

TESLA

# FREE STANDING OVEN

## Electrical Oven:

CS5400SW    CV5400SW  
CS6400SW    CV6400SX  
CS5400SX    CV5400SX  
CS6400SX    CV6400SW

## Gas and electrical oven:

CM5220SW    CM6220SW  
CM5220SX    CM6220SX

# User Manual

ENG

AL

BiH/  
CG

BG

GR

HR

HU

MK

RO

SLO

SRB



Product images are for illustrative purposes only and may differ from the actual product.

Dear User,

We suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

### NOTE

This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use. Products marked with (\*) are optional.

**Conforms with the WEEE Regulations.**

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. **CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**
17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
33. Do not use the appliance with its front door glass

- removed or broken.
34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
  35. Do not put objects that children may reach on the appliance.
  36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
  37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
  38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
  39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
  40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
  41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
  42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
  43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
  44. User should not handle the oven by himself.
  45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
  46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
  47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
  48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
  49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
  50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
  51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
  52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
  53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
  54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
  55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
  56. Cable fixing point shall be protected.
  57. **WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**
  58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
  59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.
  60. **CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**

## Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
8. **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
9. **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
19. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.
9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

## What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

## Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

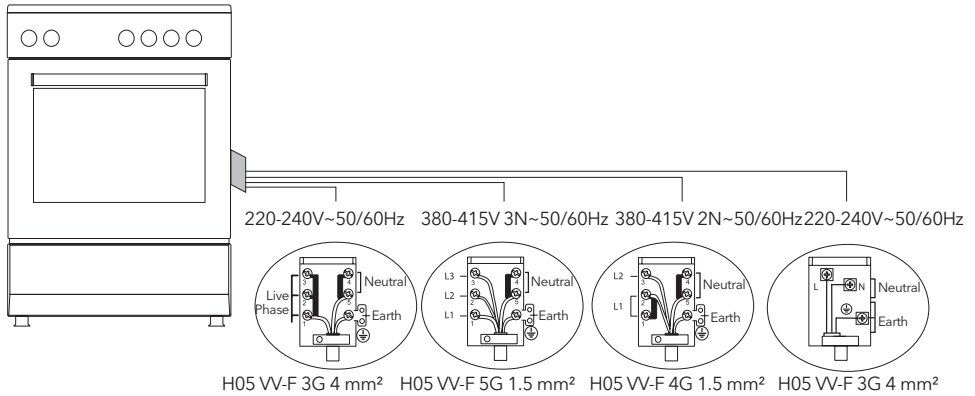
Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

## Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Operate your oven in dry atmosphere.
7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

## Electrical Connection Scheme



## Gas Connection



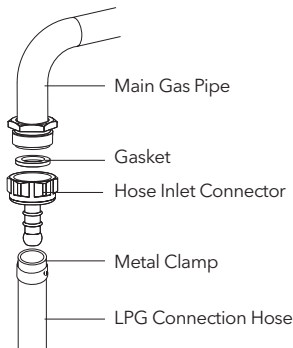
### WARNING!

Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Please use flexible hose for gas connection.

## For LPG connection

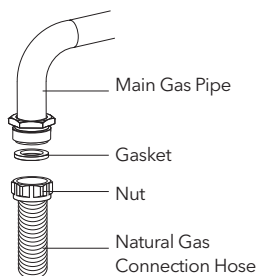


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

### NOTE

The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

## For natural gas connection



### WARNING!

Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

## Gas hose passage way

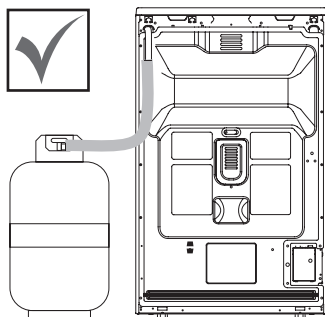


Figure 1

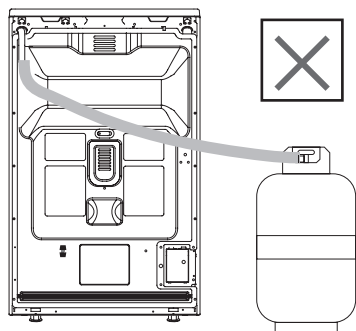


Figure 2

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.



### WARNING!

While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop.

If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.



### WARNING!

Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

## Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

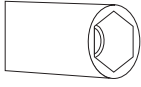


Figure 3

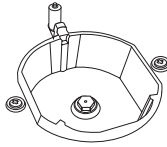


Figure 4

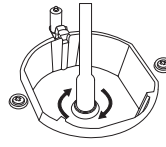


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."
4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary. To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

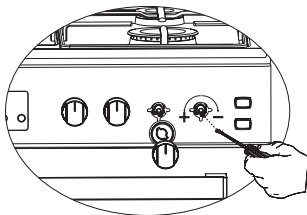


Figure 6

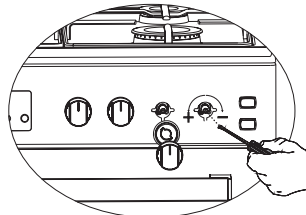


Figure 7



## Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

### Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8.

As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

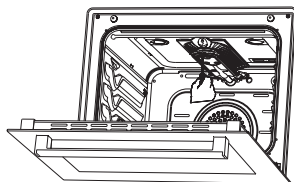


Figure 8

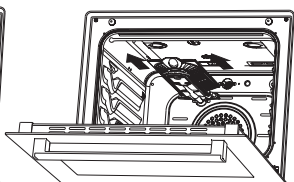


Figure 9

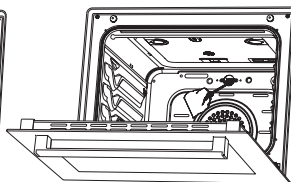


Figure 10

### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

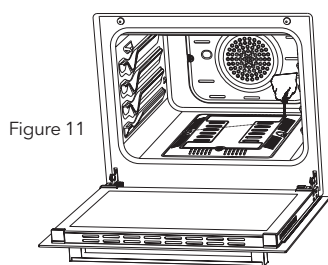


Figure 11

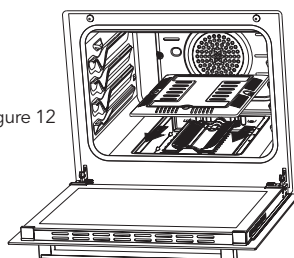


Figure 12

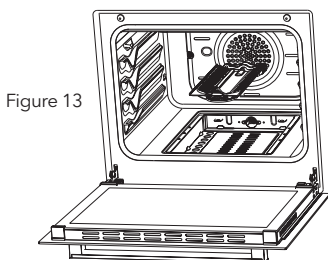


Figure 13

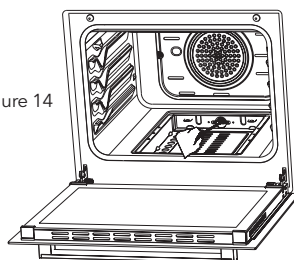
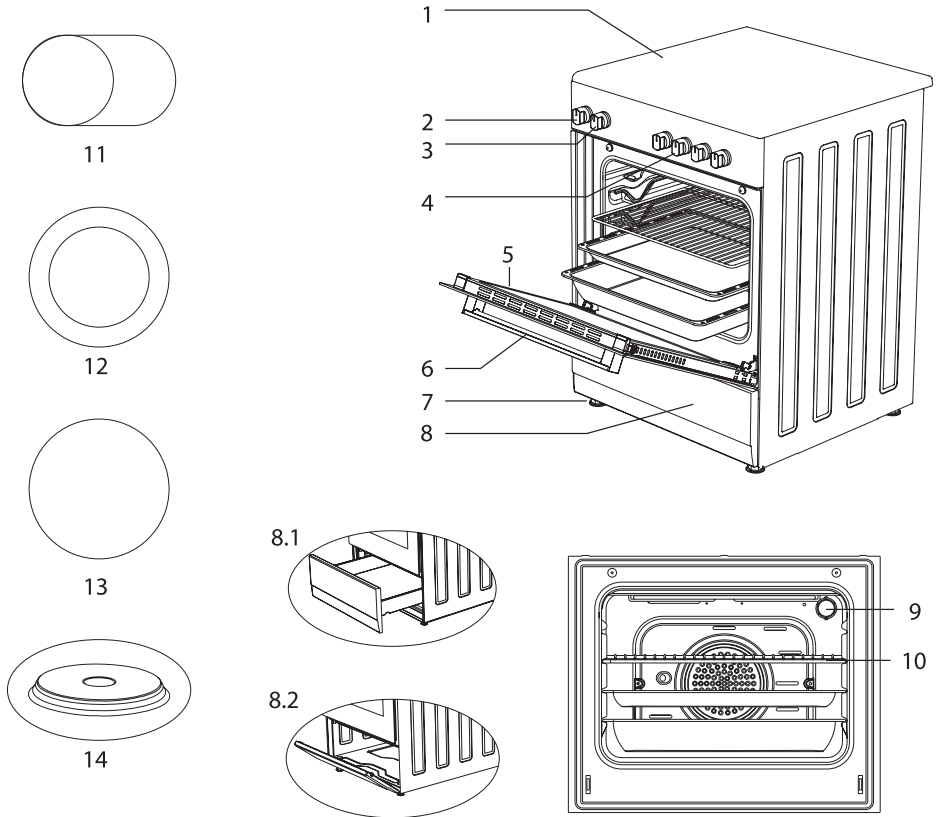


Figure 14

# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

Models: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

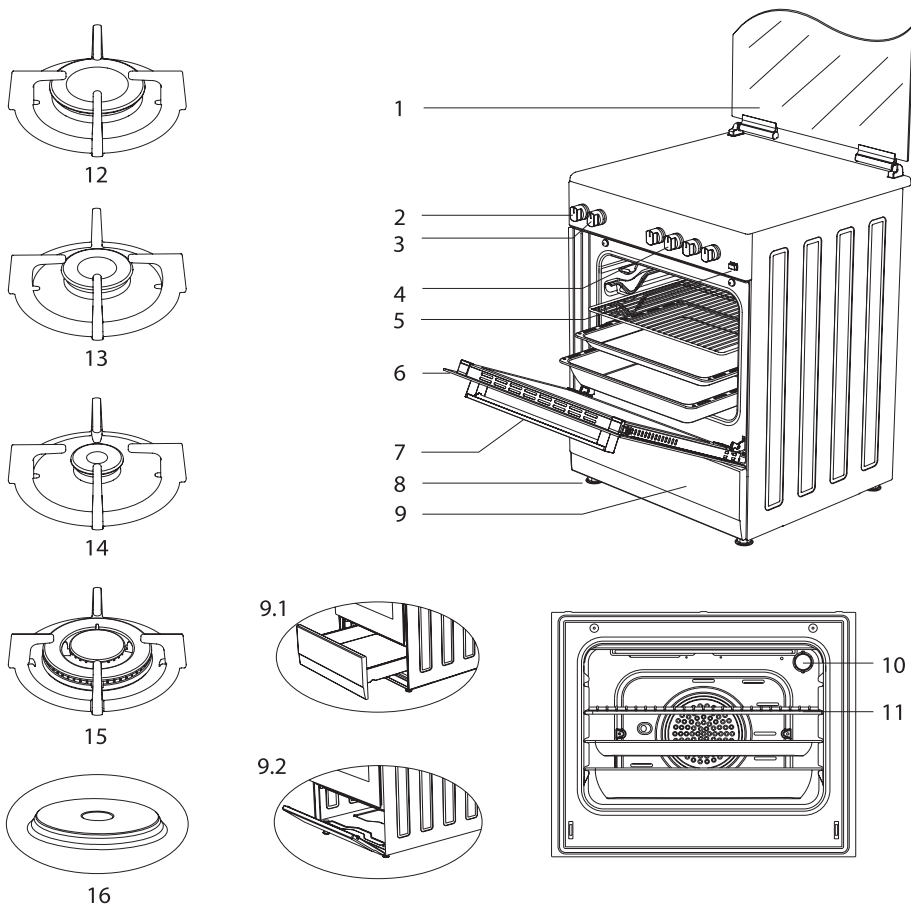


- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
- 14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

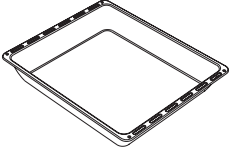
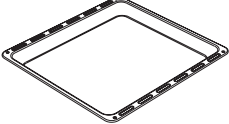
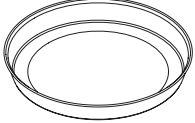

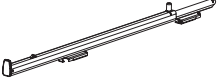

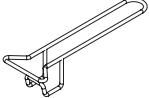
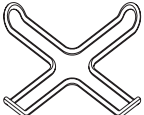
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



- 1. Glass door (Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control Switches
- 5. Push button lighter \*
- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
  - 9.1 Drawer \*
  - 9.2 Flap door \*

- 10. Lamp
- 11. Grill
- 12. Large burner
- 13. Middle burner
- 14. Auxiliary burner
- 15. Wok burner \*
- 16. Hot plate \*  
(Ø145 mm or Ø185 mm)

## Accessories

	<p><b>Deep tray*</b> Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p><b>Tray / Glass tray*</b> Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray*</b> Used for pastry frozen foods.</p>
	<p><b>Wire grill</b> Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail*</b> Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p><b>In tray wire grill*</b> Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p><b>Tray handle*</b> It is used to hold hot trays.</p>
	<p><b>Coffee pot support unit *</b> Can be used for coffee pot.</p>

## Technical features of your oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		
Ceramic heater 140 mm *	1200 W		
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W		



### WARNING!

- **WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.
- **WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.
- **WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WARNING!**

Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

# INSTALLATION OF YOUR OVEN

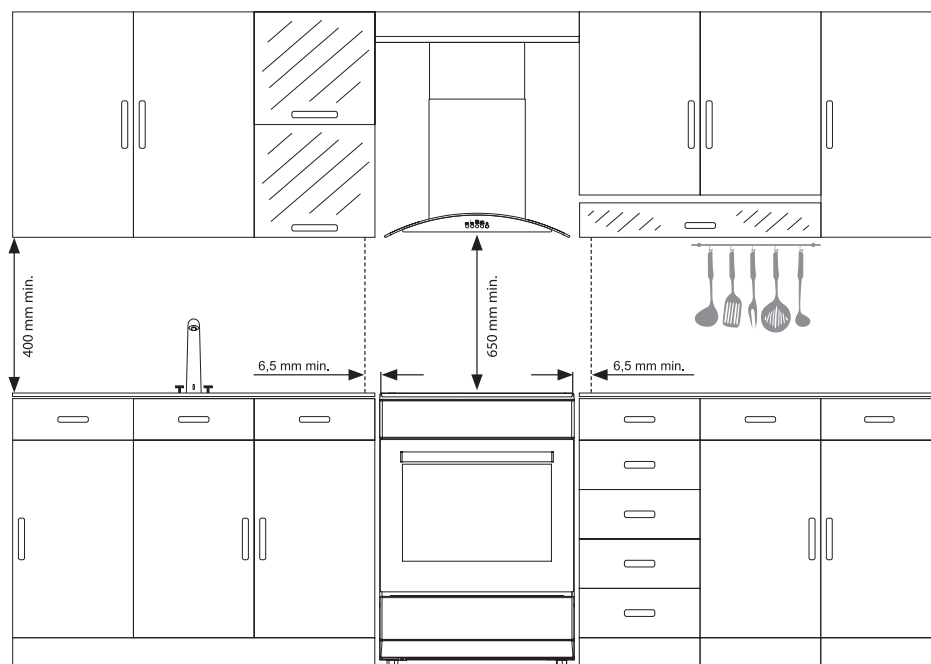
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

## ⚠ WARNING!

- **WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.
- **WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.
- **WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

## Right Place for Installation and Important Warnings

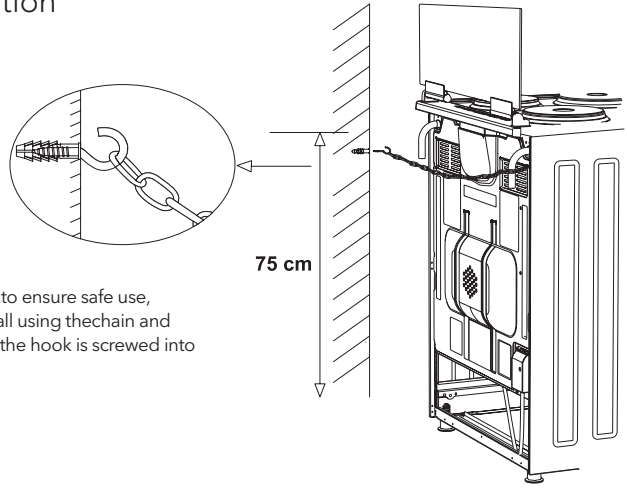
- Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.
- Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.
- The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



## ⚠ WARNING!

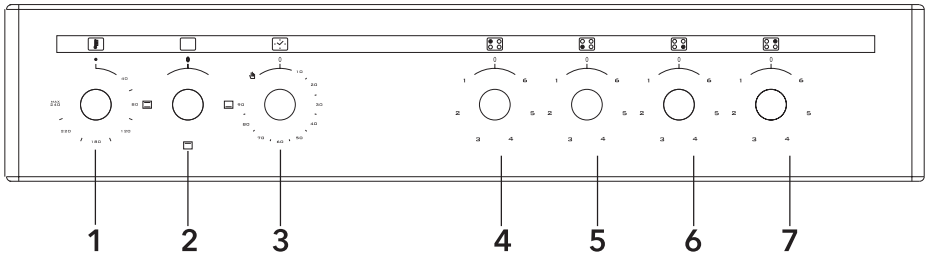
- **WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.
- **WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.
- **WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

# Chain lashing illustration



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

# CONTROL PANEL

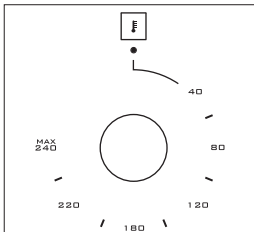


- 1. Thermostat
- 2. Function selection button
- 3. Mechanical timer \*
- 4. Rear left electrical heater
- 5. Front left electrical heater
- 6. Front right electrical heater
- 7. Rear right electrical heater



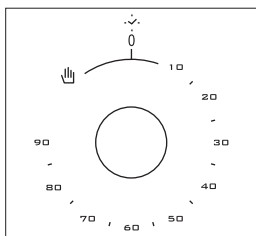
**WARNING!**

The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.





**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

## USING OVEN SECTION

### Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

### Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

#### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.



#### **WARNING!**

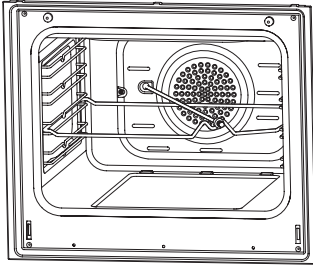
Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)



#### **WARNING!**

Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

## Using The Chicken Roasting\*

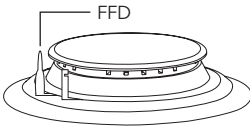


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Figure 15

## USING COOKER SECTION

### Using gas burners



**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over upper hobs.



1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again.
3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operating the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clockwise. After the ignition you must wait nearly 5-10 seconds for gas security system activation. If the burner is extinguished for any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
4. ● Closed  Fully open  Half open
5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

Figure 16

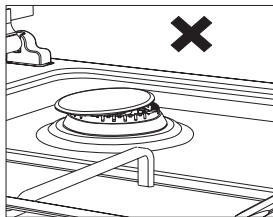
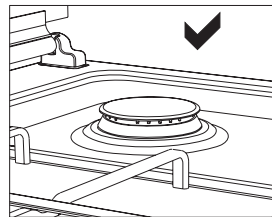


Figure 17



## Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	-	-	-	-
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	-	-	-	-
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	-
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.
2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.
4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)
5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.

## Using Hot Plates

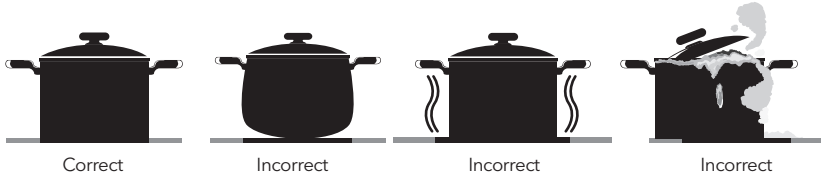
	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



### WARNING!

With intensive use of the appliance, the hot plates' rings and surrounding area can change color. Service interventions are not covered by warranty in that case.



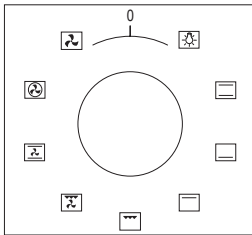
## Pot Sizes (Gas)

	50x55	50x60	60x60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normal burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Big burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK burner	24-28 cm	---	24-26 cm



## PROGRAM TYPES

Models: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



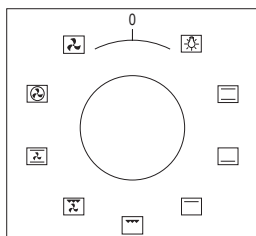
**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element+ Fan		Grill heating element+Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element+Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element



















**WARNING!**

All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.



**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter



**WARNING!**

All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## Cooking time table



### WARNING!

Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

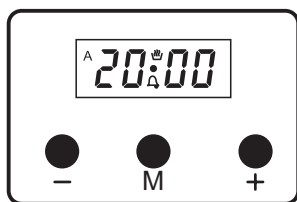
Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

\* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

\*\* During the half of cooking, meal should be turned around.

## OVEN TIMER

### General overview

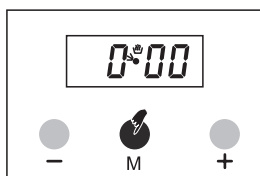


Is an electronic timer, which enables you to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

### Power up

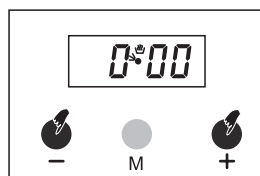
On power up, clock (0:00) and 'A' is flashing on the screen. The timer cannot be programmed and the clock has to be adjusted. In order to program the timer, you have to enter first the manual mode.

## Manual mode



1. Press 'M' button in order to enter manual mode.

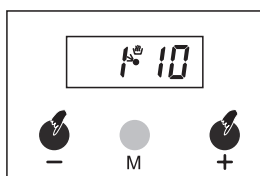
or



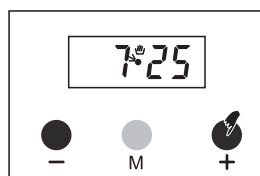
2. Press + and - buttons simultaneously in order to manual mode.

## Time of day adjustment

This adjustment can only be made when no cooking program is in progress. First, press buttons + and - simultaneously. Then adjust the clock forward direction using + button and reverse direction using - button. Long presses of those buttons will result in fast changes.



1. Press + and - simultaneously.



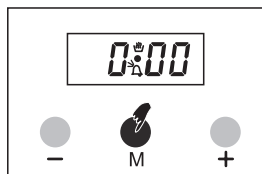
2. Using + or - buttons adjust time of the day.

### NOTE

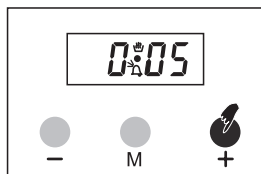
Unless the + or - buttons are pushed along 5 seconds, time of the adjustment mode will be end up automatically. If you want to finish time of the adjustment mode rapidly, you should press + and - buttons simultaneously.

## Adjusting the buzzer alarm

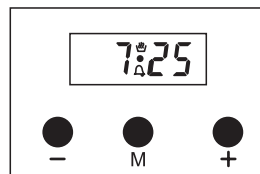
With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1. Select adjusting the buzzer alarm pressing 'M' button once. icon will flash.

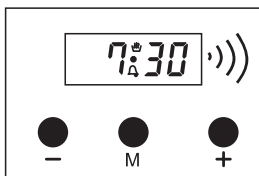


2. Give in the period of time with the '+' or '-' buttons. Ex; 5 min.

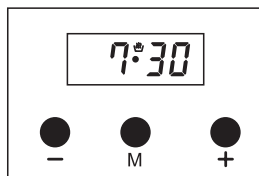


3. A few seconds later, the screen will return to displaying the current time of the day.

## Cancelling the buzzer sound



1. Buzzer will sound after the programmed amount of time.

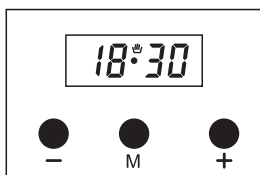


2. Press any button to cancel sound

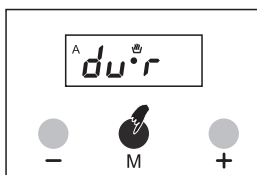
## Automatic cooking program

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

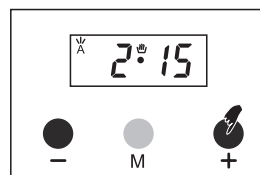
**Example:** We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours 15 minutes.



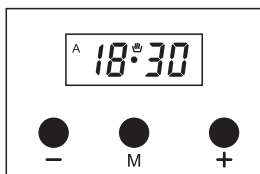
1. Current time is 18:30



2. Switch to 'M' button 2 times to enter cooking adjustment mode.



3. Adjust the cooking time using the '+' and '-' buttons.



4. After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time of cooking.

Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget the function and/ or the temperature knobs of your oven to appropriate positions.

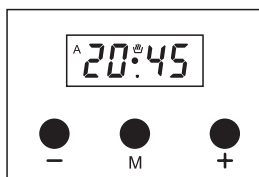
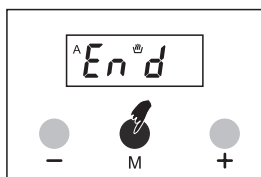


### NOTE

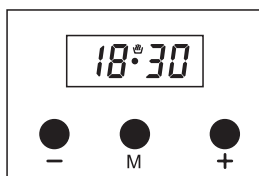
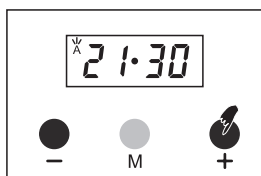
You may cancel the automatic cooking mode any time by entering 'M'

In the example above, cooking immediately started after giving in the cooking period. By the pressing 3 times 'M' button, you can see and adjust the ready time. In the example below, the ready time will be set at 21:30.





1. Press 'M' button 3 times. The screen will display 'End' and ready time which is  $18:30+2:15=20:45$  respectively.



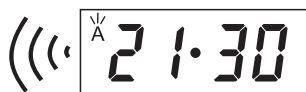
2. Set it to the desired time by using '+' or '-' buttons mode.

3. In a few seconds, screen switches to clock

We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours and 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.



Screen just when cooking starts



Screen just when cooking ends

When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.



1. Switch OFF the oven
2. Reset the timer



**NOTE**

Your oven will be inoperative until you reset.

In the example shown, cooking time has been programmed first; the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time. In that case, the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

## In Case Of Mains Power Loss

Your oven will be inoperative for security reasons. At that time, the clock will appear as a flashing 0:00 together with the 'A' symbol. Any cooking program in progress will also be cancelled. The clock will appear 0:00, it should be corrected. Firstly, enter manual mode and adjust the clock using '+' or '-' buttons.



**NOTE**

- In case of short duration mains power loss, system will be conserved itself.
- If you will not use your oven right now, be sure that that it is in 'OFF' position.

**Flashing 'A' Shows That The Owen Is Inoperative And You Should Enter Manual Mode In Order To Return Normal Working Conditions.**

## Adjusting the buzzer tone

You may adjust the hearing buzzer tone of the timer.

1. Pressing '-' button, you can hear the current buzzer tone.
2. Releasing and pressing again '-' button will switch to the next tone. (3 Different tones available)
3. The buzzer tone will be set to the last adjusted tone.



As factory setting, the buzzer volume is set to the high tone. In case of a long power loss, the set buzzer tone will be this one.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

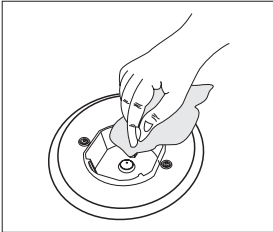


Figure 18

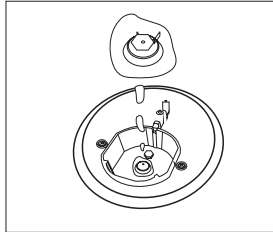


Figure 19

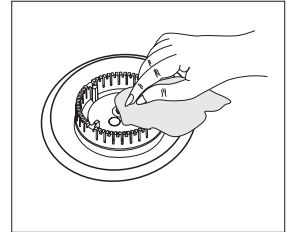


Figure 20

# INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

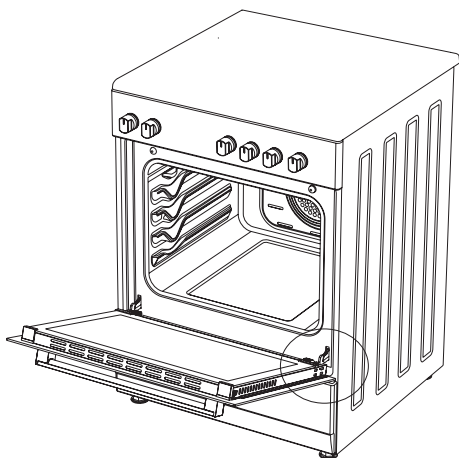


Figure 21

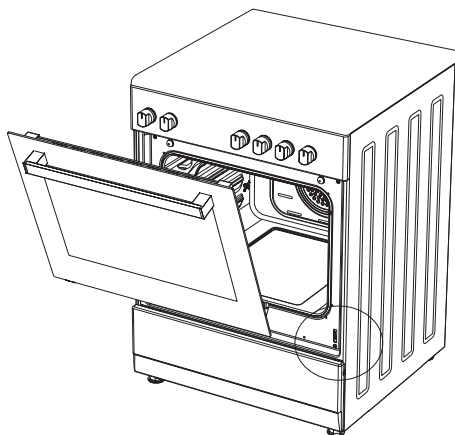


Figure 22

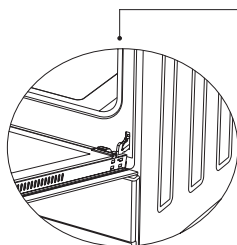


Figure 21.1

Completely open the oven door by pulling it to your- self. Afterwards, perform the un- locking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in figure 21.1.

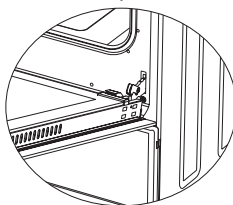


Figure 21.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure 21.2. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

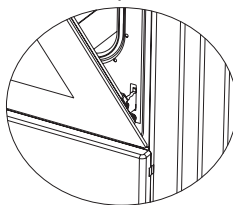


Figure 22.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in figure 22.1.

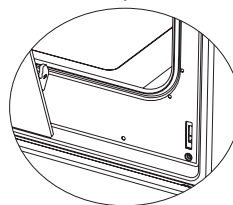


Figure 22.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in figure 22.2.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

## Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

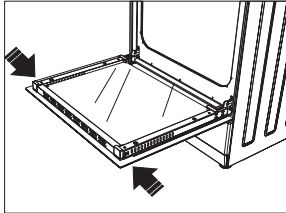


Figure 23

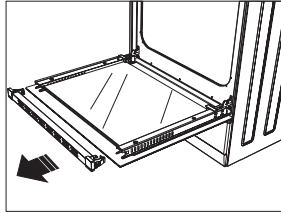


Figure 24

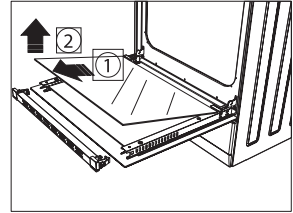


Figure 25

### Catalytic Walls\*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

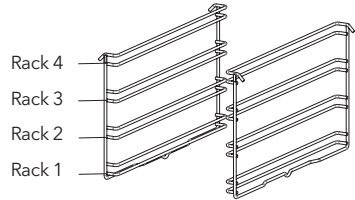
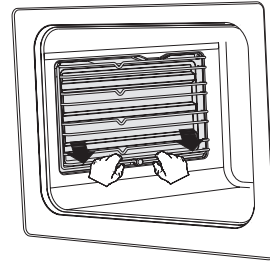
### Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

### Rack Positions

It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Figure 26



### Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

### Changing The Oven Lamp



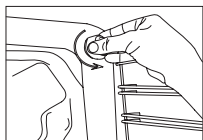
**WARNING!**

To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

**Type G9 Lamp**

220-240 V, AC 15-25 W

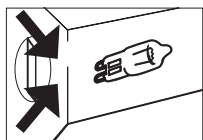
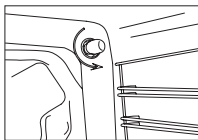


Figure 27

**Type E14 Lamp**

220-240 V, AC 15 W



Figure 28

**Using The Grill Deflector Sheet \***

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**! WARNING!** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**! WARNING!**

If the cooker has the "closed grill functioned" option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

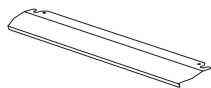


Figure 29

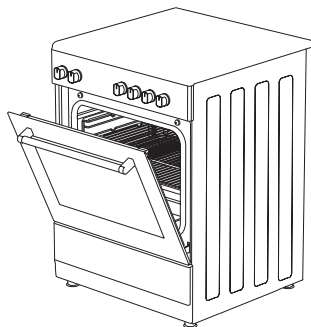


Figure 30

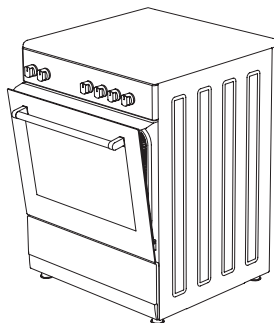


Figure 31

# TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

## Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
	Check if suitable gas valve is being used.	
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

## HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.





Comtrade Distribution d.o.o. Beograd

Address: Savski nasip 7  
11000 Belgrade, Serbia

Phone: +381 11 201 55 55

Fax: +381 11 201 55 56

E mail: distribution.rs@comtrade.com

www.comtradedistribution.com

## EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, Comtrade Distribution d.o.o. Beograd, Savski nasip 7, hereby declare that the following freestanding cookers listed below to which this declaration relates

Name of manufacturer

Comtrade Distribution d.o.o. Beograd

Contact information of the manufacturer

Savski nasip 7  
11000 Belgrade, Serbia

Description of the appliance

Tesla Code
CM5220SW
CM5220SX
CM6220SW
CM6220SX

are in conformity with the following standards:

The Products is in conformity with the Safety of household and similar electrical appliances tests and Appliances Burning Gaseous Fuel Directive 2016/426/CE, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (EMC), Low Voltage Directive 2014/35/EU (LVD), Electromagnetic Fields and 2011-65-EC ROHS

PIB: 100000104 Matični broj: 17172140 Šifra delatnosti: 2620

TEKUĆI RAČUNI: UniCredit Bank RSD 170-300346515-65; Vojvodanska banka a.d. Novi Sad RSD 325-9500600009876-07  
OTP Banka Srbija a.d. Beograd RSD 275-0000220006014-70; Komercijalna banka RSD 205-147443-79

following the provisions of directive(s) and standards:

1. THE SAFETY OF HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLIANCES BURNING GASEOUS FUEL DIRECTIVE 2016/426/EC

Applied standards:

EN 30-1-1:2008+A3:2013

EN 30-2-1:2015

2. ELECTRO MAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU (EMC)

Applied standards:

EN 55014-1:2017 , CISPR 14-1:2016,EN IEC 61000-3-2:2019 ,EN 61000-3-

3:2013+A1:2019, IEC 61000-3-

3:2013+A1:2017, EN 55014-2:2015, CISPR 14-2:2015 ,EN 61000-4-2:2009, IEC 61000-

42:2008, EN 61000-4-4:2012, IEC 61000-4-4:2012,

EN 61000-4-5:2014+A1:2017, IEC 61000-4-5:2014+A1:2017

3. LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU (LVD)

Applied standards:

IEC 60335-2-6:2014, AMD1:2018 & IEC 60335-2-102:2017 in conjunction with IEC

60335-1:2010, AMD1:2013, AMD2:2016 IEC 60335-2-6:2014, AMD1:2018 & IEC

60335-2-102:2017 in conjunction with IEC 60335-1:2010, AMD1:2013, AMD2:2016 EN

60335-26:2015 used in conjunction with EN 60335-2-102:2016 EN 60335-1:2012 +

A11:2014 + A13:2017 EN 60335-1:2012 EN 62233:2008

Declare that the above designed product is in Conformity with the "Restriction of hazardous substance" 2011-65-EC ROHS

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer,

Date: 2019.05.12 Belgrade, Serbia

SIGNATURE & CHOP

NAME: Nebojša Uskoković

POSITION: General Manager





Comtrade Distribution d.o.o. Beograd

Address: Savski nasip 7  
11000 Belgrade, Serbia

Phone: +381 11 201 55 55

Fax: +381 11 201 55 56

E mail: distribution.rs@comtrade.com

www.comtradedistribution.com

## EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, Comtrade Distribution d.o.o. Beograd, Savski nasip 7, hereby declare that the following freestanding cookers listed below to which this declaration relates

Name of manufacturer

Comtrade Distribution d.o.o. Beograd

Contact information of the manufacturer

Savski nasip 7  
11000 Belgrade, Serbia

Description of the appliance

Tesla Code
CS5400SW
CS6400SW
CV5400SW
CV6400SX

are in conformity with the following standards:

The Products is in conformity with the Safety of household and similar electrical appliances tests and Appliances Burning Gaseous Fuel

Directive 2016/426/CE, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (EMC), Low Voltage Directive 2014/35/EU (LVD),

Electromagnetic Fields and 2011-65-EC ROHS

following the provisions of directive(s) and standards:

1. THE SAFETY OF HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLIANCES BURNING GASEOUS FUEL DIRECTIVE 2016/426/EC

Applied standards:

EN 30-1-1:2008+A3:2013

EN 30-2-1:2015

2. ELECTRO MAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU (EMC)

Applied standards:

EN 55014-1:2017 , CISPR 14-1:2016,EN IEC 61000-3-2:2019 ,EN 61000-3-

3:2013+A1:2019, IEC 61000-3-

3:2013+A1:2017, EN 55014-2:2015, CISPR 14-2:2015 ,EN 61000-4-2:2009, IEC 61000-

42:2008, EN 61000-4-4:2012, IEC 61000-4-4:2012,

EN 61000-4-5:2014+A1:2017, IEC 61000-4-5:2014+A1:2017

3. LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU (LVD)

Applied standards:

IEC 60335-2-6:2014, AMD1:2018 & IEC 60335-2-102:2017 in conjunction with IEC

60335-1:2010, AMD1:2013, AMD2:2016 IEC 60335-2-6:2014, AMD1:2018 & IEC

603352-102:2017 in conjunction with IEC 60335-1:2010, AMD1:2013, AMD2:2016 EN

60335-26:2015 used in conjunction with EN 60335-2-102:2016 EN 60335-1:2012 +

A11:2014 + A13:2017 EN 60335-1:2012 EN 62233:2008

Declare that the above designed product is in Conformity with the "Restriction of hazardous substance" 2011-65-EC ROHS

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Date: 2019.05.12 Belgrade, Serbia

SIGNATURE & CHOP

NAME: Nebojša Uskoković

POSITION: General Manager



I dashur përdorues,

Ne ju sugjerojmë që të lexoni me kujdes manualin e përdorimit përpara se të përdorni produktin dhe ta mbani me vete gjatë gjithë kohësheqjen.

## SHËNIM

Ky manual përdorimi është përgatitur për më shumë se një model. Disa nga funksionet e listuara në Manual mund të mos jenë në dispozicion në pajisjen tuaj.

Të gjitha pajisjet tona janë vetëm për përdorim shtëpiak dhe jo për përdorim komercial. Produktet e shënuara me (\*) janë opsionale.

