



VOX
ELECTRONICS

GBR

SRB

MKD

BIH

MNE

SVN

GHB 522

GHB 622

OPERATING INSTRUCTIONS FREESTANDING COMBINED COOKER
UPUTSTVO ZA UPOTREBU KOMBINOVANI SAMOSTOJEĆI ŠPORET
УПАТСТВА ЗА РАКУВАЊЕ ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU KOMBINOVANI SAMOSTOJEĆI ŠPORET
NAVODILA ZA UPORABO SAMOSTOJNI KOMBINIRANI ŠTEDILNIK



GHB522
GHB622

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


Dear Customer,

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

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

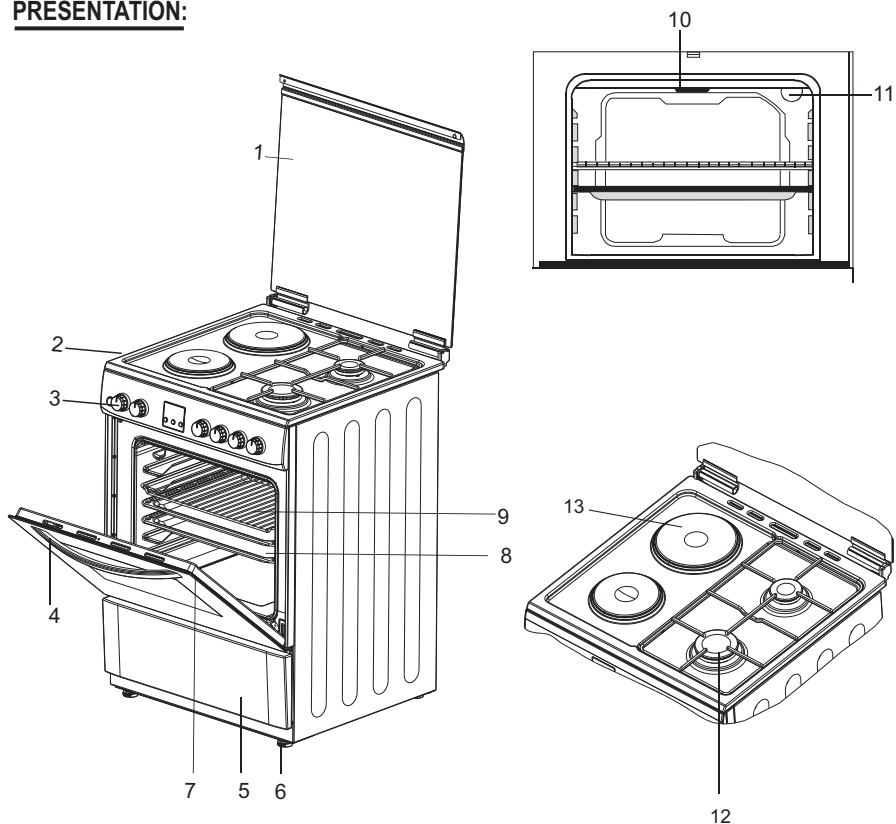


CONTENTS

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

PART 1: PRESENTATION AND DIMENSIONS OF THE PRODUCT

PRESENTATION:



Part of List:

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

MODEL	SIZE(cm)
YK 56	50*60*85 / 50*60*90
YK 66	60*60*85 / 60*60*90

PART 2 SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

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

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

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

- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.

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

- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

Installation Warnings

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

During usage

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

- CAUTION: Glass lids may shatter when heated.
Turn off all the burners before shutting the lid.
The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



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

During cleaning and maintenance

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

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

PART 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

Contact To Authorized Service For Mounting Of Your Oven.

3.1 ENVIRONMENT WHERE YOUR APPLIANCE WILL BE INSTALLED

Your oven must be set up and used in a place where it will always have ventilation. While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input. There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

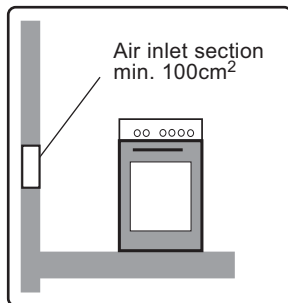


Figure 1

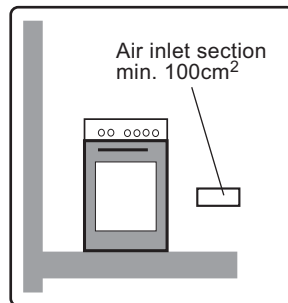


Figure 2

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

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

Emptying of the Burned Gases from Environment

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

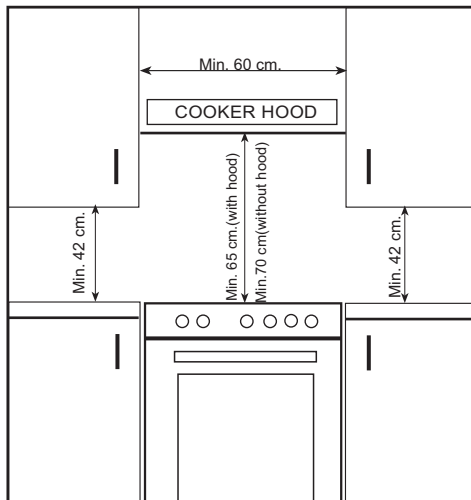
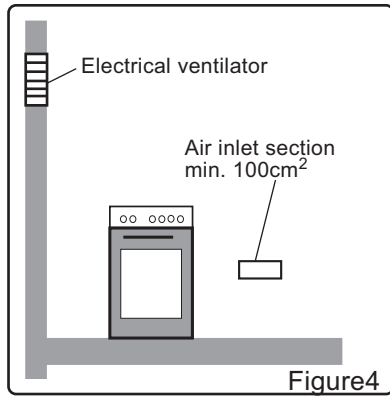
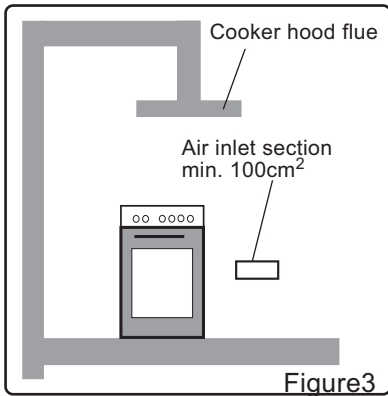


Figure 5



3.2 INSTALLATION OF OVEN

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

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

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

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


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

3.3 ADJUSTMENT OF FEET

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

3.4 MOUNTING OF GAS HOSE AND IMPERVIOUSNESS CONTROL

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



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

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

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

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

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

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

The tightening pipe collars must clear of rust.

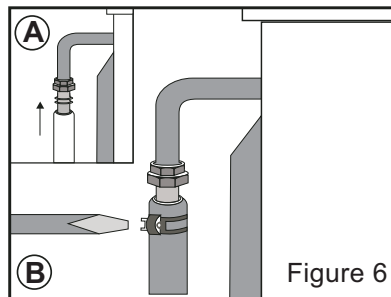
The expirience dates must not have exceeded over 5 years.

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

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

ATTENTION!!!

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



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

GAS CONVERSIONS

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

Changing Injectors of Gas Hobs :

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

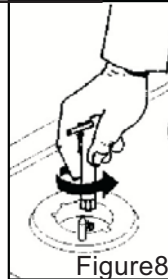
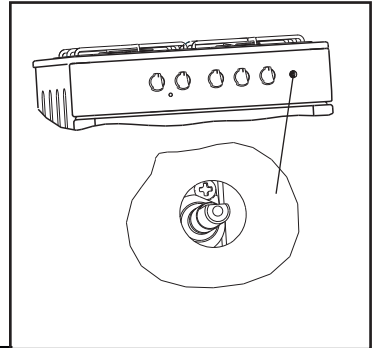
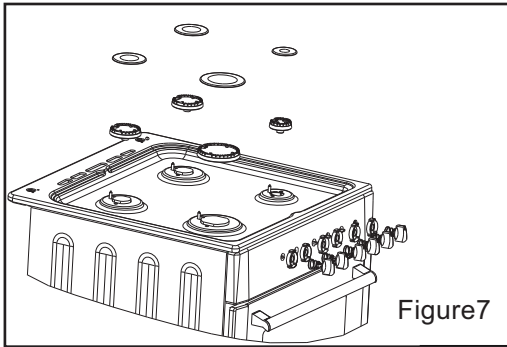
For this purpose, following steps should be performed.

Cut off the feeding gas flow and electric current.

Remove the cap and the adapter (Figure 7).

Unscrew the injectors (Figure 8)

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



WARNINGS

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

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid
For hobs, the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Adjusting The Reduced Flame Position :

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

Ignite the burners and leave them on in minimum position.

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

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

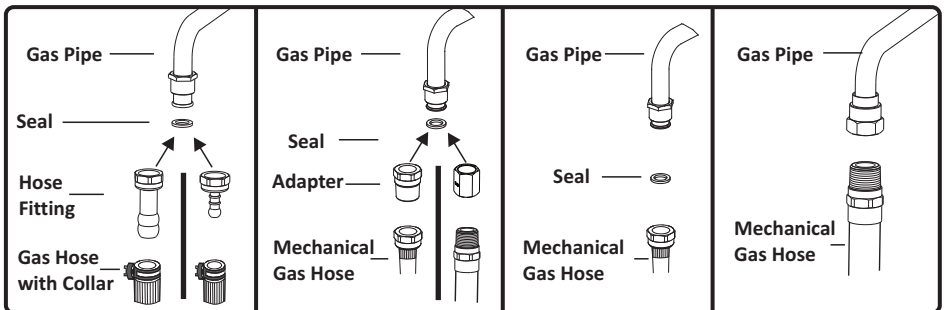
Changing the Gas Inlet :

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

It is necessary to block the pipe with a griddle.

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

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

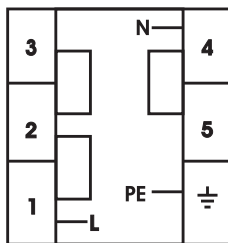


3.5 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

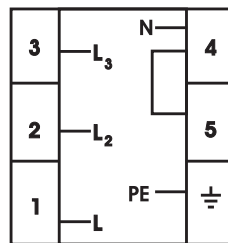
During the electric connection, surely follow the instructions below:

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

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



3 x 2,5 mm² 220V~
 3 x 2,5 mm² 230V~
 3 x 2,5 mm² 240V~



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

Electric Connection Diagram



3.6 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

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

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

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


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

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

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

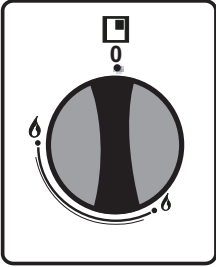
Plug it off when you do not use the appliance and keep the gas valve off.

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



PART 4 : USE OF YOUR OVEN

4.1 USE OF COOKERS CONTAINING GAS



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

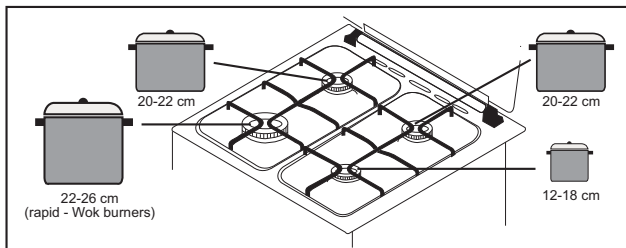
IMMEDIATE Ignition System in Cookers

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

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

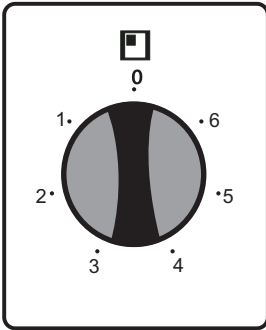
Gas Flame Failure Device (FFD) (If Your Product Has This Feature)

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



4. 2 USE OF ELECTRICAL COOKERS

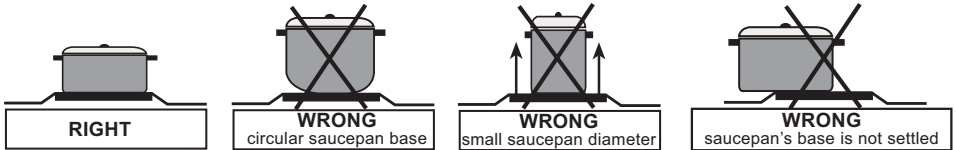
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



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

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

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



WARNING

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

Use only pots which fit the burner diameter.

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

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

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

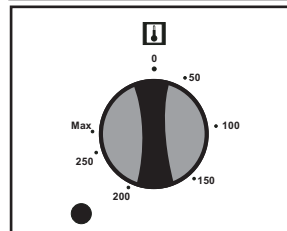
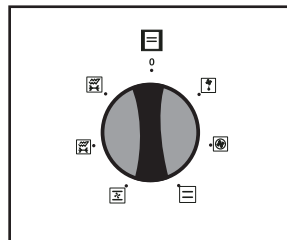
4.3 THE OVEN PART OF THE APPLIANCE:

Oven Function Control Button :

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

Oven Thermostat Button:












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



4.4 USE OF OVEN FUNCTION SWITCHES

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

Table 1

	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's thermostat 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 bottom and top to be cooked equally.

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

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



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

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

The heat adjustment 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 the places 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.

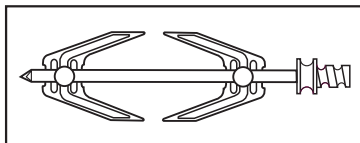
At the end of cooking process, turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Open your oven's door and leave it to cool. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

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

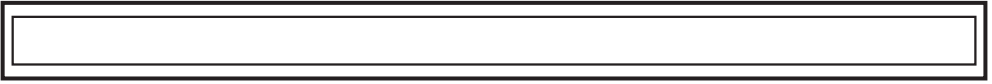
In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer.

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.



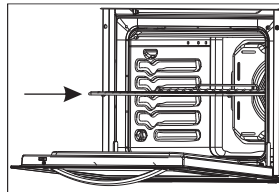
Lower Heater and Fan Function

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.

Energy Saving:

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

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



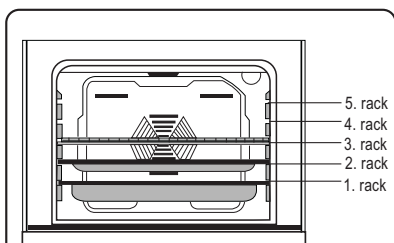
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 -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

Accessories Used in the Oven :

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

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

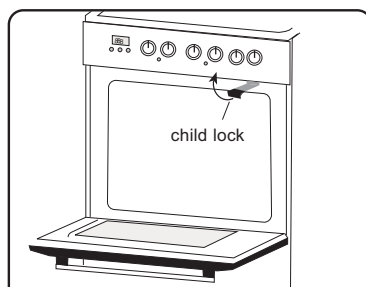
If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying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



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

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

Deep Tray: Used for cooking stews.



Child Lock

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



skewer handle skewer insertion hole

skewer tip

skewer insertion hole lid

skewer

tray on first rack

skewer grid on third rack

skewer handle skewer insertion hole

tray on second rack

skewer bracket

skewer

Use of rotisserie accessories

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

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

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



PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1 CLEANING

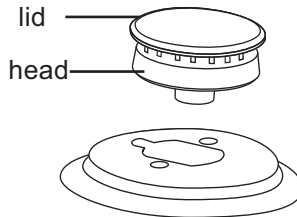
Be sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Plug off the apparatus.

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

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning

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



Cleaning of Gas Cookers, Hob Part

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

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

5.2 MAINTENANCE

Change of Oven Lamp

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

PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTANTING TO SERVICE

If the oven does not operate ;

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

If the oven does not heat ;

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

If the interior lighting lamp does not light ;

The electricity must be controlled.

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

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

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

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

6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ;

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

Tape the cooker on upper parts, hats and heads and 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.

GHB522

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Classe: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h

GHB622

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Classe: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h



SR

GHB522

GHB622

KOMBINOVANI SAMOSTOJEĆI ŠPORET

UPUTSTVO ZA UPOTREBU I INSTALACIJU

Dragi korisniče,

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

Stoga Vam preporučujemo da pre upotrebe proizvoda pažljivo pročitate celo uputstvo i da ga držite pri ruci kao Vaš referentni vidic.

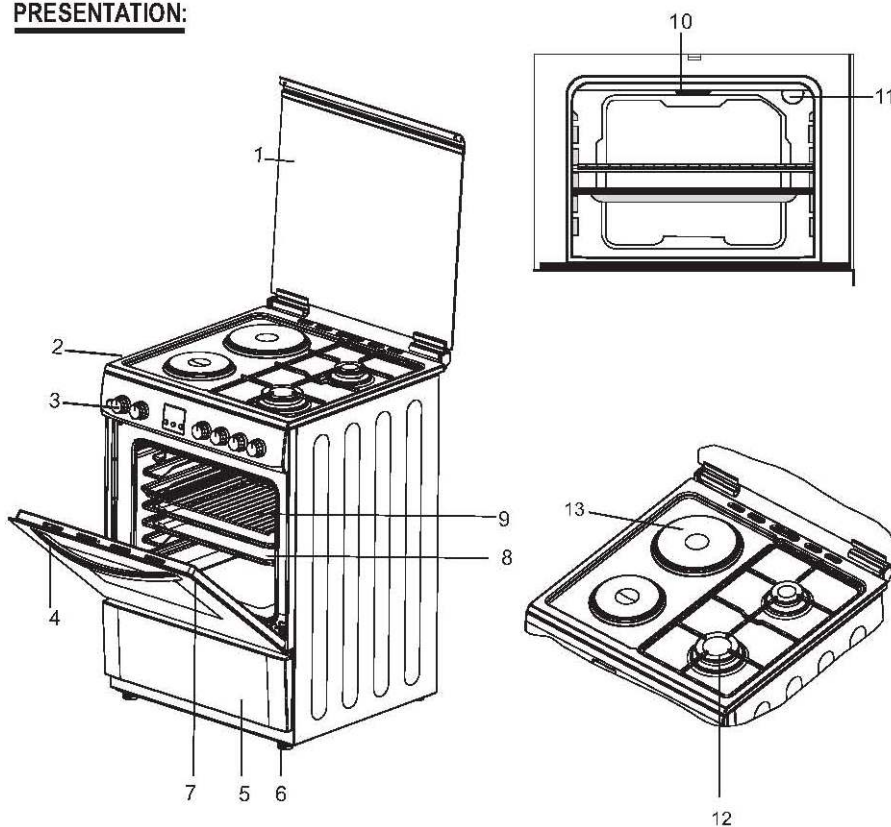
Sadržaj

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

DEO 1: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA

Opis proizvoda:

PRESENTATION:



(Slika: Šporet)

1 Poklopac šporeta

2 Gornja ploča

3 Kontrolna tabla

4 Ručka na vratima
rerne

5 Fioka

6 Podesive noge

7 Vrata rerne

8 Pleh rerne

9 Metalna rešetka

10 Roštilj / Ražanj

11 Lampa rerne

12 Gorionik za plin

13 Električna ploča (ringla)

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

DEO 2 UPOZORENJA

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

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

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatka iskustva i znanja ukoliko te osobe su pod nadzorom ili su dobile instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.

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

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

- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ploču korišćenjem masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara. **NIKADA** ne pokušavati ugasiti oganj vodom, već isključiti uređaj i zatim pokriti plamenove poklopcem ili protivpožarnom ćebetom.

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

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izabegli električni udar.
- Za ploče koje imaju poklopac, svako prosipanje se mora ukloniti sa poklopca pre otvaranja. Takođe, površina ploče se mora najprije oladiti pre zatvaranja poklopca.
- Uređaj nije namjenjen da bude upravljavan preko 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 naklanjanja).
- Tokom upotrebe uređaj postaje vruć. Ne dirati grejne elemente.
- Tokom upotrebe, ručice se mogu ugrejati.
- Ne koristiti silna abraziona sredstva ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebat površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.
- Ne koristiti paročistače za čišćenje uređaja.

- **UPOZORENJE:** Osigurati se da je uređaj isključen pre zamjenu lampe kako bi izbegli električni udarac.

- **PAŽNJA:** Delovi koji su na dohvatu se mogu ugrijati kada se kuva ili roštilja. Decu treba udaljiti.

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

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

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

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

Ne pokušavati podići ili pomerati uređaj vučenjem za kvaku vrata.

