



**SR** Samostojeći šporet / Uputstvo za upotrebu

**EN** Free Standing Cooker / User Manual

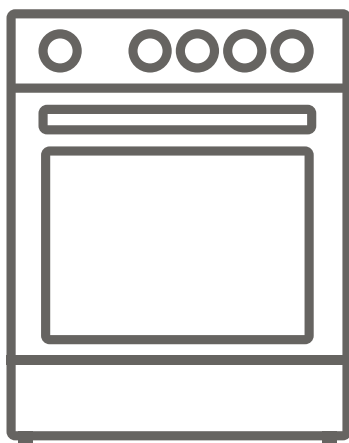
**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя

**SI** Samostoječ štedilnik/Uporabniški priročnik

**MK** Самостоен шпорет / Упатство за корисници

**PT** Fogão Vertical / Manual de Utilizador

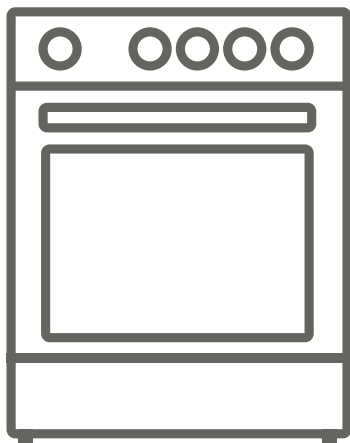
**HR** Samostojeće kuhalo / Priručnik za uporabu



**CHT6000W**  
**CHT6205IX**  
**CHT6105S**  
**CHT6205B**



**SR Samostojeći šporet / Uputstvo za upotrebu**




**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

## Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

Ovo Uputstvo za upotrebu sadrži važne sigurnosne informacije i uputstva za rukovanje i održavanje vašeg uređaja.

Molimo vas da pročitate ovo Uputstvo za upotrebu pre korišćenja vašeg uređaja i čuvajte ovo uputstvo za ubuduće.

| Simbol  | Tip                               | Značenje   |
|---|-----------------------------------|--|
|  | <b>UPOZORENJE</b>                 | Rizik od ozbiljne povrede ili smrti                |
|  | <b>RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA</b> | Rizik od visokog napona                            |
|  | <b>POŽAR</b>                      | Upozorenje: Rizik od požara / zapaljivi materijali |
|  | <b>PAŽNJA</b>                     | Rizik od povrede ili štete                         |
|  | <b>VAŽNA NAPOMENA</b>             | Pravilno rukovanje sistemom                        |

# SADRŽAJ

|   |    |
|---|----|
| 1.BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....                   | 4  |
| 1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....         | 4  |
| 1.2 Upozorenja kod instalacije.....           | 7  |
| 1.3 Tokom upotrebe.....                       | 7  |
| 1.4 Tokom čišćenja i održavanja.....          | 9  |
| 2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU .....    | 10 |
| 2.1 Uputstvo za instalaciju.....              | 10 |
| 2.2 Električno povezivanje i bezbednost ..... | 11 |
| 2.3 KOMPLET PROTIV NAGINJANJA.....            | 12 |
| 2.4 Podešavanje nogara.....                   | 12 |
| 3.KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....               | 13 |
| 4.KORIŠĆENJE PROIZVODA.....                   | 14 |
| 4.1 Kontrole ploče za kuvanje .....           | 14 |
| 4.2 Kontrole rerne.....                       | 15 |
| 4.3 Tabela za kuvanje.....                    | 16 |
| 4.4 Upotreba mehaničkog tajmera .....         | 16 |
| 4.5 Dodatna oprema.....                       | 16 |
| 5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....                 | 17 |
| 5.1 Čišćenje .....                            | 17 |
| 5.2 Održavanje .....                          | 19 |
| 6.REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT .....        | 20 |
| 6.1 Rešavanje problema.....                   | 20 |
| 6.2 Transport .....                           | 20 |
| 7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....                 | 21 |
| 7.1 Energetska klasa.....                     | 21 |






# 1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA


- Pažljivo i u potpunosti pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i sačuvajte ih na pristupačnom mestu za upotrebu po potrebi.
- Ovo uputstvo je namenjeno za više od jednog modela pa vaš uređaj možda nema sve opisane funkcije. Zato je važno obratiti posebnu pažnju na sve slike kada čitate uputstvo za upotrebu.

## 1.1 Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.


 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da bi izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.

  **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.


 **PAŽNJA:** Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajno kuvanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

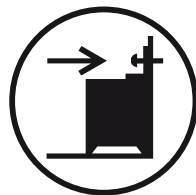
  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte

čuvati predmete na površinama za kuvanje.


 **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.


- Za modele sa poklopcem za ploču, očistite sve što je prosuto po poklopcu pre upotrebe i ostavite šporet da se ohladi pre zatvaranja poklopcu.
- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.

 **UPOZORENJE:** Potrebno je postaviti podupirače za stabilnost da bi se sprečilo prevrtanje uređaja. (Za detaljne informacije proverite uputstvo za komplet protiv naginjanja.)



- Uređaj se zagreva tokom korišćenja. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje grejnih elemenata unutar rerne.
- Ručke mogu postati vruće nakon kratkotrajne upotrebe.
- Ne koristite abrazivna sredstva ili čelične četke za čišćenje površina u rerni. Tako se mogu ogrebat površine i može doći do pucanja stakla na vratima ili do oštećenja površina.
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja.


 **UPOZORENJE:** Da bi izbegli rizik od električnog udara, vodite računa da isključite uređaj pre zamene sijalice.

 **PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti vrući kada se kuva ili peče. Vodite računa da se deca ne približavaju uređaju dok se koristi.

- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa svim

primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.

- Radove na održavanju i popravci moraju da vrše ovlašćeni serviseri. Instalacija i popravka koje obavljaju neovlašćeni tehničari predstavljaju opasnost po vas. Zabranjeno je menjati specifikacije proizvoda na bilo koji način. Upotreba nepravilnih štitnika za ploče može dovesti do nesrećnog slučaja.
- Pre povezivanja uređaja, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (karakteristike i pritisak gasa ili napon i frekvencija električne energije) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije za ovaj uređaj su navedene na etiketi.

 **PAŽNJA:** Ovaj uređaj je namenjen isključivo za pripremu hrane i samo za unutrašnju upotrebu u domaćinstvima. Ne treba ga koristiti u druge svrhe ili primene, kao što je upotreba van domaćinstva, u komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

- Ne koristite ručke vrata rerne za podizanje ili pomeranje uređaja.
- Sve moguće mere su preduzete kako bi se osigurala vaša bezbednost. S obzirom na to da staklo može pući, treba da budete oprezni prilikom čišćenja da biste izbegli grebanje. Izbegavajte udaranje ili lupanje stakla dodacima.
- Postarajte se da kabel za napajanje ne bude presavijen ili oštećen tokom instalacije. Ako se kabel za napajanje ošteti, proizvođač, njegovo servisno osoblje ili slične kvalifikovane osobe, treba da ga zamene da bi se sprečila opasnost.
- Ne dozvoljavajte deci da se penju ili da sede na vratima rerne kada su otvorena.
- Molimo vas udaljite decu i kućne ljubimce od ovog



uređaja.


## **1.2 Upozorenja kod instalacije**

- Nemojte da koristite uređaj pre nego što bude u potpunosti instaliran.
- Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni serviser. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale zbog pogrešnog postavljanja i instalacije od strane neovlašćenih osoba.
- Kada otpakujete uređaj, proverite da li je oštećen tokom transporta. U slučaju ikakvog nedostatka, nemojte da koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisera. S obzirom na to da materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spjalice, pena itd.) mogu biti štetni po decu, treba ih sakupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite uređaj suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.

## **1.3 Tokom upotrebe**

- Kada prvi put otvorite rernu, možda ćete primetiti blag miris. Ovo je potpuno normalno i dolazi od materijala za izolaciju grejača. Predlažemo, pre nego što prvi put koristite rernu, da je ostavite praznu i podesite na maksimalnu temperaturu na 45 minuta. Vodite računa prostorija gde je instaliran proizvod da bude dobro provetrena.
- Budite pažljivi ako otvarate vrata rerne za vreme ili nakon kuvanja. Vruća para iz rerne može izazvati opekotine.

- Nemojte da stavljate zapaljive ili eksplozivne materijale u uređaj ili u blizini uređaja dok radi.
  - Uvek koristite rukavice za rernu kada stavljate ili vadite hranu iz rerne.
  - Ni u kom slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijumskom folijom, jer može doći do pregrevanja.
  - Ne stavljajte posuđe ili tepsiju direktno na dno pećnice dok kuvate. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.
-   Ne ostavljajte šporet bez nadzora dok kuvate na masti ili ulju. Oni se mogu zapaliti u uslovima visoke toplote. Nikada ne sipajte vodu na požar izazvan uljem, već isključite šporet i pokrijte tiganj poklopcem ili protivpožarnim čebetom.
- Uvek postavite šerpe na centar zone za kuvanje i okrenite drške u bezbedni položaj tako da se ne mogu oboriti.
  - Ako nećete koristiti proizvod duže vremena, isključite glavni prekidač. Isključite ventil za plin kada ne koristite uređaje na gas.
  - Postarajte se da kontrolna dugmad uređaja uvek budu u položaju „0“ (stop) kada se ne koristi uređaj.
  - Poslužavnici se nagingu kada se izvlače. Vodite računa da ne prospete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz rerne.
  - Ne stavljajte ništa na vrata rerne dok su otvorena. Može doći do poremećaja ravnoteže ili do oštećenja vrata.
  - Ne stavljajte teške ili zapaljive predmete (na primer najlon, plastične kese, hartiju, krpe, i sl.) u fioku. Ovo važi i za pribor za kuvanje sa plastičnim delovima (na primer drškama).


 **PAŽNJA:** Unutrašnja površina fioke može se zagrijati kada se koristi uređaj. Izbegavajte dodir sa unutrašnjom površinom.

- Ne ostavljajte peškire, kuhinjske ili druge krpe na uređaj ili na drške.


#### **1.4 Tokom čišćenja i održavanja**

- Vodite računa uređaj da bude isključen iz napajanja pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo vam da uvek koristite originalne rezervne delove i zovete samo naše ovlašćene servisere, ako je potrebno.

#### **CE izjava o usklađenosti**

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

Ovaj uređaj je projektovan za korišćenje samo u svrhe kuvanja kod kuće. Svaka druga upotreba (kao što je zagrevanje prostorije) je nepravilna i opasna.

 Uputstvo za upotrebu važi za nekoliko modela. Možda ćete primetiti razlike između ovog uputstva i vašeg modela.

## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

**!** **UPOZORENJE** : Instalaciju uređaja treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može dovesti do povrede i štete, u kom slučaju proizvođač se ograđuje od odgovornosti i garancija nije validna.
- Pre instalacije, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (napon i frekvencija električne energije i/ili karakteristike i pritisak gasa) i podešavanja na uređaju kompatibilni. Uslovi za podešavanje ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Potrebno je poštovati zakone, propise, direktive i standarde na snazi u državi korišćenja (bezbednosni propisi, pravilna reciklaža u skladu sa propisima itd.).

### 2.1 Uputstvo za instalaciju

#### Opšta uputstva

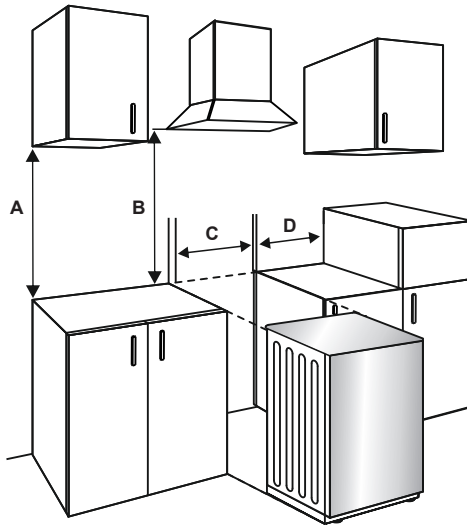
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj blizini, kao što su zavese, ulje, krpe ili slični predmeti koji se mogu zapaliti.
- Radna površina i nameštaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otporni na temperature preko 100 °C.
- Ovaj uređaj ne treba postaviti direktno iznad mašine za sudove, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje ili sušenje veša.
- Šporet se može postaviti u blizini drugog nameštaja pod uslovom da na mestu postavljanja šporeta nameštaj nije viši od ploče za kuvanje.

#### Instalacija šporeta

- Ako je kuhinjski nameštaj viši od ploče za kuvanje, nameštaj mora biti najmanje 10 cm udaljen od strana uređaja da bi se omogućila cirkulacija vazduha.

- Ako je aspirator ili kuhinjski element postavljen iznad uređaja, potrebno je ostaviti bezbedno rastojanje između ploče za kuvanje i aspiratora/kuhinjskog elementa kao što je dato na slici.

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| A (mm) Kuhinjski element | 420              |
| B (mm) Aspirator         | 650/700          |
| C (mm)                   | Širina proizvoda |
| D (mm)                   | 50               |



## 2.2 Električno povezivanje i bezbednost

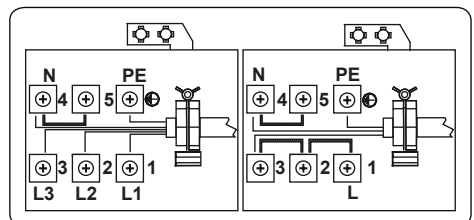
**!** **UPOZORENJE:** Povezivanje napajanja na električnu energiju za ovaj uređaj treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

**!** **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

- Pre nego što povežete uređaj na napajanje, morate proveriti nominalni napon uređaja (odštampan na pločici za identifikaciju uređaja) da budete sigurni da odgovara vašem naponu napajanja električnom energijom, i da električna instalacija može da izdrži nominalnu struju uređaja (takođe navedena na pločici za identifikaciju).
- Tokom instalacije, postarajte se da koristite izolovane kablove. Nepravilno povezivanje može oštetiti uređaj. Ako je oštećen kabel distribucije i treba ga zameniti, to mora obaviti kvalifikovano lice.
- Ne koristite adaptere, više utičnica i/ili produžne kablove.
- Kabel za napajanje treba udaljiti od vrućih delova uređaja i ne sme se preklapati ili pritiskati. U suprotnom može doći do oštećenja kablova i kratkog spoja.
- Ako uređaj nije priključen na električnu

mrežu utikačem, mora se koristiti osigurač (sa najmanje 3 mm prostora za kontakt) da bi se zapazili sigurnosni propisi.

- Uređaj je projektovan za napajanje od 220-240 V~. Ako imate drugo napajanje, pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dug da bi se povezao uređaj.
- Prekidač za osigurač mora biti lako dostupan nakon instalacije uređaja.
- Vodite računa sve veze da su dobro pričvršćene.
- Priključite kabel za napajanje u utikač i zatvorite poklopac.
- Veza za priključnu kutiju se nalazi na priključnoj kutiji.

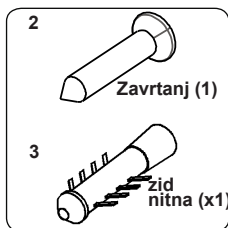




## 2.3 KOMPLET PROTIV NAGINJANJA



1  
Podupirač protiv nagnjanja (x1) (zakačiti na zid)



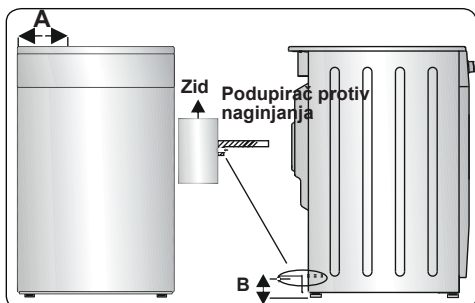
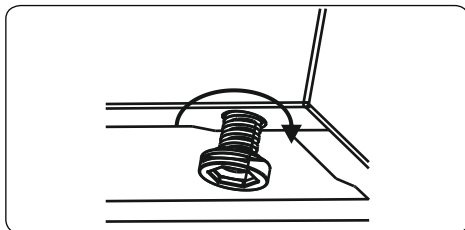
2  
Zavrtanj (1)

3  
zid nitna (x1)

Kesa sa dokumentima sadrži komplet protiv nagnjanja. Labavo prikačite podupirač protiv nagnjanja (1) na zid koristeći zavrtanj (2) i nitnu (3), prema dimenzijama datim na slici i u tabeli. Podesite visinu podupirača protiv nagnjanja da bude u liniji sa otvorom na šporetu i zategnite zavrtanj. Gurnite uređaj prema zidu da budete sigurni da je podupirač ušao u otvor na zadnjem delu uređaja.

kazaljka na satu. Da spustite uređaj, okrenite nogare u smeru kazaljki na satu.

Možete podići uređaj do 30 mm podešavanjem nogari. Uređaj je težak pa preporučujemo da ga podižu najmanje 2 lica. Nikada ne vucite uređaj.




| Dimenzije proizvoda (širina x dubina x visina) (cm) | A [mm] | B [mm] |
|---|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (dvostruka rerna)                      | 297.5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (dvostruka rerna)                      | 247.5  | 52     |
| 90 x 60 x 85  | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90  | 309.5  | 112    |
| 60 x 60 x 85  | 309.5  | 64     |
| 50 x 60 x 90  | 247.5  | 112    |
| 50 x 60 x 85  | 247.5  | 64     |
| 50 x 50 x 90  | 247.5  | 112    |
| 50 x 50 x 85  | 247.5  | 64     |

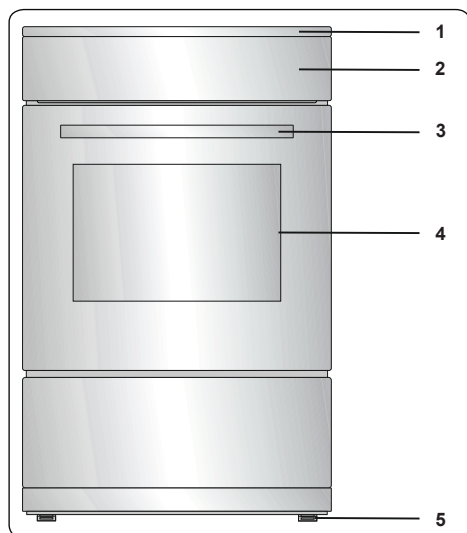
## 2.4 Podešavanje nogara

Vaš proizvod stoji na četiri prilagodljive nogare. Za bezbedan rad, važno je vaš uređaj da se izbalansira. Vodite računa uređaj da bude ravan pre kuvanja. Da podignete uređaj, okrenite nogare suprotno

### 3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

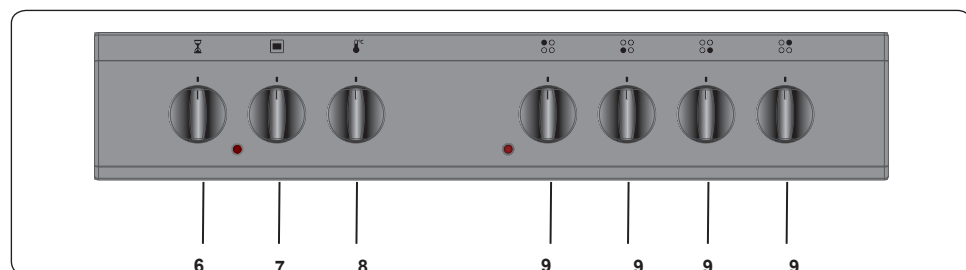
 **Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

#### Spisak komponenti



1. Ploča za kuvanje
2. Kontrolna tabla
3. Ručka rerne
4. Vrata rerne
5. Prilagodljive nogare

#### Kontrolna tabla



6. Tajmer
7. Kontrolni prekidač za funkcije šporeta
8. Termostatski prekidač rerne
9. Kontrolni prekidač za ringle

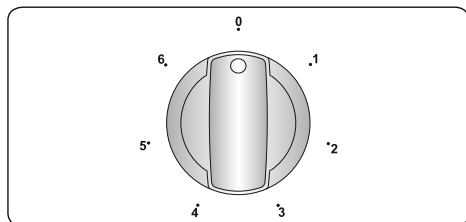
## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### 4.1 Kontrole ploče za kuvanje


#### Keramički grejač

Keramički grejač se kontroliše prekidačem sa 6 položaja.

Keramički grejač radi okretanjem kontrolnog prekidača na željenu postavku. Blizu svakog kontrolnog prekidača nalazi se simbol koji pokazuje grejač koji je kontrolisan tim prekidačem. Svetlo za uključeno/isključeno će se pojaviti na kontrolnoj tabli ako je bilo koji keramički grejač uključen.



| Položaj kontrolnog prekidača | Funkcija                               |
|------------------------------|--|
| 0                            | Položaj za isključivanje               |
| 1                            | Položaj za održavanje toplote          |
| 2-3                          | Položaj za zagrevanje uz nisku toplotu |
| 4-5-6                        | Kuvanje – pečenje i ključanje          |

 **Važno:** Pravac okretanja prekidača može se razlikovati u skladu sa specifikacijama proizvoda.

#### Dvostruki i ovalni grejači (ako su dostupni)

Dvostruki i ovalni grejači imaju dve toplotne zone. Da biste aktivirali spoljnu zonu dvostrukog/ovalnog grejača okrenite prekidač na položaj 0. Obe spoljne zone će se uključiti.

Za deaktiviranje spoljne zone dvostrukog/ovalnog grejača okrenite prekidač na položaj "isključeno". Obe spoljne zone će se isključiti.


#### Indikator preostale toplote (ako je dostupan)

Posle upotrebe ploče za kuvanje ostaće nataložena toplota u vitrokeramičkom staklu koja se zove preostala toplota. Ako je nivo preostale toplote veći od +60°C, indikator preostale toplote će biti aktivan za zonu

kuvanja koja je iznad ove temperature.

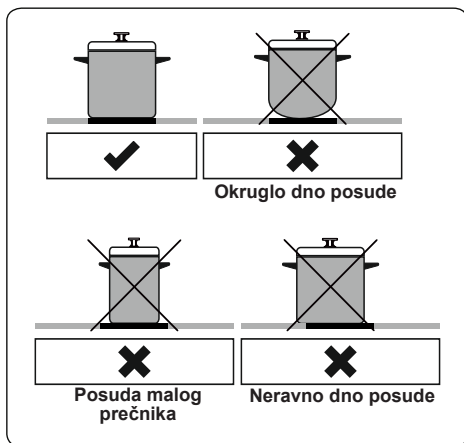
Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno dok je indikator preostale toplote uključen, upaliće se upozoravajuće svetlo kada se napajanje ponovo priključi. Ekran će svetleti dok preostala temperatura na opadne ili dok je neka od zona za kuvanje aktivna.

#### Nagoveštaji i saveti

 **Važno:** Kada keramički grejači rade sa podešenjima za veću toplotu, zagrejane površine se mogu paliti i gasiti. Ovo je zbog bezbednosnog uređaja koji štiti staklo od pregrevavanja. Ovo je normalno na visokim temperaturama, ne izaziva oštećenje ploče za kuvanje i malo odlaže vreme kuvanja.

#### UPOZORENJE:

- Nikada nemojte da rukujete pločom za kuvanje bez posuda na zonama za kuvanje.
- Koristite isključivo ravno posuđe sa dnom dovoljne debljine.
- Postarajte se da dno posude bude suvo pre postavljanja na ploču za kuvanje.
- Dok zona za kuvanje radi, važno je da posuda bude centrirana ispravno na zoni.
- Da biste sačuvali energiju nikada ne koristite posudu sa različitim prečnikom od ringle koju koristite.



- Nemojte koristiti posude za kuvanje sa grubim dnom jer to može ogrebat staklokeramičku površinu.
- Ako je moguće, uvek zatvarajte posude za kuvanje poklopcima.
- Temperatura pristupačnih delova može biti visoka dok je uređaj u radu. Držite decu i životinje na bezbednom rastojanju dok ploča za kuvanje radi i dok se ne ohladi potpuno nakon upotrebe.
- Ako primetite pukotinu na ploči za kuvanje, odmah je isključite i pozovite ovlašćenog servisera da je zameni.

## 4.2 Kontrole rerne

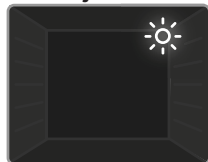
### Prekidač za funkcije rerne

Okrenite prekidač na odgovarajući simbol željene funkcije za kuvanje. Za detalje različitih funkcija vidite „Funkcije rerne“.

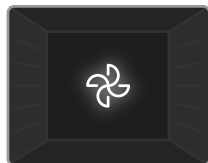
### Termostatski prekidač rerne

Nakon što odaberete funkciju za kuvanje, okrenite ovaj prekidač na željenu temperaturu. Svetlo za termostat rerne se uključuje uvek kada termostat radi da zagreje rernu ili da održi temperaturu.

### Funkcije rerne



**Svetiljka rerne:** Uključuje se samo svetiljka rerne. Ostaće uključena za vreme kuvanja.



**Funkcija odmrazavanja:** Svetiljka za upozorenje na rerni će se upaliti i ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrazavanja,

stavite zamrznutu hranu u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odmrazava, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrazavanje.



**Funkcija statičko pečenje:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija statičko pečenje emituje toplotu, i obezbeđuje ravnomerno spremanje hrane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lazanje i pice. Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne oko 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi samo jedna policica.



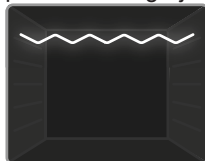
**Funkcija ventilatora:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je

dobra za pečenje peciva. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat roštilja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.



**Funkcija donjeg grejanja i ventilator:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji grejači i ventilator će početi da rade.

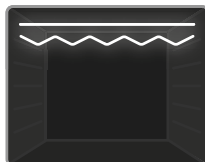
Ventilator i funkcija donji grejač su idealni za pripremu hrane, kao što je pica, ravnomerno za kratak period. Dok ventilator jednako raspoređuje toplotu u rerni, donji grejač peče hranu. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.



**Funkcija roštilja:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gornji grejač će početi da radi. Ova funkcija se koristi za roštiljanje

hrane i tostove na gornjim policama rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

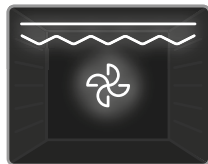
**⚠ Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperatura rerne treba podesiti na 190°C.



**Funkcija brzog roštiljanja:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gril i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom, kao što je meso. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

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



#### Funkcija dvostruki roštilj i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i roštilj, gornji grejači i ventilator će početi da rade. Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom. Oba grejača i grejač za roštilj se aktiviraju zajedno sa ventilatorom u cilju omogućavanja jednakog pečenja. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

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

### 4.3 Tabela za kuvanje

| Funkcija   | Sudovi        |           |         |       |
|------------|---------------|-----------|---------|-------|
|            |               |           | °C      | min.  |
| Statični   | Lisnato testo | 1 - 2     | 170-190 | 35-45 |
|            | Torta         | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|            | Kolačići      | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|            | Gulaš         | 2         | 175-200 | 40-50 |
|            | Piletina      | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Ventilator | Lisnato testo | 1 - 2     | 170-190 | 25-35 |
|            | Torta         | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|            | Kolačići      | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|            | Gulaš         | 2         | 175-200 | 40-50 |
|            | Piletina      | 1 - 2     | 200     | 45-60 |

| Roštiljanje | Čufte na roštilju | 4     | 200 | 10-15 |
|-------------|-------------------|-------|-----|-------|
|             | Piletina          | *     | 190 | 50-60 |
|             | Kotlet            | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
|             | Biftek            | 4     | 200 | 15-25 |

\*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

### 4.4 Upotreba mehaničkog tajmera

| Opis funkcije |                     |
|---------------|---------------------|
| M             | Manuelni režim      |
| 0.....100     | Podešavanje tajmera |

#### Manuelni režim

Kada podesite prekidač tajmera na položaj "M" moći ćete kontinuirano da koristite vašu rernu. Kada podesite prekidač tajmera na položaj "0" rerna neće raditi.