**Në përputhje me rregulloret e WEEE.**

# PARALAJMËRIME TË RËNDËSISHME

- Instalimi dhe riparimi duhet të kryhen gjithmonë nga "**SHËRBIMI I AUTORIZUAR**". Prodhuesi nuk do të jetë përgjegjës për operacionet e kryeranga persona të paautorizuar.
- Ju lutemi lexoni me kujdes këto udhëzime funksionimi. Kjo është mënyra e vetme që mund ta përdorni pajisjen në mënyrë të sigurt dhe të saktë.
- Furra duhet të përdoret sipas punësudhëzimit.
- Mbani larg fëmijët nën 8 vjeç dhe kafshët shtëpiake kur punoni.
- PARALAJMËRIM: Pjesët e aksesueshme mund të jenë të nxehta gjatë përdorimit të grilës. Mbajeni larg fëmijëve.**
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri; mos ruani materiale në sipërfaqen e gatimit.**
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të aksesueshme nxehen gjatë punës.**
- Kushtet e instalimit të kësaj pajisjeje tregohen në etiketë. (Ose në pllakën e emrit)
- Pjesët e aksesueshme mund të jenë të nxehta kur grilla është në përdorim. Fëmijët e vegjël duhet të qëndrojnë larg.
- PARALAJMËRIM: Kjo pajisje është menduar për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera si ngrohja e dhomës.**
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Sigurohuni që dera e furrës të jetë plotësisht e mbyllur pasi të keni vendosur ushqimin brenda furrës.
- KURRË mos u përpiqni të shuani zjarrin me ujë. Thjesht fikni qarkun e pajisjes dhe më pas mbulonni flakën me një kapak ose batanije zjarri.
- Fëmijët nënMosha 8 vjeç duhet të mbahet mënjane nëse nuk mund të monitorohet vazhdimisht.
- Duhet të shmangjet prekja e elementeve të ngrohjes.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret gjithmonë.**
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë mbi 8 vjeç, persona me sfida fizike, dëgjimore ose mendore ose persona me mungesë eksperience. ose njohuri; përdërisa sigurohet kontrolli ose jepet informacion mbi rrezikun.
- Kjo pajisje është projektuar për përdorim shtëpiakvetëm.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi ose mirëmbajtja e pajisjes nga përdoruesi nuk duhet të kryhet nga fëmijët përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrjen e të rriturve.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj të rrymës larg fëmijëve nën 8 vjeç.
- Vendosni perdet, tullat, letrën ose çdo material të djegshëm (të ndezshëm) larg pajisjes përpara se të filloni të përdorni pajisjen. Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme mbi ose brenda pajisjes.
- Mbani kanalet e ventilimit të hapura.
- Pajisja nuk është e përshtatshme për t'u përdorur me një kohëmatës të jashtëm ose me telekomandë të veçantësisht.
- Mos ngrohni kanaçë të mbyllura dhekavanoza qelqi. Presioni mund të shkaktojë që kavanozët të shpërthejnë.
- Doreza e furrësjo tharëse peshqiri. Mos varni peshqirë etj. në dorezën e furrës.
- Mos vendosni tava, pjata ose letër alumini direkt në bazën e furrës. Nxehtësia e akumuluar mund të dëmtojë bazënfurre.
- Gjatë futjes ose heqjes së ushqimit ngafurrë, etj., përdorni gjithmonë dorashka furre rezistente ndaj nxehtësisë.
- Mos e përdorni produktin në kushte të tilla si mjekimi dhe/ose nën ndikimin e alkoolit që mund të ndodhëndikon në aftësinë tuaj për të arsyetuar.
- Kini kujdes kur përdorni alkool në ushqimin tuaj. Alkooli do të avullojë në temperatura të larta dhe mund të ndizet dhe të shkaktojë zjarr nëse bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Pas çdo përdorimi, kontrolloni nëse pajisjaështë i fukur.
- Nëse pajisja është me defekt ose ka dëmtime të dukshme, mos e përdorni pajisjen.

32. Mos e prekni prizë me duar të lagura. Mos e tërhiqni kordonin për ta shkëputur, mbajeni gjithmonë spinën.
33. Mos e përdorni pajisjen me xhamin e derës së përparme hequr ose thyer.
34. Vendosni letrën e pjekjes së bashku me ushqimin në një furrë të parangrohur duke e vendosur në sobë osenë aksesorisht e furrës (tebaka, raft teli, etj.).
35. Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnëpajisja.
36. Është e rëndësishme të vendosni saktë skarën e telit dhe tabakanë në raftet e telit dhe/ose ta vendosni saktë tabakanë në raft. Vendosni raftin ose tabakanë midis dy shiritave dhe sigurohuni që paraprakisht të jetë i balancuaduke vënë ushqim mbi të.
37. Kundër rrezikut të prekjes së ngrohësit të furrëselementet, hiqni pjesët e tepërta të letrës së pjekjes që varen nga bashkëngjitja ose ena.
38. Asnjëherë mos e përdorni në temperatura më të larta të furrës se temperatura maksimale e përdorimit të treguar në tuajletër pjekjeje. Mos e vendosni letrën e pjekjes në bazën e furrës.
39. Kur dera është e hapur, mos vendosni sende të rënda në derë dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të bëni që furra të përmbysset ose të dëmtojë menteshat e derës.
40. Materialet e paketimit janë të rrezikshmepër fëmijë. Mbani materialet e paketimit jashtë mundësive të fëmijëve.
41. Mos përdorni pastrues gërryes ose kruese metalike të mprehta për të pastruar xhamin pasi gërvishjet që mund të shfaqen në sipërfaqen e xhamit të derës mund të shkaktojnë thyerjen e xhamit.
42. Mos e vendosni pajisjennë një zonë të shtruar me qilim. Pjesët elektrike mbinxehen sepse nuk do të ketë ventilim poshtë. Kjo do të bëjë që pajisja të mos funksionojë.
43. Mos i goditni sipërfaqet e xhamit të sobave vitro-queramike me metal të fortë, rezistenca mund të dëmtohet. Mund të shkaktojë goditje elektrike.
44. Përdoruesi nuk duhet ta përdorë vetë furrën.
45. Kini kujdes kur pastroni ndezësit e gazit. Mund të shkaktojë dëmtim personal.
46. Ushqimi mund të derdhet kur këmba e furrës është çmontuar ose thyer, kini kujdes. Mund të shkaktojë personaleëndimet.
47. Gjatë përdorimit, sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, kthehuni prapa për të shmangur daljen e avullit të nxehtëpunët e brendshme. Ekziston rreziku i djegies.
48. Kapaku i sipërm i furrësmund të mbyllet për një arsye, pasi enët e gatimit mund të kërcejnë. Kthehuni prapa për të shmangur ushqimin e nxehtë që ju vjen. Ekziston rreziku i djegies.
49. Mos vendosni objekte të rënda kur dera e furrës është e ndezuri hapur, rreziku i rënies.
50. Përdoruesi nuk duhet ta heqë rezistencën gjatë pastrimit. Mund të shkaktojë goditje elektrike.
51. Mos i hiqni çelësat e ndezjes nga pajisja. Përndryshe, kabllot elektrike të drejtpërdrejtë mund të aksesohen. Mund të shkaktojë goditje elektrike.
52. Fuqia e furrës mund të fiket gjatë çdopunë ndërtimi në shtëpi. Pas përfundimit të punës, rilidhja e furrës duhet të kryhet ngaservis i autorizuar.
53. Mos vendosni enë metalike si thikë, pirun, lugë në sipërfaqen e pajisjes, pasi ato do të nxehen.
54. Për të parandaluar mbinxehjen, pajisja nuk duhet të vendoset pas mbulesës dekorative.
55. Fikeni pajisjen përpara se të hiqni mekanizmat mbrojtës. Pas pastrimit, instaloni mekanizmat mbrojtës sipas udhëzimeve.
56. Pika e lidhjes së kabllave duhet të mbrohet.
57. **PARALAJMËRIM: Mos përdorni ndezësin e furrës dhe skarës në të njëjtën kohë.**
58. Ju lutemi, mos e gatvani ushqimin direkt në tabaka/gratë. Ju lutemi vendosni ushqimin brenda ose mbi enët e përshtatshme përpara se ta vendosni në furrë.
59. Sipërfaqja e ngrohtë, lëreni të ftohet përpara se ta mbyllnimbulesë.
60. **KUJDES: Nëse xhami i sobës është thyer, fikni menjëherë elementin ngrohës dhe shkëputeni pajisjen nga burimi i energjisë, mos prekni sipërfaqen e pajisjes dhe mos e përdorni pajisjen.**

## Siguria elektrike

1. Prizëpajisja në një prizë të tokëzuar e mbrojtur nga një siguresë që korrespondon me vlerat e treguara në tabelën e specifikimeve teknike.
2. Kërkoni një electricist të licencuar të instalojë tokëziminpajisje. Kompania jonë nuk do të jetë përgjegjëse për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i produktit pa tokëzim sipas rregulloreve lokale.
3. Ndërprerësit e furrës duhet të vendosen në mënyrë që përdoruesi përfundimtar t'i arrijë kur është instaluar një furrë.
4. Kordoni i rrymës (kordoni prizë) nuk duhet të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes.
5. Nëse kordoni i rrymës (kordoni i prizës) është i dëmtuar, ky kablo duhet të zëvendësohetnga prodhuesi ose agjenti i tij i shërbimit ose personel po aq të kualifikuar për të parandaluar një situatë të rrezikshme.
6. Asnjëherë mos e lani produktin duke e spërkatur ose hedhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
7. **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur goditjen elektrike, sigurohuni që qarku të jetë i hapur

përpara se të ndërroni llambën.

8. PARALAJMËRIM: Shkëputni të gjitha lidhjet e qarkut të energjisë përpara se të përdorni terminalat.
9. PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
10. Mos përdorni korda të prera ose të dëmtuara ose kordona zgjatuesetela të ndryshëm nga kabloja origjinale.
11. Sigurohuni që të mos ketë lëng ose lagështi në prizën ku është instaluar spina e produktit.
12. Sipërfaqja e pasme e furrës nxehet gjithashtu kur furra është në përdorim. Lidhësit elektrikë nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme, përndryshe lidhësit mund të dëmtohen.
13. Mos i tendosni kabllo të lidhësete dera e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqe të nxehta. Nëse kabloja shkríhet, mund të shkaktojë një qark të shkurtër në furrë dhe madje edhe zjarr.
14. Shkëputeni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike gjatë instalimit, mirëmbajtjes, pastrimit dhe riparimit.
15. Nëse kordoni i rrymës është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi i tij ose i autorizuar shërbimi teknik ose çdo personel tjetër i kualifikuar në të njëjtin nivel, për të shmangur çdo rreziksituate.
16. Sigurohuni që spina të jetë futur fort në prizën e murit për të shmangur shkëndijat.
17. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimpajisjen, përndryshe mund të ndodhë një goditje elektrike.
18. Ndërprerës omnipolar i aftë përfikja e energjisë kërkohet për instalim. Shkëputja nga furnizimi me energji elektrike duhet të sigurohet nga një ndërprerës ose siguresë e integruar e instaluar në furnizimin me energji fikse sipas kodit të ndërtimit.
19. Lidhjet fikse duhet të lidhëntë furnizimit me energji elektrike që mundëson shkycjen omnipolare. Për pajisjet me një kategori mbitesioni nën III, pajisja e fikjes duhet të lidhet me një furnizim fiks sipas kodit të lidhjes.

## Siguria e gazit

1. Kjo pajisje nuk është e lidhur mepajisje për evakuimin e produkteve të djegies Kjo pajisje duhet të lidhet dhe instalohet sipas rregulloreve të instalimit në fuqi. Duhet të merren parasysk kushtet e ventilimit.
2. Kur gazipërdoret një pajisje gatimi; Lagështia, nxehtësia dhe produktet e djegies krijohen në dhomë. Së pari, sigurohuni që kuzhina të jetë e ajrosur mirë kur punoni me pajisjen dhe mirëmbani hapjet e ventilimit natyral ose instaloni pajisje mekanike të ventilimit.
3. Pas përdorimit të pajisjes për një periudhë të gjatë kohore, mund të kërkohet ventilim shtesë. Për shembull, hapni një dritare ose rregulloni një shpejtësi më të lartë për ventilim mekanik, nëse është e mundur.
4. Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm në zona të ajrosura mirë në përputhje me rregulloret në fuqi. Ju lutemi lexoni manualin përpara se të instaloni ose përdorni këtë produkt.
5. Përpara se të instaloni pajisjen, kontrolloni kushtet e rrejtit lokal (lloji i gazit dhe presioni i gazit) plotëson kërkesat e pajisjes.
6. Mekanizmi nuk mundetpër të punuar më shumë se 15 sekonda. Nëse djegësi nuk ndizet pas 15 sekondash, ndaloni mekanizmin dhe prisni të paktën njëminutë përpara se të përpiqeni të ndizni përsëri djegësin.
7. Të gjitha llojet e operacioneve duhet të kryhen në gazinstalimi duhet të kryhet nga persona të autorizuar dhe kompetent.
8. Kjo pajisje është e përshtatshme për gaz natyror (NG). Nëse keni nevojë të përdorni produktin tuaj me një lloj tjetër gazi, duhet të aplikoni në një shërbim të autorizuar për konvertim.
9. Për funksionimin e duhur, kapuç, tub gazi dhe kapëseduhet të zëvendësohen periodikisht në përputhje merkomandimet e prodhuesit dhe kur është e nevojshme.
10. Gazi duhet të digjetmirë në produktet e gazit. Një gaz që digjet mirë mund të kuptohet nga flaka blu dhe djegia e vazhdueshme. Nëse gazi nuk digjet mjaftueshëm, monoksidi i karbonit (CO) mund të gjenerohet. Monoksidi i karbonit është i pangjyrë, gaz pa erë dhe shumë toksik; edhe sasi të vogla kanë një efekt vdekjeprurës.
11. Pyetni furnizimin tuaj lokal me gaz për telefoninumrat e urgjencës të lidhëntë gazit dhe zbulohen masat që duhen marrë kur nuhatet gazi.

## Çfarë duhet të bëni kur ndjeni erën e gazit

1. Mos përdorni flakë të zhveshur dhe mos pini duhan.
2. Mos përdorni asnjë çelës elektrik. (Për shembull: një çelës drite ose një zile dere)
3. Mos përdorni telefon ose celular.
4. Hapni dyert dhe dritaret.
5. Mbyllni të gjitha valvulat në pajisjet e gazit dhe matësit e gazit.
6. Thirrni brigadën e zjarrfikëse nga një telefon jashtënë shtëpi.
7. Kontrolloni të gjitha zorrët dhe lidhjet e tyre për rrjedhje. Nëse ende ndjeni erë gaz, dilni nga shtëpia dhe lajmëroni fqinjët.
8. Mos hyni në shtëpi derisa autoritetet ta bëjnë të qartë se është e sigurt.

## Përdorimi i caktuar

1. Ky produkt është projektuar për përdorim shtëpiak. Nuk lejohet përdorimi komercial.
2. Kjo pajisje mund të përdoret vetëm për gatimqëllymet. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera si ngrohja e dhomës.
3. Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave nën skarë, për tharjen e rrobave ose peshqirëvebashkoini ato në dorezë ose për ngrohje.
4. Prodhuesi nuk mban asnjë përgjegjësi për ndonjë dëmtim për shkak të keqpërdorimit ose keqpërdorimit.
5. Pjesa e furrës së pajisjes mund të përdoret për shkrirjen, pjekjen, skuqjen dhe pjekjen e ushqimeve.
6. Jeta e punës e produktit që kenieshte blere 10 vjet me pare. Kjo është periudha për të cilën pjesët e këmbimit të kërkua për funksionimin e këtij produkti siç përcaktohet, sigurohen nga prodhuesi.

## Metodat e mbrojtjes së sipërfaqes së gatimit të qelqit qeramik

Sipërfaqja e qelqit qeramike është e pathyeshme dhe e gërvitshmerезistente në një masë të caktuar. Megjithatë, për të shmangur ndonjë dëmtim, bëni sa më poshtë:

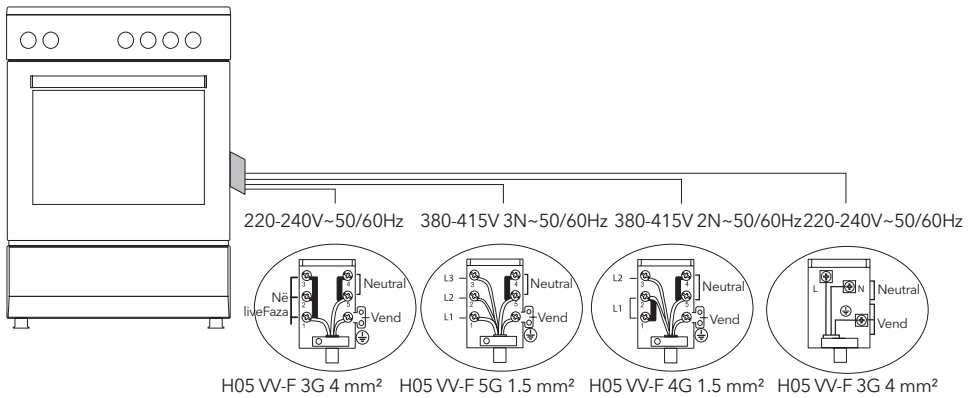
1. Asnjëherë mos derdhni ujë të ftohtë në të nxehtësoba.
2. Mos qëndroni në xhami qeramikepatjë.
3. Presioni i papritur, për shembull, efekti i rënies së një kriepesë mund të jetë kritik. Prandaj, mos vendosni artikuj të tillëvendoseni sipër pianurave.
4. Pas çdo përdorimi, kontrolloni që baza eenët e gatimit dhe sipërfaqet e pllakës janë të pastra dhe të thata.
5. Mos i qëroni perimet në sipërfaqet e gatimit. Rerëkokrrat që bien nga perimet mund të gërvishtin pllakën prej qelqi qeramike.
6. Mos vendosni materiale të ndezshme si kartoni ose plastika në furrë. Artikuj të tillë si kallaji, zinku, ose alumini (si dhe letër alumini ose enë boshe kafeje) mund të shkrihet në sipërfaqet e nxehta të gatimit dhe kështu të shkaktojëdëmtimi.
7. Kini kujdes që të mos lejoni që ushqimet e ëmbla ose lëngjet e frutave të vijnë në kontakt me zonat e nxehta të gatimit. Sipërfaqja e xhamit qeramik mund të ngjyrosot prej tyre.

## Lidhje elektrike

1. Furra juaj kërkon një siguresë 40 amper për njëfazore ose 3x16 amp për fuqi 3fazore sipasenergji elektrike për pjesën e sobës ka 4 ngrohës qeramike dhe pjesa e furrës ka modele elektrike. Instalimi nga një electricist i kualifikuar është i detyrueshëm.
2. Furra juaj është rregulluar sipas 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. furnizimi me energji elektrike. Nëse rrjeti elektrik ndryshon nga kjo vlerë e specifikuar, kontakti shërbimin tuaj të autorizuar.
3. Lidhja elektrike e furrës duhet të bëhet vetëm me prizat/prizat mesistemi i tokëzimit i instaluar në përputhje me lokale rregulloret. Nëse nuk ka prizat/priza me sistem tokëzimi në vendin ku do të instalohet furra, kontakti menjëherë një të kualifikuar electricist për të instaluar. Prodhuesi nuk është përgjegjës për dëmtimet që ndodhin për shkak se pajisja nuk është e lidhur me tokëzimisistemi.
4. Nëse kordoni juaj i rrymësi dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga një servises i autorizuar ose electricist i kualifikuar për të shmangur rrezikun ose goditjen elektrike.
5. Kablloja elektrike nuk duhet të prekë pjesët e nxehta të pajisjes.
6. Futeni furrën në një atmosferë të thatë.
7. Kur e vendosni furrën në vendin e saj, kontrollonise është në nivelin e banakut. Ngrini atë në nivelin e banakut duke rregulluar këmbët nëse është e nevojshme.



## Diagrami i lidhjes elektrike



## Lidhja me gaz



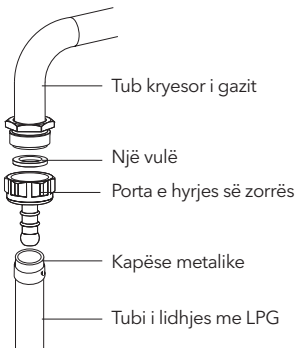
### PARALAJMËRIM!

Para se të filloni ndonjë punë në lidhje me instalimin e gazit, fikni furnizimin me gaz. Rrezik shpërthimi.

Futeni furrën në një atmosferë të thatë.

1. Instaloni kapësen e zorrës. Shtyni një nga zorrët derisa të shkojë deri në fund të tubit.
2. Për kontrollin e vulosjes; sigurohuni që butonat në panelin e kontrollit të jenë të mbyllur, por mbyjtja cilindri është i hapur. Aplikoni disa filluska sapuni në lidhje. Nëse ka rrjedhje gazi, do të ketë shkumë në zonën e sapunit.
3. Furra duhet të përdorë një zonë të ajrosur mirë dhe duhet të instalohet në një tokë të sheshtë.
4. Kontrolloni përsëri lidhjen e gazit.
5. Kur e vendosni furrën në vendin e saj, kontrolloni se është në nivelin e banakut. Ngrini atë në nivelin e banakut duke rregulluar këmbët nëse është e nevojshme.
6. Mos gazzorra dhe kordoni elektrik i furrës suaj kalojnë nëpër zona të nxehta, veçanërisht nga pjesa e pasme e furrës. Mos lëviz furra e lidhur me gaz. Sepse detyrimi dolironi zorrën, mund të ndodhë rrjedhje gazi.
7. Ju lutemi përdorni një tub fleksibël për lidhjen e gazit.

## Për lidhje me LPG

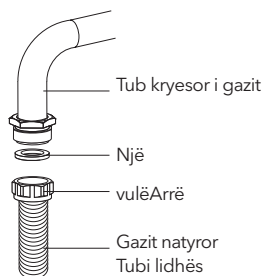


Për t'u lidhur me LPG-në (cilindri), lidhni një kapëse metalike në zorrën që vjen nga cilindri i GLN-së. Vendosni skajinzorrën te porta e hyrjes së zorrës pas pajisjes duke e shtypur deri në fund duke e ngrohur zorrën në ujë të valë. Më pas, sillni kapësin në fund të zorrës dhe shtrëngoni atë me një kaçavidë. Spina mbyllëse dhe zorra e hyrjes që kërkohet për lidhjen është si në foton e treguar më poshtë.

### SHËNIM

Rregullatori që do të ngjitet në cilindrin e GLN-së duhet të ketë një karakteristikë prej 300 mmSS.

## Për lidhje me gaz natyror



### **PARALAJMËRIM!**

Lidhja e gazit natyror duhet të bëhet nga një servis i autorizuar.

Për lidhjen e gazit natyror, vendosni një copë litari në dado në skajin e zorrës së lidhjes së gazit natyror. Për të instaluar zorrën në tubin kryesor të gazit, kthejeni dado. MbarojeLidhja për të bërë kontrollin e rrjedhjes së gazit.

## Kalimi i zorrës së gazit

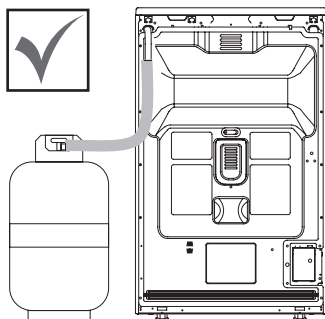


Figura 1

Lidhni pajisjen me rubinetin e linjës së gazit në mënyrën më të shkurtër të mundshme dhe në një farë mënyretë cilat sigurojnë që nuk do të ketë rrjedhje gazi. Për të kryer një kontroll sigurie të ngushtësisë dhe mbylljes, sigurohuni që butonat në panelin e kontrollit të jenë të mbyllur dhe cilindri i gazit është i hapur.

### **PARALAJMËRIM!**

Kur kryeni një rrjedhje gazikontrolloni, mos përdorni kurrë asnjë lloj çakmak, shkrepse, cigare apo lëndë të ngjashme të ndezshme.

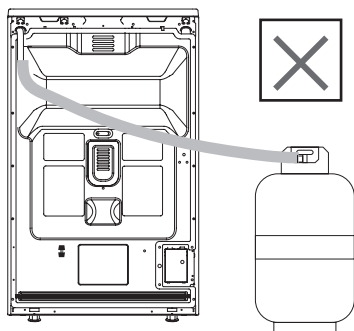


Figura 2

Aplikoni ujë me sapun në pikat e lidhjes. Nëse ka ndonjë lloj rrjedhjeje, atëherë ajo do të shkaktojë fluska. Ndërsa vendosni pajisjen në vend, sigurohuni që të jetë në nivel me tavolinën e punës. Nëse është e nevojshme, rregulloni këmbët sipas nivelit të shenjës me tavolinën e punës. Përdoreni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë dhe në një mjedis të ajrosur mirë.

### **PARALAJMËRIM!**

Përpara se të instaloni pajisjen, kontrolloni nëse kushtet lokale të shpërndarjes (lloji dhe presioni i gazit) janë respektuar. te cilësimet e produktit.

## Punoni për ndryshimin e hundës

1. Ju lutemi përdorni një drejtues të veçantë të kokës për të hequr dhe instaluar grykën si. (foto 3)
2. Ju lutemi hiqni grykën (Figura 4) nga djegësi me një drejtues të posaçëm të hundës dhe instaloni një hundë të re. (foto 5)

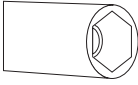


Figura 3

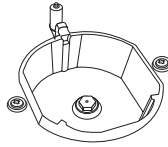


Figura 4

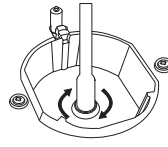


Figura 5

## Ventilimi i dhomës

Ajri i nevojshëm për djegie merret nga ajri i dhomës, dhe gazrat e shkarkimit futen direkt në dhomë. Për të sigurt funksionimi i produktit tuaj, ajrimi i mirë i dhomës është një parakusht. Nëse nuk ka dritare ose dhomë të disponueshme për t'u përdorur për të ajrosur dhomën, duhet të instalohet ventilim shtesë. Megjithatë, dhoma ka një derë që hapet nga jashtë, nuk është e nevojshme të ventilohej vrimat.

Madhësia e dhomës	Vrima e ventilimit
Më pak se 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Midis 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Më shumë se 10 m <sup>3</sup>	nuk ka nevojë
Në bodrum ose bodrum	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Cilësim i reduktuar i rrjedhës së gazit për rubinetat e gatimit

1. Ndizni djegësin që do të rregulloni dhe kthejeni çelësin në pozicionin e reduktuar.
2. Hiqni butonin nga mbyjtjatrokitje e lehtë.
3. Përdorni një kaçavidë me madhësi të përshtatshme për të rregulluar vidën e rregullimit të shpejtësisë së rrjedhës. Për LPG (xhami butan-pro) kthejeni vidën në drejtim të akrepave të orës. Për gazin natyror, duhet të rrotulloni vidën një herë në drejtim të kundërt të akrepave të orës. Gjatësia normale e flakës së drejtë në pozicionin e reduktuar duhet të jetë 6-7 mm.
4. Nëse flaka është më e lartë se pozicioni i dëshiruar, kthejeni vidën në drejtim të akrepave të orës. Nëse është më e vogël, kthejeni në drejtim të kundërt të akrepave të orës.
5. Për një kontroll përfundimtar, sillni djegësin në pozicionet e goditjes dhe të reduktuar dhe kontrolloni për flakëndezur ose fikur. Në varësi të llojit të rubinitit të gazit të përdorur në pajisjen tuaj, pozicioni i vidës rregulluese mund të ndryshojë. Për të rregulluar spinën e furrës, në llojin e gazit, bëni rregullimin për flakën e reduktuar me kujdes duke e rrotulluar me një kaçavidë të vogël siç tregohet poshtë vidës në mes të cekëtit të gazit, si dhe ndryshimet e grykës. (figura 6 dhe 7)

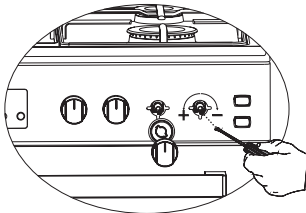


Figura 6

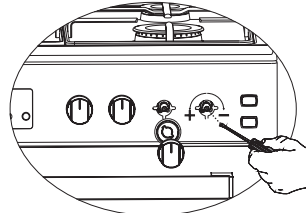


Figura 7

## Heqja e djegësit të poshtëm dhe të sipërm dhe instalimi i injektorit në furrën e gazit

### Heqja e djegësit të sipërm:

Duke përdorur një kaçavidë, hiqni vidën siç tregohet në figurën 8.

Siç tregohet në figurën 9, hiqni djegësin nga vendi i tij duke e tërhequr drejt jush. Siç tregohet në figurën 10, hiqni atë injektor në kushinetë me çelës prizë. Për të riinstaluar djegësin, zbatoni procesin e heqjes anasjelltas.

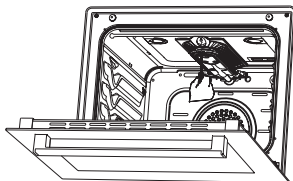


Figura 8

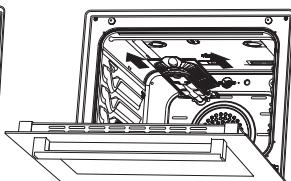


Figura 9

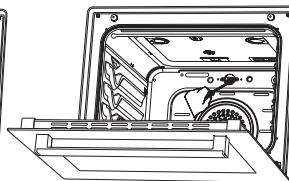


Figura 10

### Heqja e djegësit të poshtëm:

Dera e poshtme e djegësit është e fiksuar me dy vida. Siç tregohet në figurën 11, hiqni atë duke përdorur një vidëshoferi. Hiqni derën duke e tërhequr lart siç tregohet në figurën 12. Hiqni djegësin nga vendi i tij duke e tërhequr atë drejt jush siç tregohet në figurën 13. Siç tregohet në figurën 14, hiqni injektorin në kutinë meçelës kyç. Për të zëvendësuar djegësin, anuloni procesin e heqjes.

Figura 11

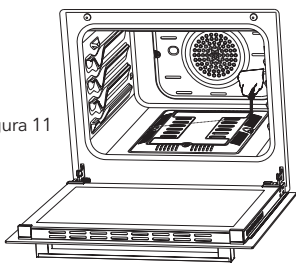


Figura 12

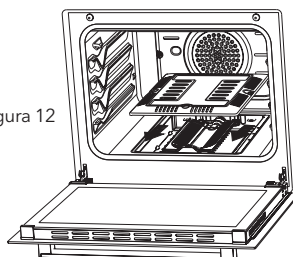


Figura 13

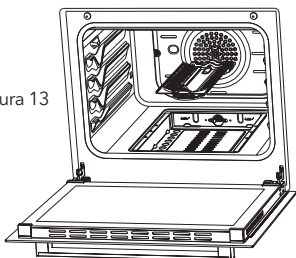
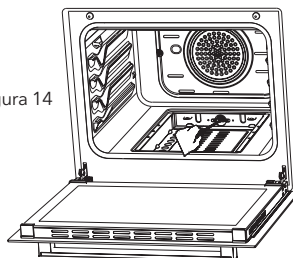
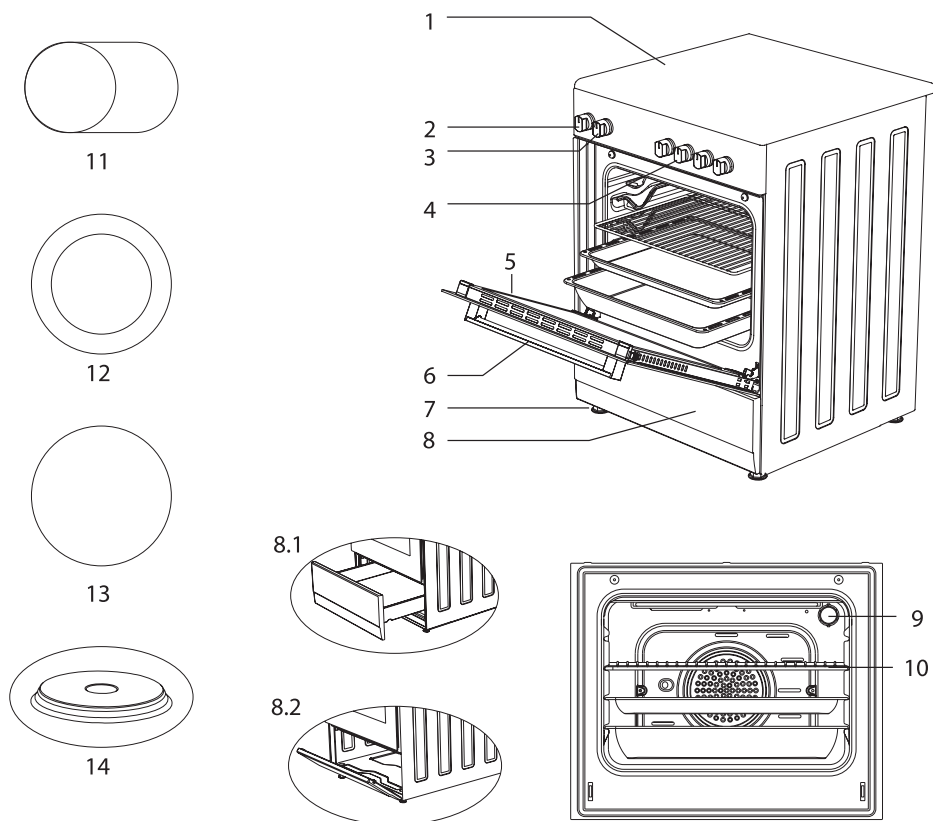


Figura 14



# HYRJA E APPARATIT

Modelet: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

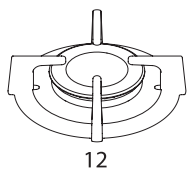


1. Pllakë e sipërme qelqi
2. Doreza e termostatit
3. Butoni i kontrollit të furrës
4. Rregullatorë për pllakat vitroqeramike
5. Dera e furrës
6. Doreza
7. Këmbë plastike
8. Dera e poshtme e kabinetit

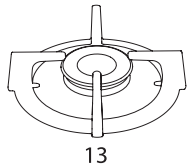
- 8.1. Një sirtar
- 8.2. Derë e palosshme
9. Një llambë
10. Barbeque
11. Ngrohës qeramike (140 mm / 250 mm)
12. Ngrohës qeramike (120 mm / 180 mm)
13. Qeramikangrohës (140 mm ose 180 mm)
14. Pllakë e nxehtë (145 mm ose 185 mm)

# HYRJA E APPARATIT

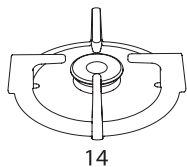
Modellet: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



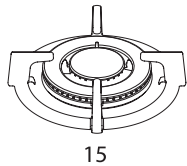
12



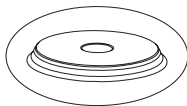
13



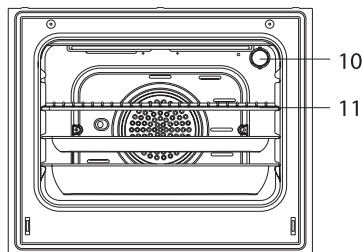
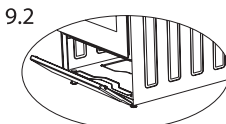
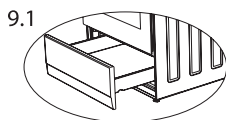
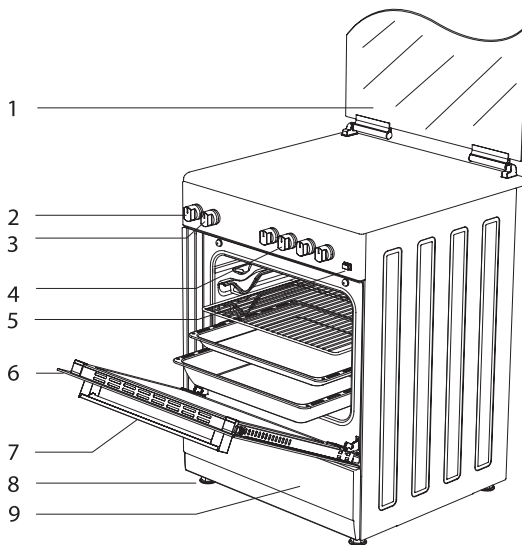
14



15



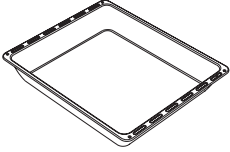
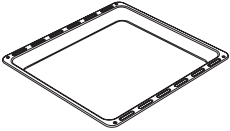
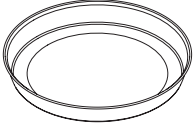
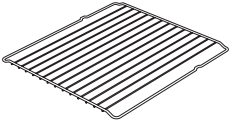
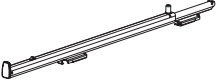
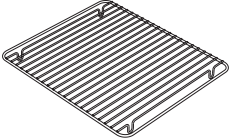
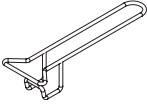
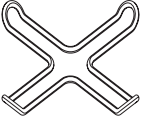
16



1. Derë xhami (fletëdera)
2. Vendosija e termostatit
3. Vendosija e furrës
4. Çelësat e kontrollit të sobës
5. Shtypni butonin çakmak \*
6. Dera
7. Doreza
8. Këmbë plastike
9. Dera e poshtme e kabinetit
  - 9.1 sirtar \*
  - 9.2 Ai bëri me dorëdera \*

10. Një llambë
11. Barbeque
12. Një djegës i madh
13. Djegëse e mesme
14. Djegëse ndihmëse
15. djegës wok \*
16. Pjatë e nxehtë\*  
(Ø145 mm ose Ø185 mm)

## Aksesorë

	<p><b>Tabaka e thellë*</b> Përdoret për pasta, pjekje të mëdha, ushqim me ujë. Mund të përdoret gjithashtu si enë për mbledhjen e vajit nëse piqet direkt në skarë me kek, ushqim të ngrirë dhe mishushqimi.</p>
	<p><b>Tabaka / tabaka qelqi*</b> Përdoret për pasta (biskota, biskota, etj.), ushqime të ngrira.</p>
	<p><b>Tabaka e rrumbullakët*</b> Përdoret për pasta të ngrira.</p>
	<p><b>Grilë me tela</b> Përdoret për pjekjen ose vendosjen e ushqimeve në furrë, të pjekura dhe të ngrira në raftin e dëshiruar.</p>
	<p><b>Hekurudha teleskopike*</b> Tabaka dhe raftet e telit mund të hiqen dhe instalohen lehtësisht falë teleskopitbinarët.</p>
	<p><b>Grilë me tela në sirtar*</b> Ushqimet që duhet të ngjiten gjatë gatimit, si bifteku, vendosen në skarë. Ashtu si kjo kontakti i ushqimit me tabaka dhe ngjitja parandalohen.</p>
	<p><b>Doreza e sirtarit*</b> Përdoret për të mbajtur tabaka të nxehta..</p>
	<p><b>Njësia mbështetëse e tenxhereve të kafesë *</b> Mund të përdoret për një kafene.</p>

## Karakteristikat teknike të furrës suaj

Specifikimet	50x55	50x60	60x60
Gjerësia e jashtme	500 mm	500 mm	600 mm
Thellësia e jashtme	565 mm	630 mm	630 mm
Lartësia e jashtme	855 mm	855 mm	855 mm
Fuqia e llambës	15-25 W		
Ngrohës i poshtëm	1000 W	1000 W	1200 W
Elementi i sipërm i ngrohjes	800 W	800 W	1000 W
Ngrohës turbo	-----	1800 W	2200 W
Ngrohës në skarë	1500 W	1500 W	2000 W
Tensioni i furnizimit	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Pllakë ngrohje 145 mm *	1000 W		
Pllakë ngrohëse 180 mm *	1500 W		
Pllakë e shpejtë e nxehtë 145 mm *	1500 W		
Pllakë e shpejtë e nxehtë 180 mm *	2000 W		
Ngrohës qeramike 140 mm *	1200 W		
Ngrohës qeramike 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ngrohës qeramike 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ngrohës qeramike 120 mm / 180 mm *	1700 W		



### PARALAJMËRIM!

- **PARALAJMËRIM:** Për ta bërë ndryshimin të autorizuarshërbimi, kjo tabelë duhet të merret parasysht. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për ndonjë problem që lind për shkak të ndonjë modifikimi të gabuar.
- **PARALAJMËRIM:** Për të rritur cilësinë e produktit, specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim parapraknjoftim.
- **PARALAJMËRIM:** Vlerat e dhëna me pajisjen ose dokumentet shoqëruese të saj janë lexime laboratorikenë përputhje me standardet përkatëse. Këto vlera mund të ndryshojnë në varësi të përdorimit dhe mjedisitKushtet.



Specifikimet e djegësit	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gazit natyror			Gazit natyror		Gazit natyror	
Djegësi Wok	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Rrjedhja e gazit	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Djegësi i shpejtë	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Rrjedhja e gazit	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Gjysmë i shpejtë Djegëse	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Rrjedhja e gazit	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ndihmës Djegëse	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Rrjedhja e gazit	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Një rende për skarë	Injektor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Rrjedhja e gazit	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Djegësi i furrës	Injektor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Rrjedhja e gazit	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Specifikimet e djegësit	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Djegësi Wok	Injektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Rrjedhja e gazit	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Djegësi i shpejtë	Injektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Rrjedhja e gazit	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Gjysmë i shpejtë Djegëse	Injektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Rrjedhja e gazit	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ndihmës Djegëse	Injektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Rrjedhja e gazit	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Një rende për skarë	Injektor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Rrjedhja e gazit	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Djegësi i furrës	Injektor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Rrjedhja e gazit	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Fuqia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



**PARALAJMËRIM!**

Vlerat e diametrit të shkruara në injektor renditen pa presje. Për shembull; Diametri 1,70 mm është shënuar si 170 në injektor.

