Quadro

SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJAK

Upute za uporabu

NN0-1/09

SSC-6004-08 VC

Hrvatski

Poštovani kupci,

Naš cilj je ponuditi kvalitetne proizvode u skladu s Vašim očekivanjima koji su proizvedeni u modernim pogonima pri čemu posebnu pažnju posvećujemo ispitivanju kvalitete.

Ovaj priručnik je pripremljen kako bi Vam pomogao u uporabi ovog kućanskog aparata koji je proizveden najsuvremenijom tehnologijom, uz sigurnost i maksimalnu učinkovitost.

Prije uporabe aparata, pažljivo pročitajte ove upute koje sadrže osnovne informacije za pravilno i sigurno postavljanje, održavanje i uporabu, a za montiranje aparata obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

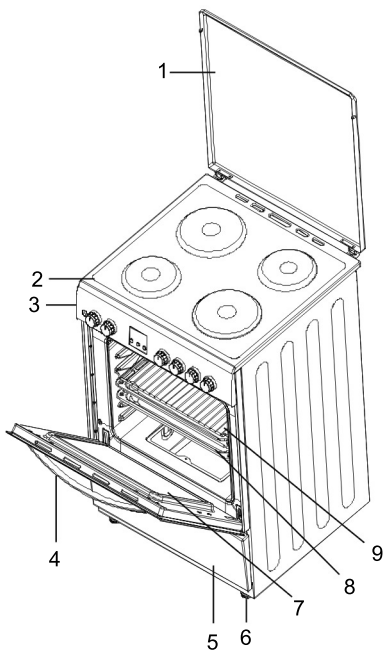
Ova uputa je univerzalna za više modela. Može se dogoditi da vaš model ne posjeduje sve funkcije koje su opisane u ovoj uputi.

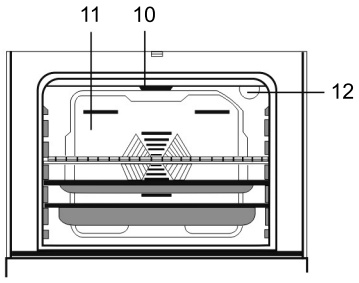
SADRŽAJ

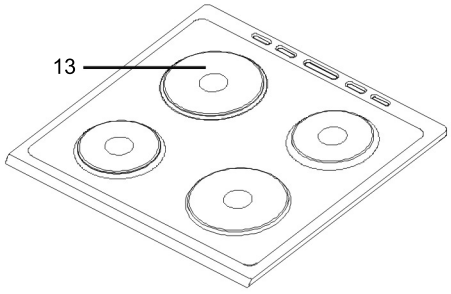
1 - Opis i dimenzije proizvoda
2 - Upozorenja
3 - Postavljanje i priprema za uporabu
4 - Način uporabe proizvoda (štednjaka)
5 - Čišćenje i održavanje
6 - Servisiranje i prijevoz
7 - Energetska učinkovitost i tehničke karakteristike

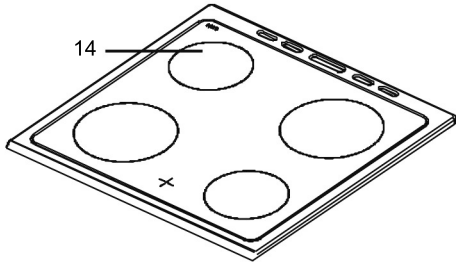
1. DIO: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA

OPIS:









Popis dijelova:

1- Poklopac štednjaka
2- Površina za kuhanje
3- Upravljačka ploča
4- Ručka na vratima pećnice
5- Poklopac ladice (opcija)
6- Nivelirajuća nogica
7- Vrata pećnice
8- Posuda za pečenje
9- Žičana rešetka
10- Gornji grijač
11- Poklopac ventilatora
12- Svjetlo pećnice
13- Grijača ploča
14.-Vitrokeramička grijača ploča

MODEL	DIMENZIJE (cm)
SSC-6004	60*60*85 / 60*60*90
SSC-5004	50*60*85 / 50*60*90

2. DIO: UPOZORENJA

PRIJE UPORABE UREĐAJA PODUZMITE SVE VAŽNE SIGURNOSNE MJERE I U CIJELOSTI PROČITAJTE OVU UPUTU.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za neprofesionalnu uporabu u kućanstvu.
- Nakon uklanjanja ambalaže provjerite ima li ikakvih oštećenja. U slučaju oštećenja ne koristite uređaj već se odmah obratite ovlaštenom servisu za održavanje ili u trgovinu gdje ste kupili proizvod. Materijal korišten za ambalažu (najlon, spajalice, stiropor, itd.) može biti opasan za djecu i zato ga trebate odmah ukloniti.
- Preporuka je da ugradnju i puštanje uređaja u rad prepustite stručnom i ovlaštenom serviseru. Proizvođač ne odgovara za eventualnu štetu uzrokovanu pogrešnim instaliranjem.
- Prije priključivanja štednjaka na električnu i plinsku mrežu, pažljivo provjerite odgovara li mreža podacima navedenima na ambalaži i/ili na pločici s podacima na aparatu.
- Prije priključivanja štednjaka u mrežu, provjerite odgovaraju li svojstva el. odnosno plinske mreže tehničkim informacijama na naljepnici.
- Priključni kabel nikad ne mijenjajte sami. Ako je kabel oštećen, obratite se ovlaštenom servisu.
- Prije zamjene žarulje u pećnici, odspojite uređaj s napajanja.
- Prije čišćenja ili održavanja, odspojite uređaj s napajanja.

Prijateljski odnos prema okolišu

Prema Pravilniku o Gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom (N.N. br. 74 od 18.07.07.) i EU Directive: 2002/96/EC za proizvode uz koji je prikazan znak prekrižene kante za otpatke, skrećemo pozornost da se taj proizvod ne smije tretirati kao standardni kućni otpad. Ispravnim postupanjem, zbrinjavanjem i recikliranjem proizvoda, sprječavate potencijalne negativne posljedice na ljudsko zdravlje i okoliš, koji mogu nastati zbog neadekvatnoga zbrinjavanja ili bacanja ovog proizvoda.
Za više informacija o recikliranju i zbrinjavanju ovog proizvoda, molim kontaktirajte vaš lokalni ured za zbrinjavanje opasnog otpada ili vašu trgovinu gdje ste kupili proizvod. Stari i istrošeni uređaj se ne smije bacati sa ostalim kućnim otpadom. Ovaj proizvod odbacite u za to posebno namijenjena i pripremljena reciklažna dvorišta ili mjesta za sakupljanje opasnog i električnog i elektroničkog otpada.

2. DIO: UPOZORENJA

- Zapaljive materijale ne držite u blizini uključenog štednjaka.

  Obratite pažnju na kabele drugih električnih uređaja uključenih pokraj štednjaka kako ne bi dodirivali zagrijane dijelove.

- Prekidači moraju biti na položaju "0" dok štednjak ne radi.

- Stakleni poklopci mogu puknuti ukoliko su zagrijani. Prije zatvaranja poklopca isključite sve grijače ili plamenike.

- Ovaj priručnik namijenjen je za više modela. Vaš štednjak možda nema sva svojstva opisana u ovom priručniku. Dok čitate ove upute za rad, obratite pažnju na izraze koji sadrže brojke.

- Djeca se ne smiju nalaziti u blizini štednjaka.

- Uređaj nije namjenjen za uporabu osobama sa smanjenim mentalnim sposobnostima ili osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja za uporabu uređaja. Ukoliko im dozvolite da ga koriste, neka to bude pod vašim nadzorom.

- Ukoliko na uređaju uočite napukline ili oštećenje, odspojite uređaj s napajanja kako bi izbjegli opasnost od električnog udara.

- Posebno pazite da ne dirate zagrijane dijelove unutar pećnice.

- Ploče za kuhanje i prostor pećnice ne smiju se čistiti uređajima za čišćenje pomoću pare.

- Prije otvaranja pokrova grijaćih ploča, na pokrovu ne smije biti tekućine. Pokrov se zatvara tek kada se plamenici ohlade.

- Za vrijeme rada pokrov grijaćih ploča mora biti pravilno postavljen.

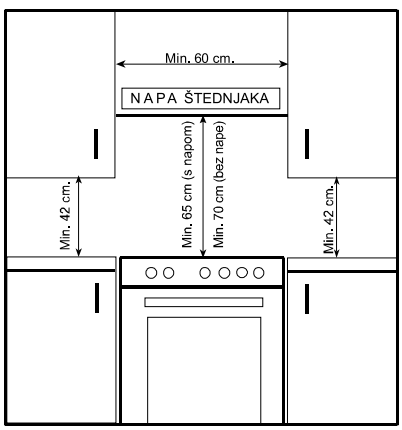
- U SVRHU UČINKOVITOSTI I SIGURNOSTI ŠTEDNJAKA, PREPORUČUJEMO DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DIJELOVE I DA U SLUČAJU POTREBE POZOVETE OVLAŠTENOG SERVISERA.

3. DIO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPORABU

Ovaj suvremen, funkcionalan i praktičan štednjak, proizveden pomoću najkvalitetnijih materijala i dijelova, udovoljit će svim Vašim zahtjevima. Obvezno pročitajte ove upute kako ne biste imali problema i kako biste postigli najbolje rezultate. Sljedeće informacije bitne su za pravilno postavljanje i procese rada štednjaka. Naša preporuka je da se za instalaciju uređaja obratite ovlaštenom serviseru.

3.1 INSTALACIJA ŠTEDNJAKA

- Posebnu pažnju obratite na dolje navedene informacije i upozorenja tijekom instalacije štednjaka kako bi spriječili eventualne probleme i situacije koje bi se mogle dogoditi.
- Štednjak može biti smješten u blizinu namještaja, ali pod uvjetom da prostor gdje je štednjak postavljen i visina namještaja ne prelaze visinu ploče štednjaka.
- Obratite pozornost da štednjak ne postavljate u blizinu hladnjaka i lako zapaljivih materijala kao što su zavjese.
- Preporučuje se da između stražnje strane štednjaka i zida ostavite bar 2 cm slobodnog prostora radi cirkulacije zraka.
- Namještaj koji se nalazi u blizini štednjaka mora biti proizveden od materijala otpornog na toplinu veću od 50 stupnjeva C.
- Ukoliko je visina kuhinjskog namještaja veća od posude postavljene na štednjak udaljenost namještaja od štednjaka mora biti minimalno 11 cm.
- Minimalna visina od posude postavljene na štednjak i kuhinjskog ormarića ili kuhinjske nape je 650 mm, kao što je prikazano na slici. Ukoliko posuda nije smještena na štednjak minimalna visina mora biti 700 mm.



3. DIO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPORABU

3.2 UGAĐANJE NIVELIRAJUĆIH NOGICA

Štednjak stoji na 4 podesive nivelirajuće nogice. Budući da su nogice ugođene nisko, provjerite njihovu ujednačenost prije postavljanja štednjaka. Ugađanje se provodi okretanjem nivelirajućih nogica u smjeru kazaljke na satu. Ugađanjem štednjak se može povisiti za najviše 15 mm. Kada su nivelirajuće nogice odgovarajuće ugođene, štednjak se ne smije premještati povlačenjem, nego podizanjem.

3.3 ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK I SIGURNOST

Za vrijeme izvođenja električnog priključka, obvezno se pridržavajte sljedećih uputa:

- Kabel za uzemljenje mora biti spojen na terminal za uzemljenje. Ako na mjestu postavljanja štednjaka nema odgovarajuće uzemljene električne utičnice u skladu s propisima, odmah se obratite ovlaštenom serviseru.
- Uzemljena električna utičnica mora se nalaziti u blizini aparata. Ne koristite produžni kabel.
- Kabel napajanja ne smije dodirivati zagrijane površine proizvoda.
- U slučaju oštećenja kabela, svakako se obratite kvalificiranom serviseru. Kabel smije zamijeniti samo ovlašteni serviser.
- Neispravan električni priključak može uzrokovati oštećenje proizvoda. Tako uzrokovano oštećenje nije pokriveno jamstvom.
- Štednjak je ugođen za rad na mreži od 220-240 V ili 380-415V 3N (3 faze) napona. Ako se mreža razlikuje od navedene vrijednosti, odmah se obratite ovlaštenom servisu. Električni kabel ne smije dodirivati zagrijane površine proizvoda. Električni kabel ne smije dodirivati stražnju stranu proizvoda. U suprotnom moguće je oštećenje električnog kabela. Na taj način može doći do kratkog spoja.
- Osigurač u strujnom krugu mora imati otvoreni kontakt od najmanje 3 mm, proračunate jakosti struje 32A i produljenog djelovanja.
- Uređaj je predviđen za fiksan priključak na izvor napajanja. priključak uređaja na izvor napajanja prepustite ovlaštenom serviseru.
- Osigurajte da je štednjak priključen na napajanje preko odvajajučeg osigurača koji posjeduje minimalni razmak kontakta od 3mm na svim aktivnim fazama. Takva Instalacija mora biti izvedena prema pravilima struke i važečim standardima.

3. DIO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPORABU

- Za fiksno spajanje kabela korstite tip kabela H05VV, H05V2V2 ili H05RR.
- Za fiksno spajanje kabela korstite veličinu kabela 3x2,5mm2 ili 3x4mm2 ovisno o snazi uređaja i uputi na stražnjoj strani uređaja.
- Ovisno o tipu modela uređaja, neki uređaji mogu biti priključeni sa posebnim utikačem (npr. Perilex ili Norplug), ukoliko je to potrebno zamjenite djelove sa originalnim rezervnim djelovima.
- Koristite 16A/400V 5 pin za Perilex utikač i 25A/250V za Norplug utikač.
- Gore navedeni utikači koriste se samo u nekim zemljama.

Snaga	Voltaža	Debljina kabela
5000-10600W	380/400/415V	5x1,5mm2
5000-8600W	220V	3x2,5mm2
=8600W	220V	3x4mm2
5000-9000W	230V	3x2,5mm2
=9000W	230V	3x4mm2
5000-9500W	240V	3x2,5mm2
=9500W	240V	3x4mm2

3. DIO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPORABU

3.4 OPĆA UPOZORENJA I MJERE OPREZA

- Vaš štednjak proizveden je u skladu sa sigurnosnim uputama za električne aparate. Održavanje i popravke smije izvoditi isključivo za to ovlašteni kvalificirani stručnjak školovan od strane proizvođača. Postavljanje i popravci koji nisu u skladu sa sljedećim pravilima mogu biti opasni.

- Za vrijeme rada štednjaka dolazi do zagrijavanja njegovih vanjskih površina. Unutrašnje stijenke pećnice, dijelovi koji osiguravaju toplinu i para koja izlazi izuzetno su vrući. Čak i kada isključite štednjak, spomenuti dijelovi ostaju zagrijani još neko vrijeme. Ne dirajte zagrijane površine. Djecu držite podalje od štednjaka.

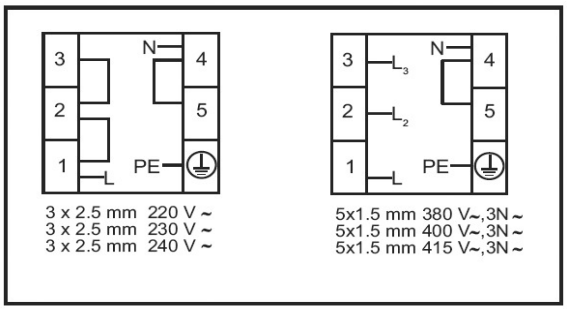
- Na ostavljajte štednjak bez nadzora kada kuhate s krutim ili tekućim masnoćama. U slučaju ekstremnog zagrijavanja, masnoće se mogu zapaliti. Zapaljenu masnoću ne polijevajte vodom. Da biste ugasili nastali plamen, posudu pokrijte poklopcem i isključite štednjak.

- Pećnica i prekidači za ugađanje topline moraju biti ugođeni, a sat pećnice programiran za pečenje u pećnici (ukoliko vaš štednjak posjeduje sat). U suprotnom pećnica neće raditi.

- Na otvorena vrata pećnice ili ladice ne stavljajte nikakve predmete. Vrata se mogu slomiti ili bi moglo doći do poremećaja ravnoteže štednjaka.

- U donju ladicu štednjaka (ukoliko je vaš model posjeduje) ne stavljajte teške ili zapaljive predmete (najlon, plastične vrećice, papir, tkaninu…).

- Kada štednjak nije u uporabi, isključite ga sa napajanja i zatvorite plinski ventil (ukoliko imate plinski štednjak). Zaštite štednjak od atmosferskih utjecaja. Ne ostavljajte ga na suncu, kiši, snijegu, prašini, itd.



4. DIO: UPORABA ŠTEDNJAKA

4.1 TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

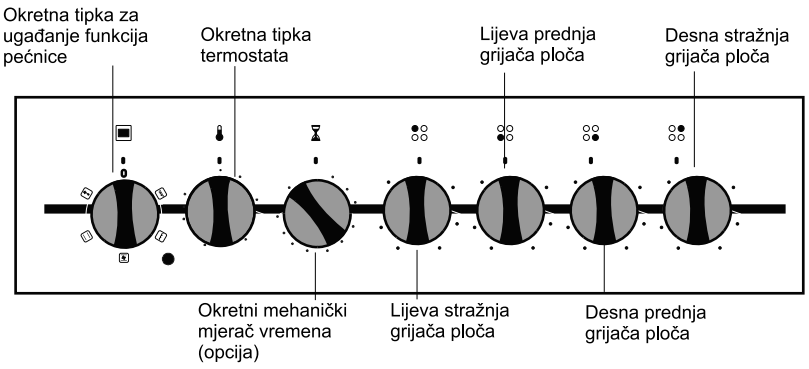
Širina 50cm

Donji grijač	1000 W
Gornji grijač	1000 W
Grill	1600 W
Turbo grijač	2000 W

Širina 60cm

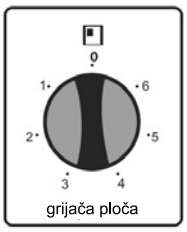
Donji grijač	1100 W
Gornji grijač	1200 W
Grill	2000 W
Turbo grijač	2000 W

4.2 IZGLED I KARAKTERISTIKE KONTROLNE PLOČE



4.3 UPORABA ELEKTRČNIH PLOČA I VITROKERAMIČKIH PLOČA

Električnom pločom upravlja se pomoću okretnog prekidača sa 7 stupnjeva jačine. "0" znači da je ploča isključena. Uporaba ostalih 6 stupnjeva objašnjena je dolje.