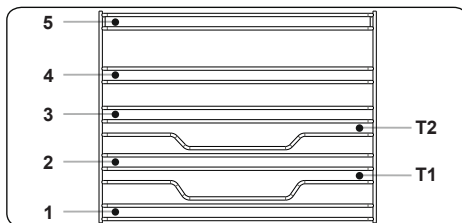
#### Podešavanje tajmera

Podesite željeno vreme kuvanja okretanjem prekidača tajmera između 0 i 100 minuta. Kada tajmer dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja.

### 4.5 Dodatna oprema

#### EasyFix polica od žice

Detaljno očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvom korišćenju.



- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm mesta između poklopca ventilatora i dodatka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Vrući obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice svoj prvobitni izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 5.

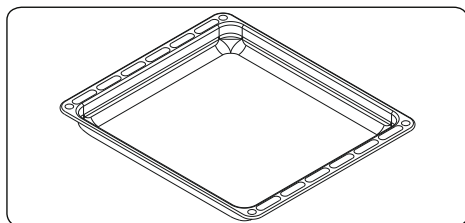
- Teleskopske žice mogu da se postave na nivoe T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 se preporučuje za kuvanje na jednom nivou.
- Nivo T2 se preporučuje za kuvanje na jednom nivou sa teleskopskim žicama.
- Okretna mreža od žice mora da se postavi na nivo 3.
- Nivo T2 se koristi za okretnu mrežu od žice sa položajem teleskopskih žica.

\*\*\*\*Dodaci mogu da se razlikuju u zavisnosti od kupljenog modela.

### Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

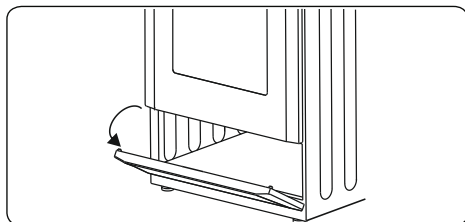
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



### Fioka rerne

Vaš uređaj ima fioku za čuvanje dodatne opreme kako što su poslužavnici, police, rešetke ili manje šerpe i tiganje.

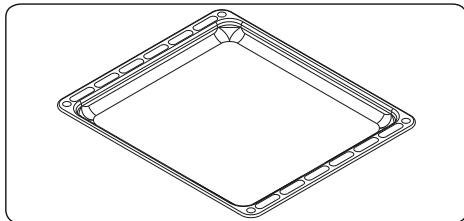
**UPOZORENJE:** Unutrašnja površina fioke može postati vruća tokom upotrebe. Ne ostavljajte nikakvu hranu, plastiku ili zapaljive materijale u fioku.



### Plitki poslužavnik

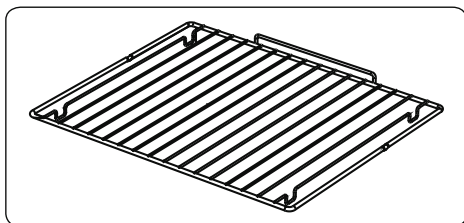
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



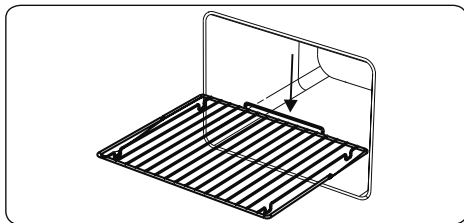
### Žičana rešetka

Najbolje je koristiti žičanu rešetku za pripremu hrane u sudovima pogodnim za rerne.



### UPOZORENJE

Stavite rešetku na odgovarajuću policu u rerni i gurnite do kraja.



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 Čišćenje

**UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

#### Opšta uputstva

- Pre nego što počnete da koristite sredstvo za čišćenje vašeg uređaja, proverite da li je prikladno i da li ga je preporučio proizvođač.
- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže čestice. Ne koristite kaustične (korozivne) paste,

abrazivna sredstva u prahu, čeličnu žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine šporeta.



Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na vašem uređaju.

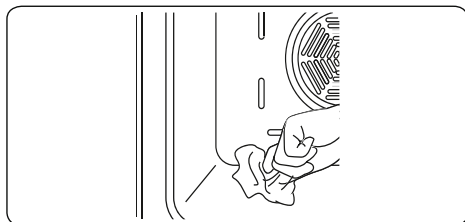
- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.



Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

### Čišćenje unutrašnjosti rerne

- Unutrašnjost emajlirane rerne se najbolje čisti dok je rerna topla.
- Posle svake upotrebe obrišite rernu mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite rernu vlažnom krpom i osušite je.
- Potrebno je povremeno koristiti tečna sredstva za čišćenje da bi se temeljno očistila rerna.



### Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako je udareno oštrim predmetom.

**!** **UPOZORENJE** : Keramička ploča za kuvanje - ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim, isplaknite i osušite staklo temeljno suvom krpom.



Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako su u osnovi ili premazu posuđa korišćene površine sa niskom

tačkom topljenja, iste mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Ako plastika, aluminijumska folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću staklokeramičku ploču za kuvanje, molimo da je što pre i što bezbednije ostružete sa vruće površine. Ako se ove supstance istope mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Kada kuvate stvari sa puno šećera kao džem, ako je moguće stavite odgovarajuću posrednu zaštitnu podlogu.

- Prašina na površini mora biti očišćena vlažnom krpom.
- Bilo kakve promene boje keramičkog takla neće uticati na strukturu ili trajnost keramike i iste nisu rezultat promene materijala.

Promene boje keramičkog stakla mogu se javiti iz brojnih razloga:

1. Delovi hrane nisu očišćeni sa površine.
2. Upotreba nepravilnog posuđa na ploči za kuvanje može erodirati površinu.
3. Upotreba pogrešnih materijala za čišćenje.

### Čišćenje staklenih delova

- Redovno čistite staklene delove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutrašnje i spoljašnje staklene delove. Zatim, isplaknite ih i osušite temeljno suvom krpom.

### Čišćenje emajliranih delova

- Redovno čistite emajlirane delove vašeg uređaja.
- Brišite emajlirane delove mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, obrišite ih ponovo vlažnom krpom i osušite ih.



Ne čistite emajlirane delove dok su još vrući od kuvanja.




Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa emajliranim delovima duže vremena.


### Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

- Redovno čistite delove vašeg uređaja koji su od nerđajućeg čelika.
- Obrišite delove od nerđajućeg čelika mekom krpom koja je natopljena samo



vodom. Zatim ih osušite temeljno suvom krpom.

 Ne čistite delove od nerđajućeg čelika dok su još vrući od kuvanja.

 Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa delovima od nerđajućeg čelika duže vremena.

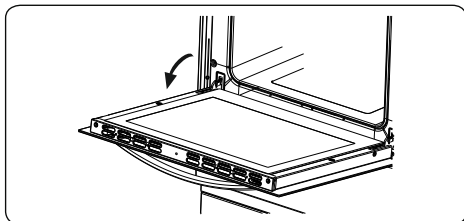
### Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnim ili plastičnim žicama za ribanje, sunderom za sudove koji oštećuje površine) ili čistiti sredstvima za čišćenje koja sadrže visoke nivoe alkohola, odstranjivače fleka, odmašćivače, abrazivne hemikalije za površine. U suprotnom se može javiti korozija na praškasto ofarbanim površinama i mogu se pojaviti fleke. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu izazvanu upotrebom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

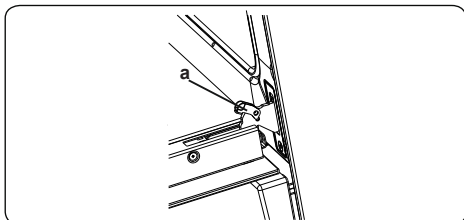
### Skidanje vrata rerne

Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rerne, kao što je prikazano na slici.

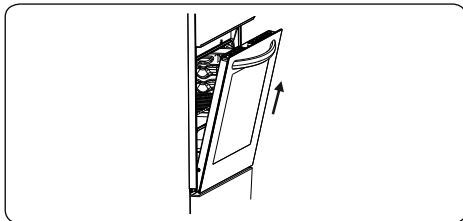
1. Otvorite vrata rerne.



2. Otvorite šarku za zaključavanje (a) (uz pomoć šrafciigera) do krajnjeg položaja.

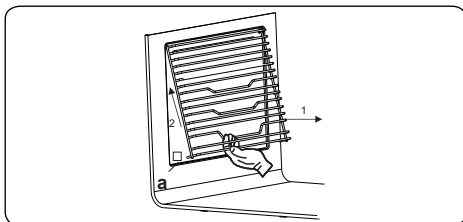


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i povucite vrata prema sebi da ih izvadite.




### Skidanje žičane police


Za skidanje stalka za žicu, povucite stalak za žicu kao što je dato na prikazu. Nakon što ga oslobodite okvira (a), podignite ga prema gore.




## 5.2 Održavanje

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba vršiti samo ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar.

### Promena svetiljke rerne

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

- Izvadite stakleni poklopac, zatim izvadite i sijalicu.
- Stavite novu sijalicu (otpornu na 300 °C) da zamenite sijalicu koju ste izvadili (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Vratite stakleni poklopac na mesto i možete koristiti rernu.

 Svetiljka je projektovana specijalno za upotrebu u kuhinjskim aparatima. Nije pogodna za osvetljavanje prostorija u domaćinstvu.



## 6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

### 6.1 Rešavanje problema



Ako i dalje imate problem nakon što pređete ove osnovne korake za rešavanje problema, molimo vas da stupite u kontakt sa ovlašćenim serviserom ili kvalifikovanim tehničarom.

| Problem  | Mogući uzrok   | Rešenje   |
|--|--|---|
| Ne uključuje se ploča ili zona za kuvanje.     | Nema napajanja.  | Proverite osigurač uređaja u domaćinstvu. Proverite da li postoji prekid u napajanju zbog upotrebe drugih uređaja.  |
| Rerna se ne uključuje.                         | Isključeno je napajanje.   | Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.   |
| Rerna se ne zagreva ili nedovoljno se zagreva, | Temperatura rerne nije pravilno podešena.<br>Vrata rerne nisu zatvorena. | Proverite da li je kontrolno dugme za temperaturu rerne pravilno podešeno.  |
| Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.           | Police rerne nisu pravilno postavljene.                                  | Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police.<br>Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja. |
| Svetlo u rerni (ako ga ima) ne radi.           | Pregorela je sijalica.<br>Napajanje je prekinuto ili isključeno.         | Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.   |
| Ventilator rerne (ako ga ima) bučno radi.      | Vibriraju police u rerni.  | Proverite da li je rerne ravna.<br>Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rerne.  |


### 6.2 Transport


Ako je potrebno da izvršite transport proizvoda, koristite originalnu ambalažu i nosite je u originalnom pakovanju. Pratite oznake za transport na ambalaži. Zalepite trakom sve posebne delove za proizvod da ne bi došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ako ne čuvate originalnu ambalažu, pripremite kutiju za transport tako što je uređaj, a posebno njegove spoljašnje površine, zaštićen od spoljašnjih oštećenja.

## 7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

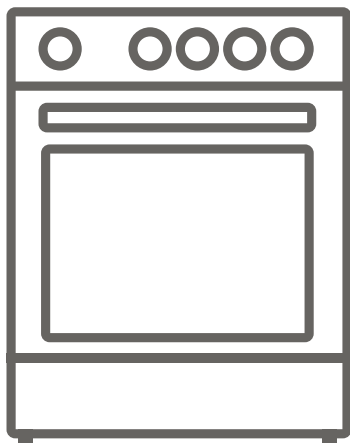
### 7.1 Energetska klasa

|   |            |   |
|---|------------|---|
| Marka   |            |  |
| Model   |            | <b>CHT6000W</b><br><b>CHT6205IX</b><br><b>CHT6105S</b><br><b>CHT6205B</b>         |
| Tip rerne   |            | ELEKTRIČNA  |
| Težina  | kg         | 43,0  |
| Indeks energetske efikasnosti - standardna                    |            | 103,6   |
| Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom               |            | 95,3  |
| Energetska klasa  |            | A   |
| Potrošnja energije (struje) - standardna                      | kWh/ciklus | 0,87  |
| Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom                 | kWh/ciklus | 0,80  |
| Broj otvora   |            | 1   |
| Izvor toplote   |            | ELEKTRIČNA  |
| Zapremina   | l          | 69  |
| Ova rerma je u skladu sa EN 60350-1                           |            |   |
| Saveti za uštedu energije                                     |            |   |
| Rerna   |            |   |
| - Jela spremajte zajedno, ako je moguće.                      |            |   |
| - Održavajte kratko vreme predzagrevanja.                     |            |   |
| - Nemojte da produžavte vreme pečenja.                        |            |   |
| - Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja. |            |   |
| - Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.      |            |   |

|   |       |  |
|---|-------|--|
| Marka   |       |  |
| Model   |       | <b>CHT6000W</b><br><b>CHT6205IX</b><br><b>CHT6105S</b><br><b>CHT6205B</b>        |
| Tip ploče za kuvanje  |       | Električna   |
| Broj zona za kuvanje  |       | 4  |
| Tehnologija grejanja 1  |       | Radijantna   |
| Veličina 1  | cm    | Ø14,5  |
| Potrošnja energije 1  | Wh/kg | 192,0  |
| Tehnologija grejanja 2  |       | Radijantna   |
| Veličina 2  | cm    | Ø14,5  |
| Potrošnja energije 2  | Wh/kg | 192,0  |
| Tehnologija grejanja 3  |       | Radijantna   |
| Veličina 3  | cm    | Ø18,0  |
| Potrošnja energije 3  | Wh/kg | 192,0  |
| Tehnologija grejanja 4  |       | Radijantna   |
| Veličina 4  | cm    | Ø18,0  |
| Potrošnja energije 4  | Wh/kg | 192,0  |
| Potrošnja energije kod ploče za kuvanje   | Wh/kg | 192,0  |
| Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2  |       |  |
| <p>Saveti za uštedu energije</p> <p>Ploča za kuvanje</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.</li> <li>- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.</li> <li>- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.</li> <li>- Smanjite količinu tečnosti ili masti.</li> <li>- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.</li> </ul> |       |  |



**EN Free Standing Cooker / User Manual**








**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon   | Type                          | Meaning                                     |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT / NOTE</b>       | Operating the system correctly              |

# CONTENTS


|   |    |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 3  |
| 1.1 General Safety Warnings .....           | 3  |
| 1.2 Installation Warnings .....             | 6  |
| 1.3 During Use .....                        | 6  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance .....   | 8  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 9  |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 9  |
| 2.2 Electrical Connection and Safety.....   | 10 |
| 2.3 Anti-tilting kit .....                  | 11 |
| 2.4 Adjusting the feet .....                | 11 |
| 3.PRODUCT FEATURES.....                     | 12 |
| 4.USE OF PRODUCT .....                      | 13 |
| 4.1 Hob controls .....                      | 13 |
| 4.2 Oven Controls.....                      | 14 |
| 4.3 Cooking Table.....                      | 15 |
| 4.4 Use of the Mechanical Timer .....       | 15 |
| 4.5 Accessories .....                       | 15 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 16 |
| 5.1 Cleaning .....                          | 16 |
| 5.2 Maintenance.....                        | 19 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....           | 20 |
| 6.1 Troubleshooting.....                    | 20 |
| 6.2 Transport .....                         | 20 |
| 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....            | 21 |
| 7.1 Energy class.....                       | 21 |



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should 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. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

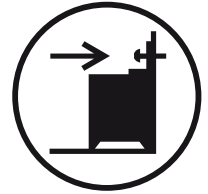
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **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 models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period of time during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.


 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all



applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications 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. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during 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.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this

appliance.

## **1.2 Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

## **1.3 During Use**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.


- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause 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.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.


- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.


- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

### **1.4 During Cleaning and Maintenance**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
  - 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 our authorised service agents when needed.
- CE Declaration of conformity**

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 Instructions for the Installer

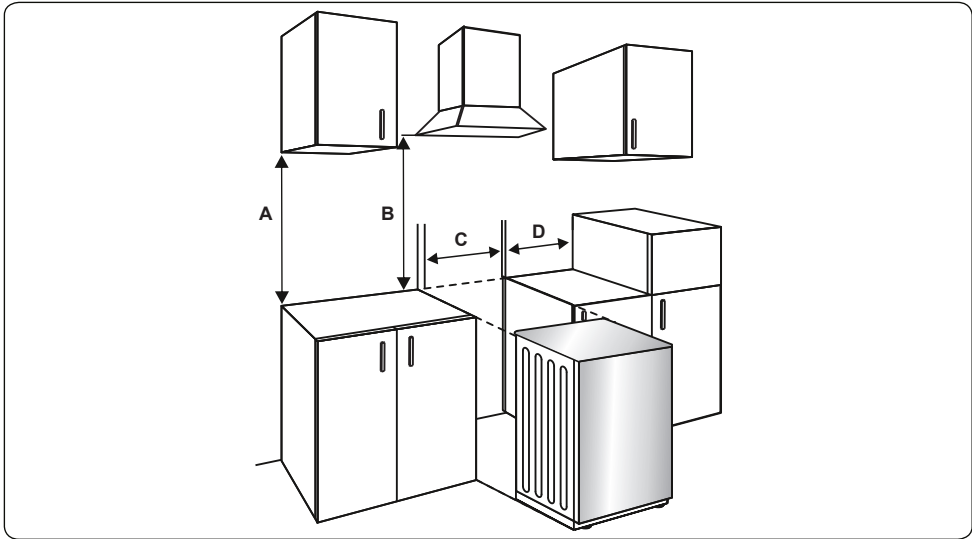
#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| A (mm) Cupboard    | 420           |
| B (mm) Cooker Hood | 650/700       |
| C (mm)             | Product Width |
| D (mm)             | 50            |



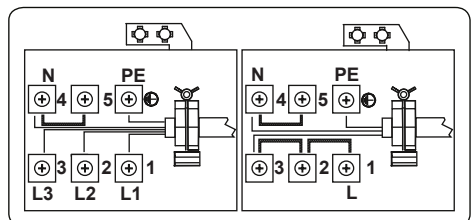
## 2.2 Electrical Connection and Safety

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

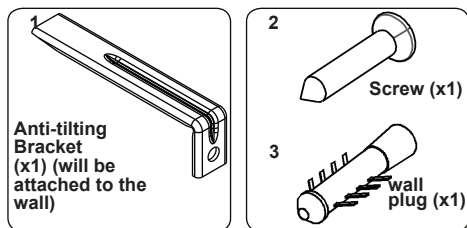
**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

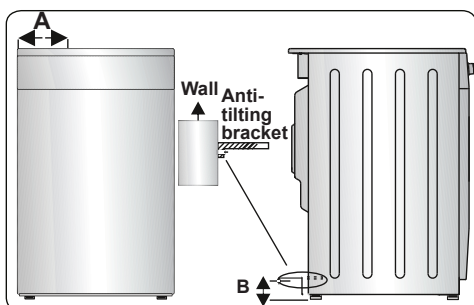
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 2.3 Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



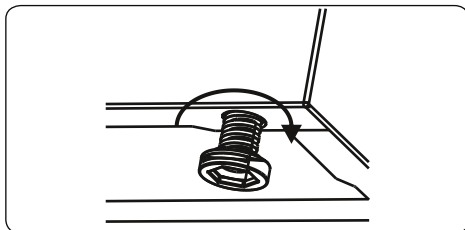
| Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60x60x90 (Double Oven)                           | 297.5  | 52     |
| 50x60x90 (Double Oven)                           | 247.5  | 52     |
| 90x60x85   | 430    | 107    |
| 60x60x90   | 309.5  | 112    |
| 60x60x85   | 309.5  | 64     |
| 50x60x90   | 247.5  | 112    |
| 50x60x85   | 247.5  | 64     |
| 50x50x90   | 247.5  | 112    |
| 50x50x85   | 247.5  | 64     |

### 2.4 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance,

turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

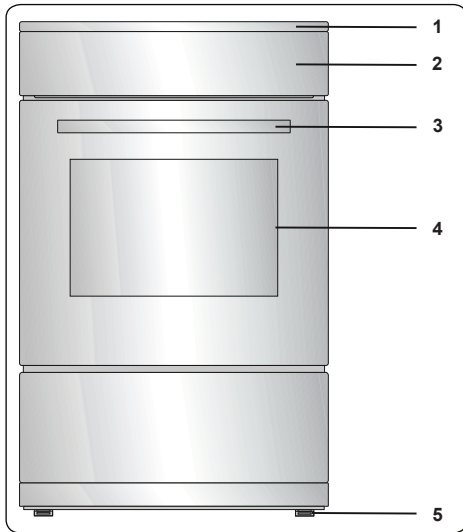


### 3. PRODUCT FEATURES



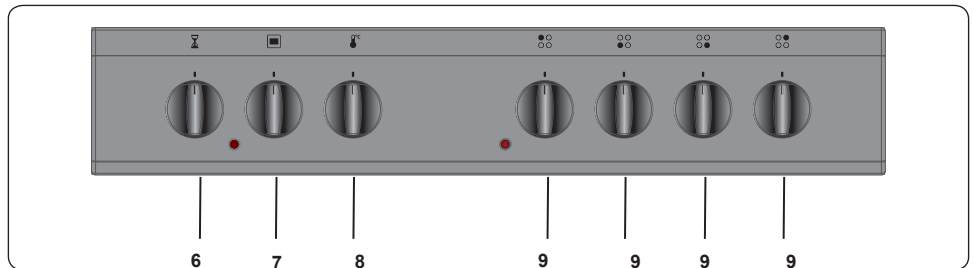
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob



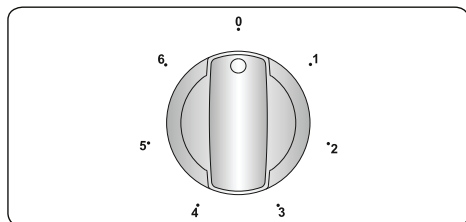
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 Hob controls


#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



| Knob Position | Function                               |
|---------------|--|
| 0             | Off position                           |
| 1             | Keep warm position                     |
| 2-3           | Heating position at low heat           |
| 4-5-6         | Cooking, roasting and boiling position |

 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.


#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

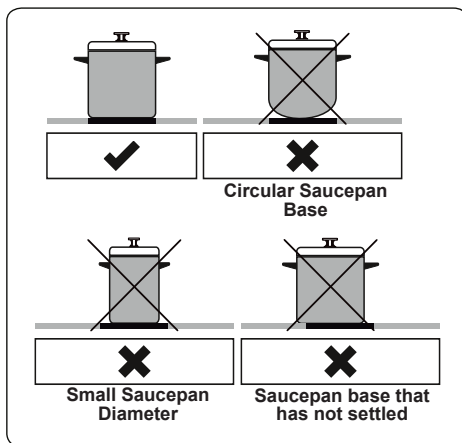
decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

#### **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 4.2 Oven Controls

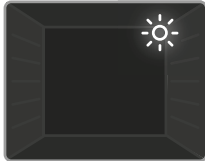
### Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### Oven Functions



**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.

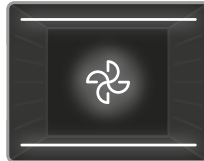


**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



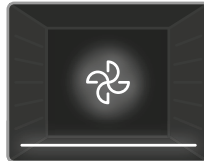
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this

function.



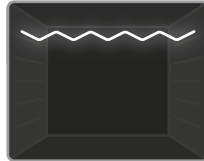
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Lower Heating and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

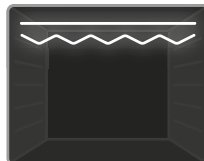
operating. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

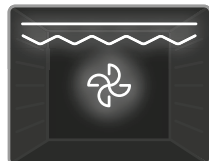


**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper

shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

### 4.3 Cooking Table

| Function | Dishes      |           |         |       |
|----------|-------------|-----------|---------|-------|
| Static   | Puff Pastry | 1 - 2     | 170-190 | 35-45 |
|          | Cake        | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|          | Cookie      | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|          | Stew        | 2         | 175-200 | 40-50 |
|          | Chicken     | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Fan      | Puff Pastry | 1 - 2     | 170-190 | 25-35 |
|          | Cake        | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|          | Cookie      | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|          | Stew        | 2         | 175-200 | 40-50 |
|          | Chicken     | 1 - 2     | 200     | 45-60 |

| Grilling | Grilled meatballs | 4     | 200 | 10-15 |
|----------|-------------------|-------|-----|-------|
|          | Chicken           | *     | 190 | 50-60 |
|          | Chop              | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
|          | Beefsteak         | 4     | 200 | 15-25 |

\*If available cook with roast chicken skewer.

### 4.4 Use of the Mechanical Timer

| Function Description |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| M                    | Manual operation                 |
| 0.....100            | Operating by adjusting the timer |

#### Manual operation

When you set the timer button to the “M” position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the “0” position, the oven will not operate.

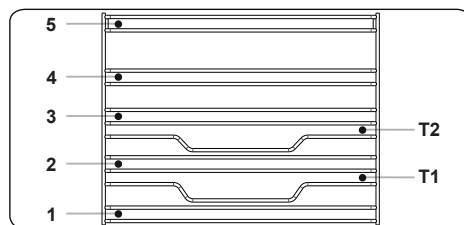
#### Operating by adjusting the timer

Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

### 4.5 Accessories

#### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned

on any level from 1 to 5.

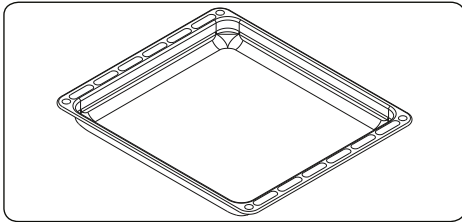
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

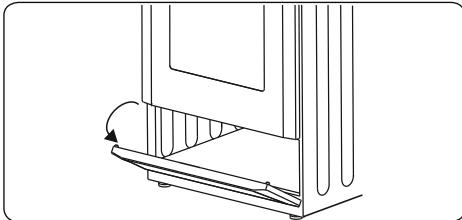
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

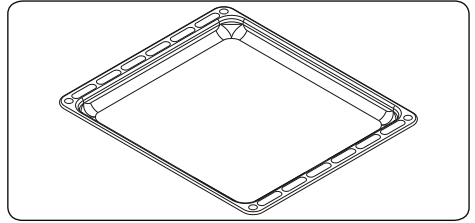
**WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



### The Shallow Tray

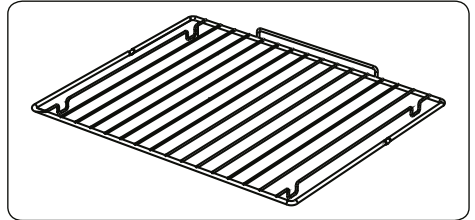
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



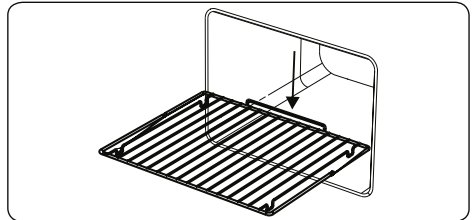
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive

cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

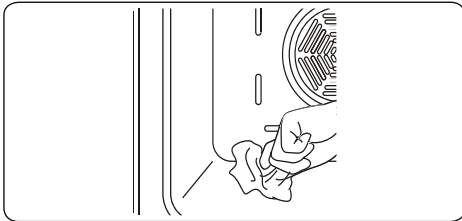
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**WARNING** : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot

glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the

stainless steel for a long time.

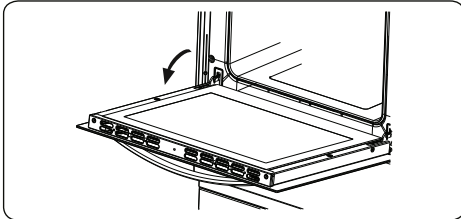
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

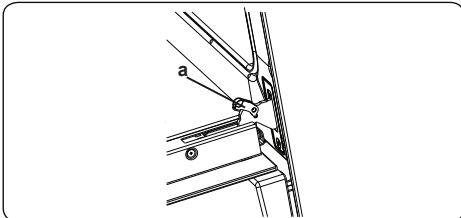
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

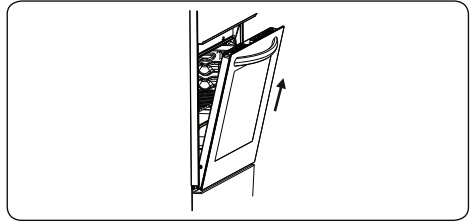
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

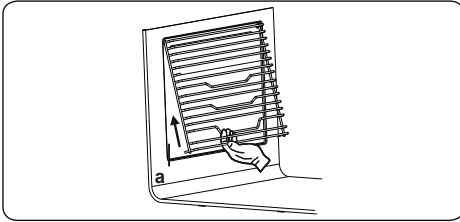


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



## Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.