# VENDOSJA E JASTËKUT TUAJ

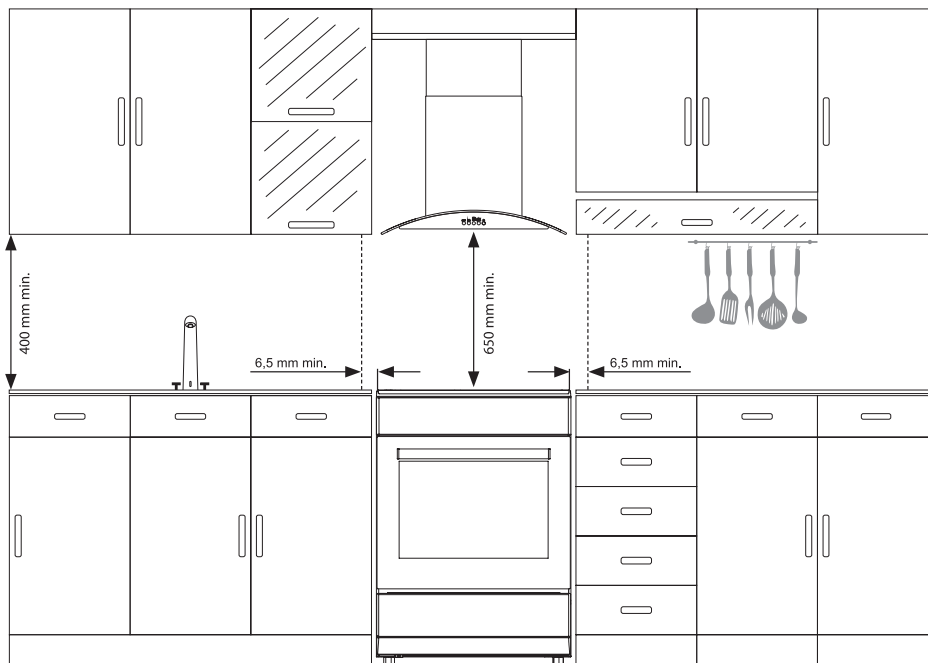
Kontrolloni që instalimi elektrik të jetë i përshtatshëm për ta sjellë pajisjen në gjendje pune. Nëse instalimi elektrik nuk është adekuat, telefononi një elektrikist dhe hidraulik për të rregulluar shërbimet sipas nevojës. Prodhuesi nuk do të jetë përgjegjës për dëmtimetshkaktuar nga operacionet e kryera nga persona të paautorizuar.

## **⚠ PARALAJMËRIM!**

- **PARALAJMËRIM:** Është përgjegjësi e blerësit të përgatisë vendndodhjen ku do të vendoset produktisi dhe për të përgatitur instalimin elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Gjatë prodhimit duhet të respektohen rregullat në standardet lokale të instalimeve elektrikeinstalimi.
- **PARALAJMËRIM:** : Kontrolloni pajisjen për dëmtime përpara se ta instaloni. Mos e keni produktininstalohet nëse dëmtohet. Produktet e dëmtuara paraqesin rrezik për sigurinë tuaj.

## Vendndodhja e saktë e instalimit dhe paralajmërime të rëndësishme

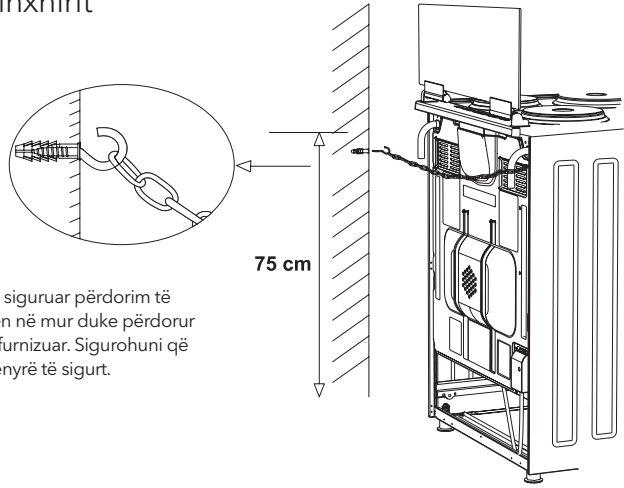
- Këmbët e pajisjes nuk duhet të qëndrojnë në sipërfaqe të buta si qilima. Dyshemeja në kuzhinë duhet të jetë e qëndrueshme për t'u veshurpeshë njësi dhe çdo vegël tjetër që mund të përdoret në furrë.
- Pajisja duhet të përdoret me një distancë minimale prej 400 mm mbi sipërfaqet e sipërme të pllakës së gatimit dhe 65 mm nga sipërfaqet anësore të mobiljeve të kuzhinës.
- Pajisja është e përshtatshme për t'u përdorur në të dy muret anësore, pa asnjë mbështetje ose pa u ndërtuar në dollap. Nëse mbi sobë do të instalohet një kapuç ose një kapuç, ndiqni udhëzimet e prodhuesit për lartësinë emontimi. (min. 650 mm)



## **⚠ PARALAJMËRIM!**

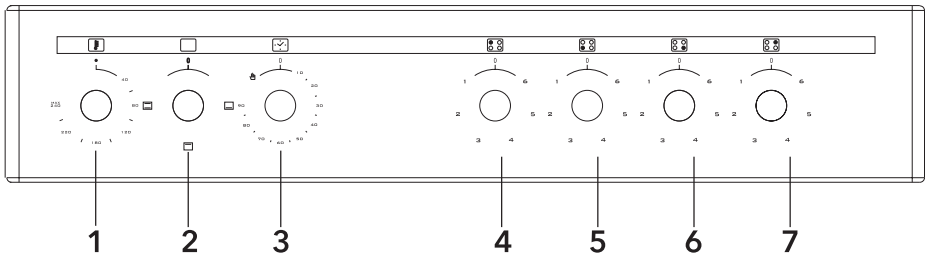
- **PARALAJMËRIM:** Mobiljet e kuzhinës pranë pajisjes duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë.
- **PARALAJMËRIM:** Mos e instaloni pajisjen pranë frigoriferëve ose ngrirësve. Rrezatoji ngrohtësinga ana e pajisjes rrit konsumin e energjisë së pajisjeve ftohëse.
- **PARALAJMËRIM:** Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të mbajtur ose lëvizur pajisjen.

## Ilustrimi i lidhjes së zinxhirit



Përpara përdorimit të pajisjes, për të siguruar përdorim të sigurt, sigurohuni që ta fiksoni pajisjen në mur duke përdorur zinxhirin dhe vidë e bashkangjitur e furnizuar. Sigurohuni që grepa të jetë e vidhosur murin në mënyrë të sigurt.

## PANELI I KONTROLLIT

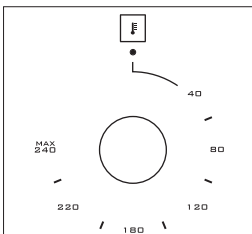


- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Termostat                        | 5. Ngrohës elektrik përpara majtas   |
| 2. Butoni i zgjedhjes së funksionit | 6. Ngrohës Elektrik Para Djathtas    |
| 3. Timer mekanik *                  | 7. Ngrohës elektrik i pasëm djathtas |
| 4. Ngrohës elektrik i pasëm majtas  |                                      |

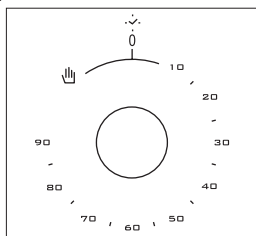


### PARALAJMËRIM!

Paneli i mësipërm është vetëm për ilustrim. Konsideroni pultin e përfshirë pajisjen tuaj.



**Termostat:** Përdoret për të përcaktuar temperaturën e gatimit të gatujeni gjellën në furrë. Pasi të keni futur ushqimin brenda në furrë, rrotulloni çelësin për të rregulluar temperaturën e dëshiruar midis 40-240 °C. Për temperaturat e gatimit të ushqimeve të ndryshme, shihni tabelën e gatimit.



**Kohëmatësi mekanik\*:** Përdoret për të përcaktuar periudhën e gatimit në furrën. Kur skadon koha e rregulluar, rryma e ngrohësve fiket dhe lëshohet një sinjal paralajmërues zanor. Një kohëmatës mekanik mundpër t'u përshtatur në periudhën e dëshiruar midis 0-90 minutave. Për kohën e gatimit, shihni grafikët e gatimit.

## PËRDORIMI I PJESËS JASTETI

### Përdorimi i ndezësve të furrës

1. Nëse furra juaj është e pajisur me djegës me gaz, duhet të përdorni çelësin e duhur mënyrë që të ndezin djegësit. Disa modele kanë ndezje automatike nga butoni; është e lehtë të ndizni djegësin duke rrotulluar dorëzën. Djegësit gjithashtu mund të ndizen duke shtypur butonin e ndezjes ose mund të ndizen me shkrepëse.
2. Mos e përdorni çakmakun vazhdimisht për më shumë se 15 sekonda. Nëse djegësi nuk ndizet, prisni një minimumnjë minutë para se të provoni përsëri. Nëse djegësi fiket për ndonjë arsye, mbyllni valvulën e kontrollit të gazit dhe prisni të paktën një minutë përpara se të provoni përsëri.

### Përdorimi i elementeve të ngrohjes së furrës

1. Kur furra juaj ndizet për herë të parë, do të lëshohet një erë që do të shfaqet nga përdorimi i elementeve ngrohëse. Për të hequr qafe këtë, vraponi në 240°C për 45-60 minuta ndërsa është bosh.
2. Duhet të vendoset çelësi i kontrollit të furrës në vlerën e dëshiruar; përndryshe furra nuk funksionon.
3. Llojet e vakteve, koha e gatimit dhe pozicionet e termostatit janë dhënë në tabelën e gatimit. Vlerat e dhëna në tabelën e gatimit janë vlera karakteristike dhe janë marrë si rezultat i analizave të kryera në laboratorin tonë. Mund të gjeni shijë të ndryshme të përshtatshme për shijen tuaj në varësi të zakoneve tuaja të gatimit dhe përdorimit.
4. Me ndihmën e aksesoreve mund të bëni një pulë që kthehet në furrë.
5. Koha e gatimit: Rezultatet mund të ndryshojnë në varësi të tensionit sipërfaqësor dhe materialit me cilësi të ndryshme, sasia dhe temperaturat.
6. Gjatë gatimit në furrë, kapaku i furrës nuk duhet të hapetshpesh. Përndryshe, qarkullimi i nxehtësisë mund të jetë i çekuilibruar dhe rezultatet mund të ndryshojnë.

### Përdorimi i skarës

1. Kur vendosni skarën në raftin e sipërm, ushqimi në skarë nuk do ta prekë skarën.
2. Mund të ngrohni për 5 minuta gjatë pjekjes. Nëse është e nevojshme, mund ta ktheni ushqimin me kokë poshtë.
3. Ushqimi duhet të jetë në qendër të skarës për të siguruar rrjedhjen maksimale të ajrit nëpër furrë.

#### Për të ndezur skarën;

1. Vendoseni tastin e funksionit mbi simbolin e skarës.
2. Më pas, vendoseni në temperaturën e dëshiruar të skarës.

#### Për të fikur grilën;

Vendoseni tastin e funksionit në pozicionin e fikur.



**PARALAJMËRIM!**

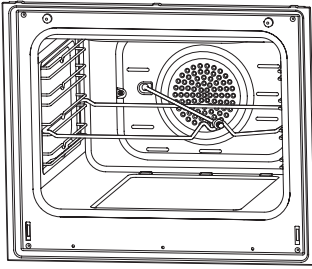
Mbajeni derën e furrës të mbyllur gjatë gatimit. (skarë elektrike)



**PARALAJMËRIM!**

Mbajeni derën e furrës hapur gjatë pjekjes. (gazbarbeque)

## Përdorimi i pulës së pjekur \*

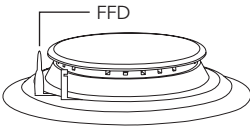


Vendosni pështymë në kornizë. Kthejeni kornizën e pështymës në furrë në nivelin e dëshiruar. Gjeni një tigan që pikon nga fundi nëmbledh postimin. Shtoni pak ujë në tiganin pikues për pastrim të lehtë. Mos harroni të hiqni pjesën plastike nga hell. Pas pjekjes, vidhosni dorezën plastike në hell dhe hiqni ushqimin nga furra.

Figura 15

## SEKSIONI PËR PËRDORIMIN E NJË SNAP

### Përdorimi i ndezësve me gaz



**Siguria e mbylljes së flakës (FFD) \***; funksionon menjëherë kur mekanizmi i sigurisë aktivizohet për shkak të lëngut të derdhur mbi djegësit e sipërm.



1. Valvulat që kontrollojnë sobat me gaz kanë një mekanizëm të veçantë sigurie. Për të ndezur gjithmonë sobën shtypni çelësin përpara dhe silleni te simboli i flakës duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës. Të gjithë çakmakët do të funksionojnë dhe soba që keni kontrolluar do të ndizet vetëm. Mbajeni çelësin poshtë derisa ndezja të jetë ndezur. Shtypni butonin e çakmakut dhe kthejeni butonin në drejtim të kundërt të akrepave të orës.
2. Mos e përdorni çakmakun vazhdimisht për më shumë se 15 sekonda. Nëse djegësi nuk ndizet, prisni të paktën një minutë përpara se të provoni përsëri.
3. Në modelet me sistem sigurie gazi, kur flaka e sobës fiket, valvula e kontrollit mbyll automatikisht gazin. Për të përdorur djegësit me një sistem sigurie gazi, duhet të shtypni çelësin dhe ta rrotulloni në drejtim të kundërt të akrepave të orës. Pas ndezjes, duhet të prisni rreth 5-10 sekonda që sistemet e sigurisë së gazit të aktivizohen. Nëse djegësi fiket për ndonjë arsye, mbyllni valvulën e kontrollit të gazit dhe prisni të paktën një minutë përpara duke u përpjekur përsëri.
4. ● Mbyllur  Plot hapur  Gjysmë e hapur
5. Përpara se të përdorni pllakën e gatimit, sigurohuni që kapakët e djegësit të jenë vendosur mirë. Vendosja e saktë ekapakët e djegies tregohen si më poshtë.

Figura 16

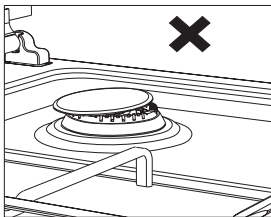
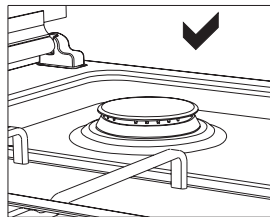


Figura 17



## Përdorimi dhe përshkrimi i pllakës së qeramikës

	Niveli 1	Niveli 2	Niveli 3	Niveli 4	Niveli 5	Niveli 6	Niveli 7	Niveli 8	Niveli 9	Maks.
140 mm Komutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm Komutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm regullatori	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dritë e dyfishtë	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

- Ju e përdorni pllakën e nxehtësisë me çelësat unazë në panelin e kontrollit të furrës. Ky ndërprerës rregullon energjinë nëpër të arritur temperaturën e dëshiruar të vendosur nga ju.
- Për të pasur një rezultat të mirë të gatimit nga pjata e nxehtësisë, tiganët në fundduhet të jetë sa më e trashë dhe e sheshtë.
- Fundi i tiganëve dhe zonave të gatimit duhet të kenë të njëjtën madhësi. Nëse është e mundur, gjithmonë vendosni kapakët në tigan. Vendosni gjithmonë enë gatimi në zonën e gatimit përpara se ta ndizni. Fikni zonat e gatimit përpara përfundimit të kohës së gatimit për të përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Rrotulloni çelësin në drejtim të akrepave të orës për të filluar punën. Temperatura e vendosur nga pozicioni i butonit në linjë gradualisht rritet në maksimum. (Zonë e vetme)
- Për një zonë gatimi të dyfishtë, unaza e parë funksionon si një zonë e vetme; unaza e dytë fillon të punojë pas një kthesë shtesë me pak më shumë forcë në drejtimin e orës të rajonit "max" të fundit të shenjës së unazës. Kur rrotulloni orën kundërme mençuri, unaza e parë do të funksionojë si diapazoni maksimal dhe fuqia e unazës së dytë do të reduktohet në temperaturën tuaj të dëshiruar.

## Përdorimi i pllakave

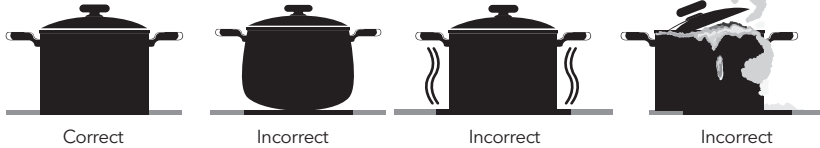
	Niveli 1	Niveli 2	Niveli 3	Niveli 4	Niveli 5	Niveli 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm i shpejtë	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
i shpejtë 180 mm	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm i shpejtë	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
i shpejtë 180 mm	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

- Pllakat elektrike kanë 6 nivele standarde të temperaturës. (siç përshkruhet këtu më lart)
- Kur përdorni për herë të parë, vini në punë pianurën elektrike në pozicionin 6 për 5 minuta. Kjo do të bëjë që agjenti të vazhdojë Pllaka juaj e ndjeshme ndaj nxehtësisë ngurtësohet duke u djegur.
- Përdorni tiganët me fund të sheshtë që vijnë në kontakt të plotë me nxehtësinë sa më shumë që të mundeni, në mënyrë që t'i përdorni energji më produktive.



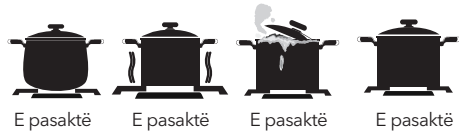
### PARALAJMËRIM!

Me përdorimin intensiv të pajisjes, unazat në pllakë dhe në zonën përreth mund të ndryshojnë ngjyrë. Ndërhyrjet e shërbimit në atë rast nuk mbulohen nga garancia.



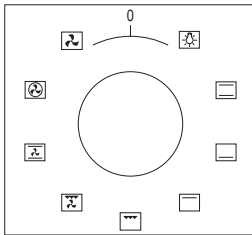
## Madhësitë e tenxhereve (gaz)

	50x55	50x60	60x60
Djegëse e vogël	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Djegëse normale	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Një djegësi i madh	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Djegësi WOK	24-28 cm	---	24-26 cm



## LLOJET E PROGRAMEVE

Modelet: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



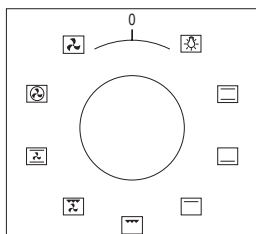
**Çelësi i funksionit:** Përdoret për të përcaktuar elementët ngrohës që do të përdoren për gatim / gatujeni gjellën në furrë. Llojet e programeve të ngrohësve në këtë buton dhe funksionet e tyre përshkruhen më poshtë. Të gjitha llojet e ngrohësve dhe llojet e programeve i përbërë nga këto ngrohës mund të mos jetë i disponueshëm në të gjitha modelet.

	Duke u kthyer		Tifoz
	Ngrohës i sipërm + i poshtëm		Ngrohje turbo + ventilator
	Një llambë		Fund + Elemente ngrohëse të sipërme + Ventilator
	Ngrohës i poshtëm + Ventilator		Ngrohës Grill + Ventilator
	Ngrohës në skarë		Grill Grill / Ngrohës Grill
	Ngrohës grill + llambë		Elementi i sipërm i ngrohjes
	Kohëmatësi elektrik		Djegësi i furrës / Ngrohës i poshtëm



**PARALAJMËRIM!**

Të gjitha llojet e ngrohësve dhe llojet e programeve që përfshijnë këta ngrohës mund të mos jenë fare të disponueshëm modele.



**Çelësi i funksionit:** Përdoret për të përcaktuar elementët ngrohës që do të përdoren për gatim gatuajeni gjellën në furrë. Llojet e programeve të ngrohësve në këtë buton dhe funksionet e tyre përshkruhen më poshtë. Të gjitha llojet e ngrohësve dhe llojet e programeve përbërë nga këto ngrohës mund të mos jetë i disponueshëm në të gjitha modelet.

	Pulë e pjekur		Tifoz
	Ngrohja e poshtme dhe e sipërmeelementet		Ngrohje turbo dhe ventilator
	Një llambë		Trupi dhe ventilatori me ngrohje nga fundi
	Ngrohës i poshtëm dhe ventilator		Grill dhe ventilator
	Pulë e pjekur dhe e pjekur në skarë		Barbeque
	Grill dhe llambë		Elementi i sipërm i ngrohjes
	Kohëmatësi elektrik		Ngrohës i poshtëm
	Flaka		Çakmak për ndezeje



**PARALAJMËRIMI!**

Të gjitha llojet e ngrohësve dhe llojet e programeve që përfshijnë këta ngrohës mund të mos jenë fare të disponueshëm modele.



## Tabela e orarit të gatimit



### PARALAJMËRIM!

Furra duhet të nxehet për 10 minuta para se të vendosni ushqimin në të.

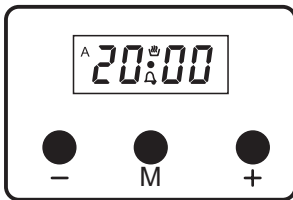
Ushqimi	GatimFunksioni	Temperatura(°C)	Pozicioni i rrjetit	Koha e gatimit (min.)
Tortë (Tabaka / Kallëp)	Statike / Statike + tifo	170-180	2	35-45
Torta të vogla	Statike / Turbo + ventilator	170-180	2	25-30
E pesta	Statike / Statike + tifo	180-200	2	35-45
Pluhur pjekje	Statike	180-190	2	25-30
Biskotë	Statike	170-180	3	20-25
byrek me mollë	Statike / Turbo + ventilator	180-190	2	50-70
Një sfungjernjë tortë	Statike	200/150 *	2	20-25
Pica	Statik + ventilator	180-200	3	20-30
Lazanja	Statike	180-200	2	25-40
Meringë	Statike	100	2	60
Pulë	Statik + ventilator / Turbo + ventilator	180-190	2	45-50
Pule e pjekur **	Barbeque	200-220	4	25-30
Peshk i pjekur **	Grill+tifo	200-220	4	25-30
Biftek me fileto derri **	Grill+tifo	Maks.	4	15-20
Qofte te pjekura **	Barbeque	Maks.	4	20-25

\* Pa ngrohje paraprake. Gjysma egatimi duhet të jetë 200 °C, pastaj gjysma e dytë duhet të jetë 150 °C.

\*\* Në gjysmë të gatimit, vakti duhet të kthehet.

## KOHËMATËSI I FURËS

### Vështrim i përgjithshëm

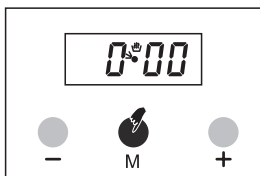


Kohëmatësi elektronik, i cili ju lejon të përgatitni ushqimin për servirje në kohën e dëshiruar. E vetmja gjë që mbetet për të bërë është ta programoni atëkoha e gatimit dhe koha e gatishmërisë. Mund të përdoret gjithashtu si orë me zile, ku thjesht jepni një kohë pas së cilës duhet t'ju kujtojë me një ton të dëgjueshëm.

### Furnizimi me energji elektrike

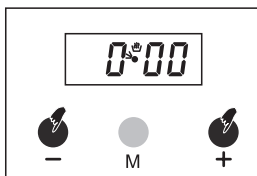
Kur ndizni, ora (0:00) dhe 'A' pulsni në ekran. Kohëmatësi nuk është i programueshëm dhe ora duhet të programohet për të rregulluar. Për të programuar kohëmatësin, fillimisht duhet të futeni në modalitetin manual.

## Modaliteti manual



1. Shtypni tastin "M" për të hyrë në modalitetin manual.

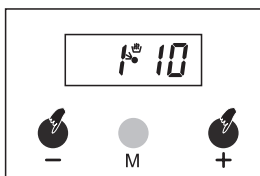
or



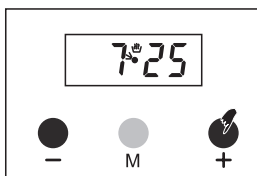
2. Shtypni butonat + dhe -njëkohësisht me të gjithë modalitetin manual.

## Rregullimi i orës së ditës

Ky rregullim mund të bëhet vetëm kur nuk ka gatimprogrami është në zhvillim e sipër. Së pari, shtypni butonat + dhe - njëkohësisht. Më pas rregulloni drejtimin e orës përpara duke përdorur butonin + dhe drejtimin e kundërt duke përdorur butonin -. Shtypja e gjatë e këtyre butonave do të rezultojë në ndryshime të shpejta.



1. Shtypni + dhe - njëkohësisht.



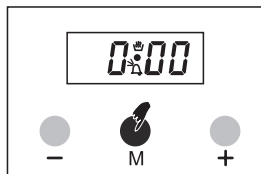
2. Duke përdorur butonat + ose -rregulloni orën e ditës.

### SHËNIM

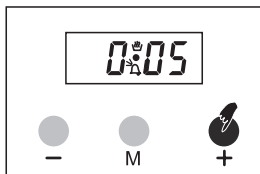
Nëse nuk shtypen butonat + ose - për 5 sekonda, koha e modalitetit të rregullimit do të përfundojë automatikisht. Nëse dëshironi të përfundoni shpejt kohën e modalitetit të rregullimit, duhet të shtypni njëkohësisht butonat + dhe -.

## Cilësimi i alarmit të bipit

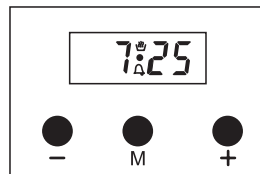
Me këtë veçori, ju mund të programoni për sa kohë do të njoftoheni nga një tingull bip.



1. Zgjidhni personalizimin e alarmit të altoparlantit duke shtypur një herë tastin "M". ikona do të pulsojë.

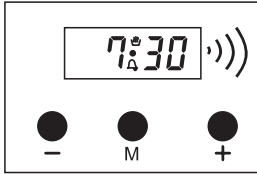


2. Fusni periudhën kohore me tastet "+" ose "-". 5 min.

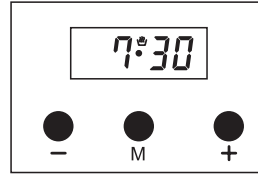


3. Disa sekonda më vonë, ekrani do të kthehet shfaqni kohën aktuale tëditë.

## Heqja e altoparlantit



1. Altoparlanti do të tingëllojë pas kohës së programuar.

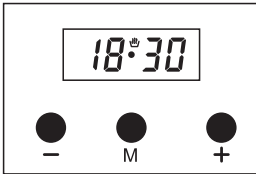


2. Shtypni çdo buton për ta anuluar tingullin.

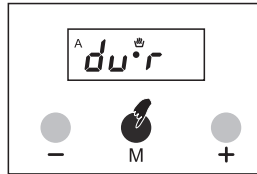
## Programi automatik i gatimit

Nëse dëshironi të filloni gatimin menjëherë, mjafton të lini kohën e gatimit.

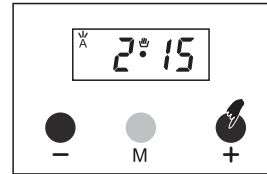
**Shembull:** E vendosim ushqimin në furrë dhe duam të piqet për 2 orë e 15 minuta.



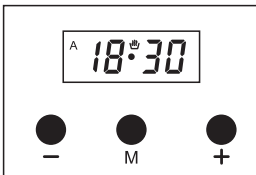
1. Ora aktuale është 18:30



2. Kaloni te butoni "M" 2 herë për të hyrë në cilësimin e gatimit Mod.



3. Rregulloni kohën e gatimit duke përdorur tastet "+" dhe "-".



4. Pas disa sekondash, ekrani do të tregojë se gatimi ka filluar dhe do të tregojë kohën aktuale të gatimit.

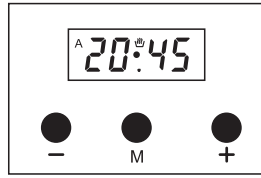
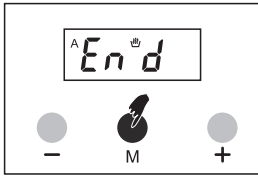
Tani, ju e keni programuar furrën tuaj nëgatujshqim në 2 orë e 15 minuta. Ju lutemi mos harroni veçorinë dhe/ose pullat e temperaturës në furrën tuaj në pozicionet e duhura.



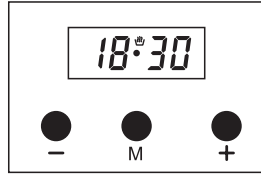
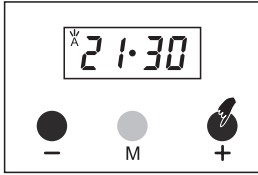
**SHËNIM**

Mund të anuloni modalitetin automatik të gatimit në çdo kohë duke futur "M"

Në shembullin e mësipërm, gatimi filloi menjëherë pas hyrjes në periudhën e gatimit. Duke shtypur 'M' 3 herë butonin, mund të shikoni dhe rregulloni kohën e gatishmërisë. Në shembullin e mëposhtëm, koha e gatishmërisë do të vendoset në 21:30.



1. Shtypni butonin "M" 3 herë. Ekranin do të tregojë "End" dhe kohën e gatishmërisë që është 18:30+2:15=20:45 respektivisht.



2. Vendosni atë në kohën e dëshiruar duke përdorur modalitetin e butonit "+" ose "-".

3. Në pak sekonda, ekranin kalon në një orë

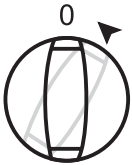
Tani kemi programuar furrën tonë që të gatujë në orën 21:30. Sepse koha e gatimit ishte e para-programuar për 2 orë e 15 minuta furra juaj do të fillojë të gatuhet në orën 19:15, kështu që vakti është gati në orën 21:30.



Shfaqeni vetëm kur gatuanifillo

Shfaqet vetëm kur gatimi ka përfunduar

Kur të përfundojë gatimi automatik, do të bjerë një alarm dhe do të bjerë, nëse nuk ndalet, për 7 minuta.



1. Fikni furrën
2. Rivendosni kohëmatësin



Furra juaj nuk do të funksionojë derisa ta rivendosni atë.

Në shembullin e treguar, së pari programohet koha e gatimit; koha e gatishmërisë u llogarit automatikisht dhe është redaktuar nga ne. Është gjithashtu e mundur të programoni fillimisht kohën e gatishmërisë. Në këtë rast, koha e gatimit do të llogaritet automatikisht dhe më pas duhet të modifikohet.

## Në rast të humbjes së energjisë elektrike

Furra juaj nuk do të funksionojë për arsye sigurie. Në atë kohë, ora do të shfaqet si 0:00 duke pulsuar së bashku me simbolin "A". Çdo program gatimi në vazhdim do të anulohet gjithashtu. Ora do të tregojë 0:00, duhet të jetë korrigjuar. Së pari, futni modalitetin manual dhe rregulloni orën duke përdorur butonat "+" ose "-".



- Në rast të një humbjeje afatshkurtër të energjisë elektrike, sistemi do të kursejë veten.
- Nëse nuk e përdorni furrën për momentin, sigurohuni që të jetë në pozicionin "OFF".

**Një "A" që pulson tregon se Owen nuk po funksionon dhe duhet të hyni në modalitetin manual për ta rikuperuar. Kushtet normale të punës.**

## Rregullimi i sinjalit të zërit

Mund të rregulloni tonin e bipit të kohëmatësit.

1. Duke shtypur butonin “-”, mund të dëgjoni tonin aktual të zërit.
2. Lëshimi dhe shtypja përsëri e butonit “-” do të kalojë në tonin tjetër. (3 tone të ndryshme në dispozicion)
3. TONI i ziles do të vendoset në tonin e fundit të personalizuar.



Si cilësim i fabrikës, volumi i altoparlantit është vendosur në të lartë. Në rast të një humbje të gjatë të energjisë, kompletioni i zërit do të jetë ky.

## MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

1. Hiqeni spinën që furnizon furrën me energji nga priza.
2. Gjatë kohës që furra është në punë ose pak pasi fillon të punojë, është shumë e nxehtë. Ju duhet të shmangni prekjën nga elemente ngrohëse.
3. Asnjëherë mos e pastroni pjesën e brendshme, panelin, kapakun, tabaka dhe çdo pjesë tjetër të furrës me mjete të tilla si furçë e fortë, rrjetë pastrimi ose thikë. Mos përdorni gërryes, agjentë pastrimi dhe detergjentë.
4. Pasi ta pastroni brendësinë e furrës me një leckë sapuni, shpëlajeni dhe më pas thajeni tërësisht me një leckë të butë, pëlhurë.
5. Pastroni sipërfaqet e xhamit me pastrues të posaçëm xhami.
6. Mos e pastroni furrën me pastrues me avull.
7. Para se të hapni kapakun e sipërm të furrës, pastroni lëngun e derdhur nga kapaku. Gjithashtu, përpara se të mbyllni kapakun, kontrolloniqë soba të jetë ftohur mjaftueshëm.
8. Kur pastroni furrën, mos përdorni kurrë agjentë të ndezshëm si acid, hollues dhe benzinë.
9. Mos lani asnjë pjesë të furrës në makinë larëse enësh.
10. Për të pastruar mbulesën e përparme prej xhami të furrës; hiqni vidhat e montimit që fiksojnë dorezën duke përdorur akaçavidë dhe hiqni derën e furrës. Më pas pastroni dhe shpëlajeni mirë. Pas tharjes, vendoseni siç duhet gotën e furrës dhe rinstaloni dorezën.

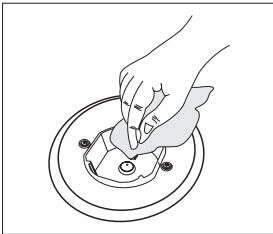


Figura 18

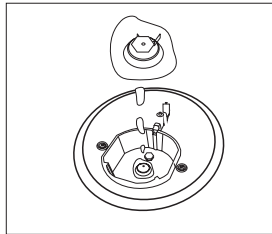


Figura 19

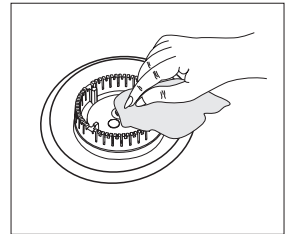


Figura 20

# MONTIMI I DERËS SË JASTEKIT

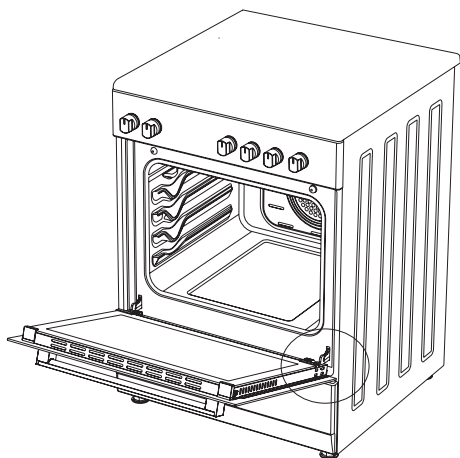


Figura 21

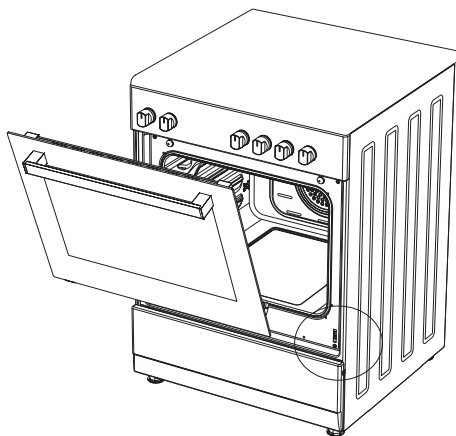


Figura 22

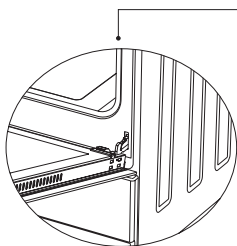


Figura 21.1

Plotësishtapni derën e furrës duke e tërhequr drejt jush. Më pas, kryeni procesin e zhbllokimit duke e tërhequr bllokimin e menteshës lart duke përdorur një kaçavidë siç tregohet në figurën 21.1.

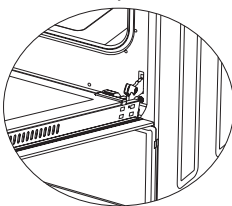


Figura 21.2

Sillni atëKycja e menteshës në këndin më të gjerë siç tregohet në figurën 21.2. Sillni dy menteshat që lidhin derën e furrës me furrën në të njëjtin pozicion.

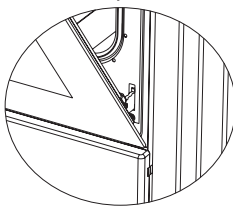


Figura 22.1

Pastaj mbylleenidera e furrës të mbështetet në bllokimin e menteshës siç tregohet në figurën 22.1.

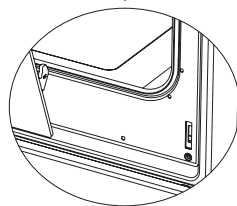


Figura 22.2

Për të hequr furrënderën, tërhiqeni lart duke e mbajtur me të dyja duart kur është afër pozicionit të mbyllur siç tregohet në figurën 22.2.

Për të zëvendësuar derën e furrës, ndërtoni hapat e mësipërm.

## Pastrimi dhe mirëmbajtja e xhamit të derës së furrës

Hiqni profilin duke shtypur shulat plastike në anën e majtë dhe të djathtë siç tregohet në figurën 23 dhe tërhiqeni profilin drejt jush siç tregohet në figurën 24. Më pas hiqni xhamin e brendshëm siç tregohet në figurën 25. Nëse është e nevojshme, xhami i mesit mund të hiqet në të njëjtën mënyrë. Pasi të ketë përfunduar pastrimi dhe mirëmbajtja, riparohenisjet dhe profilin në rend të kundërt. Sigurohuni që profili të jetë në vend të duhur.

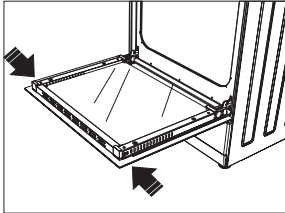


Figura 23

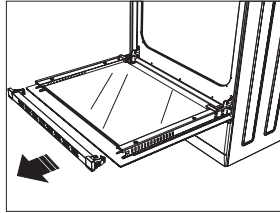


Figura 24

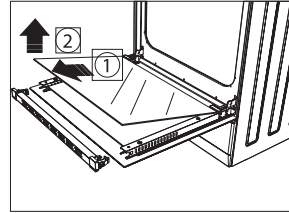


Figura 25

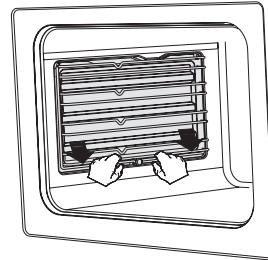
### Muret katalitike\*

Muret katalitike janë të vendosura në anën e majtë dhe të djathtë të zgavrës nën udhëzuesit. Muret katalitike heqin aromën e keqe dhe marrin performancën më të mirësobë. Muret katalitike gjithashtu thithin mbetjet e vajit dhe pastrojnë furrën tuaj ndërsa ajo është në punë.

### Heqja e mureve katalitike

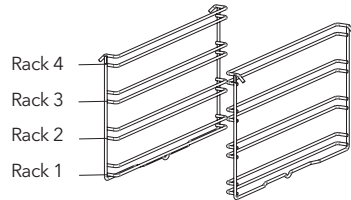
Për të hequr muret katalitike; udhëzuesit duhet të tërhiqenjashtë. Sapo të nxirren udhëzuesit, muret katalitike do të lëshohen automatikisht. Muret katalitike duhet të ndërrohen pas 2-3 vjetësh.

Figura 26



### Pozicionet e rrjetit

Është e rëndësishme të vendosni saktë skarën me tela në furrë. Mos lejoni që rafti i telit të prekë murin e pasmë të furrës. Pozicionet e rafteve tregohen në figurën e mëposhtme. Mund të vendosni një sirtar të thellë ose një sirtar standard në raftet e poshtme dhe të sipërme të telit.



### Instalimi dhe heqja e rafteve me tela

Për të hequr raftet e telit, shtypni kapëset e treguara nga shigjetat në figurë, së pari hiqni anën e poshtme, pastaj anën e sipërme nga vendi i instalimit. Për të instaluar raftet me tela; anuloni procedurën për heqjen e trngut.