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

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

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

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

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

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

Upozorenja oko instalacije

Ne upotrebljavati uređaj pre što je instalirani u potpunosti.

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

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

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

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

Tokom korišćenja

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

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

Ne postavljati zapaljive materijale povrh ili u blizini uređaja kad on radi.

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

Ne ostavljati šporet dok kuvate čvrstim ili tečnim uljama. Oni se mogu zapaliti kada su suviše ugrejani. Nikada ne posipati vode na plamenove nastale od ulja. Pokriti tiganj poklopcem kako bi ugušili plamenove i isključati uređaj.

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

Ako ne koristite uređaj dužeg vremena, isključite ga iz struje. Držite glavni prekidač isključani.

Kada ne koristite uređaj, držite gasni ventil zatvoreni.

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

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

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

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

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

PAŽNJA: Stakleni poklopci se mogu polomiti kada su ugrejani.

Isključiti sve gorionike pre zatvaranja poklopca.

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



Kada su vrata ili fioka peći otvorena, ne ostavljati

ništa na njih. Možete izvaditi uređaj iz ravnoteže ili polomiti poklopac.

Ne postavljati teške ili zapaljive proizvode (najlon, plastika, papir, tkanine itd.) u fioku. To uključuje posuđe sa plastičnim dodacima (na pr. drške).

Ne vešati krpe, kuhinjske krpe ili odeća na uređaj ili na njegovim ručkama

Tokom čišćenja i održavanja

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

Ne uklanjati kontrolne tastere za čišćenje kontrolne ploče.

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

DEO 3 : INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

Obratite se ovlašćenom servisu za instalaciju Vašeg šporeta.

3.1 OKRUŽENJE GDE ĆE VAŠ UREĐAJ BITI INSTALIRAN

Šporet mora da bude postavljen i da se koristi na mestu gde će uvek imati ventilacije.

Mora da ima dovoljno prostora da se mogao da se koristi gas u okruženju. Prirodni protok vazduha mora doći direktno preko otvora za vazduh koji će biti otvoreni na spoljnim zidovima.

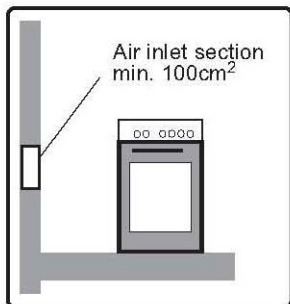


Figure 1

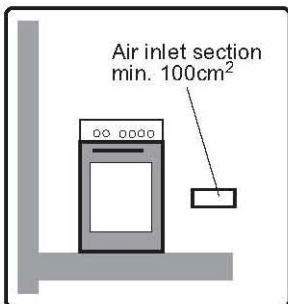


Figure 2

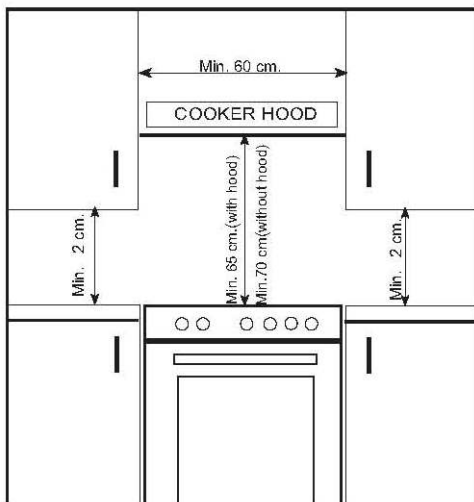
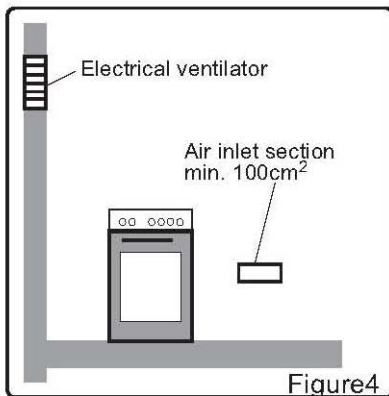
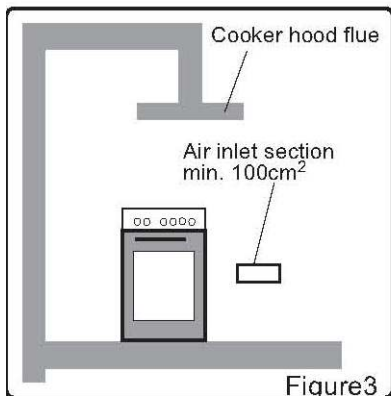
Dovod vazduha min. 100cm² Slika 1

Dovod vazduha min. 100cm² Slika 2

Ovi otvori za vazduh moraju imati poprečni presek od najmanje 100cm² koji je delotvoran za protok vazduha (Mogu da se otvore jedan ili dva otvora za vazduh – Slika 1 i 2). Ovaj otvor (ili otvori) mora biti otvoren i sa unutrašnje i sa spoljne strane i ne treba biti blokiran i po mogućnosti treba biti lociran blizu dna i na suprotnoj strani dima koji se ispušta prilikom sagorevanja gasa. Ako nije moguće da se otvore ventilacioni otvori na mestu gde je postavljen uređaj, potreban vazduh se može dovesti iz drugog mesta gde je to izvodljivo, pod uslovom da to ne bude spavaća soba ili opasno mesto, i gde su ispunjeni potrebni uslovi za ventilaciju.

PRAŽNENJE SAGORELIH GASOVA IZ OKRUŽENJA

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



3.2 INSTALACIJA ŠPORETA

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

Nameštaj koji je u blizini šporeta mora biti proizveden od materijala koji je otporan na toplotu veću od 50°C sobne temperature.

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

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

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

3.3 PODEŠAVANJE VISINE

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

3.4 MONTIRANJE CREVA ZA GAS I KONTROLA OTPORNOSTI

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

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

Tačke na koje morate obratiti pažnju kada povezujete crevo:

Nijedan deo creve ne sme dodirivati mesto koje ima temperaturu veću od 50°C.

Dužina creva ne sme biti veća od 1.5m.

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

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

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

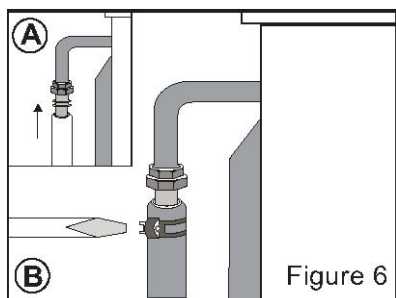
Prsteni za zatezanje moraju da se očiste od rđe.

Datumi isteka ne smeju preći više od 5 godina.

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

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

PAŽNJA!!! Nikako nemojte da koristite šibice ili upaljač za kontrolu curenja gasa.



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

PROMENA GASA

Upozorenje: Sledeći postupak treba biti obavljen od strane ovlašćenog servisera.

Promena brizgaljke za gas:

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

Za ovaj postupak treba uraditi sledeće:

Prekinite dotok gasa i električne struje.

Uklonite poklopac i adapter (Slika 7).

Odvrnite brizgaljku (Slika 8).

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

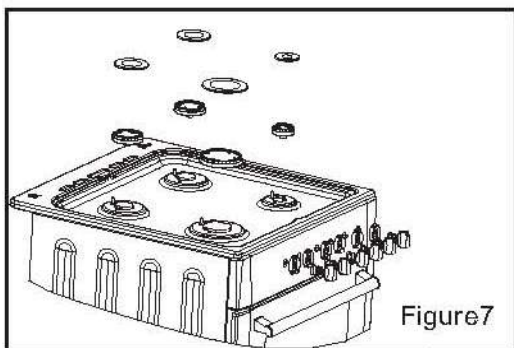


Figure7

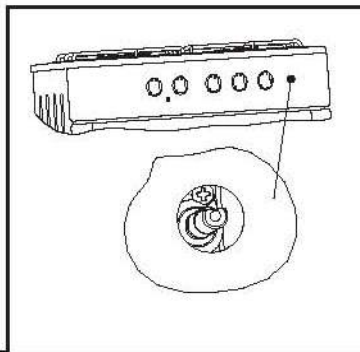


Figure8

Podešavanje plamenika:

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

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

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

Promena dovoda gasa:

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

Neophodno je da se cev zaštiti rešetkom.

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

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



3.5 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

Tokom električnog povezivanja, obavezno pratite sledeća uputstva:

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

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

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

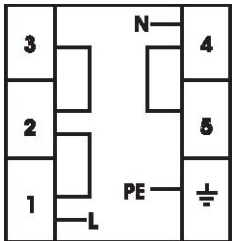
Napojni kabl ne sme dodirivati vruće površine proizvoda.

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

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

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

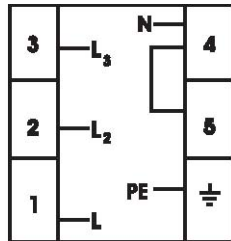
Firma proizvođač izjavljuje da nije odgovorna za bilo kakve štete i gubitke koje proizilaze iz sledećih bezbednosnih normi.



3 x 2,5 mm² 220V~

3 x 2,5 mm² 230V~

3 x 2,5 mm² 240V~



5 x 1,5 mm² 380V~, 3N~

5 x 1,5 mm² 400V~, 3N~

5 x 1,5 mm² 415V~, 3N~

Dijagram za električno povezivanje

3. OPŠTA UPOZORENJA I MERE OPREZA

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

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

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

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

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

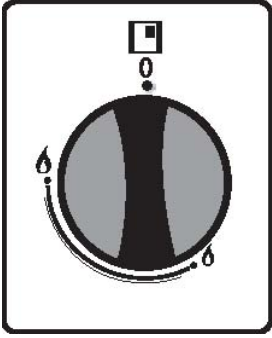
Ne stavljajte teške ili zapaljive, lako gorljive stvari (najlon, plastične kese, papir, platno, i sl.) u donjoj fioci.

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

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

PART 4: KORIŠĆENJE ŠPORETA

4.1 KORIŠĆENJE ŠPORETA KOJI RADI NA PLIN



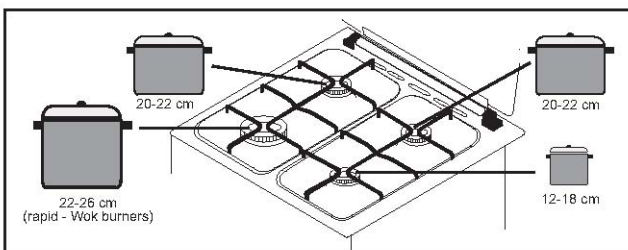
Obavezno i pažljivo pročitajte uputstva koja su dopunjena slikama da možete da koristite i postignete najbolje rezultate sa Vašim uređajem. Oznake na kontrolnim prekidačima pokazuju koji deo uređaja je uključen. Koristite električni upaljač ili šibice da uključite bilo koji plinski gorionik. Pritisnite prekidač i okrenite ga na maksimum u suprotnom smeru od kazaljke sata. Svaki gorionik može da radi na maksimum, minimum, umereno i između tih pozicija. Ove pozicije, pored pozicije "0" za isključeno, su prikazane kao minimum i maksimum. Željenu poziciju možete podesiti okretanjem prekidača od pozicije "isključeno" u smeru suprotnom od kazaljke sata i prema oznakama na odgovarajući način. Takođe, da biste isključili uređaj, potrebno je da okrenete prekidač u smeru kazaljke sata dok se ne zaustavi. (Zaustavlja se na poziciji "0").

Sistem za DIREKTNO paljenje

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

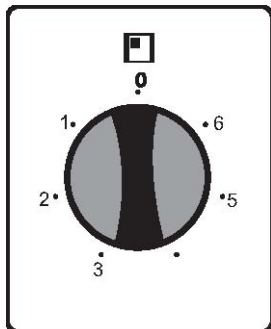
Uređaj za gašenje dovoda plina u gorionik (ako Vaš uređaj ima ovu opciju)

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



4. 2 KORIŠĆENJE ELEKTRIČNOG ŠPORETA

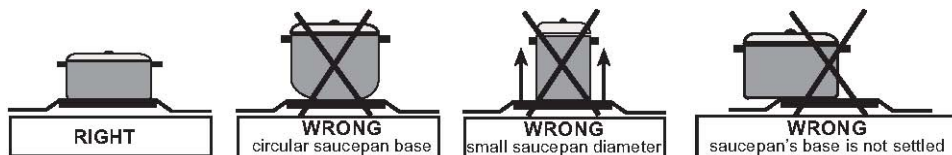
Komandni prekidači na električnom šporetu imaju 7 pozicija. Pozicija "0" znaci da je uređaj isključen. Značenje i upotreba ostalih 6 pozicija je prikazana u produžetku:



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

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

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



UPOZORENJE

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

Koristite samo ono posuđe koje odgovara veličnini ringle.

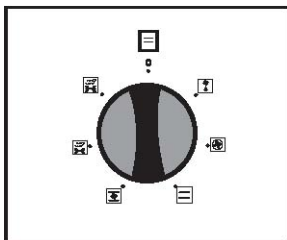
Pre nego stavite posuđe na ringlu, budite sigurni da dno nije mokro.

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

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

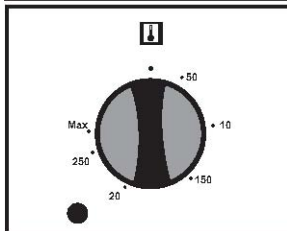
Nakon upotrebe (kako bi se obezbedio kontinuirano efikasan rad i dug vek trajanja) Vaš šporet treba biti temeljno očišćen uz pomoć odgovarajućih sredstva za čišćenje. Da sprečite formiranje rđe i sačuvate njihov dobar izgled, preporučuje se čišćenje ringli komadom tkanine koja je blago natopljena uljem.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

4.3 RERNA UREĐAJA:



Dugme za kontrolu funkcije rerne:

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



Dugme za termostat rerne:

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

4.4 KORIŠĆENJE PREKIDAČA FUNKCIJE RERNE

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

Tabela 1

	Lampica rerne je uključena.
	Lampica rerne, crvena lampica za upozorenje i ventilator su uključeni. To ima funkciju odmrzavanje smrznute hrane.
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i donji i gornji grejač rerne su uključeni / rade.
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i turbo grejač, ventilator su uključeni / rade.
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i ventilator, donji i gornji grejač rerne su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i grejač za roštilj i funkcija za ražanj su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i gornji grejač, grejač za roštilj i funkcija za ražanj su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje i gornji grejač, grejač za roštilj i funkcija ražanj i ventilator su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampice, i donji grejač su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje, turbo grejač, donji grejač i ventilator su uključeni / rade
	Termostat rerne i lampica za upozorenje, donji grejač i ventilator su uključeni / rade



Funkcija Odmrzavanje (Defrost)

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



Funkcija Donji-Gornji Grejač (Statično pečenje)

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

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



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

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



Funkcija Turbo Ventilator

Funkcija Turbo Ventilator širi podjednako toplotu u rerni. Hrane na svim policama će biti jednako pečena tokom korišćenja ove funkcije. Gornji deo rerne neće biti topliji od donjeg dela. Podesite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost, takođe okrenite prekidač dok se ne pojavi simbol za funkciju Turbo. Nakon prethodnog zagrevanja od 10 minuta, hranu koja je već bila stavljena u odgovarajuću posudu, stavite u rerni. Ova funkcija je pogodna za pečenje više od jednog jela. Ako imate dva pleha hrane koje ćete kuvati u rerni, kada budete podešavali temperaturu rerne, morate odabrati onu koja odgovara toj vrsti hrane. Pečenje dva pleha hrane zahteva dodatno vreme za razliku kada pečete samo u jednom plehu. U principu, hrana u oba pleha nije gotova u isto vreme. Izvadite pleh sa hranom za koju ste utvrdili da je pečena, i produžite sa pečenjem hrane u drugom plehu. Obzirom da postoji prenos toplote između dva pleha za vreme pečenja, kvalitet će biti slabiji nego kada se peče samo u jednom plehu. Tokom pečenja u dva pleha, možete postići bolji rezultat promenom mesta i ukoliko je potrebno pravac pleha. Postupak koji se primenjuje na kraju pečenja je isti kao i za druge funkcije. Otvorite vrata rerne i ostavite da se ohladi, nakon čega možete stavite plehove od rerne na njihovo sigurno mesto.



Funkcija Turbo Ventilator i Donji Grejač

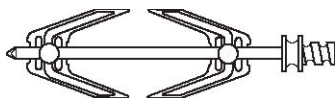
Funkcija Turbo Ventilator i Donji Grejač je idealna za pečenje pice. Donji grejač obezbeđuje da testo pice bude pečeno, a turbo ventilator širi podjednako toplotu rerne. Podesite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost, takođe okrenite prekidač dok se ne pojavi ovaj simbol i podesite vreme rerne predviđeno za pečenje ove vrste hrane, i prethodno zagrejte rernu 10 minuta. Ova funkcija je pogodna za pečenje jednog jela. Na kraju pečenja, isključite prekidače za rernu i temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Otvorite vrata rerne i ostavite da se rerna ohladi. Ne prilazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Roštilj i Ražanj

Ova funkcija se koristi za pečenje piletine na roštilj i ražanj, i pečenje hrane na ražanj. Da bi se okretala, koristite "ražanj". Za roštilj, postavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišoj polici. Možete početi da pečete roštilj nakon što ste postavili pleh (tacnu) na trećoj polici. Pleh koji je postavljen na trećoj polici će obezbediti prikupljanje ulja koje curi iz hrane.



Okrećite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost dok se ne pojavi ovaj simbol. Nakon prethodnog zagrevanja od 5 minuta, stavite hranu u rernu. Na kraju, kao i kod drugih postupaka pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Ne dolazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Roštilj Gornji Grejač i Ražanj

Ova funkcija se koristi za brži roštilj i pečenje pilettine, za spremanje hrane na ražanj. Da bi se okretala, koristite "ražanj". Za roštilj, postavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišoj polici. Možete početi da pečete roštilj nakon što ste postavili pleh (tacnu) na trećoj polici. Pleh koji je postavljen na trećoj polici će obezbediti prikupljanje ulja koje curi iz hrane.

Okrećite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost dok se ne pojavi ovaj simbol. Nakon prethodnog zagrevanja od 5 minuta, stavite hranu u rernu.

Na kraju, kao i kod drugih postupaka pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Ne dolazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Roštilj Ražanj i Ventilator

U ovoj funkciji, roštilj i gornji grejač i ventilator koji obezbeđuje savršeno pečenje, rade zajedno i peku. Takođe se koristi za roštilj, pečenje pilettine i pečenje hrane na ražanj. Da bi se okretala, koristite "ražanj". Za roštilj, postavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišoj polici. Možete početi da pečete roštilj nakon što ste postavili pleh (tacnu) na trećoj polici. Pleh koji je postavljen na trećoj polici će obezbediti prikupljanje ulja koje curi iz hrane.

Okrećite prekidač za podešavanje temperature rerne na željenu vrednost dok se ne pojavi ovaj simbol. Nakon prethodnog zagrevanja od 5 minuta, stavite hranu u rernu.

Na kraju, kao i kod drugih postupaka pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za temperaturu. Poništite programirano vreme, izvadite hranu iz rerne i ostavite je na sigurnom mestu. Ne dolazite blizu rerne dok se ne ohladi i držite decu dalje.

Upozorenje: maksimalno podešavanje termosta za ovu funkciju je 190°C



Funkcija Donji Grejač

Kod ove funkcije toplina se širi od donjeg grejača. Funkcija Donji Grejač je pogodna za zagrevanje hrane, a ne za pečenje.



Funkcija Donji Grejač i Ventilator (Duvaljka)

Kod ove funkcije, toplota se prenosi iz donjeg grejača i motora ventilatora. Ova funkcija može da se koristi za podjednako zagrevanje hrane u kratkom vremenskom periodu.

Ušteda energije:

Koristite posuđe sa ravnim dnom.

Izaberite posuđe odgovarajuće veličine.

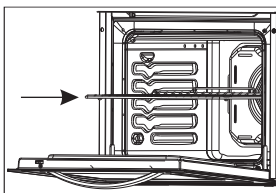
Korišćenje poklopca na posuđu smanjuje vreme kuvanja.

Smanjivanjem količine tečnosti ili masti smanjuje se vreme kuvanja.

Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.

Vrata rerne ne bi trebalo da se često otvaraju tokom pečenja.