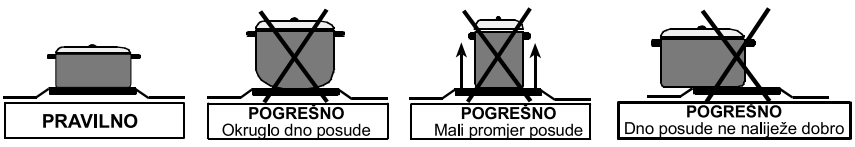


grijača ploča

vitrokeramička ploča

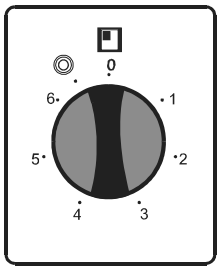
1 Održavanje topline
2-3 Zagrijavanje slabom jačinom topline
4-5-6 Kuhanje – pečenje i vrenje

Gornji dio električne ploče presvučen je zaštitnim materijalom otpornim na toplinu. Prekidač električne ploče uključite na "3" i pustite kuhalo da radi 5 minuta radi sagorijevanja i učvršćivanja zaštitnog sloja prilikom prve uporabe. Za vrijeme uporabe električne ploče, koristite posude za kuhanje s ravnim i glatkim dnom. Najučinkovitiji rad električne ploče za kuhanje postiže se uporabom posuda odgovarajuće veličine i ravnog i glatkog dna. Na veliku ploču se ne bi smjele stavljati male posude jer time dolazi do gubitka topline i rasipanja energije.



Po završetku kuhanja, uvjerite se da ste okretnu kontrolnu tipku korištene grijaće ploče okrenuli na "0" poziciju. Nakon što isključite štednjak, ne dodirujte ploče još neko vrijeme dok se u potpunosti ne ohlade. držite djecu podalje od štednjaka.

Nakon uporabe, očistite štednjak mokrom krpom. Ukoliko je jako prljav za čišćenje koristite vodu razrijeđenu s odgovarajućim sredstvom za čišćenje. Kako bi ubrzali sušenje, možete nakratko ponovno uključiti štednjak.



Dual ili Oval Vitrokeramička ploča (opcija)

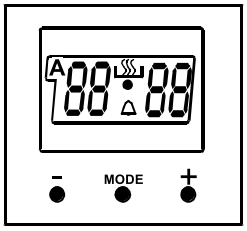
Vitrokeramičke ploče mogu grijati u dvije različite pozicije. Za rad s vanjskim dijelom dvije zone (veći promjer), okrenite tipku na poziciju " ◎ ". U tom slučaju rade obje zone ploče (i manjeg i većeg promjera). Za rad s ovalnim dijelom grijaće ploče, okrenite tipku na poziciju "◎". U tom slučaju rade i ovalni dio i okrugli dio ploče.

4.4 NAČIN RUKOVANJA PEĆNIĆOM

4.4.1 Uporaba digitalnog vremenskog programatora (opcija)

Ugađanje vremena

Nakon dovoda struje u pećnicu, na zaslon se upali znak (A). Pritisnite tipke (+) i (-) istovremeno. Moguće je ugoditi (povećati ili smanjiti) vrijeme pritiskom na te tipke.



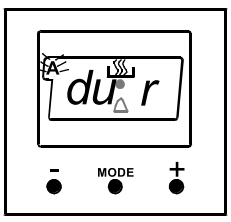
Alarm / Ugađanje vremena

Ova funkcija se koristi za ugađanje vremena i alarma. Pritišćite tipku "MODE" dok se lampica pokazivača " ⏆ " ne osvjetli. željeni period ugodite tipkama "+" i "-". Nakon što ste ugodili vrijeme, ono se ispisuje na zaslonu i znak " ⏆ " treperi. Vrijeme je moguće ugoditi u intervalu između 0-23.59. Nakon isteka ugođenog vremena kuhanja oglašava se alarm, a znak " ⏆ " treperi. Pritiskom na bilo koju tipku zaustavljate alarm.

Programiranje vremena prema trajanju pečenja

Ova funkcija se koristi za određeno trajanje postupka pečenja.

Pritišćite tipku MODE dok na zaslonu oznaka "dur" ne počne treperiti. Ugodite vrijeme pečenja obzirom na vrstu hrane koju pripremate, koristeći tipke (+) i (-) dok je programator u ovom položaju. Neko vrijeme nakon završetka postupka ugađanja, na zaslonu se pojavi točno vrijeme, a oznake "A" i " " neprekidno svijetle bez treperenja. Po završetku kuhanja oglašava se alarm, a simboli "A" i " " počnu treperiti. Pritiskom na bilo koju tipku zaustavljate zvuk alarma i treperenje simbola. Vrijeme se može ugoditi između 0-10 sati.



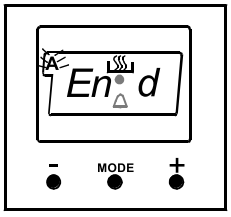
Programiranje određivanjem vremena završetka

Ova funkcija se koristi za ugađanje vremena završetka kuhanja. Za ugađanje pritišćite tipku "Mode" dok na zaslonu pokazivač "End" ne počne treperiti. Željeno vrijeme ugodite koristeći tipke "+" i "-". Nakon isteka ugođenog vremena oglašava se alarm koji možete prekinuti pritiskom na bilo koju tipku.

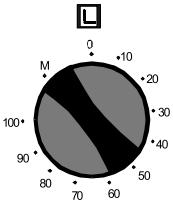
Programiranje vremena kuhanja i završetka

Ova funkcija se koristi za ugađanje vremena kuhanja korištenjem automatske funkcije kuhanja. Oba vremena, i vrijeme kuhanja i vrijeme završetka moraju se ugoditi kako bi ugodili kraj perioda kuhanja. Za ugađanje pritišćite tipku "Mode" dok na zaslonu pokazivač "End" ne počne treperiti. Korištenjem tipki "+" i "-" ugađate kraj željenog perioda kuhanja.

Kada je vrijeme ugođeno, automatski se registrira nakon 5 sekundi i simboli "A" i "⧈" postaju konstantno osvjetljeni. Nakon isteka vremena oglašava se alarm i simbol "A" počinje treperiti. Pritiskom na bilo koju tipku prekidate zvuk alarma i treperenje oznake "A".



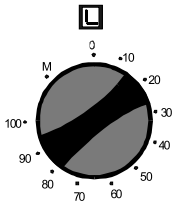
4.4.2 Uporaba mehaničkog timera (opcija)



Ručni rad

Kada tipku programatora (tajmer) stavite na položaj tako da pokazuje M kao što je prikazano na slici na položaju pećnica će raditi. Pećnica neće raditi kada je okretna tipka okrenuta na položaj "0".

Rad pomoću ugađanja vremena



Programator okrenite u smjeru kazaljke na vrijeme između 0-100 minuta, kao što je prikazano na slici. Pećnica će prekinuti s radom kada ugođeno vrijeme istekne, a programator će uključiti zvučni znak upozorenja.

4.4.3 Uporaba funkcijskih prekidača pećnice

Ovaj prekidač omogućuje odabir funkcija pećnice. Funkcije i njihovi stupnjevi prikazani su u sljedećoj tablici. Osim toga, na sljedećim stranicama detaljno su objašnjene upute i uporabe.

Ovisno o modelu, neke funkcije neće biti dostupne.

Žarulja u pećnici se uključuje.

Uključuju se žarulja u pećnici, crvena žaruljica upozorenja kao i ventilator. Za odmrzavanje smrznute hrane.

Uključuju se termostat pećnice, kontrolne žaruljice kao i gornji i donji grijači.

Uključuju se termostat pećnice, kontrolne žaruljice i turbo grijač, te ventilator.

Uključuju se termostat pećnice, kontrolne žaruljice, ventilator, te gornji i donji grijači

Uključuju se termostat pećnice, kontrolne žaruljice, grijač za grill te funkcija roštilja

Uključuju se termostat pećnice, kontrolne žaruljice, gornji grijač i grijač za grill, te funkcija roštilja

Uključuju se termostat pećnice, kontrolne žaruljice, gornji grijač, grijač za grill, ventilator, te funkcija roštilja.

Termostat pećnice i žaruljice, donji grijač u funkciji.

Uključuju se termostat pećnice i kontrolne žaruljice, turbo grijač, donji grijač i ventilator.

Uključuju se termostat pećnice i kontrolne žaruljice, te donji grijač.

Funkcija odmrzavanja

Postupak odmrzavanja možete pokrenuti ako smrznutu hranu stavite u pećnicu i prekidač okrenete na odgovarajuću oznaku. U ovom programu hrana se ne kuha, nego se odmrzava u vrlo kratkom vremenu. Hranu koju ćete odmrzavati postavite na treću policu od dna, tj. na žičanu rešetku Na dno pećnice stavite široku posudu za sakupljanje vode koja nastaje odmrzavanjem.

Funkcija donjeg – gornjeg grijača (statično pečenje)

Ovakav način pečenja naziva se tradicionalnim, a znači da se toplina ravnomjerno širi pećnicom od donjih i gornjih grijaćih elemenata čime se osigurava jednako pečenje donje i gornje površine namirnica.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje pećnice u trajanju od 10 minuta. Hranu, prethodno stavljenu u odgovarajuću posudu, ostavite kuhati onoliko dugo koliko je preporučeno. Funkcija donji-gornji grijač preporučuje se za pripremu torti, biskvita, voćnih kolača, špageta, lazanja, pizza.

Na kraju postupka pečenja, isključite prekidač za pećnicu i za ugađanje topline i poništite vremenski programator. Izvadite hranu iz pećnice, stavite na sigurno mjesto i ostavite vrata pećnice otvorena dok se pećnica sasvim ne ohladi. Budući da je pećnica još uvijek vruća, ne stojite joj blizu, i pazite na djecu.

Ventilator i donji-gornji grijač (statično pečenje s ventilatorom)

Zrak dolazi s donjih i gornjih grijaćih elemenata raspodjeljuje se pećnicom pomoću ventilatora.

Prekidač za ugađanje topline ugođen je na stupanj preporučen u tablici. Okrenite prekidač pećnice u skladu s oznakom za ovu funkciju, a vrijeme pećnice na preporučeno vrijeme pečenja, uz prethodno zagrijavanje pećnice u trajanju od desetak minuta. Hranu, prethodno stavljenu u odgovarajuću posudu, stavite u pećnicu. Općenito, ovom funkcijom pećnice najbolji rezultati postižu se u pečenju tijesta. Svaki dio hrane pečen je ujednačeno. Prikladno za pripremu u jednoj posudi.

Na kraju pečenja, isključite prekidač pećnice i prekidač za ugađanje topline. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz pećnice. Otvorite poklopac pećnice i ostavite je da se ohladi. Ne približavajte se pećnici dok se ne ohladi i držite djecu podalje od pećnice.

Turbo ventilator

Turbo ventilator omogućuje ravnomjernu raspodjelu topline pećnicom. Za vrijeme rada s ovom funkcijom hrana na svim policama priprema se ujednačeno.

Gornji dio pećnice ne zagrijava se jače od njenog dna. Prekidač za ugađanje topline pećnice ugodite na željenu vrijednost, funkcijski prekidač okrenite tako da pokaže oznaku turbo funkcije. Hranu koju ste prethodno stavili u odgovarajuće posude stavite u pećnicu nakon što ste je zagrijali desetak minuta. Ova funkcija je korisna za pripremu hrane u više posuda.

Ako imate dvije posude s hranom za pripremu u pećnici, morate koristiti onu temperaturu pećnice koja je odgovarajuća za određenu vrstu hrane. Pečenje u dvije posude zahtijeva dodatno vrijeme pečenja u usporedbi s pečenjem u samo jednoj posudi. Općenito, hrana u dvije posude nije gotova u isto vrijeme. Zato izvadite posudu s hranom koja je gotova, i nastavite peći hranu koja još nije gotova. Zbog prijenosa topline među posudama tijekom pečenja u dvije posude, kvaliteta pečenja bit će manja u usporedbi s pečenjem u samo jednoj posudi. Za bolji rezultat pečenja u dvije posude, zamijenite mjesta i način postavljanja posuda prema potrebi. Postupci na kraju pečenja isti su kod svih funkcija. Otvorite pećnicu i ostavite je da se ohladi nakon što ste posude s hranom odložili na sigurno mjesto.

Turbo ventilator i donji grijač

Turbo ventilator i donji grijač idealna su funkcija za pripremu pizze. Donji grijač omogućuje pečenje tijesta pizze dok turbo ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu. Prekidač za podešavanje topline pećnice ugodite na željenu vrijednost, funkcijski prekidač okrenite tako da pokaže oznaku ove funkcije, a vrijeme pečenja namjestite na ponuđeno vrijeme za pečenje uz prethodno zagrijavanje pećnice na 10 minuta. Ova funkcija je korisna za pripremu hrane u jednoj posudi.

Na kraju pečenja, isključite prekidač pećnice i prekidač za ugađanje topline. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz pećnice te stavite na sigurno mjesto. Otvorite poklopac pećnice i ostavite je da se ohladi. Ne stojite preblizu pećnici dok se ne ohladi i ne dozvolite djeci pristup pećnici.

Upozorenje: Max. ugođenost termostata 190°C

Grill i roštilj

Ova funkcija koristi se grill i roštilj. Za okretanje, koristite "grill". Za roštilj, stavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišu vodilicu. Grill pečenje možete početi nakon što plitku posudu za pećnicu stavite na treću visinu. Plitka posuda na trećoj visini omogućuje skupljanje masnoće.

Okrenite prekidač za podešavanje topline pećnice tako da pokaže oznaku za ovu funkciju. Zagrijavajte pećnicu 5 minuta i zatim stavite hranu.

Na kraju pečenja, kao i kod svih drugih načina pečenja, isključite prekidač pećnice i prekidač za ugađanje topline. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz pećnice te stavite na sigurno mjesto. Ne stojite preblizu pećnici dok se ne ohladi i ne dozvolite djeci pristup pećnici.

Upozorenje: Max. ugođenost termostata 190°C

Gornji grijač, grill i roštilj

Ova funkcija koristi se za brzi grill i roštilj. Za pečenje, koristite "grill". Za grill, stavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišu vodilicu. Grill pečenje možete početi nakon što plitku posudu za pećnicu stavite na treću visinu. Plitka posuda na trećoj visini omogućuje skupljanje masnoće.

Okrenite prekidač za ugađanje topline pećnice tako da pokaže oznaku za ovu funkciju. Zagrijavajte pećnicu 5 minuta i zatim stavite hranu.

Na kraju pečenja, kao i kod svih drugih načina pečenja, isključite prekidač pećnice i prekidač za ugađanje topline. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz pećnice te stavite na sigurno mjesto. Ne stojite preblizu pećnici dok se ne ohladi i ne dozvolite djeci pristup pećnici.

Upozorenje: Max. ugođenost termostata 190°C

Grill, roštilj i ventilator

Kod ove funkcije, grill i gornji grijač te ventilator koji osigurava savršeno pečenje, rade zajedno. Koristi se za grill, pečenje piletine i roštilj.

Za pečenje, koristite "roštilj". Za grill, stavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišu vodilicu. Peći na žaru možete početi nakon što plitku posudu za pećnicu stavite na treću visinu. plitka posuda na trećoj visini omogućuje skupljanje masnoće.

Okrenite prekidač za ugađanje topline pećnice tako da pokaže oznaku za ovu funkciju. Zagrijavajte pećnicu 5 minuta i zatim stavite hranu.

Na kraju pečenja, kao i kod svih drugih načna pečenja, isključite prekidač pećnice i prekidač za podešavanje topline. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz pećnice te stavite na sigurno mjesto. Ne stojite preblizu pećnici dok se ne ohladi i ne dozvolite djeci pristup pećnici.

Upozorenje: Max. ugođenost termostata 190°C

Donji grijač

Kod ovog načina pečenja, toplina se najbolje isijava iz donjeg grijaćeg elementa. Ovaj način je prikladan za grijanje hrane više nego za pečenje.

Donji grijač i ventilator

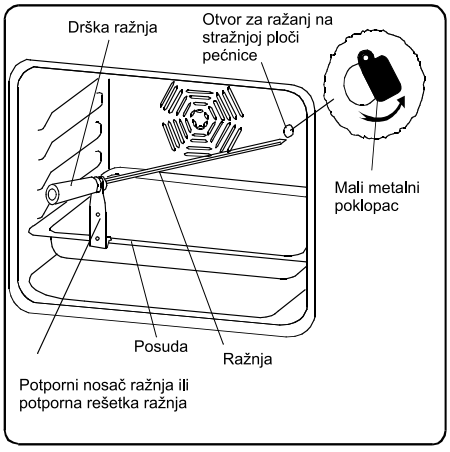
Kod ovog načina pečenja, toplina se najbolje isijava iz donjeg grijaćeg elementa i motora ventilatora. Ovaj način može se koristiti za ravnomjerno grijanje hrane u kratkom vremenu.

4. 4.4 Pribor za pećnicu

Osim pladnjeva za pečenje te rešetke za pečenje na žaru i ražnja za piletinu (opcija, ukoliko model posjeduje ražanj) koje ste dobili zajedno s pećnicom, možete koristiti i staklene posude, kalupe za kolače, posebne plitke posude prikladne za pećnicu koje možete nabaviti u trgovinama. Obratite pažnju na informacije proizvođača vezane uz proizvod. Ako koristite male posude, posudu stavite na sredinu rešetke za pečenje. Prilikom uporabe emajliranog posuđa obvezno se pridržavajte sljedećih uputa.
Ako hrana koja se priprema u pećnici ne pokriva plitka posuda u cijelosti, ili ako je hrana uzeta iz zamrzivača, ili se plitka posuda koristi za sakupljanje sokova iz pečenja, na plitkoj posudi se opažaju promjene do kojih dolazi zbog visoke temperature tijekom pečenja.
Posuda poprima prvotni izgled tek nakon što se ohladi. Radi se o normalnoj fizikalnoj pojavi zbog topline.
Vruću plitku posudu ili posudu ne stavljajte odmah na hladno mjesto ili vodu ako se radi o staklenoj posudi. Ne stavljajte ih na hladno i vlažno tlo. Stavite ih na suhu kuhinjsku krpu ili podložak i pustite da se polako ohlade. U suprotnom, staklo bi moglo puknuti. Ako želite koristiti funkciju grilla, preporučujemo da koristite rešetku isporučenu zajedno sa štednjakom. (Ako Vaš proizvod sadrži ovaj pribor) Na taj način, masnoća koja prska i kapa neće zaprljati unutrašnjost pećnice. Ako želite koristiti veliku žičanu rešetku, stavite plitku posudu na jednu od nižih vodilica za sakupljanje masnoće. Radi lakšeg čišćenja stavite i malo vode.
Za pečenje na žaru koristite četvrtu i petu visinu, a rešetku namastite kako se hrana ne bi zalijepila za rešetku.