### Ndërrimi i llambës në furrë

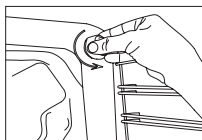


Për të shmangur goditjen elektrike, sigurohuni që qarku i pajisjes të jetë i hapur përpara se të ndërtoni llambën. (Nëse qarku është i hapur do të thotë se ryma është e fikur) Fillimisht hiqni pajisjen nga priza dhe sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë.

Hiqni mbrojtjen e xhamit duke e rotulluar siç tregohet në figurën në të majtë. Nëse keni vështirësi të ktheheni, atëherë përdorimi i dorezave plastike do t'ju ndihmojë në kthim.

Pastaj hiqni llambën duke e kthyer, instaloni llambën e re me tëspecifikimet.

Riinstaloni mbrojtjen e xhamit, futni kordonin elektrik të pajisjes në një prizë elektrike dhe zëvendësojeni plotësisht. Tani mund të përdorni furrën tuaj.

**Lloji G9Lloji i llambës**

220-240 V, AC 15-25 W

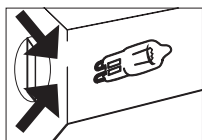


Figura 27

**Llamba E14**

220-240 V, AC 15 W



Figura 28

**Përdorimi i fletës së skarës së grillës \***

1. Paneli i sigurisë është projektuar për të mbrojtur panelin e kontrollit dhe butonat kur furra është në modalitetin grill. (foto 29)
2. Ju lutemi përdorni këtë panel sigurie për të shmangur dëmtimin nga nxehtësia në panelin e kontrollit dhe butonat e furrësëshhtë modaliteti i skarës.

**PARALAJMËRIM!**

Pjesët e aksesueshme mund të jenë të nxehta kur grila është në përdorim. Fëmijët e vegjël duhet të qëndrojnë larg.

3. Vendoseni panelin e sigurisë nën panelin e kontrollit duke hapur xhamin e kapakut të përpamë të furrës. (foto 30)
4. Dhe më pas lidhni pllakën e sigurisë midis furrës dhe kapakut të përpamë duke mbyllur butësisht kapakun. (foto 31)
5. Është e rëndësishme që gjatë gatimit ta mbani kapakun të hapur në një distancë të caktuar kur gatuesi në modalitetin grill.
6. Paneli i sigurisë do të sigurojë kushte ideale gatimi duke mbrojtur panelin e kontrollit dhe butonat.

**PARALAJMËRIM!**

Nëse soba ka opsionin e "funksionit të skarës së mbyllur" me termostat, mund ta mbani të mbyllur derën e furrës gjatë operacionit; në këtë rast fleta e deflektorit të skarës do të jetë e panevojshme.

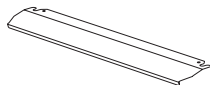


Figura 29

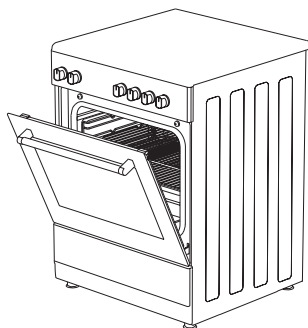


Figura 30

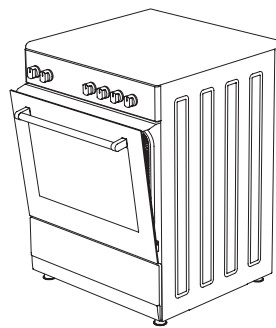


Figura 31



# ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Ju mund t'i zgjidhni problemet që mund të keni me produktin tuaj duke kontrolluar pikat e mëposhtme përpara se të telefononishërbimin teknik.

## Kontrolloni pikat

Në rast se keni një problem me furrën tuaj, së pari kontrolloni tabelën e mëposhtme dhe provoni sugjerimet.

Një problem	Një arsye e mundshme	Çfarë duhet bërë
Furra nuk punon.	Energjia nuk është e disponueshme.	Kontrolloni për fuqi.
	Furnizimi me gaz nuk është i disponueshëm.	Kontrolloni nëse valvula kryesore e gazithapur.
		Kontrolloni nëse tubi i gazit është i përkulurose të palosur.
		Kontrolloni që zorra e gazit të jetë e lidhurnë furrë.
	Kontrolloni për valvulën e duhur të gazitësthtë duke u përdorur.	
Furra ndalon gjatë gatimit.	Spina del nga muriprizë.	Riinstaloni plug-inprizë.
Fiket gjatë gatimit.	Funksionim shumë i gjatë i vazhdueshëm.	Lëreni furrën të ftohet pas cikleve të gjata të gatimit.
	Më shumë se një prizë në një prizë muri.	Përdorni vetëm njëprizë për çdo prizë në mur.
Dera e furrës nuk hapet siç duhet.	Mbetjet e ushqimit janë ngecur në mesdera dhe zgavra e brendshme.	Pastrojeni mirë furrën dhe provoni ta hapni sërishdera.
Çakmaku nuk funksionon.	Këshilla ose trupi i prizave të ndezjes janë i bllokuar.	Këshilla të pastraose trupi i prizave të ndezjes së djegësit të gazit.
	Tubat e djegësit të gazit janë të bllokuara.	Pastroni tubat e djegësit të gazit.
Goditje elektrike gjatë prekjesfurre.	Nuk ka tokëzim të duhur.	Kontrolloni që furnizimi me energji elektrike të jetë i tokëzuar siç duhet.
	Një mur i pabazuarpërdoret një prizë.	
Uji po pikon.	Uji ose avulli mund të krijohet në kushte të caktuara në varësi të ushqimit që gatuhet. Ky nuk është faj i tijpajisja.	Lëreni furrënftoheni dhe më pas fshijeni me një peshqir enësh.
Avulli delçarje e derës së furrës.		
Uji i mbetur në furrë.		
Tymi del gjatëoperacion.	Gjatë përdorimit të furrëspër herë të parë	Nga ngrohëset po del tym. Ky nuk është një gabim. Pas 2-3 cikleve, nuk do të ketë më tym.
	Ushqimi në një ngrohës.	Lepër të ftohur furrën dhe për të pastruar mbetjet e ushqimit nga ngrohësi.
Kurpërdorimi i furrës së djegur ose plastika lëshon një erë.	Në furrë përdoren pajisje plastike ose pajisje të tjera jo-rezistente ndaj nxehtësisë.	Në temperatura të larta, përdorni aksesorë të përshatshëm për enë qelqi.

Një problem	Një arsye e mundshme	Çfarë duhet bërë
Furranak nxeht.	Dera e furrës është e hapur.	Mbyllni derën dhe rindizni.
	Kontrollet e furrës nuk funksionojnë siç duhet të personalizuar.	Lexoni seksionin rreth funksionimit i furrës dhe rivendosja e furrës.
	Siguresa është e fikur ose ndërprerësi është i fikur.	Zëvendësoni siguresën ose rivendosni ndërprerësin. Nëse kjo ndodh shpesh, telefononi një elektrikist.
Furra nuk po gatuhet mirë.	Dera e furrës shpesh hapet gjatë gatimit.	Moshapni shpesh derën e furrës nëse ushqimi që po gatuar nuk kërkon rrotullim. Nëse e hapni shpesh derën, temperatura e brendshme bie dhe për këtë arsye do të ndikojë në rezultatit e gatimit.
Drita e brendshme është e zbehtë ose joAta punojnë.	Objekt i huaj që mbulon llambën gjatë gatimit.	Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe kontrolloni përsëri.
	Llamba mund të dështojë.	Zëvendësoni me një llambë me të njëjtënspecifikimet.

## RREGULLAT E TRAJTIMIT

1. Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për mbajtje ose lëvizjepajisja.
2. Lëvizni dhe transportoni në paketimin origjinal.
3. Kushtojini vëmendje maksimale pajisjes kur ngarkoni/shkarkoni dhe përdorni.
4. Sigurohuni që paketa të jetë e mbyllur mirë gjatë trajtimit dhe transportit.
5. Mbroni atë nga faktorë të jashtëm (të tillë si lagështia, uji, etj.) që mund të dëmtojnë paketimin.
6. Kini kujdes që të mos e dëmtoni pajisjen për shkak të goditjeve, goditjeve, rënive, etj. gjatë trajtimit dhe transportit dhe të mos thyhet apo deformohet gjatë funksionimit.

## REKOMANDIME PËR KURSIM TË ENERGJISË

Detajet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë të përdorni produktin tuaj në aspektin mjedisor dhe ekonomik.

1. Përdorni enët me ngjyrë të errët dhe të emaluar që përçojnë nxehtësinë më mirë në furrë.
2. Gjatë gatimit të ushqimit, nëse receta ose manuali i udhëzimeve tregojnë se kërkohet ngrohja paraprake, ngrohni paraprakishtfurë.
3. Mos e hapni furrënderën shpesh gjatë gatimit.
4. Mundohuni të mos gatuani disa pjata në furrë në të njëjtën kohë. Mund të gatuani në të njëjtën kohë duke vendosur dysoba në raft.
5. Gatuani shumë pjata me radhë. Furra nuk do të humbasë nxehtësinë.
6. Fikni furrën disa minuta para përfundimit të kohës së gatimit. Në këtë rast, mos e hapni derën e furrës.
7. Shkrini ushqimet e ngrira para gatimit.

## HEQJA MIQ ME MJEDISIN



Hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

Kjo pajisje është e shënuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EU mbipajisjet elektrike dhe elektronike të përdorura (mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike - WEEE). Udhëzimi përcakton kuadrin për kthimin dhe riciklimin e pajisjeve të përdorura siç është e zbatueshme në BE.

## INFORMACION PËR PAKETË

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale që mund të riciklohen në përputhje me rregulloret tona kombëtare mjedisore. Mos i hidhni materialet e paketimit me sende shtëpiake ose të tjerambeturina. Çojini ato në pika grumbullimi për materialet e paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

Dragi korisniče,

Preporučujemo da pažljivo pročitate korisničko uputstvo prije upotrebe proizvoda i da ga uvijek držite pri ruci.

### NAPOMENA

Ovo uputstvo za upotrebu predviđeno je za više modela. Neke od navedenih karakteristika možda neće biti dostupne za vaš uređaj.

Svi naši uređaji namijenjeni su samo za kućnu upotrebu i nijesu prikladni za komercijalnu upotrebu.

Proizvodi označeni zvjezdicom (\*) su opcioni.

**U skladu sa propisima o odlaganju električnog i elektronskog otpada.**

## VAŽNA UPOZORENJA

- Instalaciju i popravku uvijek treba da obavlja **OVLAŠĆENI SERVIS**. Proizvođač nije odgovoran za radove koje su obavila neovlašćena lica.
- Pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu. Samo tako možete koristiti uređaj na bezbjedan i pravilan način.
- Šporetom je neophodno rukovati u skladu s uputstvom za upotrebu.
- Udaljite djecu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce od šporeta, kada je uključen.
- UPOZORENJE: Dostupni djelovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Držati van domašaja djece.**
- UPOZORENJE: Opasnost od požara; ne odlažite predmete na ploču za kuvanje.**
- UPOZORENJE: Uređaj i dostupni djelovi se zagrijavaju tokom rada.**
- Uslovi instalacije ovog uređaja navedeni su na etiketi (ili na pločici sa podacima).
- Dostupni djelovi se zagrijavaju prilikom korišćenja grila. Držati van domašaja djece.
- UPOZORENJE: Ovaj uređaj je namijenjen za kuvanje. Ne smije se koristiti za druge namjene, kao što je grijanje prostorije.**
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti paročistače.
- Provjerite da li su vrata rene potpuno zatvorena nakon što stavite hranu u nju.
- NIKADA nemojte pokušavati da vodom ugasite vatru. Samo isključite napajanje uređaja i prekrijte plamen poklopcem ili tkaninom otpornom na vatru.
- Ukoliko djeca mlađa od 8 godina nijesu pod stalnim nadzorom, držati ih van domašaja uređaja.
- Izbjegavajte dodirivanje grijača.
- OPREZ: Proces kuvanja treba nadgledati. Uvijek nadgledajte proces kuvanja!**
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina, osobe sa psihičkim, čulnim ili mentalnim problemima ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, ukoliko se obezbijedi nadzor ili pruže informacije u vezi sa opasnostima.
- Ovaj uređaj je dizajniran isključivo za kućnu upotrebu.
- Djeca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje ili održavanje uređaja ne smeju da obavljaju djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
- Uređaj i kabl za napajanje držite van domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Zavjese, til, papir ili druge zapaljive materijale sklonite dalje od uređaja prije njegovog korišćenja. Ne stavljajte zapaljive materijale na uređaj ili unutar njega.
- Držite kanale za ventilaciju otvorene.
- Uređaj nije pogodan za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ne zagrijavajte zatvorene konzerve i staklene tegle. Pritisak može da dovede do eksplozije posude.
- Ručka na reni nije predviđena za sušenje krpa. Nemojte kačiti krpe i slično na ručku za otvaranje/zatvaranje rene.
- Plehove, tanjire ili aluminijumske folije ne postavljajte direktno na šporet. Akumulirana toplota može da ošteti kućište šporeta.
- Prilikom stavljanja ili vadenja hrane iz rene obavezno koristite rukavice za remu otporne na toplotu.
- Ne koristite proizvod kada ste pod uticajem određenih lijekova i/ili alkohola, jer to može uticati na vašu sposobnost rasuđivanja.
- Budite pažljivi kada koristite alkohol za pripremu hrane. Alkohol će ispariti na visokim temperaturama i može izazvati požar ako dođe u dodir sa vrućim površinama.
- Nakon svake upotrebe provjerite da li je uređaj isključen.
- Ako je uređaj neispravan ili ima vidljivo oštećenje, nemojte rukovati njime.

32. Ne dodirujte utikač mokrim rukama. Ne vucite kabl da biste ga isključili, uvijek pridržite utikač.
33. Nemojte koristiti uređaj sa skinutim ili polomljenim staklom prednjih vrata.
34. Stavite papir za pečenje zajedno sa hranom direktno u prethodno zagrijanu rernu ili na dodatak za rernu (pleh, gril, itd.).
35. Nemojte stavljati na uređaj predmete koje djeca mogu da dohvate.
36. Važno je da pravilno postavite gril-rešetku i pleh na žičane police i/ili da pravilno postavite pleh na policu. Postavite gril ili pleh između dvije šine i provjerite da li je stabilan prije nego što na njega stavite hranu.
37. Da biste izbjegli rizik od dodirivanja grijača rerne, uklonite suvišne djelove papira za pečenje koji vire iz dodatka za rernu ili posude.
38. Nikada nemojte koristiti višu temperaturu od maksimalne koja je navedena na pakovanju papira za pečenje. Ne postavljajte papir za pečenje na dno rerne.
39. Kada su vrata rerne otvorena, ne postavljajte teške predmete na njih i nemojte dozvoliti djeci da sjede na vratima. Možete izazvati prevrtanje šporeta ili oštećenje šarki na vratima.
40. Ambalažni materijali su opasni za djecu. Ambalažne materijale držite van domašaja djece.
41. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne žice za čišćenje stakla, jer ogrebotine koje se javljaju na površini stakla vrata mogu izazvati pucanje stakla.
42. Ne postavljajte uređaj na površine prekrivene tepisima. Električni dijelovi će se pregrijati uslijed nedostatka ventilacije sa donje strane. To će dovesti do kvara uređaja.
43. Nemojte udarati staklene površine vitrokeramičkih ploča metalnim predmetima, jer se tako mogu oštetiti. To može izazvati električni udar.
44. Korisnik ne smije samostalno da popravlja šporet.
45. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja gorionika. Može doći do fizičkih povreda.
46. Hrana može da se prospe u slučaju da se postolje šporeta demontira ili polomi, budite pažljivi. Može doći do fizičkih povreda.
47. Tokom upotrebe, unutrašnje i spoljašnje površine šporeta se zagrijavaju. Kada otvorite vrata rerne, pomjerite se korak unazad da biste izbjegli vruću paru koja izlazi iz pećnice. Postoji rizik od opekotina!
48. Poklopac šporeta može da se zatvori i onda posude sa ringle može da se prevrne. Zakoračite unazad da biste izbjegli da se izgorite na vruću hranu. Postoji rizik od opekotina!
49. Ne ostavljajte teške predmete na vratima rerne kada su otvorena, jer postoji rizik od prevrtanja.
50. Korisnik ne smije da skida grijače tokom čišćenja. To može izazvati električni udar.
51. Ne uklanjajte prekidače za paljenje sa uređaja. U suprotnom, možete pristupiti električnim kablovima pod naponom. To može izazvati električni udar.
52. Napajanje šporeta može se isključiti tokom bilo kakvih građevinskih radova u kući. Nakon završetka radova, ponovno povezivanje mora da obavi ovlašćeni servis.
53. Ne postavljajte metalno posude, kao što su nož, viljuška i kašika na površinu uređaja, jer će se i oni zagrijati.
54. Da biste spriječili pregrijavanje, uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativne maske.
55. Isključite uređaj prije uklanjanja zaštitnih elemenata. Nakon čišćenja, instalirajte zaštitne elemente u skladu sa uputstvima.
56. Tačka pričvršćivanja kabla mora biti zaštićena.
57. **UPOZORENJE: Nemojte koristiti rernu i gorionike grila u isto vrijeme.**
58. Nemojte pripremati hranu direktno na plehu/žičanoj rešetki. Stavite hranu u ili na prikladnu posudu prije nego što je stavite u rernu.
59. Vrele površine ostavite da se ohlade prije nego što stavite poklopac.
60. **OPREZ: Ako je staklo na rerni razbijeno, odmah isključite sve grijače i aparat iz izvora napajanja, ne dodirujte površinu aparata i ne upotrebljavajte aparat.**

## Bezbjednost pod naponom

1. Uključite uređaj u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem u skladu sa vrijednostima navedenim u tabeli tehničkih specifikacija.
2. Neka ovlašćeni električar postavi opremu za uzemljenje. Naša kompanija neće biti odgovorna za oštećenja koja će nastati usled upotrebe proizvoda bez uzemljenja u skladu sa lokalnim propisima.
3. Prekidači osigurača se postavljaju tako da krajnji

korisnik može doći do njih kada se šporet instalira.

4. Kabl za napajanje (kabl sa utikačem) ne smije da dođe u dodir sa vrućim djelovima uređaja.
5. Ukoliko je kabl za napajanje (kabl sa utikačem) oštećen, zamijenite ga proizvođač, ovlašćeni serviser ili kvalifikovano osoblje kako bi se spriječile situacije opasne po život.
6. Uređaj se ne smije čistiti prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji rizik od električnog udara.

7. **UPOZORENJE: Da biste izbjegli električni udar, uvjerite se da je strujno kolo uređaja otvoreno prije zamjene lampice.**
8. **UPOZORENJE: Pre nego što pristupite terminalima, odvojte sve priključke kola za napajanje.**
9. **UPOZORENJE: Ukoliko je površina napukla, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.**
10. Nemojte koristiti prekinute ili oštećene kablove ili produžne kablove, osim originalnog kabla.
11. Uvjerite se da u utičnici, gdje je priključen uređaj, nema tečnosti ili vlage.
12. Površina zadnje strane šporeta takođe se zagrijava kada šporet radi. Električni priključci ne smiju da dodiruju površinu zadnje strane šporeta, jer se u suprotnom oni mogu oštetiti.
13. Ne zatežite kabl za povezivanje preko vrata rerne i ne sprovodite ga preko vrućih površina. Ako se kabl otopi, može doći do kratkog spoja, pa čak i do požara.
14. Isključite uređaj prilikom instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
15. Ako je kabl za napajanje oštećen, proizvođač ili serviser ili jednako kvalifikovano osoblje moraju zamijeniti takav kabl da bi se izbjegle opasne situacije.
16. Uvjerite se da je utikač čvrsto umetnut u zidnu utičnicu da biste izbjegli varnice.
17. Nemojte koristiti paročistače za čišćenje uređaja, jer može doći do električnog udara.
18. Za instalaciju je neophodan prekidač koji može u potpunosti isključiti napajanje. Odvajanje od napajanja se mora obezbijediti pomoću prekidača ili integrisanog osigurača instaliranog na fiksnom napajanju u skladu sa građevinskim propisom.
19. Fiksni priključci moraju biti priključeni na napajanje koje omogućava potpuno odvajanje. Za uređaje sa prenaponskom kategorijom ispod III, uređaj za isključivanje mora biti priključen na fiksno napajanje u skladu sa propisima za instalaciju.

## Bezbjednost pri upotrebi na gas

1. Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za evakuaciju gorionika. Ovaj uređaj mora biti povezan i instaliran u skladu sa važećim propisima o instalaciji. Moraju se razmotriti uslovi u vezi sa ventilacijom.
2. Kada se koristi uređaj za pripremu hrane na gas; vlažnost, toplota i proizvodi sagorijevanja se stvaraju u prostoriji. Prije svega, uvjerite se da kuhinja ima dobru ventilaciju prilikom rada uređaja i držite prirodne otvore za ventilaciju otvorenim ili instalirajte opremu za mehaničku ventilaciju.
3. Nakon upotrebe uređaja u velikoj mjeri tokom dužeg vremenskog perioda, može biti neophodna dodatna ventilacija. Na primjer, otvorite prozor ili podesite veću brzinu mehaničke ventilacije, ako postoji.
4. Ovaj uređaj može da se koristi samo u prostorijama s dobrom ventilacijom u skladu sa važećim propisima. Pročitajte uputstvo prije instalacije ili upotrebe ovog uređaja.
5. Prije postavljanja uređaja, uvjerite se da uslovi lokalne mreže (tip gasa i pritisak gasa) odgovaraju zahtjevima uređaja.
6. Mehanizam ne može da radi duže od 15 sekundi.
- Ako se gorionik ne uključi nakon 15 sekundi, zaustavite mehanizam i sačekajte najmanje jedan minut prije nego što ponovo pokušate da upalite gorionik.
7. Sve vrste operacija koje se obavljaju na gasnoj instalaciji moraju obaviti ovlaštena i kompetentna lica.
8. Ovaj uređaj je podešen za prirodan gas (NG). Ako morate koristiti svoj proizvod sa gasom drugog tipa, morate kontaktirati ovlašteni servis.
9. Za pravilan rad, hauba, cijev za gas i stezaljka moraju se zamijeniti u skladu sa preporukama proizvođača povremeno i kada je neophodno.
10. Trebalo bi da gas sagorijeva dobro u proizvodima na gas. Na dobro sagorijevanje gasa ukazuju plavi plamen i neprekidno gorenje. Ako gas ne sagorijeva dovoljno, može se stvoriti ugljen-monoksid (CO). Ugljen-monoksid je bezbojan, bez mirisa i veoma je otrovan; čak i male količine imaju smrtonosan efekat.
11. Od lokalnih snabdjevača gasa zatražite brojeve telefona za hitne slučajeve u vezi sa gasom i mjerama Bezbjednosti u slučaju da se pojavi miris gasa.

## Šta uraditi u slučaju pojave mirisa gasa

1. Ne koristite otvoren plamen i nemojte pušiti.
2. Nemojte rukovati nikakvim električnim prekidačima. (Na primjer: prekidač lampe ili zvana)
3. Ne koristite telefon ili mobilni telefon.
4. Otvorite prozore i vrata.
5. Zatvorite sve ventile i mjerače gasa na uređajima koji rade na gas.
6. Pozovite vatrogasce sa telefona van kuće.
7. Provjerite da li crijeva i spojevi crijeva cure. Ako još uvijek osjećate miris gasa, napustite kuću i upozorite komšije.
8. Ne ulazite u kuću dok vlasti ne potvrde da je bezbjedno.

## Namjena

1. Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba uređaja nije dozvoljena.
2. Ovaj uređaj može da se koristi samo u svrhe pripreme hrane. Ne smije se koristiti u druge svrhe, kao što je grijanje prostorije.
3. Ovaj uređaj ne smije da se koristi za zagrijavanje ploča ispod grila, za sušenje tkanina ili peškira vešanjem o ručku rerne ili u svrhu grijanja.
4. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu zbog zloupotrebe ili nepravilne upotrebe.
5. Rerna šporeta može da se koristi za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
6. Vijek trajanja proizvoda koji ste kupili je 10 godina. Ovo je period za koji rezervne djelove potrebne za rad ovog proizvoda, kao što je definisano, obezbjeđuje proizvođač.

## Metode za zaštitu površine za kuvanje od keramičkog stakla

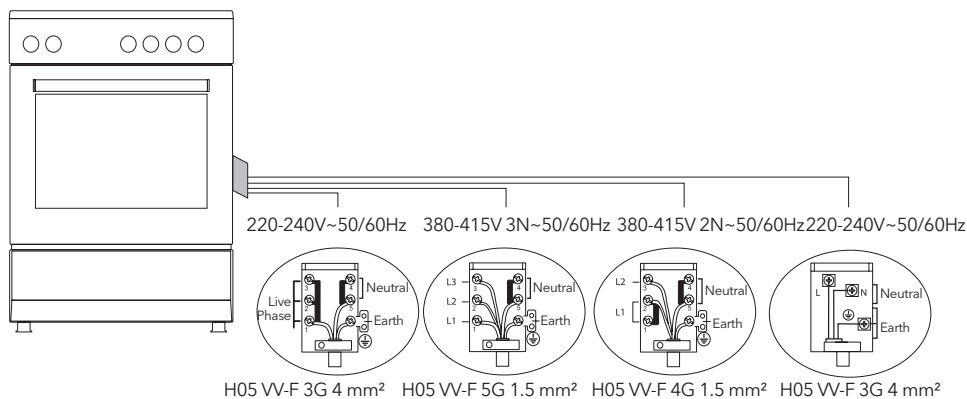
Površina od keramičkog stakla je neprobijna i otporna na ogrebotine do određenog stepena. Međutim, da biste izbjegli bilo kakvu štetu, uradite sledeće:

1. Nikada ne izlivajte hladnu vodu na vruću površinu.
2. Ne stojte na ploči od keramičkog stakla.
3. Iznadni pritisak, na primer, slanik koji padne na ploču, može biti koban. Dakle, ne postavljajte takve predmete na mjesto iznad ploče za kuvanje.
4. Nakon svake upotrebe, uvjerite se da su baza posude za kuvanje i površine zona za kuvanje čiste i suve.
5. Ne ljuštite povrće na površinama ploče. Pješčana zrnca koja padaju iz povrća mogu ogrebatu ploču od keramičkog stakla.
6. Nemojte stavljati zapaljive materijale, kao što su karton ili plastika, u rernu. Predmeti kao što su lim, cink ili aluminijum (kao i aluminijumske folije ili prazne posude za kafu) mogu se rastopiti na vrućim površinama za kuvanje, i na taj način prouzrokovati oštećenja.
7. Vodite računa da ne dozvolite da slatka hrana ili voćni sokovi dođu u kontakt sa vrućim zonama za kuvanje. To može uzrokovati mrlje na površini od keramičkog stakla.

## Električni priključak

1. Vašem šporetu je neophodan osigurač od 16 ili 32 ampera u skladu sa napajanjem uređaja. Ako je neophodno, preporučuje se da instalaciju obavi kvalifikovani električar.
2. Vaš šporet je podešen u skladu sa električnim napajanjem 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Ako se električna mreža razlikuje od navedene vrijednosti, kontaktirajte sa ovlašćenim servisom.
3. Električni priključak uređaja treba izvesti samo pomoću utičnica sa instaliranim sistemom uzemljenja u skladu sa propisima. Ako na mjestu gdje će biti postavljen šporet nema utičnice sa sistemom uzemljenja, odmah kontaktirajte sa kvalifikovanim električarom. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala usled povezivanja uređaja na utičnicu bez sistema za uzemljenje. Ako su krajevi kabla električnog priključka otvoreni, u skladu sa tipom uređaja, instalirajte prekidač pomoću koga možete odvojiti sve krajeve u slučaju povezivanja na mrežni kabl ili odvajanja od njega.
4. Ako je vaš kabl za električno napajanje neispravan, odmah mora da ga zamijeni ovlašćeni servis ili kvalifikovani električar radi izbjegavanja opasnosti.
5. Električni kabl ne smije dodirivati vruće djelove uređaja.
6. Prilikom postavljanja šporeta, uvjerite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja prilagodite ga nivou kuhinjske radne ploče.

## Šema električnog priključka



## Priključak za gas



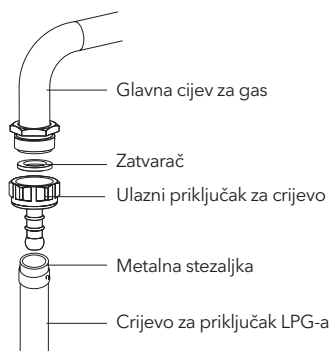
### UPOZORENJE

Prije početka bilo kakvih radova na gasnoj instalaciji, isključite dovod gasa. Rizik od eksplozije.

Električni kabal ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.

1. Postavite stezaljku na crijevo. Gurajte crijevo dok ne stigne do kraja cijevi.
2. Radi kontrole zatvaranja; uvjerite se da je dugmad na kontrolnoj tabli zatvorena, osim cilindra za gas. Nanesite sapunicu na priključak. Ako gas curi, sapunica će početi da pjeni na mjestu gdje je nanijet sapun.
3. Šporet je neophodno koristiti u prostoru sa dobrom ventilacijom i potrebno je da bude instaliran na ravnoj površini.
4. Ponovo provjerite priključak za gas.
5. Prilikom postavljanja šporeta, uvjerite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja ga prilagodite nivou kuhinjske radne ploče.
6. Nemojte sprovoditi crijevo za gas i električni kabal šporeta kroz zagrijana područja, posebno ne uz zadnju stranu šporeta. Ne pomjerajte šporet koji je povezan na gas. Zbog toga što pomjeranje može da olabavi crijevo, može doći do curenja gasa.
7. Koristite fleksibilno crijevo za priključak za gas.

## Za LPG priključak



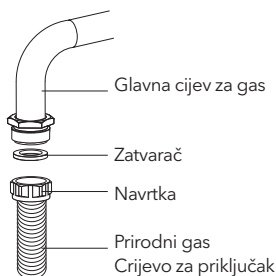
Za LPG (cilindrični) priključak, pričvrstite metalnu stezaljku za crijevo koje izlazi iz LPG cilindra. Postavite kraj crijeva na priključak za ulazno crijevo iza uređaja tako što ćete gurnuti do kraja uz pomoć zagrijavanja crijeva vrelom vodom. Zatim dovedite stezaljku do kraja crijeva i zategnite odvijačem. Zatvarač i ulazni priključak za crijevo neophodni za povezivanje su prikazani na slici ispod.

### NAPOMENA

Regulator koji treba da se postavi na cilindar za TNG treba da ima karakteristiku od 300 mmSS.



## Za priključak za prirodni gas

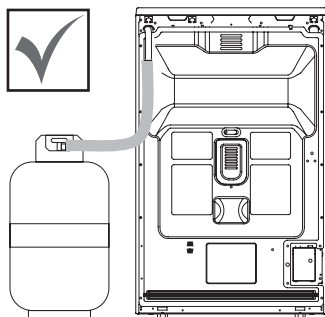


### ⚠ UPOZORENJE

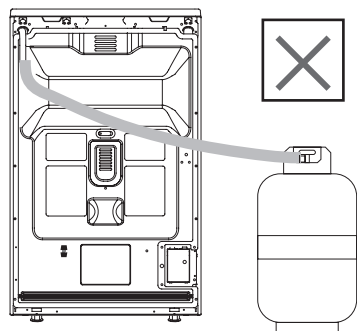
Priključivanje prirodnog gasa treba da obavi ovlašteni servis.

Za priključak prirodnog gasa postavite zatvarač u navrtku na kraju crijeva za priključak prirodnog gasa. Da biste instalirali crijevo na glavnu cijev za gas, okrenite navrtku. Na kraju provjerite priključak na curenje gasa.

## Otvor za plinsku cijev



Slika 1



Slika 2

Priključite uređaj na slavinu gasnog cijevovoda najkraćim mogućim putem tako da ne dođe do curenja gasa.

Da biste mogli da provjerite hermetičnost i zatvarač, provjerite da li je dugmad na kontrolnoj tabli zatvorena i da li je cilindar za gas otvoren.

### ⚠ UPOZORENJE

Prilikom obavljanja provjere curenja gasa, ne koristite upaljač, cigaretu ili slične zapaljive materije.

Nanesite sapunicu na spojne tačke. Ako postoji curenje, sapunica će zapjeniti.

Prilikom postavljanja uređaja na mjesto, uvjerite se da je u istom nivou sa radnom pločom. Ako je neophodno, podesite nožice da biste ga poravnali sa radnom pločom.

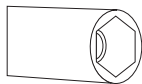
Koristite uređaj na ravnoj površini i u okruženju sa dobrom ventilacijom.

### ⚠ UPOZORENJE

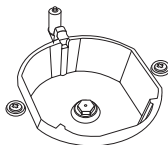
Prije postavljanja uređaja provjerite da li su uslovi lokalne distribucije (tip gasa i pritisak gasa) u skladu sa postavkama uređaja.

## Zamjena mlaznice

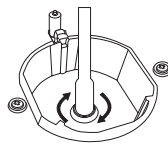
1. Koristite ključ sa specijalnom glavom za uklanjanje i instalaciju mlaznica. (slika 3)
2. Uklonite mlaznicu (slika 4) sa gorionika pomoću ključa sa specijalnom glavom i postavite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

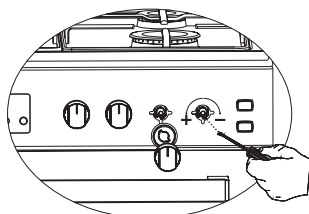
## Ventilacija prostorije

Zrak koji je neophodan za sagorijevanje dobija se iz prostorije, a gasovi se ispuštaju direktno u nju. Radi bezbjednog rukovanja proizvodom, preduslov je prostorija sa dobrom ventilacijom. Ako nema dostupnog prozora ili prostora za ventilaciju prostorije, neophodno je instalirati dodatnu ventilaciju. Međutim, ako prostorija ima spoljna vrata, nije neophodno uvoditi otvore za ventilaciju.

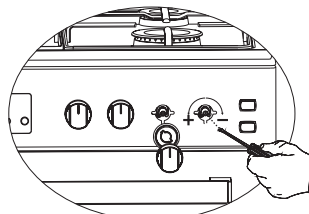
Veličina prostorije	Otvor za ventilaciju
Manja od 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Između 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Veća od 10 m <sup>3</sup>	nije potrebno
U prizemlju ili podrumu	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Podešavanje smanjenog protoka gasa na slavinama uređaja

1. Upalite gorionik koji želite i okrenite dugme u položaj smanjenog protoka gasa.
2. Uklonite ručicu sa slavine za gas.
3. Koristite odvijač približne veličine za podešavanje zavrtnja za protok gasa. Za PLG (butan-propan) okrenite zavrtnj u smjeru kretanja kazaljke na satu. Za prirodan gas, okrenite zavrtnj jedanput u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu.  
Normalna dužina plamena u smanjenom položaju treba da bude 6-7 mm.
4. Ako je plamen veći, okrenite zavrtnj u smjeru kretanja kazaljke na satu. Ako je manji, okrenite u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu.
5. Za posljednju kontrolu, podesite gorionik na jak plamen i u položaje smanjenog protoka i provjerite da li je plamen uključen ili isključen.  
U zavisnosti od tipa slavine za gas na vašem uređaju, položaji zavrtnja za podešavanje mogu da variraju. Da biste podesili šporet prema tipu gasa, pažljivo smanjite plamen okretanjem srednjeg zavrtnja malim odvijačem kao što je prikazano u nastavku, prema mlaznici (slika 6 i 7).



Slika 6

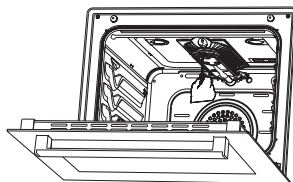


Slika 7

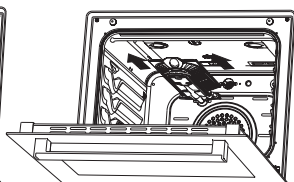
## Uklanjanje gornjeg i donjeg gorionika i instalacija mlaznice na šporet na gas

### Skidanje gornjeg gorionika:

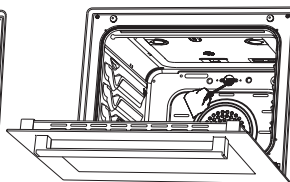
Pomoću odvijača uklonite zavrtnj kao što je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



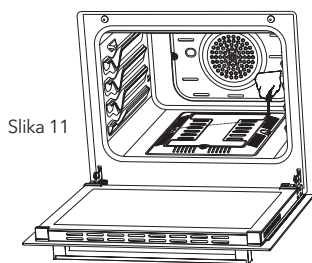
Slika 9



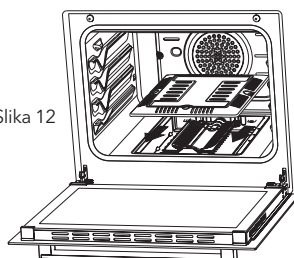
Slika 10

### Uklanjanje donjeg gorionika:

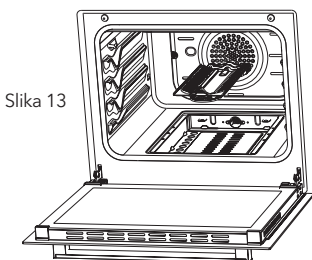
Vrata donjeg gorionika su pričvršćena pomoću dva zavrtnja. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih pomoću odvijača 11. Uklonite vrata tako što ćete ih povući nagore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi kao što je prikazano na slici 13. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 14. Da biste ponovo postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



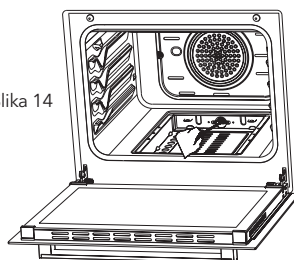
Slika 11



Slika 12



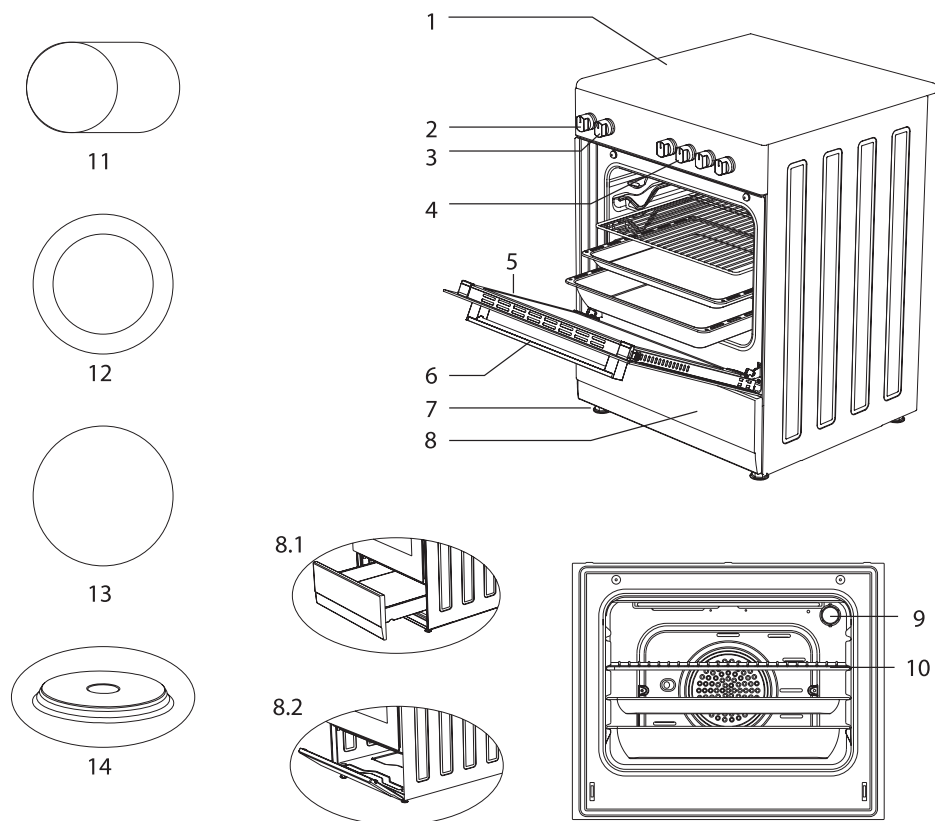
Slika 13



Slika 14

# OPIS UREĐAJA

Modeli: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

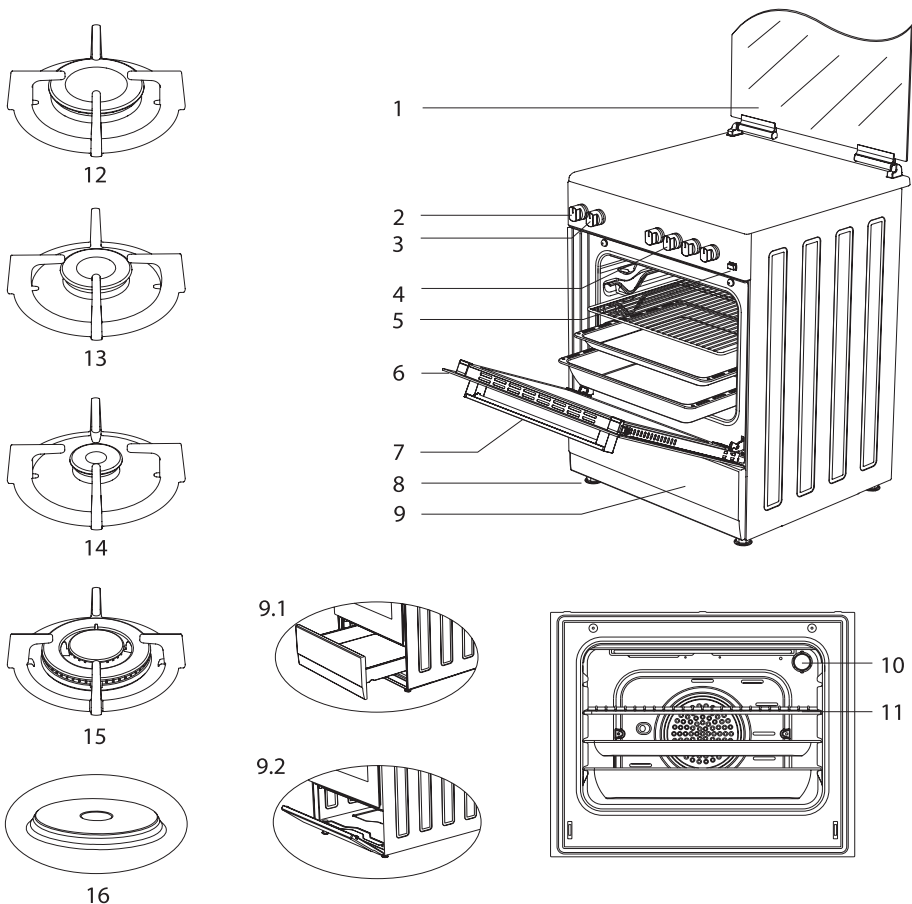


1. Gornja staklena ploča
2. Dugme termostata
3. Komandno dugme za rernu
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuvanje
5. Vrata rerne
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donje fiok

- 8.1. Fioka
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštilj
11. Keramički grijač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grijač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grijač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

# OPIS UREĐAJA

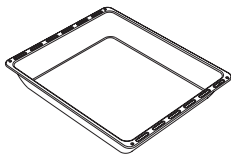
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



1. Staklena vrata (Limena vrata)
2. Podešavanje termostata
3. Podešavanje reme
4. Kontrola ploče za kuhanje Prekidači
5. Pritisni upaljač \*
6. Vrata
7. Ručica
8. Plastična nožica
9. Donja vrata kućišta
  - 9.1 Fioka \*
  - 9.2 Preklopna vrata

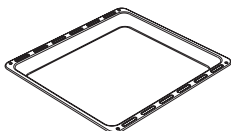
10. Lampica
11. Gril
12. Veliki gorionik
13. Srednji gorionik
14. Pomoćni gorionik
15. Wok gorionik \*
16. Ringla \*  
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

## Dodatna oprema



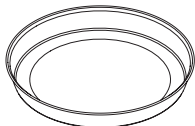
### Duboki pleh

Koristi se za kolače, prženje u dubokom ulju i pripremu čorbi. Kada se kolači, smrznuta hrana i meso pripremaju na samoj gril-rešetki, može da se koristi kao pleh za prikupljanje tečnosti.