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



Delovi koji se koriste u rerni:

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

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

Slika 1:

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

Plitki pleh: Koristi se za pečenje peciva

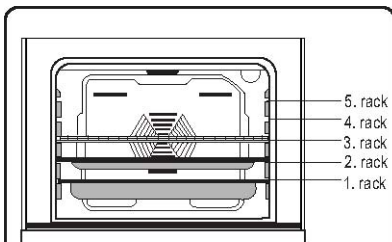
Duboki pleh: Koristi se za dinstanje mesa i sl.

Slika 2:

Blok-ručica za hlađenje

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

Slika 1

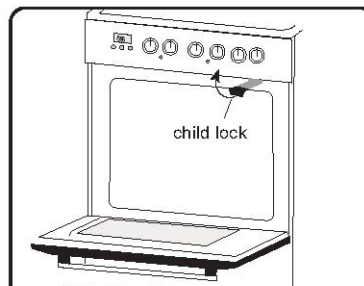


Wire Grid: Used for grills or for placing different containers other than the cooking tray on it.

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

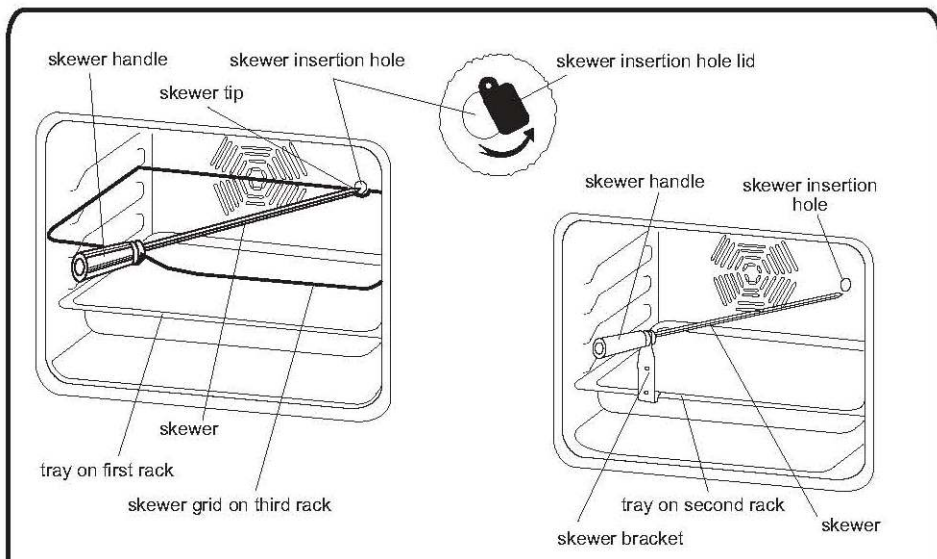
Deep Tray: Used for cooking stews.

Slika 2



Child Lock

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



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

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

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

DEO 5: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠPORETA

5.1 ČIŠĆENJE

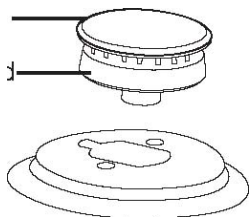
Pre čišćenja šporeta, proverite dali su svi kontrolni prekidači isključeni i da je uređaj dovoljno ohlađen. Isključite uređaj iz struje. Pre nego upotrebite sredstvo za čišćenje, proverite dali je odgovarajuće za vaš šporet i kakve su preporuke proizvođača. Obzirom da mogu oštetiti površinu, nemojte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

Čišćenje unutrašnjost rerne

Početka čišćenja obavezno isključite šporet iz struje.

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

poklopac
glava



Čišćenje delova plinskih ploča na gornjem delu šporeta

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

5.2 ODRŽAVANJE

Promena sijalice u rerni

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

DEO 6: SERVIS I TRANSPORT

6.1 Informacije koje se odnose na servis

Pre nego se obratite serviseru, proverite sledeće:

Ako šporet ne radi:

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

Ako rerna ne greje:

Kontrolni prekidač za podešavanje toplote rerne nije podešen

Ako unutrašnja svetiljka rerne ne svetli:

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

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

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

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

6.2 Informacije koje se odnose na transport

Ukoliko Vam treba bilo kakav transport:

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

Ako nema originalno pakovanje:

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

Tabela

GHB522

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Класа:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
РАПИД ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	115	85
Номиналне снаге (КВ)	3	3
ПОТРОШЊА У 1х	285,7 l/h	218,1 g/h
СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	97	65
Номиналне снаге (КВ)	1,75	1,75
ПОТРОШЊА У 1х	166,7 l/h	127,2 g/h

GHB622

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

TABELA STR.25

Jelo	TURBO				DONJI - GORNJI				DONJI – GORNJI VENTILATOR				ROŠTILJ			
	Pozicija termostata (°C)	Pozicija police u retni	Vreme kuvanja (min)	Pozicija termostata (°C)	Pozicija police u retni	Vreme kuvanja (min)	Pozicija termostata (°C)	Pozicija police u retni	Vreme kuvanja (min)	Pozicija termostata (°C)	Pozicija police u retni	Vreme kuvanja (min)	Pozicija termostata (°C)	Pozicija police u retni	Vreme kuvanja (min)	
Slojevita peciva	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35							
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35							
Kolačići	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35							
Roštilj - pljeskavica										200	4			10-15		
Vodene hrane	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50							
Piletina				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60		*			50-60		
Kotlet										200	3-4			15-25		
Beefstake										200	4			15-25		
Dva pleha torte	160-180	1-4	30-40													
Dve pleha peciva	170-190	1-4	35-45													
* Pečenje na ražanj																



GHB522
GHB622

УПАТСТВО ЗА 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.

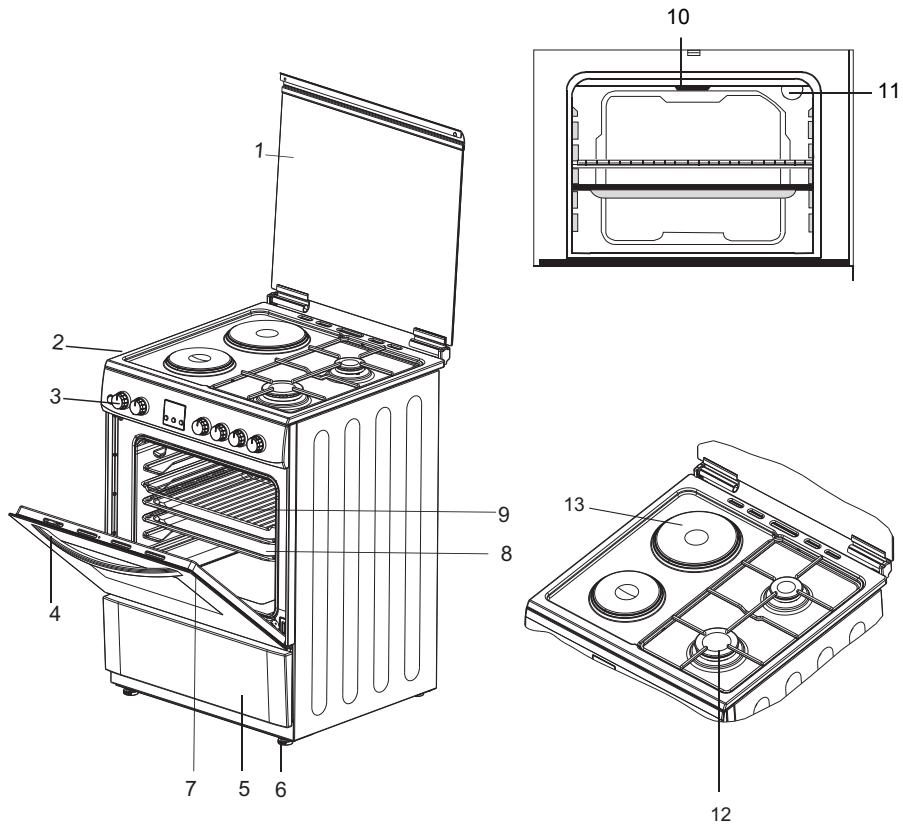
Овој прирачник е напишан да Ви помогне, уредот кој е произведен со најнова технологија, да го користете безбедно и максимално ефикасно.

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

ВТОР ДЕЛ: БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ОБИЕ 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.
- Уредот не е наменет да биде управуван преку надворешен тајмер или одделен систем на далечинско управување.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: За да спречите превртување на уредот, мора да ги инсталирате стабилизирачките потпирачи (за детална информација прочитајте го упатството на комплетот против навалување).
- За време на користењето, уредот станува жежок. Треба да внимавате да не ги допирате грејните елементи во фурната.
- За време на употреба, 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.

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

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

- Овој уред не е поврзан со уред за извлекување на согорени производи. Треба да се инсталира и поврзи во согласност со моменталните правила за инсталација. Особено внимание треба да се посвети на важните барања за вентилацијата.

- Доколку по 15 секунди не се запали горилникот, запрете со употреба на уредот, отворете ја вратата на одделот и/или чекајте најмалку 1 минута пред повторно да се обидете да го запалите горилникот.

- Овие инструкции се валидни единствено доколку на уредот го има симболот на земјата. Ако симболот го нема на уредот, треба да ги видите техничките инструкции кои ќе ви ги достават сите потребни инструкции во врска со модифицирање на уредот кон условите за користење во земјата.

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

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

- Не им 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 параа 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.

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

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

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

ВНИМАНИЕ: Стаклените капаци може да напукнат при загревање.

Исклучете ги сите горилници пред да го затворите капакот.

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

Кога вратата или фиоката од фурната е отворена, не оставајте ништо врз неа. Може да ја 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 мора 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 приклучница мора да се наоѓа блиску до уредот. Нокогаш немојте да користите продолжен кабел.
- Напојниот кабел не смее да ги допира топлиите 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 номинална 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 уключувајте 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. ДЕЛ: КОРИСТЕЊЕ НА ШПОРЕТОТ

4.1 ОПШТ ИЗГЛЕД И ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ШПОРЕТОТ

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.

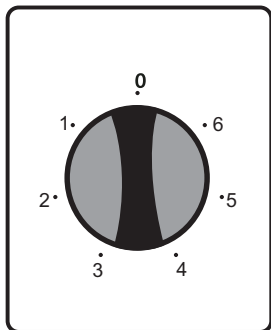
4.3 УПОТРЕБА НА РИНГЛА И СТАКЛОКЕРАМИЧКА ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ

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. Свртите го прекинувачот на електричниот шпорет на “3“ 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 тенцерињата да имаат рамно дно. Ако се користат тенцериња со соодветна големина и што имаат рамно дно, шпоретот ќе биде поефикасен. Не се препорачува да користите мали тенцериња 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.

4.4 КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

4.4.1 Користење на програмибилен електронски тајмер

Подесување на ден и час

Симболот “А“ ќе 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 “свонче“ 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 “М“ како што с егледа на сликата, шпоретот може да функционира непрекинато. Шпоретот нема да функционира ако копчето е свртено на позиција “0“.

4.4.3 Употреба на функциските копчиња на рерната

Овој прекинувач ви овозможува да бирате функција на рерната. Функцијата 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 прекинувачи да бидат исклучени и Вашиот уред да биде изваден 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 почекајте 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 упатството.

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 сервис.

6.2 Информации за транспортот

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).

GHB522

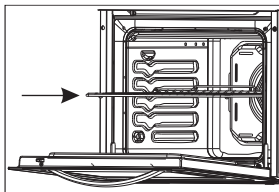
G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h Категорија: II2H3B/P RS Класа: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
БРЗ ГОРИЛНИК		
Инјектор (1/100 mm)	115	85
Номинална моќност (KW)	3	3
ПОТРОШУВАЧКА ВО 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
СРЕДНИТЕ ГОРИЛНИК		
Инјектор (1/100 mm)	97	65
Номинална моќност (KW)	1,75	1,75
ПОТРОШУВАЧКА ВО 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

GHB622

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ -

Поставете ја решетката правилно во било кој соодветен рафт во фурната и турнетите ја до крајот.

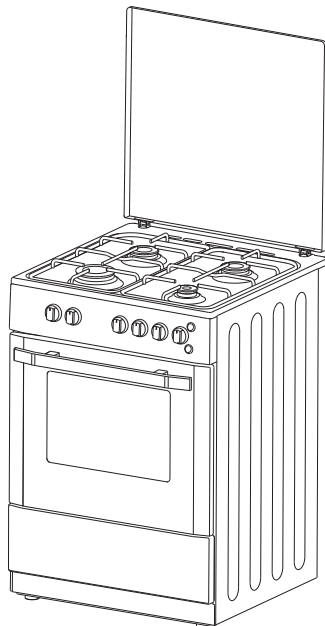




GHB522
GHB622

BS

UPUTSTVA ZA RUKOVANJE I INSTALACIJU
ELEKTRICNOG SAMOSTOJEĆEG MJEŠOVITOG
ŠTEDNJAKA



Poštovani korisniče,

Naš cilj je da vam ponudimo proizvode visoke kvalitete koja prevazilazi vaša očekivanja. Vaš uređaj je proizveden u modernim pogonima pažljivo i posebno testiran za kvalitet.

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

Prije korištenja vašeg uređaja, pažljivo pročitajte ovaj vodič koji uključuje osnovne informacije za ispravnu i sigurnu ugradnju, održavanje i upotrebu. Molimo kontaktirati najbliži ovlašteni servis za instalaciju vašeg proizvoda.

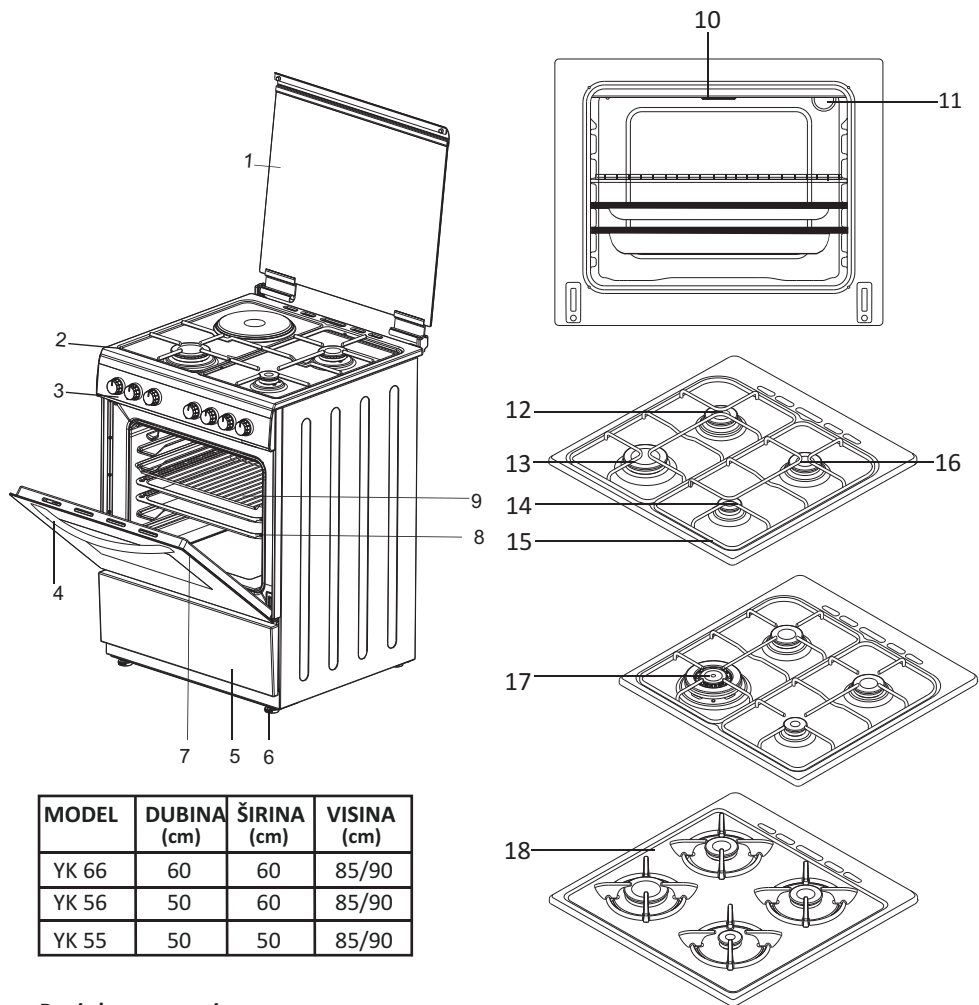
CE Deklaracija o usklađenosti

Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu samo za kuhanje u domaćinstvu. Bilo kakva druga upotreba (poput zagrijavanja prostorije) je neprikladna i opasna.

Ovaj uređaj je namijenjen, konstruiran i plasiran na tržište u skladu s:

- Sigurnosnim zahtjevima za "Plin" Direktiva 2009/142/EC;
- Sigurnosnim zahtjevima za "Niski napon" Direktiva 2006/95/EC;
- Sigurnosnim zahtjevima za "EMC" direktiva 2004/108/EC;
- Zahtjevima Direktive 93/68/EC.

1. KRATKA PREZENTACIJA PROIZVODA



MODEL	DUBINA (cm)	ŠIRINA (cm)	VISINA (cm)
YK 66	60	60	85/90
YK 56	50	60	85/90
YK 55	50	50	85/90

Popis komponenti:

- 1- Poklopac
- 2- Površina za kuhanje
- 3- Upravljačka ploča
- 4- Ručka vrata pećnice
- 5- Poklopac ladice
- 6- Podesive nožice
- 7- Vrata pećnice
- 8- Pladanj pećnice
- 9- Žičana rešetka
- 10- Roštilj
- 11- Lampica pećnice
- 12- Polu-brzi gorionik
- 13- Brzi gorionik
- 14- Pomoćni gorionik
- 15- Potpora za suđe
- 16- Polu-brzi gorionik
- 17- Wok gorionik
- 18- Sigurna ploča za kuhanje

2. UPOZORENJA

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

TOVAJ PRIRUČNIK JE PRIPREMLJEN ZA VIŠE OD JEDNOG MODELA KOJI SU SLIČNI. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEMA ISTE KARAKTERISTIKE KOJE SU OBJAŠNJENE U OVOM PRIRUČNIKU. OBRATITE PAŽNJU NA IZRAZE KOJI SADRŽE CIFRE, DOK ČITATE OVAJ PRIRUČNIK ZA RUKOVANJE.

Opšta sigurnosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu koristiti i djeca u dobi od 8 godina i više i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ako su pod supervizijom ili su im data uputstva za upotrebu uređaja na siguran način i da razumiju opasnosti koje su uključene. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi mogu postati vrući 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 ploči sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom prekrijte plamen, npr. sa poklopcem ili dekom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte skladištiti stvari na površine za kuhanje.

2. UPOZORENJA

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za ploče sa ugrađenim poklopcem, bilo šta da se prolije treba biti uklonjeno s poklopca prije otvaranja. Također, površini ploče 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 sprječavanja prevrtanja uređaja, stabilizirajući nosači moraju biti instalirani. (Za detaljne informacije molimo pročitajte vodič za set opreme protiv prevrtanja.)
- Tokom upotrebe, uređaj postaje vruć. Trebali bi biti oprezni i izbjegavati dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Tokom upotrebe, ručke koje se drže kratak period u normalnoj upotrebi mogu postati vruće.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice da očistite staklo na vratima pećnice i druge površine jer tako možete ogrebat površinu što može rezultirati lomljenjem stakla ili oštećenjem površine.
- Ne koristite čistače na paru za čišćenje uređaja.