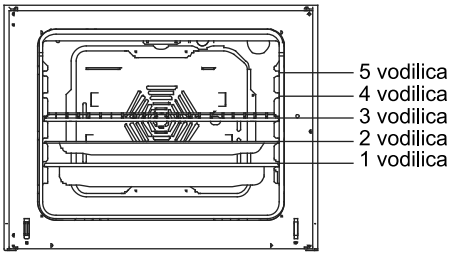
Pečenje na ražnju - opcija

Izvadite spojnice nakon što ste otpustili vijke i postavite pile na ražanj. Zatim, vratite spojnice na ražanj i zabodite ih u pile. Pritegnite vijke. Prije izvođenja bilo koje od radnji opisanih u nastavku, funkcija pečenja na ražnju mora biti isključena. Plitku posudu stavite na drugu policu, a držač ražnja postavite u otvore na posudi kao što je to prikazano na slici. Neki proizvodi isporučuju se s rešetkom nosačem ražnja umjesto držača pa se posuda može staviti na prvu policu U tom slučaju, potpornu rešetku stavite na treću visinu. Prije postavljanja vrha ražnja u otvor na stražnjoj ploči pećnice, okrenite mali metalni poklopac tako da vidite otvor.

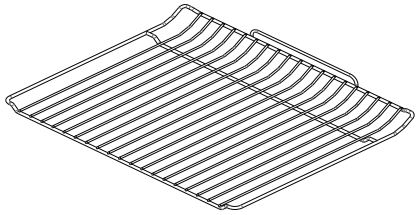


Postavite vrh ražnja u otvor na stražnjoj ploči pećnice i čvrsto postavite vrh ražnja na potpornom nosaču ili rešetki. Vrh ražnja mora čvrsto leći u otvor.

Tijekom pečenja na ražnju, drška ražnja ne smije biti montirana, a vrata pećnice moraju biti zatvorena.



Žičana rešetka



Smjestite rešetku pravilno unutar prostora pečnice, umetnite na željenu razinu vodilice i gurnite rešetku do kraja.

5. DIO: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

Prije čišćenja svi prekidači moraju biti isključeni, a štednjak potpuno ohlađen. Isključite štednjak iz napajanja.

Provjerite jesu li sredstva za čišćenje koja namjeravate koristiti prikladna i preporučena u tu svrhu od strane proizvođača. Ne koristite nagrizajuće kreme, abrazivne praške za čišćenje, debelu žičanu vunu ili tvrde alate jer biste njima mogli oštetiti površine štednjaka. U slučaju zapaljenja tekućine prolivene po pećnici, moguće je oštećenje emajliranih površina. Odmah obrišite prolivenu tekućinu.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Isključite štednjak s napajanja prije čišćenja

Unutrašnjost emajlirane pećnice najbolje se čisti ako je pećnica topla. Nakon svake uporabe pećnice, obrišite njenu unutrašnjost mekom tkaninom koju ste navlažili u vodi s deterdžentom. Zatim je još jednom obrišite mokrom krpom i na kraju suhom. S vremena na vrijeme pećnicu morate temeljito očistiti posebnom tekućinom za čišćenje. Ne koristite suha sredstva kao ni sredstva u prahu.

Čišćenje vitrokeramičke ploče

Prije početka čišćenja pričekajte da se vitrokeramička ploča u potpunosti ohladi. Sredstva za čišćenje ne smije sadržavati nikakve čestice koje bi mogle oštetiti ploču. Koristite tekuća ili kremasta sredstva za čišćenje.

Površina vitrokeramičke ploče mora se čistiti s hladnom vodom i osušiti s mekom krpom ne ostavljajući pritom nikakve ostatke sredstava za čišćenje na površini ploče. Slatku hranu očistite odmah nakon što je prolivena po ploči tj. prije nego se ploča ohladi. Spužvice s čeličnim vlaknima mogu oštetiti vitrokeramičko staklo. Prašinu s površine ploče obrišite vlažnom krpom. Promjena boje na keramičkoj površini ne utječe na strukturu ploče kao ni na vijek trajanja vitrokeramike.

Promjena boje ploče može biti uzrokovana ne čišćenjem ostataka hrane, erozijom posuda koje koristite ili korištenjem nedozvoljenih sredstava za čišćenje. Prije uporabe sredstava za čišćenje uvijek koristite lopaticu za čišćenje. S njom možete očistiti i najsitniju nečistoću s površine ploče. Materijale koje je teško očistiti, poput rastopljene plastike, ulja ili slatke hrane, lakše ćete očistiti lopaticom za čišćenje. Lopaticu za čišćenje držite podalje od djece kaoko se ne bi ozljedila. Pazite da prilikom čišćenja ne ogrebete adhezivni silikon na rubovima ploče.

5.2 ODRŽAVANJE

Zamjena žarulje u pećnici

Najprije isključite aparat iz napajanja. Pećnica mora biti hladna. Nakon skidanja poklopca s prednje strane izvadite i sijalicu. Postavite novu sijalicu otpornu na 300°C na mjesto stare (230 V, 25 Watt, Type E14). Vratite zaštitni stakleni poklopac. Nakon ovog postupka Vaša je pećnica spremna za rad.

6. DIO: SERVIS I PRIJEVOZ

6.1 PROVJERE PRIJE NEGO SE OBRATITE SERVISU

Ako pećnica ne radi;

Možda je uređaj isključen iz napajanja ili došlo je do nestanka električne energije. Na modelima s vremenskim programatorom, možda je uzrok u neugođenom vremenu.

Ako pećnica ne grije;

Možda je uzrok u neugođenoj temperaturi pomoću tipke za kontrolu topline.

Unutrašnja sijalice ne svijetli;

Prekontrolirajte napajanje.

Provjerite ispravnost sijalice. Ako su neispravne, zamijenite ih prema uputama.

Pečenje (ako donji-gornji grijač ne peče ravnomjerno);

Provjerite položaj polica, vrijeme pečenja i vrijednosti temperature prema uputama.

Ako osim ovih imate i drugih problema s Vašim proizvodom, molimo da se obratite ovlaštenom servisu.

6.2 INFORMACIJE O PRIJEVOZU

Ako je potreban prijevoz;

Sačuvajte originalnu ambalažu i proizvod uvijek prevozite u originalnoj kutiji. Pridržavajte se znakova i uputa za prijevoz na kutiji.

Zalijepite gornje dijelove štednjaka, poklopce i ploče plamenika te rešetke za posude na površini za kuhanje. Između gornjeg poklopca i površine za kuhanje stavite papir, pokrijte poklopac i zalijepite ga sa stranicama pećnice.

Zalijepite karton ili papir na prednji stakleni poklopac u unutrašnjosti pećnice kako ne bi došlo do oštećenja uzrokovanog pomicanjem rešetke i plitkih posuda tijekom prijevoza.

Zalijepite i poklopce na bočnim stijenkama pećnice.

Ako nemate originalnu kutiju:

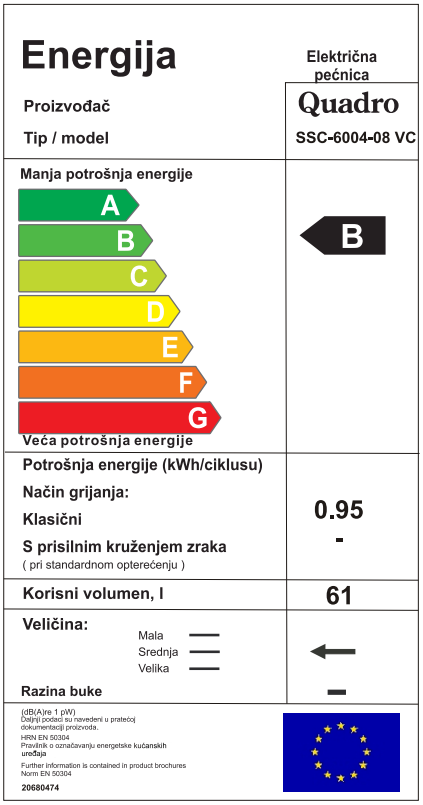
Poduzmite potrebne mjere za zaštitu vanjskih površina (staklenih i obojenih površina) štednjaka od udaraca.

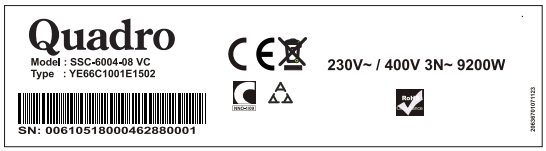
7. DIO: ENERGETSKA UČINKOVITOST I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Uvoznik za RH:
Intronic d.o.o., Kovinska bb, 10090 Zagreb

Model ugradbena pećnica

SSC-6004-08 VC





Proizvođač	Quadro
Model	
Klasa energetske učinkovitosti	Potrošnja energije kod standardnog opterećenja E (kWh)
A (Visokoučinkovit) **B** **C** **C** **E** **F** **G (Niskoučinkovit)**	E < 0.80 0.80 ≤ E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E <1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E <1.80 1.80 ≤ E
Potrošnja energije (kWh)	Konvencionalno : 0.95 Zrak pod pritiskom : –
Koristan volumen (lt)	61
Volumen	Malo Srednje ← Veliko
Trajanje kuhanja (Min.)	Konvencionalno : 45 Zrak pod pritiskom : –
Potrošnja energije kada grijanje nije uključeno	–
Površina kuhanja (cm^2)	1200

Quadro

www.quadro-electronics.com

Quadro

SAMOSTOJEĆI ŠPORET

Uputstva za upotrebu

SSC-6004-08 VC

Srpski

Poštovani kupci,

Naš cilj je da Vam ponudimo kvalitetne proizvode u skladu s Vašim očekivanjima koji su proizvedeni u modernim pogonima pri čemu posebnu pažnju posvećujemo ispitivanju kvaliteta.

Ovaj priručnik je pripremljen da bi Vam pomogao u upotrebi ovog kućanskog aparata koji je proizveden najsavremenijom tehnologijom, uz sigurnost i maksimalnu efektnost..

Pre upotrebe aparata, pažljivo pročitajte ova uputstva koja sadrže osnovne informacije za pravilno i sigurno postavljanje, održavanje i upotrebu, a za montiranje aparata obratite se najbližem ovlašćenom servisu.

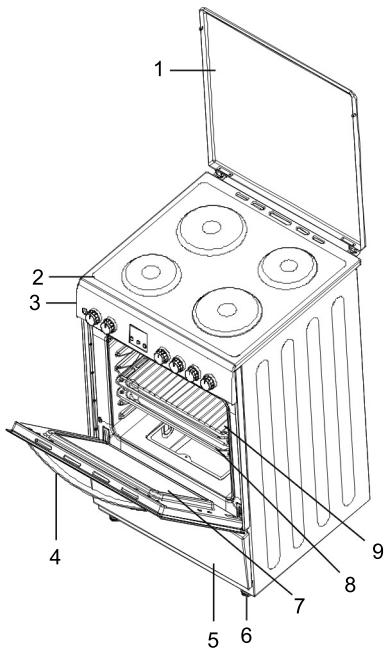
OVA UPUTSTVO JE OPŠTE I ODNOSI SE NA VIŠE MODELA. ZBOG TOGA MOŽE DA SE DESI DA NEKE FUNKCIJE I OPISI NISU DOSTUPNI ZA VAŠ MODEL.

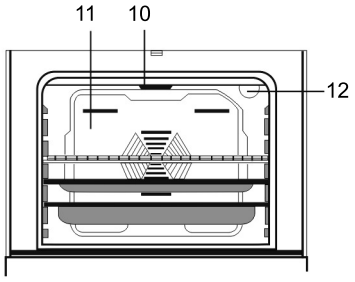
SADRŽAJ

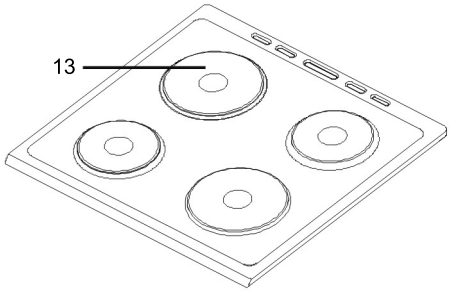
1 - Opis i dimenzije proizvoda
2 - Upozorenja
3 - Postavljanje i priprema za upotrebu
4 - Način upotrebe proizvoda (šporeta)
5 - Čišćenje i održavanje
6 - Servisiranje i prevoz
7 - Tehničke karakteristike

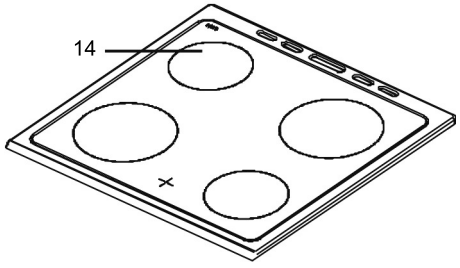
1. DEO: OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA

OPIS:









Popis delova:

1- Poklopac šporeta
2- Površina za kuvanje
3- Upravljačka ploča
4- Ručka na vratima rerne
5- Poklopac fijoke (opcija)
6- Nivelirajuća nogica
7- Vrata pećnice
8- Posuda za pečenje
9- Žičana rešetka
10- Gornji grijač
11- Poklopac ventilatora
12- Sijalica rerne
13- Grejna ploča
14.-Vitrokeramička grejna ploča

MODEL	DIMENZIJE (cm)
SSC-6004	60*60*85 / 60*60*90
SSC-5004	50*60*85 / 50*60*90

2. DEO: UPOZORENJA

PRE UPOTREBE UREĐAJA PREUZMITE SVE VAŽNE BEZBEDNOSNE MERE I U CELINI PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK

- Ovaj uređaj namenjen je isključivo za neprofesionalnu upotrebu u kućanstvu.
- Nakon odstranjivanja ambalaže proverite ima li ikakvih oštećenja. U slučaju oštećenja ne koristite uređaj već se odmah obratite ovlašćenom servisu za održavanje. Materijal korišćen za ambalažu (najlon, spajalice, stiropor, itd.) može da bude opasan za decu i zato ga trebate odmah odstraniti.
- Preporučujemo da ugrađivanje i puštanje uređaja u rad prepustite stručnom i ovlašćenom serviseru. Proizvođač ne odgovara za eventualnu štetu uzrokovanu pogrešnom instalacijom.
- Pre priključivanja šporeta na električnu i gasnu mrežu, pažljivo proverite odgovara li mreža podacima navedenima na ambalaži i/ili na pločici s podacima na aparatu.
- Pre priključivanja šporeta u mrežu, proverite odgovaraju li svojstva el. odnosno gasne mreže tehničkim informacijama na nalepnici.
- Dovodni kabl nikad nemojte da menjate sami. Ako je kabl oštećen, obratite se ovlašćenom servisu.
- Pre zamene sijalice u rerni, isključite uređaj.
- Pre čišćenja ili održavanja isključite uređaj.

Prijateljski odnos prema životnoj sredini

Prema EU Direktivi: 2002/96/EC za proizvode na kojima je prikazan znak precrtane kante za otpatke skrećemo pažnju da taj proizvod ne sme da se tretira kao standardni kućni otpad. Pravilnim postupanjem, zbrinjavanjem i recikliranjem proizvoda, sprečavate potencijalne negativne posledice na ljudsko zdravlje i okolinu, koji mogu da nastanu zbog neadekvatnog zbrinjavanja ili bacanja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju i zbrinjavanju ovog proizvoda, molimo da kontaktirate vaš lokalni centar za zbrinjavanje opasnog otpada ili vašu prodavaonicu gde ste kupili proizvod.

Stari i istrošeni uređaj ne sme da se baca sa ostalim kućnim đubretom. Ovaj proizvod treba da se odbaci u posebno namenjena i pripremljena reciklažna dvorišta ili mesta za sakupljanje opasnog i električnog i elektronskog otpada.

2. DEO: UPOZORENJA

- Zapaljive materijale nemojte da držite u blizini uključenog šporeta.
- Obratite pažnju na kablove drugih električnih uređaja uključenih pored šporeta da ne dodiruju zagrejane delove.
- Prekidači moraju da budu na položaju "0" dok šporet ne radi.
- Stakleni poklopci mogu da puknu ukoliko su zagrejani. Pre zatvaranja poklopca isključite sve plamenike.
- Ovaj priručnik namenjen je za više modela. Vaš šporet možda nema sva svojstva opisana u ovom priručniku. Dok čitate ova uputstva za rad, obratite pažnju na izraze koji sadrže brojeve.
- Deca ne smeju da se nalaze u blizini šporeta.
- Uređaj nije namenjen za upotrebu osobama sa smanjenim mentalnim sposobnostima ili osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja za upotrebu uređaja. Ako im dozvolite da ga koriste, neka to bude pod vašim nadzorom.
- Ukoliko na uređaju uočite napuknuća ili oštećenje, odspojite uređaj s napajanja da biste izbegli opasnost od električnog udara.
- Posebno pazite da ne dirate zagrejane delove unutar rerne.
- Ploče za kuvanje i prostor rerne ne smeju da se čiste uređajima za čišćenje pomoću pare.
- Pre otvaranja pokrova grejnih ploča, na pokrovu ne sme da bude tečnosti. Pokrov se zatvara tek kada se plamenici ohlade.
- Za vreme rada pokrov grejnih ploča mora da bude pravilno postavljen.
- ZBOG ŠTO VEĆE EFEKTIVNOSTI I SIGURNOSTI ŠPORETA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA U SLUČAJU POTREBE POZOVETE OVLAŠĆENOG SERVISERA.

3. DEO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPOTREBU

Ovaj savremen, funkcionalan i praktičan šporet, proizveden pomoću najkvalitetnijih materijala i delova, udovoljit će svim Vašim zahtevima. Obavezno pročitajte ova uputstva kako ne biste imali problema i kako biste postigli najbolje rezultate. Sledeće informacije bitne su za pravilno postavljanje i procese rada šporeta. Naša preporuka je da se za instalaciju uređaja obratite ovlašćenom serviseru.

3.1 INSTALACIJA ŠPORETA

Posebnu pažnju obratite na dole navedene faktore tokom instalacije šporeta da biste sprečili eventualne probleme i situacije koje bi mogle kasnije da se dese.

Šporet može da bude smjšten u blizinu nameštaja, ali pod uslovom da prostor gde je šporet postavljen, visina nameštaja ne prelazi visinu ploče šporeta.

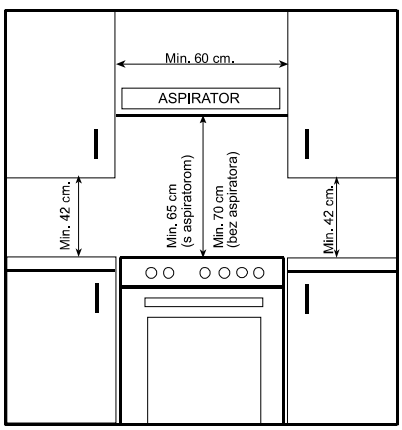
Obratite pažnju da šporet ne postavljate u blizinu frižidera i lako zapaljivih materijala kao što su zavese.

Preporučuje se da između zadnje strane šporeta i zida ostavite bar 2 cm slobodnog prostora radi cirkulacije vazduha.

Nameštaj koji se nalazi u blizini šporeta mora da bude proizveden od materijala otpornog na toplotu veću od 50 stepeni C.