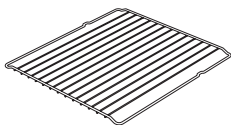
### Pleh / Stakleni pleh\*

Koristi se za peciva (kolačiće, keksiće, itd.) i smrznutu hranu.



### Okrugli pleh\*

Koristi se za peciva i smrznutu hranu.



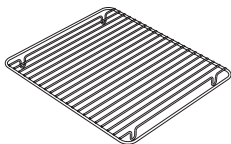
### Gril-rešetka

Koristi se za prženje i/ili postavljanje hrane za pečenje na određenu visinu u rerni.



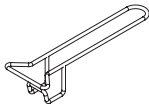
### Teleskopska šina\*

Pomoću teleskopskih šina, plehovi i/ili žičane police mogu se lako postavljati ili uklanjati.



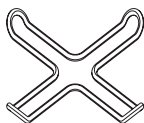
### Rešetka u plehu\*

Namirnice koje mogu da se zalijepu tokom pečenja, kao što je junetina, postavljaju se na rešetku u plehu. Time se sprečava lijepljenje namirnica.



### Ručka pleha\*

Koristi se za hvatanje plehova.



### Postolje za džezvu \*

Može se koristiti kao postolje za džezvu.

## Tehničke karakteristike vašeg šporeta

Specifikacije	50x55	50x60	60x60
Spoljašnja širina	500 mm	500 mm	600 mm
Spoljašnja dužina	565 mm	630 mm	630 mm
Spoljašnja visina	855 mm	855 mm	855 mm
Snaga lampe	15-25 W		
Donji grijač	1000 W	1000 W	1200 W
Gornji grijač	800 W	800 W	1000 W
Turbo grijač	----	1800 W	2200 W
Grejač za gril	1500 W	1500 W	2000 W
Napajanje	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Ringla 145 mm *	1000 W		
Ringla 180 mm *	1500 W		
Brza ringla 145 mm *	1500 W		
Brza ringla 180 mm *	2000 W		
Keramički grijač 140 mm *	1200 W		
Keramički grijač 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Keramički grijač 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Keramički grijač 120 mm / 180 mm *	1700 W		



### UPOZORENJE

- Za izmjene koje obavlja ovlašćeni servis, obavezno uzeti u obzir ovu tabelu. Proizvođač neće snositi odgovornost za bilo kakve probleme nastale usled pogrešne izmjene.
- U cilju poboljšanja kvaliteta proizvoda, tehničke specifikacije se mogu promijeniti bez prethodnog obavještenja.
- Vrijednosti koje se isporučuju sa uređajem ili njegovom pratećom dokumentacijom dobijene su laboratorijskim mjerenjima u skladu sa odgovarajućim standardima. Ove vrijednosti mogu da se razlikuju u zavisnosti od načina korišćenja i okruženja.

Gorionik specifikacije	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Prirodni gas			Prirodni gas		Prirodni gas	
Wok gorionik	Mlaznica	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Protok gasa	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brzi gorionik	Mlaznica	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Protok gasa	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polu-brzi gorionik	Mlaznica	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Protok gasa	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni gorionik	Mlaznica	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Protok gasa	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril gorionik	Mlaznica	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Protok gasa	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Rerna gorionik	Mlaznica	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Protok gasa	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Gorionik specifikacije	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok gorionik	Mlaznica	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Protok gasa	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brzi gorionik	Mlaznica	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Protok gasa	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polu-brzi gorionik	Mlaznica	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Protok gasa	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni gorionik	Mlaznica	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Protok gasa	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril gorionik	Mlaznica	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Protok gasa	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Rerna gorionik	Mlaznica	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Protok gasa	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**UPOZORENJE**

Vrijednosti prečnika navedene na mlaznici ne sadrže zarez. Na primjer , prečnik 1,70 mm je na mlaznici naveden kao 170.



# INSTALACIJA VAŠEG ŠPORETA

Provjerite da li je električna instalacija odgovarajuća za uključivanje uređaja. Ako električna instalacija nije odgovarajuća, pozovite električara i vodoinstalatera da bi ih adekvatno postavili. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja izazvana aktivnostima neovlašćenih lica.

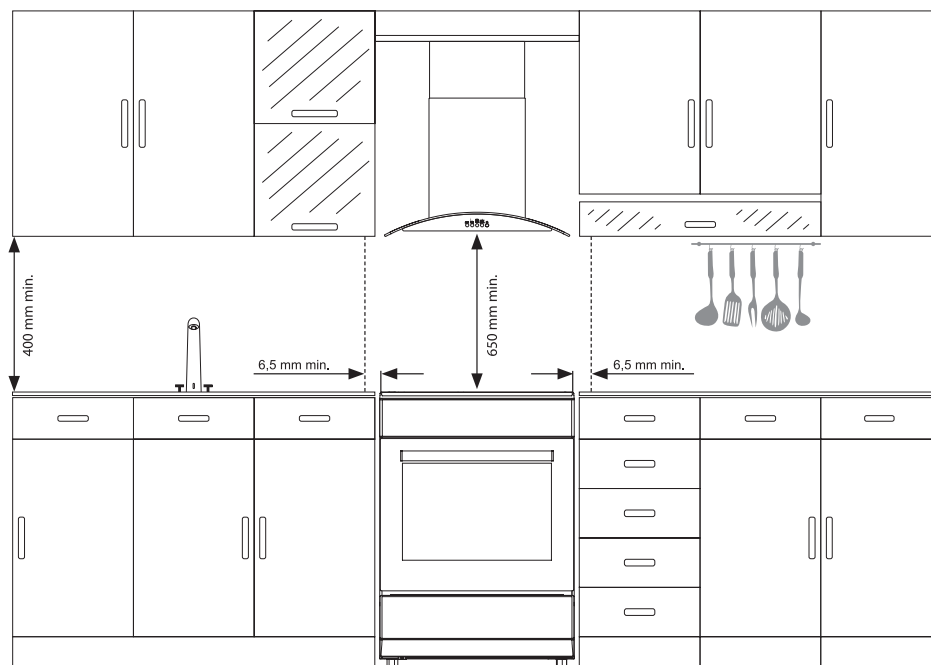


## UPOZORENJE

- **UPOZORENJE:** Odgovornost korisnika je da pripremi lokaciju za postavljanje proizvoda, kao i da pripremi električnu instalaciju.
- **UPOZORENJE:** Prilikom instalacije proizvoda, obavezno se pridržavati lokalnih propisa i standarda o električnim instalacijama.
- **UPOZORENJE:** Prije instalacije provjerite da li uređaj ima bilo kakvih oštećenja. Nemojte instalirati proizvod ukoliko je oštećen. Oštećeni proizvodi dovode do rizika vaše bezbjednosti.

## Odgovarajuće mesto za instalaciju i važna upozorenja

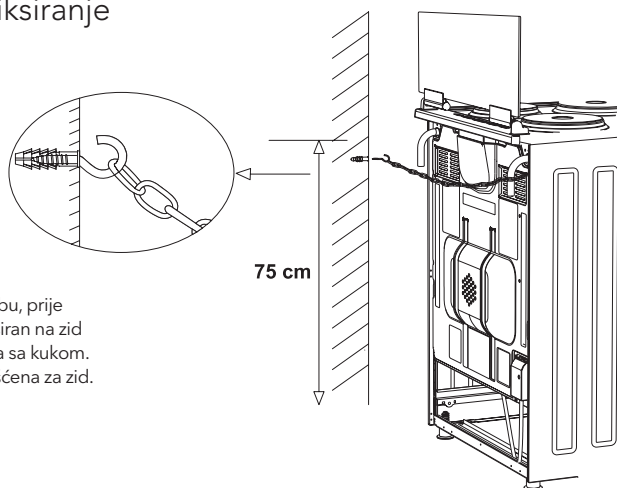
- Nožice uređaja ne smiju da se postavljaju na mekane površine poput tepiha. Kuhinjski pod mora biti izdržljiv kako bi nosio težinu uređaja i drugog posuđa koje se može koristiti na šporetu.
- Za korišćenje uređaja obezbijediti minimalno rastojanje od 400 mm od površine visećeg dela, odnosno 65 mm od bočnih stranica kuhinjskih elemenata.
- Uređaj je pogodan za upotrebu sa obje bočne stranice, bez ikakve potpore ili bez ugradnje u kuhinjski element. Ako će hauba ili aspirator biti instalirani iznad šporeta, pratite uputstva proizvođača za visinu ugradnje (min. 650 mm).



## UPOZORENJE

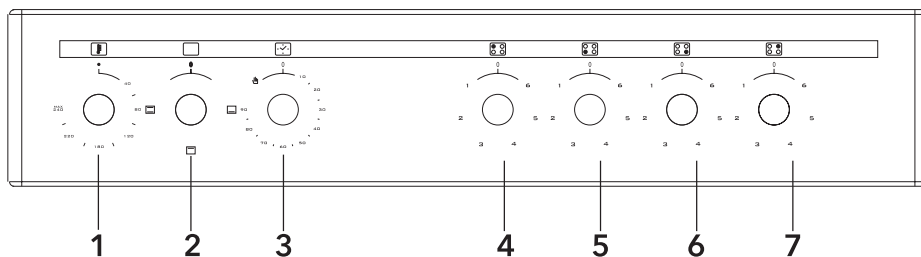
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku šporeta da biste ga nosili ili premještali.

## Ilustracija lanca za fiksiranje



Da biste obezbijedili sigurnu upotrebu, prije upotrebe uvjerite se da je uređaj fiksiran na zid pomoću isporučenog lanca i zavrtnja sa kukom. Uvjerite se da je kuka sigurno pričvršćena za zid.

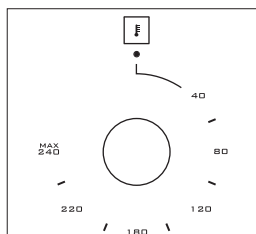
## KONTROLNA TABLA



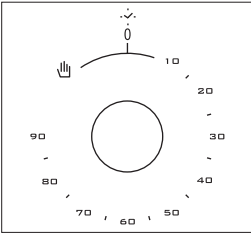
- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Termostat                       | 5. Prednji lijevi električni grijač |
| 2. Dugme za izbor funkcije         | 6. Prednji desni električni grijač  |
| 3. Mehanički tajmer *              | 7. Zadnji desni električni grijač   |
| 4. Zadnji lijevi električni grijač |                                     |

### UPOZORENJE

Kontrolna tabla na slici iznad služi samo kao ilustracija. Obratite pažnju na kontrolnu tablu na uređaju.



**Termostat:** Koristi se za određivanje temperature kuvanja jela koje se sprema u rešni. Nakon postavljanja namirnica u rešni, okrenite prekidač da biste podesili željenu temperaturu između 40-240 °C. Za temperature kuvanja različitih namirnica, pogledajte tabelu kuvanja.



**Mehanički tajmer\***: Koristi se za određivanje perioda kuvanja u rerni. Kada podešeno vrijeme istekne, napajanje grijača se isključuje i emituje se zvučni signal upozorenja. Mehanički tajmer može da se podesi na željeni period 0-90 minuta. Za periode kuvanja pogledajte tabele kuvanja.

## KORIŠTENJE RERNE

### Korišćenje gorionika

1. Ako je vaša rerna opremljena gorionicima koji rade na gas, treba koristiti odgovarajuće dugme za paljenje gorionika. Neki modeli imaju automatsko paljenje na dugme; paljenje gorionika se obavlja jednostavno okretanjem dugmeta. Takođe, gorionici mogu da se upale pritiskanjem dugmeta za paljenje ili se mogu upaliti pomoću šibice
2. Nemojte neprekidno pokušavati da upalite gorionik duže od 15 sekundi. Ako se gorionik ne upali, sačekajte najmanje jedan minut prije nego što pokušate ponovo. Ako se gorionik ugasi iz bilo kog razloga, zatvorite kontrolni ventil za gas i sačekajte najmanje jedan minut prije ponovnog pokušaja.

### Korišćenje grijača rerne

1. Prilikom prve upotrebe rerne, osjetićete se miris zagrijavanja grijača. Da biste otklonili taj miris, uključite praznu rernu na 45-60 minuta na temperaturi od 240 °C.
2. Kontrolno dugme rerne treba postaviti na željenu vrijednost; u suprotnom rerna neće raditi.
3. Vrste jela, vrijeme kuvanja i položaji termostata navedeni su u tabeli za kuvanje. Vrijednosti navedene u tabeli za kuvanje karakteristične su vrijednosti i dobijene su kao rezultat testova obavljenih u laboratorijskim uslovima. Možete pronaći različite ukuse u zavisnosti od vaših navika.
4. Pomoću dodatka možete pripremiti piletinu na ražnju u svojoj rerni.
5. Vrijeme kuvanja: rezultati se mogu mijenjati u odnosu na napon i vrste namirnica, količine i temperature.
6. Tokom pečenja u rerni, vrata rerne ne treba često otvarati. U suprotnom, cirkulacija toplote možda neće biti ravnomjerna, a rezultati mogu biti drugačiji.

### Korišćenje grila

1. Kada gril postavite na gornju policu, hrana na grilu ne treba da dodiruje rešetku.
2. Prije grilovanja, zagrijte rernu 5 minuta. Ako je potrebno, okrenite hranu.
3. Neophodno je da hrana bude na sredini grila kako bi se postigla maksimalna cirkulacija vazduha u rerni.

#### Uključivanje grila:

1. Postavite dugme na simbol grila.
2. Zatim, podesite željenu temperaturu grila.

#### Isključivanje grila:

Postavite dugme u režim „isključeno“.



**UPOZORENJE**

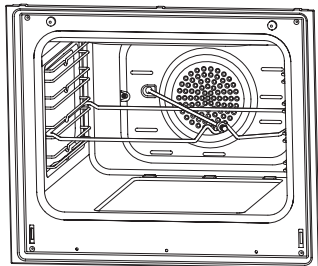
Vrata rerne treba da budu zatvorena tokom grilovanja (električni roštilj).



**UPOZORENJE**

Vrata rerne treba da budu otvorena tokom grilovanja (roštilj na gas).

## Upotreba ražnja\*

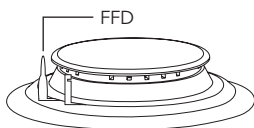


Stavite ražanj na okvir. Okvir za ražanj postavite na željenu visinu. Posudu za prikupljanje masnoće postavite ispod njega. U posudu za prikupljanje masnoće nalijte vodu radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični dio ražnja. Nakon grilovanja, zavrnite plastičnu ručicu na ražanj i izvadite hranu iz rerne.



Slika 15

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

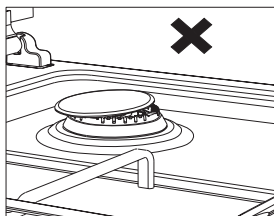
### Korištenje gorionika na gas



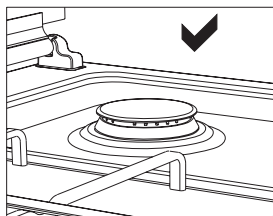
**Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)\*;** uključuje se odmah nakon što se aktivira bezbjednosni mehanizam zbog izlivanja tečnosti na gornju ploču.

1. Ventili koji kontrolišu gasne gorionike imaju specijalni sigurnosni mehanizam. Da bi zapalili gasni gorionik, uvijek pritisnite prekidač i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do simbola plamena. Svi upaljači se aktiviraju a upaliće se i gorionik koji kontrolišete. Držite prekidač pritisnutim sve dok se ne završi paljenje. Pritisnite dugme upaljača i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu.
2. Nemojte neprekidno pokušavati da upalite gorionik duže od 15 sekundi. Ako se gorionik ne upali, sačekajte najmanje jedan minut prije ponovnog pokušaja. Ako se gorionik ugasi iz bilo kog razloga, zatvorite ventil za kontrolu gasa i sačekajte najmanje jedan minut prije nego što pokušate ponovo.
3. Kod modela sa sigurnosnim sistemom za gas, kada se plamen na gorioniku ugasi, kontrolni ventil automatski prekida dovod gasa. Za rad gorionika sa gasnim sigurnosnim sistemom, morate pritisnuti dugme i okrenuti ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu. Nakon paljenja morate čekati oko 5-10 sekundi da se aktiviraju bezbjednosni sistemi za gas. Ako se gorionik ugasi iz bilo kog razloga, zatvorite kontrolni ventil za gas i sačekajte najmanje jedan minut prije ponovnog pokušaja.
4. ● Zatvoren  Potpuno otvoren  Poluotvoren
5. Prije rada sa pločom, provjerite da li su poklopci gorionika dobro postavljene. Pravo postavljanje poklopaca gorionika je prikazano u nastavku.

Slika 16



Slika 17



## Korištenje i opis ploča za vitrokeramiku

	Jačina 1	Jačina 2	Jačina 3	Jačina 4	Jačina 5	Jačina 6	Jačina 7	Jačina 8	Jačina 9	Maks.
140 mm komutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm komutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm dualni	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Upravljanje pločom je pomoću prstenastih prekidača na komandnoj tabli šporeta. Ovi prekidači regulišu energiju kako bi se dostigla željena temperatura koju ste postavili.
2. Da bi se ostvario dobar rezultat pripreme na ploči, dno posude treba da bude što deblje i ravnije.
3. Dno posude i površina ringle treba da budu iste veličine. Ako je moguće, uvijek stavite poklopce na posude. Isključite površine na kojima se odvija kuvanje prije kraja kuvanja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
4. Okrenite dugme u smjeru kretanja kazaljke na satu da biste pokrenuli rad ploče. Temperatura zadata položajem dugmeta na liniji postepeno se povećava do maksimalne (jedna površina).
5. Za dvostruku površinu kuvanja, prsten najprije radi kao za jednostruku površinu; drugi prsten počinje da radi nakon dodatnog jačeg okretanja u smjeru kretanja kazaljke na satu na krajnjem dijelu prstena označenom sa „max“. Kada prstenasti prekidač okrenete u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, prvi prsten će raditi u maksimalnom opsegu, a snaga drugog prstena će se smanjivati do vama željene temperature.

## Korištenje ringli

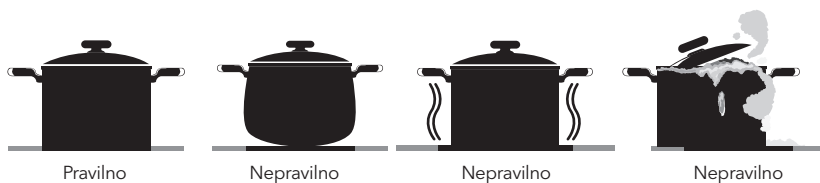
	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm brza	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm brza	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm brza	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm brza	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Električne ringle imaju 6 standardnih nivoa temperature (kao što je iznad opisano).
2. Prilikom prve upotrebe, uključite električnu ringlu na nivo 6 na 5 minuta. Na ovaj način će sredstvo osjetljivo na toplotu sa ringle očvrnuti zagrijavanjem.
3. Koristite tiganje sa ravnim dnom koji u potpunosti dolaze u dodir sa toplotom, jer ćete na taj način produktivnije koristiti energiju.



### UPOZORENJE

Dugotrajnom upotrebom ringli, područje ploče kao i iverice ringli mogu promjeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.



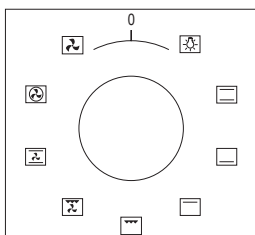
## Posuda veličine (gas)

	50x55	50x60	60x60
Mali gorionik	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Standardni gorionik	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Veliki gorionik	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok gorionik	24-28 cm	---	24-26 cm



## TIPOVI PROGRAMA

Modeli: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SX, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



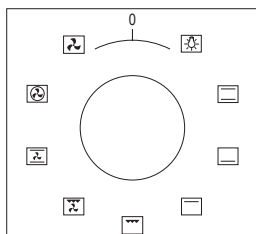
**Dugme za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grijača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u retni. Tipovi programa grijača na ovom dugmetu i njihove funkcije opisani su u nastavku. Svi tipovi grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grijanje		Turbo grijač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grijač + ventilator
	Donji grijač + ventilator		Grijač za gril+ventilator
	Grijač za gril		Gorionik za gril/ grijač za gril
	Grijač za gril + lampica		Gornji grijač
	Električni tajmer		Gorionik rene / donji grijač



### UPOZORENJE

Svi tipovi grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.



**Dugme za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grijača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u rečni. Tipovi programa grijača na ovom dugmetu i njihove funkcije su opisani u nastavku. Svi tipovi grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grijanje		Turbo grijač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grijač + ventilator
	Donji grijač + ventilator		Grijač za gril+ventilator
	Grijač za gril		Gorionik za gril/ grijač za gril
	Grijač za gril + lampica		Gornji grijač
	Električni tajmer		Gorionik rečne / donji grijač
	Plamen		Upaljač za paljenje



#### UPOZORENJE

Svi tipovi grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

## Tabela vremena kuvanja



### UPOZORENJE

10 min. prethodnog zagrevanja treba obaviti pre kuvanja.

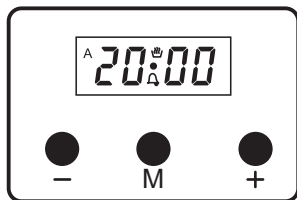
Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Torte (pleh/modla)	Statički / statički+ventilator	170-180	2	35-45
Kolači	Statički / turbo+ventilator	170-180	2	25-30
Patišpanji	Statički /statički+ventilator	180-200	2	35-45
Peciva	Statički	180-190	2	25-30
Kolačići	Statički	170-180	3	20-25
Pita sa jabukama	Statički / turbo+ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit torta	Statički	200/150 *	2	20-25
Pica	Statički+ventilator	180-200	3	20-30
Lazanje	Statički	180-200	2	25-40
Puslice	Statički	100	2	60
Piletina	Statički+venti. / turbo+venti.	180-190	2	45-50
Grilovana piletina **	Gril	200-220	4	25-30
Grilovana riba **	Gril+ventilator	200-220	4	25-30
Odrezak **	Gril+ventilator	Max.	4	15-20
Grilovane ćufte **	Gril	Max.	4	20-25

\* Bez prethodnog zagrevanja. Prva polovina kuvanja treba da se obavi na 200 °C, a druga polovina na 150 °C.

\*\* Tokom prve polovine kuvanja, neophodno je okretati namirnice.

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU TAJMERA RERNE

### Opšti pregled



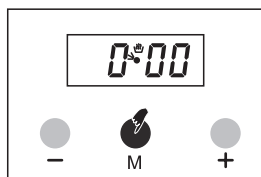
Ovo je elektronski tajmer koji vam omogućava da ispečete jelo i poslužite ga u željenom trenutku. Jedino što morate da uradite jeste da programirate vrijeme rada rerne i vrijeme prestanka rada. Takođe ga možete koristiti kao podsjetnik/alarm unošenjem određenog vremenskog perioda posle kojeg će se oglasiti zvuk alarma.

### Uključivanje uređaja

Kada uključite uređaj, sat (0:00) i 'A' simbol pulsiraju na ekranu. Tajmer ne može da se programira i vrijeme na satu mora da se podesi. Da biste programirali tajmer, morate pristupiti manuelnom režimu.

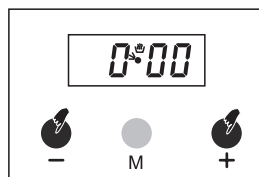


## Manuelni režim



1. Pritisnite 'M' taster da pristupite manuelnom režimu.

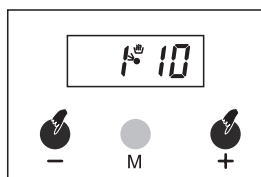
or



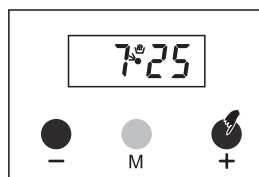
2. Pritisnite '+' i '-' tastere istovremeno da pristupi te manuelnom režimu.

## Podešavanje vremena

Ovo podešavanje može se obaviti jedino kada nijedan program nije pokrenut. Prvo, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno. Zatim podesite vrijeme koristeći '+' i '-' tastere. Držanjem ovih taster brzina promjene vrijednosti se ubrzava.



1. Pritisnite '+' i '-' istovremeno.



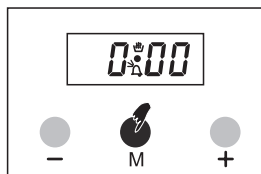
2. Koristeći '+' ili '-' tastere podesite vrijeme.

### NAPOMENA

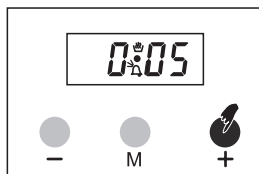
Ukoliko '+' ili '-' taster ne pritisnete 5 sekundi, režim podešavanja automatski će se prekinuti. Ako hoćete da prekinete režim podešavanja vremena, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno.

## Podešavanje alarma

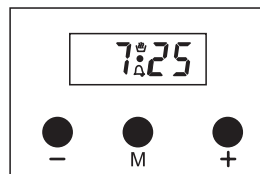
Ovom funkcijom programirate posle koliko vremena želite da vas alarm podsjeti.



1. Jednim pritiskom tastera 'M' selektu - jete podešavanje alarma.

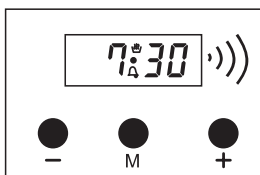


2. Unesite vremenski period pomoću '+' ili '-' tastera. Primer: 5 minuta.

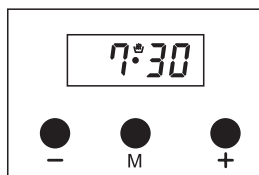


3. Nekoliko sekundi kasnije ekran će ponovo prikazati vrijeme.

## Melodija zvona za otkazivanje



1. Alarm će se oglasiti poslije isteka progra- miranog vremenskog perioda.

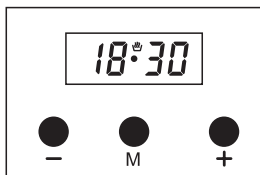


2. Pritisnite bilo koji taster da ga isključite.

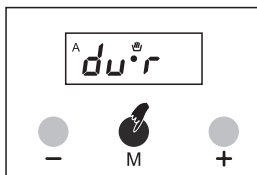
## Program rada rerne sa trenutnim startom

Ako želite da rerina počne sa radom odmah, samo unesite željeni vremenski period.

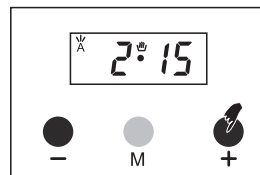
**Primer:** Stavili smo hranu u reru i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



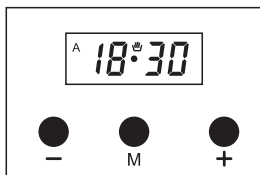
1. Trenutno vrijeme je 18:30



2. Pritisnite 'M' taster 2 puta da pristupite režimu podešavanja rada rerne.



3. Podesite vrijeme rada rerne pomoću '+' i '-' tastera.



4. Nakon par sekundi ekran će prikazati da je rerina počela sa radom i prikazati vrijeme.

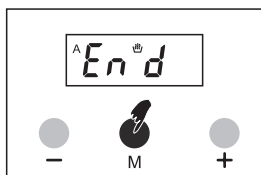
Sada, programirali ste rad rerne na 2 sata i 15 minuta.  
Provjerite da li ste dugme termostata i/ili funkcije postavili u odgovarajući položaj.



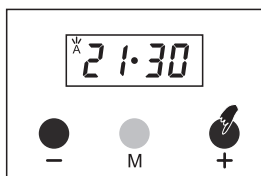
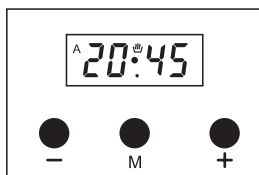
### **NAPOMENA**

Možete otkazati automatski režim rada rerne bilo kada pritiskom tastera 'M'

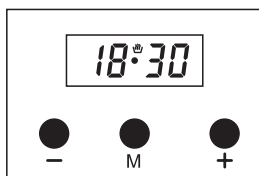
U gore navedenom primjeru rerina je počela da radi odmah nakon unošenja vremena rada rerne. Pritiskom na dugme 'M' 3 puta može se vidjeti i podesiti vrijeme prestanka rada rerne. U dole navedenom primjeru vrijeme prestanka rada rerne je podešeno na 21:30.



1. Pritisnite 'M' dugme 3 puta. Ekran će prikazati 'End' i vrijeme prestanka rada rerne koje je  $18:30+2:15=20:45$ .



2. Podesite željeno vrijeme koristeći '+' ili '-' tastere.

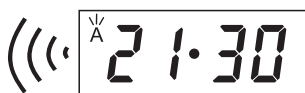


3. Posle nekoliko sekundi ekran će prikazati vrijeme.

Ovim je rerma programirana da prestane sa radom u 21:30. Pošto je rad rerne programiran na 2 sata i 15 minuta, rerma će početi sa radom u 19:15 kako bi hrana bila gotova u 21:30.



Izgled ekrana na početku rada rerne



Izgled ekrana na kraju rada rerne

Kada se završi automatski rad rerne, oglašiće se zvučni alarm u trajanju od 7 minuta, ukoliko se ne isključi ranije.



1. Isključite rerma.
2. Resetujte tajmer.



Rerna će biti neupotrebljiva dok je ne resetujete.

U prikazanom primjeru, prvo je podešeno vrijeme rada rerne; prestanak rada rerne smo automatski izračunali i prikazali za vas. Takođe je moguće programirati prvo vrijeme prestanka rada rerne. U tom slučaju, vrijeme rada rerne biće automatski izračunato i nakon toga prikazano na ekranu.

## U slučaju nestanka struje

Rerna će biti neupotrebljiva iz bezbjednosnih razloga. U tom periodu na ekranu će pulsirati 0:00 zajedno sa 'A' simbolom. Takođe, svi aktivni programi rada rerne biće otkazani. Na ekranu će se prikazati vrijeme 0:00, koje treba podesiti. Prvo, pristupite manuelnom režimu i podesite vrijeme koristeći '+' ili '-' tastere.



- U slučaju kraćeg nestanka struje, sva podešavanja ostaju nepromijenjena.
- Ukoliko ne koristite rerma, obavezno je vratite u OFF poziciju.

**PULSIRAJUĆI SIMBOL 'A' OZNAČAVA DA JE RERMA NEUPOTREBLJIVA I DA MORATE PRISTUPITI MANUELNOM REŽIMU DA BISTE POVRATILI NORMALNE RADNE USLOVE.**

## Podešavanje zvuka alarma:

Na sledeći način možete podesiti zvuk alarma.

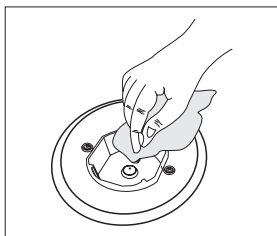
1. Pritiskom na 'L' taster možete da čujete trenutno podešeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na 'L' taster oglašiće se sledeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Poslednji zvuk alarma koji čujete biće memorisan.

### NAPOMENA

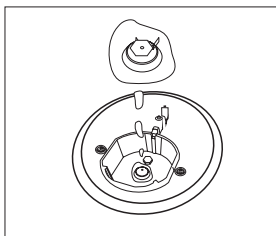
Zvuk alarma je fabrički podešen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

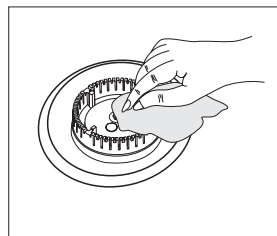
1. Odvojte utikač za napajanje šporeta električnom energijom iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, rerne je izuzetno topla. Morate izbegavati dodirivanje grijača.
3. Nikada nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, poklopce, plehove ili druge delove rerne alatima poput metalne četke, žice za čišćenje ili noža. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sredstva koja izazivaju ogrebotine i deterdžente.
4. Nakon čišćenja unutrašnjih delova rerne tkaninom natopljenom sapunicom, isperite je, a zatim temeljno osušite suvom tkaninom.
5. Staklene površine čistite specijalnim sredstvima za čišćenje stakla.
6. Rerenu nemojte čistiti paročistačima.
7. Prije otvaranja gornjeg poklopca šporeta, očistite prosutu tečnost sa poklopca. Takođe, prije zatvaranja poklopca, proverite da li se ploča za kuvanje dovoljno ohladila.
8. Nikada nemojte koristiti zapaljiva sredstva poput kiseline, razređivača ili benzina prilikom čišćenja rerne.
9. Nemojte prati delove rerne u mašini za pranje sudova.
10. Da biste očistili prednje staklo na poklopcu rerne, uklonite zavrtnje za pričvršćivanje ručke odvijačem i uklonite vrata rerne. Zatim očistite i temeljno isperite. Nakon sušenja, pravilno postavite staklo rerne i ponovo instalirajte ručku.



Slika 18

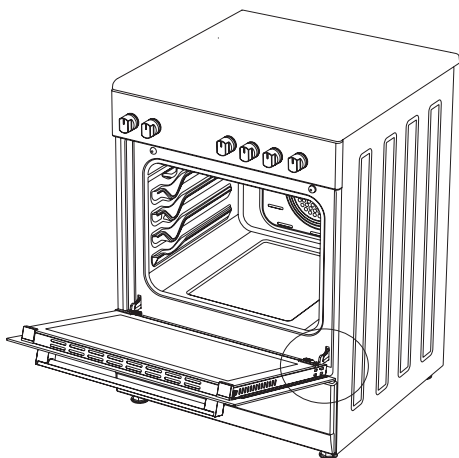


Slika 19

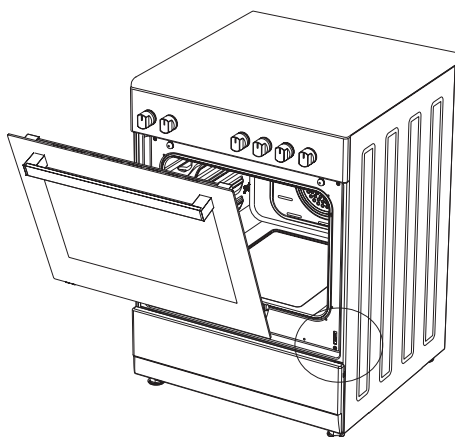


Slika 20

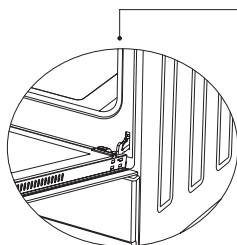
# INSTALACIJA VRATA RERNE



Slika 21

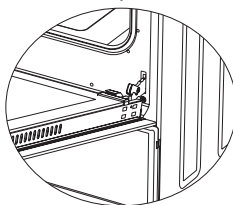


Slika 22



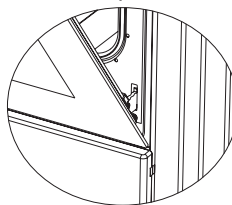
Slika 21.1

Potpuno otvorite vrata rerne tako što ćete ih povući ka sebi. Nakon toga, obavite proces otključavanja tako što ćete šarke povući nagore pomoću odvijača, kao što je prikazano na slici 21.1.



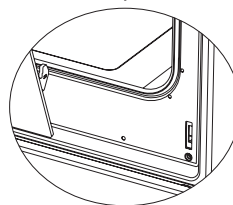
Slika 21.2

Postavite šarke u najširi položaj, kao što je prikazano na slici 21.2. Postavite obje šarke koje povezuju vrata rerne i šporet u isti položaj.



Slika 22.1

Nakon toga, zatvorite vrata rerne tako da se oslanjaju na šarke, kao što je prikazano na slici 22.1.



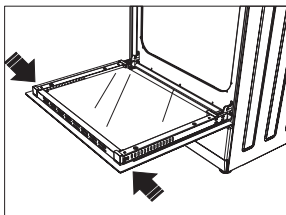
Slika 22.2

Da biste skinuli vrata rerne, povucite ih nagore držeći ih objema rukama, kao što je prikazano na slici 22.2.

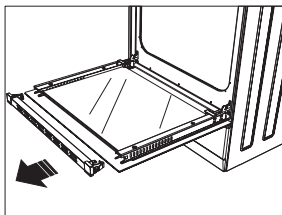
Da biste vratili vrata rerne, obavite prethodno navedene korake obrnutim redosledom.

## Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata rerne

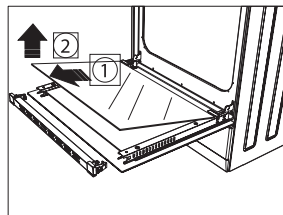
Skinite profil tako što ćete pritisnuti plastične reze sa lijeve i sa desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutrašnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, na isti način možete ukloniti srednje staklo. Nakon čišćenja i održavanja, ponovo postavite stakla i profil obrnutim redosledom. Provjerite da li je profil pravilno pričvršćen.



Slika 23



Slika 24



Slika 25

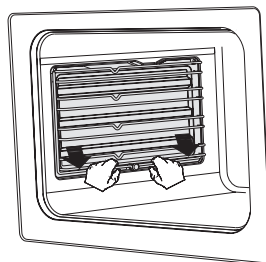
### Katalitički zidovi\*

Katalitički zidovi nalaze se na lijevoj i desnoj strani šupljina ispod vodica. Katalitički zidovi neutrališu neprijatne mirise i doprinose postizanju najboljih karakteristika rerne. Oni, takođe, apsorbuju ostatke ulja i čiste vašu rernu tokom rada.