- **UPOZORENJE:** Osigurajte se da je uređaj isključen prije zamjene lampice da izbjegnute mogućnost strujnog udara.
- **PAŽNJA:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući 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 tehničari ovlaštenog servisa. Instalacija i popravke koje urade neovlašteni tehničari mogu vas dovesti u opasnost. Opasno je mijenjati ili modifikovati specifikacije na uređaju na bilo koji način.
- Prije instalacije, uvjerite se da su lokalni uslovi distribucije (priroda plina i pritisak plina ili voltaža i frekvencija) i zahtjevi od strane uređaja kompatibilni. Zahtjevi za ovaj uređaj su navedeni na etiketi.
- **PAŽNJA:** Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuhanje hrane i namijenjen je za unutrašnju upotrebu u domaćinstvima i ne bi trebao biti korišten za bilo koje druge svrhe ili za bilo koju drugu aplikaciju, kao što je upotreba van domaćinstva ili u komercijalnom okruženju ili za zagrijavanje prostorije.
- Ne pokušavajte podizati ili premiještati uređaj povlačeći za dršku vrata.
- Ovaj uređaj nije povezan sa zapaljivim proizvodima evakuacijskih uređaja. Bit će ugrađen u i povezan u skladu s važećim propisima za ugradnju. Naročitu pažnju treba posvetiti odgovarajućim zahtjevima po pitanju ventilacije.
- Ako nakon 15 s gorionik ne može da se upali, prestanite rukovati uređajem i otvorite odjeljak vrata i/ili sačekajte najmanje 1 minut prije nego pokušate s daljim paljenjem gorionika.
- Ova uputstva važe samo ako se simbol zemlje pojavljuje na uređaju. Ako se simbol ne pojavljuje na uređaju, potrebno je pogledati tehnička uputstva koja će pružiti neophodna uputstva u vezi modifikacija uređaja u skladu sa uslovima upotrebe u datoj zemlji.
- Sve moguće mjere opreza su poduzete da se osigura vaša bezbjednost. Pošto staklo može pući, trebali biste biti oprezni kada čistite 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 oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača, servisnog zastupnika ili osoba sa sličnim kvalifikacijama da bi se spriječila opasnost.
- Dok su vrata pećnice 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 tehničar i staviti ga u upotrebu. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu koja bi mogla biti izazvana pogrešnim smiještanjem i instaliranjem od strane neovlašćenih osoba.
- Kada raspakujete uređaj, uvjerite se da nije oštećen tokom transporta. U slučaju bilo kakvog nedostatka; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog zastupnika. Pošto materijali korišteni za pakovanje (najlon, klamerice, stiropor...itd.) mogu imati štetne utjecaje na djecu, oni bi odmah trebali biti sakupljeni i uklonjeni.
- Zaštite svoj uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite ga utjecajima kao što su sunce, kiša, snijeg itd.
- Materijali koji okružuju uređaj (kabinet) moraju biti u mogućnosti da podnesu temperaturu od minimalno 100°C.

2. UPOZORENJA

Tokom upotrebe

- Kada prvi put uključite pećnicu određeni miris će se širiti od materijala za izoliranje i grijnih elemenata. Zbog ovog razloga, prije korištenja vaše pećnice, uključite 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 pećnice postaju vrući. Kada otvarate vrata pećnice, pomjerite se unazad da izbjegnute vruću paru koja izlazi iz pećnice. Jer postoji rizik od opekotina.
- Ne stavljajte zapaljive ili gorive materijale, u ili blizu uređaja kada je uključen.
- Uvijek koristite kuhinjske rukavice da uklonite ili premjestite hranu u pećnici.
Ne ostavljajte šporet dok se kuhaju čvrsta ili tečna 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 slučaju i isključite štednjak.
- Uvijek postavljajte šerpe na centar zone za kuhanje i okrenite ručke na sigurnu poziciju tako da ne bi mogle biti oborene ili zgrbljene.
- Ako ne koristite uređaj duže vremena, isključite ga iz struje. Držite glavni kontrolnu sklopku isključenu. Takođe, 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 izvlače. Budite pažljivi da ne dopustite da se vruća tekućina prelije.
- PAŽNJA: Upotreba plinskog uređaja za kuhanje rezultira produkcijom toplote, vlažnosti i produkata sagorijevanja u prostoriji u kojoj je ugrađen. Osigurajte da kuhinja bude dobro ventilirana, naročito kada je uređaj u upotrebi, održavajte prirodne ventilacione otvore otvorenim ili ugradite mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička napa za izvlačenje).
- Produžena intenzivna upotreba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, na primjer otvaranje prozora, ili još efikasniju ventilaciju, na primjer povećanje nivoa mehaničke ventilacije gdje je to moguće.
- Dok koristite gorionik roštilja, držite vrata pećnice otvorena i uvijek koristite roštiljski deflektor štít koji je isporučen uz proizvod. Nikada nemojte koristiti gorionik roštilja sa zatvorenim vratima pećnice.
- PAŽNJA: Stakleni poklopci mogu puknuti kada se zagriju. Isključite sve gorionike prije zatvaranja poklopca. Površini ploče bi trebalo biti dopušteno da se ohladi prije zatvaranja poklopca.



- Kada su vrata ili ladica od pećnice otvoreni, ništa ne stavljajte na njih. Možete izbaciti vaš uređaj iz ravnoteže ili slomiti poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljive stvari (najlon, plastične vrećice, papir, krpe... itd.) u ladicu. Ovo uključuje kuhinjsko posuđe s plastičnim dodacima (npr. ručke).
- Ne vješajte ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću na uređaj ili njegove ručke.

Tokom čišćenja i održavanja

- Uvijek isključite uređaj prije izvođenja radnji kao što su čišćenje ili održavanje. Možete to raditi nakon isključivanja uređaja ili isključivanja glavne sklopke.
- Ne uklanjajte kontrolne tipke da očistite kontrolnu ploču.

DA ODRŽITE EFIKASNOST I SIGURNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO VAM DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE ŽAMJENSKE DIJELOVE I DA ŽOVETE SAMO NAŠE OVLAŠTENE SERVISNI ŽASTUPNIKE U SLUČAJU POTREBE.

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Ovaj moderan, funkcionalan i praktičan štednjak, koji je proizveden s dijelovima i materijalima najveće kvalitete, će zadovoljiti vaše potrebe u kuhanju u svakom pogledu. Morate zasigurno pročitati ovaj priručnik tako da nemate nikakvih problema u budućnosti i da dobijete zadovoljavajuće rezultate. Sljedeće informacije su zahtijevana pravila za pravilnu instalaciju i servisne postupke. Naročito se mora pročitati od strane tehničara koji će vršiti ugradnju uređaja.

 **Kontaktirajte ovlaštenu servisnu agenciju za ugradnju vašeg proizvoda**

3.1 Okruženje u kojem će vaš uređaj biti instaliran

- Vaš proizvod se mora postaviti i koristiti na mjestu gdje će uvijek imati ventilaciju
- Mora postojati prirodna ventilacija koja je dovoljna da osigura da se plin može koristiti u prostoriji. Prosječan protok zraka mora doći direktno kroz otvore za zrak koji će biti otvoreni na zidovima koji su okrenuti prema vanjskoj strani.

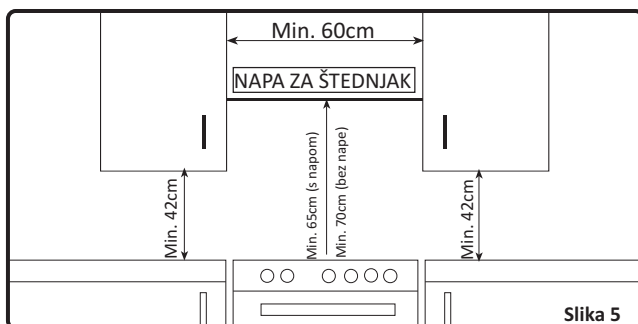
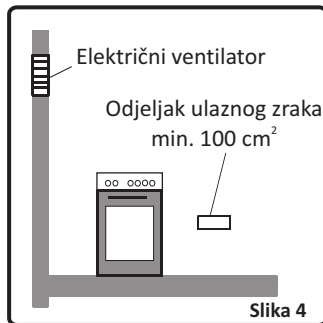


- Ovi otvori za zrak moraju imati minimalno efektivan poprečni presjek od 100cm^2 za cirkulaciju svježeg zraka (Jedan ili više otvora za zrak mogu biti otvoreni). Ovaj otvor (ili otvori) mora biti otvoren tako da ne bude blokiran. Po mogućnosti moraju biti postavljeni blizu dna i na suprotnoj strani od dima i sagorjevajućih plinova koji se prazne. Ako izgleda da nije moguće otvoriti ove ventilacije na mjestu gdje je uređaj postavljen, potreban zrak se također može dobiti kroz susjednu prostoriju, pod uslovom da ta prostorija nije spavaća soba ili neko opasno mjesto. U tom slučaju "susjedna prostorija" mora također biti ventilirana po potrebi.

Pražnjenje sagorjelih plinova iz okruženja

Uređaji za kuhanje koji rade s plinom, izbacuju sagorjeli plin direktno van kroz nape za štednjak koje su povezane s dimnjakom koji izalzi direktno vani. Ako se čini nemogućim da se ugradi napa za štednjak, potrebno je postaviti električni ventilator na prozor ili na zid koji ima pristup svježem zraku. Ovaj električni ventilator mora imati kapacitet da izmijeni zrak u kuhinjskom okruženju 4-5 puta svoje vlastite zapremine zraka na sat.

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU



3.2 Ugradnja proizvoda

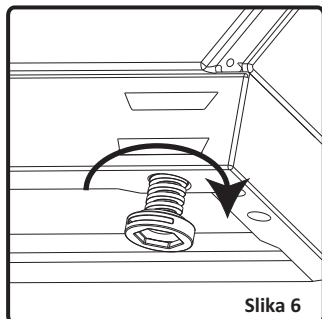
Postoje neki faktori na koje se mora obratiti pažnja tokom instalacije vašeg proizvoda. Budite veom pažljivi prilikom ugradnje vašeg proizvoda. Obratite pažnju na naše uputstva navedene u nastavku da bi bili u mogućnosti da spriječite bilo kakve probleme i/ili opasne situacije koje bi se kasnije mogle pojaviti.

- Uređaj može biti smještena u blizini drugog namještaja pod uslovom da područje gdje je smještena pećnica, visina namještaja ne smije prelaziti visinu ploče štednjaka.
- Obratite pažnju da je ne smjestite u blizini frižidera, ne smije biti zapaljivih materijala kao što su zavjese, vodootporna odjeća itd. koje će početi brzo gorjeti.
- Zahtijeva se da mora biti najmanje 2 cm praznog prostora oko proizvoda radi cirkulacije zraka.
- Namještaj koji je u blizini proizvoda mora biti proizveden tako da je otporan na temperaturu do 80°C.
- Ako je kuhinjski namještaj viši nego površina za kuhanje, mora biti najmanje 10 cm udaljeno od štednjaka.

Minimalne visine od potpore za posude i visećih elemenata do napave za štednjak s ventilatorom iznad proizvoda, prikazane su na slici 5. Zbog toga, štednjak mora biti na minimum 65 cm visine od potpore za posude. Ako nema napave za štednjak, ova visina ne smije biti manja od 70 cm.

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

3.3 Podešavanje nožica



Vaš proizvod stoji na 4 podesive nožice. Kada je proizvod postavljen na mjest gdje će biti korišten, provjerite da li je proizvod balansiran. Ako nije balansiran, možete ga podesiti tako što ćete okrenuti njegove nožice u smjeru kazaljke na satu ako je potrebno. Moguće je podići uređaj maksimalno 30 mm pomoću nožica. Ako su nožice pravilno podešene, potrebno je da se uređaj ne pomjera povlačeći ga, treba se pomjerati tako što ćete ga podići.

3.4 Priklučivanje plina

Montaža za napajanje plinom i provjera curenja

Povezivanje uređaja bi trebalo obaviti u skladu sa važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima. Informacije u vezi odgovarajućih tipova plina i prikladne brizgalice plina možete pronaći u tabeli s tehničkim podacima. Ako je pritisak korištenog plina drugačiji od vrijednosti koje su navedene ili koje nisu stabilne u vašem području, može se zahtijevati da sklopite odgovarajući regulator na ulazu za plin. Svakako je potrebno da kontaktirate ovlašteni servis kako bi napravili ove prilagodbe.

Tačke koje se moraju provjeriti prilikom montaže fleksibilnog crijeva

Ako je napravljen priključak plina pomoću fleksibilnog crijeva koje je pričvršćeno na ulaz plina na uređaju, takođe mora biti fiksirano šelnom. Spojite vaš uređaj kratkim i trajnim crijevom koje se nalazi što je moguće bliže izvoru plina. Maksimalna dopuštena dužina crijeva je 1,5 m. Crijevo koje doprema plin do uređaja mora biti zamijenjeno jednom godišnje radi vaše sigurnosti.

Crijevo se mora držati čistim od područja koja se mogu grijati do temperature koja prelazi 50 °C. Crijevo ne smije biti probijeno, savijeno ili preklopljeno. Mora se držati dalje od oštih uglova, pokretnih stvari i ne smije biti oštećeno. Prije montaže, mora se provjeriti da li ima ikakvih oštećenja na proizvodu.

Kada se plin uključi, svi spojevi i crijevo se moraju provjeriti pomoću sapunjave vode fluida na curenje. Nemojte koristiti otvoreni plamen da provjerite curenje plina. Sve metalne komponente korištene tokom spajanja plina moraju biti bez hrđe. Provjerite takođe i datum isteka trajanja komponenti koje trebate koristiti.

Tačke koje se moraju provjeriti prilikom montaže fiksnog priključka plina

Da biste izvršili montažu fiksnog priključka plina (priključak plina uz korištenje navoja, npr. navrtka), postoje različite metode koje se koriste u različitim zemljama. Najčešći dijelovi su već isporučeni s vašim uređajem. Bilo koji drugi dio se može isporučiti kao rezervni dio.

Za vrijeme povezivanja uvijek držite navrtku na razvodniku plina pričvršćenom, dok okrećete odgovarajući dio. Koristite ključ odgovarajuće veličine za sigurno spajanje. Za sve površine između različitih komponenti, uvijek koristite zaptivače koji su isporučeni priborom za apretvorbu plina.

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Zaptivači koji se koriste tokom povezivanja bi trebali takođe biti odobreni za korištenje u priključcima plina. Nemojte koristiti vodoinstalaterske zaptivače za plinske priključke.

Zapamtite da je ovaj uređaj spreman za priključivanje na napajanje plinom u zamlji za koju je proizveden. Glavna zemlja destinacije je označena na stražnjem poklopcu uređaja. Ako trebate koristiti uređaj u drugoj zemlji, bilo koji od priključaka u nastavku mogu biti potrebni. U tom slučaju, saznajte koji su odgovarajući priključci i pribavite te dijelove da biste obavili sigurno priključivanje.connection.



Potrebno je da pozovete ovlaštenu servisnu ekipu kako biste mogli uraditi priključivanje plina na pravilan način i u skladu sa sigurnosnim standardima.



PAŽNJA! Svakako nemojte koristiti šibicu ili upaljač da provjerite curenje plina.

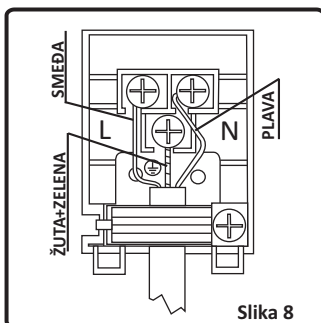
3.5 Električno povezivanje i sigurnost

Tokom električnog povezivanja, pratite uputstva navedena u priručniku za korisnika.

- Kabal za uzemljenje mora biti spojen sa uzemljenim terminalom.
- Morate osigurati da napojni kabal s odgovarajućom izolacijom bude spojen sa izvorom napajanja tokom povezivanja. Ako nema prikladan električni uzemljeni izvod u skladu s propisima na mjestu gdje će uređaj biti instaliran, odmah kontaktirajte naš ovlaštenu servisnu ekipu. Uzemljena električna utičnica mora biti u blizini uređaja.
- Ne koristite produžni kabal.
- Napojni kabal ne smije dodirivati vruću površinu proizvoda.
- U slučaju da je kabal oštećen, kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu da to primijenite.
- Bilo kakvo pogrešno povezivanje može oštetiti vaš uređaj, te ugroziti vašu sigurnost, čineći vašu garanciju nevažećom.

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

- Uređaj je podešen za 230V 50Hz. Ako je mrežna struja drugačija kontaktirajte vaš ovlašteni servis.



- Napojni kabal bi trebalo držati dalje od vrućih dijelova uređaja. U suprotnom, kabal može biti oštećen, izazivajući kratak spoj.
- Proizvođač izjavljuje da nema odgovornost za bilo kakvu vrstu oštećenja i gubitka koji su izazvani nepravilnim povezivanjem koji su obavljani od strane neovlaštenih ljudi.

3.6 Pretvorba plina

Pažnja: Sljedeće procedure moraju obavljati ovlašteno servisno osoblje.

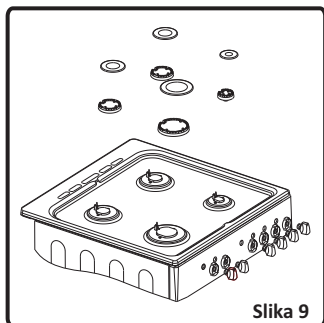
Vaš uređaj je podešen da radi s LPG/NG plinom. Plinski gorionici mogu biti prilagođeni na različite tipove plina, zamjenom odgovarajućih brizgalica i podešavanjem minimalne dužine plamena koji je pogodan za korišteni plin. Za ovu svrhu, potrebno je poduzeti sljedeće korake:

Zamjena brizgalica

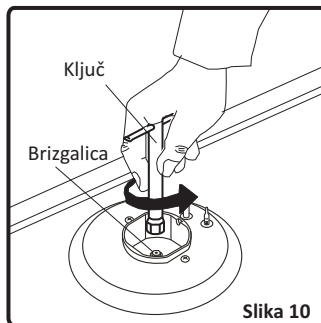
Gorionici ploče za kuhanje:

- Isključite glavni dovod plina i isključite uređaj s mrežnog napajanja
- Uklonite kapice gorionika i adaptere (slika 9.)
- Odvrnite brizgalice. Za ovo, koristite ključ 7 mm (slika 10).
- Zamijenite brizgalicu jednom iz pribora za pretvorbu plina, s odgovarajućim prečnikom pogodnim za vrstu plina koji će se koristiti, u skladu s informacijskom kartom (što je takođe isporučeno u priboru za pretvorbu plina).

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU



Slika 9



Slika 10

Podešavanje položaja smanjenog plamena:

Dužina plamena u minimalnom položaju je podešena ravnim vijkom smještenim na ventilu. Za ventile s uređajem za zatajenje plamena, vijak je smješten na strani vretena ventila (slika 14). Za ventile bez uređaja za zatajenje plamena, vijak je smješten unutar vretena ventila (slika 15). Za lakše podešavanje reduciranog plamena, preporučljivo je ukloniti upravljačku ploču (i mikro prekidač, ako postoji) tokom podešavanja.

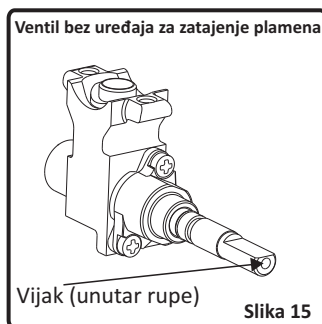
Da biste odredili minimalan položaj, upalite gorionike i ostavite ih u minimalnom položaju. Uklonite pomoću malog odvijača, stegnite ili olabavite prenosni vijak oko 90 stepeni. Kada je dužina plamena najmanje 4 mm, plin je dobro distribuiran. Uvjerite se da se plamen ne gasi kada prelazi iz maksimalnog položaja u minimalan položaj. Kreirajte vještački vjetar vašom rukom prema plamenu da vidite da li je plamen stabilan.



Ventil s uređajem za zatajenje plamena

Prenosni vijak

Slika 14



Ventil bez uređaja za zatajenje plamena

Vijak (unutar rupe)

Slika 15

Položaj prenosnog vijka mora biti olabavljen radi pretvaranja s LPG na NG. Za pretvaranje s LPG na NG, isti vijak se mora pritegnuti. Uvjerite se da je uređaj isključen iz mrežnog napajanja i da je dovod plina otvoren.

3. UGRADNJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Zamjena ulaza za plin:

Za neke zemlje, vrsta ulaza za plin može biti različita za NG/LPG plinove. U tom slučaju, uklonite sadašnju komponentu za spajanje i navrtke (ako ih ima) i spojite novo napajanje za plin na odgovarajući način. U svim uslovima, sve komponente koje se koriste u plinskim priključcima bi trebale biti odobrene od strane lokalnih i/ili međunarodnih vlasti. U svim plinskim priključcima, pogledajte klauzulu "Montaža napajanja plinom i provjera curenja", koja je ranije objašnjena.