Ukoliko je visina kuhinjskog nameštaja veća od posude postavljene na šporet udaljenost nameštaja od šporeta mora da bude minimalno 11 cm.

Minimalna visina od posude postavljene na šporet i kuhinjskog ormarića ili kuhinjske nape je 650 mm kao što je prikazano na slici. Ukoliko posuda nije smeštena na šporet minimalna visina mora da bude 700 mm.



3. DEO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPOTREBU

3.2 PODEŠAVANJE NIVELIRAJUĆIH NOGICA

Šporet stoji na 4 podesive nivelirajuće nogice. Pošto su nogice podešene nisko, proverite njihovu ujednačenost pre postavljanja šporeta. Podešavanje se provodi okretanjem nivelirajućih nogica u smeru kazaljke na satu. Podešavanjem šporet može da se povisi za najviše 15 mm. Ako su nivelirajuće nogice dobro podešene, šporet ne sme da se premjšta povlačenjem, nego podizanjem.

3.3 ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK I SIGURNOST

Za vreme izvođenja električnog priključka, obavezno se pridržavajte sledećih uputstava:

- Kabl za uzemljenje mora da bude spojen na terminal za uzemljenje. Ako na mestu postavljanja šporeta nema odgovarajuće uzemljene električne utičnice u skladu s propisima, odmah se obratite ovlašćenom serviseru.
- Uzemljena električna utičnica mora da se nalazi u blizini aparata. Nemojte da koristite produžni kabl.
- Dovodni kabl ne sme da dodiruje zagrejane površine proizvoda.
- U slučaju oštećenja kabla, svakako se obratite kvalifikovanom serviseru. Kabl sme da zameni samo ovlašćeni serviser.
- Neispravan električni priključak može da uzrokuje oštećenje proizvoda. Tako uzrokovano oštećenje nije pokriveno garancijom.
- Šporet je podešen za rad na mreži od 220-240 volta i 380-415V 3N (3 faze) napona. Ako se mreža razlikuje od navedene vrednosti, odmah se obratite ovlašćenom servisu. Električni kabl ne sme da dodiruje zagrejane površine proizvoda. Električni kabl ne sme da dodiruje zadnju stranu proizvoda. U suprotnom moguće je oštećenje električnog kabla. Na taj način može da dođe do kratkog spoja.
- Osigurač u strujnom krugu mora da ima otvoreni kontakt od najmanje 3 mm, proračunate jačine struje 32A i produženog delovanja.
- Uređaj je predviđen za fiksan priključak na izvor napajanja. Priključak uređaja na izvor napajanja prepustite ovlašćenom serviseru.
- Osigurajte da je šporet priključen na napajanje preko odvajajučeg osigurača koji poseduje minimalni razmak kontakta od 3mm na svim aktivnim fazama. Takva Instalacija mora da bude izvedena prema pravilima struke i važečim standardima.

3. DEO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPOTREBU

- Za fiskno spajanje kabla korstite tip kabla H05VV, H05V2V2 ili H05RR.
- Za fiksno spajanje kabla korstite veličinu kabla 3x2,5mm2 ili 3x4mm2 zavisno o snazi uređaja i uputstvima na zadnjoj strani uređaja.
- Zavisno o tipu modela uređaja, neki uređaji mogu da budu priključeni sa posebnim utikačem (npr. Perilex ili Norplug), Ako je to potrebno zamenite delove sa originalnim rezervnim delovima.
- Koristite 16A/400V 5 pin za Perilex utikač i 25A/250V za Norplug utikač.
- Navedeni utikači mogu da se koriste samo u nekim zemljama.

Snaga	Voltaža	Debljina kabla
5000-10600W	380/400/415V	5x1,5mm2
5000-8600W	220V	3,2,5mm2
=8600W	220V	3x4mm2
5000-9000W	230V	3x2,5mm2
=9000W	230V	3x4mm2
5000-9500W	240V	3x2,5mm2
=9500W	240V	3x4mm2

3. DEO: POSTAVLJANJE I PRIPREMA ZA UPOTREBU

OPŠTA UPOZORENJA I MERE OPREZA

- Vaš šporet proizveden je u skladu sa siguronosnim uputstvima za električne aparate. Održavanje i popravke sme da izvodi isključivo za to ovlašćeni kvalifikovani stručnjak školovan od strane proizvođača. Postavljanje i popravke koji nisu u skladu sa sledećim pravilima mogu da budu opasni.

- Za vreme rada šporeta dolazi do zagrejavanja njegovih spoljnih površina. Unutrašnji zidovi rerne, delovi koji osiguravaju toplotu i para koja izlazi izuzetno su vrući. Čak i kada isključite šporet, spomenuti delovi ostaju zagrejani još neko vreme. Nemojte da dirate zagrejane površine. Decu držite podalje od šporeta.

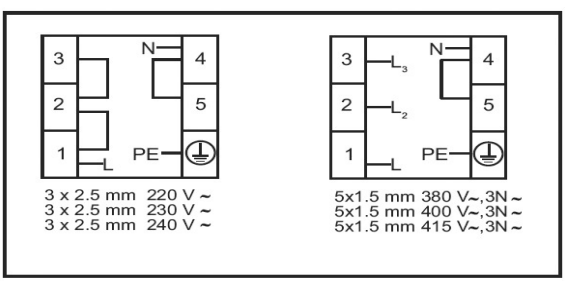
- Nemojte da ostavljaje šporet bez nadzora kada kuvate s krutim ili tečnim masnoćama. U slučaju ekstremnog zagrejavanja, masnoće mogu da se zapale. Zapaljenu masnoću ne polivajte vodom. Da biste ugasili nastali plamen, posudu pokrijte poklopcem i isključite šporet.

- Rerna i prekidači za podešavanje toplote moraju da budu podešeni, a sat rerne programiran za pečenje u rerni. U suprotnom rerna neće da radi.

- Na otvorena vrata rerne ili fijoke nemojte da stavljate nikakve predmete. Vrata mogu da se slome ili bi moglo da dođe do poremećaja ravnoteže šporeta.

- U donju fijoku šporeta nemojte da stavljate teške ili zapaljive predmete (najlon, plastične kesice, papir, tkaninu…).

- Kada šporet nije u upotrebi, isključite ga sa napajanja i zatvorite gasni ventil. Zaštite šporet od atmosferskih uticaja. Nemojte da ga ostavljate na suncu, kiši, snegu, prašini, itd.



4. DEO: UPOTREBA ŠPORETA

4.1 TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

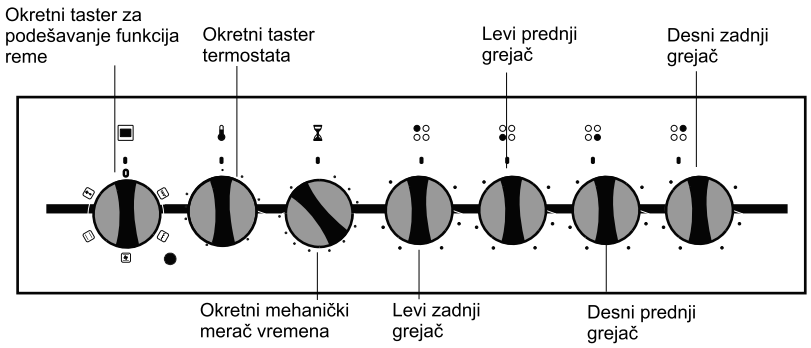
Širina 50cm

Donji grejač	1000 W
Gornji grejač	1000 W
Grill	1600 W
Turbo grejač	2000 W

Širina 60cm

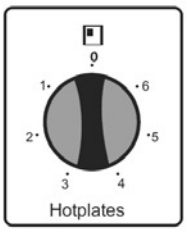
Donji grejač	1100 W
Gornji grejač	1200 W
Grill	2000 W
Turbo grejač	2000 W

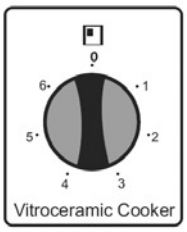
4.2 IZGLED I KARAKTERISTIKE KONTROLNE PLOČE



4.3 UPOTREBA ELEKTRČNIH PLOČA I VITROKERAMIČKIH PLOČA

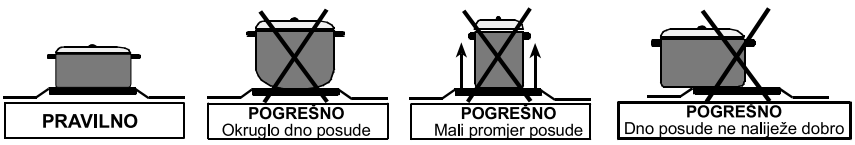
Električnom pločom upravlja se prekidačem sa 7 stepeni jačine. "0" znači da je ploča isključena. Upotreba ostalih 6 stepeni objašnjena je dole.





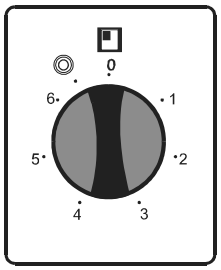
1	Održavanje toplote
2-3	Zagrejavanje slabom jačinom toplote
4-5-6	Kuvanje – pečenje i vrenje

Gornji deo električne ploče presvučen je zaštitnim materijalom otpornim na toplotu. Prekidač električne ploče uključite na "3" i pustite kuhalo da radi 5 minuta zbog sagorevanja i učvršćivanja zaštitnog sloja prilikom prve upotrebe. Za vreme upotrebe električne ploče, koristite posude za kuvanje sa ravnim i glatkim dnom. Najefektniji rad električne ploče za kuvanje postiže se upotrebom posuda odgovarajuće veličine i ravnog i glatkog dna. Na veliku ploču ne bi smele da se stavljaju male posude jer time dolazi do gubitka toplote i rasipanja energije.



Po završetku kuvanja, uverite se da ste okretni kontrolni taster korišćene grejne ploče okrenuli na "0" poziciju. Nakon što isključite šporet, nemojte da dodirujete ploče još neko vreme dok se u potpunosti ne ohlade. Držite decu dalje od šporeta.

Nakon upotrebe, očistite šporet mokrom krpom. Ukoliko je jako prljav za čišćenje koristite vodu razređenu s odgovarajućim sredstvom za čišćenje. Da biste ubrzali sušenje, možete nakratko ponovo da uključite šporet.



Dual ili Oval Vitrokeramička ploča (opcija)

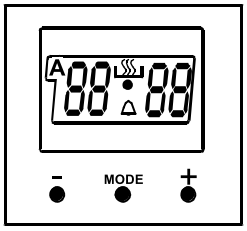
Vitrokeramičke ploče mogu da greju dve različite pozicije. Za rad sa spoljnim delom dve zone (veći prečnik), okrenite taster na poziciju " ◎ ". U tom slučaju rade obe zone ploče (i manjeg i većeg prečnika). Za rad sa ovalnim delom grejne ploče, okrenite taster na poziciju "⬭". U tom slučaju rade i ovalni deo i okrugli deo ploče.

4.4 NAČIN RUKOVANJA RERNOM

4.4.1 Upotreba digitalnog vremenskog programatora (opcija)

Podešavanje vremena

Nakon dovoda struje u rernu, na ekranu se upali znak (A). Pritisnite tastere (+) i (-) istovremeno. Može da se podesi (poveća ili smanji) vreme pritiskom na te tastere.



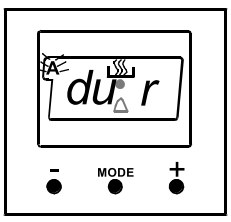
Alarm / Podešavanje vremena

Ova funkcija se koristi za podešavanje vremena i alarma. Pritiskajte taster "MODE" dok se lampica pokazivača " ⏆ " ne osvetli. Željeni period podesite tasterima "+" i "-". Nakon što ste podesili vreme, ono se ispisuje na ekranu i znak " ⏆ " treperi. Vrememožete da podesite u intervalu između 0-23.59. Nakon isticanja podešenog vremena kuvanja oglašava se alarm, a znak " ⏆ " treperi. Pritiskom na bilo koji taster zaustavljate alarm.

Programiranje vremena prema trajanju pečenja

Ova funkcija se koristi za određeno trajanje postupka pečenja.

Pritiskajte taster MODE dok na ekranu znak "dur" ne počne da treperi. Podesite vreme pečenja obzirom na vrstu hrane koju pripremate, koristeći tastere (+) i (-) dok je programator u ovom položaju. Neko vreme nakon završetka postupka podešavanja, na ekranu se pojavi tačno vreme, a simboli "A" i " ♨ " neprekidno svetle bez treperenja. Po završetku kuvanja oglašava se alarm, a simboli "A" i " ♨ " počnuda trepere. Pritiskom na bilo koji taster zaustavljate zvuk alarma i treperenje simbola. Vreme može da se podesi između 0-10 sati.



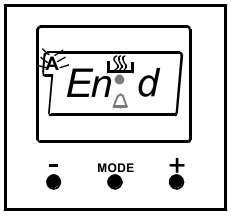
Programiranje određivanjem vremena završetka

Ova funkcija se koristi za podešavanje vremena završetka kuvanja. Za podešavanje pritiskajte taster "Mode" dok na ekranu pokazivač "End" ne počne da treperi. Željeno vreme podesite koristeći tastere "+" i "-". Nakon isteka podešenog vremena oglašava se alarm koji možete da prekinete pritiskom na bilo koji taster.

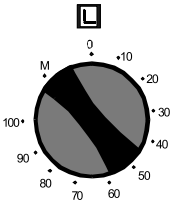
Programiranje vremena kuvanja i završetka

Ova funkcija se koristi za podešavanje vremena kuvanja korištćnjem automatske funkcije kuvanja. Oba vremena, i vreme kuvanja i vreme završetka moraju da se podese kako bi podesili kraj perioda kuvanja. Za podešavanje pritiskajte taster "Mode" dok na ekranu pokazivač "End" ne počne da treperi. Korišćenjem tastera "+" i "-" podešavate kraj željenog perioda kuvanja.

Kada je vreme podešeno, automatski se registruje nakon 5 sekundi i simboli "A" i "⧆" postaju konstantno osvetljeni. Nakon isteka vremena oglašava se alarm i simbol "A" počinje da treperi. Pritiskom na bilo koji taster prekidate zvuk alarma i treperenje simbola "A".



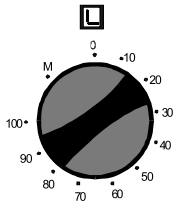
4.4.2 Upotreba mehaničkog timera (opcija)



Ručni rad

Kada taster programatora (tajmer) stavite na položaj tako da pokazuje M kao što je prikazano na slici rerna će da radi. Rerna neće da radi kada je okretni taster okrenut na položaj "0".

Rad pomoću podešavanja vremena



Programator okrenite u smeru kazaljke na vreme između
0-100 minuta, kao što je prikazano na slici. Rerna će da prekine s radom kada podešeno vreme istekne, a programator će da uključi zvučni znak upozorenja.

4.4.3 Upotreba funkcijskih prekidača rerne

Ovaj prekidač omogućava izbor funkcija rerne. Funkcije i njihovi stepeni prikazani su u sledećoj tabeli. Osim toga, na sledećim stranicama detaljno je objašnjena upotreba.

Zavisno o modelu, neke funkcije neće da budu dostupne.

Sijalica u rerni se uključuje.

Uključuju se sijalica u rerni, crvena sijalica upozorenja kao i ventilator. Za odmrzavanje smrznute hrane.

Uključuju se termostat rerne, kontrolne sijalice kao i gornji i donji grejači.

Uključuju se termostat rerne, kontrolne sijalice i turbo grejač, te ventilator.

Uključuju se termostat rerne, kontrolne sijalice, ventilator, te gornji i donji grejači

Uključuju se termostat rerne, kontrolne sijalice, grejač za grill te funkcija roštilja

Uključuju se termostat rerne, kontrolne sijalice, gornji grejač i grejač za grill, te funkcija roštilja

Uključuju se termostat rerne, kontrolne sijalice, gornji grejač, grejač za grill, ventilator, te funkcija roštilja.

Termostat rerne i sijalice, donji grejač u funkciji.

Uključuju se termostat rerne i kontrolne sijalice, turbo grejač, donji grejač i ventilator.

Uključuju se termostat rerne i kontrolne sijalice, te donji grejač.

Funkcija odmrzavanja

Postupak odmrzavanja možete da pokrenete ako smrznutu hranu stavite u rernu i prekidač okrenete na odgovarajući simbol. U ovom programu hrana se ne kuva, nego se odmrzava u vrlo kratkom vremenu. Hranu koju ćete da odmrzavate postavite na treću policu od dna, tj. na žičanu rešetku. Na dno rerne stavite široku posudu za sakupljanje vode koja nastaje odmrzavanjem.

Funkcija donjeg – gornjeg grejača (statično pečenje)

Ovakav način pečenja naziva se tradicionalnim, a znači da se toplota ravnomerno širi rernom od donjih i gornjih grejnih elemenata čime se osigurava jednako pečenje donje i gornje površine namirnica.

Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne u trajanju od 10 minuta. Hranu, prethodno stavljenu u odgovarajuću posudu, ostavite da se kuva onoliko dugo koliko je preporučeno. Funkcija donji-gornji grejač preporučuje se za pripremu torti, biskvita, voćnih kolača, špageta, lazanja, pizza.

Na kraju postupka pečenja, isključite prekidač za rernu i za podešavanje toplote i poništite vremenski programator. Izvadite hranu iz rerne, stavite na sigurno mesto i ostavite vrata rerne otvorena dok se rerna sasvim ne ohladi. Budući da je rerna još uvek vruća, ne stojte joj blizu, i pazite na decu.

Ventilator i donji-gornji grejač (statično pečenje s ventilatorom)

Vazduh koji dolazi s donjih i gornjih grejnih elemenata raspoređuje se rernom pomoću ventilatora.

Prekidač za podešavanje toplote podešen je na stepen preporučen u tabeli. Okrenite prekidač rerne u skladu sa simbolom za ovu funkciju, a vreme rerne na preporučeno vreme pečenja, uz prethodno zagrevanje rerne u trajanju od desetak minuta. Hranu, prethodno stavljenu u odgovarajuću posudu, stavite u rernu. Uopšte, ovom funkcijom rerne najbolji rezultati postižu se u pečenju testa. Svaki deo hrane pečen je jednako. Prikladno je za pripremu u jednoj posudi.

Na kraju pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje toplote. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz rerne. Otvorite poklopac rerne i ostavite je da se ohladi. Ne približavajte se rerni dok se ne ohladi i držite decu dalje od rerne.

Turbo ventilator

Turbo ventilator omogućava ravnomernu raspodelu toplote rernom. Za vreme rada s ovom funkcijom hrana na svim policama priprema se ujednačeno.

Gornji deo rerne ne zagreva se jače od njenog dna. Prekidač za podešavanje toplote rerne podesite na željenu vrednost, funkcijski prekidač okrenite tako da pokaže simbol turbo funkcije. Hranu koju ste prethodno stavili u odgovarajuće posude stavite u rernu nakon što ste je zagrejali desetak minuta. Ova funkcija je korisna za pripremu hrane u više posuda.

