladenj, ki je dobavljen skupaj z izdelkom. (Èe vaš izdelek vključuje ta material) Tako da mašèoba, ki škropi in teèe, ne bo umazala notranjosti peèice. Èe boste uporabili veliko mrežo za žar; postavite pladenj na eno od spodnjih polic, da se vanj zbira odveèna mašèoba. Prav tako dodajte malo vode za lažje èišèenje.

Uporabite 4. in 5. polico med peèenjem na žaru, mrežo pa namažite z oljem, da se hrana, ki jo boste pekli, ne prime na žar.



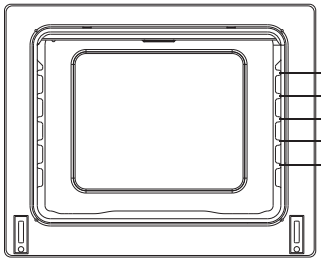
Uporaba dodatkov ražnja

Nabodite pišèanca na raženj in zaprite sponko. Vstavite konico ražnja v luknjo, ki jo najdete na zadnji plošèo v notranjosti peèice in se prepriècajte, da se popolnoma naslanja na okvir ter se prilega na os. Èe želite to narediti, morate najprej obrniti pokrov na stran, ki se nahaja pred luknjo ražnja, kot prikazujejo slike. Potem namestite raženj na mrežo ražnja (na tretji polici) ali nosilec za raženj (na luknjah pladnja). Odstranite roèaj od ražnja, èe je namešèen, in zaprite vrata peèice. Roèaj morate pritrditi samo ko odstranjujete hrano po konèanem peèenju.

Med izvajanjem teh postopkov pazite, da pečica ne deluje.

Notranjost pečice

Položaji polic



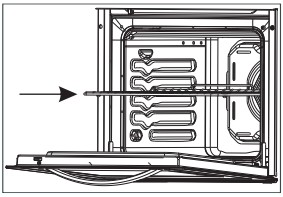
Dodatki pečice

* Dodatki vaše peèice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

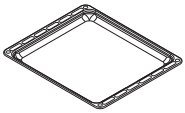
Žična mreža

Mreža se uporablja za peèenje na žaru ali da nanjo postavimo različne posode.

OPOZORILO- Pravilno namestite mrežo na katero koli polico v notranjosti peèice in jo potisnite do konca.

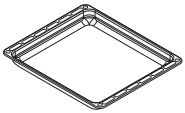


Plitki pladenj



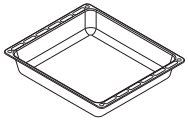
Plitki pladenj se uporablja za peko peciva, kot je flan itd.
Za pravilno namestitev pladnja v notranjost peèice ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.

Globoki pladenj



Globoki pladenj se uporablja za kuhanje enolonènic.
Za pravilno namestitev pladnja v notranjost peèice ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.

80 mm globoki pladenj



Za uèinkovito uporabo postavite pladenj na 3. polico.
OPOZORILO: 80-mm pladenj se ne sme uporabljati na 1. (najnižji) polici.
Istoèasno peèenje z dvema 80-mm pladnjema ni priporoèeno.

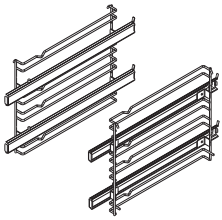
Ponev za žar in ročaj

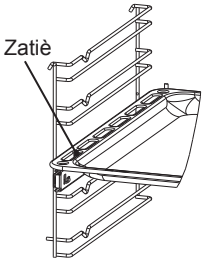
Ponev za žar se uporablja za peèenje zrezkov na žaru itd.
OPOZORILO: Ponev za žar ima odstranljivi roèaj. Ko uporabljate ponev za žar, pazite, da je roèaj na sredini in zavarovan, kot prikazuje slika.
Med samim peèenjem na žaru odstranite roèaj.

Žična mreža za globoke pladnje

Mrežo mora biti pravilno položena na globoki pladenj.
Ta dodatek je priporoèeno uporabiti ko peèete na žaru zrezke, Mesne kroglice itd.

Teleskopska vodila



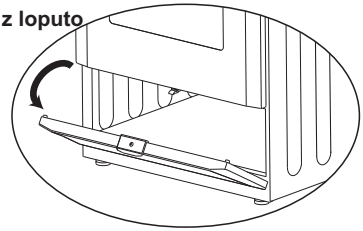


Èe želite pravilno položiti pladenj na teleskopska vodila;

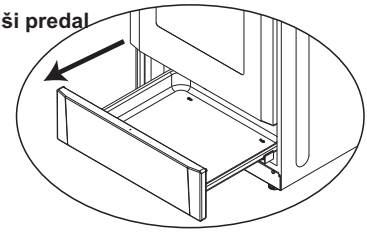
vstavite pladenj na zatiè, kot prikazuje slika.

Predali

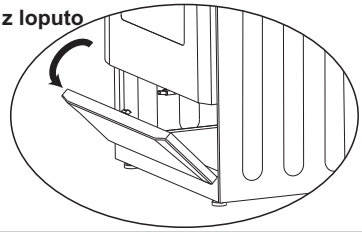
Predal z loputo



Toplejši predal



Predal z loputo



5.1 ČIŠČENJE

Preverite, da so vsa krmilna stikala izklopljena in naprava ohlajena, pred zaèetkom èišèenja peèice. Izkljuèite napravo iz napajanja.
Preverite, ali so èistilna sredstva odobrena in priporoèena s strani proizvajalca, preden jih uporabite na peèici. Ne uporabljajte jedkih krem, abrazivnih èistilnih praškov, debele žièna volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površino peèice. V primeru, da se tekoèina, ki se preliva po peèici, zažge, lahko poškoduje emajlirana mesta. Nemudoma oèistite razlito tekoèino.