## 5.2 Maintenance

**WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem   | Possible Cause  | Solution   |
|---|---|--|
| The hob or cooking zones cannot be switched on. | There is no power supply.   | Check the household fuse for the appliance.<br>Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.   |
| Oven does not switch on.                        | Power is switched off.  | Check whether there is power supplied.<br>Also check that other kitchen appliances are working.  |
| No heat or oven does not warm up.               | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open. | Check that the oven temperature control knob is set correctly.   |
| Cooking is uneven within the oven.              | Oven shelves are incorrectly positioned.                                      | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| Oven light (if available) does not operate.     | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.        | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.   |
| The oven fan (if available) is noisy.           | Oven shelves are vibrating.   | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.  |

### 6.2 Transport


If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS


### 7.1 Energy class

|   |           |   |
|---|-----------|---|
| Brand   |           |  |
| Model   |           | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Type of oven                                    |           | ELECTRIC  |
| Mass  | kg        | 43,0  |
| Number of cavities                              |           | 1   |
| Heat source                                     |           | ELECTRIC  |
| Volume  | l         | 69  |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0,87  |
| Energy consumption (electricity) – fan forced   | kWh/cycle | 0,80  |
| Energy Efficiency Index - conventional          |           | 103,6   |
| Energy Efficiency Index – fan forced            |           | 95,3  |
| Energy Class                                    |           | A   |
| This oven complies with EN 60350-1              |           |   |

#### Energy Saving Tips

##### Oven

- Cook the meals together, if possible
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

|                                   |       |   |
|-----------------------------------|-------|---|
| Brand                             |       |  |
| Model                             |       | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Type of hob                       |       | ELECTRIC  |
| Number of cooking zones           |       | 4   |
| Heating Technology – 1            |       | Radiant   |
| Size – 1                          | cm    | Ø14,5   |
| Energy consumption – 1            | Wh/kg | 192,0   |
| Heating Technology – 2            |       | Radiant   |
| Size – 2                          | cm    | Ø14,5   |
| Energy consumption – 2            | Wh/kg | 192,0   |
| Heating Technology – 3            |       | Radiant   |
| Size – 3                          | cm    | Ø18,0   |
| Energy consumption – 3            | Wh/kg | 192,0   |
| Heating Technology – 4            |       | Radiant   |
| Size – 4                          | cm    | Ø18,0   |
| Energy consumption – 4            | Wh/kg | 192,0   |
| Energy consumption of hob         | Wh/kg | 192,0   |
| This hob complies with EN 60350-2 |       |   |

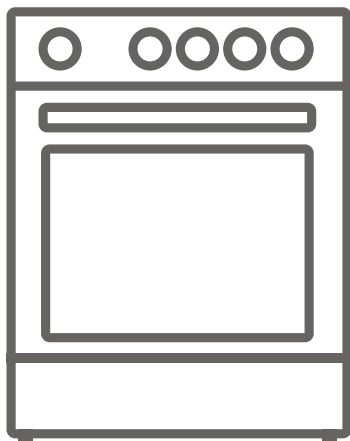
### Energy Saving Tips

#### Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.



**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя








**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

**Благодаря Ви, че закупихте този продукт.**

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.

Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

| Икона  | Тип                           | Значение   |
|--|-------------------------------|--|
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>         | Риск от сериозно нараняване или смърт            |
|  | <b>ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР</b> | Риск от високо напрежение                        |
|  | <b>ПОЖАР</b>                  | Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали |
|  | <b>ВНИМАНИЕ</b>               | Риск от нараняване или повреждане на имуществото |
|  | <b>ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА</b>      | Правилна работа със системата                    |

# СЪДЪРЖАНИЕ


|  |    |
|--|----|
| 1.ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....                      | 3  |
| 1.1 Общи правила за безопасност .....                  | 3  |
| 1.2 Предупреждения при монтаж .....                    | 6  |
| 1.3 По време на употреба .....                         | 7  |
| 1.4 По време на почистването и поддръжката .....       | 9  |
| 2.Монтаж и подготовка за използване .....              | 10 |
| 2.1 Инструкции за монтажника .....                     | 10 |
| 2.2 Електрическо свързване и безопасност .....         | 11 |
| 2.3 Комплект срещу наклоняване .....                   | 12 |
| 2.4 Настройка на крачетата .....                       | 12 |
| 3.ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА.....                      | 13 |
| 4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА .....                         | 14 |
| 4.1 Бутони за управление на плота .....                | 14 |
| 4.2 Бутони за управление на фурната .....              | 15 |
| 4.3 Таблица за готвене .....                           | 16 |
| 4.4 Използване на механичния таймер.....               | 17 |
| 4.5 Аксесоари .....                                    | 17 |
| 5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....                          | 19 |
| 5.1 Почистване.....                                    | 19 |
| 5.2 Поддръжка.....                                     | 21 |
| 6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ ..... | 22 |
| 6.1 Отстраняване на неизправности.....                 | 22 |
| 6.2 Транспортиране .....                               | 22 |
| 7. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ .....                       | 23 |
| 7.1 Енергиен клас.....                                 | 23 |



# 1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


- Внимателно прочетете всички инструкции, преди да използвате уреда и ги съхранявайте на удобно място за справка, когато е необходимо.
- Това ръководство е подготвено за повече от един модел, поради което Вашият уред може да не притежава някои от описаните в него функции. Поради тази причина е важно да обърнете специално внимание на всички изображения, докато четете ръководството за експлоатация.

## 1.1 Общи правила за безопасност

- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на работа. Избягвайте докосването на нагревателните елементи. Дръжте децата под възраст под 8 години далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснат надзор.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасят такъв пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. При готвене за кратко време процесът

трябва да се наблюдава постоянно.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхността за готвене.

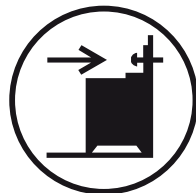
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете токов удар.

- За модели, които включват капак на плота, преди почистването е необходимо да се почисти мръсотията от капака и да се остави печката да се охлади преди затваряне на капака.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Поставете стабилизиращите скоби, за да предотвратите преобръщането на уреда.


(За подробна информация вижте инструкцията за комплекта срещу наклоняване.)




- По време на работа уредът ще се нагрее. Внимавайте да не докосвате горещите части на фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период на употреба.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или тел за почистване на повърхностите на фурната. Те могат да надраскат повърхностите, което може да доведе до счупване на стъклото на вратата или до увреждане на повърхностите.
- Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете

възможността от електрически удари, уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещат по време на готвене или печене. Дръжте малките деца далеч от уреда, когато той се използва.

- Вашият уред се произвежда в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонтът трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажът и ремонтът, извършвани от неоторизирани техници, може да са опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите защиты на плотовете могат да причинят инциденти.
- Преди да свържете уреда се уверете, че условията за поставяне на уреда (вид на газта и налягане или електрическото напрежение и честота) и спецификациите на уреда са съвместими. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готвене на храна и е предназначен само за вътрешна домашна употреба. Не трябва да се използва за никакви други цели или в друго приложение, например за некомерсиална употреба, в търговска среда или за отопление на помещение.

- Не използвайте дръжките на вратите на фурната, за да повдигнете или преместите уреда.
- Всички възможни мерки са взети, за да се гарантира вашата безопасност. Тъй като



стъклото може да се счупи, трябва да се внимава по време на почистването, за да се избегне надраскване. Избягвайте да удряте или да почуквате стъклото с аксесоари.

- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, то той трябва да се замени от производителя, оторизиран сервиз или квалифицирани техници, за да избегнете опасности.
- Не позволявайте на децата да се качват върху вратата на фурната или да седнат на нея, докато е отворена.
- Моля, дръжте децата и животните далеч от този уред.

## **1.2 Предупреждения при монтаж**

- Не работете с уреда, преди да бъде изцяло монтиран.
- Уредът трябва да бъде монтиран от оторизиран техник. Производителят не носи отговорност за повреди, които могат да бъдат причинени от неправилно поставяне и монтиране от неоторизирани хора.
- при разопаковането на уреда се уверете, че той не е повреден по време на транспортирането. В случай на дефект, не използвайте уреда и незабавно се свържете с квалифициран сервизен агент. Материалите, използвани за опаковане (найлон, телбод, стиропор и др.) могат да бъдат вредни за децата и те трябва да бъдат събрани и изхвърлени незабавно.
- Защитете уреда от атмосферните влияния. Не го излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или

прекомерна влажност.

- Материалите около уреда (т.е. шкафовете) трябва да могат да издържат на минимална температура от 100 ° C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

### 1.3 По време на употреба


- Когато за пръв път използвате фурната, може да усетите лека миризма. Това е напълно нормално и се дължи на изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме ви, преди да използвате фурната си за първи път, да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че околната среда, в която е инсталиран продуктът, е добре вентилирана.
- Внимателно отваряйте вратата на фурната по време на или след готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
- Не поставяйте горими или запалими материали в или близо до уреда, когато той работи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурната, за да изваждате и сменяте храната във фурната.
- Не обвинявайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.



Не оставяйте печката без надзор при готвене с твърди или течни масла. Те могат да се запалят при екстремни условия на нагряване. Никога не

изливайте вода върху пламъците, причинени от масло, вместо това изключете печката и покрийте тенджерата с капака или противопожарно одеяло.

- Винаги поставяйте тенджерите в центъра на зоната за готвене и завъртете дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат удряни.
- Ако продуктът няма да бъде използван за продължителен период от време, изключете главния контролен ключ. Изключете газовия клапан, когато газовите уреди не се използват.
- Уверете се, че бутоните за управление на уреда винаги са в позиция “0” (стоп), когато уредът не се използва.
- Тавите се накланят при тяхното издърпване. Внимавайте да не изливате или изпускате гореща храна при изваждането ѝ от фурната.
- Не поставяйте нищо върху вратата на фурната, когато е отворена. Това може да доведе до дисбаланс на фурната или да повреди вратата.
- Не поставяйте в чекмеджето тежки или възпламеними предмети (например найлон, пластмасови торби, хартия, плат и др.). Това включва съдове с пластмасови принадлежности (например дръжки).


 **ВНИМАНИЕ:** Вътрешната повърхност на отделението за съхранение може да се нагорещи, когато уредът се използва. Не докосвайте вътрешната повърхност

- Не закачайте кърпи, парцали или дрехи на уреда или дръжките му.


## 1.4 По време на почистването и поддръжката

- Уверете се, че Вашият уред е изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по почистване или поддръжка.
- Не изваждайте контролните бутони, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на Вашия уред, ви препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се обадите на нашите оторизирани сервизни агенти, когато е необходимо.

### ЕО Декларация за съответствие

 Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

## 2. Монтаж и подготовка за използване



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : Този уред трябва да бъде монтиран от оторизиран сервизен персонал или квалифициран техник съгласно указанията в това ръководство и в съответствие с действащите в момента местни разпоредби.

- Неправилният монтаж може да причини вреда и щети, за които производителят не поема отговорност и гаранцията няма да бъде валидна.
- Преди монтирането се уверете, че условията за поставяне на уреда (напрежение и честота на електрозахранването и/или вида на газта и налягането) и регулирането на уреда са съвместими. Условията за регулиране на уреда са посочени на етикета.
- Трябва да се спазват законите, наредбите, директивите и стандартите, действащи в страната на ползване на уреда (условия за безопасност, подходящо рециклиране в съответствие с наредбите и др.).

### 2.1 Инструкции за монтажника

#### Общи инструкции

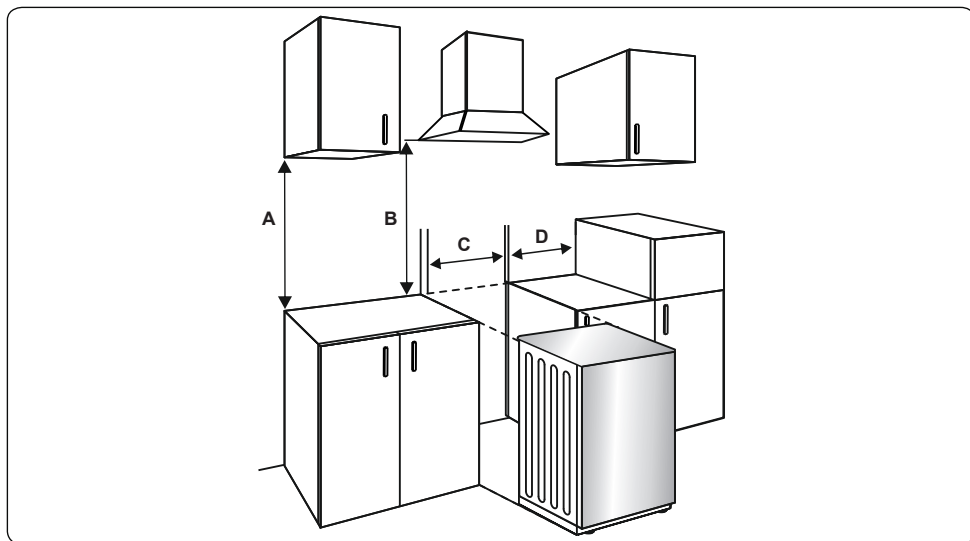
- След изваждането на уреда и неговите аксесоари от опаковката, проверете дали уредът не е повреден. Ако подозирате, че има повреда, не го използвайте и незабавно се обърнете към оторизиран сервизен техник или квалифициран техник.
- Уверете се, че в близост няма горими или запалими материали като завеси, масла, плат и др., които могат да се възпламенят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да са изработени от материали, устойчиви на температури над 100 ° C.
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи.
- Уредът може да бъде поставен близо до други мебели, при условие че в зоната, където е разположен,

височината на мебелите не надвишава височината на плота.

#### Монтаж на печката

- Ако кухненските мебели са по-високи от плочата за готвене, кухненското обзавеждане трябва да бъде на разстояние най-малко 10 cm от страните на уреда, за да се осигури циркулация на въздуха.
- Ако трябва да се монтира абсорбатор или шкаф над уреда, безопасното между плота и шкафа трябва да бъде както е показано по-долу.

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| A (mm) шкаф      | 420                |
| B (mm) аспиратор | 650/700            |
| C (mm)           | Ширина на продукта |
| D (mm)           | 50                 |



## 2.2 Електрическо свързване и безопасност

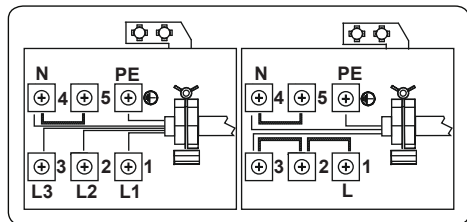
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в това ръководство и в съответствие с местните разпоредби.

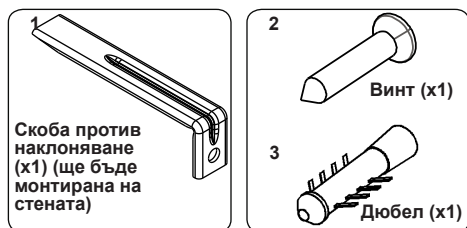
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА Е ЗАЗЕМЕН.

- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а мрежовото електричество трябва да е в състояние да управлява тока на уреда (също посочен на идентификационната табелка).
- По време на монтажа се уверете, че се използват изолирани кабели. Неправилното свързване може да повреди уреда. Смяната на повредения захранващ кабел трябва да се извърши от квалифициран персонал.
- Не използвайте адаптери, разклонители и/или удължаващи кабели.
- Захранващият кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или сгъва. В противен случай кабелът може да се повреди и а причини късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен за 220-240 V ~ захранване. Ако Вашето захранване е различно, свържете се с упълномощения сервизен персонал или квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е достатъчно дълъг, за да бъде свързан към уреда.
- След като уредът бъде инсталиран, изключващият предпазител трябва да бъде поставен на лесно достъпно място.
- Уверете се, че всички връзки са достатъчно затегнати.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворите капака.

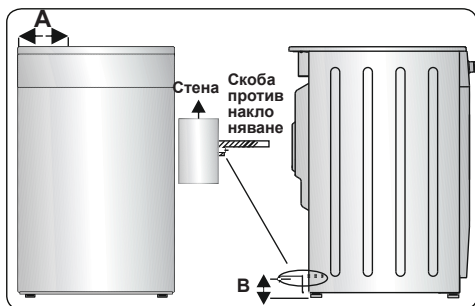
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



### 2.3 Комплект срещу наклоняване



Пликчето за документи съдържа комплект против наклоняване. Закрепете без да затягате скобата против наклоняване (1) към стената с помощта на винта (2) и дюбела (3), следвайки измерванията, показани на фигурата и в таблицата по-долу. Регулирайте височината на скобата срещу наклоняване, така че да застане на една линия с гнездото на печката и затегнете винта. Натиснете уреда към стената, като се уверите, че скобата против наклоняване е в гнездото на задната страна на уреда.

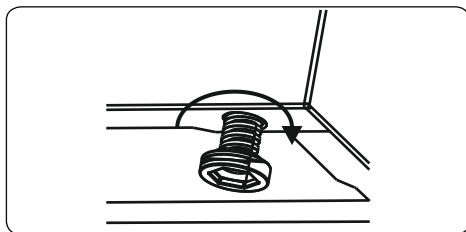


| Размери на продукта (ширина X дълбочина X височина) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60x60x90 (двойна фурна)                                  | 297,5  | 52     |
| 50x60x90 (двойна фурна)                                  | 247,5  | 52     |
| 90x60x85   | 430    | 107    |
| 60x60x90   | 309,5  | 112    |
| 60x60x85   | 309,5  | 64     |
| 50x60x90   | 247,5  | 112    |
| 50x60x85   | 247,5  | 64     |
| 50x50x90   | 247,5  | 112    |
| 50x50x85   | 247,5  | 64     |

### 2.4 Настройка на крачетата

Продуктът е поставен върху четири регулируеми крачета. За безопасна работа е важно Вашият уред да е правилно балансиран. Преди да започнете да готвите се уверете, че уредът е нивелиран. За да увеличите височината на уреда, завъртете крачетата обратно на часовниковата стрелка. За да намалите височината на уреда, завъртете крачетата по часовниковата стрелка.

Възможно е да повдигнете височината на уреда до 30 mm, регулирайки крачетата. Уредът е тежък и препоръчваме да бъде вдиган от минимум 2 човека. Никога не дърпайте уреда.

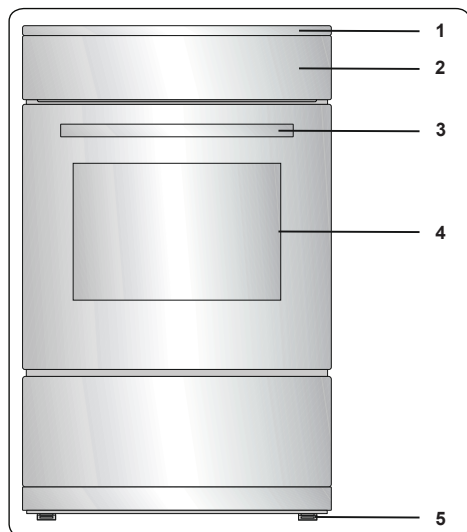


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА



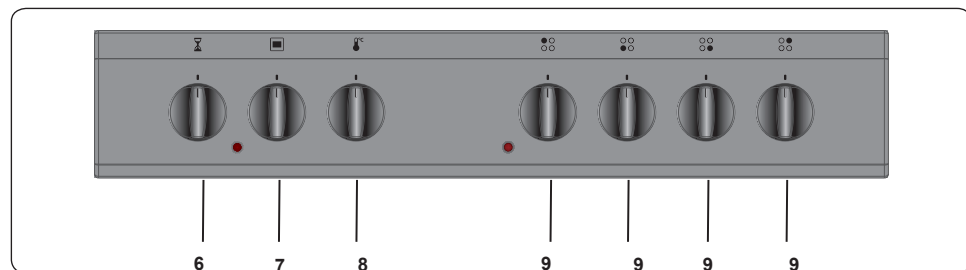
**Важно:** Спецификациите за продукта варират и външният вид на Вашия уред може да се различава от този, показан на фигурите по-долу.

#### Списък на компонентите



1. Горен плот
2. Панел за управление
3. Дръжка на вратата на фурната
4. Врата на фурната
5. Регулируеми крачета

#### Панел за управление



6. Таймер
7. Бутон за управление на функциите на фурната
8. Бутон за термостата на фурната
9. Бутон за управление на плота



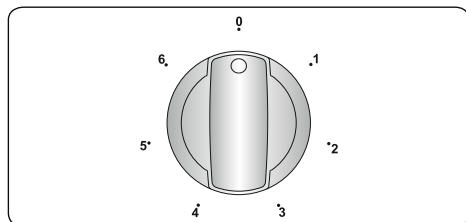
## 4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 Бутони за управление на плота


#### Керамичен нагревател

Керамичният нагревател се контролира от 6-позиционен бутон.

Керамичният нагревател се задейства чрез завъртане на контролния бутон до желаната настройка. В близост до всеки контролен бутон има символ, който показва нагревателя, който се управлява от този бутон. Индикаторът за включване/изключване на панела за управление ще покаже дали се използва някой от керамичните нагреватели.



| Позиция на бутона | Функция                                |
|-------------------|--|
| 0                 | Позиция Off (Изкл.)                    |
| 1                 | Поддържаща температура                 |
| 2-3               | Положение за слабо нагриване           |
| 4-5-6             | Положение за готвене - печене и варене |

 **Важно:** Посоката на въртене на бутона може да се различава в зависимост от спецификацията на продукта.

#### Двойни и овални плочи (ако са налични)

Двойните и овални плочи имат две нагревателни зони. За да включите външната зона на двойната/овална нагревателна плоча, завъртете еднократно бутона в позиция ☉. И двете външни зони ще се включат.

За да изключите външната зона на двойната/овална нагревателна плоча, завъртете еднократно бутона в позиция 'Off'. И двете външни зони ще се изключат.


#### Индикатор за остатъчна топлина (ако е налице)

След използване на плочата в стъклокерамичното стъкло остава

топлина, наречена остатъчна топлина. Ако нивото на остатъчната топлина е по-голямо от + 60 ° C, индикаторът за остатъчна топлина ще бъде активен за зоната на готвене, която е над тази температура.

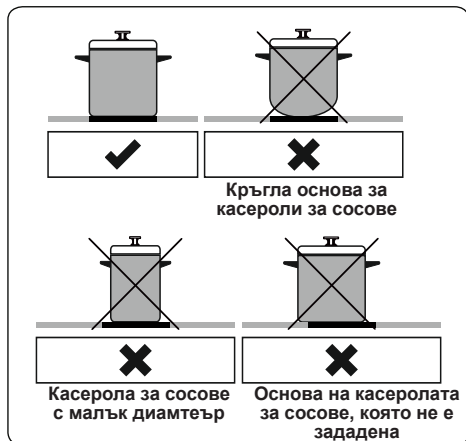
Ако захранването на плочата е изключено, докато индикаторът за остатъчна топлина е включен, предупредителната лампа мига, когато отново се включи захранването. Дисплеят ще мига, докато остатъчната топлина не се понижи или докато не бъде активирана една от зоните за готвене.

#### Съвети

 **Важно:** Когато керамичните нагреватели работят при по-високи температурни настройки, отопляемите зони могат да се видят кагато се включват и изключват. Това се дължи на предпазно устройство, което предотвратява прегряването на стъклото. Това е нормално при високи температури и не причинява повреди на плочата и малко забавяне на времето за готвене.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Никога не работете върху плота за готвене без тенджери.**
- Използвайте само плоски тенджери с достатъчно плътна основа.
- Уверете се, че дъното на тигана е сухо, преди да го поставите на плота.
- Докато зоната за готвене работи, важно е да се уверите, че тиганът е центриран правилно над зоната.
- За да запазите енергията, никога не използвайте тиган с диаметър, различен от този на използваната плоча.



- Не използвайте тигани с груби дъна, тъй като те могат да надраскат стъклената керамична повърхност.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капаци на тиганите.
- Температурата на достъпните части може да се повиши, докато уредът работи. Дръжте децата и животните далеч от плота по време на работата и докато същият се охлади напълно след работа.
- Ако забележите пукнатина върху плота, то трябва незабавно да го изключите и същият да се смени от оторизиран сервизен персонал.

## 4.2 Бутони за управление на фурната

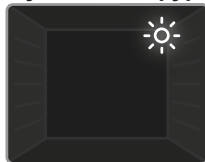
### Бутон за управление на функциите на фурната

Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте “Функции на фурната”.

### Бутон за термостата на фурната

След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

## Функции на фурната

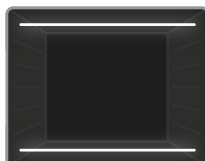


**Лампа на фурната:**  
Ще светне само лампата на фурната. Ще остане включена за времетраенето на функцията за готвене.



**Функция “Размразяване”:**  
Индикаторите на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За

да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната на рафта в третото гнездо отдолу. Препоръчваме да поставите тава под храната за размразяване, за да съберете водата, която ще се появи в резултат на топенето на лед. Тази функция няма да готви или пече храната Ви - ще помогне само да я размразява.



**Функция “Статично готвене”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а долните и горните нагревателни

елементи ще започнат да работят. Функцията за статично готвене излъчва топлина, като осигурява равномерно готвене на храната. Идеална е за приготвяне на сладкиши, торти, печена паста, лазаня и пица. Препоръчва се предварително загряване на фурната за 10 минути и най-добре е да използвате само един рафт едновременно с тази функция.

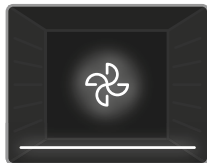


**Функция “Вентилатор”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и горните и

долните нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция е добра за печене на сладкиши. Готвенето се извършва от долните и горните нагревателни елементи във фурната и от вентилатора, който осигурява циркулация на въздуха, което дава леко ефект на гриловане на

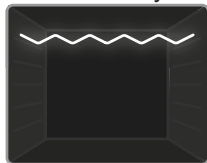
храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



#### **Долно нагриване и функция "Вентилатор":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се

включат и долният нагревателен елемент и вентилаторът ще започнат да работят. Вентилаторът и функцията за долно нагриване са идеални за равномерно печене на храна, като пица, за кратък период от време. Вентилаторът равномерно разпределя топлината на фурната, докато долният нагревателен елемент пече храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



#### **Функция "Грил":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и

нагревателният елемент за гриловане на печката ще започне да работи. Тази функция се използва за гриловане и преличане на храни на горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**⚠ Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.



#### **Функция "Бързо гриловане":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а грилът и горните

нагревателни елементи ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо печене и за печене на храна с по-голяма повърхност, например месо. Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с

масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**⚠ Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.



#### **Функция "Двоен грил и вентилатор":**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а грилът, горните

нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо гриловане на по-дебела храна и за печене на храна с по-голяма повърхност. И горните нагревателни елементи, и грилът ще се захванат заедно с вентилатора, за да се осигури равномерно готвене. Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**⚠ Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.