4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

4.1 Upotreba ploče za kuhanje

Paljenje gorionika

Da biste odredili koja tipka kontroliše gorionik, provjerite simbol položaja iznad tipke.

- **Manual Ignition of the Hob Burners**

Ako vaš uređaj nije opremljen s bilo kakvom pomoći za paljenje ili u slučaju da dođe do prekida u mrežnom napajanju, slijedite postupke koji su navedeni u nastavku:

Za gorionike ploče za kuhanje: Da biste upalili jedan od gorionika, pritisnite i okrenite njegovu tipku u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu tako da tipka dođe u maksimalan položaj, približite šibicu, ili drugo priručno sredstvo njegovom gornjem obodu. Odmaknite izvor paljenja čim vidite stabilan plamen.

- **Električno paljenje**

Električno paljenje plinskih gorionika se može uraditi na dva načina; ovisno o konfiguraciji vašeg uređaja.



Paljenje tipkom za iskrenje: Pritisnite ventil gorionika koji želite upaliti i okrenite ventil u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu tako da tipka dođe u maksimalan položaj i pomoću vaše druge ruke pritisnite tipku za paljenje (slika 18) u isto vrijeme. Pritisnite tipku za paljenje odmah, jer ako čekate, akumulirani plin može izazvati da se plamen širi. Nastavite s pritiskanjem tipke za paljenje dok ne vidite stabilan plamen na gorioniku.

Paljenje preko ventila ploče za kuhanje (mikro prekidač): Pritisnite ventil gorionika koji želite upaliti i okrenite ventil u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (u smjeru kazaljke na satu za gorionik roštilja) tako da tipka dođe u maksimalan položaj dok držite tipku pritisnutom. Svjećice će generirati iskre dok god čuvate upravljačku tipku pritisnutom. Mikro prekidač koji je smješten ispod tipke će automatski kreirati iskre preko svjećice gorionika. Nastavite s pritiskanjem tipke dok ne vidite stabilan plamen na gorioniku.

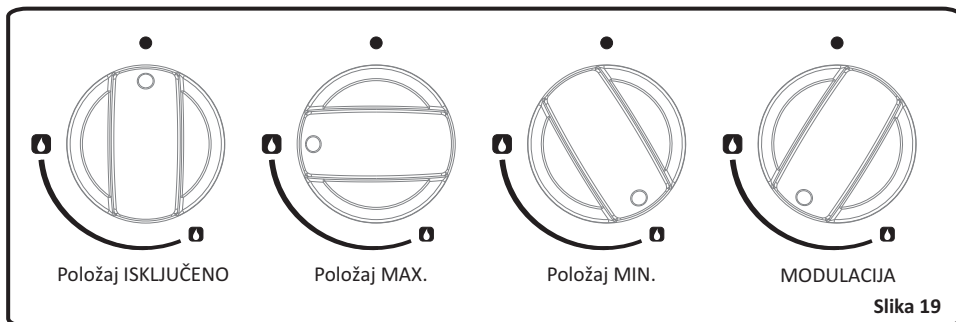
Uređaj za sigurnost plamena

Gorionici ploče za kuhanje (ako je vaša ploča za kuhanje opremljena uređajem za sigurnost plina)

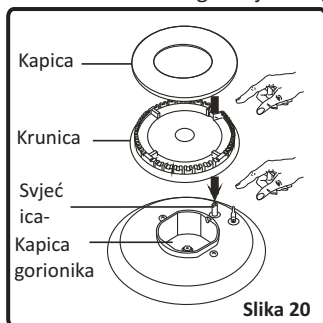
Ploče koje su opremljene uređajem za zatejenje plamena pružaju sigurnost za u slučaju nenamjernog ugašenog plamena. Ako se takav slučaj desi, uređaj će blokirati plinske gorionike i izbjeći će akumuliranje nesagorjelog plina. Sačekajte 90 sekundi prije ponovnog paljenja ugašenog plinskog gorionika.

4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

4.1.1 Kontrola gorionika ploče za kuhanje



Tipka ima 3 položaja: Isklj. (0), maksimalan (simbol velikog plamena) i minimalan (simbol malog plamena). Nakon što upalite gorionik u maksimalnom položaju; možete podesiti dužinu plamena između maksimalnog i minimalnog položaja. Nemojte rukovati gorionicima kada je položaj tipke između maksimalnog i isključenog položaja.



Nakon paljenja, vizualno provjerite plamen. Ako vidite žuti vrh, podizanje ili nestabilan plamen; isključite dotok plina, potom provjerite sklop kapica gorionika i krunice (slika 20). Takođe se uvjerite da nikakva tečnost nije dospjela u kapice gorionika. Ako se plamen slučajno pojavi iz gorionika, isključite gorionik, ventilirajte kuhinju sa svježim vazduhom i nemojte pokušavati ponovno paljenje narednih 90 sekundi.

Kada isključujete pčoču za kuhanje u smjeru kazaljke na satu tako da tipka pokazuje položaj "0" ili oznaka na tipki pokazuje prema gore.

Vaša ploča za kuhanje ima gorionike različitih prečnika. Najekonomičniji način korištenja plina je da se izabere ispravna veličina plinskog gorionika za vaše suđe u kojem kuahte i da postavite plamen u minimalan položaj jednom kada se dostigne tačka ključanja. Preporučljivo je da uvijek pokrijete vaše suđe u kojem kuahte.

Da biste postigli maksimalne performanse glavnih gorionika, koristite posuđe sa sljedećim prečnicima s ravnim dnom. Korištenje manjih posuda nego što su minimalne dimenzije navedene u nastavku će uzrokovati gubitak energije.

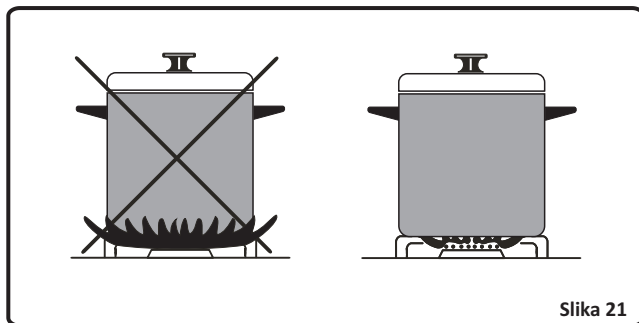
Brzi / wok gorionik: 22-26 cm

Polu-brzi gorionik: 14-22 cm

Pomoćni gorionik: 12-18 cm

4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

Uvjerite se da vrhovi plamena ne izlaze izvan oboda posude, jer to takođe može oštetiti plastični pribor oko posude (ručke i sl.).



Kada gorionici nisu u upotrebi duže vrijeme, uvijek isključite glavni ventil za kontrolu plina.

UPOZORENJE:

- Koristite samo posude s ravnim dnom i s dovoljnom debljinom baze.
- Uvjerite se da je baza posude suha prije nego je stavite na gorionike.
- Temperatura dostupnih dijelova može biti visoka kada uređaj radi. Zbog toga, imperativ je držati djecu i životinje van dosega gorionika tokom i nakon kuhanja.
- Nakon upotrebe, ploča za kuhanje ostaje veoma vruća tokom dužeg vremena, nemojte je dirati i nemojte stavljati bilo kakve predmete na vrh ploče za kuhanje.
- Nikada ne stavljajte noževe, viljuške, kašike i poklopce na ploču za kuhanje jer će postati vrući i mogli bi uzrokovati ozbiljne opekotine.

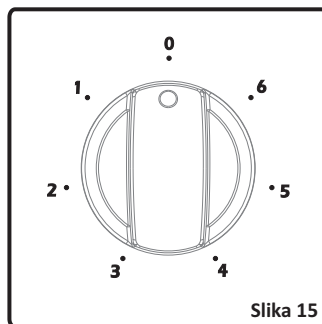
4.2. Korištenje zona za kuhanje

Postoje 2 tipa zona za kuhanje

- Standardne zone za kuhanje
- Brze zone za kuhanje (koje su označene crvenom tačkom na površini zone za kuhanje)

Ove zone za kuhanje su kontrolirane pomoću 6 položaja prekidača.

Prebacivanjem kontrolne tipke na jedan od ovih položaja može se upravljati zonom za kuhanje. U blizini svake kontrolne tipke ploče za kuhanje, nalazi se mali dijagram koji pokazuje koja zona kuhanja se kontrolira s tom tipkom. Svjetlo uklj./isklj. (on/off) na upravljačkoj ploči pokazuje da li je bilo koja od zona kuhanje u upotrebi.



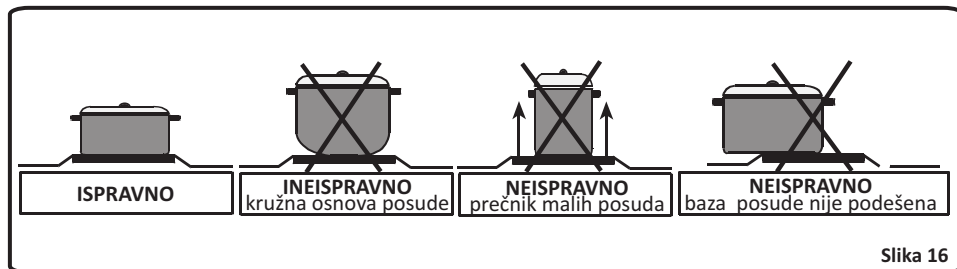
4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

Položaj tipke zone kuhanja - funkcija
0 Položaj isključeno
1 Za topljenje putera itd. i za zagrijavanje malih količina tečnosti.
2 Za zagrijavanje većih količina tečnosti. Za pripremu krema i umaka.
3 Za odmrzavanje hrane za kuhanje
4 Za kuhanje delikatnog mesa i ribe
5 Za pečenje mesa i odrezaka
6 Za proključavanje velikih količina tečnosti i za prženje.

Upozorenje:

Kada prvi put puštete u rad ili kad god zona za kuhanje nije bila u upotrebi tokom dužeg vremena potrebno je eliminirati bilo kakvu vlažnost koja se možda akumulirala oko električnih elemenata ploče tako što ćete upaliti zonu za kuhanje na njenu najnižu postavku tokom 20-ak minuta.

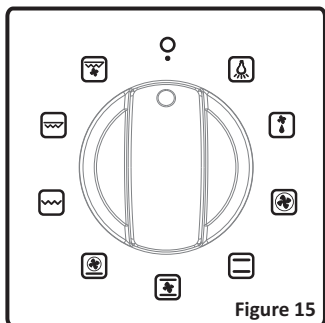
- Koristite samo posude s ravnim dnom i s dovoljnom debljinom baze.
- Nikada nemojte koristiti posudu s manjim prečnikom nego što je zona kuhanja.
- Uvjerite se da je baza posude suha prije nego je stavite na zonu kuhanja. Dok je zona kuhanja u stanju rada, važno je da se osigura da posuda bude centrirana pravilno na zoni kuhanja.



- Nikada nemojte rukovati pločom za kuhanje bez posuda na zonama za kuhanje.
- Temperatura dostupnih dijelova može biti visoka kada uređaj radi. Zbog toga, imperativ je držati djecu i životinje van dosega zone za kuhanje tokom i nakon rada.
- Ako primijetite pokotinu na zoni kuhanja ista mora biti odmah isključena i zamijenjena.

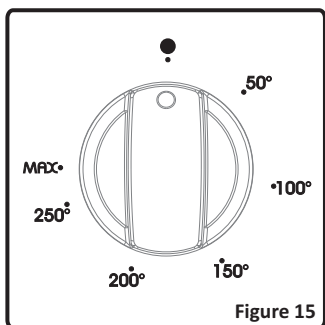
4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

4.1.2 Kontrola pećnice



- Odaberite funkciju koristeći kontrolnu tipku funkcije pećnice. Svjetlo pećnice (ako ga ima) će biti uključeno. Detalji funkcija pećnice
- Odaberite temperaturu koristeći kontrolnu tipku za temperaturu. Svjetlo indikatora temperature pećnice, iznad tipke za temperaturu na upravljačkoj ploči, će svijetliti dok pećnica ne dostigne podešenu temperaturu i potom će se ugasiti.
- Kada ste završili s kuhanjem, isključite kontrolnu tipku za funkciju i temperaturu u položaj isključeno, 0.

Napomena: ventilator za hlađenje pećnice se uključuje automatski na različitim nivoima ciklusa kuhanja. On puše topli zrak van iznad vrata. Kada je pećnica isključena, ventilator za hlađenje može ostati uključen dok se pećnica ne ohladi.



Funkcije 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 gornji 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 trenutku u ovoj funkciji.

4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA



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.

4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA



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.



4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

4.2 Dodatna oprema korištena u pećnici

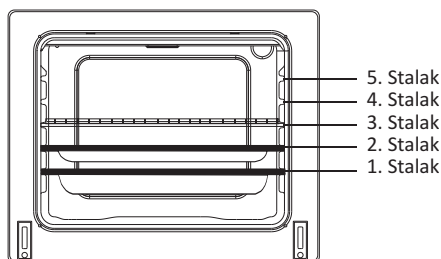
- Ovaj proizvod je već isporučen s dodatnom opremom. Možete takođe koristiti opremu koju kupite na tržištu, ali ista mora biti otporna na toplotu i plamen. Možete takođe koristiti stakleno posuđe, kalupe za kolače, posebni pladnjevi za pećnicu koji su dogovarajući za upotrebu u pećnici. Obratite pažnju na korištenje uputstava datih od strane proizvođača te opreme.
- U slučaju da se koristi posuđe male veličine, stavite posudu na žičanu rešetku, jer će u potpunosti biti na srednjem dijelu rešetke.
- Ako hrana koja će se kuhati ne pokrije pladanj pećnice u potpunosti, ako je hrana izvađena iz zamrzivača 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 pečenja. Pladanj će se vratiti u svoj stari oblik samo kada se ohladi nakon kuhanja. To je normalno fizičko stanje koje se javlja tokom transfera toplote.
- Nemojte ostavljati stakleni pladanj ili posudu u hladnom okruženju odmah nakon kuhanja u staklenom pladnju ili posudi. Nemojte stavljati na hladne i mokre površine. Stavite suhu kuhinjsku krpu ili posudu preko, osigurajte da se polako hladi. U suprotnom stakleni pladanj ili posuda može pući.
- Ako namjeravate roštiljati u vašoj pećnici; preporučujemo vam da koristite rešetku koja je isporučena zajedno s ovim proizvodom (ako vaš proizvod uključuje ovaj materijal). Ako ćete koristiti veliki žičanu rešetku; stavite pladanj na jednu od donjih polica da se masnoća prikuplja. Takođe stavite i malo vode u to radi lakšeg čišćenja.
- Kao što je objašnjeno u odgovarajućim klauzulama, nikada nemojte pokušavati da koristite gorionik roštilja koji radi na plin bez zaštitnog poklopca za roštilj. Ako vaša pećnica ima gorionik roštilja koji radi na plin, ali vam nedostaje štit za roštilj, ili ako je isti oštećen i nije ga moguće koristiti, tražite drug od najbližeg servisa.



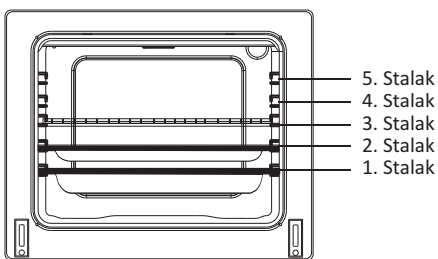
4. UPOTREBA VAŠEG PROIZVODA

Udubljenje pećnice

Položaj stalaka za oblikovane stalke



Položaj stalaka za žičane stalke



Dodatna oprema pećnice

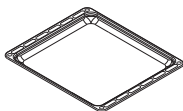
* Dodatna oprema vaše pećnice može biti različita zavisno od modela vašeg proizvoda.

Žičana rešetka



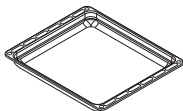
Žičana rešetka se koristi za roštiljanje ili da se stavi razno posuđe na nju. Da biste smjestili žičanu rešetku ispravno u udubljenje, stavite je na bilo koji stalak i gurnite do kraja.

Plitki pladanj



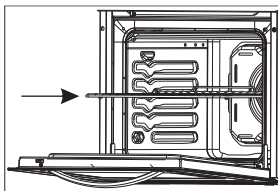
Plitki pladanj se koristi za pečenje peciva kao što je flan i sl. Da biste smjestili pladanj ispravno u udubljenje, stavite ga na bilo koji stalak i gurnite do kraja.

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.

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



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 Čišćenje

Uvjerite se da su sve kontrolne sklopke isključene i da je vaš uređaj ohlađen prije čišćenja pećnice. Isključite uređaj iz utičnice. Provjerite da li je su materijali za čišćenje odgovarajući i da li ih preporučuje proizvođač prije primjene tih materijala za čišćenje vaše pećnice. Pošto mogu oštetiti površine, nemojte koristiti nagrizajuće paste, abrazivna sredstva za čišćenje u prahu, debelu vunenu žicu ili tvrde alate. U slučaju da tečnosti koje se proliju po vašoj pećnici izgore, emajlirani dijelovi mogu biti oštećeni. Odmah očistite proljevenu tečnost.

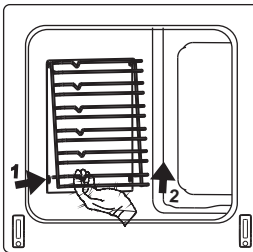
Čišćenje pećnice

Unutrašnjost emajlirane pećnice se čisti na najbolji način kada je pećnica topla. Obrišite pećnicu mekanom krpom koja je namočena u sapunjavu vodu nakon svake upotrebe. Kasnije prebrišite još jednom mokrom krpom i potom posušite. Možda će biti potrebno da koristite tečne materijale za čišćenje vremena na vrijeme da biste obavili kompletno čišćenje. Nemojte čistiti suhim/práškastim sredstvima za čišćenje ili čistačima na paru.

Katalitičko čišćenje

Katalitičko čišćenje uključuje premaz, koji je nanosi u udubljenje pećnice. Katalitičke obloge eliminiraju manje ostatke masnoće tokom kuhanja na visokim temperaturama. Ako ima ostataka masnoće nakon kuhanja, oni se mogu eliminirati tako što će se prazna pećnice zagrijati na 250 °C tko jednog sata. Postoje ograničenja. Time se ne čisti cijelo udubljenje pećnice, to zavisi od toga gdje su obloge postavljene; osnova je emajl i prozor vrata je staklo, od čega oboje treba očistiti koristeći sredstva za čišćenje koja se koriste u domaćinstvu.

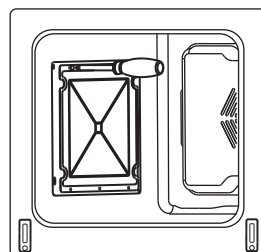
Uklanjanje žičane police



Da biste uklonili žičani stalak;

Povucite žičani stalak kao što je prikazano na slici. Nakon oslobađanja iz ležišta (1), podignite prema gore (2).

Uklanjanje katalitičke ploče



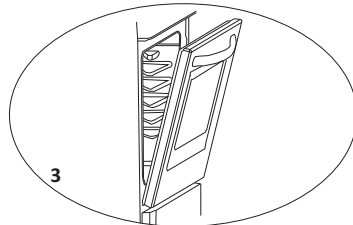
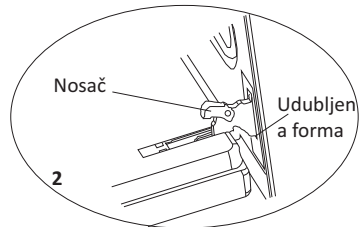
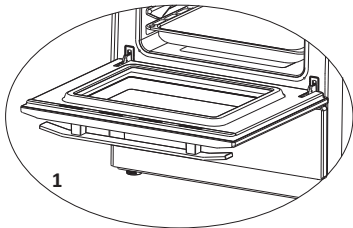
Da biste uklonili katalitičku oblogu;

Uklonite vijke na svakoj katalitičkoj oblozi.

Čišćenje staklenog poklopca

Da biste bili u stanju očistiti stakleni poklopac, koristite sredstva za čišćenje stakla. Zatim isperite, posušite suhom krpom.