Ako imate dve posude s hranom za pripremu u rerni, morate da koristite onu temperaturu rerne koja je odgovarajuća za određenu vrstu hrane. Pečenje u dve posude zahteva dodatno vreme pečenja u poređenju s pečenjem u samo jednoj posudi. Uopšte, hrana u dve posude nije gotova u isto vreme. Zato izvadite posudu s hranom koja je gotova, i nastavite peći hranu koja još nije gotova. Zbog prenosa toplote među posudama tokom pečenja u dve posude, kvalitet pečenja biće manji u poređenju s pečenjem u samo jednoj posudi. Za bolji rezultat pečenja u dve posude, zamenite mesta i način postavljanja posuda prema potrebi. Postupci na kraju pečenja isti su kod svih funkcija. Otvorite rernu i ostavite je da se ohladi nakon što ste posude s hranom odložili na sigurno mesto.

Turbo ventilator i donji grejač

Turbo ventilator i donji grejač idealna su funkcija za pripremu pizze. Donji grejač omogućava pečenje testa pizze dok turbo ventilator ravnomerno raspoređuje toplotu. Prekidač za podešavanje toplote rerne podesite na željenu vrednost, funkcijski prekidač okrenite tako da pokaže simbol ove funkcije, a vreme pečenja namestite na ponuđeno vreme za pečenje uz prethodno zagrevanje rerne na 10 minuta. Ova funkcija je korisna za pripremu hrane u jednoj posudi.

Na kraju pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje toplote. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz rerne te stavite na sigurno mesto. Otvorite poklopac rerne i ostavite je da se ohladi. Ne stojte preblizu rerni dok se ne ohladi i ne dozvolite deci pristup rerni.

Upozorenje: Max. podešenost termostata 190°C

Grill i roštilj

Ova funkcija koristi se za grill i roštilj. Za okretanje, koristite "grill". Za roštilj, stavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišu vodilicu. Grill pečenje možete da počnete nakon što plitku posudu za rernu stavite na treću visinu. Plitka posuda na trećoj visini omogućava skupljanje masnoće.

Okrenite prekidač za podešavanje toplote rerne tako da pokaže simbol za ovu funkciju. Zagrevajte rernu 5 minuta i zatim stavite hranu.

Na kraju pečenja, kao i kod svih drugih načina pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje toplote. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz rerne te stavite na sigurno mesto. Ne stojte preblizu rerni dok se ne ohladi i ne dozvolite deci pristup rerni.

Upozorenje: Max. podešenost termostata 190°C

Gornji grejač, grill i roštilj

Ova funkcija koristi se za brzi grill i roštilj. Za pečenje, koristite "grill". Za grill, stavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišu vodilicu. Grill pečenje možete da počnete nakon što plitku posudu za rernu stavite na treću visinu. Plitka posuda na trećoj visini omogućava skupljanje masnoće.

Okrenite prekidač za podešavanje toplote rerne tako da pokaže simbol za ovu funkciju. Zagrevajte rernu 5 minuta i zatim stavite hranu.

Na kraju pečenja, kao i kod svih drugih načina pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje toplote. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz rerne te stavite na sigurno mesto. Ne stojte preblizu rerni dok se ne ohladi i ne dozvolite deci pristup rerni.

Upozorenje: Max. podešenost termostata 190°C

Grill, roštilj i ventilator

Kod ove funkcije, grill i gornji grejač te ventilator koji osigurava savršeno pečenje, rade zajedno. Koristi se za grill, pečenje piletine i roštilj.

Za pečenje, koristite "roštilj". Za grill, stavite hranu na rešetku, a rešetku na najvišu vodilicu. Pećenje na žaru možete da počnete nakon što plitku posudu za rernu stavite na treću visinu. Plitka posuda na trećoj visini omogućava skupljanje masnoće.

Okrenite prekidač za podešavanje toplote rerne tako da pokaže simbol za ovu funkciju. Zagrevajte rernu 5 minuta i zatim stavite hranu.

Na kraju pečenja, kao i kod svih drugih načna pečenja, isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje toplote. Poništite vremenski programator i izvadite hranu iz rerne te stavite na sigurno mesto. Ne stojte preblizu rerni dok se ne ohladi i ne dozvolite deci pristup rerni.

Upozorenje: Max. podešenost termostata 190°C

Donji grejač

Kod ovog načina pečenja, toplota se najbolje isijava iz donjeg grejnog elementa. Ovaj način je prikladan za grejanje hrane više nego za pečenje.

Donji grejač i ventilator

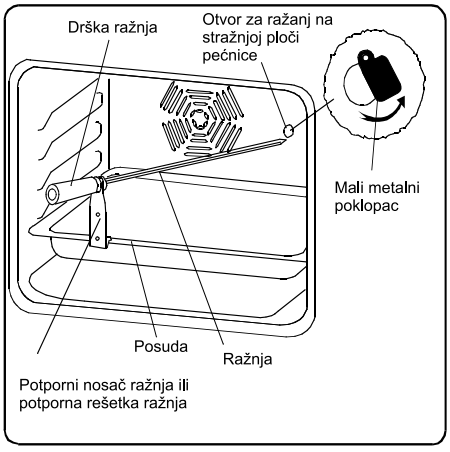
Kod ovog načina pečenja, toplota se najbolje isijava iz donjeg grejnog elementa i motora ventilatora. Ovaj način može da se koristi za ravnomerno grejanje hrane u kratkom vremenu.

4. 4.4 Pribor za rernu

Osim tacni za pečenje te rešetke za pečenje na žaru i ražnja za piletinu koje ste dobili zajedno s rernom, možete da koristite i staklene posude, kalupe za kolače, posebne plitke posude prikladne za rernu koje možete da nabavite u prodavnicama. Obratite pažnju na informacije proizvođača vezane uz proizvod. Ako koristite male posude, posudu stavite na sredinu rešetke za pečenje. Prilikom upotrebe emajliranog posuđa obvezno se pridržavajte sledećih uputstava.
Ako hrana koja se priprema u rerni ne pokriva plitka posuda u celini, ili ako je hrana izvađena iz zamrzivača, ili se plitka posuda koristi za sakupljanje sokova iz pečenja, na plitkoj posudi se opažaju promene do kojih dolazi zbog visoke temperature tokom pečenja.
Posuda poprima početni izgled tek nakon što se ohladi. Radi se o normalnoj fizikalnoj pojavi zbog toplote.
Vruću plitku posudu ili posudu nemojte da stavljate odmah na hladno mesto ili vodu ako se radi o staklenoj posudi. Ne stavljajte ih na hladno i vlažno tlo. Stavite ih na suvu kuhinjsku krpu ili podmetač i pustite da se polako ohlade. U suprotnom, staklo bi moglo da pukne. Ako želite grill, preporučujemo da koristite rešetku isporučenu zajedno sa šporetom. (Ako Vaš proizvod sadrži ovaj pribor) Na taj način, masnoća koja prska i kapa neće da zaprlja unutrašnjost rerne. Ako želite da koristite veliku žičanu rešetku, stavite plitku posudu na jednu od nižih vodilica za sakupljanje masnoće. Radi lakšeg čišćenja stavite i malo vode.
Za pečenje na žaru koristite četvrtu i petu visinu, a rešetku namastite kako se hrana ne bi zalepila za rešetku.

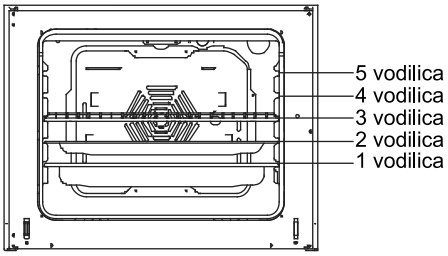
Pečenje na ražnju (opcija)

Izvadite spojnice nakon što ste otpustili šarafe i postavite pile na ražanj. Zatim, vratite spojnice na ražanj i zabodite ih u pile. Pritegnite šarafe. Pre izvođenja bilo koje od radnji opisanih u nastavku, funkcija pečenja na ražnju mora da bude isključena. Plitku posudu stavite na drugu policu, a držač ražnja postavite u otvore na posudi kao što je to prikazano na slici. Neki proizvodi isporučuju se s rešetkom nosačem ražnja umesto držača pa posuda može da se stavi na prvu policu. U tom slučaju, potpornu rešetku stavite na treću visinu. Pre postavljanja vrha ražnja u otvor na zadnjoj ploči rerne, okrenite mali metalni poklopac tako da vidite otvor.

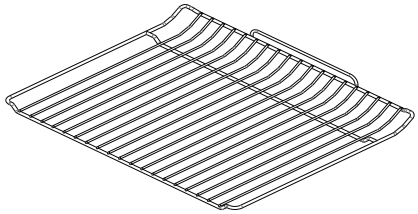


Postavite vrh ražnja u otvor na zadnjoj ploči rerne i čvrsto postavite vrh ražnja na potpornom nosaču ili rešetki. Vrh ražnja mora čvrsto da legne u otvor.

Tokom pečenja na ražnju, drška ražnja ne sme da bude montirana, a vrata rerne moraju da budu zatvorena.



Žičana rešetka



Smestite rešetku pravilno unutar prostora rerne, umetnite na željenu razinu vodilice i gurnite rešetku do kraja.

5. DEO: ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

Pre čišćenja svi prekidači moraju da budu isključeni, a šporet potpuno ohlađen. Isključite šporet iz napajanja.

Proverite jesu li sredstva za čišćenje koja nameravate da koristite prikladna i preporučena u tu svrhu od strane proizvođača. Nemojte da koristite nagrizajuće kreme, abrazivne praškove za čišćenje, debelu žičanu vunu ili tvrde alate jer biste njima mogli da oštetite površine šporeta. U slučaju zapaljenja tečnosti prolivene po rerni, moguće je oštećenje emajliranih površina. Odmah obrišite prolivenu tečnost.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Isključite šporet iz mreže pre čišćenja

Unutrašnjost emajlirane rerne najbolje se čisti ako je rerna topla. Nakon svake upotrebe rerne, obrišite njenu unutrašnjost mekom tkaninom koju ste navlažili u vodi s deterdžentom. Zatim je još jednom obrišite mokrom krpom i na kraju suvom. S vremena na vreme rernu morate temeljito da očistite posebnom tečnošću za čišćenje. Nemojte da koristite suva sredstva kao ni sredstva u prahu.

Čišćenje vitrokeramičke ploče

Pre početka čišćenja pričekajte da se vitrokeramička ploča u potpunosti ohladi. Sredstva za čišćenje ne smeju da sadržavaju nikakve čestice koje bi mogle da oštete ploču. Koristite tečna ili kremasta sredstva za čišćenje.

Površina vitrokeramičke ploče mora da se čisti hladnom vodom i osušiti s mekom krpom ne ostavljajući pritom nikakve ostatke sredstava za čišćenje na površini ploče. Slatku hranu očistite odmah nakon što je prolivena po ploči tj. pre nego se ploča ohladi. Sunđeri s čeličnim vlaknima mogu da oštetite vitrokeramičko staklo. Prašinu s površine ploče obrišite vlažnom krpom. Promena boje na keramičkoj površini ne utiče na strukturu ploče kao ni na vek trajanja vitrokeramike.

Promena boje ploče može da bude uzrokovana nečišćenjem ostataka hrane, erozijom posuda koje koristite ili korišćenjem nedozvoljenih sredstava za čišćenje. Pre upotrebe sredstava za čišćenje uvek koristite lopaticu za čišćenje. S njom možete da očistite i najsitniju nečistoću s površine ploče. Materijale koje je teško očistiti, poput rastopljene plastike, ulja ili slatke hrane, lakše ćete da očistite lopaticom za čišćenje. Lopaticu za čišćenje držite dalje od dece kako se ne bi ozledila. Pazite da prilikom čišćenja ne ogrebete adhezivni silikon na krajevima ploče.

5.2 ODRŽAVANJE

Zamena sijalica u rerni
Zamenu sijalice trebao bi da obavi ovlašćeni serviser. Najpre odspojite uređaj iz napajanja i pustite ga da se ohladi. Kad ste skinuli poklopac ispred sijalice, izvadite sijalicu iz njenog ležišta. Postavite novu sijalicu otpornu na temperaturu od 300°C; sijalicu nabavite u ovlašćenom servisu; postavite je na mesto stare. Zatim vratite zaštitni poklopac. Nakon ovog postupka Vaša je rerna spremna za rad. Simbol na sijalici treba da bude sledeća: 230V, 25Watt, tip E14.

6. DEO: SERVIS I PREVOZ

6.1 PROVERITE PRE NEGO SE OBRATITE SERVISU

Ako rerna ne radi;

Možda je uređaj isključen iz napajanja ili je došlo do nestanka električne energije. Na modelima s vremenskim programatorom, možda je uzrok u nepodešenom vremenu.

Ako rerna ne greje;

Možda je uzrok u nepodešenoj temperaturi pomoću tastera za kontrolu toplote.

Unutrašnja sijalica ne svetli;

Prekontrolišite napajanje.

Proverite ispravnost sijalice. Ako su neispravne, zamenite ih prema uputstvima.

Pečenje (ako donji-gornji grejač ne peče ravnomerno) ;

Proverite položaj polica, vreme pečenja i vrednosti temperature prema uputstvima.

Ako osim ovih imate i drugih problema s Vašim proizvodom, molimo da se obratite ovlašćenom servisu.

6.2 INFORMACIJE O PREVOZU

Ako je potreban prevoz;

Sačuvajte originalnu ambalažu i proizvod uvek prevozite u originalnoj kutiji. Pridržavajte se znakova i uputstava za prevoz na kutiji.

Zalepite gornje delove šporeta, poklopce i ploče plamenika te rešetke za posude na površini za kuvanje. Između gornjeg poklopca i površine za kuvanje stavite papir, pokrijte poklopac i zalepite ga sa stranicama rerne.

Zalepite karton ili papir na prednji stakleni poklopac u unutrašnjosti rerne kako ne bi došlo do oštećenja uzrokovanog pomeranjem rešetke i plitkih posuda tokom prevoza.

Zalepite i poklopce na bočnim zidovima rerne.

Ako nemate originalnu kutiju:

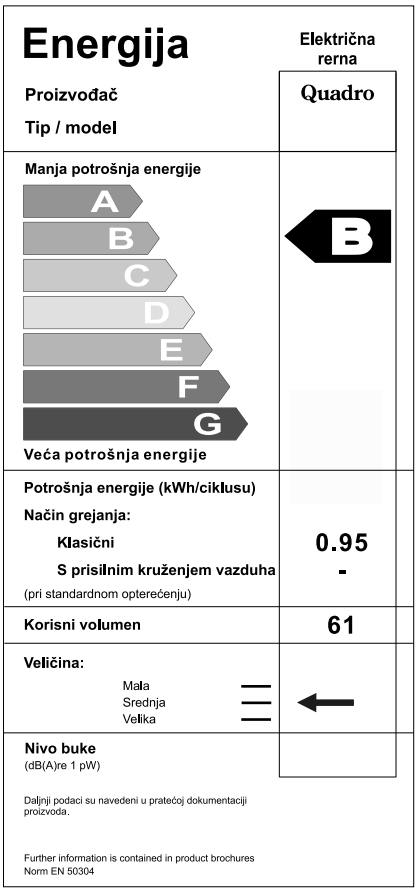
Preuzmite potrebne mere za zaštitu spoljnih površina (staklenih i obojenih površina) šporeta od udaraca.

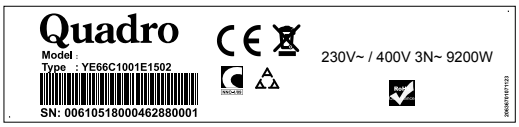
7. DIO: ENERGETSKA EFIKASNOST I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Uvoznik za RS:
Sintronic d.o.o., Bul. M.Pupina 10G, 11070 N.Beograd, Republika Srbija

Model samostojeći štednjak:

SSC-6004-08 VC





Marka	Quadro
Model	**SSC-6004-08 VC**
Klasa energetske efikasnosti	Potrošnja energije kod standardnog opterećenja E (kWh)
A (Visokoefikasan)	E < 0.80
B	0.80 ≤ E < 1.00
C	1.00 ≤ E < 1.20
C	1.20 ≤ E <1.40
E	1.40 ≤ E < 1.60
F	1.60 ≤ E <1.80
G (Niskoefikasan)	1.80 ≤ E
Potrošnja energije (kWh)	Konvencionalno : 0.95 Vazduh pod pritiskom : -
Koristan volumen (lt)	61
Volumen	Malo Srednje ← Veliko
Trajanje kuvanja (dk)	Konvencionalno : 45 Vazduh pod pritiskom : -
Potrošnja energije kada grejanje nije uključeno	-
Površina kuvanja (cm²)	1200

Quadro

www.quadro-electronics.com

Quadro

САМОСТОЕЧКИ ШПОРЕТ

Упатство за употреба

NN0-1/09

SSC-6004-08 VC

Македонски

Почитувани купувачи,

Наша цел е да Ви понудиме квалитетни производи произведени во модерни погони и со посебно внимание при испитувањето на квалитетот, во согласност со Вашите очекувања.

Овој прирачник е изготвен како би Ви помогнал во употребата на домашниот апарат кој е произведен со користење на најсовремена технологија, безбедност и максимална ефикасност.

Пред да започнете со употреба на апаратот, внимателно прочитајте го упатството за употреба, бидејќи во него се содржани информации за правилно и безбедно поставување, одржување и користење, а за монтирање на апаратот обратете се во најблискиот овластен сервис.

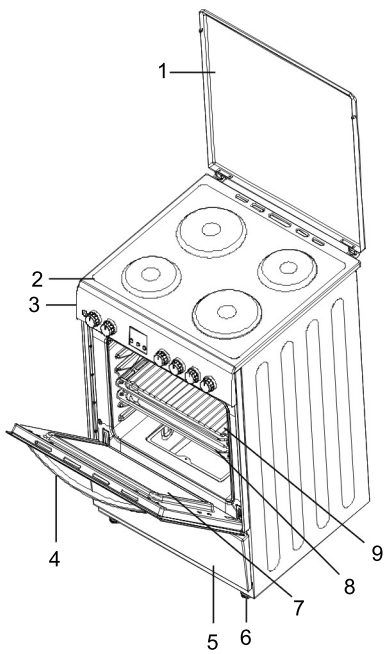
Ова упатство е универзално и наменето за повеќе модели. Можно е вашиот модел да не ги поседува сите функции опишани опишани во упатството.