### 4.3 Таблица за готвене

| Функция  | Ястия       |       |         |       |
|----------|-------------|-------|---------|-------|
| Статични | Бутер тесто | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
|          | Кекс        | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
|          | Бисквити    | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
|          | Задушаване  | 2     | 175-200 | 40-50 |
|          | Пиле        | 1 - 2 | 200     | 45-60 |

|                |                |           |         |       |
|----------------|----------------|-----------|---------|-------|
| Вентилатор     | Бутер тесто    | 1 - 2     | 170-190 | 25-35 |
|                | Кекс           | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|                | Бисквити       | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|                | Задушаване     | 2         | 175-200 | 40-50 |
|                | Пиле           | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Печене на грил | Печени кюфтета | 4         | 200     | 10-15 |
|                | Пиле           | *         | 190     | 50-60 |
|                | Пържоли        | 3 - 4     | 200     | 15-25 |
|                | Бифтек         | 4         | 200     | 15-25 |

\*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

#### 4.4 Използване на механичния таймер

| Описание на функциите |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| M                     | Ръчна работа                      |
| 0.....100             | Работа чрез регулиране на таймера |

##### Ръчна работа

Когато завъртите бутона на таймера до положение „M“, ще можете да работите с фурната продължително. Когато завъртите бутона на таймера до положение „0“, фурната няма да работи.

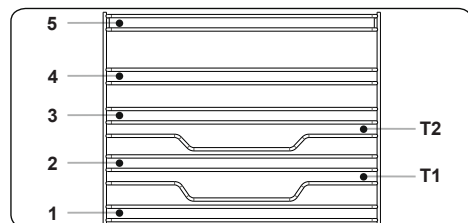
##### Работа чрез регулиране на таймера

Задайте желаното време на готвене, като завъртите бутона на таймера до положение между 0 и 100 минути. Когато таймерът достигне нула, фурната автоматично ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение.

#### 4.5 Аксесоари

##### Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Поставете този аксесоар на

правилното място във вътрешността на фурната.

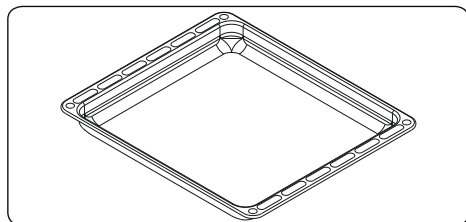
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 5.
- Телескопичните релси могат да бъдат поставяни на нива T1, T2, 3, 4, 5.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

\*\*\*\*Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

##### Дълбока тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

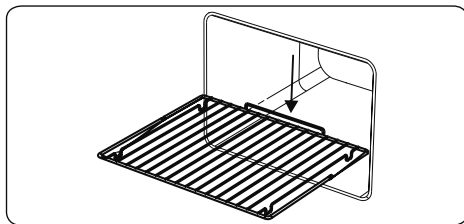
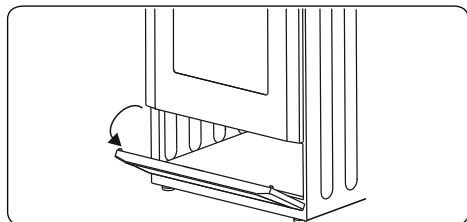
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



##### Шарнирно чекмедже

Уредът включва чекмедже за съхранение на аксесоари като тави, рафтове, решетки или малки тенджери и тигани.

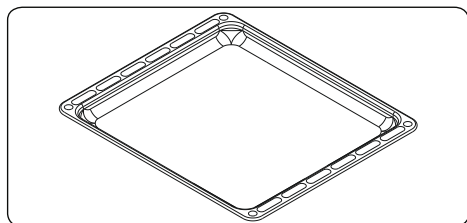
**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба вътрешната повърхност на чекмеджето може да се нагорещи. Не съхранявайте храна, пластмаси или запалими материали.



### Плитка тава

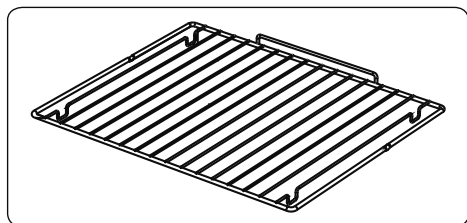
Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



### Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Поставете правилно решетката в съответния рафт във фурната и я натиснете докрай.

## 5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### 5.1 Почистване

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда и го охладете, преди да се извърши почистването.

#### Общи инструкции

- Преди да ги използвате, проверете дали почистващите материали са подходящи и препоръчани от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте каустик (корозивни) кремове, абразивни почистващи прахове, груба вата или твърди инструменти, тъй като те могат да повредят повърхностите на печката.

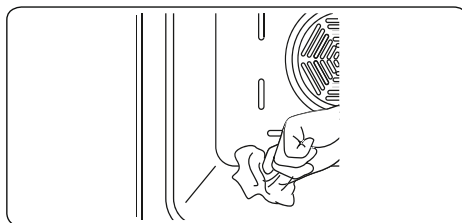
**!** Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като те могат да надраскат стъклените, емайлираните и/или боядисаните части на уреда.

• Ако течностите преливат, незабавно ги почиствайте, за да избегнете повреда на частите.

**!** Не използвайте уреди за почистване с пара за почистване на части на уреда.

#### Почистване на вътрешността на печката

- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, докато фурната е топла.
- След употреба, избършете фурната с мека кърпа, натопена в сапунена вода. След това избършете фурната отново с мокра кърпа и я изсушете.
- Понякога може да се наложи да използвате течен почистващ материал, за да почистите напълно фурната.



#### Почистване на керамичното стъкло

Керамичното стъкло може да издържи на тежки прибори, но може да се счупи, ако се удари с остър предмет.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Керамични котлони - ако повърхността е напукана, за да избегнете токов удар, изключете уреда и се обадете на сервиз.

• Използвайте кремообразен или течен почистващ препарат, за да почистите виброкерамичното стъкло. След това изплакнете и изсушете стъклото внимателно със суха кърпа.

**!** Не използвайте почистващи материали, предназначени за стомана, тъй като те могат да повредят стъклото.

- Ако се използват вещества с ниска точка на разтапяне в основата или по покритията на съдовете за готвене, те могат да повредят стъклокерамичния плот. Ако върху стъклокерамичния плот падне пластмаса, алуминиево фолио, захар или захарни храни, моля изстържете ги от горещата повърхност възможно най-бързо и най-безопасно. Ако тези вещества се разтопят, могат да увредят стъклокерамичния плот. Когато готвите продукти с голямо съдържание на захар, като сладко, предварително нанесете слой от подходящо защитно средство, ако е възможно.
- Прахът на повърхността трябва да се почисти с влажна кърпа.
- Всяка промяна в цвета на керамичното стъкло няма да повлияе върху структурата или издръжливостта на керамиката и не се дължи на промяна в материала.

Промяната на цвета на керамичното стъкло могат да се дължат на няколко причини:

1. Разлятата храна не е била почистена от повърхността.
2. Използването на неправилна посуда на плата ще доведе до ерозия на повърхността.
3. Използване на грешни керамични материали.

#### Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте почистващ препарат за стъкла, за да почистите вътрешната и външната част на стъклените части. След това изплакнете и ги подсушете внимателно със суха кърпа.

#### Почистване на емайлираните части

- Редовно почиствайте емайлираните части на уреда.
- Бършете емайлираните части с мека кърпа, напоена с сапунена вода. След това ги избършете отново с влажна кърпа и ги изсушете.



Не почиствайте емайлираните части, ако са все още горещи след готвенето.



Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху емайла за дълго време.

#### Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Почиствайте периодично частите от неръждаемата стомана на уреда.
- Бършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, напоена само с вода. След това ги изсушете със суха кърпа.



Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи след готвенето.



Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху частите от неръждаема стомана за дълго време.

#### Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

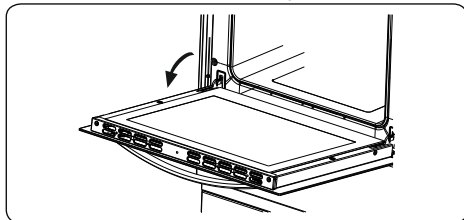
- Петна от домати, доматиена паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да

бъдат почистени незабавно с кърпа потопена в топла вода. Ако тези петна не се почистят и им бъде позволено да засъхнат на повърхностите, върху които са, НЕ трябва да се търкат с твърди предмети (заострени предмети, стоманена и пластмасова почистваща тел, нанаряваща повърхността гъба за почистване на чинии) или почистващи препарати съдържащи високо ниво на алкохол, препарати за отстраняване на петна, обезмаслителни, абразивни химикали. В противен случай може да се образува корозия върху прахово боядисаната повърхност и да се появят петна. Производителят няма да бъде отговорен за каквито и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

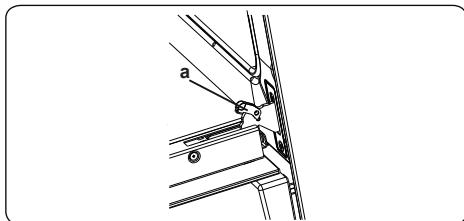
#### Сваляне на вратата на фурната

Преди да почистите стъклото на вратата на фурната, трябва да свалите вратата на фурната, както е показано по-долу.

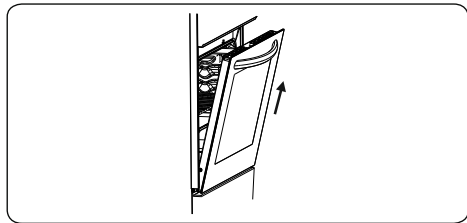
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете скобата (а) (с помощта на отвертка) до крайно положение.

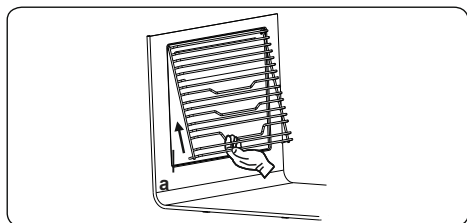


3. Затворете вратата, докато тя почти достигне напълно затвореното положение и извадете вратата, като я издърпате към Вас.



### Отстраняване на теления рафт

За да отстраните телената решетка, дръпнете телената решетка както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите (а) я повдигнете нагоре.



## 5.2 Поддръжка

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.

### Смяна на лампата на фурната

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.

**!** Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.



## 6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

### 6.1 Отстраняване на неизправности



Ако все още имате проблем с уреда след проверка на тези основни стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

| Проблем   | Възможна причина  | Решение  |
|---|---|--|
| Котлонът или зоните за готвене не могат да се включат.    | Няма електрозахранване.   | Проверете домашния предпазител за уреда.<br>Проверете дали има прекъсване на електрозахранването, като опитате да включите други електронни уреди.   |
| Фурната не се включва.                                    | Електрозахранването е изключено.  | Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.  |
| Няма нагряване или фурната не се затопля.                 | Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно.<br>Вратата на фурната е отворена. | Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.  |
| Готвенето е неравномерно във фурната.                     | Лавиците на фурната са разположени неправилно.  | Проверете дали се използва препоръчаната температура и позиция на лавицата.<br>Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето. |
| Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.       | Изгоряла лампа.<br>Прекъснато или изключено електрозахранване.                              | Сменете лампата в съответствие с инструкциите.<br>Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.  |
| Вентилаторът на фурната (ако е снабдена с такъв) е шумен. | Лавиците на фурната вибрират.   | Проверете дали фурната е нивелирана.<br>Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.  |


### 6.2 Транспортиране

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране, посочени на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ


### 7.1 Енергиен клас

|  |           |   |
|--|-----------|---|
| Марка  |           |  |
| Модел  |           | СНТ6000W<br>СНТ6205IX<br>СНТ6105S<br>СНТ6205B                                     |
| Вид фурна  |           | ЕЛЕКТРИЧЕСКА  |
| Маса   | кг        | 43,0  |
| Брой кухни   |           | 1   |
| Източник на топлина                                    |           | ЕЛЕКТРИЧЕСКИ  |
| Сила на звука  | л         | 69  |
| Консумация на енергия (електричество) - конвенционален | кWh/цикъл | 0,87  |
| Консумация на енергия (електричество) – с вентилатор   | кWh/цикъл | 0,80  |
| Индекс на енергийна ефективност - конвенционален       |           | 103,6   |
| Индекс на енергийна ефективност – с вентилатор         |           | 95,3  |
| Енергиен клас  |           | A   |
| Тази фурна отговаря на EN 60350-1                      |           |   |

#### Съвети за енергоспестяване

##### Фурна

- Гответе ястията заедно, ако е възможно.
- Поддържайте кратко време за предварително загръване.
- Не удължавайте времето за готвене.
- Не забравяйте да изключите фурната в края на готвенето.
- Не отваряйте вратичката на фурната по време на периода на готвене.

|                                  |       |   |
|----------------------------------|-------|---|
| Марка                            |       |  |
| Модел                            |       | СНТ6000W<br>СНТ6205IX<br>СНТ6105S<br>СНТ6205B                                     |
| Вид котлон                       |       | ЕЛЕКТРИЧЕСКА  |
| Брой зони за готвене             |       | 4   |
| Отоплителна технология – 1       |       | Сияещ   |
| Размер – 1                       | цм    | Ø14,5   |
| Консумация на енергия – 1        | Wh/кг | 192,0   |
| Отоплителна технология – 2       |       | Сияещ   |
| Размер – 2                       | цм    | Ø14,5   |
| Консумация на енергия – 2        | Wh/кг | 192,0   |
| Отоплителна технология – 3       |       | Сияещ   |
| Размер – 3                       | цм    | Ø18,0   |
| Консумация на енергия – 3        | Wh/кг | 192,0   |
| Отоплителна технология – 4       |       | Сияещ   |
| Размер – 4                       | цм    | Ø18,0   |
| Консумация на енергия – 4        | Wh/кг | 192,0   |
| Консумация на енергия на плота   | Wh/кг | 192,0   |
| Този плот отговаря на ЕН 60350-2 |       |   |

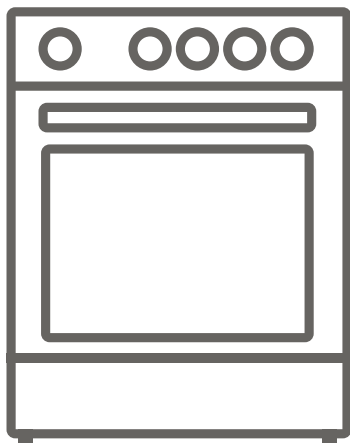
## Съвети за енергоспестяване

### Котлони

- Използвайте готварски съдове с плоска основа.
- Използвайте съдове за готвене с подходящ размер.
- Използвайте съдове за готвене с капак.
- Намалете до минимум количеството течност или мазнини.
- Когато течността започне да кипи, намалете настройката.



**SI Samostoječ štedilnik/Uporabniški priročnik**







**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

### Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

| Ikona  | Tip                                 | Pomen   |
|--|-------------------------------------|---|
|  | <b>OPOZORILO</b>                    | Resna poškodba ali smrtna nevarnost             |
|  | <b>NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA</b> | Tveganje za nevarno napetost                    |
|  | <b>POŽAR</b>                        | Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali |
|  | <b>SVARILO</b>                      | Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine      |
|  | <b>POMEMBNO/OPOMBA</b>              | Pravilno upravljanje sistema                    |

# VSEBINA

|   |    |
|---|----|
| 1.VARNOSTNA NAVODILA.....                 | 3  |
| 1.1 Splošna varnostna opozorila .....     | 3  |
| 1.2 Namestitvena opozorila .....          | 6  |
| 1.3 Med uporabo .....                     | 6  |
| 1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....    | 8  |
| 2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO ..... | 9  |
| 2.1 Navodila za monterja.....             | 9  |
| 2.2 Električna povezava in varnost.....   | 10 |
| 2.3 Komplet proti nagibanju.....          | 10 |
| 2.4 Nastavljanje nogic .....              | 11 |
| 3.LASTNOSTI IZDELKA.....                  | 12 |
| 4.UPORABA IZDELKA .....                   | 13 |
| 4.1 Krmilniki grelne plošče.....          | 13 |
| 4.2 Krmilniki pečice.....                 | 14 |
| 4.3 Tabela kuhanja .....                  | 15 |
| 4.4 Uporaba mehanskega časovnika .....    | 15 |
| 4.5 Dodatki .....                         | 15 |
| 5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....           | 17 |
| 5.1 Čiščenje .....                        | 17 |
| 5.2 Vzdrževanje.....                      | 19 |
| 6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....      | 20 |
| 6.1 Odpravljanje težav.....               | 20 |
| 6.2 Prevoz .....                          | 20 |
| 7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE.....            | 21 |
| 7.1 Energijski razred.....                | 21 |

# 1. VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.


## 1.1 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 z napravo ne smejo igrati. 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 napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

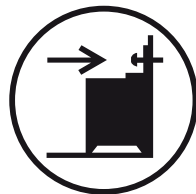
**⚠ POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

 **! OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.


 **! OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.


- Pri modelih, ki imajo pokrov kuhalne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.

**! OPOZORILO:** Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobnejše informacije preberite navodila za komplet proti prevračanju.)




- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj peči.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin peči ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **! OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnih udarov, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

 **POZOR:** Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.



- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblašteni serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

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

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. 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.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.

## **1.2 Namestitvena opozorila**

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila nepravilna postavitvev in namestitvev, ki jo opravijo nepooblaščen osebe.
- Ko je naprava razpakirana, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodovala. 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.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

## **1.3 Med uporabo**

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.

- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Pečice v nobenem primeru ne obložite z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Podstavek se zelo segreje in na izdelku lahko pride do poškodb.



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. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Poneve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinske naprave niso v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- V predal ne polagajte težkih ali vnetljivi stvari (npr. najlona, plastičnih vrečk, papirja, krp itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).



**POZOR:** Notranja površina predala za shranjevanje lahko postane vroča, kadar je naprava v uporabi. Ne


dotikajte se notranje površine.

- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


#### **1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem**

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašcene serviserje, kadar je to potrebno.

#### **Izjava o skladnosti CE**

 Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

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

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

## 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

**!** **OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevat je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

### 2.1 Navodila za monterja

#### Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini

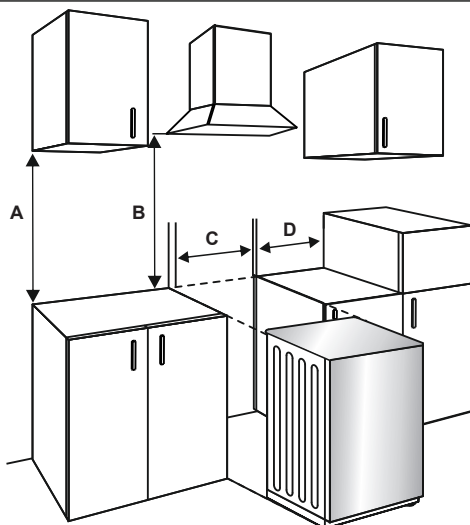
naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe itd., ki hitro zagorijo.

- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na območju, kjer je naprava nameščena, višina pohištva ne presega višine delovne površine.

#### Namestitev štedilnika

- Če je kuhinjsko pohoštvo višje od kuhalne površine, mora biti pohoštvo vsaj 10 cm odmaknjeno od stranic naprave, da je omogočen pretok zraka.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| A (mm) Omarica        | 420            |
| B (mm) Kuhinjska napa | 650/700        |
| C (mm)                | Širina izdelka |
| D (mm)                | 50             |

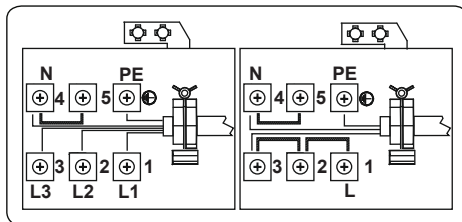


## 2.2 Električna povezava in varnost

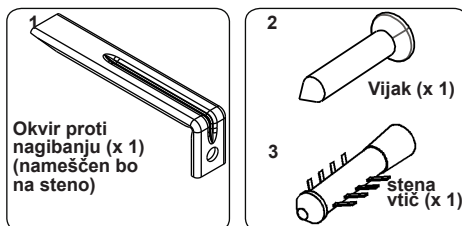
**!** **OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen serviser ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**!** **OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**

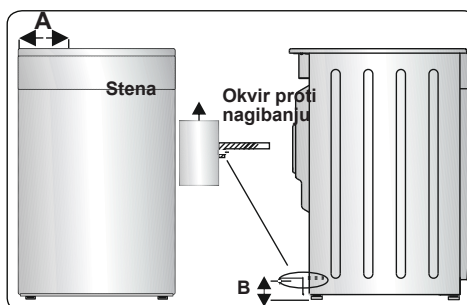
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebo.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220–240 V. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščen servisno osebo ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg za priključitev na napravo.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrдите v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



## 2.3 Komplet proti nagibanju



Vrečka z dokumenti vključuje komplet proti nagibanju. Ohlapno pritrdite okvir proti nagibanju (1) na steno s pomočjo vijaka (2) in stenskega vtiča (3), pri čemer upoštevajte izmere, navedene na spodnji sliki in v tabeli. Nastavite višino nosilca proti nagibanju, da bo poravnana z režo na šteditniku, ter privijte vijak. Napravo potisnite proti steni, pri čemer se prepričajte, da je okvir proti nagibanju vstavljen v režo na hrbtni strani naprave.



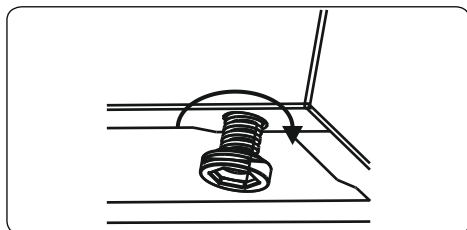
| Dimenzije izdelka (širina X globina X višina) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (dvojna pečica)                       | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (dvojna pečica)                       | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85                                       | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90                                       | 309,5  | 112    |
| 60 x 60 x 85                                       | 309,5  | 64     |
| 50 x 60 x 90                                       | 247,5  | 112    |
| 50 x 60 x 85                                       | 247,5  | 64     |
| 50 x 50 x 90                                       | 247,5  | 112    |
| 50 x 50 x 85                                       | 247,5  | 64     |

## 2.4 Nastavljanje nogic


Vaš izdelek stoji na štirih prilagodljivih nogicah. Za varno delovanje je pomembno, da je naprava pravilno uravnovežena. Pred kuhanjem se prepričajte, da je naprava uravnovežena. Če želite povečati višino naprave, nogice obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca. Če želite zmanjšati višino naprave, nogice obrnite v smeri urinega kazalca.

S pomočjo nastavljanja nogic je mogoče višino naprave zvišati za do 30 mm.

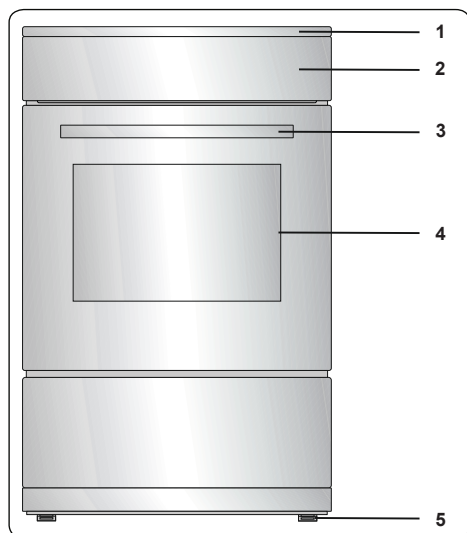
Naprava je težka, zato priporočamo, da jo dvigneta vsaj dve osebi. Naprave nikoli ne vlecite.



### 3. LASTNOSTI IZDELKA

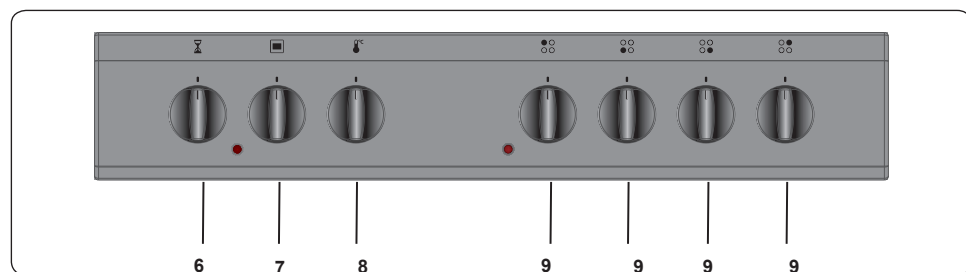
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**Seznam delov:**



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča
3. Ročaj na vratih pečice
4. Vrata pečice
5. Prilagodljive nogice

**Nadzorna plošča**



6. Časovnik
7. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
8. Termostatski gumb pečice
9. Kontrolni gumb grelne plošče



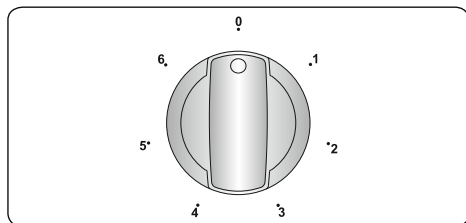
## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 Krmilniki grelne plošče


#### Keramičen grelnik

Keramičen grelnik upravlja 6-stopenjski gumb.

Keramičen grelnik se upravlja z obračanjem kontrolnega gumba v želeno nastavitev. V bližini vsakega kontrolnega gumba je simbol, ki prikazuje grelnik, ki ga gumb nadzoruje. Prižgana/ugasnjena lučka na nadzorni plošči kaže, če je kateri od keramičnih grelnikov v uporabi.



| Položaj gumba | Funkcija                                 |
|---------------|--|
| 0             | Položaj Off (izklopljeno)                |
| 1             | Položaj ohranjanja toplote               |
| 2-3           | Položaj segrevanja pri nizki temperaturi |
| 4-5-6         | Položaj za kuhanje, pečenje in vrenje    |

 **Pomembno:** Smer vrtenja gumba se lahko razlikuje glede na specifikacije izdelka.

#### Dvojni in ovalni grelniki (če so na voljo)

Dvojni in ovalni grelniki imajo dve območji segrevanja. Če želite aktivirati zunanje območje dvojnega/ovalnega grelnika, gumb obrnite v položaj ☉. Obe zunanji območji se bosta vklopili.


Če želite deaktivirati zunanje območje dvojnega/ovalnega grelnika, gumb obrnite v položaj »Off«. Obe zunanji območji se bosta izklopili.

#### Indikator preostale toplote (če je na voljo)

Po uporabi grelne plošče bo v steklokeramični plošči shranjena toplota, imenovana preostala toplota. Če je raven preostale toplote večja od +60 °C, bo indikator preostale toplote aktiven za območje kuhanja, ki je segreto nad to temperaturo.

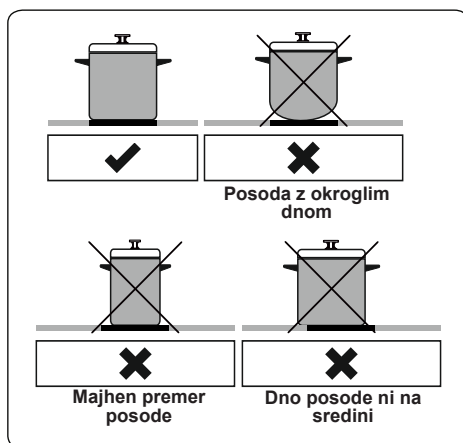
Če je napajanje grelne plošče prekinjeno, medtem ko je indikator preostale toplote vklopljen, bo opozorilna lučka utripala, ko bo napajanje zopet na voljo. Zaslon bo svetil, dokler se preostala toplota ne zniža ali dokler ene izmed območij kuhanja ne aktivirate.

#### Namigi in nasveti

 **Pomembno:** Kadar keramične grelnike uporabljate pri višjih temperaturnih nastavitvah, se lahko območja segrevanja vklopljajo in izklopljajo. To se dogaja zaradi varnostne naprave, ki preprečuje pregrevanje stekla. Pri visokih temperaturah je to normalno in ne poškoduje grelne plošče, povzroči pa le majhne zakasnitve pri časih kuhanja.

#### OPOZORILO:

- Območja kuhanja nikoli ne uporabljajte brez ponev.
- Uporabljajte samo ponev z ravnim in dovolj debelim dnom.
- Preden posodo postavite na grelno ploščo, se prepričajte, da je dno suho.
- Ko območje kuhanja deluje, je pomembno, da pazite, da je posoda pravilno postavljena v sredini območja kuhanja.
- Če želite prihraniti energijo, nikoli ne uporabljajte posode, ki ima drugačen premer od grelne plošče.



- Ne uporabljajte posode z grobim dnom, saj lahko opraska keramično površino.