### Uklanjanje katalitičkih zidova

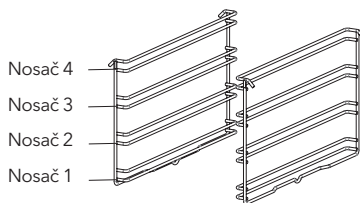
Da biste uklonili katalitičke zidove, morate izvući vodice. Čim izvučete vodice, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi se moraju zamijeniti nakon 2-3 godine.

Slika 26



### Položaji polica

Važno je da pravilno postavite rešetku grila u rernu. Nemojte dozvoliti da žičana polica dodiruje zadnji zid rerne. Položaji polica su prikazani na sledećoj slici. Duboki pleh ili standardni pleh morate postaviti na donjoj ili gornjoj žičanoj polici.



### Postavljanje i uklanjanje žičanih polica

Da biste uklonili žičane police, pritisnite klipse označene strelicama na slici, prvo uklonite donju, a zatim gornju stranu sa mjesta postavljanja. Da biste postavili žičane police, proces uklanjanja ponovite obrnutim redosledom.

### Zamena lampe rerne



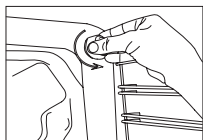
#### UPOZORENJE

Da biste izbegli električni udar, provjerite da li je strujno kolo uređaja otvoreno prije zamjene lampe. (Otvoreno kolo znači da je napajanje isključeno.)

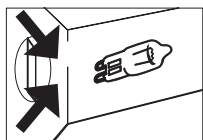
Prvo odvojte napajanje od uređaja i provjerite da li se uređaj ohladio.

Skinite zaštitno staklo okretanjem, kao što je prikazano na slici sa lijeve strane. Ako imate poteškoća prilikom okretanja, pomoći će vam korišćenje plastičnih rukavica.

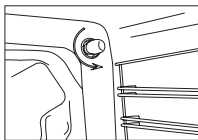
Zatim, skinite lampu odvijanjem i instalirajte novu lampu sa istim specifikacijama. Ponovo postavite zaštitno staklo, priključite kabl za napajanje uređaja u električnu utičnicu i završite sa zamjenom. Sada možete koristiti svoju rernu.

**Lampa tipa G9**

220-240 V, AC 15-25 W



Slika 27

**Lampa tipa E14**

220-240 V, AC 15 W



Slika 28

**Upotreba limenog deflektora za gril\***

1. Bezbjednosna ploča dizajnirana je da zaštiti kontrolnu tablu i dugmad kada je rena u režimu grila. (Slika 29)
2. Koristite ovu bezbjednosnu ploču da biste izbjegli da toplota ošteti kontrolnu tablu i dugmad kada je rena u režimu grila.

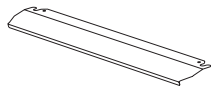
**UPOZORENJE**

Dostupni dijelovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Malu djecu treba držati dalje od njega.

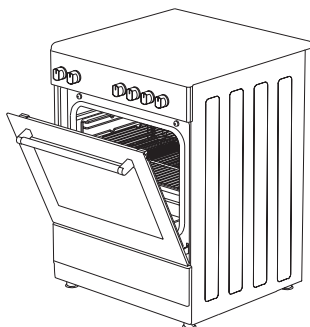
3. Postavite bezbjednosnu ploču ispod kontrolne table otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite bezbjednosnu ploču između rerne i prednjeg poklopca pažljivim zatvaranjem poklopca. (Slika 31)
5. Za kuhanje je važno da poklopac bude otvoren na navedenom rastojanju prilikom kuhanja u režimu grila.
6. Bezbjednosna ploča osiguraće idealne okolnosti kuhanja dok štiti kontrolnu tablu i dugmad.

**UPOZORENJE**

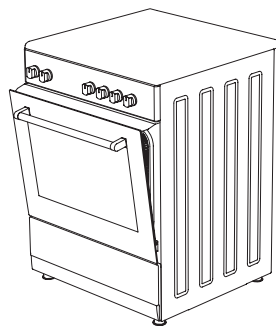
Ako rena ima opciju „funkcija zatvorenog grila“ na termostatu, vrata rerne možete zatvoriti u toku rada; u tom slučaju limeni deflektor za gril neće biti neophodan.



Slika 29



Slika 30



Slika 31

# REŠAVANJE PROBLEMA

Možete riješiti probleme koji se javljaju na vašem proizvodu tako što ćete provjeriti sledeće tačke prije pozivanja tehničke službe.

## Kontrolne tačke

Ukoliko imate problem sa šporetom, prvo provjerite tabelu u nastavku i pokušajte sa ovim predlozima.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Rerna ne radi.	Napajanje nije dostupno.	Provjerite napajanje.
	Napajanje gasom nije dostupno.	Provjerite da li je glavni ventil za gas otvoren.
		Provjerite da li je cijev za gas savijena ili napukla.
		Provjerite da li je crijevo za gas povezano sa šporetom.
Provjerite da li se koristi odgovarajući ventil za gas.		
Rerna se zaustavlja sa radom tokom kuvanja.	Utikač ispada iz zidne utičnice.	Ponovo postavite utikač u zidnu utičnicu.
Isključuje se tokom kuvanja.	Predug kontinuirani rad.	Pustite da se rerna ohladi nakon dugih ciklusa kuvanja.
	Više od jednog utikača u zidnoj utičnici.	Upotrebjavajte samo jedan utikač za svaku zidnu utičnicu.
Vrata rerne se ne otvaraju ispravno.	Ostaci hrane zaglavljani su između vrata i unutrašnjeg dijela.	Očistite rernu dobro i pokušajte ponovo otvoriti vrata.
Upaljač ne radi.	Vrhovi ili tijelo utikača za paljenje su zaprljani.	Očistite vrhove ili tijelo utikača za paljenje gorionika.
	Cijevi gasnog gorionika su začepljene.	Očistite cijevi gorionika.
Električni udar kada dodirnete rernu.	Nema ispravnog uzemljenja.	Provjerite da li je napajanje ispravno uzemljeno.
	Upotrebljava se neuzemljena zidna utičnica.	
Curi voda.	Voda ili para se mogu stvoriti pod određenim uslovima, zavisno od hrane koja se kuva. Ovo nije problem sa aparatom.	Pustite rernu da se ohladi i obrišite je suvom krpom.
Para izlazi iz pukotine na vratima rerne.		
Voda ostaje u rerni.		
Tokom rada izlazi dim.	Ako prvi put upotrebljavate rernu.	Dim izlazi iz grijača. Ovo nije kvar. Nakon 2-3 ciklusa, neće biti više dima.
	Hrana je na grejaču.	Pustite rernu da se ohladi i očistite ostatke hrane sa grijača.
Kada rerna radi, iz nje izlazi miris paljevine ili plastike.	U unutrašnjosti rerne upotrebljavaju se plastični ili drugi neotporni dodaci.	Na visokim temperaturama upotrebljavajte odgovarajuću dodatnu opremu od stakla.



Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Rerna se ne zagrijava.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Kontrole rerne nijesu ispravno podešene.	Pročitajte odjeljak o radu rerne i resetujte rernu.
	Osigurač je ispio ili je prekidač struje isključen.	Zamijenite osigurač ili resetujte prekidač. Ako se to često ponavlja, pozovite električara.
Rerna ne peče dobro.	Vrata rerne se često otvaraju tokom kuvanja.	Ne otvarajte vrata rerne često ako hrana koju kuvate ne zahtijeva okretanje. Ako otvarate vrata često, unutrašnja temperatura pada, te će stoga uticati na rezultat kuvanja.
Unutrašnje svjetlo je prigušeno ili ne radi.	Strani predmet pokriva lampu tokom kuvanja.	Očistite unutrašnju površinu rerne i ponovo provjerite.
	Lampa možda ne valja.	Zamenite lampom sa istim specifikacijama.

## PRAVILA RUKOVANJA

1. Nemojte koristiti vrata i/ili ručku uređaja za njegovo nošenje ili premještanje.
2. Premještanje i transport vršite u originalnoj kutiji.
3. Budite veoma pažljivi prilikom utovara/istovara uređaja i rukovanja.
4. Provjerite da li je ambalaža čvrsto zatvorena tokom rukovanja i transporta.
5. Zaštitite ambalažu od spoljašnjih faktora (kao što su vlaga, voda, itd.) koji je mogu oštetiti.
6. Vodite računa da se uređaj ne ošteti udarcima, padovima, kapima vode, itd. tokom rukovanja i transporta i vodite računa da ga ne polomite ili deformišete tokom rada.

## Preporuke za uštedu energije

Sledeći detalji će vam pomoći da koristite svoj proizvod ekološki i na ekonomičan način.

1. U rerni koristite tamne i emajlirane posude koje bolje provode toplotu.
2. Dok pripremate namirnice, unaprijed zagrijte rernu ako recept ili korisničko uputstvo ukazuju na to da je prethodno zagrijavanje neophodno.
3. Nemojte često otvarati vrata rerne u toku kuvanja.
4. Pokušajte da ne kuvate više jela u rerni istovremeno. Možete istovremeno kuvati postavljanjem dvije posude za kuvanje na žičanu policu.
5. Kuvajte više jela jedno za drugim. Rerna neće izgubiti toplotu.
6. Isključite rernu par minuta prije završetka kuvanja. U tom slučaju, nemojte otvarati vrata rerne.
7. Odmrznite zamrznute namirnice prije kuvanja.

## EKOLOŠKO ODLAGANJE



Odložite na ekološki način.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom Direktivom 2012/19/EU o upotrebi električnih i elektronskih uređaja (otpadna električna i elektronska oprema - WEEE). Smjernice određuju okvirni rad za povratak i recikliranje korišćenih uređaja na način primjenjiv u cijeloj EU.

## INFORMACIJE O AMBALAŽI

Ambalaža proizvoda je proizvedena od sekundarnih sirovina u skladu sa našim nacionalnim propisima za zaštitu životne sredine. Ne bacajte ambalažu zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Onesite je do sabirnih centara za ambalažu, koje su odredile lokalne vlasti.

Уважаеми потребителю!

Препоръчваме ви да прочетете внимателно ръководството за потребителя, преди да използвате уреда и да го държите на Ваше разположение по всяко време.

## ЗАБЕЛЕЖКА

Това ръководство за потребителя е изготвено за няколко модела. Някои от функциите, описани в Ръководството, може да не са налични на вашето устройство.

Всички наши уреди са само за домашна употреба, не са предназначени за търговска употреба. Продуктите, маркирани със (\*), са по избор.

**Съответства на регламентите за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEE).**

## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Монтажът и ремонтът трябва да се извършват само от "УПЪЛНОМОЩЕН СЕРВИЗ". Производителят не носи отговорност за операции, извършени от неупълномощени лица.
2. Моля, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация. Това е единственият начин да използвате правилно уреда и по безопасен начин.
3. Печката трябва да се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация.
4. Дръжте децата под 8-годишна възраст и домашните любимци далеч по време на работа.
5. **ВНИМАНИЕ: Когато се използва грила, достъпните части може да са горещи. Съхранявайте далече от деца.**
6. **ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар; не оставяйте вещи върху повърхността за готвене.**
7. **ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба.**
8. Условието за монтаж на това устройство са посочени на етикета (или на табелката с данни).
9. Когато се използва грила, достъпните части може да са горещи. Малките деца трябва да се пазят далече от уреда.
10. **ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен за готвене. Не трябва да се използва за други цели като отопление на помещението.**
11. Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
12. Уверете се, че вратата на фурната е напълно затворена, след като храната е поставена вътре във печката.
13. НИКОГА не се опитвайте да гасите пожар с вода. Просто изключете захранването на уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.
14. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, ако не могат да бъдат наблюдавани през цялото време.
15. Избягвайте да докосвате нагревателните елементи.
16. **ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Винаги следете процеса на готвене.**
17. Уредът може да се използва от деца на възраст над осем години, както и от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности и лица, които нямат опит и достатъчно знания, ако са под наблюдение или са получили инструкции относно това как да използват уреда безопасно и са разбрали произтичащите рискове.
18. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
19. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването или поддръжката на уреда не трябва да се извършва от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под надзора на възрастен.
20. Пазете уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
21. Дръжте завеси, тюлени пердетата, хартия или всякакви запалими материали от уреда, преди да го използвате. Не поставяйте запалими или горими материали във или в уреда.
22. Дръжте отворени вентилационните канали.
23. Уредът не е подходящ за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
24. Не нагрявайте затворени консерви и стъклени буркани. Налягането може да доведе до експлодиране на съдовете.
25. Дръжката на фурната не е предназначена за сушене на кърпи. Не окачвайте кърпи и други тъкани на дръжката на фурната.

26. Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху печката.  
Акумулираната топлина може да повреди плота.
27. Използвайте термоустойчиви ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате храна от фурната.
28. Не използвайте уреда, ако сте под влиянието на определени лекарства и/или алкохол, тъй като това може да повлияе на способността Ви за преценка.
29. Бъдете внимателни, когато използвате алкохол за приготвяне на храна. Алкохолът ще се изпари при високата температура и може да причини пожар, ако влезе в контакт с горещи повърхности.
30. След всяка употреба се уверете, че устройството е изключено.
31. Не работете с устройството, ако е дефектно или видимо повредено.
32. Не докосвайте щепсела с мокри ръце. Не дърпайте кабела, за да го изключите, винаги хващайте щепсела.  
Не използвайте предното стъкло на вратата на уреда с отстранено или счупено.
33. Поставяйте хартията за печене заедно с храната директно в предварително загрята фурна или върху аксесоар за фурна (тава за печене, скара и др.).
34. Не поставяйте върху уреда предмети, до които децата могат да достигнат.
35. Важно е да поставите решетката на скарата и тавата правилно върху телените рафтове и/или да поставите тавата правилно на рафта. Поставете скарата или тавата между две релси и се уверете, че е балансирана, преди да поставите храна върху нея.
36. За да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната, отстранете излишната хартия за печене, стърчаща от приставката или тавата за фурната.
37. Никога не използвайте температура, по-висока от максималната, посочена на опаковката на хартията за печене. Не поставяйте хартия за печене на дъното на фурната.
38. Когато вратата на фурната е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Това може да причини преобръщане на печката или да повреди пантите на вратата.
39. Опаковъчните материали са опасни за децата. Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца.
40. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото, тъй като драскотините, които се появяват по повърхността на стъклото на вратата, могат да причинят напукване на стъклото.
41. Не поставяйте уреда върху повърхност, покрита с килими. Електрическите части ще прегреят поради липса на вентилация от долната страна. Това ще доведе до неизправност на уреда.
42. Не удряйте стъклените повърхности на витрокерамичните плочи с метални предмети, тъй като това може да ги повреди. Това може да причини токов удар.
43. Потребителят не трябва сам да ремонтира печката.
44. Трябва да внимавате, когато почиствате газовите горелки. Това може да причини физически наранявания.
45. Ако плотът на печката бъде демонтиран или се счупен, храната може да се разлее, бъдете внимателни. Това може да причини физически наранявания.
46. По време на употреба вътрешната и външната повърхност на печката се нагряват. Когато отворите вратата на фурната, направете крачка назад, за да избегнете излизането на гореща пара от вътрешността. Съществува риск от изгаряне.
47. Капакът на котлона може да се затвори по някаква причина и съдовете от котлона да се обърнат. Отстъпете назад, за да избегнете изгарянето от горещата храна. Съществува риск от изгаряне.
48. Не оставяйте тежки предмети върху вратата на фурната, когато е отворена, тъй като има опасност от преобръщане.
49. Потребителят не трябва да размества нагревателите по време на почистване. Това може да причини токов удар.
50. Не отстранявайте ключовете за запалване от уреда. В такъв случай може да имате достъп до електрически кабели под напрежение. Това може да причини токов удар.
51. Захранването на печката може да бъде прекъснато по време на всякакви строителни работи в дома. След приключване на работата, повторното свързване трябва да се извърши от упълномощен сервиз.
52. Не поставяйте метални прибори като ножове, вилици, лъжци върху повърхността на уреда, тъй като те ще се нагорещат.
53. За да се предотврати прегряване, уредът не трябва да се монтира под декоративен капак.
54. Изключете устройството, преди да отстраните каквото и да е защитно оборудване. След почистване монтирайте защитните елементи съгласно инструкциите.

55. Мястото на закрепване на кабела трябва да бъде защитено.
56. **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте горелките на фурната и грила едновременно.
57. **Не пригответе храна директно върху тавата/скарата. Поставете храната в или върху подходящ съд, преди да я поставите във фурната.**
58. Оставете горещите повърхности да се охладят, преди да затворите капака.
59. **ВНИМАНИЕ: Ако стъклото на фурната е счупено, незабавно изключете всички нагревателни елементи и изключете уреда от източника на захранване, не докосвайте повърхността на уреда и не го използвайте.**

## Електрическа безопасност

- Включете уреда в заземен контакт, защитен с предпазител, в съответствие със стойностите, дадени в таблицата с технически спецификации.
- Заземяващо оборудване трябва да бъде монтирано от упълномощен електротехник. Нашето дружество няма да носи отговорност за щети, произтичащи от използването на уреда без заземяване в съответствие с местните разпоредби.
- Превключвателите с предпазители трябва да бъдат поставени така, че крайният потребител да може да ги достига, когато печката е монтирана
- Захранващият кабел (кабелът с щепсел) не трябва да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Ако захранващият кабел (кабелът с щепсел) е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се предотврати опасна ситуация.
- Уредът не трябва да се почиства чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува риск от токов удар.
- ВНИМАНИЕ:** За да избегнете токов удар се уверете, че електрическата верига на устройството не е затворена, преди да смените лампата.
- ВНИМАНИЕ:** Изключете всички конектори на захранващата верига, преди да получите достъп до клемите.
- ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Не използвайте срязани или повредени кабели или удължители, различни от оригиналния кабел.
- Уверете се, че в контакта, където е свързан уредът, няма течност или влага.
- Повърхността на задната част на печката също се нагрява, когато печката работи. Електрическите връзки не трябва да докосват повърхността на задната част на печката, в противен случай може да се повредят.
- Не изтегляйте захранващия кабел над вратата на фурната и не го прокарвайте по горещи повърхности. Ако кабелът се разтопи, това може да причини късо съединение и дори пожар.
- Изключвайте уреда от контакта по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от неговия производител или упълномощен технически сервиз или друг квалифициран персонал на същото ниво, за да се избегне всякаква опасна ситуация.
- Уверете се, че щепселът е поставен здраво в контакта, за да се избегне искрене.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да доведе до токов удар.
- За монтажа е необходим многополюсен превключвател, който може да изключи захранването. Изключването от захранването трябва да бъде осигурено чрез превключвател или вграден предпазител, монтиран към фиксираното захранване в съответствие със строителните разпоредби.
- Фиксираните конектори трябва да бъдат свързани към захранване, което позволява пълно изключване. За уреди с категория на пренапрежение под III, изключващото устройство трябва да бъде свързано към фиксираното захранване в съответствие с разпоредбите за окабеляване.

## Безопасност при използване на газ

1. Този уред не е свързан към устройството за подаване на газ. Този уред трябва да бъде свързан и монтиран в съответствие с действащите разпоредби за монтаж. Трябва да се вземат предвид условията по отношение на вентилацията.
2. Когато се използва газово устройство за приготвяне на храна, в помещението се образуват влага, топлина и продукти от горенето. Преди всичко се уверете, че в кухнята има добра вентилация, когато работите с уреда и дръжте отворите за естествена вентилация отворени или монтирайте оборудване за механична вентилация.
3. След интензивна употреба на уреда за продължителен период от време може да се наложи допълнителна вентилация. Например, отворете прозорец или задайте по-висока скорост на механична вентилация, ако има такава.
4. Този уред може да се използва само в добре проветриви помещения в съответствие с действащите разпоредби. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.
5. Преди да монтирате уреда се уверете, че условията на локалната мрежа (тип газ и налягане на газа) отговарят на изискванията на уреда.
6. Механизмът не може да работи повече от 15 секунди. Ако горелката не се включи след 15 секунди, спрете механизма и изчакайте поне една минута, преди да опитате да стартирате горелката отново.
7. Всички видове операции, извършвани по газовата инсталация, трябва да се извършват от упълномощени и компетентни лица.
8. Този уред е проектиран за работа с природен газ (NG). Ако трябва да използвате уреда с друг вид газ, трябва да се свържете с упълномощен сервизен център.
9. За да работи правилно уредът, аспираторът, газовият маркуч и скобата трябва да се сменят периодично и когато е необходимо, в съответствие с препоръките на производителя.
10. Газът трябва да гори добре в газовите уреди. Доброто изгаряне на газ се разбира по непрекъснатото горене със син пламък. Ако газът не изгаря достатъчно добре, може да се образува въглероден монооксид (CO). Въглеродният монооксид е безцветен газ, без мирис и е силно токсичен; дори малки количества имат смъртоносен ефект.
11. Попитайте Вашия местен доставчик на газ за телефонни номера за спешни случаи и предпазни мерки за безопасност, които трябва да се вземат при откриване на миризма на газ.

## Какво да направите, ако усетите миризма на газ

1. Не използвайте открит пламък и не пушете.
2. Не работете с никакви електрически ключове. (Например: ключ на лампата или звънец на вратата)
3. Не използвайте стационарен или мобилен телефон.
4. Отворете вратите и прозорците.
5. Затворете всички вентили и газомери на газовите уреди.
6. Обадете се на пожарната от телефон извън дома.
7. Проверете всички маркучи и техните връзки за течове. Ако все още миришете на газ, напуснете къщата и предупредете съседите си.
8. Не влизайте в дома, докато органите не потвърдят, че е безопасно.

## Предвидена употреба

1. Този продукт е предназначен за домашна употреба. Търговската употреба не е разрешена.
2. Този уред може да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за други цели като отопление на помещения.
3. Този уред не трябва да се използва за нагряване на чинии под скарата, за сушене на дрехи или кърпи, окачени от дръжката на фурната или за отопление.
4. Производителят не поема отговорност за каквито и да е щети, произтичащи от неправилна или некоректна употреба.
5. Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
6. Срокът на експлоатация на закупения от Вас продукт е 10 години. Това е периодът, за който предоставянето на резервните части, необходими за работата на този уред, съгласно предвиденото, е гарантирано от производителя.

## Методи за защита на стъклокерамичната повърхност за готвене

Стъклокерамичната повърхност е нечуплива и устойчива на надраскване до известна степен. Въпреки това, за да избегнете повреда, спазвайте следното:

1. Никога не изливайте студена вода върху горещата повърхност.
2. Не сядайте върху стъклокерамичния плот.
3. Внезапният натиск, например, ефектът от падаща солница, може да бъде критичен. Затова не поставяйте такива предмети на рафтовете над котлоните.
4. След всяка употреба се уверете, че основата на съдовете за готвене и повърхностите на зоните за готвене са чисти и сухи.
5. Не белете зеленчуци върху повърхностите на плота. Песъчинките, падащи от зеленчуците, могат да надраскат стъклокерамичната плоча.
6. Не поставяйте запалими материали като картон или пластмасата върху печката. Предмети, изработени от калай, цинк или алуминий (както и алуминиево фолио или празни джезвета за кафе) могат да се стопят върху горещите повърхности за готвене и по този начин да причинят повреда.
7. Не допускайте сладки храни или плодови сокове да попаднат върху горещите зони за готвене. Стъклокерамичната повърхност може да бъде оцветена от тях.

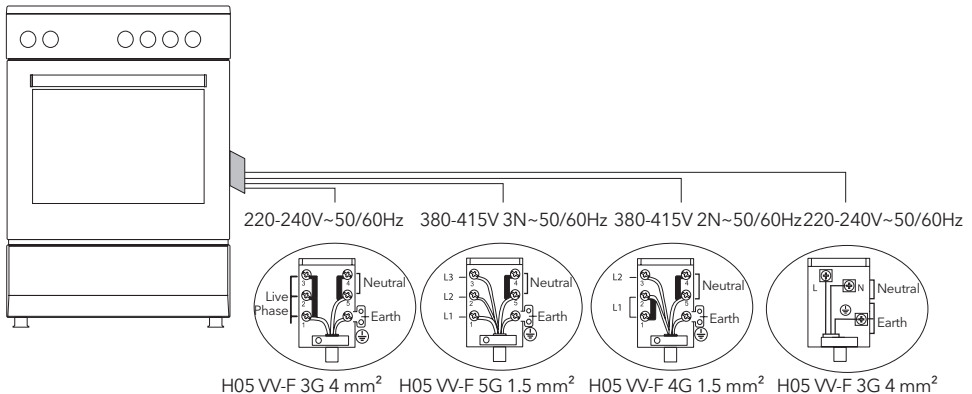
## Електрическо свързване

1. Вашата печка се нуждае от 40 A предпазител за монофазен или 3x16 A предпазителя за 3-фазно захранване, в зависимост от електрическата мощност, секцията с котлоните има 4 керамични нагревателя, а секцията на фурната има електрически нагреватели. Задължително е монтажът да се извърши от квалифициран електротехник.
2. Вашата печка е предвидена за електрическо захранване с 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Ако напрежението в електрическата мрежа се различава от посочената стойност, свържете се с упълномощен сервизен център.
3. Електрическото свързване на печката трябва да се извършва само чрез контакти с монтирана заземяваща система в съответствие с местните разпоредби. Ако няма контакт със заземяваща система, където ще бъде

монтирана печката, незабавно се свържете с квалифициран електротехник. Производителят не носи отговорност за щети, които биха възникнали поради това, че уредът не е свързан към заземяваща система.

4. Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от упълномощен сервизен агент или квалифициран електротехник, за да избегнете опасност или токов удар.
5. Електрическият кабел не трябва да се допира до горещите части на уреда.
6. Работете с печката в суха атмосфера.
7. Когато монтирате печката, уверете се, че е на нивото на кухненския плот. Ако е необходимо, регулирайте крачетата, за да я подравните с нивото на кухненския плот.

## Схема на електрическо свързване



## Свързване към газ



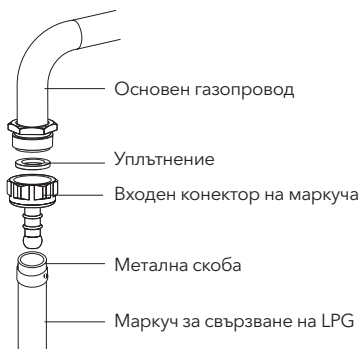
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, изключете подаването на газ. Риск от експлозия.

Работете с печката в суха атмосфера.

1. Монтирайте скобата към маркуча. Натиснете маркуча, докато стигне до края на тръбата.
2. За гарантиране уплътнението; уверете се, че бутоните на контролния панел са изключено, а газовият цилиндър е отворен. Нанесете малко сапун върху конектора. Ако има изтичане на газ, сапунът ще започне да се пени на мястото, където е бил нанесен.
3. Печката трябва да се използва в добре проветриво помещение и трябва да бъде монтирана върху равна повърхност.
4. Проверете отново връзката за газ.
5. Когато монтирате печката, уверете се, че е на нивото на кухненския плот. Ако е необходимо, регулирайте крачетата, за да я подравните с нивото на кухненския плот.
6. Не прокарвайте газовия маркуч и електрическият кабел на печката през нагряващите се зони, особено през задната страна на печката. Не премествайте свързаната към газ печка. Движението може да разхлаби маркуча и може да възникне изтичане на газ.
7. Използвайте гъвкав маркуч за връзката за газ.

## За свързване към LPG (Втечен пропан-бутан)



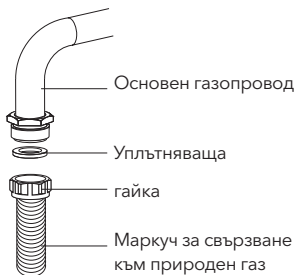
За свързване на LPG (бутилка), прикрепете метална скоба върху маркуча, идващ от бутилката за LPG. Поставете края на маркуча върху конектора на входящия маркуч зад уреда, като натиснете докрай, като загреете маркуча с гореща вода. След това приближете скобата към крайната част на маркуча и я затегнете с отвертка. Уплътнението и входният конектор на маркуча, необходими за свързването, са показани на Фигурата по-долу.



### ЗАБЕЛЕЖКА

Регулаторът, който трябва да бъде прикрепен към бутилката с LPG, трябва да има характеристика 300mmSS.

## За свързване към природен газ



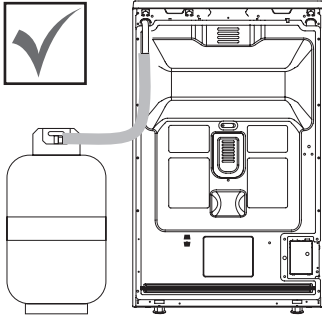
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Свързването към природен газ трябва да бъде извършено от упълномощен сервис.

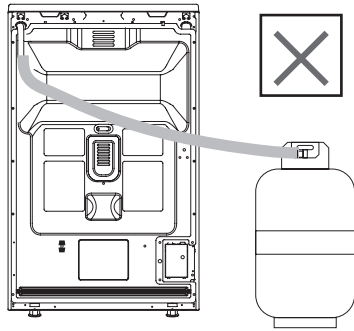
За свързване на природен газ, поставете уплътняващата гайка на ръба на маркуча за свързване на природен газ. За да монтирате маркуча на главния тръбопровод, завъртете гайката. Завършете свързването, като направите проверка за изтичане на газ.



## Отвор за газова тръба



Фигура 1



Фигура 2

Свържете уреда към крана на газопровода по възможно най-краткия път и по начин, който гарантира, че няма да има изтичане на газ. За да извършите проверка на херметичността и безопасността на уплътнението се уверете, че копчетата на контролния панел са изключени, а газовата бутилка е отворена.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Когато извършвате проверка за изтичане на газ, никога не използвайте запалка, кибрит, цигара или подобен източник на открит пламък.

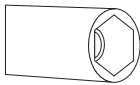
Нанесете сапун върху точките на свързване. Ако има изтичане, сапунът ще се разпенва. Когато монтирате уреда се уверете, че е на едно ниво с работния плот. Ако е необходимо, регулирайте крачетата, за да подравните с работния плот. Използвайте уреда върху равна повърхност и в добре проветрива среда.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

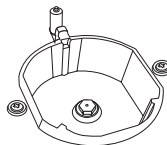
Преди да монтирате уреда, проверете дали условията на местното газоразпределително дружество (вид и налягане на газа) съответстват на настройките на продукта.

## Операция по смяна на дюзата

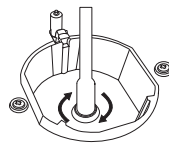
1. Използвайте гаечен ключ със специална глава, за да премахнете и монтирате дюзите. (Фигура 3)
2. Извадете дюзата (фигура 4) от горелката с помощта на специален гаечен ключ и поставете новата дюза. (Фигура 5)



Фигура 3



Фигура 4



Фигура 5

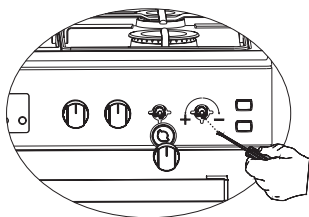
## Вентилация на помещението

Въздухът, който е необходим за горенето, се получава от въздуха в помещението, а газовете се отделят директно в помещението. За безопасната работа с уреда, важна предпоставка е помещението да има добра вентилация. Ако няма наличен прозорец или място за проветряване на помещението, е необходимо да се монтира допълнителна вентилация. Въпреки това, ако помещението има външна врата, не е необходимо да се правят вентилационни отвори.

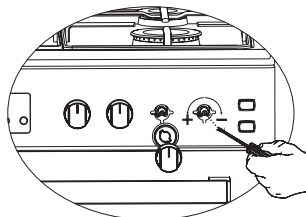
Размер на помещението	Вентилационен отвор
По-малко от 5 m <sup>3</sup>	мин. 100 cm <sup>2</sup>
Между 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	мин. 50 cm <sup>2</sup>
По-голямо от 10 m <sup>3</sup>	не е необходимо
На приземен етаж или мазе	мин. 65 cm <sup>2</sup>

## Регулиране на намаления газов поток на крановете на плота

1. Включете горелката, която желаете, и завъртете копчето в положение на намалена подаване на газ.
2. Отстранете копчето от крана за газ.
3. Използвайте отвертка с подходящ размер, за да завъртите винта за регулиране на дебита. За PLG (пропан-бутан), завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. За природен газ завъртете веднъж винта обратно на часовниковата стрелка. Нормалната дължина на правия пламък в намалено положение трябва да бъде 6-7 mm.
4. Ако пламъкът е по-висок, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. Ако е по-малък, завъртете го обратно на часовниковата стрелка.
5. Като последна проверка настройте горелката на силен пламък и на позиции с намален поток и проверете дали пламъкът е включен или изключен. В зависимост от вида на газовия кран, монтиран във Вашия уред, позицията на регулиращия винт може да варира. За да настроите печката в зависимост вида на газа, внимателно намалете пламъка, като завъртите средния винт с малка отвертка към дюзата, както е показано по-долу. (фигури 6 и 7)



Фигура 6



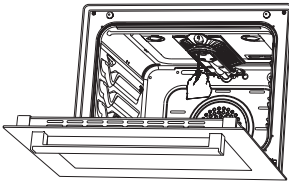
Фигура 7

## Отстраняване на долната и горната горелка и монтаж на инжектора към газовата фурна

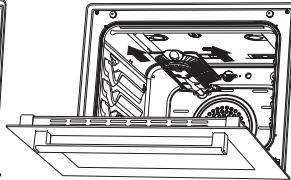
### Отстраняване на горната горелка:

С помощта на отвертка отстранете винта, както е показано на фигура 8.

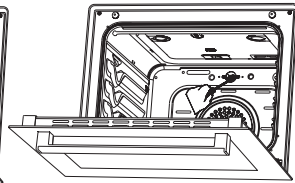
Както е показано на фигура 9, извадете горелката от мястото ѝ, като я издърпате към себе си. Както е показано на фигура 10, свалете инжектора в лагера с гаечен ключ. За да монтирате отново горелката, приложете стъпките на отстраняване в обратен ред.



Фигура 8



Фигура 9

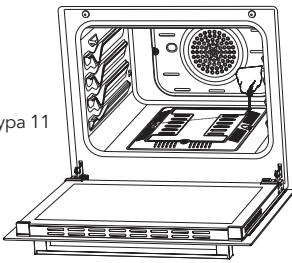


Фигура 10

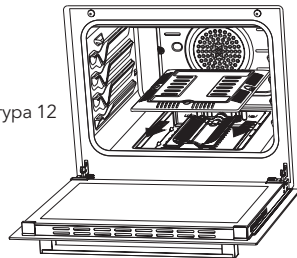
### Отстраняване на долната горелка:

Вратата на долната горелка е закрепена с два винта. Отстранете я с помощта на отвертка, както е показано на фигура 11. Отстранете вратата, като я издърпате нагоре, както е показано на фигура 12. Извадете горелката от мястото ѝ, като я издърпате към себе си, както е показано на фигура 13. Както е показано на фигура 14, свалете инжектора в лагера с гаечен ключ. За да монтирате отново горелката, приложете стъпките на отстраняване в обратен ред.

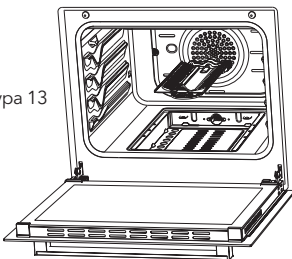
Фигура 11



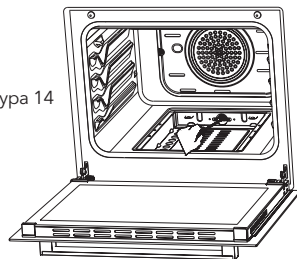
Фигура 12



Фигура 13

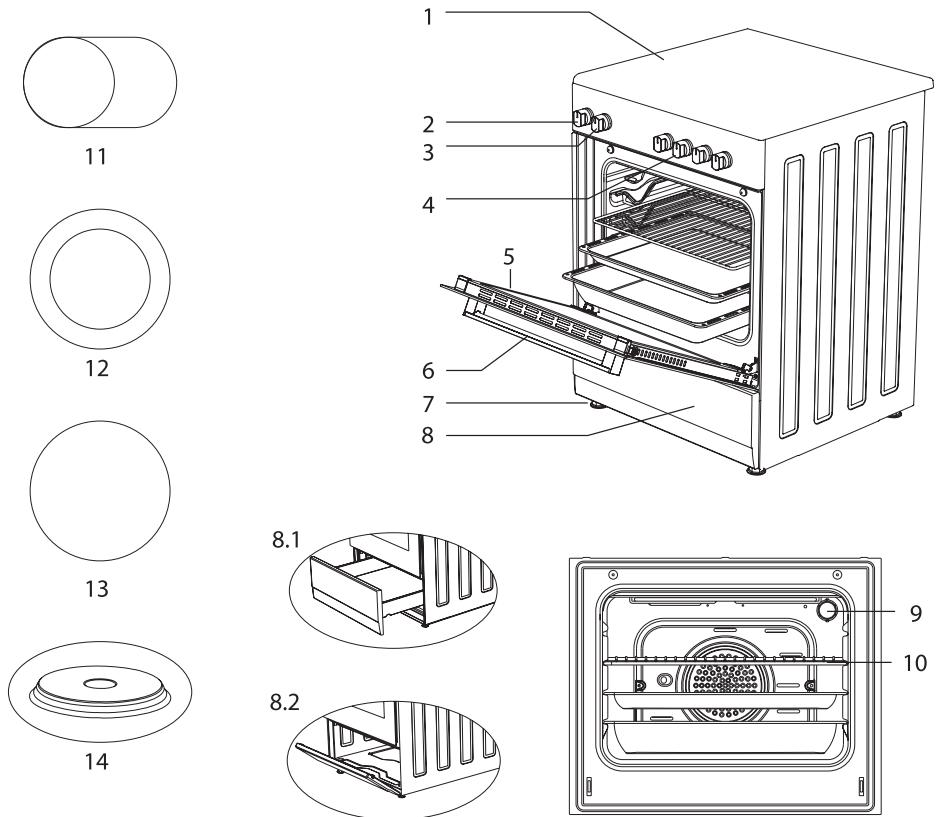


Фигура 14



# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

Модели: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

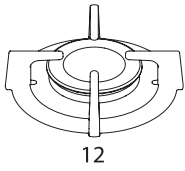


- 1. Горен стъклен панел
- 2. Копче на термостата
- 3. Копче за управление на фурната
- 4. Регулатори за стъклокерамичния плот
- 5. Врата на фурната
- 6. Дръжка
- 7. Пластмасов крак
- 8. Врата на долното чекмедже

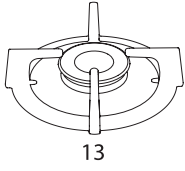
- 8.1. Чекмедже
- 8.2. Сгъващи се врати
- 9. Лампа
- 10. Грил
- 11. Керамичен нагревател (140 mm/250 mm)
- 12. Керамичен нагревател (120 mm/180 mm)
- 13. Керамичен нагревател (140 mm или 180 mm)
- 14. Скара (145 mm или 185 mm)

# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

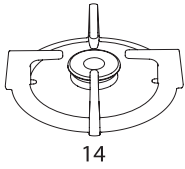
Модели: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



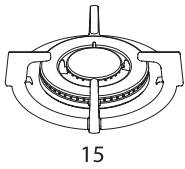
12



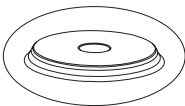
13



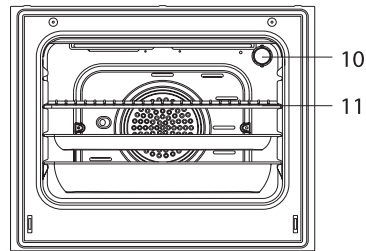
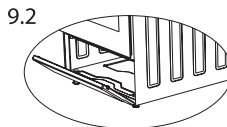
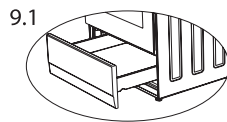
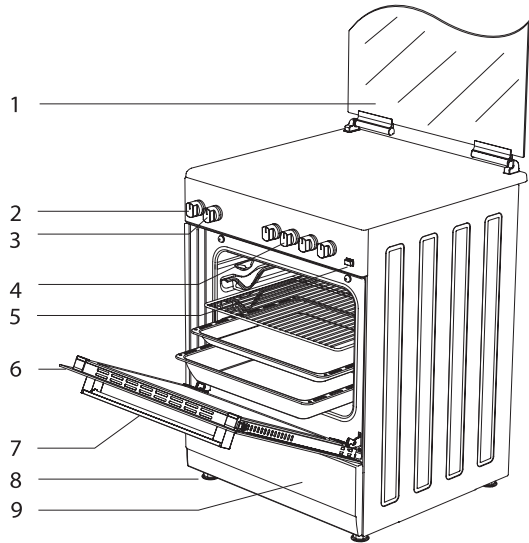
14



15

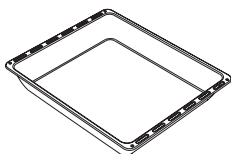


16

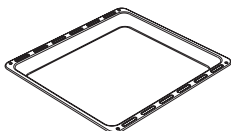


- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Стъклена врата (Ламаринена врата)           | 10. Лампа                |
| 2. Настройка на термостата                     | 11. Грил                 |
| 3. Настройка на фурната                        | 12. Голяма горелка       |
| 4. Ключове за управление на котлоните на плота | 13. Средна горелка       |
| 5. Запалка с натискащ се бутон *               | 14. Спомагателна горелка |
| 6. Врата                                       | 15. Горелка за уок *     |
| 7. Дръжка                                      | 16. Котлон *             |
| 8. Пластмасов крак                             | (Ø145 mm или Ø185 mm)    |
| 9. Врата на долното чекмедже                   |                          |
| 9.1 Чекмедже *                                 |                          |
| 9.2 Сгъващи се врати *                         |                          |

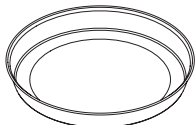
## Акcesoари

**Дълбока тава \***

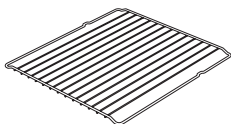
Използва се за тестени изделия, печене на големи парчета месо, ястия със сос. Може да се използва и като съд за събиране на мазнина, ако печете директно на скарата, при размразяване на замразени храни и за месни ястия.