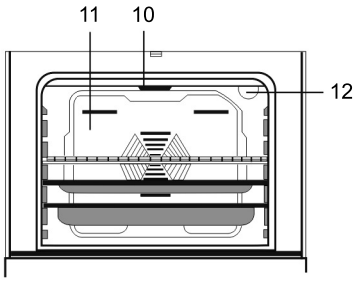
СОДРЖИНА

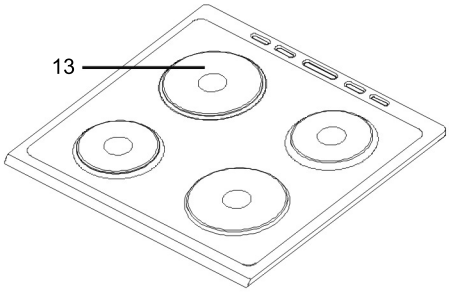
1 - Опис и димензии на производот
2 - Предупредувања
3 - Поставување и подготовка за употреба
4 - Начин на користење на шпоретот
5 - Чистење и одржување
6 - Сервисирање и превоз
7 - Енергетска ефикасност и технички карактеристики

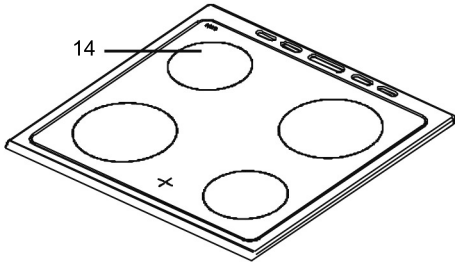
1. ДЕЛ: ОПИС И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ

ОПИС:









Попис на деловите:

1- Капак на шпоретот
2- Површина за готвење
3- Управувачка плоча
4- Рачка од вратата на фурната
5- Фиока (опција)
6- Нивелирачка ногарка
7- Врата на фурната
8- Сад за печење
9- Жичена решетка
10- Горен греач
11- Полопец на вентилаторот
12- Светло во фурната
13- Грејна плоча (рингли)
14- VC Грејна плоча (рингли)

МОДЕЛ	ДИМЕНЗИИ (см)
SSC-6004	60*60*85 / 60*60*90
SSC-5004	50*60*85 / 50*60*90

2. ДЕЛ: ПРЕДУПРЕДУВАЊА

ПРЕД ДА ЗАПОЧНЕТЕ СО КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ ПРЕЗЕМЕТЕ ГИ СИТЕ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ МЕРКИ И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВОЈ ПРИРАЧНИК

- Овој апарат е наменет исклучиво за непрофесионална употреба во домаќинствата.

- По отстранување на амбалажата проверете дали има оштетувања. Во случај на оштетувања не го користете апаратот, туку обратете се во овластениот сервис за одржување. Амбалажниот материјал (најлон, картон, стиропор итн.) може да биде опасен за децата и затоа треба веднаш да го отстраните.

- Препорачливо е поставувањето и пуштањето на апаратот во работа да го изврши стручен и овластен сервисер. Производителот не одговара за евентуални штети предизвикани од погрешно инсталирање.

- Пред да го приклучите шпоретот на електричната и плинската мрежа, внимателно проверете дали мрежата одговара на податоците наведени на амбалажата и/или на натписната плочка со податоците на апаратот.

- Пред да го приклучите шпоретот на мрежата, проверете дали својствата на електричната, односно плинската мрежа одговараат со техничките информации наведени на етикетата.

- Доводниот кабел никогаш не го менувајте сами. Ако кабелот е пштетен, обратете се во овластениот сервис.

- Пред да почнете со замена на светилката во рерната, исклучете го апаратот.

- Пред да почнете со чистење или одржување, исклучете го апаратот.

- **Пријателски однос кон животната средина**

Според правилникот на ЕУ директивата број 2002/96/ЕЦ за производи покрај кои стои знак прецртана корпа за отпадоци, Ви обраќаме внимание дека тој производ не смее да се третира како стандарден куќен отпад. Со правилно постапување, згрижување и рециклирање на производот спречувате потенцијални негативни последици по човековото здравје и животната средина, кои можат да настанат поради неадекватно згрижување или фрлање на овој производ. За повеќе информации во врска со рециклирањето и згрижувањето на производот, Ве молиме контактирајте го вашиот локален центар за згрижување опасен отпад или продавницата во која сте го купиле производот.
Стариот и потрошен апарат не смее да се фрла со останатиот куќен отпад. Овој производ треба да се одложи во посебно наменети и соодветнирециклажни простори или места за собирање опасен електричен и електронски отпад.

2. ДЕЛ: ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Не оставајте запалливи материјали близу шпоретот додека истиот работи.
- Обратете внимание на каблите од другите електрични апарати вклучени покрај шпоретот, како не би ги допирале загреаните делови.
- Кога шпоретот не работи, прекинувачите треба да бидат поставени на позиција "0".
- Загреаниот стаклен капак може да пукне. Пред да го затворите капакот исклучете ги сите пламеници.
- Овој прирачник е наменет за повеќе модели. Можеби вашиот шпорет не ги поседува сите својства опишани во овој прирачник. Додека го читате упатството, обратете внимание на изразите кои содржат броеви.
- Децата не смеат да се наоѓаат близу шпоретот.
- Ако забележите напукнувања или оштетувања на шпоретот, за да избегнете опасност од електричен удар исклучете го од напојувањето со ел. мрежа.
- Посебно внимавајте да не ги допирате загреаните делови во рерната.
- Плочата за готвење и просторот на фурната не смеат да се чистат со апарати за чистење кои работат на пареа.
- Кога го отварате капакот на грејните рингли, на него не смее да има течност. Затворете го капакот откако пламениците ќе се оладат.
- Додека шпоретот работи, капакот на грејните плочи треба да биде правилно поставен.

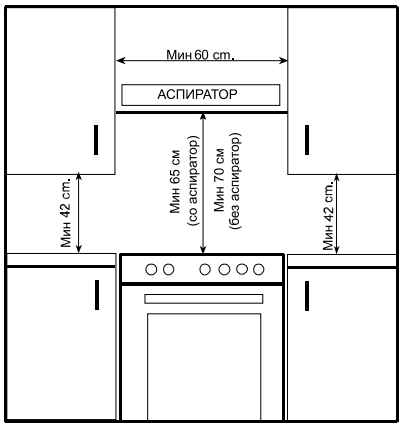
ЗА ЕФИКАСНО РАБОТЕЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ НА ШПОРЕТОТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ КОРИСТЕЊЕ НА ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ, А ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА ПОВИКАЈТЕ ОВЛАСТЕН СЕРВИСЕР.

3. ДЕЛ: ПОСТАВУВАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА КОРИСТЕЊЕ

Овој современ, функционален и практичен шпорет е произведен од најквалитетни материјали и делови, кои ќе ги задоволат сите Ваши барања. Задолжително прочитајте ги упатствата како не би имале проблеми и како би постигнале најдобри резултати. Следните информации се важни за правилно поставување и работа на шпоретот. За инсталација обратете се во овластен сервис.

3.1 ПОСТАВУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

- При инсталирање на шпоретот посебно внимание обратете на долу наведените фактори со цел да спречите евентуални проблеми и несакани ситуации кои можат да се појават покасно.
- Шпоретот може да биде поставен во близина на мебел, под услов висината на мебелот да не е поголема од висината на шпоретот.
- Обратете внимание шпоретот да не биде поставен во близина на ладилници и лесно запаливи материјали, како на пример завеси.
- За нормална циркулација на воздухот се препорачува да се остави барем 2 см слободен простор помеѓу задната страна на шпоретот и ѕидот.
- Мебелот кој се наоѓа во близина на шпоретот треа да биде произведен од материјал отпорен на топлина повисока од 50°C.
- Ако висината на кујнскиот мебел е повисока од садот поставен на шпоретот, оддалеченоста меѓу мебелот и шпоретот треба да изнесува минимално 11 см.
- Минималната висина меѓу садот поставен на шпоретот и кујнскиот елемент или аспиратор треба да изнесува 65 см, како што е прикажано на сликата. Ако на шпоретот не е поставен сад, минималната висина треба да изнесува 70см.



3. ДЕЛ: ПОСТАВУВАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

3.2 ПОДЕСУВАЊЕ НА НИВЕЛИРАЧКИТЕ НОГАРКИ

Шпоретот стои на 4 подесиви нивелирачки ногарки. Пред да го поставите шпоретот проверете ја воедначеноста на ногарките. Подесувањето се врши со вртење на нивелирачките ногарки во насока на стрелката на часовникот. На овој начин шпоретот може да се повиши најмногу за 15 мм. Ако нивелирачките ногарки се соодветно поставени, шпоретот не смее да се преместува со повлекување, туку со подигнување.

3.3 ЕЛЕКТРИЧЕН ПРИКЛУЧОК И БЕЗБЕДНОСТ

При изведување на електричниот приклучок, задолжително придржувајте се кон следните упатства:

- Кабелот за заземјување мора да биде споен на терминалот за заземјување. Ако на местото на поставување на шпоретот нема соодветно заземјена утичница во согласност со прописите, веднаш обратете се во овластен сервисер.

- Заземјената утичница мора да биде поставена близу апаратот. Немојте да користете продолжен кабел.

- Доводниот кабел не смее да ги допира загреаните површини на производот.

- Во случај на оштетувања на кабелот, обратете се во квалификуван сервис. Само овластен сервисер смее да го менува кабелот.

- Неисправниот електричен приклучок може да предизвика оштетувања на производот. Ваквите оштетувања не подлежат под гаранцијата.

- Шпоретот е подесен за работа на мрежа 220-240 вати. Доколку мрежата се разликува од наведените вредности веднаш пбратете се во овластениот сервис. Електричниот кабел не смее да ги допира загреаните површини на производот. Во спротивно можно е да дојде до оштетување на електричниот кабел и краток спој.

- Осигурувачот во струјното коло мора да има отворен контакт од најмалку 3 мм, со јачина на струја 32А и продолжено дејство.

- Апаратот е предвиден за фиксно приклучување на ел. напојување. Приклучокот на апаратот препуштете го на овластен сервисер.

3. ДЕЛ: ПОСТАВУВАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- За фиксен кабел тип на поврзување кабел H05VV, H05V2V2 или H05RR.
- Фиксни кабел за поврзување korstite големина кабел 3X2, 5mm2 или 3x4mm2 во зависност од силата на уредот и инструкциите на задната страна на уредот.
- Зависност од типот на модел уреди, некои уреди може да биде приложена со специјален утикач (на пример, Perilex или Norplug), доколку е потребно, заменете делови со оригинални резервни делови

- 16A/400V Употреба на Perilex пински приклучок и приклучок за 25A/250V Norplug.

- Горенаведените конектори се користат само во некои земји.

Моќ	Напон	Дебелината на кабел
5000-10600W	380/400/415V	5x1,5mm2
5000-8600W	220V	3x2,5mm2
=8600W	220V	3x4mm2
5000-9000W	230V	3x2,5mm2
=9000W	230V	3x4mm2
5000-9500W	240V	3x2,5mm2
=9500W	240V	3x4mm2

3. ДЕЛ: ПОСТАВУВАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

3.4 ОШТИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И МЕРКИ ЗА ПРЕТПАЗЛИВОСТ

- Вашиот шпорет е произведен во согласност со безбедносните упатства за електрични апарати. Одржувањето и поправките смее да ги врши само овластен квалификуван стручњак, образуван од страана на производителот. Поставувањата и поправките кои не се во согласност со следните правила можат да бидат опасни.

- При работа на шпоретот доаѓа до загревање на неговите надворешни површини. Внатрешните делови на фурната, оние кои обезбедуваат топлина и пареата која излегува се многу топли. Дури и кога ќе го исклучите шпоретот, споменатите делови останууваат загреани извесно време. Не допирајте ги загреаните површини. Децата нека бидат подалеку од шпоретот.

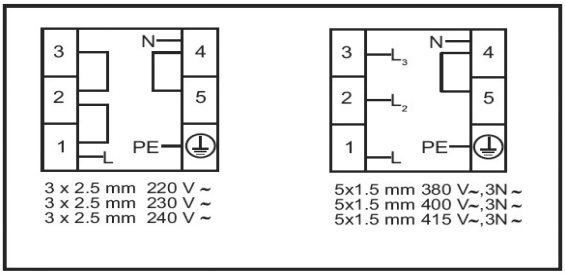
- Кога гответе со тврди или течни месла, не го оставајте шпоретот без надзор. Во случај на екстремно загревање, маслото може да се запали. Не истурајте вода врз запаленото масло. За гасење на пламенот, покријте го садот со капак и исклучете го шпоретот.

- Фурната и прекинувачите за подесување на топлината мора да бидат подесени, а часовникот на фурната програмиран за печење. Во спротивно таа нема да работи.

- Не ставајте никакви предмети на отворената врата на фурната или фиоката. Врата може да се скррши или да настане пореметување во рамнотежата на шпоретот.

- Во долната фиока на шпоретот не оставајте тешки и запалливи предмети (најлон, пластични кеси, хартија, ткаенини…).

- Кога шпоретот не е во употреба, исклучете го од напојувањето и затворете го плинскиот вентил. Заштитете го шпоретот од атмосферски влијанија и не оставајте го на сонце, дожд, снег, прав итн.



4. ДЕЛ: УПОТРЕБА НА ШПОРЕТОТ

4.1 ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ

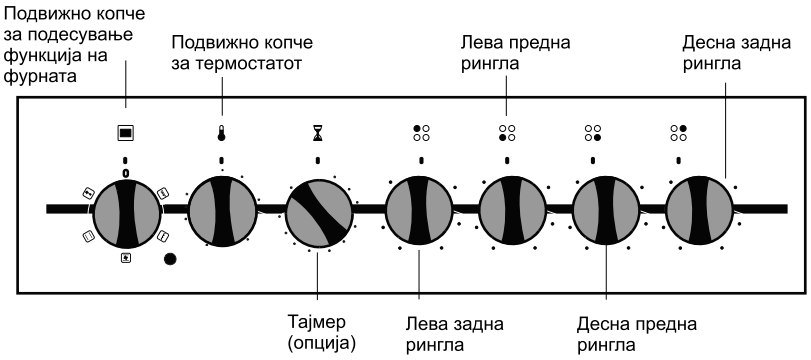
50cm

Долен греач	1000 W
Горен греач	1000 W
Грил	1600 W
Турбо греач	2000 W

60cm

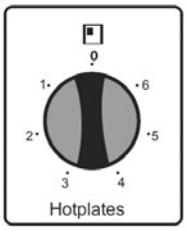
Долен греач	1100 W
Горен греач	1200 W
Грил	2000 W
Турбо греач	2000 W

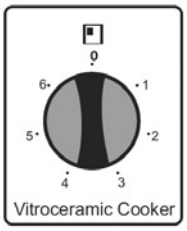
4.2 ИЗГЛЕД И КАРАКТЕРИСТИКИ НА КОНТРОЛНАТА ПЛОЧА



4.3 УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧНИТЕ И СТАКЛОКЕРАМИЧКИТЕ РИНГЛИ

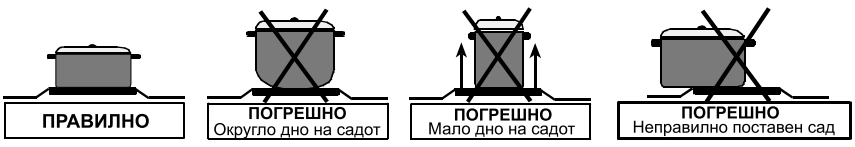
Со електричната плоча се управува преку прекинувач кој има 7 степени јачина. "0" значи дека плочата е исклучена. Употребата на другите 6 степени е објаснета подолу.





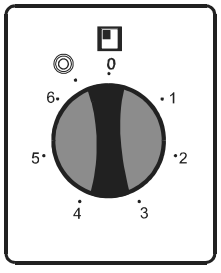
1	Одржување на топлината
2-3	Загревање со слаба јакост на топлина
4-5-6	Готвење – печење и вриење

Горниот дел на електричната плоча е пресвлечен со заштитен материјал отпорен на топлина. Пред првата употреба вклучете го прекинувачот за топлина на позиција "3" и пуштете ја плочата да работи 5 минути поради согорување и зацврстување на заштитниот слој. За готвење на на електричната плоча користете садови со рамно и мазно дно. Електричната плоча постигнува најефикасна работа при користење на садови со соодветна големина и рамно и мазно дно. На големата плоча не би требало да се стават мали садови бидејќи на тој начин доаѓа до губење топлината и енергијата.



Откако ќе завршите со готвењето проверете дали подвижното контролно копче на користената рингла сте го поставиле на позиција "0". По исклучување на шпоретот не ја допирајте ринглата извесно време, додека потполно не се олади. Децата нека бидат подалеку од шпоретот

По употребата, исчистете го шпоретот со мокра крпа. Ако е доста нечист, за чистење користете вода разредена со соодветно средство за чистење. За да го забрзате сушењето, кратко вклучете го шпоретот.



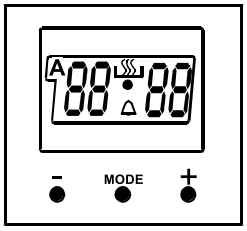
Стаклокерамичките плочи можат да греат во две различни позиции. За работа си надворешниот дел од две зони (поголема рингла), свртете го копчето на позиција "◎ ". Во тој случај работат двете зони на плочата (и помалата и поголемата). За работа со овалната рингла, сврете го копчето на позиција "◎". Во тој случај работат и овалниот и округлиот дел на ринглата.

4.4 НАЧИН НА РАКУВАЊЕ СО ФУРНАТА

4.4.1 Употреба на дигиталниот временски програматор (опција)

Подесување на времето

После доводот на струја во фурната, на екранот ќе се запали знакот (A). Притиснете ги копчињата (+) и (-) истовремено. Можете е да го подесете зголемете или намалете) времето со притискање на тие копчиња.



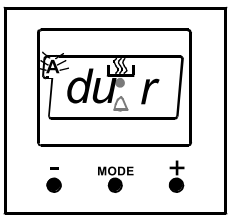
Аларм / Подесување на времето

Оваа функција се користи за подесување на времето и алармот. Притискајте го копчето "MODE" додека светилката на индикаторот " ⏆ " не засвети. Подесете го саканиот период со притискање на копчињата "+" и "-". Откако сте го подесиле времето, тоа се испишува на дисплејот и трепери знакот " ⏆ ". Времето можете да го подесите во интервал од 0-23.59. Откако подесеното време ќе истече, ќе се огласи аларм, а знакот " ⏆ " почнува да трепери. Алармот се исклучува при приситкање на било кое копче.

Програмирање на времето според траењето на печењето

Оваа функција се користи за одредување на времетраењето на печењето.

Притискајте го копчето MODE додека на дисплејот не почне да трепери ознаката "dur". Подесете го времето за печење имајќи го во предвид видот на храната што ја припремате, користејќи ги копчињата (+) и (-) додека програматорот се наоѓа во оваа положба. Извесно време откако ќе заврши постапката на подесување, на екранот ќе се појави точното време, а ознаките "A" и "♨" постојано ќе светат без да треперат. По завршување на готвењето се огласува аларм, а симболите "A" и "♨ “ почнуваат да треперат. При притискање на било кое копче го прекинувате звукот на алармот и треперењето на симболите. Времето за печење може да се подеси помеѓу 0-10 часа.