- Če je mogoče, na posodo vedno namestite pokrovko.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Med delovanjem grelne plošče in dokler se po uporabi popolnoma ne ohladi naj se otroci in živali ne približujejo plošči.
- Če na kuhalni plošči opazite razpoko, jo nemudoma izklopite, zamenja pa naj jo pooblaščen servisno osebje.

## 4.2 Krmilniki pečice

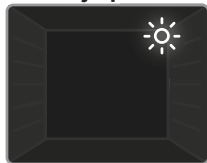
### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

### Termostatski gumb pečice

Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite želeno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

### Funkcije pečice



**Luč pečice:** Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



**Funkcija odtajanja:** Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

hrano 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 ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



**Funkcija statičnega pečenja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element

začneta delovati. Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno

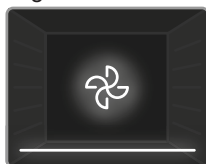
za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



### Funkcija ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

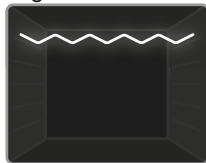
funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



### Funkcija spodnjega segrevanja in funkcija ventilator:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, spodnji grelni element

in ventilator pa začneta delovati. Ventilator in spodnja grelna funkcija sta idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element speče hrano. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



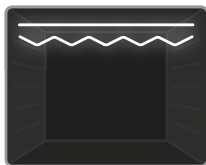
### Funkcija žara:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja

za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



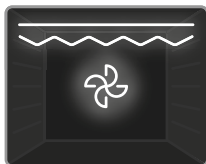
**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



**Funkcija hitrejšega žara:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element začeta delovati. Ta

funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

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



**Funkcija dvojni žar in ventilator** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element in ventilator

začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje debelejših hrane na žaru in za pečenje hrane z večjo površino na žaru. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

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

#### 4.3 Tabela kuhanja

|          |      |  |      |  |
|----------|------|--|------|--|
| Funkcija | Jedi |  |      |  |
|          |      |  | min. |  |

|                 | Statični               |           |         |       |
|-----------------|------------------------|-----------|---------|-------|
| Statični        | Listnato pecivo        | 1 - 2     | 170-190 | 35-45 |
|                 | Torta                  | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|                 | Piškoti                | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|                 | Enolončnica            | 2         | 175-200 | 40-50 |
|                 | Piščanec               | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Ventilator      | Listnato pecivo        | 1 - 2     | 170-190 | 25-35 |
|                 | Torta                  | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|                 | Piškoti                | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|                 | Enolončnica            | 2         | 175-200 | 40-50 |
|                 | Piščanec               | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Pečenje na žaru | Mesne kroglice na žaru | 4         | 200     | 10-15 |
|                 | Piščanec               | *         | 190     | 50-60 |
|                 | Kotlet                 | 3 - 4     | 200     | 15-25 |
|                 | Goveji zrezek          | 4         | 200     | 15-25 |

\*če je na voljo, kuhajte s pečenim piščančjim nabodalom.

#### 4.4 Uporaba mehanskega časovnika

| Opis funkcije |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| M             | Ročno upravljanje                     |
| 0.....100     | Upravljanje z nastavljanjem časovnika |

#### Ročno upravljanje

Ko je tipka časovnika v položaju »M«, lahko neprestano uporabljate pečico. Ko je tipka časovnika v položaju »0«, pečica ne bo delovala.

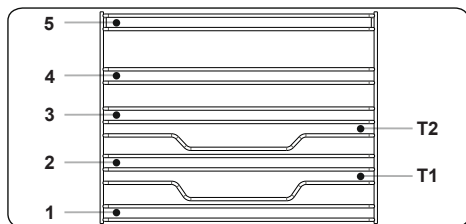
#### Upravljanje z nastavljanjem časovnika

Želeni čas kuhanja nastavite z obračanjem gumba med vrednostmi od 0 do 100 minut. Ko časovnik pride do nič, se bo pečica samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

#### 4.5 Dodatki

##### Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



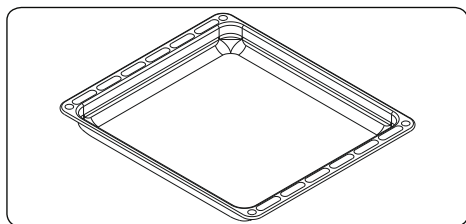
- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 5.
- Iztegljiva vodila lahko postavite na nivoje T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

\*\*\*\*Pripomočki se lahko spremenijo glede na kupljen model.

### Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

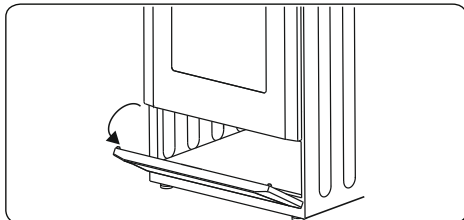
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



### Predal z loputo

Vaša naprava ima predal za shranjevanje dodatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

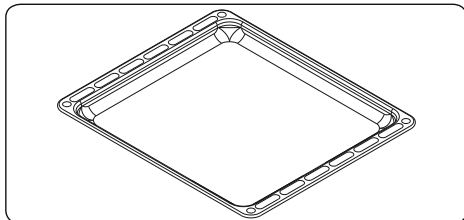
**⚠ OPOZORILO:** Notranja površina predala lahko med uporabo postane vroča. V predalu ne shranjujte hrane, plastike oziroma vnetljivih materialov.



### Plitki pladenj

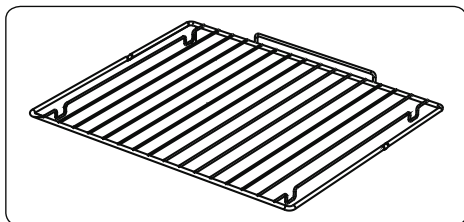
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



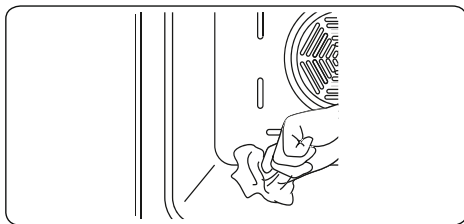
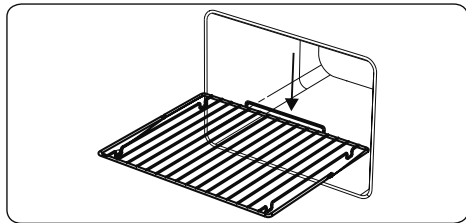
### Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaro ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.



### ⚠ OPOZORILO

Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 Čiščenje

**!** **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

#### Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

**!** Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

**!** Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

#### Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z moko krpo in jo osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.

### Čiščenje keramičnega stekla

Keramično steklo lahko drži težke pripomočke, vendar lahko poči, če ga udarimo z ostrim predmetom.

**!** **OPOZORILO:** Keramične kuhalne plošče – Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite pojav električnega udara, in pokličite servis.

- Za čiščenje steklokeramičnega stekla uporabite kremasto ali tekoče čistilo. Steklo nato sperite in temeljito osušite s suho krpo.

**!** Ne uporabljajte čistilnih materialov, namenjenih kovini, saj lahko poškodujejo steklo.

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhhalno ploščo. Če na steklokeramično kuhhalno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhhalno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.
- Prah na površini odstranite z moko krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.
2. Uporaba nepravilne posode na gredni plošči povzroči razjedanje plošče.


### 3. Uporaba napačnih čistilnih materialov


#### Čiščenje steklenih delov

- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

#### Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z mokro krpo in jih osušite.


 Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z emajliranimi deli dlje časa.

#### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje časa.

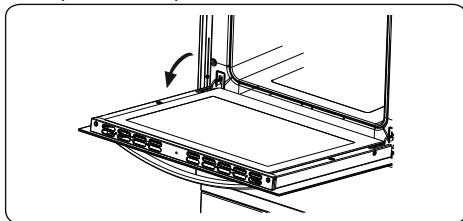
#### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

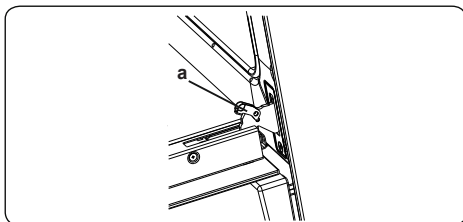
### Odstranjevanje vrat pečice

Pred čiščenjem stekla vrat pečice, odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

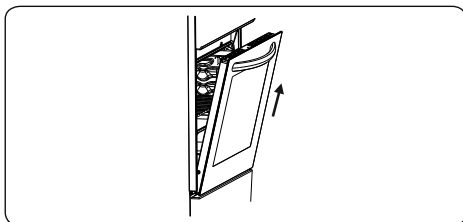
#### 1. Odprite vrata pečice.



#### 2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (a) do končnega položaja.

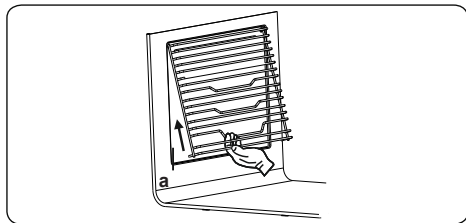


#### 3. Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.



## Odstranjevanje rešetke

Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponk (a), jo dvignite navzgor.



## 5.2 Vzdrževanje

**!** **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

### Menjava luči pečice

**!** **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.

**!** Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 Odpravljanje težav



Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

| Težava   | Verjeten vzrok  | Rešitev  |
|--|---|--|
| Grelne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti. | Ni napajanja.   | Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo.<br>S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.  |
| Če se pečica ne vklopi.                                | Napajanje je izklopljeno.   | Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.  |
| Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.               | Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen.<br>Vrata pečice so ostala odprta. | Preverite, ali je kontrolni gumb za temperaturo pečice pravilno nastavljen.  |
| Pečenje v pečici je neenakomerno.                      | Police v pečici so nepravilno nameščene.  | Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic.<br>Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja. |
| Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.                 | Luč je pokvarjena.<br>Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.           | Luč zamenjajte v skladu z navodili.<br>Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.  |
| Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.              | Police v pečici se tresejo.   | Preverite, ali je pečica uravnotežena.<br>Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.  |

### 6.2 Prevoz


Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.



## 7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE


### 7.1 Energijski razred

|   |           |   |
|---|-----------|---|
| Blagovno znamko                                   |           |  |
| Model   |           | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Vrsta pečice                                      |           | ELEKTRIČNA  |
| Maso  | kg        | 43,0  |
| Število votlin                                    |           | 1   |
| Vir toplote                                       |           | ELEKTRIČNI  |
| Glasnost  | l         | 69  |
| Poraba energije (elektrika) - konvencionalne      | kWh/cikel | 0,87  |
| Poraba energije (elektrika) – z ventilatorjem     | kWh/cikel | 0,80  |
| Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalne  |           | 103,6   |
| Indeks energetske učinkovitosti – z ventilatorjem |           | 95,3  |
| Energijski razred                                 |           | A   |
| Ta pečica ustreza EN 60350-1                      |           |   |

#### Nasveti za varčevanje z energijo

##### Pečico

- Če je le mogoče, si obroke skuhajte skupaj.
- Čas predgrevanja naj bo kratek.
- Ne podaljšujte časa kuhanja.
- Na koncu kuhanja ne pozabite izklopiti pečice.
- Med kuhanjem ne odpirajte vrat pečice.

|                                      |       |   |
|--------------------------------------|-------|---|
| Blagovno znamko                      |       |  |
| Model                                |       | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Vrsta kuhalne plošče                 |       | ELEKTRIČNA  |
| Število kuhališč                     |       | 4   |
| Ogrevalna tehnologija – 1            |       | Sijoča  |
| Velikost – 1                         | cm    | Ø14,5   |
| Poraba energije – 1                  | Wh/kg | 192,0   |
| Ogrevalna tehnologija – 2            |       | Sijoča  |
| Velikost – 2                         | cm    | Ø14,5   |
| Poraba energije – 2                  | Wh/kg | 192,0   |
| Ogrevalna tehnologija – 3            |       | Sijoča  |
| Velikost – 3                         | cm    | Ø18,0   |
| Poraba energije – 3                  | Wh/kg | 192,0   |
| Ogrevalna tehnologija – 4            |       | Sijoča  |
| Velikost – 4                         | cm    | Ø18,0   |
| Poraba energije – 4                  | Wh/kg | 192,0   |
| Poraba energije kuhalne plošče       | Wh/kg | 192,0   |
| Ta kuhalna plošča ustreza EN 60350-2 |       |   |

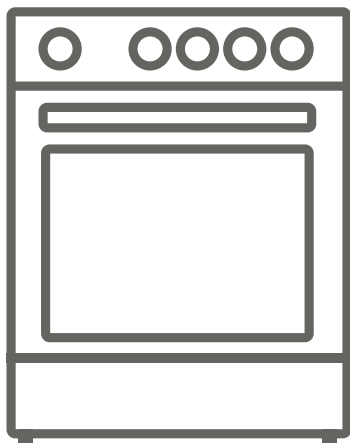
## Nasveti za varčevanje z energijo

### Kuhalna plošča

- Uporabljajte posodo z ravno podlago.
- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
- Uporabljajte posodo s pokrovom.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Ko tekočina začne vreti, nastavitev zmanjšajte.



**МК Самостоен шпорет / Упатство за к орисници**








**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

**Ви благодариме што го избравте овој производ.**

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

| Слика   | Тип                             | Значење  |
|---|---------------------------------|--|
|  | <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b>           | Ризик од сериозна повреда или смрт                   |
|  | <b>РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР</b> | Ризик од опасен напон                                |
|  | <b>ПОЖАР</b>                    | Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали |
|  | <b>ВНИМАНИЕ</b>                 | Ризик од повреда или оштетување на имот              |
|  | <b>ВАЖНО / НАПОМЕНА</b>         | Правилно ракување со системот                        |

# СОДРЖИНА

|  |    |
|--|----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....                 | 4  |
| 1.1 Општи безбедносни предупредувања.....    | 4  |
| 1.2 Предупредувања за монтирање.....         | 7  |
| 1.3 Во текот на употребата.....              | 8  |
| 1.4 Во текот на чистењето и одржувањето..... | 9  |
| 2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....   | 11 |
| 2.1 Упатства за инсталатер.....              | 11 |
| 2.2 Електрично поврзување и безбедност.....  | 12 |
| 2.3 Комплет против закосување.....           | 13 |
| 2.4 Приспособување на ногалките.....         | 13 |
| 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....         | 14 |
| 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....               | 15 |
| 4.1 Контроли на плочата.....                 | 15 |
| 4.2 Контроли на рерната.....                 | 16 |
| 4.3 Маса за готвење.....                     | 17 |
| 4.4 Употреба на механички тајмер.....        | 18 |
| 4.5 Додатоци.....                            | 18 |
| 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....                  | 19 |
| 5.1 Чистење.....                             | 19 |
| 5.2 Одржување.....                           | 21 |
| 6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....        | 22 |
| 6.1 Решавање проблеми.....                   | 22 |
| 6.2 Транспорт.....                           | 22 |
| 7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ.....                | 23 |
| 7.1 Енергетска класа.....                    | 24 |

# 1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

## 1.1 Општи безбедносни предупредувања

- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плочата со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете таков оган со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот со капак или противпожарно ќебе.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Готвењето треба да се врши под надзор. Краткотрајното готвење треба да биде под постојан надзор.

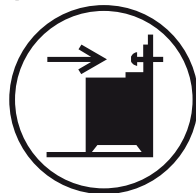
**⚠ ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

**⚠ ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- За моделите кои вклучуваат капак за плочата, исчистете ги сите истурања на храна од капакот пред употреба и оставете го шпоретот да се излади пред да го затворите капакот.
- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.


**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**


За апаратот да биде стабилен, треба да се монтираат држачи. (За детални информации, погледнете во водичот од комплетот против закосување.)




- Апаратот ќе се загрее во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите во рерната кои се загреваат.
- Во текот на употребата, рачките може да се вжештат за краток временски период.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на површините во рерната. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.

- Не користете чистачи на параа за чистење на апаратот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате светилката проверете дали апаратот е исклучен за да избегнете можност од електрични удари.

 **ВНИМАНИЕ:** Кога готвите или печете, достапните делови може да бидат жешки. Кога го користите апаратот, малите деца треба да бидат понастрана од него.

- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на кој било начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ниедна друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Рачките на вратата на рерната не треба да ги користите за кревање или мesteње на апаратот.



- Сите можни безбедносни мерки се преземени за Ваша безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

## **1.2 Предупредувања за монтирање**

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали е оштетен при транспортот. Во случај на дефект, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со квалификуван сервисер. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, полистирен итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.

- Заштитете го апаратот од надворешната средина. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100°C.
- Апаратот не смее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

### 1.3 Во текот на употребата


- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да биде добро проветрена.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пареа од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи материјали во или близу до него.
- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да се појави прегревање.
- Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да се појави оштетување на производот.



Не оставајте го шпоретот без надзор кога

готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете го шпоретот и покријте ја тавата со нејзиниот капак или противпожарно ќебе.

- Секогаш поставувајте ги тавите во центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не може да ги турнете.
- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач. Исклучете го вентилот за плин кога не го користите апаратот.
- Погрижете се контролните копчиња на апаратот да бидат секогаш на позиција „0“ (стоп) кога не го користите апаратот.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.
- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не оставајте тешки или запаливи предмети (на пр. најлон, пластични кеси, хартија, ткаенина итн.) во фиоката. Тоа вклучува и садови за готвење со пластични делови (на пр. рачки).

 **ВНИМАНИЕ:** Внатрешната површина на преградата за складирање може да се вжешти кога апаратот е во употреба. Избегнувајте да ја допирате внатрешната површина.

- Не закачувајте крпи, крпи за миење садови или облека на апаратот или неговите рачки.


#### 1.4 Во текот на чистењето и одржувањето

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или


одржување.

- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За одржување на ефикасноста и безбедноста на апаратот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да се јавите кај наши овластени сервисери кога ќе има потреба.

## Декларација за усогласеност на ЕУ

 Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.

 Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

## 2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата и/или природата и притисокот на плинот) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).

### 2.1 Упатства за инсталатер

#### Општи упатства

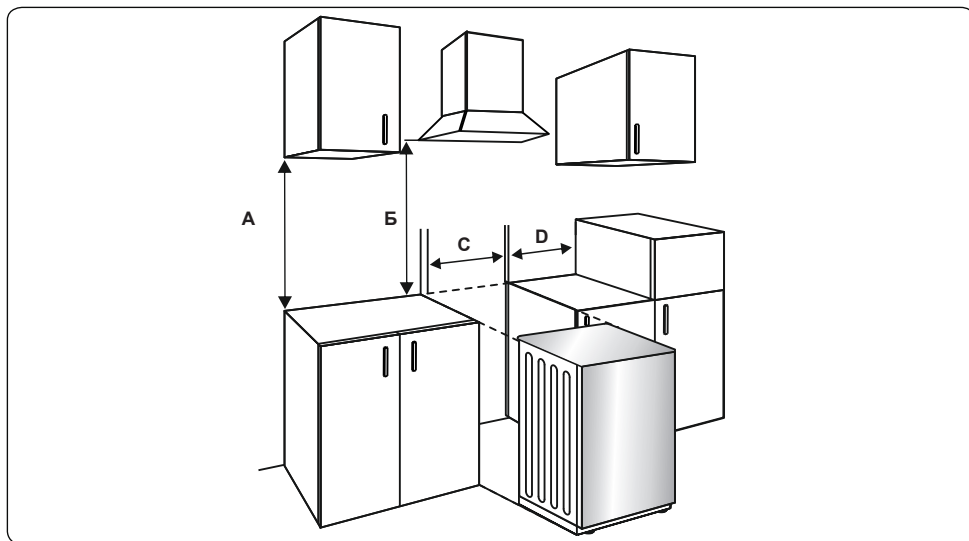
- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

- Апаратот може да се постави во близина на друг мебел, под услов, во просторот каде што апаратот е поставен, висината на мебелот да не ја надминува висината на плочата за готвење.

#### Монтирање на шпоретот

- Ако мебелот во кујната е повисок од плочата за готвење, тој мора да биде оддалечен најмалку 10 cm од страните на апаратот за да може воздухот да струи.
- Ако треба да се монтира аспиратор или кујнски елемент над апаратот, безбедното растојание помеѓу плочата за готвење и кој било кујнски елемент/аспиратор треба да биде како што е покажано подолу.

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| A (mm) Кујнски елемент       | 420                  |
| Б (mm) Аспиратор на шпоретот | 650/700              |
| C (mm)                       | Ширина на производот |
| D (mm)                       | 50                   |



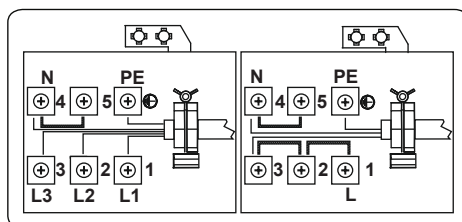
## 2.2 Електрично поврзување и безбедност

**! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

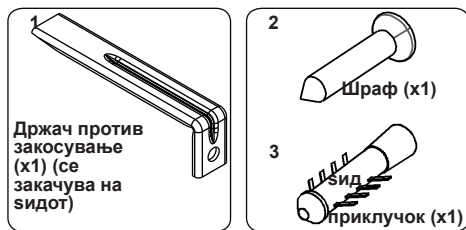
**! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.**

- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.

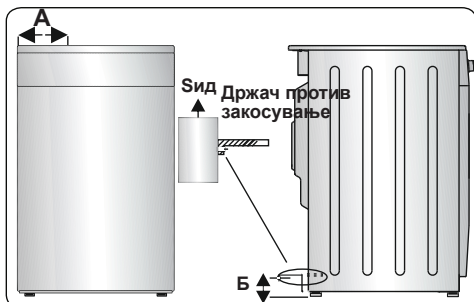
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240 V~. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да се поврзе на апаратот.
- Осигурувачот мора да биде лесно достапен откако ќе се монтира апаратот.
- Осигурете се дека сите поврзувања се добро затegnати.
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



## 2.3 Комплект против закосување



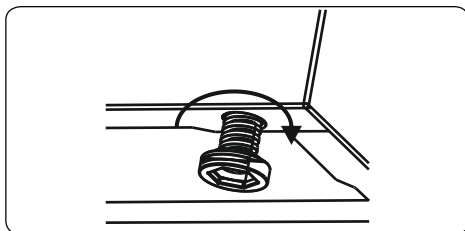
Кесата со документи содржи комплект против закосување. Лабаво закачете го држачот против закосување (1) на сидот со употреба на шрафот (2) и навртката за сид (3), а притоа следете ги мерките покажани на сликата и табелата подолу. Приспособете ја висината на држачот против закосување така што да биде во линија со отворот за вентилација на шпоретот и затегнете го шрафот. Поттурнете го апаратот кон сидот за држачот против закосување да се вметне во отворот за вентилација од задната страна на апаратот.




| Димензии на производот (широчина X длабочина X висина) (Cm) | A (mm) | Б (mm) |
|---|--------|--------|
| 60x60x90 (Двојна рерна)                                     | 297,5  | 52     |
| 50x60x90 (Двојна рерна)                                     | 247,5  | 52     |
| 90x60x85  | 430    | 107    |
| 60x60x90  | 309,5  | 112    |
| 60x60x85  | 309,5  | 64     |
| 50x60x90  | 247,5  | 112    |
| 50x60x85  | 247,5  | 64     |
| 50x50x90  | 247,5  | 112    |
| 50x50x85  | 247,5  | 64     |

## 2.4 Приспособување на ногалките

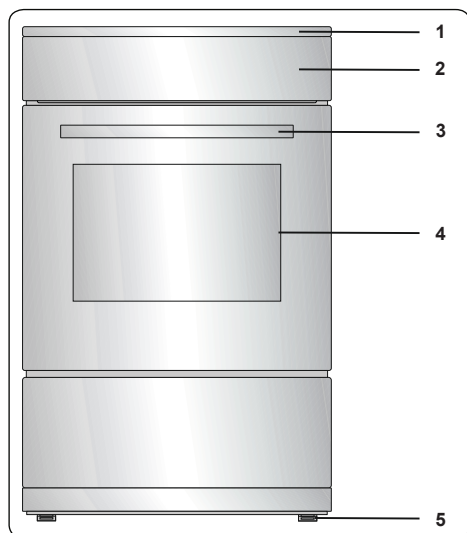
Производот стои на четири приспособливи ногалки. За безбедно ракување, важно е апаратот да биде правилно поставен. Пред готвење, погрижете се апаратот да биде нивелиран. За да ја зголемите висината на апаратот, вртете ги ногалките во насока спротивна од насоката на движење на стрелките на часовникот. За да ја намалите висината на апаратот, вртете ги ногалките во насока на движењето на стрелките на часовникот. Со приспособување на ногалките може да го подигнете апаратот до 30 mm. Апаратот е тежок и затоа препорачуваме да го креваат најмалку 2 лица. Никогаш не влечете го апаратот.



### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

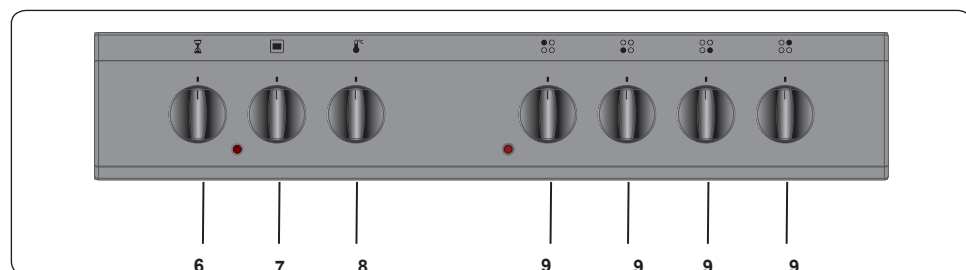
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној прикажан на сликите подолу.

#### Листа на делови



1. Површина за готвење
2. Контролна табла
3. Рачка на вратата на рерната
4. Врата на рерната
5. Ногоалка која може да се приспособува

#### Контролна табла



6. Тајмер
7. Копче за контрола на функциите на рерната
8. Копче за термостат на рерната
9. Контролно копче за плоча



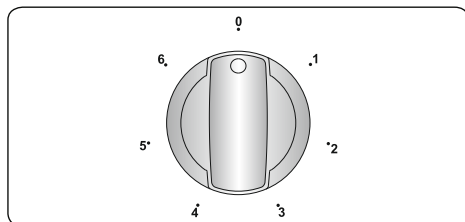
## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Контроли на плочата


#### Керамички грејач

Керамичкиот грејач се контролира со копче кои има 6 позиции.


Керамичкиот грејач се вклучува со свртување на контролното копче во посакуваното поставување. До секое контролно копче има симбол кој означува кој грејач се контролира со тоа копче. Сијаличката за „вклучено/исклучено“ на контролната табла покажува дали некој од керамичките грејачи е во употреба.



| Позиција на копче | Функција                                |
|-------------------|---|
| 0                 | Позиција „Off“ за исклучување           |
| 1                 | Позиција за одржување топлина           |
| 2-3               | Позиција за греење на ниска температура |
| 4-5-6             | Готвење, пржење и вриење                |

 **Важно:** Насоката на вртење на копчето може да се разликува во согласност со спецификациите за производот.

#### Двојни и овални грејачи (ако има)

Двојните и овалните грејачи имаат две зони на греење. За да ја активирате надворешната зона на двојниот/овалниот грејач, свртете го копчето на позицијата . Ке се вклучат двете надворешни зони.

За да ја деактивирате надворешната зона на двојниот/овалниот грејач, свртете го копчето на позицијата „Off“. Ке се исклучат двете надворешни зони.


#### Индикатор за преостаната топлина (ако има)

По користење на плочата ќе се акумулира топлина во витрокерамичкото стакло, која се нарекува преостаната топлина. Ако нивото на преостаната

топлина е повисоко од +60°C, индикаторот за преостаната топлина ќе биде активен за зоната на готвење која има температура за готвење повисока од оваа.