**Тава / Стъклена тава \***

Използва се за тестени изделия (бисквити, курабийки и др.), замразени храни.

**Кръгла тава\***

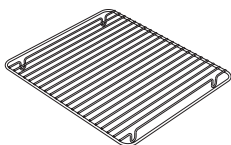
Използва се за сладкиши, замразени храни.

**Грил скара**

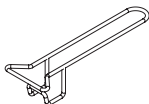
Използва се за печене или поставяне на храни за печене, запичане на определена височина във фурната.

**Телескопична шина\***

С помощта на телескопични шини, тавите и/или грил скарата могат лесно да се монтират или демонтират.

**Скара за тава \***

Храни, които може да залепнат по време на готвене, като пържоли, се поставят върху скарата за тава. Това предотвратява залепването на храната.

**Дръжка за тава \***

Използва се за захващане на горещи тави.

**Стойка за кана за кафе.**

Може да се използва за кана за кафе.

## Технически характеристики на печката

Спецификации	50x55	50x60	60x60
Външна ширина	500 mm	500 mm	600 mm
Външна дължина	565 mm	630 mm	630 mm
Външна височина	855 mm	855 mm	855 mm
Мощност на лампата	15-25 W		
Долен нагревателен елемент	1000 W	1000 W	1200 W
Горен нагревателен елемент	800 W	800 W	1000 W
Турбо нагревателен елемент	----	1800 W	2200 W
Нагревателен елемент за грил	1500 W	1500 W	2000 W
Захранващо напрежение	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Котлон 145 mm *	1000 W		
Котлон 180 mm *	1500 W		
Бързозагриващ котлон 145 mm *	1500 W		
Бързозагриващ котлон 180 mm *	2000 W		
Керамичен нагревател 140 mm*	1200 W		
Керамичен нагревател 180 mm*	1700 W / 1800 W		
Керамичен нагревател 140 mm/250 mm*	1800 W		
Керамичен нагревател 120 mm/180 mm*	1700 W		



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При промени, направени от упълномощен сервизен, трябва да се вземе предвид тази таблица. Производителят не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилна модификация.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се повиши качеството на уреда, техническите спецификации могат да бъдат променяни без предизвестие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Стойностите, предоставени с уреда или придружаващите го документи, са получени чрез лабораторни измервания в съответствие със съответните стандарти. Тези стойности могат да варират в зависимост от употребата и околната среда.

Спецификации на горелката	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Природен газ			Природен газ		Природен газ	
Горелка за уок	Инжектор	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Газов поток	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Бърза горелка	Инжектор	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Газов поток	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Полу-бърза горелка	Инжектор	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Газов поток	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Спомагателна горелка	Инжектор	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Газов поток	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Горелка за грил	Инжектор	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Газов поток	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Горелка за фурна	Инжектор	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Газов поток	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Спецификации на горелката	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Горелка за уок	Инжектор	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Газов поток	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Бърза горелка	Инжектор	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Газов поток	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Полу-бърза горелка	Инжектор	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Газов поток	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Спомагателна горелка	Инжектор	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Газов поток	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Горелка за грил	Инжектор	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Газов поток	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Горелка за фурна	Инжектор	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Газов поток	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Мощност	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Стойностите на диаметъра, написани на инжектора, са посочени без запетая. Например: диаметърът от 1,70 mm е посочен като 170 на инжектора.



# МОНТИРАНЕ НА ПЕЧКАТА

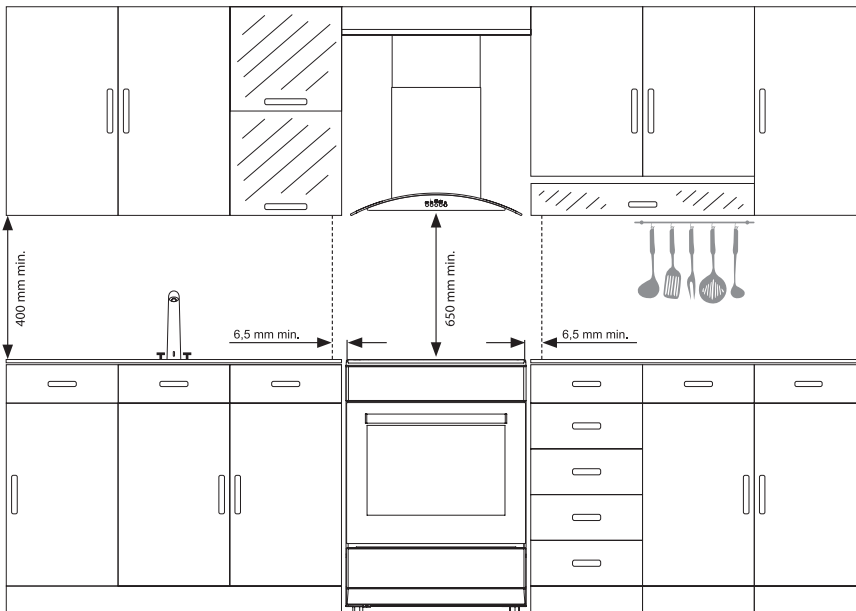
Проверете дали електрическата инсталация е добре изпълнена, за да може да приведе уреда в работно състояние. Ако електрическата инсталация не е подходяща, обадете се на електротехник и водопроводчик, за да ги монтират правилно. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от операции, извършени от неупълномощени лица.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Отговорност на потребителя е да подготви мястото за монтаж на уреда, както и да подготви електрическата инсталация.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При монтиране на уреда трябва да се спазват правилата в местните стандарти за електрически инсталации.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди монтаж проверете уреда за повреди. Не монтирайте уреда, ако е повреден. Повредените уреди представляват риск за Вашата безопасност.

## Подходящо място за монтаж и важни предупреждения

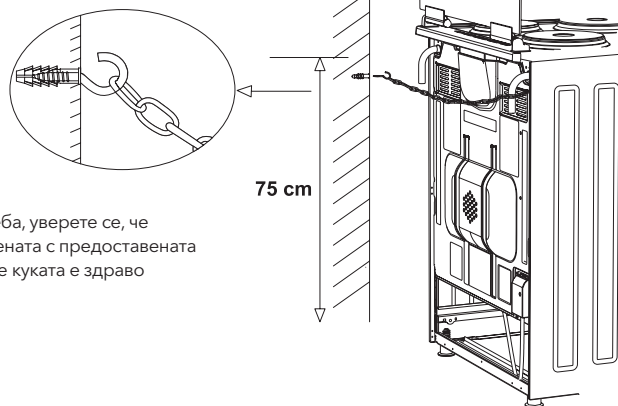
- Краката на уреда не трябва да се поставят върху меки повърхности като килими. Кухненският под трябва да е издръжлив, за да издръжи тежестта на уреда и другите прибори, които могат да се използват на печката.
- Уредът трябва да се използва с разстояние от минимум 400 mm над горната повърхност на котлоните и 65 mm от страничните повърхности откъм кухненските мебели.
- Уредът е подходящ за използване без опора на двете странични стени или без да се монтира в шкаф. Ако над готварската печка ще бъде монтиран аспиратор или аспиратор, следвайте инструкциите на производителя за височината на монтаж. (мин. 650 mm)



## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

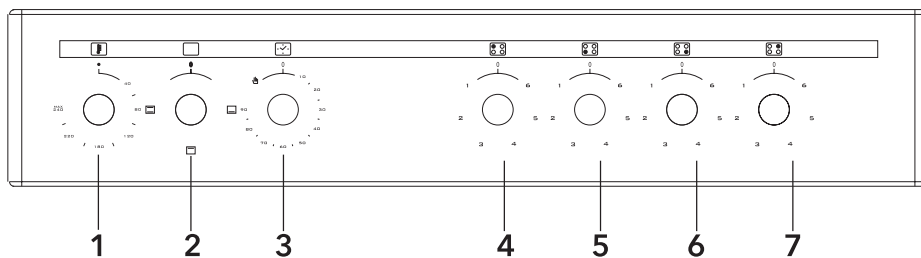
- Кухненските мебели в близост до уреда трябва да са топлоустойчиви.
- Не монтирайте уреда до хладилници или охладители. Топлината, излъчвана от уреда, увеличава консумацията на енергия на охлаждащите устройства.
- Не използвайте вратата и/или дръжката на печката, за да я пренасяте или местите.

## Илюстрация на фиксиращи вериги



За да осигурите безопасна употреба, уверете се, че устройството е фиксирано към стената с предоставената верига и винт с кука. Уверете се, че кука е здраво завинтена в стената.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

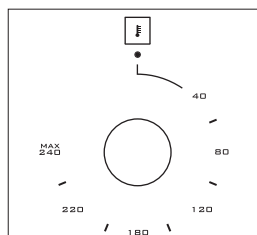


- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Термостат                         | 5. Преден ляв електрически нагревател   |
| 2. Бутон за избор на функция         | 6. Преден десен електрически нагревател |
| 3. Механичен таймер *                | 7. Заден десен електрически нагревател  |
| 4. Заден ляв електрически нагревател |   |

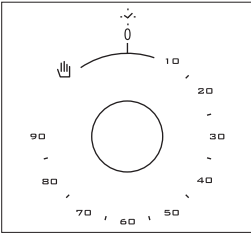


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Контролният панел на изображението по-горе служи само за илюстрация. Имайте предвид контролния панел на вашето устройство.



**Термостат:** Използва се за определяне на температурата на готвене на ястието, което ще се готви във фурната. След като поставите храната във фурната, завъртете ключа, за да регулирате желаната настройка на температурата между 40-240 °C. За температурите на готвене на различни храни, вижте таблицата за готвене.



**Механичен таймер\*:** Използва се за определяне на времето за готвене във фурната. Когато зададеното време изтече, захранването на нагревателите се изключва и прозвучава звуков предупредителен сигнал. Механичният таймер може да се настрои за желан период от време между 0-90 минути. За периодите на готвене, вижте таблиците за готвене.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕКЦИИТЕ НА ФУРНАТА

### Използване на секциите на фурната

1. Ако Вашата фурна е оборудвана с горелки, които работят на газ, трябва да използвате съответното копче, за да запалите горелките. Някои модели имат автоматично запалване от копчето; лесно е да запалите горелката чрез завъртане на копчето. Освен това, горелките могат да се запалят чрез натискане на бутона за запалване или да се запалят с кибрит.
2. Не натискайте непрекъснато запалката за повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали, изчакайте поне една минута, преди да опитате отново. Ако горелката угасне по някаква причина, затворете вентила за управление на газта и изчакайте поне една минута, преди да опитате отново.

### Използване на нагревателните елементи на фурната

1. Когато включите фурната за първи път, ще се разпространи миризма, която се дължи на използването на нагревателните елементи. За да я отстраните, оставете я да работи при 240 °C за 45-60 минути, както е празна.
2. Копчето за управление на фурната трябва да бъде настроено на желаната стойност; иначе фурната няма да работи.
3. Видовете ястия, времето за готвене и позициите на термостата са дадени в таблицата за готвене. Стойностите, дадени в таблицата за готвене, са характерни стойности и са получени в резултат на извършените изпитания в нашата лаборатория. Можете да намерите различни вкусове, в зависимост от вашите навици за готвене и употреба.
4. С помощта на аксесоарите, можете да пригответе пиле на грил във фурната.
5. Време за приготвяне: резултатите могат да варират в зависимост от напрежението и видовете храна, количествата и температурите.
6. По време на готвене във фурната капакът на фурната не трябва да се отваря често. В противен случай циркулацията на топлина може да не е равномерна и резултатите да са различни.

### Използване на грила

1. Когато поставите скарата на горния рафт, храната върху скарата не трябва да докосва скарата.
2. Можете да загреете скарата предварително за 5 минути. Ако е необходимо, обърнете храната.
3. Храната трябва да е в центъра на скарата, за да осигури максимален въздушен поток през фурната.

#### Включване на грила;

1. Поставете функционалния бутон върху символа за грил.
2. След това го настройте на желаната температура на гриловане.

#### Изключване на грила;

Задайте бутона в позиция изключено.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

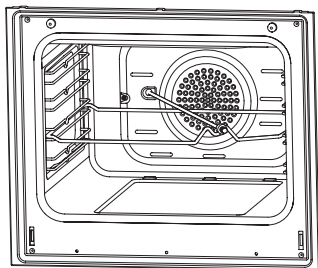
Дръжте вратата на фурната затворена, докато гриловате. (електрическа скара)



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Дръжте вратата на фурната отворена, докато гриловате. (газова скара)

## Използване на шиша\*

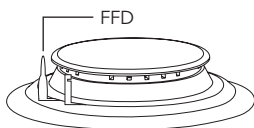


Поставете шиша върху рамката. Поставете рамката със шишовете на желаната височина. Поставете отдолу тава за събиране на мазнина. Добавете малко вода в съда за по-лесно почистване. Не забравяйте да премахнете пластмасовата част на шиша. След гриловането, завийте пластмасовата дръжка към шиша и извадете храната от фурната.

Фигура 15


## ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОТЛОНИТЕ

### Използване на газови горелки

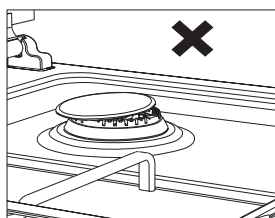


#### **Предпазно устройство за намаляване на пламъка (FFD)\*;**

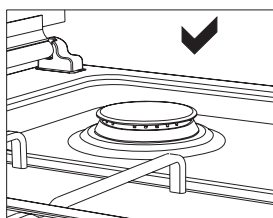
включва се веднага след задействане на предпазния механизъм поради разливането на течност върху горната плоча.

1. Вентилите, които управляват газовите горелки имат специален предпазен механизъм. За да запалите газовата горелка, винаги натискайте ключа напред и го завъртайте обратно на часовниковата стрелка до символа за пламък. Всички запалителни устройства са активирани и горелката, която управлявате, ще светне. Дръжте ключа натиснат, докато запалването приключи. Натиснете бутона на запалката и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.
2. Не натискайте непрекъснато запалката за повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали, изчакайте поне една минута, преди да опитате отново.
3. При модели с газова система за сигурност, когато пламъкът на готварската печка изгасне, управляващият клапан спира автоматично подаването на газ. За да работите с газови горелки със система за сигурност, трябва да натиснете копчето и да го завъртите обратно на часовниковата стрелка. След запалването трябва да изчакате около 5-10 секунди, за да се активират газовите системи за сигурност. Ако горелката угасне по някаква причина, затворете вентила за управление на газа и изчакайте поне една минута, преди да опитате отново.
4. ● Затворен  Напълно отворен  Полуотворен
5. Преди работа с котлона се уверете, че капачиците на горелката са на мястото си. Правилният монтаж на капачиците на горелката е показан по-долу.

Фигура 16



Фигура 17



## Използване и описание на витрокерамични плочи

	Ниво 1	Ниво 2	Ниво 3	Ниво 4	Ниво 5	Ниво 6	Ниво 7	Ниво 8	Ниво 9	Макс.
140 mm комутатор	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm комутатор	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm регулатор	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm двоен	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

- Плотът се управлява от пръстеновидни ключове на контролния панел на плота. Тези ключове регулират енергията, необходима за достигане на желаната температура, която сте задали.
- За да се постигне добър резултат от приготвянето в ястието, дъното на съда трябва да е възможно по-дебело и плоско.
- Дъното на съда и повърхността на котлона трябва да са с еднакъв размер. Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете. Винаги поставяйте съдовете за готвене върху зоната за готвене, преди да я включите. Изключвайте зоните за готвене преди края на готвенето, за да използвате остатъчната топлина.
- Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, за да стартирате плота. Температурата, зададена от позицията на копчето на линията, постепенно се повишава до максималната стойност (Единична зона)
- При двойна зона за готвене, първият пръстен работи като единична зона; вторият пръстен започва да работи след допълнително завъртане с още малко по посока на часовниковата стрелка към края на зоната „max“ със знака за пръстен. Когато завъртите ключа на пръстена обратно на часовниковата стрелка, първият пръстен ще работи с максимална мощност, а мощността на втория пръстен ще намалее до желаната от Вас температура

## Използване на котлони

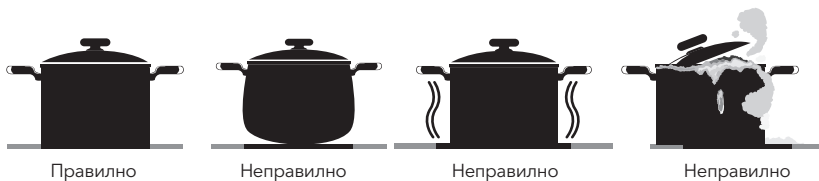
	Ниво 1	Ниво 2	Ниво 3	Ниво 4	Ниво 5	Ниво 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm бързоагреващ	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm бързоагреващ	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm бързоагреващ	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm бързоагреващ	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

- Електрическите котлони имат 6 стандартни температурни нива (както е описано по-горе).
- Когато използвате за първи път, включете електрическия котлон на ниво 6 за 5 минути. По този начин чувствителният към топлина агент ще се втвърди поради нагряването на котлона.
- Използвайте тенджери с плоско дъно, които плътно влизат в контакт с нагрялата повърхност, тъй като това ще изразходва енергията по-продуктивно.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При интензивна употреба на уреда пръстените на котлоните и околността могат да променят цвета си. Сервизното обслужване не се покрива от гаранцията.



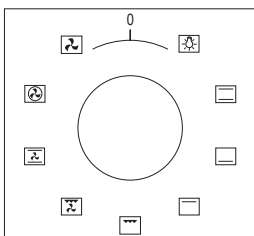
## Размери на тенджерите (газ)

	50x55	50x60	60x60
Малка горелка	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Нормална горелка	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Голяма горелка	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Горелка за уок	24-28 cm	---	24-26 cm



## ТИПОВЕ ПРОГРАМИ

Модели: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



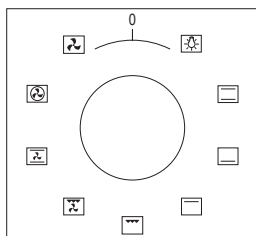
**Функционален бутон:** Използва се за определяне на нагревателите, които да се използват за приготвяне на храна във фурната. Видовете програми за нагревателите и техните функции са описани по-долу. Не всички видове нагреватели и програмите, които включват тези нагреватели, са налични за всички модели.

	Шиш		Вентилатор
	Горен + долен нагревателен елемент		Турбо нагревателен елемент + Вентилатор
	Лампа		Долен + горен нагревателен елемент + Вентилатор
	Долен нагревателен елемент + Вентилатор		Нагревателен елемент за грил + Вентилатор
	Нагревателен елемент за грил		Горелка за грил/Нагревателен елемент за грил
	Нагревателен елемент за грил + Лампа		Горен нагревателен елемент
	Електрически таймер		Горелка за фурна/Долен нагревателен елемент



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не всички видове нагреватели и програмите, които включват тези нагреватели, са налични за всички модели.



**Функционален бутон:** Използва се за определяне на нагревателите, които да се използват за приготвяне на храна във фурната. Видовете програми за нагревателите и техните функции са описани по-долу. Не всички видове нагреватели и програмите, които включват тези нагреватели, са налични за всички модели.

	Шиш		Вентилатор
	Долен и горен нагревателен елемент		Турбо нагревателен елемент и вентилатор
	Лампа		Долен - горен нагревателен елемент и вентилатор
	Долен нагревателен елемент и вентилатор		Грил и вентилатор
	Грил и шиш		Грил
	Грил и лампа		Горен нагревателен елемент
	Електрически таймер		Долен нагревателен елемент
	Пламяк		Запалка



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не всички видове нагреватели и програмите, които включват тези нагреватели, са налични за всички модели.

## Таблица с времена за готвене



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Фурната трябва да бъде предварително загреята за 10 минути, преди да поставите храната в нея.

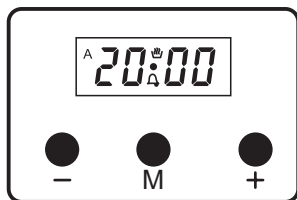
Храна	Функция за готвене	Температура (°C)	Позиция на рафта	Продължителност на готвене (мин.)
Торта (тава/форма)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Малки сладкиши	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Пирожки	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Тестени изделия	Static	180-190	2	25-30
Бисквитки	Static	170-180	3	20-25
Ябълков пай	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Пандишпан	Static	200/150 *	2	20-25
Пица	Static+fan	180-200	3	20-30
Лазаня	Static	180-200	2	25-40
Целувки	Static	100	2	60
Пиле	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Пиле на грил**	Grill	200-220	4	25-30
Риба на скара**	Grill+fan	200-220	4	25-30
Пържола **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Кюфтета на скара **	Grill	Max.	4	20-25

\* Без предварително загревяне. Първата половина на готвене трябва да се извърши при 200°C, а втората половина при 150°C.

\*\* През първата половина на готвенето е необходимо да обърнете храната.

## ТАЙМЕР НА ФУРНАТА

### Общ преглед



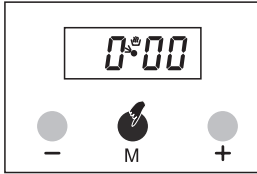
Това е електронен таймер, който ви позволява да пригответе храната за сервиране в желаното време. Единственото, което трябва да направите, е да програмирате времето за готвене и времето за готовност и изключване. Можете също да го използвате като напомняне/аларма, като въведете конкретен период от време, след който алармата ще прозвучи.

### Включете уреда

Когато включите устройството, часовникът (0:00) и символът „А“ мигат на екрана. Таймерът не може да бъде програмиран, времето на часовника трябва да бъде настроено. За да програмирате таймера, трябва да влезете в ръчен режим.

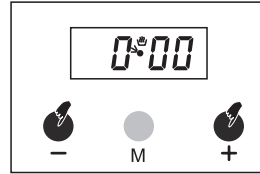


## Режим Manual (ръчен):



1. Натиснете бутон „М“, за да влезете в ръчен режим.

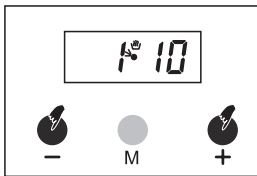
или



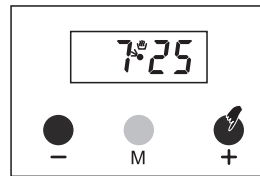
2. Натиснете едновременно бутоните + и -, за да влезете в ръчен режим.

## Настройване на часа на деня

Тази настройка може да се направи само когато не се изпълнява програмата. Първо натиснете едновременно бутоните + и -. След това задайте часа с бутоните + и -. Задържането на тези клавиши ускорява скоростта на промяна на стойността.



1. Натиснете едновременно бутоните + и -.



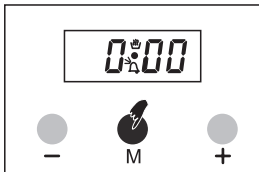
2. С помощта на бутони + или - настройте часа на деня.

### ЗАБЕЛЕЖКА

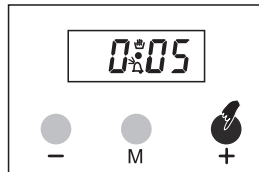
Ако не натиснете бутон „+“ или „-“ в продължение на 5 секунди, режимът на настройка ще бъде отменен автоматично. Ако искате да отмените режима за настройка на часа, натиснете едновременно бутоните + и -.

## Настройване на аларма

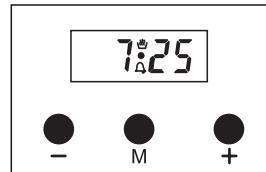
С тази функция програмирате след колко време искате алармата да прозвучи.



1. Натиснете бутон „М“ веднъж, за да изберете настройката на алармата. Иконата ще мига.

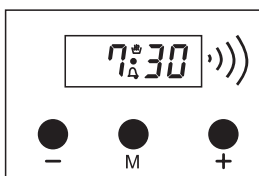


2. Задайте периода от време с бутоните „+“ или „-“. Пример: 5 минути.

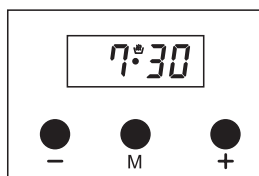


3. Няколко секунди по-късно на екрана ще се покаже текущото време на деня.

## Отмяна на звука на алармата



1. Зумерът ще прозвучи след програмираното време.

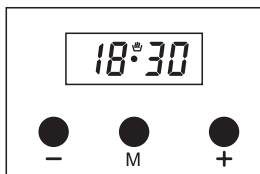


2. Натиснете произволен бутон, за да го изключите.

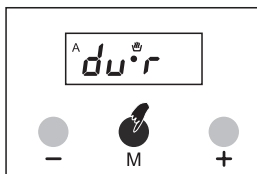
## Програма за автоматично приготвяне

Ако искате фурната да започне да работи веднага, просто въведете желанния период от време.

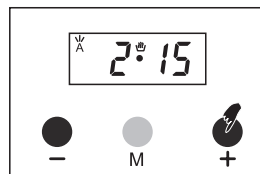
**Пример:** Слагаме храната във фурната и искаме ястието да е готово за 2 часа и 15 минути.



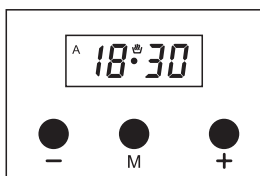
1. Текущото време е 18:30



2. Натиснете бутона „М“ 2 пъти, за да влезете в режима за настройка на фурната.



3. Задайте времето за работа на фурната с бутоните '+' и '-'.



4. След няколко секунди екранът ще покаже, че фурната е стартирала и ще покаже часа.

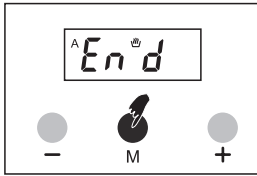
Сега сте програмирали фурната да работи 2 часа и 15 минути. Уверете се, че сте задали бутона и/или функциите на термостата в правилната позиция.



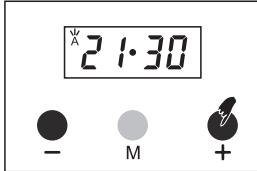
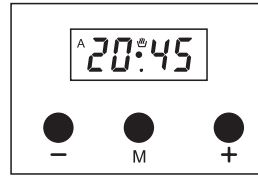
### ЗАБЕЛЕЖКА

Можете да отмените автоматичния режим на фурната по всяко време, като натиснете бутона 'M'

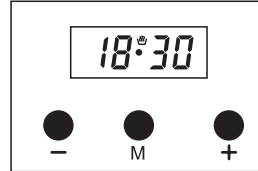
В горния пример фурната започва да работи веднага след въвеждане на времето за работа на фурната. С натискане на 3 пъти бутона „М“ можете да видите и коригирате времето за готовност. В примера по-долу времето за готовност ще бъде зададено на 21:30.



1. Натиснете бутона „М“ 3 пъти. Екранът ще покаже „End“ (Край) и времето за готовност, което съответно е  $18:30+2:15=20:45$ .



2. Задайте желаното време с бутоните '+' или '-'.



3. След няколко секунди на екрана ще се покаже част.

Вече програмирахме фурната да приготви храната в 21:30. Тъй като работата на фурната е програмирана на 2 часа и 15 минути, фурната ще започне да работи в 19:15, така че храната ще бъде готова в 21:30.

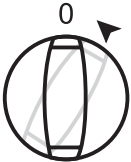


Външен вид на екрана в началото на готвенето



Външен вид на екрана в края на готвенето

Когато автоматичната работа на фурната приключи, в продължение на 7 минути ще звучи звукова аларма, освен ако не бъде изключена по-рано.



1. Изключете фурната.
2. Нулирайте таймера.



**ЗАБЕЛЕЖКА**

Фурната ще бъде неизползваема, докато не го нулирате.

В показания пример времето за работа на фурната се задава първо; ние автоматично изчислим и покажахме спирането на фурната вместо Вас. Възможно е също така първо да програмирате времето за готовност. В този случай времето за работа на фурната ще бъде изчислено автоматично и след това ще се покаже на екрана.

## В случай на прекъсване на електрозахранването

Фурната ще бъде неизползваема от съображения за безопасност. През този период на екрана ще мига 0:00 заедно със символа „А“. Освен това всички активни програми на фурната ще бъдат отменени. На дисплея ще се покаже часа 0:00, което трябва да се настрои. Първо, влезте в ръчен режим и задайте часа с бутоните „+“ или „-“.



**ЗАБЕЛЕЖКА**

- В случай на краткотрайна загуба на захранване в мрежата, системата ще се съхрани самостоятелно.
- Ако няма да използвате фурната в момента, уверете се, че тя е в положение „ИЗКЛЮЧЕНО“.

**Мигащот символ „А“ показва, че печката не работи и трябва да влезете в ръчен режим, за да я върнете към нормални работни условия.**

## Настройка на звука на алармата

Можете да настроите звука на алармата, както следва.

1. С натискане на бутона '-' можете да чуете текущо зададения звук на алармата.
2. При повторно натискане на бутона '-' ще прозвучи следващият предлаган звук за аларма. (налични са 3 различни звука).
3. Последният алармен звук, който чуете, ще бъде запомнен.

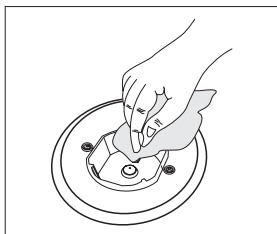


### ЗАБЕЛЕЖКА

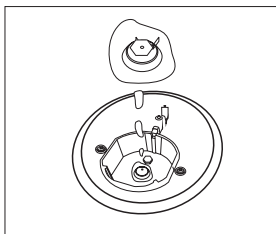
Звукът на алармата е фабрично настроен на най-високия тон. В случай на продължително прекъсване на захранването, звукът на алармата автоматично се връща към него.

## ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

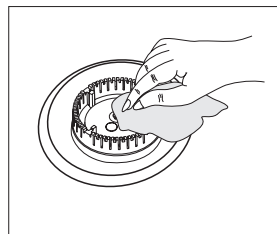
1. Извадете захранващия щепсел на печката от контакта.
2. Докато фурната работи или малко след като започне да работи, тя е изключително гореща. Трябва да избягвате да докосвате нагревателните елементи.
3. Никога не почиствайте вътрешната част, панела, капака, тавите и всички други части на фурната с инструменти като твърда четка, стоманена тел или нож. Не използвайте абразивни, надраскващи агенти и почистващи препарати.
4. След като почистите вътрешните части на фурната с кърпа, напоена в сапунена вода, изплакнете я и след това подсушете щателно с мека кърпа.
5. Почистете стъклените повърхности със специални почистващи препарати за стъкло.
6. Не почиствайте фурната с парочистачка.
7. Преди да отворите горния капак на фурната, почистете, ако има разлята течност по капака. Освен това, преди да затворите капака, се уверете, че плотът е изстинал достатъчно.
8. Никога не използвайте запалими вещества като киселина, разрестител или бензин, когато почиствате фурната.
9. Не почиствайте никоя част от фурната в съдомиялна машина.
10. За да почистите предния стъклен капак на фурната; отстранете фиксиращите винтове, фиксиращи дръжката с помощта на отвертка и отстранете вратата на фурната. След това го почистете и изплакнете старателно. След изсушаване, поставете правилно стъклото на фурната и поставете отново дръжката.



Фигура 18

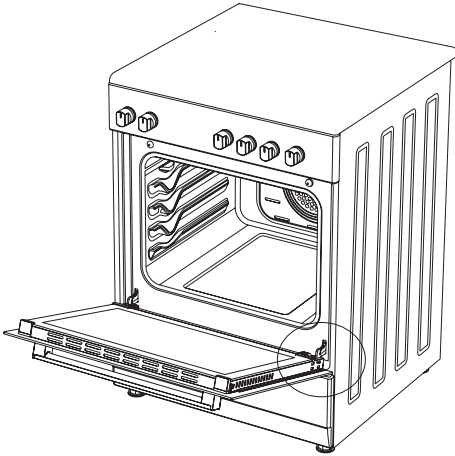


Фигура 19

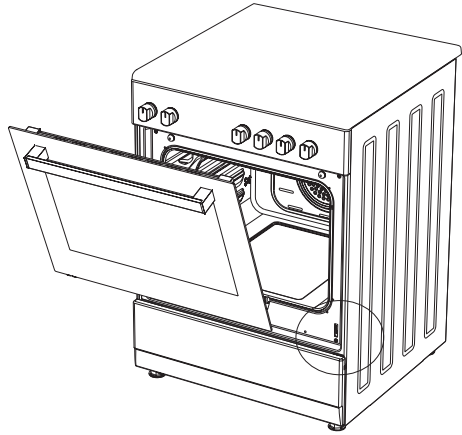


Фигура 20

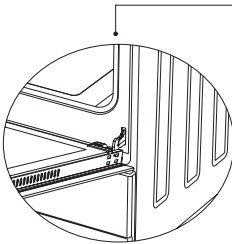
# МОНТИРАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



Фигура 21

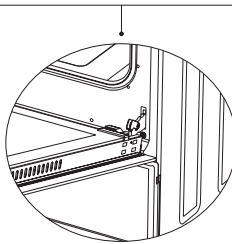


Фигура 22



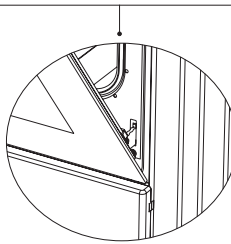
Фигура 21.1

Отворете напълно вратата на фурната, като я издърпате към себе си. След това извършете процеса на отключване, като издърпате пантите нагоре с отвертка, както е показано на Фигура 21.1.



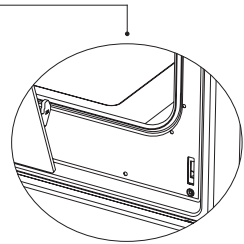
Фигура 21.2

Преместете заключването на пантата до най-широк ъгъл, както е показано на фигура 21.2. Поставете двете панти, свързващи вратата на фурната и печката, в една и съща позиция.



Фигура 22.1

След това затворете вратата на фурната, така че да легне на пантите, както е показано на Фигура 22.1.



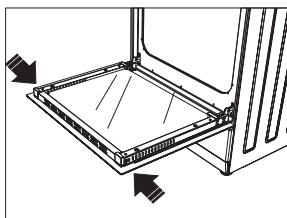
Фигура 22.2

За да свалите вратата на фурната я издърпайте нагоре, като я държите с две ръце, както е показано на Фигура 22.2.

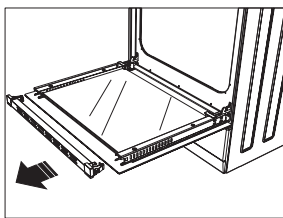
За да поставите отново вратата на фурната, изпълнете гореспоменатите стъпки в обратен ред.

## Почистване и поддръжка на стъклото на предната врата на фурната

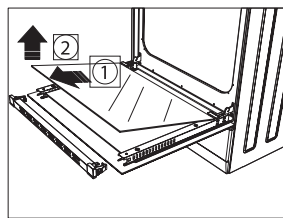
Извадете профила, като натиснете пластмасовите ключалки отляво и отдясно, както е показано на фигура 23, и след това издърпайте профила към себе си, както е показано на фигура 24. След това отстранете вътрешното стъкло (фигура 25). Ако е необходимо, средното стъкло може да се отстрани по същия начин. След почистване и поддръжка, монтирайте отново стъклата и профила в обратен ред. Уверете се, че профилът е правилно поставен на мястото си.



Фигура 23



Фигура 24



Фигура 25

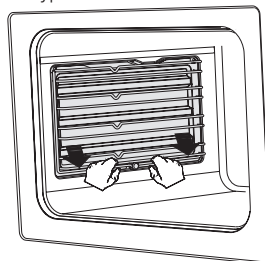
### Каталитични стени \*

Каталитичните стени са разположени от лявата и дясната страна в кухини под водачите. Каталитичните стени неутрализират неприятните миризми и допринасят за постигане на най-добрите характеристики на фурната. Те също така абсорбират остатъци от масло и почистват фурната по време на работа.

### Отстраняване на каталитични стени

За да отстраните каталитичните стени, трябва да издърпате водачите. Веднага след като издърпате водачите, каталитичните стени автоматично ще се освободят. Каталитичните стени трябва да бъдат подменени след 2-3 години.

Фигура 26



### Позиции на рафтовете

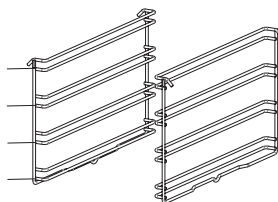
Важно е правилно да поставите скарата във фурната. Не допускайте рафта да докосва задната стена на фурната. Позициите на рафтовете са показани на следващата фигура. Трябва да поставите дълбоката тава или стандартната тава на долния или горния рафт.

Рафт 4

Рафт 3

Рафт 2

Рафт 1



### Монтаж и демонтаж на рафтовете

За да отстраните рафтовете, натиснете щипките, отбелязани със стрелките на фигурата, първо отстранете долната и след това горната част от мястото за монтаж. За да монтирате рафтовете, повторете процеса на отстраняване в обратен ред.

### Смяна на лампата на фурната

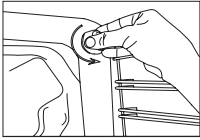


#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

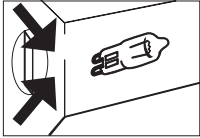
За да избегнете токов удар се уверете, че електрическата верига на уреда не е затворена, преди да смените лампата. (Отворена верига означава, че захранването е изключено) Първо изключете захранването на уреда и се уверете, че уредът е изстинал.

Отстранете защитното стъкло, като го завъртите, както е показано на фигурата вляво. Ако имате затруднения при завъртането, използването на гумени ръкавици ще Ви помогне.

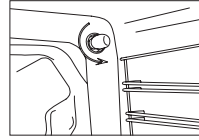
След това извадете лампата, като я развиете и монтирайте нова лампа със същите спецификации. Поставете отново защитното стъкло, включете захранващия кабел на устройството в електрически контакт и завършете замяната. Вече можете да използвате Вашата фурна.

**Тип лампа G9**

220-240 V, AC 15-25 W



Фигура 27

**Тип лампа E14**

220-240 V, AC 15 W



Фигура 28

**Използване на ламаринен предпазител за скара \***

1. Предпазната плоча е предназначена да предпазва контролния панел и бутоните, когато фурната е в режим грил. (Фигура 29)
2. Използвайте тази предпазна плоча, за да избегнете повреда от топлина на контролния панел и бутоните, когато фурната е в режим грил.

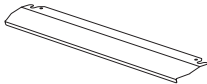
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Достъпните части може да са горещи по време на използване на скара. Малките деца трябва да се пазят далече от уреда.