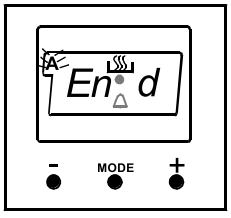


Програмирање со одредување на времето за завршување

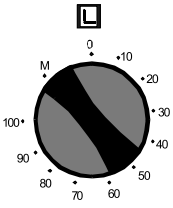
Оваа функција се користи за подесување на времето за завршување на готвењето. За подесување притискајте го копчето "Mode" додека индикаторот "End" на дисплејот не почне да трепери. Подесете го саканото време користејќи ги копчињата "+" и "-". Откако ќе измине подесеното време, ќе се огласи аларм кој можете да го прекинете со притискање на било кое копче.

Програмирање на времето за готвење и завршување

Оваа функција се користи за подесување на времето за готвење со користење на автоматската функција за готвење. Треба да се постават две времиња - за готвење и за завршување, како би го подесиле крајот на периодот за готвење. За подесување притискајте го копчето "Mode" додека индикаторот "End" на дисплејот не почне да трепери. Подесете го саканиот период за готвење користејќи ги копчињата "+" и "-". Кога времето е поставено, тоа автоматски ќе се регистрира после 5 секунди при што симболите "A" и " ♨ " ќе бидат постојано осветлени. По истекување на поставениот период, ќе се огласи алармот и симболот "A" започнува да трепери. Звукот на аларамот и треперењето на копчето “A“ можете да го прекинете со притискање на било кое копче.



4.4.2 Употреба на механичкиот тајмер (опција)

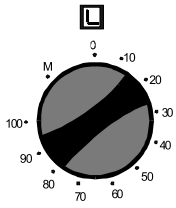


Рачно работење

Кога копчето на програматорот (тајмерот) ќе го ставите позиција M (manual) како што е прикажано на сликата, фурната ќе работи. Кога копчето за тајмер е поставено на позиција "0" фурната ќе биде исклучена.

Работење со подесување на времето

Свртете го програматорот во насока на стрелката на часовникот помеѓу 0-100 минути како што е прикажано на сликата. Фурната ќе престане со работа после истекување на подесеното време, а програматорот ќе вклучи звучен знак за предупредување.



4.4.3 Употреба на функциските прекинувачи на фурната

Овој прекинувач овозможува бирање функции на фурната. Функциите и нивните степени се прикажани на следната табела. Освен тоа, на следните страни се дадени детални објаснувања и упатства за користење.

Во зависност од моделот, одредени функции нема да бидат достапни.

Се вклучува светилката во фурната.

Се вклучуваат светилката во фурната, црвената светилка за предупредување, како и вентилаторот. За одмрзнување на смрзната храна.

Се вклучуваат термостатот на фурната, контролната светилка и горните и долните греачи.

Се вклучуваат термостатот на фурната, контролните светилки, турбо греачот и вентилаторот.

Се вклучуваат термостат на фурната, контролните светилки, вентилаторот и горните и долните греачи.

Се вклучуваат термостатот на фурната, контролните светилки, греачот за грил и функцијата скара.

Се вклучуваат термостатот на фурната, контролните светилки, горниот греач, греачот за грил и функцијата скара.

Се вклучуваат термостатот на фурната, контролните светилки, горниот греач, греачот за грил, вентилаторот, како и функцијата скара.

Во функција се термостатот на фурната, светилката и долниот греач.

Се вклучуваат термостатот на фурната и контролните светла, турбо греачот, долниот греач и вентилаторот.

Се вклучуваат термостатот на фурната, контролните светилки и долниот греач.

Функција одмрзнување

Постапката за одмрзнување можете да ја покренете доколку смрзнатата храна ја ставете фо фурната и прекинувачот го сврете на соодветната ознака. На оваа програма храната не се готви туку се одмрзнува за краток временски период. Храната која ќе ја одмрзнете поставете ја на третата полица од дното т.е. на жичена решетка. На дното на печката ставете широк сад за собирање на водата која настанува поради одмрзнувањето.

Функција на долен – горен греач (статично печење)

Овој начин на печење се нарекува традиционален, бидејќи топлината од долните и горните елементи рамномерно се шири низ фурната со што се обезбедува подеднакво печење на долната и горната површина на храна.

Препорачливо е фурната претходно да се загрее во времетраење од 10 минути. Храната, претходно ставена во соодветен сад, оставете ја да се пече според предвиденото време. Функцијата долен / горен греач се препорачува при припрема на торти, бисквити, овошни колачи, шпагети, лазањи и пици.

На крајот на печењето исклучете го прекинувачот за фурната и подесување на топлината и поништете го временскиот програматор. Извадете ја храната од фурната, ставете ја на сигурно место и оставете ја вратата отворена се додека фурната не се олади. Бидејќи фурната сеуште е топла, немојте да стоите близу неа и внимавајте на децата.

Вентилатор и долен - горен греач (статично печење со вентилатор)

Воздухот доаѓа од горните и долните грејни елементи и со помош на вентилаторот се распоредува во фурната.

Прекинувачот за подесување на топлината е поставен на препорачаниот степен во табелата. Свртете го прекинувачот на фурната согласно со ознаката за оваа функција, а времето на фурната поставете го на препорачаното време за печење, со претходно загревање на фурната во времетраење од десетина минути. Храната, претходно ставена во соодветен сад поставете ја во фурната. Оваа функција на фурната се препорачува за печење теста, бидејќи секој дел од храната се пече воедначено. Функцијата е добра за подготовка на храна во еден сад.

На крајот на печењето, исклучете го прекинувачот за подесување на топлината. Поништете го временскиот програматор и извадете ја храната од фурната. Отворете го капакот на фурната и оставете ја да се олади. не приближувајте се до фурната додека истата не се олади и внимавајте на децата.

Турбо вентилатор

Турбо вентилаторот овозможува рамномерен распоред на топлината во фурната. При работа со оваа функција храната на на сите полици се припрема воедначено.

Горниот дел од фурната не се загрева појако од нејзиното дно. Поставете го прекинувачот за подесување на топлината на саканата вредност, а функцискиот прекинувач свртете го на ознаката турбо функција. Храната која претходно сте ја поставиле во соодветни садови ставете ја во фурната која претходно сте ја загреале десетина минути. Оваа функција е корисна за подготовка на храна во повеќе садови. Ако имате два сада со храна за подготовка во фурната, користете ја температурата на фурната која е соодветна за одреден вид храна. Печењето во два сада бара додатно време во однос на печењето во еден сад, односно храната во двата сада не е готова истовремено. Затоа, извадете ја готовата храна и продолжете со печење на храната во другиот сад. Поради преносот на топлината меѓу садовите во текот на печењето, квалитетот на печењето ќе биде помало во споредба со печењето во еден сад. За подобар резултат на печењето во двата сада, по потреба заменете ги местата и начинот на поставување на садовите. Постапките на крајот на печењето се исти како и кај другите функции. Откако готовата храна сте ја одложиле на безбедно место, оставете ја фурната отворена како би се изладила.

Турбо вентилатор и долен греач

Турбо вентилаторот и долниот греач се идеална функција за припрема на пици. Долниот греач овозможува печење на тестото за пица, а турбо вентилаторот рамномерно ја распоредува топлината. Подесете го прекинувачот за поставување на топлината на саканата вредност, а функцискиот прекинувач свртете го на ознаката за оваа функција и поставете го времето за печење со претходно загревање на фурната во времетраење од десетина минути. Оваа функција е корисна за припрема на храна во еден сад. На крајот на печењето, исклучете го прекинувачот на фурната и прекинувачот за подесување на топлината. Поништете го временскиот програматор, извадете ја храната од фурната и одложете ја на безбедно место. Отворете го капакот на фурната и оставете ја да се олади. Немојте да стоите преблизу до фурната и внимавајте на децата.

Предупредување: Максимална поставеност на термостатот 190°C

Грил и скара

Оваа функција се користи за грил и скара. За вртење користетеја опцијата "grill". За печење скара, ставете ја храната на решетката, а решетката на највисоката водилка. Откако плиткиот сад во фурната ќе го поставите на третата висина, можете да започнете со грил печење. Плиткиот сад поставен на третата висина служи за собирање на маснотиите.

Свртете го прекинувачот за подесување на топлината на фгурната на оваа ознака. Загрејте ја фурната 5 минути, а потоа ставете ја храната. На крајот на печењето, како и кај другите начини печење, исклучете го прекинувачот на фурната и прекинувачот за подесување на топлината. Поништете го временскиот програматор, извадете ја храната и одложете ја на безбедно место. Немојте да стоите преблизу до фурната и внимавајте на децата.

Предупредување: Максимална поставеност на термостатот 190°C

Горен греач, грил и скара

Оваа функција се користи за припрема на брза скара и грил. За печење користете ја опцијата "grill". Ставете ја храната на решетката, а решетката на највисоката водилка. Откако плиткиот сад во фурната ќе го поставите на третата висина, можете да започнете со грил печење. Плиткиот сад поставен на третата висина служи за собирање на маснотиите. Сврете го прекинувачот за подесување на топлината на ознаката за оваа функција. Загрејте ја фурната 5 минути, а потоа ставете ја храната. На крајот на печењето, како и кај другите начини на печење, исклучете го прекинувачот на фурната и прекинувачот за подесување на топлината. Поништете го временскиот програматор, извадете ја храната од фурната и одложете ја на безбедно место. Немојте да стоите преблизу до фурната и внимавајте на децата.

Предупредување: Максимална поставеност на термостатот 190°C

Грил, скара и вентилатор

Кај оваа функција заедно работат грилот, горниот греач и вентилаторот кој обезбедува добро печење. За печење храна користете "скара". За грил, ставете ја храната на решетката, а решетката на највиоката водилка. Можете да почнете со печење на жар откако плиткиот сад во фурната ќе го поставите на третата висина. овој сад служи за собирање на маснотиите.

Сврете го прекинувачот за подесување на топлината наа фурната на ознаката за оваа функција. Загревајте ја фурната 5 минути, а потоа ставете ја храната. на крајот на печењето, како и кај другите начини на печење, исклучете го прекинувачот за фурната и прекинувачот за подесување на топлината. Поништете го временскиот програматор, извадете ја храната од фурната и одложете ја на безбедно место. Немојте да стоите преблизу до фурната и внимавајте на децата.

Предупредување: Максимална поставеност на термостатот 190°C

Долен греач

При овој начин на печење, топлината најдобро се испушта од долниот греач. Оваа функција повеќе е наменета за подгревање на храна, а помалку за печење.

Долен греач и вентилатор

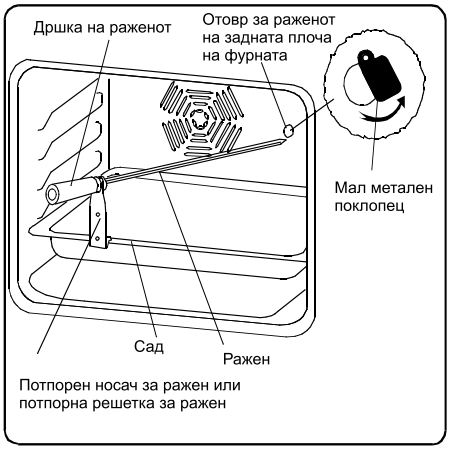
При овој начин на печење, топлината најдобро се испушта од долниот греач и моторот на вентилаторот. Овој начин може да се користи за рамномерно загревање на храната во краток временски период.

4. 4.4 Прибор за фурната

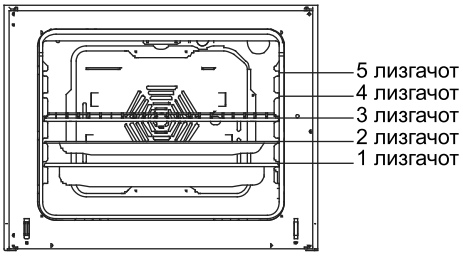
Освен тавите за печење и решетките за печење на жар и ражен за пилешко месо кои сте ги добиле заедно со шпоретот, можете да користите и стаклени садови, калапи за колачи и посебни плитки садови прикладни за фурни кои можете да ги купите во трговската мрежа. Обратете внимание на информациите на произведувачот во врска со производот. Ако користите мали садови, поставувајте ги на средината на решетката за печење. При користење на емајлирани садови задолжително придржувајте се кон следните упатства.
Ако храната која се припрема во фурната не е покриена или ако храната е земена од замрзнувач, или пак плиткиот сад се користи за собирање сокови од печењето, на плиткиот сад се забележуваат промени до кои доаѓа поради високите температури при пречењето. Садот ќе го поприми првобитниот изглед откако ќе се олади. Се работи за нормална физичка појава до која доаѓа поради испуштената топлина. Ако печете во стаклен сад, истиот не го оставајте веднаш на ладно место или во вода. Исто така, ваквите садови не ги оставајте на ладно и влажно тло. Ставете ги на сува кујнска крпа или подлошка и оставете полека да се оладат. Во спротивно, стаклото може да пукне. Ако ја користете функцијата грил, препорачуваме да ја користите решетката испорачана заедно со шпоретот (ако вашиот производ го соджи овој прибор). На тој начин маснотијата која прска и капе нема да ја извалка внатрешноста на фурната. Ако сакате да користите голема жичена решетка, на една од пониските водилки ставете плиток сад за собирање на маснотиите. За полесно чистење ставете и малку вода. За печење на жар користете ја четвртата или петата висина, а решетката намастете ја за да храната не се лепи на неа.

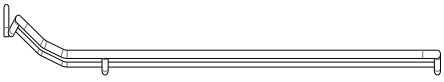
Печење на ражен - опција

Откако пилето сте го поставиле на раженот и сте ги отпуштиле шрафовите, извадете ги спојниците. Потоа, вратете ги на раженот и забодете ги во пилето. Затегнете ги шрафовите. Пред да почнете со работите опишани во продолжение, функцијата за печење на ражен треба да биде исклучена. Плиткиот сад ставете го на втората полица, а држачот за ражен поставете го во отворите на садот како што е прикажано на сликата. Некои производи наместо со држач се испорачуваат со решетка за носач на ражен, па садот може да се стави на првата полица. Во тој случај поставете ја потпорната решетка на третата висина.



Пред поставување на врвот на раженот во отворот на задната плоча на фурната, свртете го малиот метален поклопец на начин да го гледате отворот. Краевите на раженот поставете ги во отворот на задната плоча на фурната и на потпорниот носач или решетката. Раженот треба цврсто да легне во отворот. Додека печете на ражем, дршката на раженот не смее да биде монтирана, а врата на фурната треба да биде затворена.





Место на мрежата е правилно во рамките на просторот на печката, внесете го посакуваното ниво од водичите и слајд мрежата да заврши.

5. ДЕЛ: ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ

Пред да започнете со чистење сите прекинувачи треба да бидат исклучени, а шпоретот оладен. Исклучете го од напојувањето со електрична енергија. Проверете дали средствата за чистење кои имате намера да ги користите се прикладни и препорачани за таа намена од страна на производителот. Не користете нагризувачки креми, абразивни прашоци за чистрење, дебела жичена волна или тврди алатки, бидејќи со нив можете да ја оштетите површината на шпоретот. Во случај на палење на течноста излеана на површината на шпоретот, можно е оштетување на емајнираните површини. веднаш избришете ја истурената течност.

Чистење на внатрешноста на фурната

Пред да започнете со чистење, исклучете го шпоретот од ел. мрежа

Внатрешноста на емјалираната фурна најдобро се чисти кога фурната е топла. После секоја употреба на фурната, избришете ја нејзината површина со мека ткаенина навлажнета во вода со детерѓент. Потоа уште еднаш избришете ја со мокра крпа, а на крајот со сува. Од време на време фурната треба темелно да се исчисти со посебна течност за чистење. Не користете суви средства како ни средства во прав.

Чистење на стаклокерамичките плочи

Пред за започнете со чистење, причекајте плочата потполно да се олади. Средствата за чистење не смеат да содржат никакви честици кои би можеле да ја оштетат плочата. Користете течни или кремасти средства за чистење. Површината на стаклокерамичката плоча трреба да се чисти со ладна вода и да се исуши со мека крпа, при што на плочата не треба да останат остатоци од средството за чистење. Ако на плочата падне храната која содржи шеќер, потребно е веднаш да се исчисти, пред да се олади плочата. Сунѓерите со челични влакна можат да го оштетат стаклото на плочата. Прашината од површината на плочата чистете ја со влажна крпа. Променетата боја на керамичката површина не влијае врз структурата и векот на траење на плочата. Промената на бојата на плочата може да биде предизвикана поради нечистење на остатоците храна, ерозија на садовите кои ги користите или употреба на недозволени средства за чистење. Пред употреба на средствата за чистење секогаш користете ја стругалката за чистење. Со неа можете да ја исчистите и најсилната нечистотија од површината на плочата. Материјалите кои тешко се чистат, како на пример стопена пластика, масла или слатка храна, полесно ќе ги исчистете со помош на стругалката. Стругалката за чистење чувајте ја далеку од дофат на деца. При чистењето внимавајте да не го оштетите адхезивниот силикон на краевите на плочата.

5.2 ОДРЖУВАЊЕ

Замена на светилката во фурната

Најнапред исклучете го апаратот од напојувањето. Фурната треба да биде ладна. Отстранете го поклопецот на предната страна на светилката и извадете ја светилката. На местото на старата поставете нова светилка отпорна на 300°C (230 V, 25 Watt, Type E14). Вратете го заштитниот стаклен поклопец. После оваа постапка, вашата фурна е спремна за работа.

6. ДЕЛ: СЕРВИС И ПРЕВОЗ

6.1 ПОТРЕБНИ ПРОВЕРКИ ПРЕД ДА СЕ ОБРАТИТЕ ВО ОВЛАСТЕН СЕРВИС

Ако фурната не работи;

Можеби апаратот е исклучен од напојувањето или дошло до престанок на електричната енергија. На моделите со временски програматор причина може да биде непоставено време.

Ако фурната не грее;

Причина може да биде непоставена температура на копчето за контрола на топлината.

Внатрешната светилка не свети;

Преконтролирајте го напојувањето.

Проверете ја исправноста на светилката. Ако е неисправна, заменете ја како што е опишано во упатството.

Печење (ако долниот - горниот греач не пече рамномерно);

Проверете ја положбата на полиците, времето за печење и вредностите на температурата според упатствата.

Ако освен наведените имате и други проблеми со вашиот производ, Ве молиме да се обратите во овластен сервис.

6.2 ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРЕВОЗОТ

Доколку е потребен превоз;

Сочувајте ја оригиналната амбалажа и секогаш транспортирајте го производот во неговата оригинална кутија. Придржувајте се кон знаците и упатствата за превоз на кутијата.