Odstranjivanje vrata pećnice



Da biste odstranili vrata pećnice;

- Otvorite vrata pećnice (1).
- Otvorite nosač prema gore do krajnjeg položaja (2).
- Zatvorite vrata dok skoro ne budu u položaju da su potpuno zatvorena kao što je prikazano na 3. slici i odstranite vrata povlačeći ih prema sebi.

NAPOMENA: Da biste ponovno montirali vrata slijedite postupak obrnuto od postupka za odstranjivanje.

 Molimo obratite pažnju da udubljene forme trebaju biti postavljene ispravno na odgovarajuće šarke, kao što je prikazano na 2. slici.

Čišćenje plinskog štednjaka - dio ploče za kuhanje

- Podignite potporu za posude, kapicu i krunicu gorionika ploče za kuhanje (slika 16).
- Obrišite i očistite stražnju ploču sapunjavom krpom.
- Operite kapice i krunice gorionika ploče za kuhanje i isperite ih. Nemojte ih ostavljati mokre, odmah ih osušite papirnim ubrusima.
- Nakon čišćenja, uvjerite se da ponovo sastavite dijelove ispravno.
- Nemojte čistiti bilo koji dio ploče za kuhanje čeličnom žicom. To izaziva ogrebotine na površini.
- Gornja površina potpore za suđe se može izgrebati tokom vremena zbog upotrebe. Ovi dijelovi neće korodirati i to nije greška u proizvodnji.
- Za vrijeme čišćenja ploče za kuhanje, uvjerite se da nema vode unutar kapica gorionika, jer to može blokirati brizgalice.

5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Kapice gorionika:

Periodično, emajlirana potpora za suđe, emajlirani poklopci, glave gorionika moraju biti oprane sapunjavom toplom vodom te isprane i osušene. Nakon što ih dobro osušite, ispravno ih vratite na mjesto.

Emajlirani dijelovi:

Da biste ih održali novim, potrebno ih je često čistiti blago sapunjavom toplom vodom i zatim osušiti krpom. Nemojte ih prati vrućom vodom i nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva u prahu ili abrazivne materijale za čišćenje. Nemojte ostavljati sirće, kafu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od paradajza da ostaju u kontaktu s emajliranim dijelovima tokom dužeg vremena.

Nehrđajući čelik:

Dijelovi od nehrđajućeg čelika se moraju često čistiti blago sapunjavom toplom vodom i mekanom spužvom i zatim osušiti suhom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva u prahu ili abrazivne materijale za čišćenje. Nemojte ostavljati sirće, kafu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od paradajza da ostaju u kontaktu sa dijelovima od nehrđajućeg čelika tokom dužeg vremena.

5.2 Održavanje

Zamjena lampice u pećnici

Prvo isključite proizvod s električnog napajanja i uvjerite se da je proizvod hladan. Uklonite sijalicu nakon uklanjanja staklenog dijela. Postavite novu sijalicu koja je otporna na 300°C na mjesto sijalice koju ste uklonili (230 V, 25 Watt, tip E14). Vratite stakleni dio. Vaš proizvod će biti spreman za upotrebu nakon ovog postupka.

Dizajn lampice je specifičan za upotrebu u kućanskim aparatima za kuhanje i nije pogodna za osvjetljavanje prostorije u kući.

Ostale kontrole

Periodično provjerite cijev za plinsko povezivanje. Čak i ako se bilo kakva jednostavna abnormalnost pojavi, obavijestite tehnički servis da to promijenite. Preporučujemo da dijelove za plinskog povezivanje promijenite jednom godišnje. Ako se bilo kakva abnormalnost pojavi kada rukujete kontrolnim tipkama štednjaka, kontaktirajte ovlašteni servis.



6. SERVIS I TRANSPORT

6.1 Osnovno rješavanje problema prije nego što kontaktirate servis

Ako pećnica ne radi:

- Pećnica je možda isključena iz utičnice, možda je došlo do nestanka struje.

Ako pećnica ne zagrijava:

- Možda nije podešena toplota pomoću sklopke za kontrolu grijača.

Ako lampica u unutrašnjosti ne svijetli:

- Potrebno je provjeriti struju. Mora se provjeriti da li su lampice ispravne. Ako nisu ispravne, možete ih zamijeniti pridržavajući se vodiča.

Kuhanje (ako donji-gornji dio ne kuhaju ravnomjerno):

- Provjerite lokacije polica, period kuhanja i vrijednosti toplote u skladu s priručnikom.

Gorionici ploče za kuhanje ne rade ispravno:

- Provjerite da li su dijelovi gorionika ispravno montirani (naročito nakon čišćenja).
- Pritisak dovoda plina može biti prenizak/previsok. Za uređaje koji rade na LPG u bocama, LPG boca može biti potrošena.

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 kućište proizvoda i prenosite ga u njegovom originalnom kućištu kada je potrebno prenošenje. Pridržavajte se oznaka za transport na pakovanju. Zalijepite trakom štednjak na gornjim dijelovima, kapticama, kronicama i potporama za posuđa na 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 pećnice jer će to biti pogodno za pladnjeva, da žičana rešetka u vašoj pećnici ne bi oštetila poklopac pećnice pri transportu. Takođe zalijepite vrata pećnice na bočnim zidovima.

Ako nemate originalno pakovanje; pripremite kutiju za nošenje tako da uređaj, naročito vanjske površine (staklo i obojene površine) pećnice budu zaštićene od vanjskih prijetnji.



TABELA BRIZGALICA

GHB622

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Člass:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
BRZA RINGLA		
Preènik ubrizgivaèa (1/100 mm)	115	85
Nominalna vrijednost (kw)	2,75	3
Potrošnja za 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
SREDNJA RINGLA		
Preènik ubrizgivaèa (1/100 mm)	97	65
Nominalna vrijednost (kw)	1,75	1,75
Potrošnja za 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

GHB522

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Člass :1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
BRZA RINGLA		
Preènik ubrizgivaèa (1/100 mm)	115	85
Nominalna vrijednost (kw)	2,75	3
Potrošnja za 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
SREDNJA RINGLA		
Preènik ubrizgivaèa (1/100 mm)	97	65
Nominalna vrijednost (kw)	1,75	1,75
Potrošnja za 1h	166,7 l/h	127,2 g/h



TABELA KUHANJA

JELA	FUNKCIJE	TURBO				STATIČKO KUHANJE				VENTILATOR				ROSTILJANJE			
		Položaj termostata(°C)	Položaj stialka	Period kuhanja (min)	Položaj termostata(°C)	Položaj stialka	Period kuhanja (min)	Položaj termostata(°C)	Položaj stialka	Period kuhanja (min)	Položaj termostata(°C)	Položaj stialka	Period kuhanja (min)	Položaj termostata(°C)	Položaj stialka	Period kuhanja (min)	
Lisnato tijesto		170-190	2-3,4	35-45	170-190	2-3	35-45	170-190	2-3	25-35	170-190	2-3	25-35				
Kolač		150-170	2-3,4	30-40	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3,4	25-35	150-170	2-3,4					
Mesne okruglice		150-170	2-3,4	25-35	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3,4	25-35	150-170	2-3,4					
Vodenasia hrana		175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50			10-15	
Piletina					200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200		50-60	
Kotlet														200		15-25	
Brilek														200		15-25	
Kolač na dva pladnja		160-180	2-5	30-40													
Peciva na dva pladnja		170-190	2-5	35-45													

* Kuhajte s razbijem za pečenje piletine



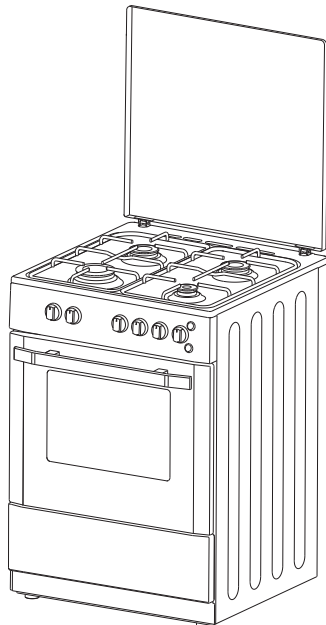
Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da je se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad. Umjesto toga, on treba biti zbrinut na odgovarajućim mjestima prikupljanja za reciklažu električne i elektronske opreme. Osiguravanjem da se ovaj proizvod odloži na pravilan način, vi pomažete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



GHB522
GHB622

SL

**NAVODILA ZA UPORABO IN
NAMESTITEV SAMOSTOJNEGA
KOMBINIRANEGA ŠTEDILNIKA**



Dragi kupec,

Naš cilj je, da vam ponudimo visoko kakovostne izdelke, ki presegajo vaša pričakovanja. Vaša naprava je natančno proizvedena v sodobnih objektih in posebej testirana za kakovost.

Ta navodila so pripravljena, da vam pomagajo pri uporabi naprave, ki je izdelana s pomočjo najsodobnejše tehnologije, z zaupanjem in največjo učinkovitostjo.

Pred prvo uporabo naprave, skrbno preberite ta navodila, ki vključujejo osnovne informacije za pravilno in varno namestitev, vzdrževanje in uporabo. Za namestitev izdelka se obrnite na najbližji pooblaščen servis.

Izjava o skladnosti CE

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

Ta naprava je bila zasnovana, izdelana in tržena v skladu z:

- Varnostnimi zahtevami Direktive o napravah na plinasto gorivo 2009/142/ES;
- Varnostnimi zahtevami Direktive o nizki napetosti 2006/95/ES;
- Varnostnimi zahtevami Direktive o elektromagnetni združljivosti 2004/108/ES;
- Zahtevami Direktive 93/68/ES.

VSEBINA:

1. KRATKA PREDSTAVITEV IZDELKA

2. OPOZORILA

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

3.1 Okolje v katerem bo naprava nameščena

3.2 Namestitev izdelka

3.3 Prilagoditev nogic

3.4 Plinska povezava

3.5 Električna povezava in varnost

3.6 Pretvorba plina

4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

4.1 Uporaba izdelka

4.1.1 Nadzor gorilnikov kuhalnih plošč

4.1.2 Nadzor pečice

4.1.3 Uporaba digitalnega časovnika

4.1.4 Uporaba digitalnega minutnega opomnika

4.1.5 Uporaba mehanskega časovnika

4.1.6 Uporaba mehanskega minutnega opomnika

4.2 Dodatki, uporabljeni v pečici

5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 Čiščenje

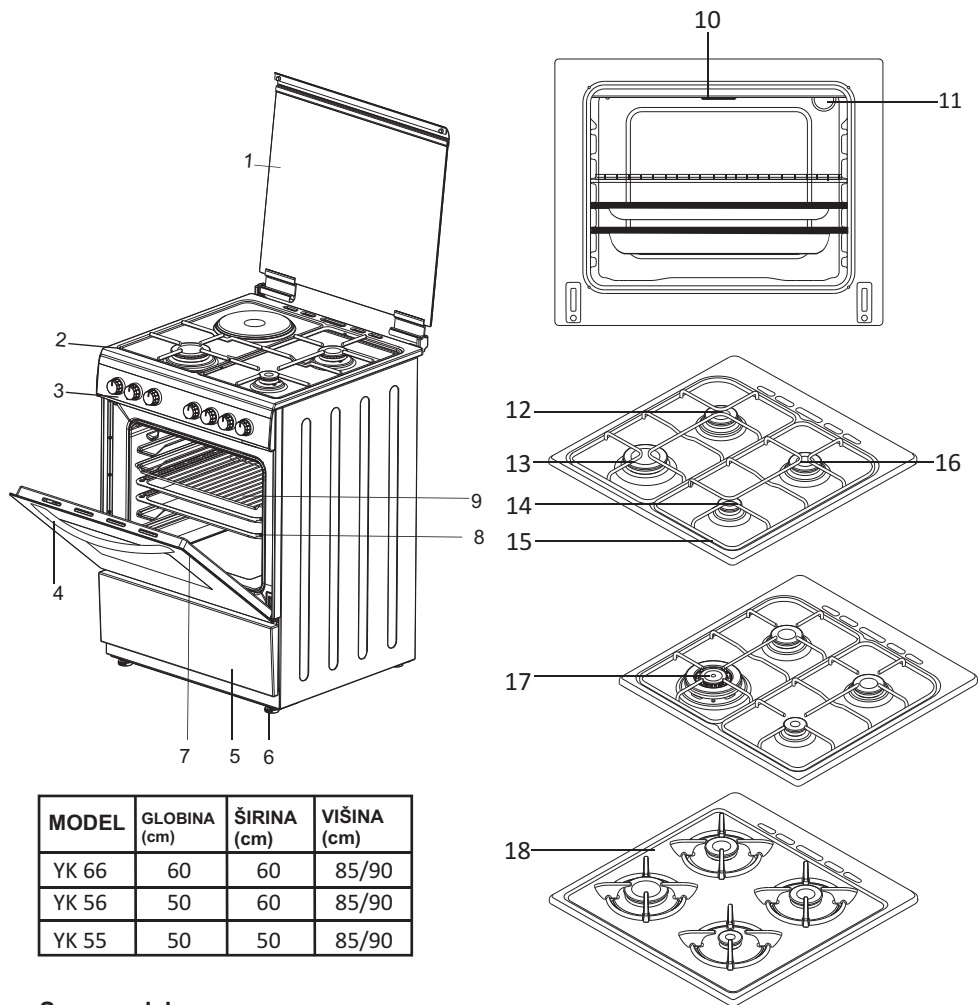
5.2 Vzdrževanje

6. SERVIS IN PREVOZ

6.1 Osnovno iskanje in odpravljanje težav, preden se obrnete na servis

6.2 Informacije, povezane s prevozom

1. KRATKA PREDSTAVITEV IZDELKA



MODEL	GLOBINA (cm)	ŠIRINA (cm)	VIŠINA (cm)
YK 66	60	60	85/90
YK 56	50	60	85/90
YK 55	50	50	85/90

Seznam delov:

- 1- Pokrov
- 2- Kuhalna površina
- 3- Nadzorna plošča
- 4- Ročaj na vratih pečice
- 5- Pokrov predala
- 6- Prilagodljive nogice
- 7- Vrata pečice
- 8- Pladenj pečice
- 9- Žična mreža
- 10- Žar
- 11- Luč pečice
- 12- Srednje hitri gorilnik
- 13- Hitri gorilnik
- 14- Dodatni gorilnik
- 15- Nosilec za lonec
- 16- Srednje hitri gorilnik
- 17- Vok gorilnik
- 18- Varnostna kuhalna plošča

2. OPOZORILA

PRED UPORABO NAPRAVE POZORNO IN V CELOTI PREBERITE TA NAVODILA IN JIH HRANITE NA PRIROČNEM MESTU, ČE JIH POTREBUJETE.

TA PRIROČNIK JE PRIPRAVLJEN ZA RAZLIČNE 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 več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če 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 čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.
- OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči 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 plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči 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.

2. OPOZORILA

- **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.
- Pri kuhalnih ploščah, ki vključujejo pokrov, je treba vsako razliti najprej odstraniti s pokrova in ga šele nato odpreti. Prav tako pa se mora površina kugalne plošče ohladiti, preden zaprete pokrov.
- Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnik ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- **OPOZORILO:** Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobne informacije preberite navodila za komplet proti prevračanju.)
- Med uporabo se naprava segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Med uporabo se lahko ročaji segrejejo.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje steklenih vrat pečice in drugih površin, saj lahko opraskajo površino ali pa lahko povzroči razbitje stekla ali poškodujejo površine.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje naprave.



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

- **POZOR:** Dostopni deli so lahko vroči med kuhanjem ali pečenjem. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževalna dela in popravila naj izvajajo le pooblaščen serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Spreminjanje specifikacij naprave na kakršen koli način je nevarno.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in zahteve naprave združljivi. Zahteve za to napravo so navedene 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. negospodinjaska uporaba ali v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.
- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročaja na vratih.
- Ta naprava ni povezana z napravo za odvajanje produktov zgorevanja. Nameščena in povezana mora biti v skladu z veljavnimi predpisi za namestitev. Posebej pozorni bodite na ustrezne zahteve glede prezračevanja.
- Če se po 15 sekundah gorilnik ni prižgal, prenehajte uporabljati napravo in odprite vrata predela in/ali počakajte najmanj 1 minuto preden ponovno poskusite prižgati gorilnik.
- Ta navodila veljajo le, če se na napravi pojavi simbol države. Če se simbol ne prikaže na napravi, je treba preveriti tehnična navodila, ki bodo zagotovila potrebna navodila v zvezi z modifikacijo naprave glede na pogoje uporabe v državi.
- Vsi možni ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti so bili sprejeti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne oprskate. Ne udarjajte ali trkajte po steklu s pripomočki.
- Pazite, da se med namestitvijo napajalni kabel ne zagozdi. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.

Namestitvena opozorila

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti in predati v uporabo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitve in namestitev s strani nepooblaščenih ljudi.
- Ko razpakirate napravo, preverite, da se ni poškodovala med prevozom. V primeru okvare; naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Zaščitite vašo napravo pred vplivi iz okolja. Naprave ne izpostavljajte soncu, dežju, snegu itd.
- Okoliški materiali naprave (omara) morajo biti sposobni zdržati temperaturo najmanj 100°C.



2. OPOZORILA

Med uporabo

- Ko prvič uporabite pečico, pride iz izolacijskih materialov in elementov grelca določen vonj. Zaradi tega razloga pečico pred uporabo najprej vklopite prazno pri najvišji temperaturi za 45 minut. Istočasno morate ustrezno prezračiti prostor, v katerem ste namestili izdelek.
- Med uporabo se zunanja in notranja površina pečice segrejeta. Med odpiranjem vrat pečice, stopite nazaj, da se izognete vroči pari, ki pride iz pečice. Obstaja nevarnost opeklin.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih materialom.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Pokrijte ponev s pokrovom, da zadušite plamen, in izklopite štedilnik.
- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Če dlje časa ne boste uporabljali vaše naprave, jo izklopite iz napajanja. Naj bo glavno stikalo izklopljeno. Ko ne uporabljate naprave, prav tako izključite 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 vroča tekočina ne razlije.
- **POZOR:** Uporaba plinske naprave za kuhanje povzroči proizvodnjo toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je naprava nameščena. Prepričajte se, da je kuhinja dobro prezračevana, še posebej med delovanjem naprave, naj bodo naravne odprte za zračenje odprte ali pa namestite prezračevalno napravo (mehanska napa).
- Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave bo morda zahtevala dodatno prezračevanje, na primer, odpiranje oken ali bolj učinkovito prezračevanje, na primer, povečanje stopnje mehanskega prezračevanja, kjer je prisotno.
- Med uporabo gorilnika žara naj bodo vrata pečice odprta in vedno uporabljajte ščit za žar, ki je priložen izdelku. Nikoli ne uporabljajte gorilnika žara z zaprtimi vrati pečice.
- **POZOR:** Stekleni pokrovi se lahko razbijejo pri segrevanju. Izklopite vse gorilnike, preden zaprete pokrov. Površina kuhalne plošče se mora ohladiti, preden zaprete pokrov.



- Ko so vrata pečice odprta, ničesar ne puščajte na njih. Lahko povzročite neuravnoteženost napravo ali zlomite pokrov.
- V predal ne polagajte težkih ali vnetljivih stvari (najlon, plastične vrečke, papir, krpa itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.

Med čiščenjem in vzdrževanjem

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem, vedno izklopite napravo. Čiščenje ali vzdrževanje lahko opravite, ko ste izključili napravo ali izklopili glavna stikala.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.

DA BI OHRANILI UČINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE, VAM PRIPOROČAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE REZERVNE DELE IN DA POKLIČETE NAŠE POOBLAŠČENE SERVISERJE, ČE JE TO POTREBNO.

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

Ta sodoben, funkcionalen in praktični štedilnik, ki je bil izdelan z deli in materiali najvišje kakovosti, bo izpolnil vaše potrebe po kuhanju v vseh pogledih. Zagotovo morate prebrati ta priročnik, da v prihodnosti ne boste imeli težav in boste dosegli zadovoljive rezultate. Naslednje informacije so potrebna pravila za pravilne postopke namestitve in delovanja. Prebrati jih mora predvsem tehnik, ki bo namestil napravo.