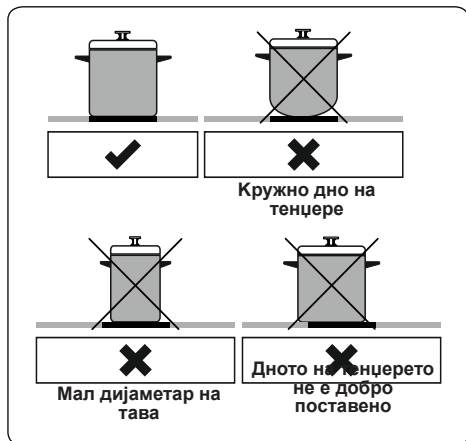
Ако се прекине напојувањето со струја додека е вклучен индикаторот за преостаната топлина, кога ќе се врати напојувањето сијаличката за предупредување ќе трепка. Дисплејот ќе трепка сè додека не се намали преостанатата топлина или додека не се активира една од зоните.

#### Совети за помош

 **Важно:** Кога керамичките грејачи работат на повисоки температури, може да забележите како загреаните делови се вклучуваат и исклучуваат. Тоа е поради безбедносниот уред кој спречува прегревање на стаклото. Тоа е нормално на високи температури и не предизвикува оштетување на плочата и мало заостанување во готвењето.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Никогаш не вклучувајте ја плочата без да има садови во зоните за готвење.
- Користете само рамни садови за готвење со доволно дебело дно.
- Проверете дали дното на садот е суво пред да го ставите на плочата.
- Додека плотната работи, важно е да го поставите садот за готвење во средина на плотната.
- За да заштедите енергија, никогаш не употребувајте сад со различен дијаметар од дијаметарот на ринглата која ја користите.



- Не употребувајте садови за готвење со груби дна, бидејќи може да ја изгребат стаклената керамичка површина.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садовите.
- Температурата на достапните делови е висока кога производот работи. Задолжително е децата и животните да се чуваат настрана од плочата за време на употреба и додека целосно не се излади по употреба.
- Во случај да забележите каква била пукнатина на површината за готвење, треба веднаш да ја исклучите и да повикате овластен сервисер да ја замени.

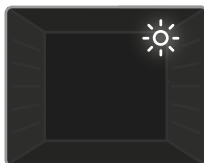
## 4.2 Контроли на рерната

### Копче за контрола на функциите на рерната

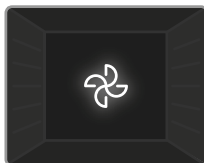
Свртете го копчето до соодветниот симбол за посакуваната функција за готвење. За повеќе детали за различни функции, погледнете во „Функции на рерна“.

### Копче за термостат на рерната

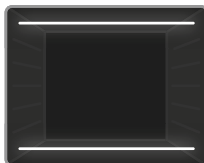
Откако ќе изберете функција за готвење, свртете го ова копче за да ја поставите посакуваната температура. Сијаличката на термостатот на рерната ќе засвети секогаш кога термостатот работи за да ја загрее рерната или за да ја одржува температурата. Функции на рерната



**Светилка во рерната:** Ќе се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена додека е вклучена функцијата за готвење.



**Функција за одмрзнување:** Сијаличките за предупредување во рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За користење на функцијата за одмрзнување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа само ќе помогне да се одмрзне.

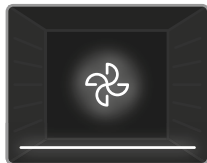


**Функција за статично готвење:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи ќе започнат да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина со што се обезбедува рамномерно готвење на храната. Ова е совршено за приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



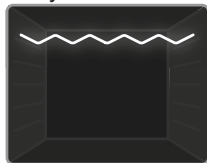
**Функција на вентилатор:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се

препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



**Функција на долен грејач со вентилатор:**  
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и

долните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Вентилаторот и функцијата за долно греење се совршени за печење храна, како пица, подеднакво за краток временски период. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината во рерната, додека долниот грејач обезбедува печење на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



**Функција на грил:**  
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

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

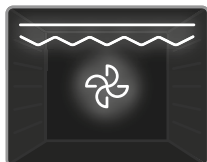


**Функција за побрзо печење со грил:**  
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и

горните грејачи и грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил и за печење на храна со поголема површина, како месо. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од

масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

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



**Функција на двоен грил со вентилатор:**  
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и

грејачите за грил, како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

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

#### 4.3 Маса за готвење

| Функција   | Јадења        |           |         |       |
|------------|---------------|-----------|---------|-------|
|            |               |           | °C      | min.  |
| Статичка   | Лиснато тесто | 1 - 2     | 170-190 | 35-45 |
|            | Торта         | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|            | Колачи        | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|            | Вариво        | 2         | 175-200 | 40-50 |
|            | Пиле          | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Вентилатор | Лиснато тесто | 1 - 2     | 170-190 | 25-35 |
|            | Торта         | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|            | Колачи        | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|            | Вариво        | 2         | 175-200 | 40-50 |
|            | Пиле          | 1 - 2     | 200     | 45-60 |

|        |                |       |     |       |
|--------|----------------|-------|-----|-------|
| Печење | Печени кофтиња | 4     | 200 | 10-15 |
|        | Пиле           | *     | 190 | 50-60 |
|        | Одрезок        | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
|        | Бифтек         | 4     | 200 | 15-25 |

\* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

#### 4.4 Употреба на механички тајмер

| Опис на функција |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| М                | Рачно управување                    |
| 0.....100        | Работа со прилагодување на тајмерот |

#### Рачно управување

Кога ќе го поставите копчето за тајмерот на позицијата „М“, ќе можете континуирано да ја користите рерната. Кога ќе го поставите копчето за тајмерот на позицијата „0“, рерната нема да работи.

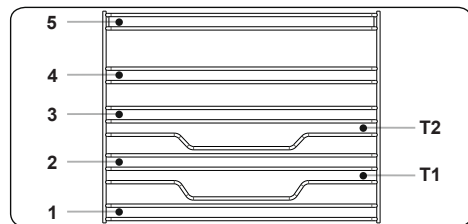
#### Работа со прилагодување на тајмерот

Поставете го посакуваното време за готвење со вртење на копчето за тајмерот помеѓу 0 и 100 минути. Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната автоматски ќе се исклучи и ќе слушнете звучен сигнал.

#### 4.5 Додатоци

##### Жичана решетка EasyFix

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на сатовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат

изгореници.

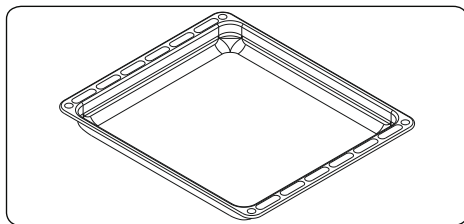
- Додатоците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 5.
- Телескопските шини може да се позиционираат на нивоата Т1, Т2, 3, 4, 5.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото Т2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото Т2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопски шини.

\*\*\*\*Додатоците може да се разликуваат во зависност од купениот модел.

#### Длабока тава

Длабоката тава се користи за динстање.

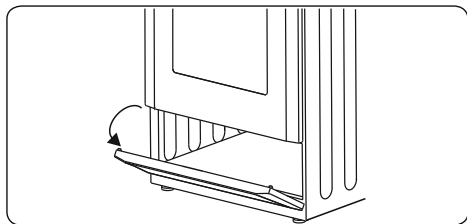
Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



#### Фиока

Апаратот вклучува фиока за чување додатоци како тави, полица, решетки или мали сатови.

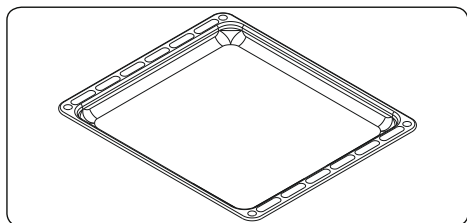
**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Внатрешноста на фиоката може да се вжешти за време на употреба на апаратот. Не чувајте храна, пластика или запаливи материјали во фиоката.



### Плитка тава

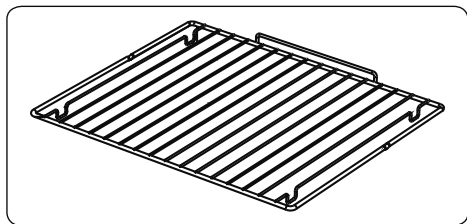
Плитката тава се користи за печење печива.

Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена.



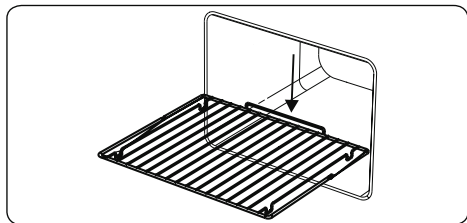
### Решетка

Решетката се користи за печење како на скара или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.



### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.



## 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### 5.1 Чистење

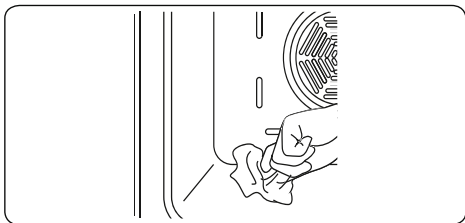
**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

#### Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.
- **🚫** Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.
- **🚫** Не употребувајте чистачи на пареа за чистење на деловите на апаратот.


#### Чистење на внатрешноста на рерната

- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа и исушете ја.
- Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење одвреме навреме, за целосно да ја исчистите рерната.




## Чистење на керамичкото стакло

Керамичкото стакло може да издржи тешки садови, но доколку го удриете со остар предмет може да се скрши.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Керамичка плоча - ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете електричен удар и повикајте сервисер.

- За чистење на витрокерамичкото стакло, употребувајте кремасти или течни средства за чистење. Потоа, исплакнете го и добро исушете го стаклото со сува крпа.

 Не употребувајте средства за чистење кои се наменети за челик, бидејќи може да го оштетат стаклото.

- Ако дното или надворешниот слој на садот за готвење е изработено од супстанци со ниска точка на топење, тие може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Ако на жешка стаклена-керамичка површина за готвење падне пластика, фолија, шеќер или храна што содржи шеќер, веднаш изгребете ја од жешката површина, најбрзо и најбезбедно што можете. Ако овие супстанции се стопат може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Кога готвите храна која содржи многу шеќер, како на пример, мармалад, претходно нанесете слој од соодветно заштитно средство, доколку е можно.

- Прашината на површината мора да се исчисти со мокра крпа.
- Промена во бојата на керамичкото стакло нема да влијае на структурата или трајноста на керамичката и истата не настанува поради промена во материјалот.

Промени во бојата на керамичкото стакло може да настанат од повеќе причини:

1. Истурена храна не е исчистена од површината.
2. Употребата на несоодветни садови на плочата може да доведе до ерозија на површината.


3. Употреба на погрешни средства за чистење.


## Чистење на стаклените делови

- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

## Чистење на емајлираните делови


- Чистете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница.
- Бришете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ги со мокра крпа и исушете ги.


 Немојте да ги чистите емајлираните делови по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на емајлираните делови подолго време.

## Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.

 Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

## Чистење на обоени површини (ако има)

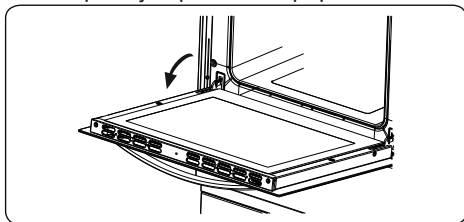
- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете со

тврди предмети (остри предмети, челични и пластични жици за триење, сунѓер за садови кој може да ја оштети површината) или средства за чистење кои содржат високо ниво на алкохол, средства за чистење флеку, средства за одмастување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

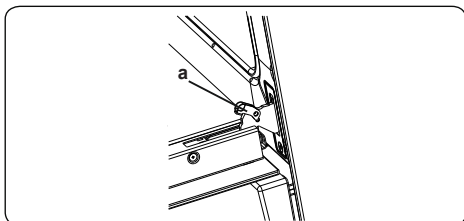
### Вадење на вратата на рерната

Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано подолу.

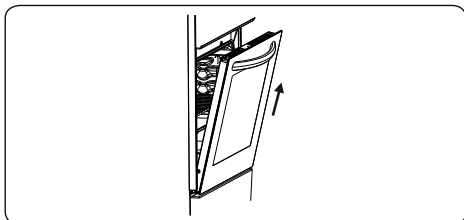
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Отворете ја бравата (a) (со помош на шрафцигер) до крај.

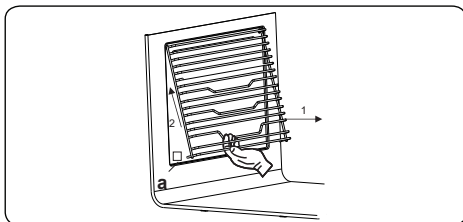


3. Затворете ја вратата додека не стигне речиси до целосно затворање и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



### Вадење на решетката

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата. Откако ќе ја ослободите од спојниците (a), подигнете ја.



### 5.2 Одржување

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

### Менување на светилката во рерната

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

- Извадете ги стаклените леќи, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ги стаклените леќи и може да ја користите рерната.

**👉** Светилката е дизајнирана конкретно за употреба во апарати за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

## 6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

### 6.1 Решавање проблеми



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

| Проблем  | Можна причина  | Решение  |
|--|--|--|
| Плотната или зоните за готвење не можат да се вклучат. | Нема струја.   | Проверете го домашниот осигурувач за апаратот.<br>Проверете дали има струја со вклучување на други електронски апарати.  |
| Рерната не се вклучува.                                | Апаратот е исклучен.   | Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.   |
| Рерната не се загрева.                                 | Контролата за температурата во рерна е неточно поставена.<br>Вратата на рерната е оставена отворена. | Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.   |
| Готвењето во рерната е нерамномерно.                   | Полиците во рерната се неправилно поставени.   | Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците.<br>Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето. |
| Светилката во рерната (ако има) не работи.             | Светилката е расипана.<br>Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.                      | Заменете ја светилката согласно упатствата.<br>Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.  |
| Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.      | Полиците во рерната вибрираат.   | Проверете дали рерната е нивелирана.<br>Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.  |

### 6.2 Транспорт


Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.



## 7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ


### 7.1 Енергетска класа

|  |            |   |
|--|------------|---|
| Марка  |            |  |
| Модел  |            | СНТ6000W<br>СНТ62051X<br>СНТ6105S<br>СНТ6205B                                     |
| Типот на рерната   |            | ЕЛЕКТРИЧНА  |
| Тежина   | кг         | 43,0  |
| Број на отвори   |            | 1   |
| Извор на топлина   |            | ЕЛЕКТРИЧНИ  |
| Волумен  | л          | 69  |
| Потрошувачката на енергија (електрична енергија) - стандард    | кWh/циклус | 0,87  |
| Потрошувачка на енергија (електрична енергија) – со вентилатор | кWh/циклус | 0,80  |
| Индекс на енергетска ефикасност - стандард                     |            | 103,6   |
| Индекс на енергетска ефикасност – со вентилатор                |            | 95,3  |
| Енергетска класа   |            | A   |
| Оваа печка е во согласност со ЕН 60350-1                       |            |   |

#### Совети за заштеда на енергија

##### Печка

- Подгответе оброци заедно, доколку сте во можност.
- Одржувајте кусо време на загревање.
- Не го зголемувајте времето за печење.
- Не заборавете да ја исклучите печката на крајот на готвењето.
- Не ја отворајте врата на печка за време траење на готвење.

|  |       |   |
|--|-------|---|
| Марка  |       |  |
| Модел  |       | СНТ6000W<br>СНТ6205IX<br>СНТ6105S<br>СНТ6205B                                     |
| Тип на плочата за готвење                      |       | ЕЛЕКТРИЧНА  |
| Број на зони за готвење                        |       | 4   |
| Технологија за греење – 1                      |       | Зрачна  |
| Големина – 1                                   | цм    | Ø14,5   |
| Потрошувачката на енергија – 1                 | Wh/кг | 192,0   |
| Технологија за греење – 2                      |       | Зрачна  |
| Големина – 2                                   | цм    | Ø14,5   |
| Потрошувачка на енергија – 2                   | Wh/кг | 192,0   |
| Технологија за греење – 3                      |       | Зрачна  |
| Големина – 3                                   | цм    | Ø18,0   |
| Потрошувачка на енергија – 3                   | Wh/кг | 192,0   |
| Технологија за греење – 4                      |       | Зрачна  |
| Големина – 4                                   | цм    | Ø18,0   |
| Потрошувачка на енергија – 4                   | Wh/кг | 192,0   |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење | Wh/кг | 192,0   |
| Ова плоча е во согласност со ЕН 60350-2        |       |   |

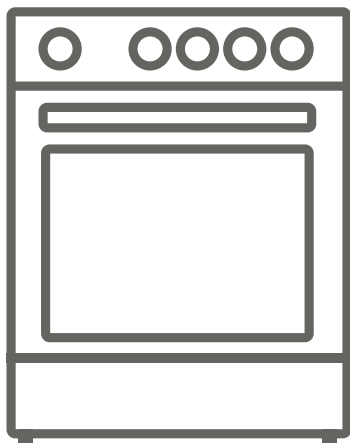
### Совети за заштеда на енергија

#### Плочата за готвење

- Користете прибор за готвење со рамно дно.
- Користете прибор за готвење со соодветни димензии.
- Користете прибор за готвење со капацити.
- Намалете го количество на течност или маснотии.
- Кога течноста ќе зоврие, намалете ја температурата.



**PT Fogão Vertical / Manual de Utilizador**



**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

## Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

| Ícone  | Tipo                            | Significado                                    |
|--|---------------------------------|--|
|  | <b>NOTA</b>                     | Risco de lesão grave ou morte                  |
|  | <b>RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO</b> | Risco de tensão perigosa                       |
|  | <b>INCÊNDIO</b>                 | Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis |
|  | <b>PRECAUÇÃO</b>                | Risco de danos materiais ou lesão              |
|  | <b>IMPORTANTE / AVISO</b>       | Manusear corretamente o sistema                |

# ÍNDICE


|  |    |
|--|----|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....                 | 3  |
| 1.1. Avisos Gerais de Segurança .....            | 3  |
| 1.2. Avisos de instalação .....                  | 6  |
| 1.3. Durante a Utilização .....                  | 7  |
| 1.4. Durante a Limpeza e Manutenção .....        | 9  |
| 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO ..... | 10 |
| 2.1. Instruções para o Instalador .....          | 10 |
| 2.2. Segurança e Ligação Elétrica .....          | 11 |
| 2.3. Kit anti inclinação .....                   | 12 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....              | 13 |
| 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO .....                   | 14 |
| 4.1. Controlos de Placa .....                    | 14 |
| 4.2. Controlos do Forno .....                    | 15 |
| 4.3. Mesa de Cozinhar .....                      | 16 |
| 4.4. Utilização do Temporizador Mecânico .....   | 16 |
| 4.5. Acessórios 17                               |    |
| 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....                    | 18 |
| 5.1. Limpeza .....                               | 18 |
| 5.2. Manutenção .....                            | 20 |
| 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE .....      | 21 |
| 6.1. Resolução de problemas .....                | 21 |
| 6.2. Transporte .....                            | 21 |
| 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....                 | 22 |
| 7.1. Classe de energia .....                     | 22 |



# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

## 1.1. Avisos Gerais de Segurança

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

**⚠️ CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

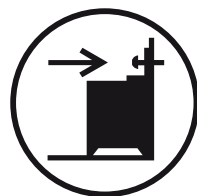
**🔥 ⚠️ NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

**⚡ ⚠️ NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.


- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.


**⚠️ NOTA:** Para evitar que o eletrodoméstico se incline, os suportes de estabilização deverão ser instalados.

(Para informações detalhadas, consulte o guia do conjunto do kit anti inclinação.)




- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

 **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choques elétricos, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

 **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.



- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.



## **1.2. Avisos de instalação**

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a

humidade em excesso.


- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

### 1.3. Durante a Utilização

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
  - Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
  - Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
  - Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
  - Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
  - Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.
-   Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas.

Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando eletrodomésticos a gás não estiverem a ser utilizados.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando o eletrodoméstico não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não coloque itens inflamáveis ou pesados (por exemplo, nylon, saco de plástico, papel, pano, etc.) na gaveta. Isto inclui tachos e panelas com acessórios de plástico (por exemplo, pegas).


 **CUIDADO:** A superfície interior do compartimento de armazenamento poderá ficar quente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado. Evite tocar na superfície interior.

- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.


## 1.4. Durante a Limpeza e Manutenção

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

### Declaração de Conformidade CE

 Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

## 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

**!** **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e / ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

### 2.1. Instruções para o Instalador

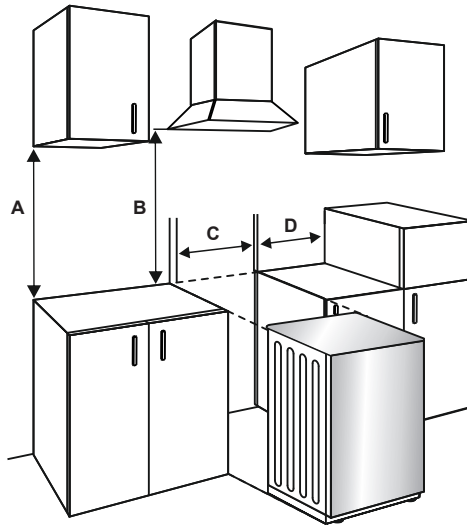
#### Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

#### Instalação do Fogão

- Se a mobília da cozinha for mais alta do que a bancada, deverá estar a pelo menos 10 cm de distância das laterais do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| A (mm) Armário  | 420                |
| B (mm) Exaustor | 650 / 700          |
| P (mm)          | Largura do produto |
| E (mm)          | 50                 |



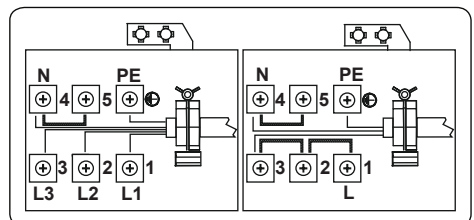
## 2.2. Segurança e Ligação Elétrica

**! NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

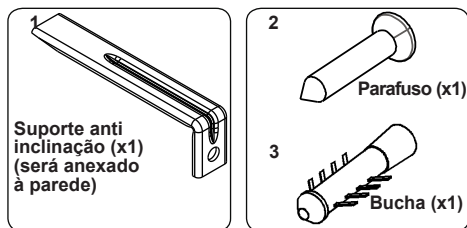
**! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.

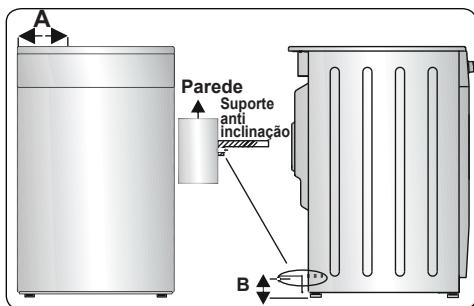
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220 - 240 V~. Se a sua alimentação for diferente, contacte pessoal de serviço autorizado ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



### 2.3. Kit anti inclinação



O saco de documento contém um kit anti inclinação. Coloque livremente o suporte anti inclinação (1) na parede utilizando o parafuso (2) e a bucha (3) seguindo as medições indicadas na imagem e na tabela abaixo. Ajuste a altura do suporte anti inclinação para que fique alinhado com a ranhura no fogão e aperte o parafuso. Empurre o eletrodoméstico na direção da parede certificando-se de que o suporte anti inclinação é inserido na ranhura na traseira do eletrodoméstico.



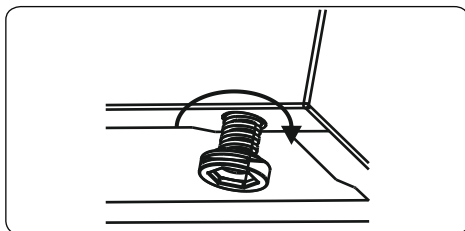
| Dimensões do Produto (Largura x Profundidade x Altura) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (Forno Duplo)                                  | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (Forno Duplo)                                  | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85  | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90  | 309,5  | 112    |
| 60 x 60 x 85  | 309,5  | 64     |
| 50 x 60 x 90  | 247,5  | 112    |
| 50 x 60 x 85  | 247,5  | 64     |
| 50 x 50 x 90  | 247,5  | 112    |
| 50 x 50 x 85  | 247,5  | 64     |

#### Ajustar os pés

O seu produto assenta em quatro pés ajustáveis. Para um manuseamento seguro, é importante que o seu eletrodoméstico esteja corretamente equilibrado. Certifique-

se de que o eletrodoméstico está nivelado para cozinhar. Para aumentar a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para diminuir a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido dos ponteiros do relógio.

É possível elevar a altura do eletrodoméstico até 30 mm, ajustando os pés. O eletrodoméstico é pesado e recomendamos que um mínimo de 2 pessoas o levistem. Nunca arraste o eletrodoméstico.

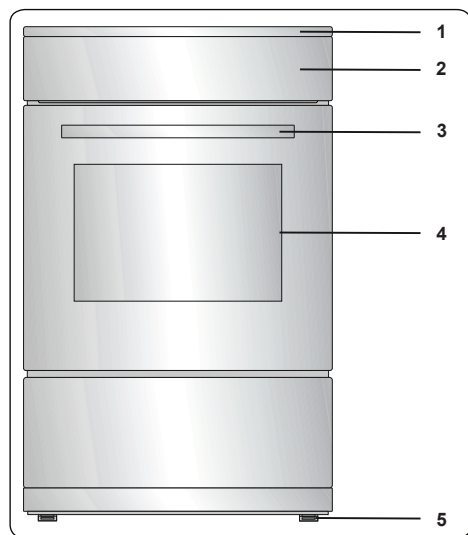


### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



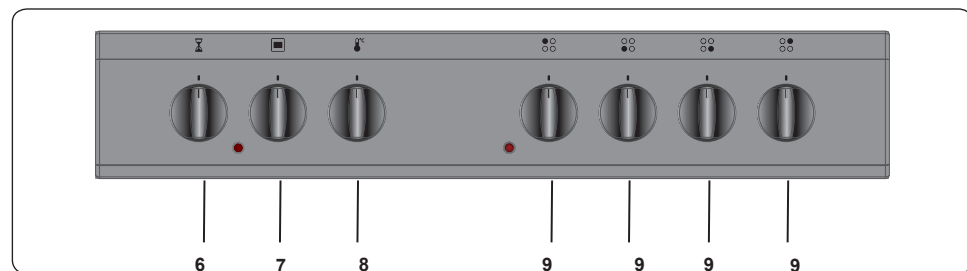
**Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### Lista de Componentes



1. Bancada
2. Painel de Controlo
3. Pega da Porta do Forno
4. Porta do Forno
5. Pés Ajustáveis

#### Painel de Controlo



6. Temporizador
7. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
8. Botão Giratório do Termóstato do Forno
9. Botão Giratório de Controlo de Placa



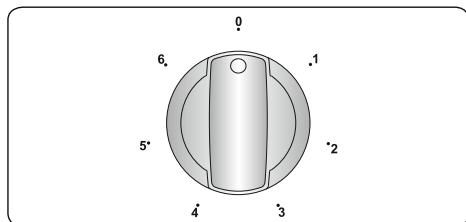
## 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. Controlos de Placa


#### Aquecedor de Cerâmica

O aquecedor de cerâmica é controlado através de um botão giratório com 6 posições.


O aquecedor de cerâmica é operado rodando o botão giratório de controlo para a definição desejada. Ao lado de cada botão giratório de controlo existe um símbolo que indica que o aquecedor é controlado por esse mesmo botão giratório. A luz de ligar / desligar no painel de controlo irá indicar se quaisquer aquecedores de cerâmica estiverem a ser utilizados.



| Posição do Botão Giratório | Função                                |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 0                          | Posição Off                           |
| 1                          | Posição de manter quente              |
| 2 - 3                      | Posição de aquecimento em lume brando |
| 4 - 5 - 6                  | Posição de cozinhar, assar e ferver   |

 **Importante:** A direção de rotação do botão giratório poderá diferir de acordo com a especificação do produto.

#### Aquecedores Ovais e Duplos (se disponíveis)

Os aquecedores ovais e duplos têm duas zonas de aquecimento. Para ativar a zona exterior de um aquecedor oval / duplo, rode o botão giratório para a posição . Ambas as zonas exteriores irão acender.