Èišèenje notranjosti peèice
Izkljuèite peèico iz napajanja pred zaèetkom èišèenja.
Notranjost emajlirane peèice se najbolje oèisti, ko je peèica topla.
Obrišite peèico z mehko krpo, namoèeno v milnico po vsaki uporabi.
Kasneje še enkrat obrišite peèico z mokro krpo in jo posušite. Morda boste morali od èasa do èasa uporabiti tekoèa èistilna sredstva in opraviti popolno èišèenje. Ne èistite s suhimi èistili in èistili v prahu.

Èišèenje pokrova peèice
Za èišèenje pokrova peèice od zunaj in znotraj, uporabite èistilo za steklo. Nato sperite in osušite s suho krpo. Pokrov lahko izvleèete za èišèenje, kot prikazuje naslednja slika.
* Popolnoma odprite pokrov.
* Dajte kovinski zatiè skozi luknje, kot prikazuje slika.
* Ponovite ta postopek za oba teèaja.
* Narahlo dvignite pokrov in ga nežno povlecite ven. Pokrov se bo popolnoma odstranil.
* Ponovno ga namestite v luknje teèajev, pokrov pa pritrdite na mesto.

Ne èistite pokrova peèice, medtem ko so steklene plošèe vroèe. V nasprotnem primeru lahko steklena plošèa poèi. Èe se pojavi kakšna težava, se obrnite na pooblašèeni servis.

Èišèenje steklokeramiènega štedilnika

Pred zaèetkom èišèenja poèakajte, da se steklokeramièni štedilnik popolnoma ohladi. Pazite, da èistilno sredstvo ne vsebuje delcev, ki lahko opraskajo steklo. Uporabite kremo ali tekoèi detergent. Steklokeramièno površino morate èistiti z mrzlo vodo in osušiti z mehko krpo, tako da popolnoma odstranite èistilno sredstvo. Za èišèenje hrane ali ostankov uporabite paleto priloženo vašemu izdelku. Ob razlitju sladke hrane, je treba steklo oèistiti preden se ohladi. Jekleni èistilni material lahko poškoduje steklokeramièno površino. Prah na površini odstranite z mokro krpo. Barvna sprememba na keramièni površini ne vpliva na funkcijsko strukturo in vzdržljivost steklokeramike.
Barvna sprememba je posledica ne èišèenja ostankov, erozije zaradi enolonènic in uporabe neustreznih èistilnih materialov in ne posledica materialne spremembe. Paleto za èišèenje vedno uporabite pred nanosom kemikalij. S to paleto lahko oèistite tudi najmanjšo umazanijo na površini. S paleto enostavno oèistite materiale, ki jih je težko oèistiti, kot je utekoèinjena plastika, olje in sladki materiali. Paleta je nevarna, ker je opremljena z britvico in jo je zato treba hraniti izven dosega otrok. Pazite, da med uporabo palete ne opraskate silikonskega lepila na robovih stekla.

5.2 VZDRŽEVANJE

Menjava žarnice v peèici

Zamenjavo žarnice peèice mora opraviti pooblašèeni serviser. Žarnica mora biti 230 V, 25 Watt, tipa E14,T300. Pred menjavo žarnice mora biti peèica izkljuèena iz napajanja in ohlajena.

6. DEL: SERVIS IN PREVOZ

6.1 Zahteve, preden se obrnete na servis

Èe peèica ne deluje:

Peèica je morda izkljuèena iz napajanja, prišlo je do izpada elektrike. Pri modeli s èasovnikom, morda ni nastavljen èas.

Èe peèica ne segreva:
Toplota morda ni prilagojena s krmilnim stikalom grelnika peèice.

Èe notranja luè peèice ne sveti:
Nadzorujte elektrièno energijo.

Preverite, èe so luèi v okvari. Èe so v okvari, jih lahko zamenjate v skladu z navodili.

Peèenje (èe spodnji-zgornji del de peèe enakomerno):
Preverite lokacije polic, èas peèenja in toplotne vrednosti glede na priroènik.

Èe imate še naprej težave z izdelkom, prosimo, poklièite »pooblašèeni servis«.

6.2 Informacije povezane s prevozom

Èe je potreben prevoz izdelka:

Hranite originalno embalažo izdelka in jo nesite skupaj z izdelkom, ko ga je treba premestiti. Upoštevajte znake za prevoz na ovitku.

Prilepite štedilnik na zgornje dele, nosilce posod pa na plošèe za kuhanje.

Med zgornji pokrov in kuhalno plošèo položite papir, pokrijte zgornji pokrov in ga nato prilepite na stranko površino peèice.

Zalepite karton ali papir na notranje steklo sprednjega pokrova peèice, da mreža in pladnji v vaši peèici ne poškodujejo pokrova peèice med prevozom.
Pokrove peèice prav tako zalepite na stranske stene.
Èe nimate originalne embalaže:
Zašèitite zunanje površine (steklo in barvane površine) peèice pred možnimi udarci.

Simbol na izdelku ali embalaži oznaèuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z obièajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralni mesto za recikliranje elektriène in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali prepreèiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do èesar lahko pride v primeru neustreznega odlaganja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.