⚠ Za namestitev vašega izdelka se obrnite na pooblaščen servis

3.1 Okolje v katerem bo naprava nameščena

- Vaš izdelek mora biti postavljen in uporabljen v prostoru, kjer je vedno zagotovljeno prezračevanje.
- V prostoru morate imeti zagotovljeno naravno prezračevanje, ki zadostuje za plin, ki bo uporabljen v okolju. Povprečni pretok zraka mora priti neposredno skozi zračne luknje, ki bodo odprte na stenah, ki so odprta proti zunanosti.

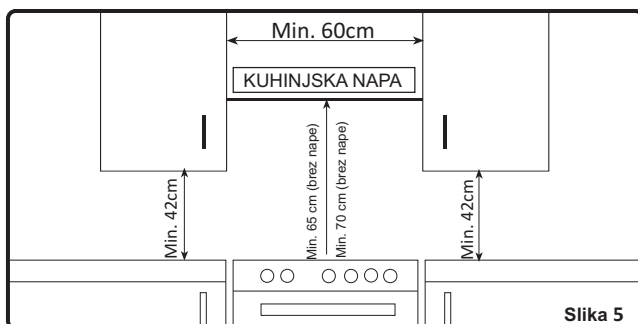
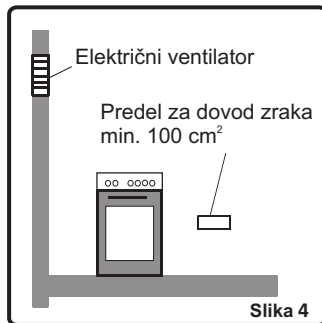


- Te zračne luknje morajo imeti učinkoviti prerez najmanj 100cm^2 za kroženje svežega zraka (Odprete lahko eno ali več zračnih lukenj.). Ta luknja (ali luknje) mora biti odprta, da ni blokirana. Najbolje, da so nameščene blizu dna in na nasprotni strani dima od zgorelih plinov. Če teh mest za prezračevanje ni mogoče odpreti v prostoru, kjer je naprava postavljena, lahko potrebni zrak pridobite skozi sosednjo sobo, pod pogojem, da ta prostor ni spalnica ali nevarno mesto. V tem primeru mora biti »sosednja soba« prav tako potrebno prezračevana.

Praznjenje zgorelih plinov iz prostora

Kuhalni aparati, ki delujejo na plin, vržejo odpadke zgorelega plina neposredno na prosto ali skozi kuhalne nape, ki so priključene na dimnik, ki se odpira neposredno na prosto. Če se zdi, da kuhinjske nape ni mogoče namestiti, je treba postaviti električni ventilator na okno ali steno, ki ima dostop do svežega zraka. Ta električni ventilator mora biti sposoben zamenjati zrak kuhinje 4-5 krat lastnega volumna zraka na uro.

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO



3.2 Namestitev izdelka

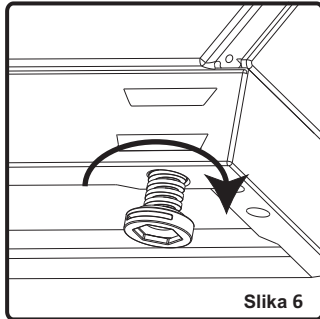
Med nameščanjem izdelka je treba upoštevati določene faktorje. Pri namestitvi vašega izdelka vsekakor bodite zelo previdni. Upoštevajte naša spodnja navodila, da boste preprečili morebitne težave in/ali nevarne situacije, ki se lahko pojavijo kasneje.

- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na območju, kjer je peč nameščena, višina pohištva ne presega višine kuhalne plošče.
- Bodite pozorni, da pečice ne postavite v bližino hladilnika in vnetljivih materialov, kot so zavese, vodoodporne krpe itd., ki hitro zagorijo.
- Okoli izdelka mora biti najmanj 2cm prostora za kroženje zraka.
- Pohištvo v bližini pečice mora biti odporno na temperaturo do 80°C.
- Če je kuhinjsko pohištvo višje od kuhalne površine, mora biti vsaj 10 cm vstran od stranice štedilnika.

Minimalne višine od nosilca za lonec in stenskih omaric do nape z ventilatorjem nad izdelkom so prikazane na sliki 5. Zato mora biti kuhinjska napa najmanj 65 cm visoko nad nosilcem za posodo. Če kuhinjske nape ni, ta višina ne sme biti manjša od 70 cm.

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

3.3 Prilagoditev nogic



Vaš izdelek stoji na 4 prilagodljivih nogicah. Ko je izdelek postavljen na mesto uporabe, preverite, ali je uravnotežen. Če ni uravnotežen, lahko opravite prilagoditev z obračanjem nogic v smeri urinega kazalca, če je to potrebno. Napravo lahko z nogicami dvignete za največ 30 mm. Če so nogice ustrezno prilagojene, naprave ni priporočeno premikati z vlečenjem, ampak jo dvignite in premaknite.

3.4 Plinska povezava

Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja

Povezava vaše naprave mora biti izvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in veljavnimi predpisi. Informacije, povezane z ustreznimi vrstami plina in ustreznimi injektorji plina, najdete v tabeli tehničnih podatkov. Če je tlak uporabljenega plina drugačen od navedenih vrednosti ali ni stabilen na vašem območju, bo morda treba namestiti razpoložljivi regulator tlaka na dovod plina. Te prilagoditve mora vsekakor opraviti pooblaščen servis.

Točke, ki jih je treba preveriti med montažo upogljive cevi

Če je plinska povezava narejena z upogljivo cevjo, ki je pritrjena na dovod plina naprave, mora biti pritrjena tudi za vrat cevi. Napravo povežite s kratko in vzdržljivo cevjo, ki je čim bližje viru plina. Dovoljena najdaljša dolžina cevi je 1,5 m. Cev, ki dovaja plin do naprave, je treba zaradi varnosti zamenjati enkrat na leto.

Cev ne sme biti na mestih, ki se segrejejo do temperature, ki presega 50°C. Cev ne sme biti pretrgana, zvita ali prepognjena. Cev ne sme biti poškodovana, v bližini pa ne sme biti ostrih robov in premikajočih stvari. Pred montažo je treba preveriti, ali obstaja kakšna proizvodna napaka.

Ko je plin vklopljen, morate preveriti vse dele povezave z milnico ali tekočinami za uhajanje. Uhajanje plina ne preverjajte z odprtim ognjem. Vsi kovinski deli, ki se uporabljajo pri priključitvi plina, ne smejo imeti rje. Prav tako preverite datume poteka delov, ki se uporabljajo.

Točke, ki jih je treba preveriti med montažo fiksne plinske povezave

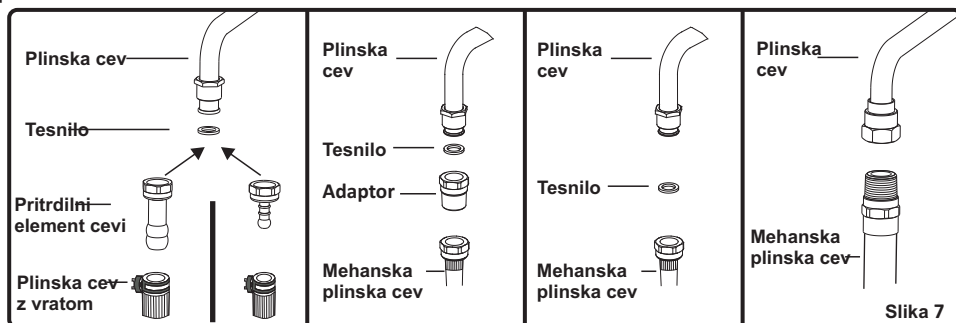
Za montažo fiksne plinske povezave (plinska povezava z navoji, npr. matica) se v različnih državah uporabljajo različne metode. Najpogostejši deli so že dobavljeno skupaj z napravo. Drugi deli se lahko dobavijo kot rezervni deli.

Med priključitvijo vedno držite matico na plinski cevi fiksno, medtem ko vrtite nasprotni del. Za varno povezavo uporabite ključ ustrezne velikosti. Za vse površine med različnimi deli,

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

Vedno uporabite tesnila, dobavljena v kompletu za pretvorbo plina. Tesnila, ki se uporabljajo med povezavo, morajo biti odobrena za uporabo v plinski povezavi. Za plinske povezave ne uporabljajte vodovodnih tesnil.

Ne pozabite, da je ta naprava pripravljena na povezavo z dovodom plina v državi, kjer je bila proizvedena. Glavna ciljna država je označena na zadnjem pokrovu naprave. Če jo morate uporabiti v drugi državi, lahko zahtevate katerega koli od priključkov na sliki spodaj. V tem primeru preverite ustrezne dele za povezavo in te dele pridobite za izvedbo varne povezave.



Za ustrezno plinsko povezavo, ki bo v skladu z varnostnimi standardi, je treba poklicati pooblaščen servis.

⚠ POZOR! Ne uporabljajte vžigalice ali vžigalnika za preverjanje uhajanja plina.

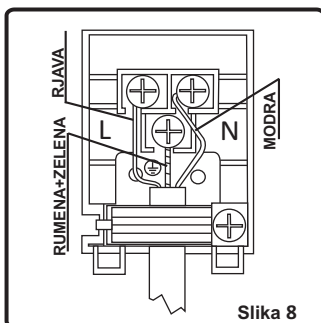
3.5 Električna povezava in varnost

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

- Ozemljitveni kabel mora biti ozemljen.
- Zagotoviti morate, da je napajalni kabel z ustrezno izolacijo med priključitvijo priključen na vir napajanja. Če na kraju, kjer bo naprava nameščena, nimate ustrezne ozemljene električne vtičnice, ki bi bila v skladu s predpisi, se nemudoma obrnite na naš pooblaščen servis. Ozemljena električna vtičnica mora biti blizu naprave.
- Ne uporabljajte podaljška.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vroče površine izdelka.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, se obrnite na pooblaščen servis, da ga zamenja.
- Napačna električna povezava lahko poškoduje vašo napravo ter ogrozi vašo varnost, zaradi česar je garancija neveljavna.

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

- Ta naprava je prilagojena za 230 V 50 Hz električne energije. Če je električna energija omrežja drugačna, se obrnite na pooblaščen servis.



- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratki stik.
- Proizvajalec izjavlja, da ne odgovarja za kakršno koli vrsto škode ali izgubo, ki izhaja iz nepravilne povezave, ki jih izvede nepooblaščen oseba.

3.6 Pretvorba plina

Pozor: Naslednje postopke morajo izvesti pooblaščen serviserji.

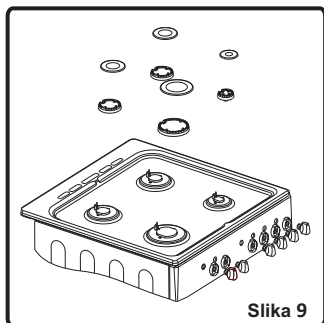
Vaša naprava je prilagojena za delovanje z utekočinjenim naftnim plinom LPG/zemeljskim plinom NG. Plinski gorilniki se lahko prilagodijo na druge vrste plina, tako da se zamenjajo ustrezni injektorji in prilagodi minimalna dolžina plamena, ki je primerna za plin v uporabi. V ta namen je treba izvesti naslednje korake:

Menjava injektorjev:

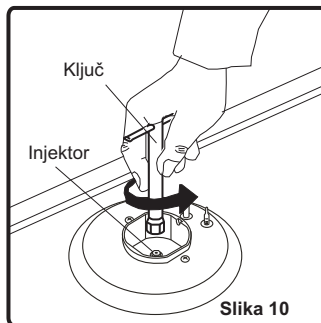
Gorilniki kuhalnih plošč:

- Prekinite glavni dovod plina in napravo izključite iz električnega omrežja.
- Odstranite pokrov gorilnika in adapter (slika 9).
- Odvijte injektorje. Za to uporabite 7 mm ključ (slika 10).
- Zamenjajte injektor s tistim iz kompleta za pretvorbo plina, z ustreznimi premeri, ki so primerni za vrsto plina, ki bo uporabljena v skladu s podatkovnim grafom (ki je prav tako dobavljen skupaj s kompletom za pretvorbo plina).

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO



Slika 9



Slika 10

Nastavitev položaja zmanjšane plamena:

Dolžina plamena v najnižje položaju se prilagodi z ravnim vijakom na ventilu. Za ventile z napravo za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na strani ventilskega vretena (slika 14). Za ventile brez naprave za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja znotraj ventilskega vretena (slika 15). Za lažjo nastavitev zmanjšane plamena je priporočeno, da med nastavljanjem odstranite nadzorno ploščo (in mikro stikalo, če je prisotno).

Za določitev najnižjega položaja prižgite gorilnike in jih pustite v najnižjem položaju. Odstranite s pomočjo majhnega izvijača, privijte ali odvijte obvodni vijak za 90 kontih stopinj. Ko ima plamen dolžine najmanj 4 mm, je plin dobro porazdeljen. Pazite, da plamen ne ugasne, ko prehaja iz najvišjega v najnižji položaj. Ustvarite umetni veter z rokami proti plamenu, da vidite, ali so plameni stabilni.



Slika 14



Slika 15

Obvodni vijak mora biti razrahljan za pretvorbo iz LPG na NG. Za pretvorbo iz NG na LPG je treba pritrditi isti vijak. Pazite, da je naprava izključena iz električnega omrežja in da je dovod plina odprt.

3. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

Menjava dovodne odprtine za plin:

Pri nekaterih državah se lahko dovodna odprtina za plin razlikuje za pline NG/LPG. V tem primeru odstranite trenutno dele povezave in matice (če so uporabljene) in ustrezno priključite novo dovodno odprtino za plin. V vsakem primeru morajo biti vsi deli, ki se uporabljajo v plinski povezavi, odobreni s strani lokalnih in/ali mednarodnih organov. Za vse plinske povezave glejte klavzulo »Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja«, ki je že razložena zgoraj.



4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

4.1 Uporaba kuhalne plošče

Vžig gorilnikov

Če želite ugotoviti, kateri gumb upravlja kateri gorilnik, preverite simbole položajev nad gumbom.

- **Ročno vžig gorilnikov kuhalne plošče**

Če vaša naprava ni opremljena z nobenim sistemom za pomoč pri vžigu ali v primeru napake na električnem omrežju, upoštevajte postopke v nadaljevanju:

Za gorilnike kuhalnih plošč: Če želite prižgati enega izmed gorilnikov, pritisnite in obrnite njegov gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, tako da je gumb v najvišjem položaju, približajte vžigalico, svečo ali drug ročni pripomoček k zgornjemu obodu. Premaknite vir vžiga takoj, ko zagledate stabilni plamen.

- **Električni vžig**

Električni vžig vaših plinskih gorilnikov lahko opravite na dva načina; odvisno od konfiguracije vaše naprave.



Vžig z vžigalnim gumbom: Pritisnite ventil gorilnika, ki ga želite uporabljati, in obrnite ventil v nasprotni smeri urinega kazalca, tako da je gumb v najvišjem položaju, z drugo roko pa istočasno pritisnite gumb za vžig (slika 18). Nemudoma pritisnite gumb za vžig, saj če čakate, lahko kopičenje plina povzroči širjenje plamena. Še naprej pritiskajte gumb za vžig, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

Vžig preko ventila kuhalne plošče (mikro stikalo): Pritisnite ventil gorilnika, ki ga želite uporabljati, in obrnite ventil v smeri urinega kazalca (v smeri urinega kazalca za gorilnik žara), tako da je gumb v najvišjem položaju, pri tem pa pritiskajte gumb. Vžigalne svečke ustvarijo iskre, dokler pritiskate krmilni gumb. Mikro stikalo, ki se nahaja pod gumbom, samodejno ustvari iskre preko vžigalnih sveč gorilnika. Še naprej pritiskajte gumb, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

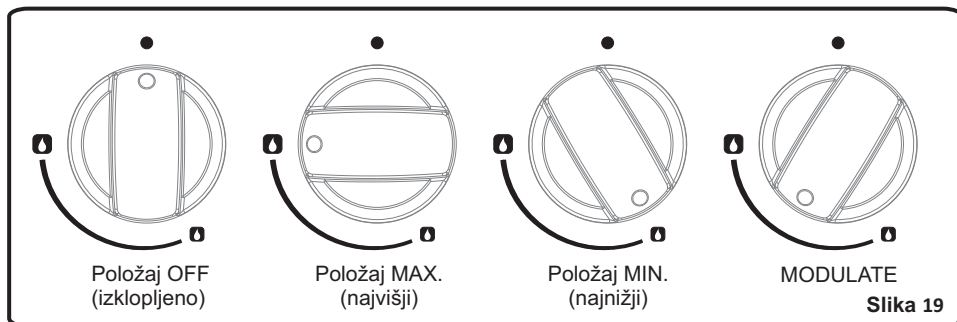
Naprava za zaznavanje ugašanja plamena:

Gorilniki kuhalnih plošč (če je kuhalna plošča opremljena z varnostno napravo za plin)

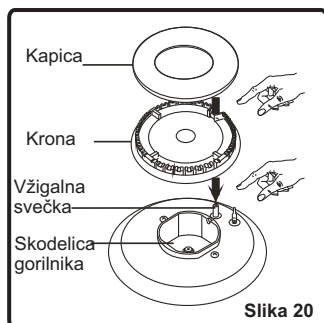
Kuhalne plošče, opremljene z napravo za zaznavanje ugašanja plamena, zagotavljajo varnost v primeru nenamerne ugasnitve plamena. Če pride do takšnega primera, naprava blokira plinske linije gorilnikov in prepreči kakršno koli nabiranje nezgorelih plinov. Počakajte 90 sekund, preden ponovno prižgete gorilnik z izgorelim plinom.

4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

4.1.1 Nadzor gorilnikov kuhalnih plošč



Gumb ima 3 položaje: Izklopljen (0), najvišji (simbol velikega plamena) in najnižji (simbol malega plamena). Ko prižgete gorilnik na najvišji položaj, lahko prilagodite dolžino plamena med najvišjim in najnižjim položajem. Gorilnikov ne uporabljajte, ko je gumb med najvišjim in izklopljenim položajem.



Po vžigu vizualno preverite plamena. Če vidite rumeno konico, dvignjen ali nestabilen plamen, ugasnite tok plina in preverite namestitvev kavic in kron gorilnika (slika 20). Prav tako preverite, da v kapice gorilnikov ni stekla nobena tekočina. Če se plamen gorilnika ugasne po nesreči, ugasnite gorilnik, prezračite kuhinjo s svežim zrakom in počakajte 90 sekund, preden ponovno poskusite z vžigom.

Ko ugašate kuhalno ploščo, obrnite gumb v smeri urinega kazalca, tako da gumb kaže na položaj »0« ali pa je označevalnik na gumbu usmerjen navzgor.

Vaša kuhalna plošča ima gorilne z različnimi premeri. Najbolj ekonomičen način uporabe plina je izbrati plinski gorilnik ustrezne velikosti za velikost kuhalne posode in zmanjšati plamen na minimum, ko enkrat dosežete vrelišče. Priporočeno je, da vedno pokrijete posodo.

Za najboljšo učinkovitost glavnih gorilnikov, uporabite lonce z ravnim dnom in naslednjimi premeri. Uporaba manjših loncev od minimalnih dimenzij, ki so navedene spodaj, povzroči izgubo energije.

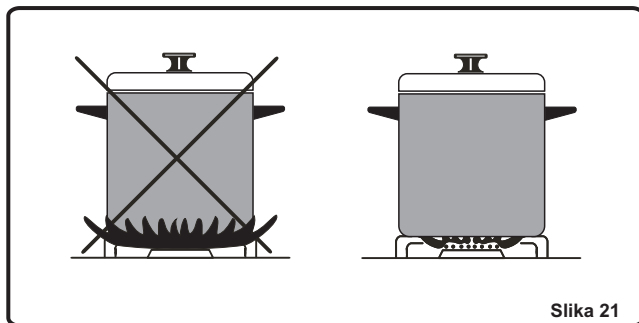
Hitri/vok gorilnik: 22-26 cm

Srednje hitri gorilnik: 14-22 cm

Dodatni gorilnik: 12-18 cm

4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

Pazite, da konice plamenov ne segajo zunaj oboda posode, saj lahko to poškoduje plastične dodatke okoli posode (ročaji itd.).



Slika 21

Ko gorilnikov ne boste uporabljali dlje časa, vedno ugasnite glavni ventil za plin.