Para desativar a zona exterior de um aquecedor oval/duplo, rode o botão giratório para a posição "Off". Ambas as zonas exteriores irão desligar.


#### Indicador de Calor Residual (se disponível)

Após utilizar a placa haverá calor armazenado no vidro de vitrocerâmica chamado de calor residual. Se o nível de calor residual for superior a +60 °C, o indicador de calor residual

estará ativo para a zona de cozedura que está acima desta temperatura.

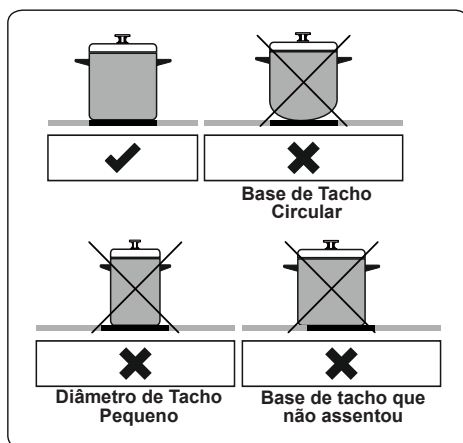
Se a alimentação elétrica à placa estiver desconectada enquanto o indicador de calor residual estiver ligado, a luz de aviso irá piscar quando a eletricidade for reconectada. O visor irá piscar até que o calor residual tenha diminuído ou até que uma das zonas de cozedura esteja ativada.

#### Dicas e Sugestões

 **Importante:** Quando os aquecedores de cerâmica são operados em configurações de calor superiores, as áreas aquecidas poderão ser vistas a ligar e a desligar. Isto deve-se a um dispositivo de segurança que evita que o vidro sobreaqueça. Isto é normal a temperaturas elevadas, sendo que não causa danos à placa e pouco atraso nos tempos de cozinhar.

#### **NOTA:**

- Nunca manuseie a placa sem painéis na zona de cozinhar.
- Utilize apenas painéis de fundo plano com uma base de espessura suficiente.
- Certifique-se de que o fundo da panela está seco antes de a colocar na placa.
- Enquanto a zona de cozinhar estiver a funcionar, é importante assegurar que a panela está corretamente centrada em cima da zona.
- De modo a conservar energia, nunca utilize uma panela com um diâmetro diferente da placa a ser utilizada.



- Não utilize painéis com fundos ásperos uma vez que estas podem riscar a superfície de cerâmica de vidro.
- Se possível, coloque sempre as tampas nas painéis.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. Mantenha as crianças e animais bem longe da placa durante a utilização e até que a mesma tenha arrefecido na totalidade após a utilização.
- Se notar uma rachadura na bancada, deverá ser desligada imediatamente e substituída por pessoal de serviço autorizado.

## 4.2. Controlos do Forno

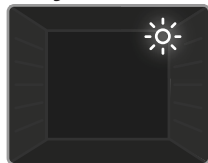
### Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar "Funções do Forno".

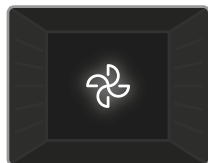
### Botão Giratório do Termóstato do Forno

Após seleccionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

### Funções do Forno



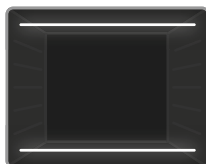
**Luz do Forno:** Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



**Função de Descongelamento:** As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará

a descongelá-los.



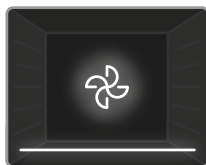
**Função de Cozinhar Estática:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar.

A função de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



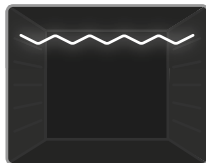
**Função da Ventoinha:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



**Função da Ventoinha e de Aquecimento Inferior:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento inferior

e a ventoinha irão começar a funcionar. A ventoinha e a função de aquecimento inferior é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

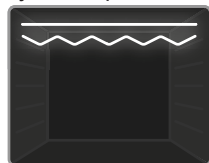


**Função de Grelhar:**

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras

superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



**Função de Grelhar Rápido:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



**Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura.

Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

#### 4.3. Mesa de Cozinhar

| Função    | Pratos               |           |           |         |
|-----------|----------------------|-----------|-----------|---------|
|           |                      |           |           | min.    |
| Estático  | Massa Folhada        | 1 - 2     | 170 - 190 | 35 - 45 |
|           | Bolo                 | 1 - 2     | 170 - 190 | 30 - 40 |
|           | Bolachas             | 1 - 2     | 170 - 190 | 30 - 40 |
|           | Guisado              | 2         | 175 - 200 | 40 - 50 |
|           | Frango               | 1 - 2     | 200       | 45 - 60 |
| Ventoinha | Massa Folhada        | 1 - 2     | 170 - 190 | 25 - 35 |
|           | Bolo                 | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
|           | Bolachas             | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
|           | Guisado              | 2         | 175 - 200 | 40 - 50 |
|           | Frango               | 1 - 2     | 200       | 45 - 60 |
| Grelhar   | Almôndegas grelhadas | 4         | 200       | 10 - 15 |
|           | Frango               | *         | 190       | 50 - 60 |
|           | Costeletas           | 3 - 4     | 200       | 15 - 25 |
|           | Bife de vaca         | 4         | 200       | 15 - 25 |

\*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

#### 4.4. Utilização do Temporizador Mecânico

| Descrição da Função |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| M                   | Operação manual                 |
| 0.....100           | Operar ajustando o temporizador |

##### Operação manual

Quando definir o botão do temporizador para a posição “M”, conseguirá pôr o seu forno a funcionar continuamente. Quando definir o botão do temporizador para a posição “0”, o forno não irá funcionar.

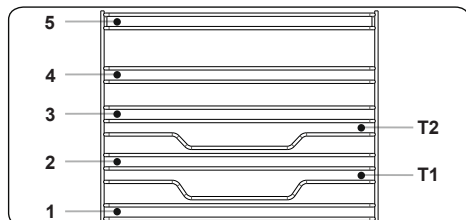
##### Operar ajustando o temporizador

Defina o tempo de cozedura desejado rodando o botão giratório do temporizador para entre 0 e 100 minutos. Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar automaticamente e irá soar um alarme sonoro.

## 4.5. Acessórios

### Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



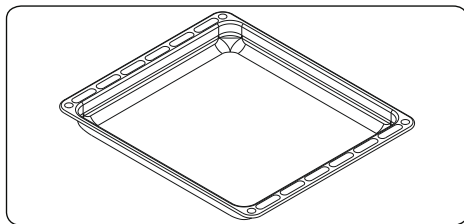
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 5.
- As calhas telescópicas podem ser posicionadas nos níveis T1, T2, 3, 4, 5.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

\*\*\*\*Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

### Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

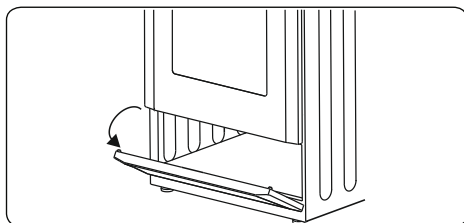
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



### Gaveta de Aba

O seu eletrodoméstico inclui uma gaveta para armazenar acessórios como por exemplo, tabuleiros, prateleiras, grelhas ou pequenos tachos e panelas.

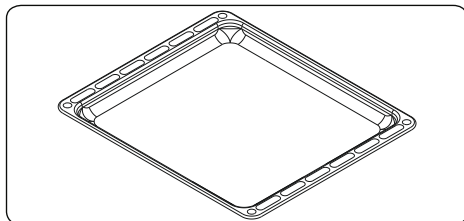
**!** **NOTA:** A superfície interior da gaveta poderá ficar quente durante a utilização. Não guarde alimentos e materiais de plástico ou inflamáveis na gaveta.



### Tabuleiro Raso

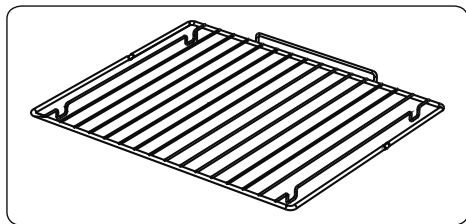
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



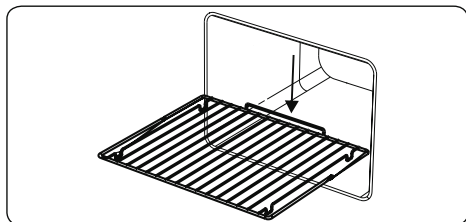
### Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



### **AVISO**

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 5.1. Limpeza

**NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

#### Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contêm partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

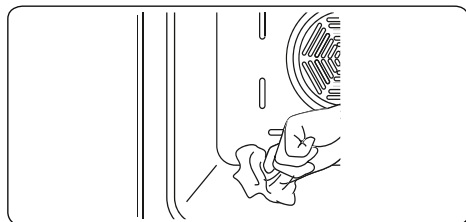
**AVISO** Não utilize detergentes que contêm partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

**AVISO** Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

### Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



### Limpeza do Vidro de Cerâmica

O vidro de cerâmica consegue aguentar utensílios pesados, mas poder-se-á partir se for atingido com um objeto afiado.

**NOTA:** Bancadas de Cerâmica - se a superfície estiver rachada, para evitar a possibilidade de um choque elétrico, desligue o eletrodoméstico e chame a manutenção.

- Utilize um detergente líquido ou em creme para limpar o vidro de vitrocerâmica. Depois, enxague e seque o vidro adequadamente com um pano seco.

**AVISO** Não utilize materiais de limpeza indicados para aço uma vez que podem danificar o vidro.

- Substâncias com baixo ponto de fusão utilizadas na base ou no revestimento de utensílios de cozinha podem danificar a placa vitrocerâmica. Se tiver caído plástico, folha de alumínio ou alimentos açucarados sobre a placa vitrocerâmica quente, raspe a superfície quente o mais rapidamente possível e de forma segura. Se derreterem, estas substâncias podem danificar a placa vitrocerâmica. Se possível, aplique previamente uma camada de

um agente protetor apropriado quando cozinhar alimentos com alto teor de açúcar, tal como compota.

- O pó na superfície deverá ser limpo com um pano molhado.
- Quaisquer alterações na cor do vidro de cerâmica não irão afetar a estrutura ou a durabilidade da cerâmica e não se devem a qualquer alteração no material.

As alterações de cor no vidro de cerâmica poderão ocorrer devido a inúmeras razões:

1. Comida derramada que não foi limpa da superfície.
2. Utilização de pratos incorretos na chapa irão corroer a superfície.
3. Utilizar os materiais de limpeza errados.

### Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

### Limpar as Partes Esmaltadas

- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.



Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do esmalte durante um longo período de tempo.

### Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em

cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

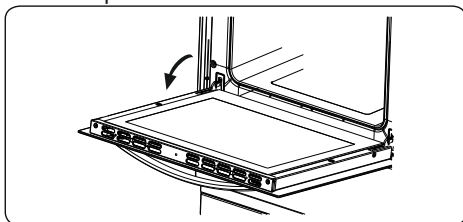
### Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

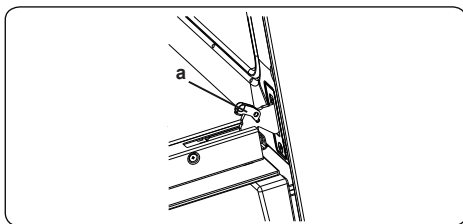
### Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

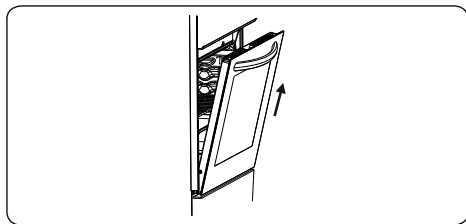
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.

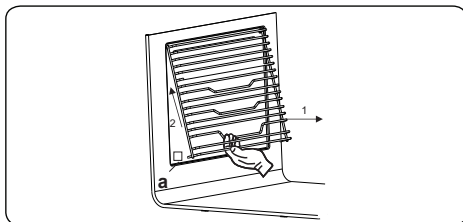


3. Fechar a porta até que atinja a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



### Remoção da Prateleira de Rede

Para remover a calha de rede, puxe a calha de rede tal como indicado na imagem. Após a libertar dos cliques (a), levante-a.



### 5.2. Manutenção

**!** **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

#### Mudar a Lâmpada do Forno

**!** **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.

**!** A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

### 6.1. Resolução de problemas



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

| Problema   | Causa Possível   | Solução   |
|--|--|---|
| A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas. | Não existe alimentação elétrica.   | Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico.<br>Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrônicos.  |
| O forno não liga.                                      | A alimentação elétrica está desligada.   | Verifique se existe alimentação elétrica.<br>Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.   |
| Não há calor ou o forno não aquece.                    | O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido.<br>A porta do forno foi deixada aberta. | Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.  |
| O cozinhar é uniforme dentro do forno.                 | As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.   | Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas.<br>Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado. |
| A luz do forno (se disponível) não funciona.           | A lâmpada está avariada.<br>A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.                       | Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas.<br>Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.   |
| A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.        | As prateleiras do forno estão a vibrar.  | Verifique se o forno está nivelado.<br>Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.  |

### 6.2. Transporte


Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.



## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS


### 7.1 Classe de energia

|  |           |   |
|--|-----------|---|
| Marca  |           |  |
| Modelo   |           | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Tipo de forno                                    |           | ELÉCTRICA   |
| Massa  | kg        | 43,0  |
| Número de cavidades                              |           | 1   |
| Fonte de calor                                   |           | ELÉCTRICO   |
| Volume   | l         | 69  |
| Consumo de energia (eletricidade) - convencional | kWh/ciclo | 0,87  |
| Consumo de energia (eletricidade) – fã forçado   | kWh/ciclo | 0,80  |
| Índice de eficiência energética - convencional   |           | 103,6   |
| Índice de eficiência energética – fã forçado     |           | 95,3  |
| Classe de energia                                |           | A   |
| Este forno está em conformidade com EN 60350-1   |           |   |

#### Dicas de economia de energia

##### Forno

- Cozinhe as refeições juntos, se possível.
- Mantenha o tempo de pré-aquecimento curto.
- Não prolongue o tempo de cozimento.
- Não se esqueça de desligar o forno no final do cozimento.
- Não abra a porta do forno durante o período de cozimento.

|  |       |   |
|--|-------|---|
| Marca  |       |  |
| Modelo   |       | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Tipo de fogão                                  |       | ELÉCTRICA   |
| Número de zonas de cozinhar                    |       | 4   |
| Tecnologia de aquecimento – 1                  |       | Radiante  |
| Tamanho – 1                                    | cm    | Ø14,5   |
| Consumo de energia – 1                         | Wh/kg | 192,0   |
| Tecnologia de aquecimento – 2                  |       | Radiante  |
| Tamanho – 2                                    | cm    | Ø14,5   |
| Consumo de energia – 2                         | Wh/kg | 192,0   |
| Tecnologia de aquecimento – 3                  |       | Radiante  |
| Tamanho – 3                                    | cm    | Ø18,0   |
| Consumo de energia – 3                         | Wh/kg | 192,0   |
| Tecnologia de aquecimento – 4                  |       | Radiante  |
| Tamanho – 4                                    | cm    | Ø18,0   |
| Consumo de energia – 4                         | Wh/kg | 192,0   |
| Consumo de energia do fogão                    | Wh/kg | 192,0   |
| Este fogão está em conformidade com EN 60350-2 |       |   |

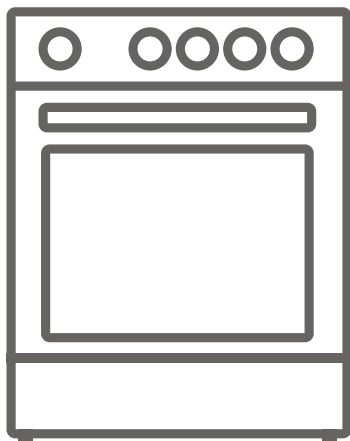
### Dicas de economia de energia

#### Fogão

- Usar utensílios de cozinha com base plana.
- Usar utensílios de cozinha de tamanho adequado.
- Usar utensílios de cozinha com tampa.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a configuração.



**HR Samostojeće kuhalo / Priručnik za uporabu**



**CHT6000W  
CHT6205IX  
CHT6105S  
CHT6205B**

## Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

Ovaj Priručnik za uporabu sadržava važne sigurnosne informacije i upute o radu i održavanju vašeg uređaja.

Molimo odvojite vremena za čitanje ovog Priručnika za uporabu prije uporabe vašeg uređaja i čuvajte ovu knjigu za buduće čitanje.

| Ikona  | Tip                            | Značenje  |
|--|--------------------------------|---|
|  | <b>UPOZORENJE</b>              | Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti                 |
|  | <b>RIZIK OD STRUJNOG UDARA</b> | Rizik od opasnog napona                             |
|  | <b>POŽAR</b>                   | Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala |
|  | <b>OPREZ</b>                   | Rizik od ozljede ili oštećenja imovine              |
|  | <b>VAŽNO / OPASKA</b>          | Koristite sustav pravilno                           |

# SADRŽAJ

|   |    |
|---|----|
| 1. SIGURNOSNE UPUTE .....                       | 3  |
| 1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....             | 3  |
| 1.2 Upozorenja za instalaciju.....              | 6  |
| 1.3 Tijekom uporabe.....                        | 6  |
| 1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....          | 8  |
| 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU .....      | 9  |
| 2.1 Upute za instalatera.....                   | 9  |
| 2.2 Električni priključak i Sigurnost.....      | 10 |
| 2.3 Protunagibna oprema .....                   | 10 |
| 2.4 Podešavanje nogara.....                     | 11 |
| 3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....                      | 12 |
| 4. UPORABA PROIZVODA.....                       | 13 |
| 4.1 Kontrole ploče za kuhanje .....             | 13 |
| 4.2 Kontrole pećnice.....                       | 14 |
| 4.3 Tablica kuhanja.....                        | 15 |
| 4.4 Uporaba mehaničkog mjeritelja vremena ..... | 15 |
| 4.5 Pribor .....                                | 15 |
| 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....                  | 16 |
| 5.1 Čišćenje .....                              | 16 |
| 5.2 Održavanje .....                            | 18 |
| 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....        | 20 |
| 6.1 Rješavanje problema.....                    | 20 |
| 6.2 Transport .....                             | 20 |
| 7. TEHNIČKE KARAKTERISTIKE.....                 | 21 |
| 7.1 Energetska klasa.....                       | 21 |

# 1. SIGURNOSNE UPUTE

- Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe vašeg uređaja i držite ih na podesnom mjestu radi upućivanja na njih kada je potrebno.
- Priručnik je pripremljen za više od jednog modela zbog čega vaš uređaj možda neće imati neke značajke opisane u njemu, Iz tog razloga, važno je posvetiti osobitu pažnju svim prikazima dok čitate Priručnik za uporabu.


## 1.1 Opća sigurnosna upozorenja


- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako nemaju nadzor ili nisu upućeni glede sigurne uporabe uređaja uz shvaćanje svih štetnih posljedica. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne trebaju provoditi djeca bez kontrole.

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati doticanja vrućih elemenata. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnom kontrolom.


**🔥 ⚠ UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću i uljem na ploči bez nadzora može biti opasno te prouzročiti požar. NIKADA nemojte pokušavati ugasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen poklopcem ili pokrivač za gašenje požara.

**⚠ OPREZ:** Proces kuhanja treba biti pod kontrolom. Kratkoročni procesi kuhanja treba biti pod stalnom kontrolom


 **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte stavljati stvari na površinama za kuhanje.


 **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Za modele koji uključuju poklopac ploče, očistite sve što je preljeveno na poklopcu prije uporabe i ostavite kuhalo da se ohladi prije zatvaranja poklopca.
- Nemojte koristiti uređaj sa dodatnim mjeriteljem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.

 **UPOZORENJE:** Da biste zaštitili uređaj od naginjanja moraju biti instalirane stabilizirajuće podupirače. (Za detaljne informacije pogledajte vodiš za komplet protunagibne opreme.)

- Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.
- Ručice mogu postati vruće nakon kratkog razdoblja tijekom uporabe.
- Nemojte koristiti hrapava abrazivna sredstva za čišćenje ili materijale za čišćenje površina pećnice. Isti mogu izgubiti površine što može rezultirati lomljenjem stakla vrata ili oštećenje površina.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja.

 **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, osigurajte se da je uređaj isključen prije zamjene lampe.

 **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući pri kuhanju ili grilanju. Držite malu djecu dalje od uređaja kada je u uporabi.

- Vaš uređaj je proizveden sukladno primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama.
- Održavanje i popravke trebaju biti provedeni jedino od ovlaštenih servisnih tehničara. Instalacija i popravke provedene od neovlaštenih tehničara mogu biti opasni. Nemojte mijenjati ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način. Neprikladni štitnici ploče mogu prouzročiti nezgode.
- Prije priključenja vašeg uređaja, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (priroda plina i tlak plina ili strujni napon i frekvencija) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na oznaci.

**⚠ OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran jedino za kuhanje hrane i namijenjen je jedino za unutarnju uporabu u kućanstvu. Ne treba se koristiti u bilo koje druge svrhe ili u bilo kakvoj drugoj primjeni, kao što je uporaba van kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija.

- Nemojte koristiti ručice vrata pećnice za dizanje i micanje uređaja.
- Sve moguće mjere poduzete su za osiguravanje vaše sigurnosti. Budući da se staklo može slomiti treba biti pažljiv pri čišćenju da bi se izbjeglo grebanje. Izbjegavajte udaranje ili lupanje stakla priborom.
- Uvjerite se da žica za snabdijevanje nije zaglavljena ili oštećena tijekom instalacije. Ako je žica za snabdijevanje oštećena mora biti zamijenjena od proizvođača, njegovog servisnog agenta ili slične kvalificirane osobe u cilju izbjegavanja ozljeda.
- Nemojte dopuštati djeci penjanje na vrata pećnice ili sjedenje na njima dok su otvorena.



- Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i životinja.

## **1.2 Upozorenja za instalaciju**

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.
- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.
- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.
- Materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

## **1.3 Tijekom uporabe**


- Kada prvi puta koristite vašu pećnicu možete osjetiti blagi miris. Ovo je sasvim formalno i prouzročeno je od izolacijskih materijala na elementima grijača. Preporučamo da prije prve uporabe vaše pećnice istu ostavite praznu i na maksimalnoj temperaturu te ostavite da radi 45 minuta. Uvjerite se da je sredina u kojoj je instaliran proizvod dobro ventilirana.
- Budite pažljivi pri otvaranju vrata pećnice tijekom kuhanja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.

- Nemojte stavljati zapaljive ili gorice materijal unutar ili blizu uređaja dok isti radi.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu za vađenje i zamjenu hrane u pećnici.
- Ni u kojem slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju izravno na bazu pećnice tijekom kuhanja. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.



Nemojte ostavljati kuhalo bez nadzora kada kuhate s čvrstim ili tekućim uljima. Iste može zahvatiti vatra pod ekstremno vrućim uvjetima. Nikada ne stavljajte vodu na plamen prouzročen uljem umjesto isključivanja kuhala i pokrivanja posuđa njegovim poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.


- Uvijek postavite posuđe na središte zone kuhanja i okrenite ručice na sigurni položaj da se ne mogu udariti.
- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb. Isključite plinski ventil kada plinski uređaji nisu u uporabi.
- Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju “0” (stop) kada uređaj nije u uporabi.
- Ladice se naginju kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili isпустite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.
- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte stavljati teške ili zapaljive predmete (primjerice najlon, plastične vreće, papir, krpe, itd) u ladicu. Ovo uključuje posuđe za kuhanje s plastičnim dodacima (primjerice ručice).

 **OPREZ:** Unutarnja površina skladišnog odjeljka može postati vrućim kada je uređaj u uporabi. Izbjegavate doticanje unutarnje površine.


- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

#### 1.4 Tijekom čišćenja i održavanja

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbе za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.

 Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.

 Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.

## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

**!** **UPOZORENJE** : Ovaj uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara, sukladno uputama u ovom vodiču i u skladu s tekućim lokalnim regulativama.

- Nepravilna instalacija može prouzročiti štetu i oštećenja za koje proizvođač ne prihvaća odgovornost i jamstvo neće biti valjano.
- Prije instalacije, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (strujni napon i frekvencija i/ili priroda plina i tlak plina) i postavke uređaja kompatibilni. Uvjeti za podešavanje ovog uređaja su navedeni na oznaci.
- Vrijedeći zakoni, uredbe, direktive i standardi u zemlji uporabe se moraju poštivati (sigurnosni pravilnici, odgovarajuća reciklaža u skladu s pravilnicima, itd.)

### 2.1 Upute za instalatera Opće upute

- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini

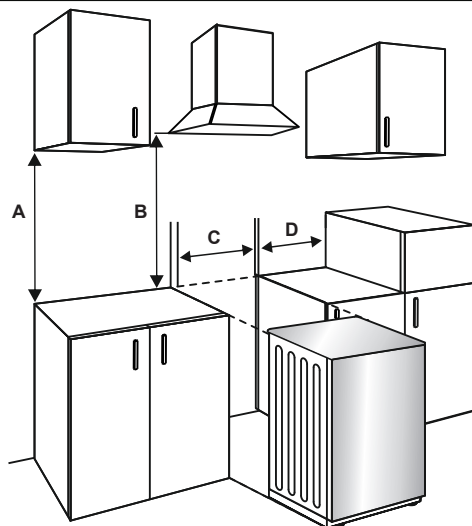
nema zapaljivih ili gorivih materijala kao što su zavjese, ulje, odjeća itd. koje može zahvatiti vatra.

- Radna ploča i namještaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otpornih na temperature iznad 100°C.
- Uređaj ne treba instalirati izravno na perilicu posuđa, hladnjak, zamrzivač, perilica ili sušilica rublja.
- Uređaj može biti postavljen blizu drugog namještaja pod uvjetom da u prostoru gdje je uređaj postavljen, visina namještaja ne prelazi visinu ploče kuhala.

### Instalacija kuhala

- Ako je kuhinjski namještaj viši od ploče kuhala, kuhinjski namještaj mora biti najmanje 10 cm dalje od strana uređaja zbog cirkulacije zraka.
- Ako se instalira poklopac kuhala ili kredenc iznad uređaja, sigurno odstojanje između ploče kuhala i bilo kojeg kredenca/poklopca kuhala treba biti kao što je prikazano dolje.

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| A (mm) Kredenc         | 420              |
| B (mm) Poklopac kuhala | 650/700          |
| C (mm)                 | Širina proizvoda |
| D (mm)                 | 50               |

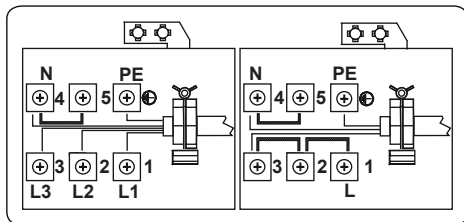


## 2.2 Električni priključak i Sigurnost

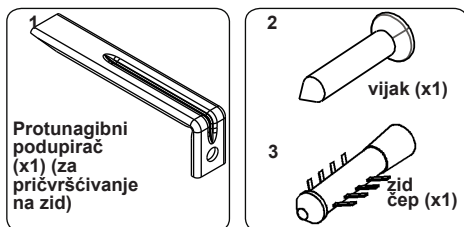
**!** **UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlašteni serviser ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

**!** **UPOZORENJE: UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN**

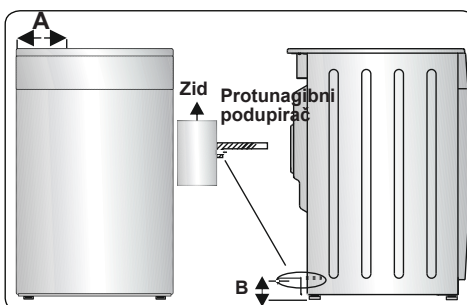
- Prije priključenja uređaja na struju, morate uraditi provjeru nominalne vrijednosti napona uređaja (zapečaćeno na identifikacijskoj ploči uređaja) kako bi odgovarao snabdijevanju dostupnom mrežnom naponu i električni mrežni vodovi trebaju odgovarati nominalnim vrijednostima struje uređaja (također naznačeno na identifikacijskoj ploči).
- Tijekom instalacije, pazite da koristite izolirane kabele. Pogrešno spajanje može oštetiti Vaš uređaj. Ako je mrežni kabel oštećen i treba ga zamijeniti to može učiniti jedino kvalificirano osoblje.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili dodatne kabele.
- Žicu za snabdijevanje treba držati dalje od vrućih dijelova uređaja i ne smije biti savijena ili stisnuta. U suprotnom žica može biti oštećena i prouzročiti kratki spoj.
- Ako uređaj nije priključen na mrežu s utičnicom, mora se koristiti svepolni rastavljač (s najmanje 3 mm rastaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240 V~ Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštene servisere ili kvalificiranog električara.
- Strujni kabel (H05VV-F) mora biti dovoljne duljine da se priključi na uređaj.
- Prekidač s osiguračem mora biti lako dostupan kad se ugradi uređaj.
- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.
- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.
- Priključak terminalne kutije je smješten na terminalnoj kutiji.