Залепете ги горните делови на шпоретот, капаците и плочите на пламениците, како и решетките за садови на површината за готвење. Помеѓу горниот капак и површината за готвење ставете хартија, покријте го капакот и залепете го со страните на шпоретот.

Залепете картон или хартија на предниот стаклен капак во внатрешноста на фурната како не би дошло до оштетување предизвикано од поместување на решетките и плитките садови во текот на превозот.

Залепете ги и капаците на страничните делови на фурната.

Ако немате оригинална кутија:

Преземете ги потребните мерки за заштита на надворешните површини (стаклени и обоени површини) на шпоретот од можни удари.

7. ДЕЛ: ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ И ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ

Увозник за МК:
ЛЕОВ КОМ д.о.о.е.л., Васа Кошулчева бб, 1400 Велес

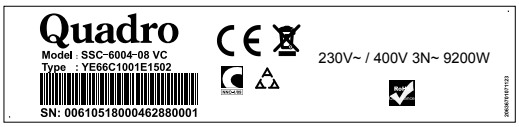
Модел електричен шпорет:

SSC-6004-08 VC

Енергија	**Електричен шпорет**
Производител	Quadro
Тип / модел	SSC-6004-08 VC
Помалку ефикасен A B C D E F G **Повеќе ефикасен**	B
Потрошувачка на енергија (kW)	
Функција на греење:	
Класичен	0.95
Принудна циркулација на воздух *(заснована на стандарден товар)*	-
Корисен волумен (литри)	61
Големина: Мала Средна Голема	←
Ниво на бучава (dB(A) за 1 pW)	

Дополнителни информации содржи техничкиот проспект.

EN 50304 2001
Правилник за означување на енергетската ефикасност на уредите за домаќинствата



Марка	Quadro
Модел	SSC-6004-08 VC
Класа на енергетска ефикасност	Потрошувачка на енергија при стандардно оптеретув. E (kWh)
A (Високоефикасен) **B** **C** **C** **E** **F** **G (Нискоефикасен)**	E < 0.80 0.80 ≤ E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E <1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E <1.80 1.80 ≤ E
Потрошувачка на енергија (kWh)	Класичен: 0.95 Воздух под притисок: -
Корисен волумен (литри)	61
Големина	Мала Средна ← Голема
Траење на готвењето (dk)	Класичен: 45 Воздух под притисок: -
Потрошувачка на енергија кога греењето не е вклучено	
Површина за готвење (cm^2)	1200

Quadro

www.quadro-electronics.com

Quadro

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF ELECTRICAL FREESTANDING OVEN

NN0-1/09

SSC-6004-08 VC

English

Dear Customer,

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

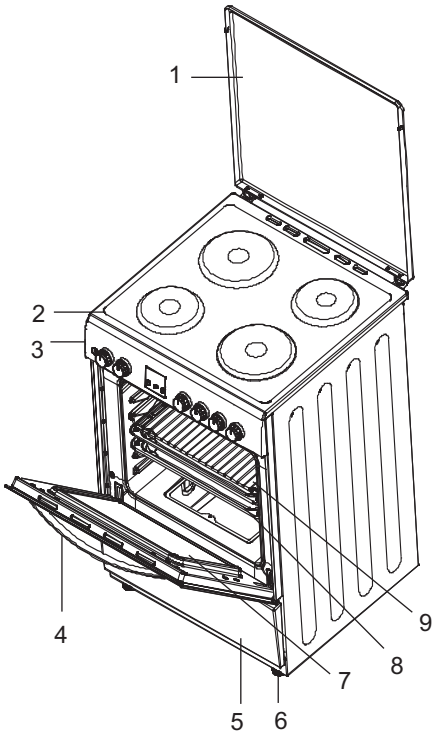
This manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

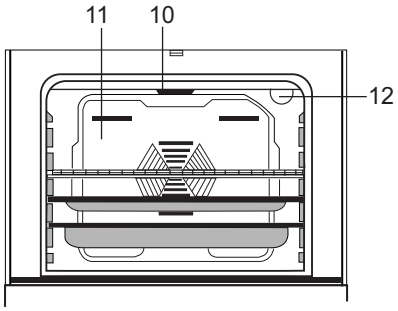
Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

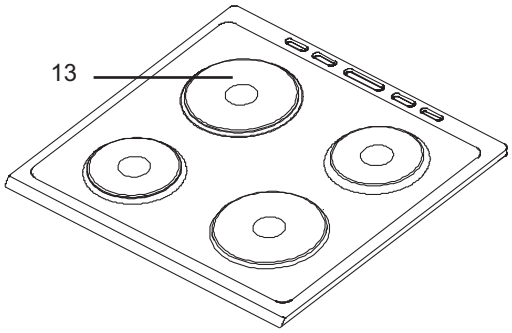
CONTENTS :

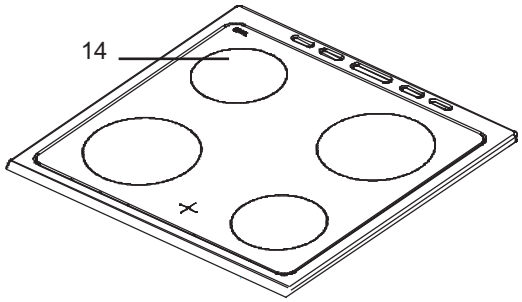
1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2. WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. USE OF YOUR OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT

PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT









Part of List :

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

MODEL	SIZE(cm)
SSC-6004	60*60*85 / 60*60*90
SSC-5004	50*60*85 / 50*60*90

PART 2 : WARNINGS

TAKE ALL IMPORTANT SECURITY MEASURES AND READ THE MANUAL COMPLETELY BEFORE USING THE APPLIANCE

- This appliance has been designed for non-professionel, domestic use only.
- Surely control whether there is any damage after you unpacked the appliance. If there is any defect; do not use the appliance and immediately contact to the authorized maintenance service. As the materials used for package (nylon, stapler, strafoam. etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- The appliance must be set up by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement.
- Before connecting your appliance to the electric , carefully control whether it is appropriate for the features determined on the package and/or data plate on the appliance.
- Compare the features of the electricity organization with the technical information on the presentation label before plugging the appliance in.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before changing the oven's lamp, disconnect the appliance from supply.
- Turn the appliance off before the operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging it off or turning the main switches off
- Some parts of appliance may hold its heat for a long time, it is required to wait for it to cool before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not keep flammable materials close while the appliance is operating.
- Pay attention to the cables of the other electrical devices operating near the appliance, so as not to touch to hot points.
- Pay attention the switches to be off position ''0'', when the appliance does not operate.
- The glass lid that some models have may crack when they are exposed to extreme heat. Do not close the glass lid without being sure that the cooker is off and cooled completely.

- This manual is prepared for more than one model in common. Your appliance may not have some of the features that is explained in manual. Pay attention to the expressions that have figures, while you are reading the operating manual.

- In case of the visible cracks on the ceramic surface of the oven, switch off the oven.

- During the use the appliance gets hot. Take special care to prevent touching of heating elements inside oven cavity.

- During grilling mode the oven door should be closed.

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

- Before opening the lid covering the hotplates, take care that no liquids are on the top of the lid. The lid is to closed not earlier than hobs have been cooled down.

- Take care that the lid is in correct position under operation.

- In case that highlight-halogen heaters are installed as hob elements do not stare into the light.

- In case that the oven will be placed on a socket steps must be resorted to prevent falling down of the oven from the socket.

- A steam cleaner shall not be used.

- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

FOR EFFICIENCY AND SECURITY OF APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES WHEN IN CASE OF A NEED.

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

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

PART3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

Contact to Authorized Service for mounting of your oven.

3. 1 INSTALLATION OF OVEN

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

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

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

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

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

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

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

- This appliance must only be installed directly on the floor and not on a base.

3.3 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions below.

- The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the cable with insulation to be connected to the power source during the connection of cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to our authorized service.
- The earthed electric outlet must be close to the appliance. Surely do not use the extension cord.
- The supply cable must not touch to the hot surface of the product.
- In case the supply cable is damaged, surely contact to *Qualified Service*. The cable must be changed by the authorized service.
- The wrong electric connection may damage your appliance. Such damage is not in guarantee extent.
- The appliance is adjusted as appropriate for 220-240 Volts and 380-415V 3N Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.
- The electric cable must not touch to the hot parts of appliance. The electric cable must not touch the back part of the appliance. Otherwise the electric cable of appliance may be damaged. And this situation may cause short circuit.
- The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that emanate from the following security norms.
- Provide a means of disconnection from the supply having an air gap contact separation of at least 3mm in all active (phase) conductors. Such means of disconnection shall be incorporated in the fixed wiring according to the wiring rules.
- The appliance is provided for fixed connection to the power supply. The connection of the appliance to an electrical source must be done by authorized technician.
- For fixed connection, use the H05VV, H05V2V2 or H05RR type supply cord.
- For fixed connection, use 3x2,5mm2 or 3x4mm2 sized cable according to appliances power and terminal box label.
- Some appliances can be equipped with special plug (Perilex or Norplug). If it is necessary, change it with the same specified spare part.
- Use 16A/400V 5 pin for perilex plug and 25A/250V for Norplug.
- These plugs can be used only in some countries.

Product Power	Voltage	Supply Cable
5000-10600W	380/400/415V	5x1,5mm2
5000-8600W	220V	3x2,5mm2
>=8600W	220V	3x4mm2
5000-9000W	230V	3x2,5mm2
>=9000W	230V	3x4mm2
5000-9500W	240V	3x2,5mm2
>=9500W	240V	3x4mm2

3. 4 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

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

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

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

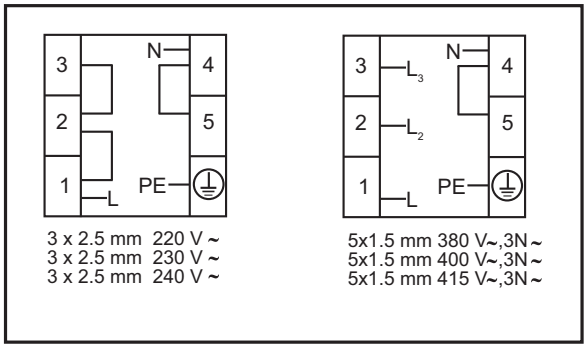
- The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

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

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

- Plug it off when you do not use the appliance.

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



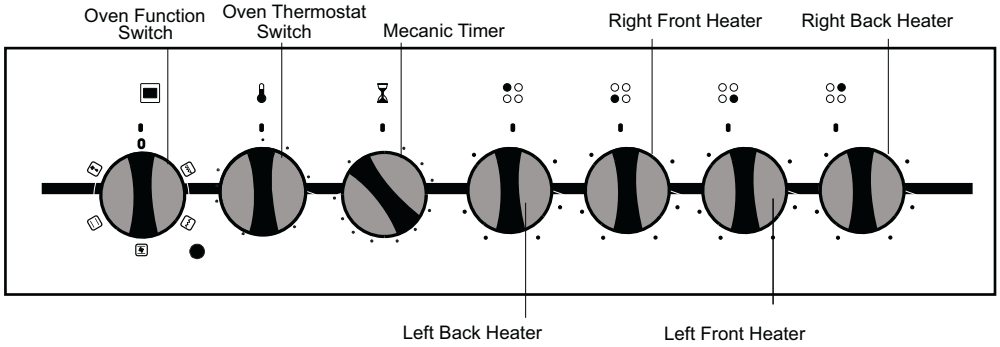
4.1 GENERAL APPEARENCE AND TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

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

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

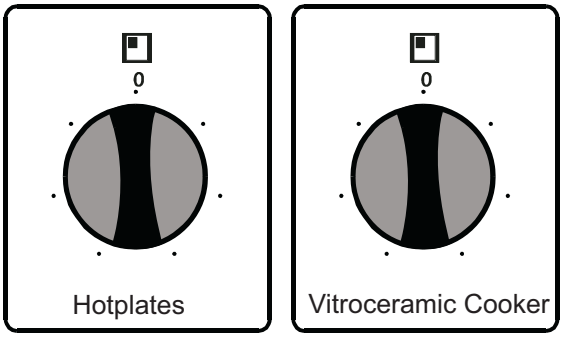
4.2 PRESENTATION AND FEATURES OF THE CONTROL PANELS

YE 56/66



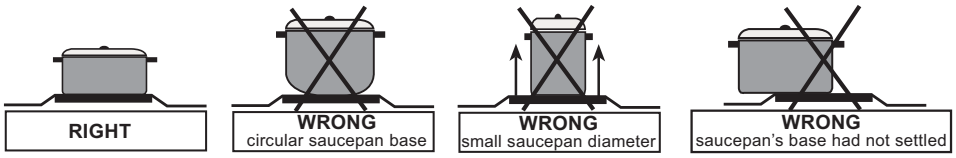
4.3 USE OF HOTPLATES AND VITROCERAN COOKERS

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

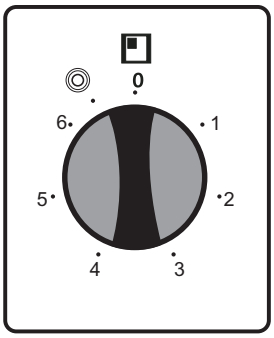


1..... .....Keeping hot location
2-3.....Heating locations at low heat
4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations

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



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



Dual or Oval Vitroceramic Cooker

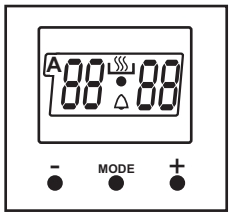
Dual or vitroceramic cookers can heat in two different position. For operating the big diameter of dual cooker turn the switch to “ ◎ “. Both big and small diameter of the cooker will operate. For operating the oval part of the oval cooker, turn the switch to “⬭“. Both oval and round parts will operate.

4.4 USE OF OVEN PART

4. 4. 1 Use of Electronical Programming Clock

Adjustment of Day Hour

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



Alarm / Time Setup

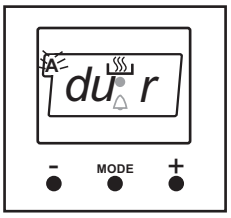
This function can be used as time set up and alarm when wished. "Mode" key must be pressed until "🔔" led indicator lamp will start to light. The wished period interval is adjusted via "+" and "-" keys. The wished time remains on screen after it was adjusted and "🔔" sign that flashed in the past remains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

Programming as Determining the Cooking Period

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

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

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

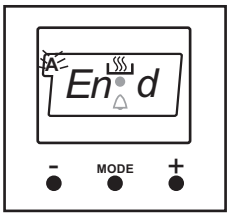


Programming as determining the Finish Time

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

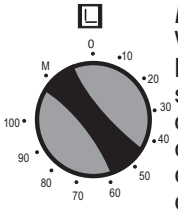
Programming as determining the Cooking Period and Finish Time

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



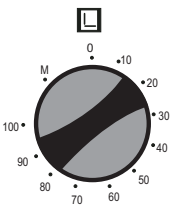
DIGITAL TIMER SOUND ADJUSTMENT
While the timer shows the time of day; if the button on the left (“-“minus button) is kept pressed for 1-2 sec., timer will give an audible signal beep. After that each time the “-“ button is pressed, timer will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and timer will save the last selected signal type.

4.4.2 Use of Mechanical Timer



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

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



4. 4. 3 Use of Oven Function Switches

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

Your oven’s lamp starts to operating.

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

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

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

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

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

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

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

Your oven’s thermostat and lamps, lower heater operate

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

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

Ice Melter Function (Defrost)

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

Lower - Upper Heater Function (Static Cooking)

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

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

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

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

Turbo Fan Function

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

Turbo Fan and Lower heater Function

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

Warning: Max. set of thermostat 190^{o}C

Grill and chicken Turning Function

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

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

Warning: Max. set of thermostat 190°C

Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

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

Warning: Max. set of thermostat 190°C

Grill, Chicken Roasting and Fan Function

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

Warning: Max. set of thermostat 190°C

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

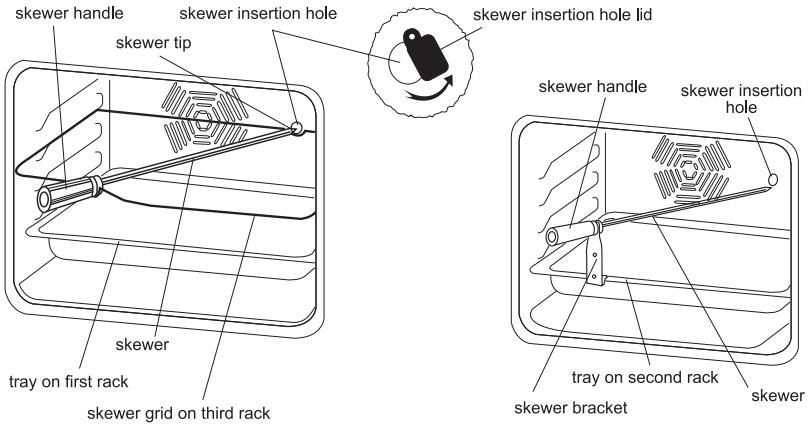
Lower Heater and Fan Function
At this cooking, the heat is spreaded from the lower heating element and fan motor. This function can be used to heat the food equally in a short time.

Energy Saving

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

4. 4. 4 Accessories Used in Oven

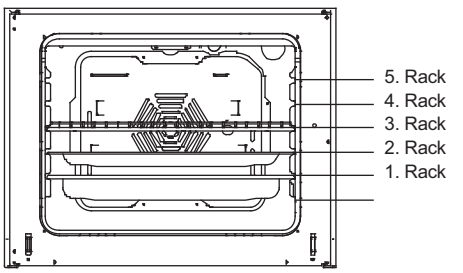
You can use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the information related to the subject that were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



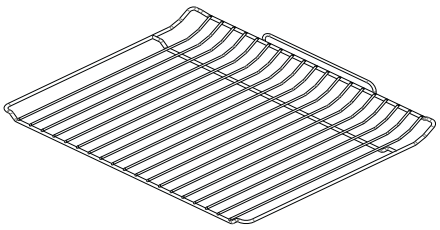
Use of rotisserie accessories

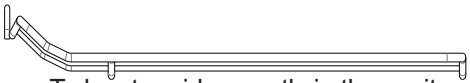
Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft.To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found infront of the skewer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

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



Pan anti-tilting wire





To locate grid correctly in the cavity,
put it to any rack and push the grid up to the end.
The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavitiy.

PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5. 1 CLEANING

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

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

Cleaning of Your Oven's Cover

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

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

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

Cleaning Vitroceramic Cooker

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

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

5.2 MAINTENENCE

Change of Oven Lamp

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating the ampoule should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp,the oven should be plugged off and it should be cool.

PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6,1 Requirements Before Contacting to Service

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

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

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

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

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

6,2 Information Related to Transport

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

[redacted]

Quadro

www.quadro-electronics.com

52043041 06/11 R000

[redacted]