⚠ OPOZORILO:

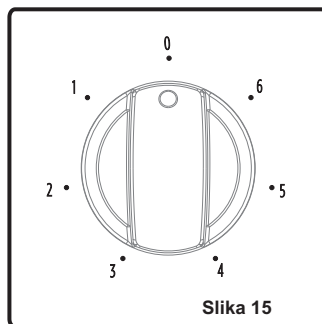
- Uporabljajte samo posode z ravnim in dovolj debelim dnom.
- Prepričajte se, da je dno posode suho, preden ga postavite na gorilnik.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Zato je pomembno, da se otroci in živali ne približujejo gorilnikom med in takoj po kuhanju.
- Kuhalna plošča še dlje časa po uporabi ostane zelo vroča, zato se je ne dotikajte in nanjo ne polagajte predmetov.
- Na kuhavno ploščo nikoli ne polagajte nožev, vilic, žlic in pokrovov, saj se segrejejo in lahko povzročijo resne opekline.

4.2. Uporaba grelnih plošč

Obstajata 2 vrsti grelnih plošč

- Standardna grelna plošča
- Hitra grelna plošča (ki je označena z rdečo piko na Površini grelne plošče)

Te grelne plošče se upravljajo s 6-stopenjskim stikalom. Grelno ploščo lahko upravljate z obračanjem krmilnega gumba na enega od teh položajev. V bližini vsakega krmilnega gumba na kuhalne plošče je majhen diagram, ki prikazuje, katera grelna plošča se nadzoruje s tem gumbom. Prižgana/ugasnjena lučka na nadzorni plošči kaže, če je katera od grelnih plošč v uporabi.



Slika 15

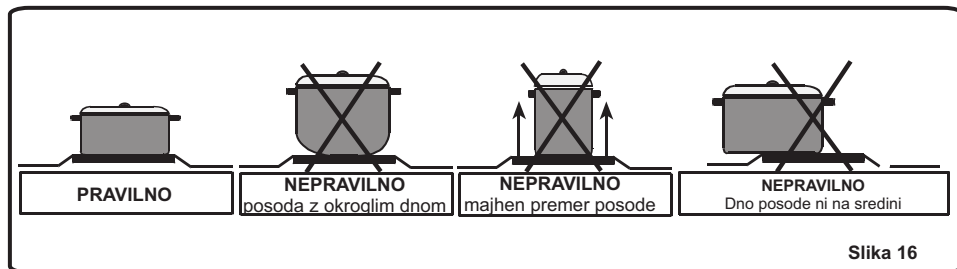
4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

Položaj gumba - funkcija grelne plošče
0 izklopljen položaj
1 za taljenje masla itd. in za pogrevanje majhnih količin tekočine.
2 Za pogrevanje večjih količin tekočine. Za pripravo krem in omak.
3 Za odtajanje hrane za kuhanje
4 Za kuhanje občutljivega mesa in rib
5 Za pečenje mesa in zrezkov
6 Če želimo zavreti večje količine tekočine ali za cvrtje.

Opozorilo:

Ko prvič uporabljate grelno ploščo ali že dlje časa ni bila uporabljena, je potrebno odpraviti vsako vlago, ki se je morda nabrala okoli električnih elementov plošče, tako da grelna plošča deluje pri najnižji nastavitvi okoli 20 minut.

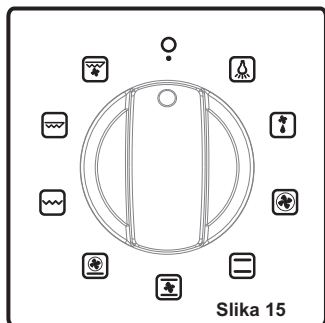
- Uporabljajte samo posode z ravnim in dovolj debelim dnom.
- Nikoli ne uporabljajte posode, ki ima manjši premer od grelne plošče.
- Prepričajte se, da je dno posode suho, preden ga postavite na grelno ploščo. Medtem ko grelna plošča deluje je pomembno, da pazite, da je posoda pravilno postavljena v sredini grelne plošče.



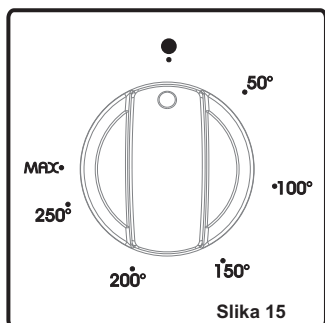
- Kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte brez posod.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Zato je pomembno, da se otroci in živali ne približujejo grelni plošči med in takoj po delovanju.
- Če na grelni plošči opazite razpoko, jo je treba nemudoma izklopiti in zamenjati.

4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

4.1.2 Nadzor pečice



- Izberite funkcijo s pomočjo krmilnega gumba za izbiro funkcije pečice. Luč pečice (če je na voljo) se bo prižgala. Podrobnosti funkcij pečice
- Izberite temperaturo s pomočjo gumba za nadzor temperature. Indikatorska lučka za temperaturo pečice, nad gumbom za temperaturo na nadzorni plošči, bo svetila, dokler pečica ne doseže nastavljeno temperaturo, nato pa se bo ugasnila.
- Ko končate s pečenjem, dajte gumba za nadzor funkcije in temperature v izklopljen položaj »0«.



Opomba: Hladilni ventilator pečice se samodejno prižge na različnih stopnja ciklusa pečenja. Nad vrati piha ven topel zrak. Ko pečico izklopite, lahko hladilni ventilator še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

Funkcije pečice

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



Luč pečice

Samo luč pečice se prižge in ostane prižgana pri vseh funkcijah pečenja.



Funkcija statičnega pečenja

Termostat in opozorilne lučke pečice se vklopijo, spodnji in zgornji grelni elementi začnejo delovati.

Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane spodaj in zgoraj. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lasanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno predhodno segreti pečico za 10 minut in pa peči samo na eni polici naenkrat.

4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA



Funkcija spodnjega segrevanja

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



Funkcija zgornjega segrevanja

Termostat in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji grelni element začne delovati.

Pri tej vrsti pečenja zgornji grelni element oddaja toploto in peče zgornjo stran hrane. Funkcija zgornjega segrevanja je idealna, če želite zapeči zgornjo stran že pečene hrane ali za segrevanje hrane.



Funkcija odtaljevanja

Opozorilne lučke pečice se vklopijo, ventilator začne delovati.

Če želite uporabiti funkcijo odtaljevanja, vzemite zamrznjeno hrano in jo položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamate vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhalo ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



Funkcija žar

Termostat in opozorilne lučke pečice se vklopijo, žar grelni element začne delovati.

Ta funkcija se uporablja za pečenje na žaru in pečenje hrane, uporabite zgornje police pečice. Rahlo skrtčajte mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predhodno segreti pečico za okoli 10 minut.

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



Funkcija hitrejši žar

Termostat in opozorilne lučke pečice se vklopijo, žar in zgornji grelni elementi začnejo delovati.

Ta funkcija se uporablja za hitreše pečenje na žaru in za pokrivanje večje površine, kot je pečenje mesa na žaru, uporabite zgornje police pečice. Rahlo skrtčajte mrežo z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano v sredino mreže. Spodaj vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predhodno segreti pečico za okoli 10 minut.

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

4.2 Dodatki, uporabljeni v pečici

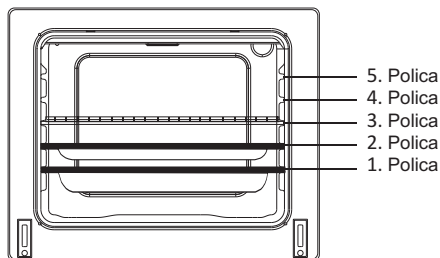
- Ta izdelek je že dobavljen skupaj z dodatki. Prav tako lahko uporabite dodatke, ki jih kupite na tržišču, vendar pa morajo biti odporni proti toploti in ognju. Prav tako lahko uporabljate stekleno posodo, modele za torte, posebne pladnje, ki so primerni za uporabo v pečici. Bodite pozorni na navodila za uporabo teh dodatkov s strani proizvajalca.
- V primeru uporabe manjših posod, postavite posodo na sredino mreže.
- Če hrana, ki jo boste pekli, ne pokriva popolnoma pladnja pečice, če hrano vzamete iz zamrzovalnika ali se pladenj uporablja za zbiranje sokov, ki stečejo iz hrane med pečenjem, lahko pride do spremembe oblike pladnja zaradi visoke toplote, ki nastane med kuhanjem ali pečenjem. Pladenj se bo vrnil v staro obliko, ko se ohladi po pečenju. To je običajen pojav, ki se pojavi med prenosom toplote.
- Če pečete v steklenem pladnju ali posodi, tega pladnja ali posode ne dajte na hladno takoj po zaključenem pečenju. Ne postavljajte na hladne ali mokre površine. Postavite na suho kuhinjsko krpo ali podstavek ter pustite, da se počasi ohladi. Drugače lahko stekleni pladenj ali posoda počī.
- Če boste v pečici pekli na žaru, priporočamo, da med pečenjem uporabite mreži, ki je dobavljena skupaj z izdelkom (če vaš izdelek označuje ta material). Če boste uporabili veliko mrežo; postavite pladenj na eno od spodnjih polic, da se vanj zbira odvečna maščoba. Prav tako dodajte malo vode za lažje čiščenje.
- Ko je razloženo v ustreznem delu, nikoli ne poskušate uporabiti plinski gorilnik žara brez zaščitnega pokrova za žar. Če ima pečica plinski gorilnik žara, manjka pa ščit za žar ali pa je poškodovan in se ne more uporabiti, pokličite najbližji servis in zaprosite za rezervni del.



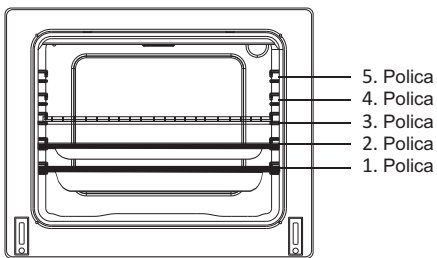
4. UPORABA VAŠEGA IZDELKA

Notranjost pečice

Položaji polic za ulite police



Položaji polic za rešetke



Dodatki pečice

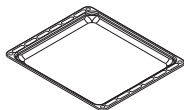
* Dodatki vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

Žična mreža



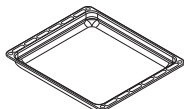
Mreža se uporablja za pečenje na žaru ali da nanjo postavimo različne posode.
Za pravilno namestitev rešetke v notranjost pečice ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.

Plitki pladenj



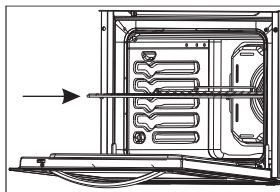
Plitki pladenj se uporablja za peko peciva, kot je flan itd.
Za pravilno namestitev pladnja v notranjost pečice ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.

Globoki pladenj



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

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



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 Čiščenje

Preverite, da so vsa krmilna stikala izklopljena in naprava ohlajena, pred začetkom čiščenja pečice. Izključite napravo iz napajanja. Preverite, ali so čistilna sredstva odobrena in priporočena s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici. Ne uporabljajte jedkih krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površino pečice. V primeru, da se tekočina, ki se preliva po pečici, zažge, lahko poškoduje emajlirana mesta. Nemudoma očistite razlito tekočino.

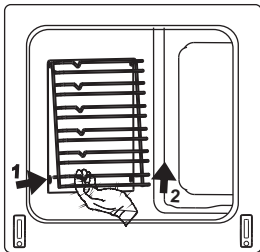
Čiščenje pečice

Notranjost emajlirane pečice se najbolje očisti, ko je pečica topla. Obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico po vsaki uporabi. Kasneje še enkrat obrišite pečico z mokro krpo in jo posušite. Morda boste morali od časa do časa uporabiti tekoča čistilna sredstva in opraviti popolno čiščenje. Ne čistite s suhimi čistilni in čistili v prahu ter parnimi čistilniki.

Katalitično čiščenje

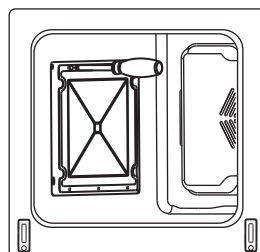
Katalitično čiščenje vključuje premaz, ki se nanese na notranjost pečice. Katalitične podloge odstranijo manjše ostanke maščobe pri visoki temperaturi pečenja. Če po pečenju ostanejo ostanke maščobe, jih lahko odstranite s prazno pečico pri 250°C za eno uro. Obstajajo omejitve. Ne čistijo celotne notranjosti pečice, odvisno je od tega, kam podloge namestite; dno je emajlirano, okno vrat pa je stekleno, kar je oboje še vedno treba očistiti s pomočjo čistilnih sredstev.

Odstranjevanje rešetke



Če želite odstraniti rešetko: Povlecite rešetko, kot prikazuje slika. Ko jo sprostite s sponko (1), jo dvignite navzgor (2).

Odstranjevanje katalitične plošče

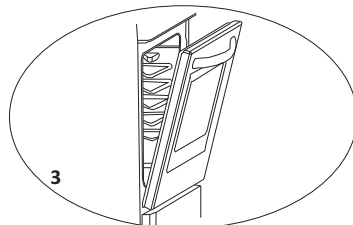
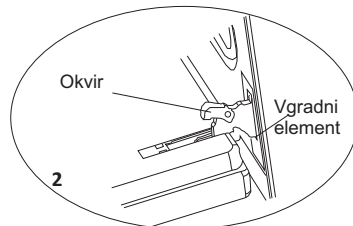
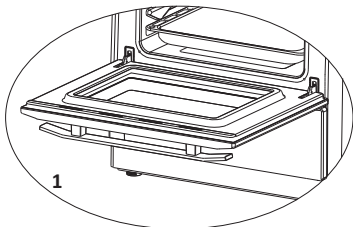


Če želite odstraniti katalitično podlogo: Odstranite vijake na obeh katalitičnih podlogah.

Čiščenje steklenega pokrova

Za čiščenje steklenega pokrova uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato sperite in osušite s suho krpo.


Odstranjevanje vrat pečice



Če želite odstraniti vrata pečice:

- Odprite vrata pečice (1).
- Odprite okvir do končnega položaja (2).
- Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, kot prikazuje slika 3, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.

OPOMBA: Za ponovno namestitev vrat sledite obratnemu postopku.

 Prosimo, bodite pozorni, da so vgradni deli pravilno nameščena na tečaje, kot prikazuje slika 2.

Čiščenje plinskega štedilnika - kuhalne plošče

- Dvignite nastavek za posodo, kapice in krone gorilnikov kuhalne plošče (slika 16).
- Obrišite in očistite zadnjo ploščo s krpo namočeno v milnico.
- Umijte kapice in krone gorilnikov kuhalne plošče in jih sperite. Ne pustite jih mokre, nemudoma jih osušite s papirnato brisačo.
- Po čiščenju pazite, da pravilno ponovno namestite vse dele.
- Ne čistite dela kuhalne plošče s kovinsko gobico. To opraska površino.
- Zgornje površine nosilca za posodo se s časoma opraskajo zaradi uporabe. Ti deli ne zarjavijo in to ni proizvodna napaka.
- Med čiščenjem kuhalne plošče, pazite, da voda ne teče v skodelice gorilnikov, saj lahko blokira inkejtorje.



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Kapice gorilnikov:

Občasno je treba emajlirani nosilec za posodo, emajlirane pokrove in glavo gorilnika očistiti s toplo milnico, jih sprati in posušiti. Ko so popolnoma suhi, jih ustrezno namestite nazaj.

Emajlirani deli:

Če jih želite ohraniti kot nove, jih je treba redno čistiti z mlačno milnico in jih nato osušiti s krpo. Ne čistite jih vroče in nikoli ne uporabljajte abrazivnih praškov ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne puščajte kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka v stiku z emajliranimi deli dlje časa.

Nerjaveče jeklo:

Dele iz nerjavečega jekla je treba redno čistiti z blago mlačno milnico in mehko gobico ter jih osušiti z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih praškov in čistilnih sredstev. Ne puščajte kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka v stiku deli iz nerjavečega jekla dlje časa.

5.2 Vzdrževanje

Menjava luči pečice

Najprej izključite izdelek iz napajanja in se prepričajte, da je ohlajen. Najprej odstranite stekleno lečo in nato še žarnico. Namestite novo žarnico, ki je odporna na 300°C, na mesto stare žarnice (230 V, 25 Watt, tipa E14). Namestite stekleno lečo. Vaš izdelek je zdaj pripravljen na uporabo.

Zasnova luči je namenjena za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje in ni primerna za razsvetljavo prostorov.

Drugi nadzori

Redno preverjajte cev za plinsko povezavo. Tudi če opazite le preprosto anomalijo, obvestite tehnično službo, da jo zamenja. Priporočamo, da dele plinske povezave zamenjate enkrat na leto. Če opazite kakšno anomalijo med upravljanjem krmilnih gumbov štedilnika, se obrnite na pooblaščen servis.



6. SERVIS IN PREVOZ

6.1 Osnovno iskanje in odpravljanje težav, preden se obrnete na servis

Če pečica ne deluje:

- Pečica je morda izključena iz napajanja, prišlo je do izpada elektrike.

Če pečica ne segreva:

- Toplota morda ni prilagojena s krmilnim stikalom grelnika pečice.

Če notranja luč pečice ne sveti:

- Preverite električno energijo. Preverite, če so luči v okvari. Če so v okvari, jih lahko zamenjate v skladu z navodili.

Pečenje (če spodnji-zgornji del de peče enakomerno):

- Preverite lokacije polic, čas pečenja in toplotne vrednosti glede na priročnik.

Gorilniki kuhalne plošče ne delujejo pravilno:

- Preverite, ali so deli gorilnika pravilno sestavljeni (še posebej po čiščenju).
- Tlak dovoda plina je morda prenizek/previsok. Pri napravah, ki delujejo z LPG, so lahko jeklenke LPG prazne.

Če imate še naprej težave z izdelkom, prosimo, pokličite pooblaščen servis.

6.2 Informacije povezane s prevozom

Če rabite prevod: 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, kapice in krone ter nosilce za posodo pa na plošče za kuhanje. Med zgornji pokrov in kuhavno ploščo položite papir, pokrijte zgornji pokrov in ga nato prilepite na stranko površino pečice. Zalepite karton ali papir na notranje steklo sprednjega pokrova pečice, da mreža in pladnji v vaši pečici ne poškodujejo pokrova pečice med prevozom. Pokrove pečice prav tako zalepite na stranke stene.

Če nimate originalne embalaže: pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine (steklo in barvane površine) pečice, zaščitena pred zunanjimi vplivi.



TABELA INJEKTORJEV

GHB622

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Trieda:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
RYCHLÝ HOŘÁK		
Průměr injektoru (%mm)	115	85
Jmenovitý výkon (kw)	2,75	3
Spotřeba v 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
STŘEDNÍ HOŘÁK		
Průměr injektoru (%mm)	97	65
Jmenovitý výkon (kw)	1,75	1,75
Spotřeba v 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

GHB522

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Trieda:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
RYCHLÝ HOŘÁK		
Průměr injektoru (%mm)	115	85
Jmenovitý výkon (kw)	2,75	3
Spotřeba v 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
STŘEDNÍ HOŘÁK		
Průměr injektoru (%mm)	97	65
Jmenovitý výkon (kw)	1,75	1,75
Spotřeba v 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

TABELA KUHANJA

JEDI FUNKCIJE	TURBO			STATIČNO KUHANJE			VENTILATOR			PEČENJE NA ŽARU		
	Položaj termostata (°C)	Položaj . polica kuhanja (min)	Čas kuhanja (min)	Položaj termostata (°C)	Položaj . polica kuhanja (min)	Čas kuhanja (min)	Položaj termostata (°C)	Položaj . polica kuhanja (min)	Čas kuhanja (min)	Položaj termostata (°C)	Položaj . polica kuhanja (min)	Čas kuhanja (min)
Večplastno pecivo	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3	35-45	170-190	2-3	25-35			
Torta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Piščoti	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Mesne kroglice na žaru										200	5	10-15
Vodena hrana	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50			
piščanec				200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200	*	50-60
Koilet										200	4-5	15-25
Bifteki										200	5	15-25
Torta na dveh pladnjih	160-180	2-5	30-40									
Pecivo na dveh pladnjih	170-190	2-5	35-45									

* Pečenje z raznjem za piščanca



Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja 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.