## 2.3 Protunagibna oprema



Vrećica s dokumentima sadržava protunagibnu opremu. Labavo pričvrstite protunagibni podupirač (1) na zid korištenjem vijaka (2) i čepa za zid (3), slijedeći mjere prikazane dolje na slici i tablici. Podesite visinu protunagibnog podupirača da bude u ravni s prerezom na kuhalu te zategnite vijak. Pritisnite uređaj prema zidu kako biste se osigurali da je protunagibni podupirač ušao u stražnji prerez uređaja.

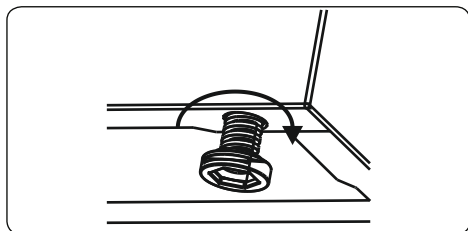


| Dimenzije proizvoda (širina x dubina x visina) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60x60x90 (dvostruka pećnica)                        | 297.5  | 52     |
| 50x60x90 (dvostruka pećnica)                        | 247.5  | 52     |
| 90x60x85  | 430    | 107    |
| 60x60x90  | 309.5  | 112    |
| 60x60x85  | 309.5  | 64     |
| 50x60x90  | 247.5  | 112    |
| 50x60x85  | 247.5  | 64     |
| 50x50x90  | 247.5  | 112    |
| 50x50x85  | 247.5  | 64     |

## 2.4 Podešavanje nogara

Vaš proizvod stoji na četiri podesive nogare. Za sigurno korištenje važno je da vaš uređaj bude pravilno izbalansiran. Uvjerite se da je uređaj niveliran prije kuhanja. Za povećanje visine uređaja, okrenite nogaru suprotno smjeru kazaljke na satu. Za smanjenje visine uređaja, okrenite nogaru u smjeru kazaljke na satu.

Omogućeno je podizanje visine uređaja do 30 mm podešavanjem nogare. Uređaj je težak i preporučamo najmanje 2 osobe za njegovu nošenje. Nikada ne vucite uređaj.

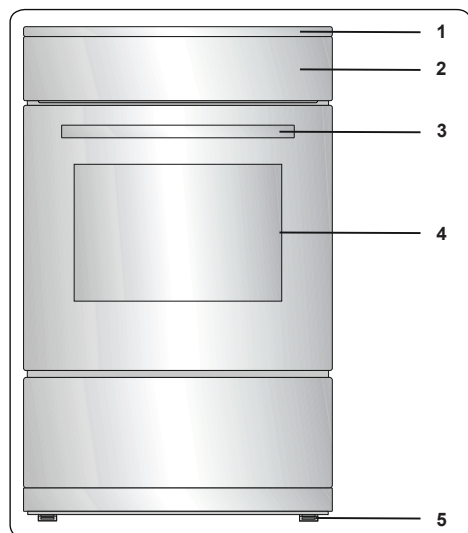


### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA



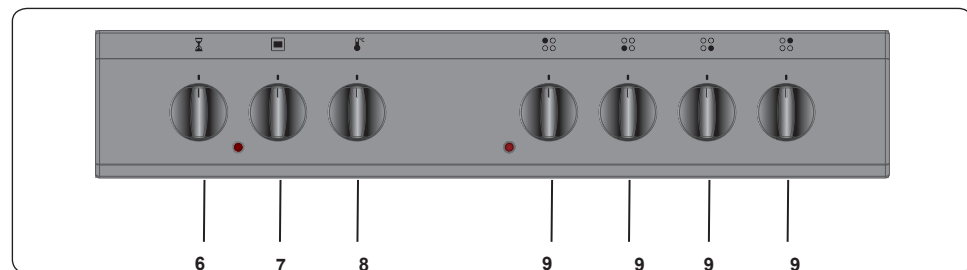
**Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

#### Popis sastavnih dijelova



1. Ploča za kuhanje
2. Kontrolna ploča
3. Ručica vrata pećnice
4. Vrata pećnice
5. Podesiva nogara

#### Kontrolna ploča



6. Vremenske funkcije
7. Funkcijski kontrolni gumb pećnice
8. Gumb termostata pećnice
9. Kontrolni gumb ploče

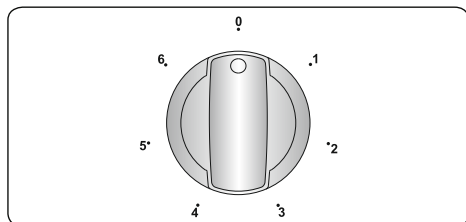
## 4. UPORABA PROIZVODA

### 4.1 Kontrole ploče za kuhanje


#### Keramički grijač

Keramički grijač je kontroliran gumbom sa 6 položaja.

Keramički grijač se koristi okretanjem kontrolnog gumba na željenu postavku. Blizu svakog kontrolnog gumba nalazi se simbol koji pokazuje grijač koji je kontroliran tim gumbom. Svjetlo uključeno/isključeno na kontrolnoj ploči će se pojaviti ako je neki od keramičkih grijača u uporabi.



| Položaj gumba | Funkcija                                   |
|---------------|--|
| 0             | Položaj ISKLJUČENO                         |
| 1             | Položaj DRŽITE TOPLO                       |
| 2-3           | Položaj za podgrijavanje na niskoj toplini |
| 4-5-6         | Položaj za kuhanje, pečenje i klučanje     |

 **Važno:** Pravac rotacije gumba može se razlikovati sukladno specifikacijama proizvoda.

#### Dvostruki i ovalni grijači (ako je dostupan)

Dvostruki i ovalni grijači imaju dvije zone grijanja. Za aktiviranje vanjske zone dvostrukog/ovalnog grijača, okrenite gumb na položaj 0. Obje vanjske zone će se uključiti.

Za deaktiviranje vanjske zone dvostrukog/ovalnog grijača okrenite gumb na položaj "isključeno". Obje vanjske zone će se isključiti.


#### Indikator preostale topline (ako je dostupan)

Nakon uporabe ploče za kuhanje bit će topline skladištene na vitrokeramičkom staklu koja se zove preostala toplina. Ako je razina preostale topline veća od +60°C, indikator preostale topline bit će aktivan za zonu kuhanja koja je iznad ove

temperature.

Ako je dovod struje na ploču za kuhanje isključen dok je indikator preostale topline uključen, zasvijetlit će upozoravajuće svjetlo kada se struja ponovno priključi. Zaslon će zasvijetliti dok se preostala toplina ne smanji ili dok je neka od zona kuhanja aktivirana.

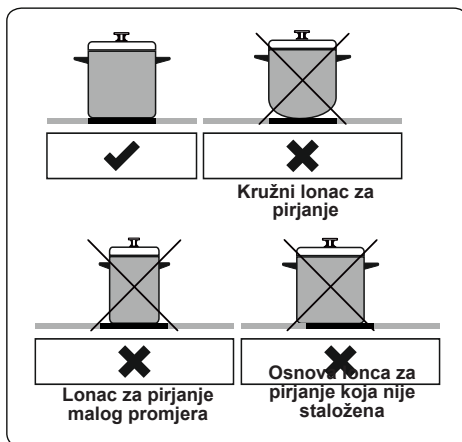
#### Nagovještaji i savjeti

 **Važno:** Kada keramički grijači rade na višim toplinskim postavkama možete vidjeti da se grijane zone pale i gase.

Ovo je zbog sigurnosnog uređaja koji štiti staklo od pregrijavanja. Ovo je normalno za visoke temperature i ne prouzroči nikakvu štetu na ploči za kuhanje te malu odgodu vremena kuhanja.

#### UPOZORENJE:

- Nikada ne koristite ploču za kuhanje bez posuda na zoni kuhanja.
- Koristite jedino ravne lonce za pirjanje s dostatno debelom osnovom.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na ploču za kuhanje.
- Dok je zona kuhanja u uporabi važno je osigurati da je posuda pravilno na središtu zone.
- U cilju čuvanja energije nikada ne koristite posudu različitog promjera od plamenika koji koristite.



- Nemojte koristiti posude s grubim dnom jer mogu izgrebati staklokeramičku površinu.



- Ako je moguće, uvijek stavljajte poklopce na posuđe.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Držite djecu i životinje dalje od ploče za kuhanje tijekom uporabe i dok se sasvim ne ohladi nakon uporabe.
- Ako primijetite naprslinu na ploči za kuhanje morate je odmah isključiti i zamijeniti putem ovlaštenog serviser.

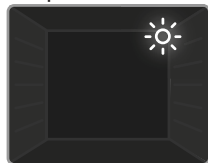
## 4.2 Kontrole pećnice

### Funkcijski kontrolni gumb pećnice

Okrenite gumb do odgovarajućeg simbola željene funkcije kuhanja. Za detalje o različitim funkcijama vidite "Funkcije pećnice"

#### Gumb termostata pećnice

Nakon odabira funkcije kuhanja, okrenite ovaj gumb da biste postavili željenu temperaturu. Svjetlo termostata pećnice će svijetliti uvijek kada je termostat u radu za zagrijavanje pećnice ili održavanje temperature. Funkcije pećnice



#### Žarulja pećnice:

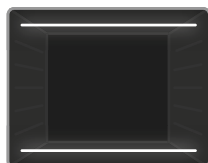
Jedino se pali svjetlo pećnice. Ostatak će upaljeno tijekom funkcije kuhanja.



#### Funkcija

**odmrzavanja:** Upalit će se upozoravajuća svjetla i ventilator će početi s radom. Za uporabu funkcije odmrzavanja stavite

vašu smrznutu hranu u pećnicu na policu na trećem prerezu od dna. Preporučamo da stavite pladanj pećnice ispod odmrzavajuće hrane za skupljanje vode otapajućeg leda. Ova funkcija neće kuhati ili peći vašu hranu, jedino pomaže za odmrzavanje.



#### Funkcija statičnog

**kuhanja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gornji i donji grijući elementi počinju raditi. Funkcija statičnog kuhanja

emitira toplinu osiguravajući jednako kuhanje hrane. Ovo je idealno za pravljenje kolača, pečeni tjestenina, lazanje i pizze.

Preporučamo da prethodno ugrijete pećnicu 10 minuta te je najbolje koristiti jednu policu pri korištenju ove funkcije.



#### Funkcija ventiliranja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i gornji i donji grijući elementi i ventilator počinju raditi. Ova funkcija je dobra

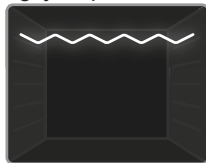
za pečenje kolača. Kuhanje provode donji i gornji grijući elementi pećnice i ventilator, koji osigurava cirkulaciju zraka dajući blago grilani učinak hrani. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



#### Funkcija donjeg

**grijanja i ventiliranja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i donji grijući element i ventilator počinju raditi. Funkcija

ventiliranja i donjeg grijanja je idealna za pečenje hrane kao pizza, podjednako za kratko vrijeme. Ventilator jednako raspršuje toplinu pećnice dok donji grijući element peče hranu. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.

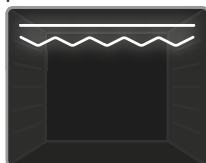


#### Funkcija grilanja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i grijući element grila počinje raditi. Funkcija se koristi za grilanje i

tostiranje hrane na gornjim policama pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.

**⚠ Upozorenje:** Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.



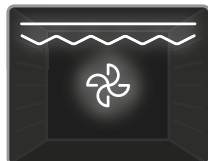
#### Funkcija bržeg

**grijanja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gril i gornji grijući elementi počinju raditi. Ova funkcija se

koristi za brže grilanje i za grilanje hrane veće površine kao što je meso. Koristite gornje police pećnice. Blago četkom

premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječio ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.

**Upozorenje:** Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.



#### Funkcija dvostrukog grilanja i ventiliranja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i gril, gornji grijajući elementi i ventilator počinju raditi.

Ova funkcija se koristi za brže grilanje krupnije hrane te grilanje hrane s većom površinom. Gornji grijajući elementi i gril imaju veću dopunsku energiju skupa s ventilatorom da bi osigurali jednako kuhanje. Koristite gornje police pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječio ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.

**Upozorenje:** Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.

### 4.3 Tablica kuhanja

| Funkcija   | Jela            |           |         |       |
|------------|-----------------|-----------|---------|-------|
|            |                 |           | °C      | min.  |
| Statička   | Lisnato tijesto | 1 - 2     | 170-190 | 35-45 |
|            | Torta           | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|            | Kolačić         | 1 - 2     | 170-190 | 30-40 |
|            | Paprikaš        | 2         | 175-200 | 40-50 |
|            | Piletina        | 1 - 2     | 200     | 45-60 |
| Ventilator | Lisnato tijesto | 1 - 2     | 170-190 | 25-35 |
|            | Torta           | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|            | Kolačić         | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
|            | Paprikaš        | 2         | 175-200 | 40-50 |
|            | Piletina        | 1 - 2     | 200     | 45-60 |

| Grilanje | Grilane mesne okruglice | 4     | 200 | 10-15 |
|----------|-------------------------|-------|-----|-------|
|          | Piletina                | *     | 190 | 50-60 |
|          | Kotlet                  | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
|          | Beefsteak               | 4     | 200 | 15-25 |

\*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje pileline.

### 4.4 Uporaba mehaničkog mjeritelja vremena

| Opis funkcije |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| M             | Manualni rad                        |
| 0.....100     | Rad podešavanjem mjeritelja vremena |

#### Manualni rad

Kada postavite gumb mjeritelja vremena na položaj "M", moći ćete kontinuirano koristiti pećnicu. Kada postavite gumb mjeritelja vremena na položaj "0" pećnica neće raditi.

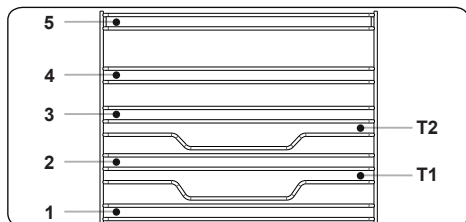
#### Rad podešavanjem mjeritelja vremena

Postavite željeno vrijeme kuhanja okretanjem gumba mjeritelja vremena između 0 i 100 minuta. Kada mjeritelj vremena dosegne nulu pećnica će se automatski isključiti i oglasiti će se zvučno upozorenje.

### 4.5 Pribor

#### Žičana polica EasyFix

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Umetnite policu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuda i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod

vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.

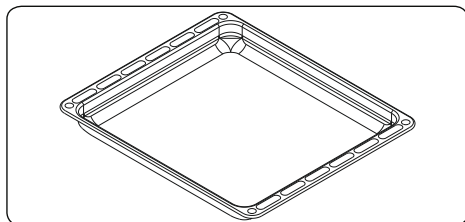
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 5.
- Teleskopske šine mogu se postaviti na razine T1, T2, 3, 4, 5.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

\*\*\*\*Pribor se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu.

### Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

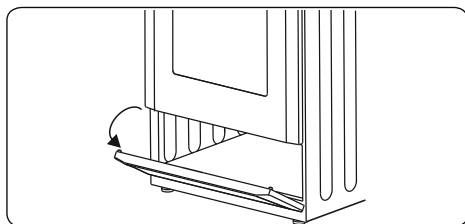
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



### Preklopna ladica

Vaš uređaj uključuje ladicu za skladiranje pribora kao što su pladnjevi, police, rešetke ili mali lonci i tave.

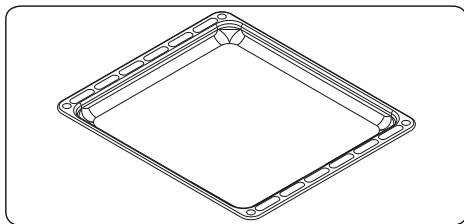
**!** **UPOZORENJE:** Unutarnja površina ladice može postati vruća tijekom uporabe. Nemojte skladirati u ladici nikakvu hranu, plastične ili zapaljive materijale.



### Plitki pladanj

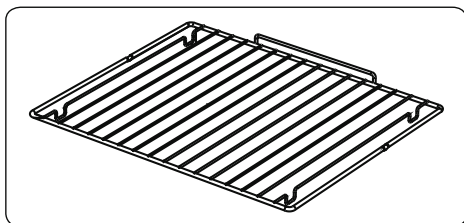
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



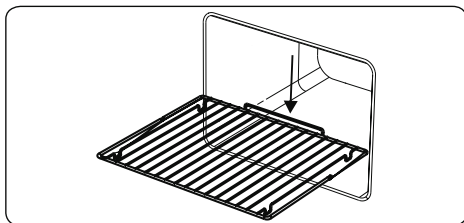
### Žičana rešetka

Žičanu rešetku najbolje je koristiti za grilanje ili obradu hrane u posudama pogodnim za pećnice.



### **!** UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 Čišćenje

**!** **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja čišćenja.

#### Opće upute

- Provjerite da li materijali za čišćenje

odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.

- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine kuhala.



Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.

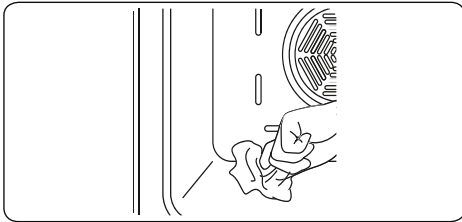
- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.



Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

### Čišćenje unutrašnjosti pećnice.

- Unutrašnjost emajliranih pećnica najbolje se čisti dok je pećnica topla.
- Obrišite pećnicu mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom nakon svake uporabe. Zatim obrišite pećnicu ponovno mokrom krpom te osušite.
- Možda povremeno trebate koristiti tekuće sredstvo za čišćenje da biste kompletno očistili pećnicu.



### Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako se udari oštrim predmetom.

**!** **UPOZORENJE** : Keramičke ploče za kuhanje - ako je površina napukla da biste izbjegli strujni udar isključite uređaj i pozovite servis.

- Koristite kremasto ili tekuće sredstvo za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim isperite i osušite temeljito suhom krpom.



Nemojte koristiti materijale za čišćenje

čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako se koriste supstancije s niskom točkom taljenja u osnovi posuđa ili premazu, iste mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Ako plastika, limena folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću površinu za kuhanje od keramičkog stakla molimo ostružite je s vruće površine što je brže i sigurnije moguće. Ako se ove supstancije rastope mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Kada kuhate jela s puno šećera kao što je džem, postavite unaprijed sloj pogodnog zaštitnog posrednika ako je moguće.
- Prašinu s površine morate očistiti mokrom krpom.
- Bilo kakve promjene boje keramičkog stakla neće utjecati na strukturu ili izdržljivost keramike i nije prouzročeno promjenom materijala.

Promjene boje keramičkog stakla mogu biti iz brojnih razloga:

1. Dijelovi hrane ne mogu se očistiti s površine.
2. Korištenje nepodesnog posuđa na ploči može erodirati površinu.
3. Korištenje pogrešnih materijala za čišćenje.

### Čišćenje staklenih dijelova

- Čistite redovito staklene dijelove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutarnje i vanjsko čišćenje staklenih dijelova. Zatim, isperite i osušite temeljito suhom krpom.

### Čišćenje emajliranih dijelova

- Čistite redovito emajlirane dijelove vašeg uređaja.
- Obrišite emajlirane dijelove mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim ponovno obrišite mokrom krpom te osušite.



Nemojte čistiti emajlirane dijelove dok su još uvijek topli od kuhanja.




Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na emajlu na dulje vrijeme.


### Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja

od nehrđajućeg čelika.

- Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.

 Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.

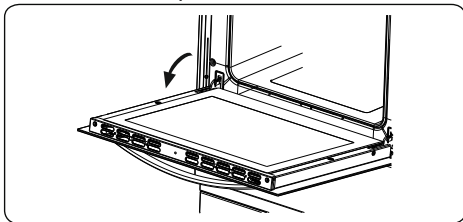
### Čišćenje bojanih površina (ako ih ima)

- Mrlje od rajčice, umaka od rajčice, ketchupa, limuna, naftnih derivata, mlijeka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kave mogu se odmah očistiti krpom natopljenom u toploj vodi. Ako ove mrlje nisu očišćene i ako se dopusti da se osuše na površini gdje su, ne trebati ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnik i plastičnim žicama za ribanje, spužve za posuđe koje mogu oštetiti površine), odstranjivačima mrlja, odmašćivačima, abrazivnim površinskim kemikalijama. U suprotnom, može se javiti korozija na praškasto bojanim površinama te se mogu javiti mrlje. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje prouzročeno uporabom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

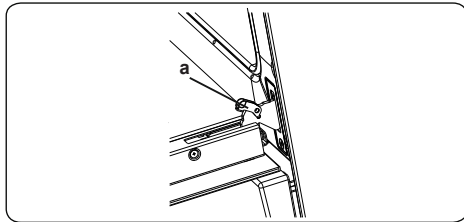
### Skidanje vrata pećnice

Prije čišćenja stakla vrata pećnice, morate skinuti vrata pećnice kao što je dolje prikazano.

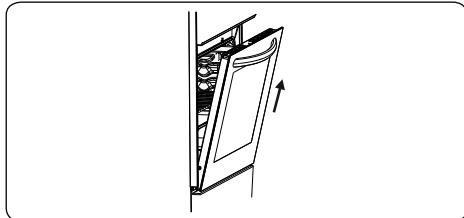
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Otvorite kvaku za zaključavanje (a) (uz pomoć odvijača) do krajnjeg položaja.

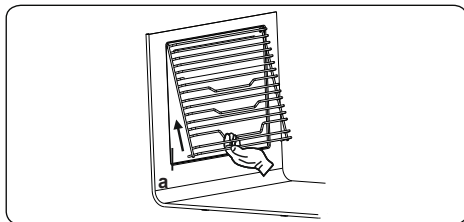


3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.




### Vađenje žičanih vodilica


Povucite žičanu vodilicu kako je prikazano na slici 15, da se oslobodi sa držača (A), a nakon toga, podignite je prema gore (B).



### 5.2 Održavanje

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran tehničar.

#### Zamjena žarulje pećnice

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja vašeg uređaja.

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).
- Postavite staklena leća i vaša pećnica je

spremna za uporabu.



Svjetiljka je dizajnirana specifično za uporabu u aparatima za kuhanje u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

## 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

### 6.1 Rješavanje problema



Ako još uvijek imate problem s vašim uređajem nakon provjere ovih temeljnih koraka u rješavanju problema, molimo kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara.

| Problem   | Mogući uzrok  | Rješenje   |
|---|---|--|
| Ploča ili zone kuhanja se ne mogu uključiti.    | Nema opskrbe strujom.   | Provjerite kućanske osigurače za uređaj.<br>Provjerite da li negdje ima prekida struje isprobavanjem drugih elektroničkih uređaja.   |
| Pećnica se ne uključuje.                        | Struja je isključena.   | Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također provjerite da li drugi kuhinjski uređaji rade.   |
| Nema topline ili se pećnica ne zagrijava.       | Kontrola temperature pećnice je nepravilno podešena.<br>Vrata pećnice je ostavljena otvorena. | Provjerite da li je kontrolni gumb za temperaturu pećnice pravilno podešen.  |
| Kuhanje je neujednačeno u pećnici.              | Police pećnice su u nepravilnom položaju.   | Provjerite da li se koriste preporučane temperature i položaji polica.<br>Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se smanjiti i to može utjecati na rezultate vašeg kuhanja. |
| Svjetlo pećnice (ako je dostupno) ne radi.      | Svjetiljka je neispravna.<br>Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.               | Zamijenite svjetiljku sukladno uputama.<br>Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.  |
| Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan. | Police pećnice vibriraju.   | Provjerite da li je pećnica nivelirana.<br>Provjerite da police ili bilo koje posuđe za pečenje ne vibrira ili da nije u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.   |


### 6.2 Transport

Ako vam je potreban transport proizvoda, koristite originalno pakiranje proizvoda i provedite transport korištenjem njegove originalne kutije. Slijedite oznake za transport na pakiranju. Prilijepite vrpcom sve neovisne dijelovi uz proizvod da biste spriječili oštećenje proizvoda tijekom transporta.

Ako nemate originalno pakiranje, pripremite transportnu kutiju tako da su uređaj, posebice vanjske površine proizvoda zaštićeni od vanjskih prijetnji.

## 7. TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

### 7.1 Energetska klasa


|  |            |   |
|--|------------|---|
| Marka  |            |  |
| Model  |            | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Vrsta pećnice  |            | ELEKTRIČNA  |
| Masa   | kg         | 43,0  |
| Broj šupljina  |            | 1   |
| Izvor topline  |            | ELEKTRIČNI  |
| Volumen  | l          | 69  |
| Potrošnja energije (električne energije) - konvencionalna  | kWh/ciklus | 0,87  |
| Potrošnja energije (električne energije) – sa ventilatorom | kWh/ciklus | 0,80  |
| Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalna           |            | 103,6   |
| Indeks energetske učinkovitosti – sa ventilatorom          |            | 95,3  |
| Energetski razred  |            | A   |
| Ova je pećnica sukladna sa EN 60350-1                      |            |   |

#### Savjeti za uštedu energije

##### Pećnica

- Po mogućnosti skuhaite obroke zajedno.
- Neka vreme predgrijavanja bude kratko.
- Ne produljujte vrijeme kuhanja.
- Ne zaboravite isključiti pećnicu na kraju kuhanja.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom razdoblja kuhanja.



|  |       |   |
|--|-------|---|
| Marka                                    |       |  |
| Model                                    |       | CHT6000W<br>CHT6205IX<br>CHT6105S<br>CHT6205B                                     |
| Vrsta ploče za kuhanje                   |       | ELEKTRIČNA  |
| Broj zona za kuhanje                     |       | 4   |
| Tehnologija grijanja – 1                 |       | Blistava  |
| Veličina – 1                             | cm    | Ø14,5   |
| Potrošnja energije – 1                   | Wh/kg | 192,0   |
| Tehnologija grijanja – 2                 |       | Blistava  |
| Veličina – 2                             | cm    | Ø14,5   |
| Potrošnja energije – 2                   | Wh/kg | 192,0   |
| Tehnologija grijanja – 3                 |       | Blistava  |
| Veličina – 3                             | cm    | Ø18,0   |
| Potrošnja energije – 3                   | Wh/kg | 192,0   |
| Tehnologija grijanja – 4                 |       | Blistava  |
| Veličina – 4                             | cm    | Ø18,0   |
| Potrošnja energije – 4                   | Wh/kg | 192,0   |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje      | Wh/kg | 192,0   |
| Ova ploča za kuhanje odgovara EN 60350-2 |       |   |

### Savjeti za uštedu energije

#### Ploča za kuhanje

- Koristite posuđe sa ravnim dnom.
- Koristite posuđe odgovarajuće veličine.
- Koristite posuđe s poklopcem.
- Minimizirajte količinu tekućine ili masti.
- Kad tekućina počne ključati, smanjite postavku.

**52202020**