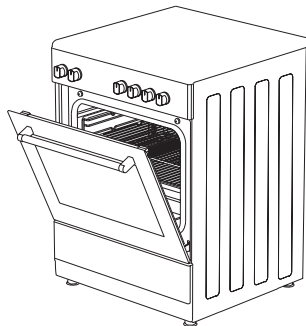
1. Поставете предпазната плоча под контролния панел, като отворите стъклото на предния капак на фурната. (Фигура 30)
2. След това закрепете предпазната плоча между фурната и предния капак, като внимателно затворите капака. (Фигура 31)
3. За готвенето е важно капакът да е отворен на определеното разстояние по време на готвене в режим грил.
4. Предпазна плоча ще осигури идеални условия за готвене, като същевременно предпазва контролния панел и бутоните.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

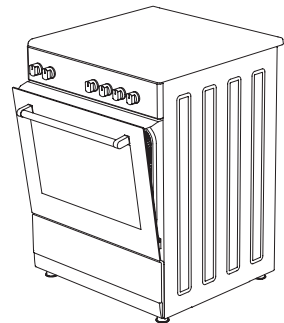
Ако фурната има опция "затворена грил функция" на термостата, можете да затворите вратата на фурната по време на работа; в този случай ламариненият предпазител за скарата няма да е необходим.



Фигура 29



Фигура 30



Фигура 31

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Можете да разрешите проблемите, които възникват на Вашия урод, като проверите следните точки, преди да се обадите на техническата служба.

## Точки за проверка

Ако имате проблем с печката, първо проверете таблицата по-долу и изпробвайте тези предложения.

Проблем	Възможна причина	Какво да се направи
Фурната не работи.	Захранването не е налично.	Проверете входното електрозахранване.
	Захранването с газ не е налично.	Проверете дали главният газов вентил е отворен.
		Проверете дали газовата тръба е огъната или прегъната.
		Уверете се, че газовият маркуч е свързан към фурната.
Проверете дали се използва подходящ газов вентил.		
Фурната спира по време на готвене.	Щепселът излиза от електрическия контакт.	Поставете отново щепсела в контакта.
Изключва се по време на готвене.	Твърде дълга продължителна работа.	Оставете фурната да изстине след продължителни цикли на готвене.
	Има повече от един щепсел в стенния контакт.	Включвайте само един щепсел във всеки контакт.
Вратата на фурната не се отваря правилно.	Остатъци от храна са заседнали между вратата и вътрешността на фурната.	Почистете добре фурната и се опитайте да отворите отново вратата.
Запалката не работи.	Накрайниците или корпусът на свещите за запалване са замърсени.	Почистете накрайниците или корпусът на свещите за запалване.
	Тръбите на газовата горелка са запушени.	Почистете тръбите на газовата горелка.
Токов удар при докосване на печката.	Няма правилно заземяване.	Уверете се, че захранването е правилно заземено.
	Използван е незаземен контакт.	
Образуване на конденз.	При определени условия може да се образува конденз или пара в зависимост от приготвяната храна. Това не е неизправност на уреда.	Оставете фурната да изстине и след това избършете с кърпа.
От пукнатина на вратата на фурната излиза пара.		
Във фурната остава вода.		
По време на работа излиза дим.	Ако използвате фурната за първи път.	От нагревателя излиза дим. Това не е неизправност след 2-3 цикъла няма да има повече дим.
	Върху нагревателния елемент е попаднала храна.	Оставете фурната да се охлади и почистете остатъците от храна от нагревателя.



Проблем	Възможна причина	Какво да се направи
Когато фурната работи, от нея излиза миризма на изгоряло или пластмаса.	Във вътрешността на фурната са използвани пластмасови или други неустойчиви на топлина аксесоари.	При високи температури използвайте подходящи стъклени аксесоари.
Фурната не загрява.	Сменете предпазителя или нулирайте прекъсвача.	Затворете вратата и стартирайте отново.
	Управлението на фурната не е правилно настроено.	Прочетете раздела за работата на фурната и нулирайте фурната.
	Предпазителят е изгорял или прекъсвачът на захранването е изключен.	Сменете предпазителя или нулирайте прекъсвача. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
Фурната не пече добре.	Вратата на фурната се отваря често по време на готвене.	Не отваряйте често вратата на фурната, ако храната, която готвите, не изисква обръщане. Ако често отваряте вратата, вътрешната температура пада и следователно ще повлияе на резултата от готвенето.
Вътрешното осветление е слабо или не работи.	Чужд предмет покрива лампата по време на готвене.	Почистете вътрешната повърхност на фурната и проверете отново.
	Лампата може да е повредена.	Заменете с лампа със същите спецификации.

## ПРАВИЛА ЗА РАБОТА

1. Не използвайте вратата и/или дръжката на печката, за да я пренасяте или местите.
2. Преместването и транспортирането трябва да се извършва в оригиналната опаковка.
3. Бъдете много внимателни по време на товарене/разтоварване и манипулиране.
4. Проверете дали опаковката е плтно затворена при манипулиране и транспортиране.
5. Пазете опаковката от външни фактори (като влага, вода и др.), които могат да я повредят.
6. Внимавайте уредът да не бъде повреден от удари, падания, капки вода и др. по време на манипулиране и транспортиране и внимавайте да не го счупите или деформирате по време на работа.

## СЪВЕТИ ЗА ЕНЕРГОСПЕСТЯВАНЕ

Следните подробности ще Ви помогнат да използвате продукта си по екологично чист и икономичен начин.

1. Във фурната използвайте тъмни и емайлирани съдове, които имат по-добра топлопленосимост.
2. Загрейте предварително фурната, докато приготвяте храната, ако рецептата или ръководството за потребителя показват, че е необходимо предварително загряване.
3. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
4. Опитайте се да не готвите няколко ястия едновременно във фурната. Можете да готвите, като поставите едновременно два съда за готвене на рафта.
5. Гответе ястията последователно. Фурната няма да загуби топлината.
6. Изключвайте фурната няколко минути преди изтичането на времето за готвене. В този случай не отваряйте вратата на фурната.
7. Размразете замразените храни преди готвенето.

## ЕКОЛОГОСЪОБРАЗНО ОТСТРАНЯВАНЕ ОТ УПОТРЕБА



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е произведена от вторични суровини в съответствие с нашите национални екологични разпоредби. Не изхвърляйте опаковката заедно с битови или други отпадъци. Занесете я пунктовете за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.

Αγαπητέ χρήστη,

Σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν και να το έχετε ανά πάσα στιγμή διαθέσιμο.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης αφορά περισσότερα από ένα μοντέλα. Ορισμένες από τις λειτουργίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην υποστηρίζονται από τη συσκευή σας.

Όλες οι συσκευές προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή και όχι για εμπορική χρήση. Η χρήση των εξαρτημάτων που επισημαίνονται με αστερίσκο (\*) είναι προαιρετική.

**Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ.**

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!

- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής πρέπει πάντα να εκτελούνται από «ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΕΡΒΙΣ». Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας που ακολουθούν. Μόνο ακολουθώντας τις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφαλή και σωστό τρόπο.
- Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.
- Κρατήστε τα παιδιά κάτω των 8 ετών και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να υπερθερμανθούν όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία του γκριλ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.**
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην ακουμπάτε τα υλικά στην επιφάνεια μαγειρέματος.**
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της υπερθερμαίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.**
- Οι παράμετροι ρύθμισης αυτής της συσκευής καθορίζονται στην επισήμανση. (ή στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών).
- Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να υπερθερμανθούν όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία του γκριλ. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή προορίζεται για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως θέρμανση ενός δωματίου.**
- Για τον καθαρισμό της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι εντελώς κλειστή αφού τοποθετήσετε το φαγητό στο εσωτερικό του.
- Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε φωτιά με νερό! Απλώς κλείστε το κύκλωμα της συσκευής και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εάν δεν είναι δυνατή η συνεχής επίβλεψή τους.
- Η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία πρέπει να αποφεύγεται.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίβλεψη. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε υπό επίβλεψη.**
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, άτομα με σωματικές, ακουστικές ή διανοητικές δυσκολίες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης αρκεί να έχει διασφαλιστεί ο σωστός έλεγχος ή να τους έχουν παρασχεθεί πληροφορίες σχετικά με τους κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης της συσκευής που μπορούν να πραγματοποιηθούν από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται από ενήλικες.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Απομακρύνετε κουρτίνες, λεπτά υφάσματα (τύπου τουλί), χάρτινα αντικείμενα ή οποιοδήποτε άλλο εύφλεκτο (αναφλέξιμο) υλικό από τη συσκευή προτού τη χρησιμοποιήσετε. Μην τοποθετείτε αναφλέξιμα ή εύφλεκτα υλικά πάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού ελεύθερα.
- Η συσκευή αυτή δεν ενδείκνυται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένης λειτουργίας.
- Μη θερμαίνετε κλειστά δοχεία αλουμινίου και γυάλινα βάζα στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη των βάζων.
- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το στέγνωμα πετσέτων. Μην κρεμάτε πεσέτες κ.λπ. στη λαβή της πόρτας του φούρνου για να στεγνώσουν.
- Μην τοποθετείτε ρηγά ταιφιά, πιάτα ή φύλλα αλουμινίου απευθείας επάνω στον πυθμένα του φούρνου. Η συσσώρευση θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πυθμένα του φούρνου.
- Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση τροφίμων σε/από τον φούρνο κ.λπ., χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

28. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν έχετε λάβει κάποια φαρμακευτική αγωγή ή/και βρισκόσθε υπό την επήρεια αλκοόλ καθώς τέτοιου είδους καταστάσεις μπορεί να επηρεάσουν την κρίση σας.
29. Χρησιμοποιείτε με προσοχή αλκοόλ στην παρασκευή φαγητών. Σε υψηλές θερμοκρασίες το αλκοόλ εξατμίζεται και μπορεί να πάρει φωτιά με αποτέλεσμα στην εκδήλωση πυρκαγιάς εάν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
30. Μετά από κάθε χρήση, ελέγξτε αν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
31. Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική ή έχει ορατή βλάβη, μην τη θέτετε σε λειτουργία.
32. Μην αγγίζετε το φιν με βρεγμένα χέρια. Μην τραβάτε το καλώδιο για να το αφαιρέσετε από την πρίζα, κρατάτε πάντα το φιν.
33. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το τζάμι της μπροστινής πόρτας έχει αφαιρεθεί ή σπάσει.
34. Τοποθετήστε το αντικολητικό χαρτί ψησίματος μαζί με το φαγητό σε προθερμασμένο φούρνο, τοποθετώντας το μέσα σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω σε ένα εξάρτημα φούρνου (ρηγό ταψί, μεταλλική σχάρα κλπ.).
35. Μην τοποθετείτε στη συσκευή αντικείμενα που μπορούν να φτάσουν τα παιδιά.
36. Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε τη μεταλλική σχάρα και τον δίσκο σωστά στις υποδοχές ή/και να τοποθετήσετε σωστά τον δίσκο επάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ρηγό ταψί ανάμεσα σε δύο υποδοχές και βεβαιωθείτε ότι δεν γέρνουν προτού τοποθετήσετε φαγητό σε αυτά.
37. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος λόγω επαφής με τα θερμαινόμενα στοιχεία του φούρνου, αφαιρέστε τα τμήματα του αντικολητικού χαρτιού ψησίματος που περισεύουν και προεξέχουν από το εξάρτημα ή το σκεύος.
38. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το αντικολητικό χαρτί ψησίματος σε υψηλότερες θερμοκρασίες φούρνου από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που αναγράφεται στη συσκευασία του. Μην τοποθετείτε το αντικολητικό χαρτί ψησίματος στον πυθμένα του φούρνου.
39. Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω σε αυτήν και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
40. Τα υλικά συσκευασίας μπορεί να αποδειχθούν επικίνδυνα για τα παιδιά! Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.
41. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ζύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού, καθώς οι γρατζουνιές που μπορεί να δημιουργηθούν στην επιφάνεια του τζαμιού της πόρτας μπορεί να οδηγήσουν στη θραύση του.
42. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνεια καλυμμένη με χαλί. Τα ηλεκτρικά μέρη υπερθερμαίνονται, καθώς δεν υπάρχει εξερισμός από κάτω. Λόγω αυτού θα προκληθεί βλάβη στη συσκευή.
43. Μην χτυπάτε τις γυάλινες επιφάνειες των υαλοκεραμικών εστιών με σκληρό μέταλλο, καθώς η αντίσταση μπορεί να καταστραφεί. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
44. Ο χρήστης δεν πρέπει να χειρίζεται μόνος του τον φούρνο.
45. Απαιτείται προσοχή κατά τον καθαρισμό των καυστήρων αερίου. Μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.
46. Μπορεί να χυθεί ποσότητα φαγητού εάν το πόδι του φούρνου απουσαρμολογηθεί ή σπάσει, επομένως απαιτείται προσοχή. Μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.
47. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, κάντε ένα βήμα πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό του. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος.
48. Το επάνω κάλυμμα του φούρνου μπορεί να είναι κλειστό για κάποιο λόγο, επομένως υπάρχει κίνδυνος ανατροπής του καυτό φαγητό να μη χυθεί πάνω σας. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος.
49. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα του φούρνου όταν είναι ανοιχτή, καθώς υπάρχει κίνδυνος ανατροπής.
50. Ο χρήστης δεν πρέπει να μετατοπίζει την αντίσταση κατά τη διάρκεια του καθαρισμού της συσκευής. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
51. Μην αφαιρέτε τους διακόπτες ανάφλεξης από τη συσκευή. Διαφορετικά, τα ηλεκτροφόρα καλώδια μπορεί να εκτεθούν και να είναι προσβάσιμα. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
52. Ο φούρνος μπορεί να απουσνδεθεί από την παροχή ρεύματος κατά την εκτέλεση κατασκευαστικών εργασιών οποιουδήποτε είδους στο σπίτι. Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών, η επανασύνδεση του φούρνου στην παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις.
53. Μην τοποθετείτε μεταλλικά σκεύη, όπως μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια, στην επιφάνεια της συσκευής, καθώς αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες.
54. Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητικό κάλυμμα.
55. Απενεργοποιήστε τη συσκευή προτού αφαιρέσετε τα προστατευτικά. Μετά τον καθαρισμό, εγκαταστήστε τα προστατευτικά σύμφωνα με τις οδηγίες.
56. Το σημείο στερέωσης του καλωδίου πρέπει να προστατεύεται.
57. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα τους καυστήρες του φούρνου και του γκριλ.**
58. Μη μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας στο ρηγό ταψί/στη σχάρα. Βάλτε το φαγητό μέσα ή πάνω σε κατάλληλα σκεύη πριν το τοποθετήσετε στον φούρνο.
59. Καυτή επιφάνεια, αφήστε την να κρυώσει προτού κλείσετε το κάλυμμα.
60. **ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν το τζάμι της πόρτας του φούρνου έχει σπάσει, απενεργοποιήστε αμέσως οποιοδήποτε θερμαινόμενο στοιχείο και απουσνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής και γενικά μην τη χρησιμοποιείτε.**

## Ηλεκτρολογική ασφάλεια

1. Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια η οποία συμμορφώνεται με τις τιμές που αναγράφονται στον πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών.
2. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση του εξοπλισμού γείωσης. Η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για ζημιές που θα προκύψουν από τη χρήση του προϊόντος χωρίς γείωση κατά παράβαση των τοπικών κανονισμών.
3. Οι διακόπτες των κυκλωμάτων του φούρνου πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε ο τελικός χρήστης να μπορεί να τους φτάσει κατά την εγκατάσταση του φούρνου.
4. Το καλώδιο τροφοδοσίας (το καλώδιο με το φικ) δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
5. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας (το καλώδιο με το φικ) έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από εξίσου εξειδικευμένο προσωπικό για να αποφευχθούν τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις.
6. Ποτέ μην καθαρίζετε τη συσκευή ψεκάζοντας ή ρίχνοντας νερό πάνω της! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
7. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι ανοιχτό προτού αλλάξετε τη λάμπα.
8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διακόψτε όλες τις συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας προτού προσπελάσετε τους ακροδέκτες.
9. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
10. Μην χρησιμοποιείτε κομμένα καλώδια, καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια προέκτασης διαφορετικού τύπου από το αρχικό καλώδιο.
11. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα όπου είναι συνδεδεμένο το φικ της συσκευής.
12. Η πίσω επιφάνεια του φούρνου θερμαίνεται επίσης όταν ο φούρνος λειτουργεί. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να αγγίζουν την πίσω επιφάνεια, διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υποστούν ζημιά.
13. Μην τεντώνετε τα καλώδια σύνδεσης προς την πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Εάν το καλώδιο λιώσει, μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα στον φούρνο, ακόμη και πυρκαγιά.
14. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευής, συσκευής, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
15. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό σέρβις ή από οποιοδήποτε άλλο εξίσου καταρτισμένο προσωπικό προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε επικίνδυνη κατάσταση.
16. Βεβαιωθείτε ότι το φικ είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα για την αποφυγή σπινθηρισμών.
17. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
18. Για την εγκατάσταση απαιτείται ένας πολυπολικός διακόπτης ικανός να διακόπτει την παροχή ρεύματος. Η αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται με διακόπτη ή ενσωματωμένη ασφάλεια που είναι εγκατεστημένη στη σταθερή εγκατάσταση παροχής ρεύματος σύμφωνα με τον οικοδομικό κανονισμό.
19. Οι σταθερές συνδέσεις πρέπει να συνδέονται σε παροχή σύνδεσης που επιτρέπει την αποσύνδεση μέσω πολυπολικού διακόπτη. Για συσκευές κατηγορίας υπέρτασης κάτω από III, η συσκευή αποσύνδεσης πρέπει να συνδέεται σε σταθερή εγκατάσταση παροχής ρεύματος σύμφωνα με τον κώδικα καλωδίωσης.

## Ασφαλής διαχείριση αερίου

1. Αυτή η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε συσκευή εκκένωσης προϊόντων καύσης. Η σύνδεση και εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθούν σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις εξαερισμού.
2. Κατά τη χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος αερίου, εκλύονται υγρασία, θερμότητα και προϊόντα καύσης στον χώρο. Πρώτα απ' όλα, βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και φροντίστε να υπάρχουν ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε εξοπλισμό μηχανικού αερισμού.
3. Μετά από εντατική χρήση της συσκευής για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να απαιτείται περαιτέρω αερισμός. Για παράδειγμα, μπορείτε να ανοίξετε ένα παράθυρο ή να ρυθμίσετε το σύστημα μηχανικού αερισμού, εφόσον υπάρχει, σε μεγαλύτερη ταχύτητα.
4. Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενους χώρους σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαβάστε το εγχειρίδιο πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
5. Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες του τοπικού δικτύου (τύπος και πίεση αερίου) πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις.

- Ο μηχανισμός δεν μπορεί να λειτουργήσει για περισσότερα από 15 δευτερόλεπτα. Εάν ο καυστήρας δεν είναι αναμμένος μετά από 15 δευτερόλεπτα, σταματήστε τη λειτουργία του μηχανισμού και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό προτού προσπαθήσετε να ανάψετε τον καυστήρα ξανά.
- Όλα τα είδη εργασιών που πρέπει να πραγματοποιηθούν στην εγκατάσταση αερίου πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένα και κατάλληλα καταρτισμένα άτομα.
- Αυτή η συσκευή είναι ρυθμισμένη για λειτουργία με φυσικό αέριο (NG). Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας με διαφορετικό τύπο αερίου, πρέπει να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις για τη μετατροπή.
- Για τη σωστή λειτουργία, ο απορροφητήρας, ο σωλήνας αερίου και ο σφικτήρας πρέπει να αντικαθίστανται περιοδικά σύμφωνα με τις συστάσεις του κατασκευαστή και όποτε απαιτείται.
- Το αέριο πρέπει να καίγεται καλά στα προϊόντα αερίου. Η μπλε φλόγα και η συνεχής καύση είναι ενδεικτικές της καλής καύσης του αερίου. Εάν το αέριο δεν καεί επαρκώς, μπορεί να παραχθεί μονοξείδιο του άνθρακα (CO). Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο και πολύ τοξικό αέριο: ακόμη και μικρές ποσότητες έχουν θανατηφόρο αποτέλεσμα.
- Ρωτήστε την τοπική εταιρεία προμήθειας αερίου για τα τηλεφώνια έκτακτης ανάγκης που σχετίζονται με το αέριο και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται όταν γίνεται αντιληπτή οσμή αερίου.

## Τι να κάνετε όταν γίνεται αντιληπτή οσμή αερίου

- Αποφύγετε τη χρήση γυμνής φλόγας και μην καπνίζετε.
- Μη χρησιμοποιείτε κανέναν ηλεκτρικό διακόπτη. (για παράδειγμα: διακόπτης λάμπας ή κουδούνι πόρτας)
- Μη χρησιμοποιείτε σταθερό ή κινητό τηλέφωνο.
- Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
- Κλείστε όλες τις βαλβίδες στις συσκευές που χρησιμοποιούν αέριο και στους μετρητές αερίου.
- Καλέστε την πυροσβεστική από τηλέφωνο που βρίσκεται εκτός του σπιτιού.
- Ελέγξτε όλους τους εύκαμπτους σωλήνες και τις συνδέσεις τους για διαρροές. Εάν εξακολουθείτε να μυρίζετε αέριο στον χώρο, βγείτε από το σπίτι και ειδοποιήστε τους γείτονές σας.
- Μην εισέλθετε στο σπίτι μέχρι οι αρχές να σας διαβεβαιώσουν ότι είναι ασφαλές.

## Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Τυχόν εμπορική χρήση δεν επιτρέπεται.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για μαγειρικούς σκοπούς. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως η θέρμανση ενός δωματίου.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη θέρμανση πλακών κάτω από το γκριλ, το στέγνωμα ρούχων ή πετσών με το κρέμασμά τους στη λαβή της πόρτας ή για σκοπούς θέρμανσης.
- Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση ή κακό χειρισμό της συσκευής.
- Ο φούρνος της συσκευής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απόψυξη, ψήσιμο, τηγάνισμα και ψήσιμο στο γκριλ.
- Η ωφέλιμη διάρκεια ζωής της συσκευής που αγοράσατε είναι 10 χρόνια. Πρόκειται για το χρονικό διάστημα κατά το οποίο τα ανταλλακτικά που απαιτούνται για τη λειτουργία αυτής της συσκευής, κατά τον προβλεπόμενο τρόπο, παρέχονται από τον κατασκευαστή.

## Μέθοδοι για την προστασία της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

Η υαλοκεραμική επιφάνεια χαρακτηρίζεται από ορισμένο βαθμό αθραυστότητας και ανθεκτικότητας στις γρατζουνιές. Ωστόσο, κάνοντας τις ακόλουθες ενέργειες μπορείτε να αποφύγετε την πρόκληση ζημιών:

- Ποτέ μη ρίχνετε κρύο νερό σε καυτές εστίες.
- Μη στηρίζετε επάνω στην υαλοκεραμική πλάκα.
- Η αφινίδια πίεση, για παράδειγμα, κατά την πρόσκρουση μιας αλατιέρας στην επιφάνεια της συσκευής, μπορεί να έχει ολέθριες συνέπειες. Επομένως, μην τοποθετείτε τέτοιου είδους αντικείμενα σε θέσεις πάνω από τις εστίες.
- Μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους και οι επιφάνειες των ζωνών μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.
- Μην καθαρίζετε τα λαχανικά επάνω στην επιφάνεια των εστιών. Οι κόκκοι χύματος που πέφτουν από τα λαχανικά μπορεί να χαράξουν την υαλοκεραμική πλάκα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά όπως χαρτόνι ή πλαστικό επάνω στον φούρνο. Αντικείμενα από κασσίτερο, ψευδάργυρο ή αλουμίνιο (όπως επίσης αλουμινόχαρτο ή άδειες κανάτες καφέ) μπορούν να λιώσουν εάν τοποθετηθούν επάνω σε καυτές επιφάνειες μαγειρέματος, με αποτέλεσμα να προκαλέσουν ζημιά.
- Φροντίστε τα ζαχαρούχα τρόφιμα ή οι χυμοί φρούτων να μην έρχονται σε επαφή με καυτές ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να αφήσουν λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

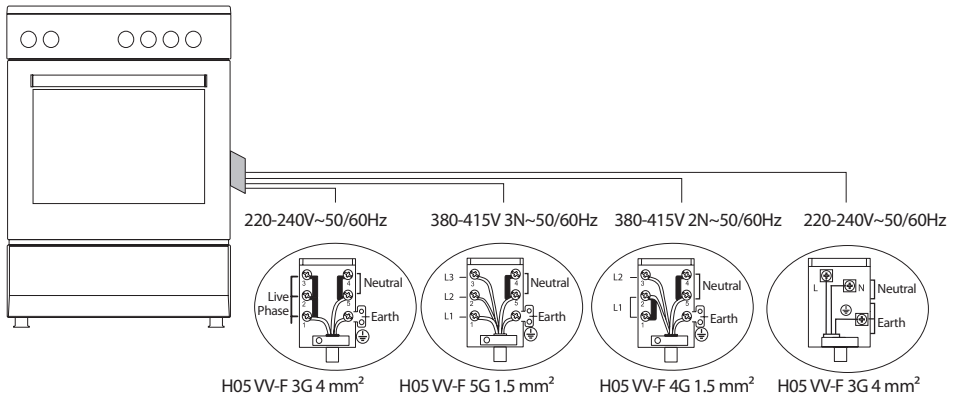
## Ηλεκτρική σύνδεση

1. Ο φούρνος σας απαιτεί ασφάλεια 40A για μονοφασική τροφοδοσία ή 3x16A για τριφασική τροφοδοσία ανάλογα με την ηλεκτρική ισχύ για το τμήμα της κουζίνας που διαθέτει 4 κεραμικές εστίες και το τμήμα του φούρνου που διαθέτει ηλεκτρικές αντιστάσεις. Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται υποχρεωτικά από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
2. Η ρύθμιση του φούρνου σας έχει γίνει σε συμμόρφωση με την παροχή ρεύματος 220240V / 380-415V AC,50/60Hz. Εάν οι προδιαγραφές του δικτύου ηλεκτροδότησης διαφέρουν από τις καθορισμένες τιμές, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις.
3. Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο σε συνδέσεις/πρίζες με σύστημα γείωσης εγκατεστημένο σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Εάν δεν υπάρχουν συνδέσεις/πρίζες με σύστημα γείωσης στη θέση εγκατάστασης

του φούρνου, επικοινωνήστε αμέσως με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που θα προκύψουν λόγω μη σύνδεσης της συσκευής σε σύστημα γείωσης.

4. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος ή ηλεκτροπληξία.
5. Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
6. Λειτουργήστε τον φούρνο σας σε ξηρά περιβάλλοντα.
7. Κατά την εγκατάσταση του φούρνου στην προβλεπόμενη θέση του, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο. Ευθυγραμμίστε τον με το επίπεδο του πάγκου ρυθμίζοντας τα πόδια, εάν είναι απαραίτητα.

## Διάγραμμα ηλεκτρικής σύνδεσης



## Σύνδεση με δίκτυο αερίου



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

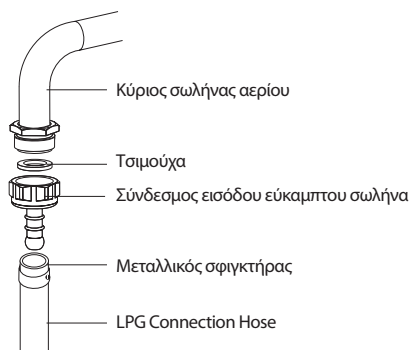
Προτού ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία σχετίζεται με την εγκατάσταση των σωληνώσεων αερίου, κλείστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.

Λειτουργήστε τον φούρνο σας σε ξηρά περιβάλλοντα.

1. Προσαρτήστε τον σφικτήρα στον εύκαμπτο σωλήνα. Σπρώξτε έναν από τους εύκαμπτους σωλήνες μέχρι να φτάσει στο τέλος του σωλήνα.
2. Για τον έλεγχο της σφράγισης, βεβαιωθείτε ότι τα κομπιά στον πίνακα ελέγχου είναι κλειστά, αλλά η φιάλη αερίου ανοιχτή. Πιέστε όλη τη σωληνώση με σαπουνόνερο για τον εντοπισμό διαρροών. Εάν υπάρχει διαρροή αερίου, θα σχηματιστούν φυσαλίδες (αφρισμός) στα σημεία εφαρμογής του σαπουνόνερου.
3. Ο φούρνος θα πρέπει να βρίσκεται σε καλά αεριζόμενο χώρο και να είναι εγκατεστημένος σε επίπεδο δάπεδο.
4. Ελέγξτε εκ νέου τη σύνδεση της συσκευής με την παροχή αερίου.

5. Κατά την εγκατάσταση του φούρνου στην προβλεπόμενη θέση του, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο. Ευθυγραμμίστε τον με το επίπεδο του πάγκου ρυθμίζοντας τα πόδια, εάν είναι απαραίτητα.
6. Μην περνάτε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου και το ηλεκτρικό καλώδιο του φούρνου σας από τις θερμαινόμενες περιοχές, ειδικά από την πίσω πλευρά του φούρνου. Μην μετακινείτε τον φούρνο μετά τη σύνδεσή του με την παροχή αερίου. Λόγω της πίεσης, το σημείο σύνδεσης του εύκαμπτου σωλήνα μπορεί να χαλαρώσει και να προκληθεί διαρροή αερίου.
7. Χρησιμοποιήστε εύκαμπτο σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.

## Για τη σύνδεση υγραερίου (LPG)

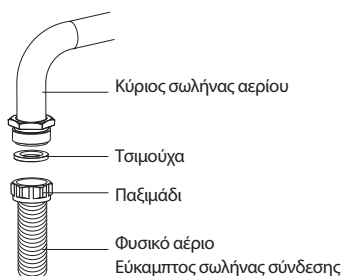


Για τη σύνδεση του υγραερίου (φιάλη), προσαρτήστε τον μεταλλικό σφικτήρα στον εύκαμπο σωλήνα που ξεκινά από τη φιάλη υγραερίου. Εισαγάγετε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα στον σύνδεσμο επί του στομίου εισόδου του σωλήνα που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή, ωθώντας τον μέχρι το τέρμα αφού έχετε θερμάνει τον εύκαμπο σωλήνα σε νερό που βράζει. Στη συνέχεια, μετακινήστε τον σφικτήρα προς το άκρο του σωλήνα και σφίξτε τον με ένα κατσαβίδι. Η τσιμούχα και ο σύνδεσμος στο στόμιο εισόδου του εύκαμπτου σωλήνα που απαιτούνται για την πραγματοποίηση της σύνδεσης πρέπει να τοποθετούνται όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο ρυθμιστής που πρέπει να προσαρτηθεί στη φιάλη υγραερίου (LPG) θα πρέπει να είναι 300 mmSS.

## Για τη σύνδεση φυσικού αερίου

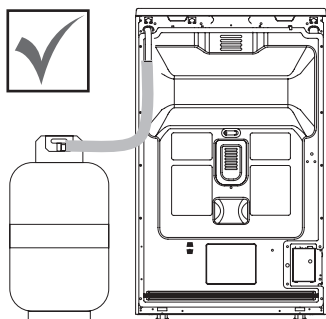


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η σύνδεση φυσικού αερίου πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις.

Για σύνδεση με το δίκτυο φυσικού αερίου, τοποθετήστε την τσιμούχα στο παξιμάδι στην άκρη του εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης φυσικού αερίου. Για να εγκαταστήσετε τον εύκαμπο σωλήνα στον κύριο σωλήνα αερίου, περιστρέψτε το παξιμάδι. Ολοκληρώστε τη σύνδεση ελέγχοντας για τυχόν διαρροή αερίου.

## Όδευση εύκαμπτου σωλήνα αερίου



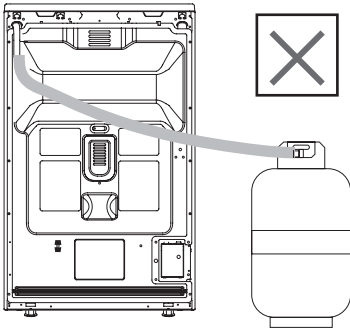
Εικόνα 1

Συνδέστε τη συσκευή με τη βάνα των σωληνώσεων αερίου εξασφαλίζοντας τη συντομότερη δυνατή διαδρομή, φροντίζοντας να μην υπάρξει διαρροή αερίου. Για να διενεργήσετε έναν έλεγχο ασφάλειας της στεγανότητας και της σφράγισης, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου είναι κλειστά και η φιάλη αερίου ανοιχτή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κατά τη διενέργεια ελέγχου διαρροής αερίου, μη χρησιμοποιείτε ποτέ αναπτήρα, σπρίτο, τσιγάρο ή παρόμοια αναφλέξιμη ουσία.





Εικόνα 2

Εφαρμόστε σαπουνόνερο στα σημεία σύνδεσης. Σε περίπτωση διαρροής, θα σχηματιστούν φυσαλίδες. Κατά την εγκατάσταση της συσκευής στη θέση της, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας.

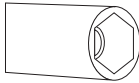
Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τα πόδια ώστε να ευθυγραμμιστεί με τον πάγκο εργασίας. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια και σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον.

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

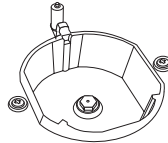
Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, ελέγξτε ότι οι συνθήκες προμήθειας (τύπος και πίεση αερίου) του τοπικού δικτύου συνάδουν με τις ρυθμίσεις του προϊόντος.

## Αντικατάσταση ακροφυσίου

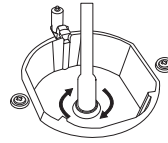
1. Χρησιμοποιήστε οδηγό με ειδική κεφαλή για την αφαίρεση και εγκατάσταση ακροφυσίου όπως φαίνεται στην εικόνα 3.
2. Αφαιρέστε το ακροφύσιο (εικόνα 4) από τον καυστήρα με τον ειδικό οδηγό ακροφυσίων και τοποθετήστε το νέο ακροφύσιο. (εικόνα 5)



Εικόνα 3



Εικόνα 4



Εικόνα 5

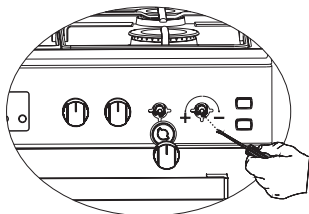
## Αερισμός του χώρου

Ο αέρας που απαιτείται για την καύση αντλείται από τον αέρα του δωματίου και τα αέρια που εκλύονται διαχέονται απευθείας στον χώρο. Για την ασφαλή λειτουργία του προϊόντος, ο καλός αερισμός του χώρου είναι απαραίτητη προϋπόθεση. Εάν δεν υπάρχει παράθυρο στον χώρο ή δωμάτιο που να πληροί τις απαιτήσεις αερισμού, θα πρέπει να εγκατασταθεί πρόσθετο σύστημα εξαερισμού. Ωστόσο, εάν το δωμάτιο διαθέτει πόρτα που ανοίγει προς τα έξω, δεν είναι απαραίτητο να υπάρχουν ανοίγματα εξαερισμού.

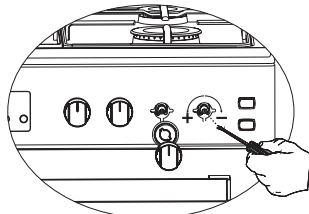
Μέγεθος δωματίου	Άνοιγμα εξαερισμού
Μικρότερο από 5 m <sup>3</sup>	ελάχ. 100 cm <sup>2</sup>
Μεταξύ 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	ελάχ. 50 cm <sup>2</sup>
Μεγαλύτερο από 10 m <sup>3</sup>	μη απαραίτητο
Σε υπόγειο ή κελάρι	ελάχ. 65 cm <sup>2</sup>

## Ρύθμιση μειωμένης παροχής αερίου από τις βάνες των κουμπιών των εστιών

1. Ανάψτε τον καυστήρα που θέλετε να ρυθμίσετε και γυρίστε το κουμπί στη θέση μειωμένης παροχής.
2. Αφαιρέστε το κουμπί από τη βάνα του αερίου.
3. Χρησιμοποιήστε κατασβίδι κατάλληλου μεγέθους για να ρυθμίσετε τη βίδα ρύθμισης της παροχής. Για υγραέριο (βουτάνιο-προπάνιο) γυρίστε τη βίδα δεξιόστροφα. Για φυσικό αέριο, θα πρέπει να γυρίσετε τη βίδα μία φορά αριστερόστροφα. «Το φυσιολογικό μήκος μιας ευθείας φλόγας σε μειωμένη θέση πρέπει να είναι 6-7 mm».
4. Εάν η φλόγα φτάνει ψηλότερα από το επιθυμητό σημείο, γυρίστε τη βίδα δεξιόστροφα. Εάν είναι μικρότερη, γυρίστε τη βίδα αριστερόστροφα.
5. Για τη διενέργεια του τελικού ελέγχου, επιλέξτε τόσο τη θέση υψηλής φλόγας όσο και τη θέση μειωμένης φλόγας του καυστήρα και ελέγξτε αν η φλόγα διατηρείται ή σβήνει. Ανάλογα με τον τύπο της βάνας αερίου που χρησιμοποιείται στη συσκευή σας, η θέση της βίδας ρύθμισης μπορεί να διαφέρει. Για τη ρύθμιση του φούρνου σας με βάση τον χρησιμοποιούμενο τύπο αερίου, καθώς και για την αντικατάσταση των ακροφυσίων, η επιλογή στη μειωμένη φλόγα γίνεται γυρίζοντας προσεκτικά τη βίδα ρύθμισης με ένα μικρό κατασβίδι όπως φαίνεται παρακάτω στο μέσο των στρόφιγγων αερίου. (εικόνα 6 και 7)



Εικόνα 6



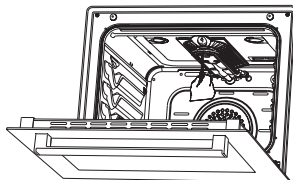
Εικόνα 7

## Αφαίρεση του κάτω και του επάνω καυστήρα και τοποθέτηση του εγχυτήρα στον φούρνο αερίου

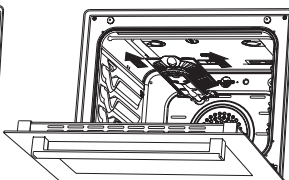
### Αφαίρεση του επάνω καυστήρα:

Χρησιμοποιώντας ένα κατασβίδι, αφαιρέστε τη βίδα με τον τρόπο που απεικονίζεται στην εικόνα 8.

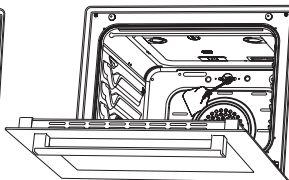
Αποσπάστε τον καυστήρα από τη θέση του, τραβώντας τον προς το μέρος σας, όπως απεικονίζεται στην εικόνα 9. Αφαιρέστε τον εγχυτήρα που είναι εγκατεστημένος στο έδρανο με ένα γαλλικό κλειδί όπως απεικονίζεται στην εικόνα 10. Για να επανατοποθετήσετε τον καυστήρα, εκτελέστε αντίστροφα τη διαδικασία αφαίρεσης.



Εικόνα 8



Εικόνα 9

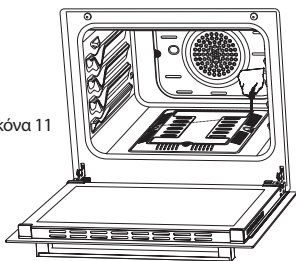


Εικόνα 10

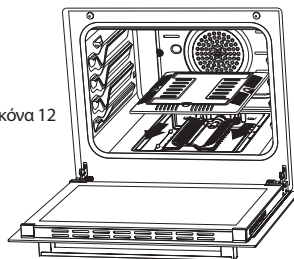
### Αφαίρεση του κάτω καυστήρα:

Η πόρτα του κάτω καυστήρα συγκρατείται στη θέση της με δύο βίδες. Χρησιμοποιώντας ένα κατασβίδι, αφαιρέστε τη βίδα με τον τρόπο που απεικονίζεται στην εικόνα 11. Αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω, όπως απεικονίζεται στην εικόνα 12. Αποσπάστε τον καυστήρα από τη θέση του τραβώντας τον προς το μέρος σας, όπως απεικονίζεται στην εικόνα 13. Αφαιρέστε τον εγχυτήρα που είναι εγκατεστημένος στο έδρανο με ένα γαλλικό κλειδί όπως απεικονίζεται στην εικόνα 14. Για να επανατοποθετήσετε τον καυστήρα, εκτελέστε αντίστροφα τη διαδικασία αφαίρεσης.

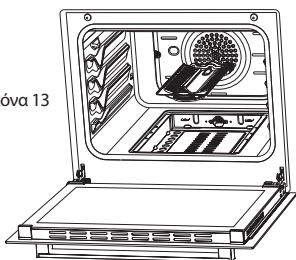
Εικόνα 11



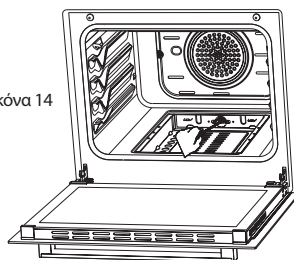
Εικόνα 12



Εικόνα 13

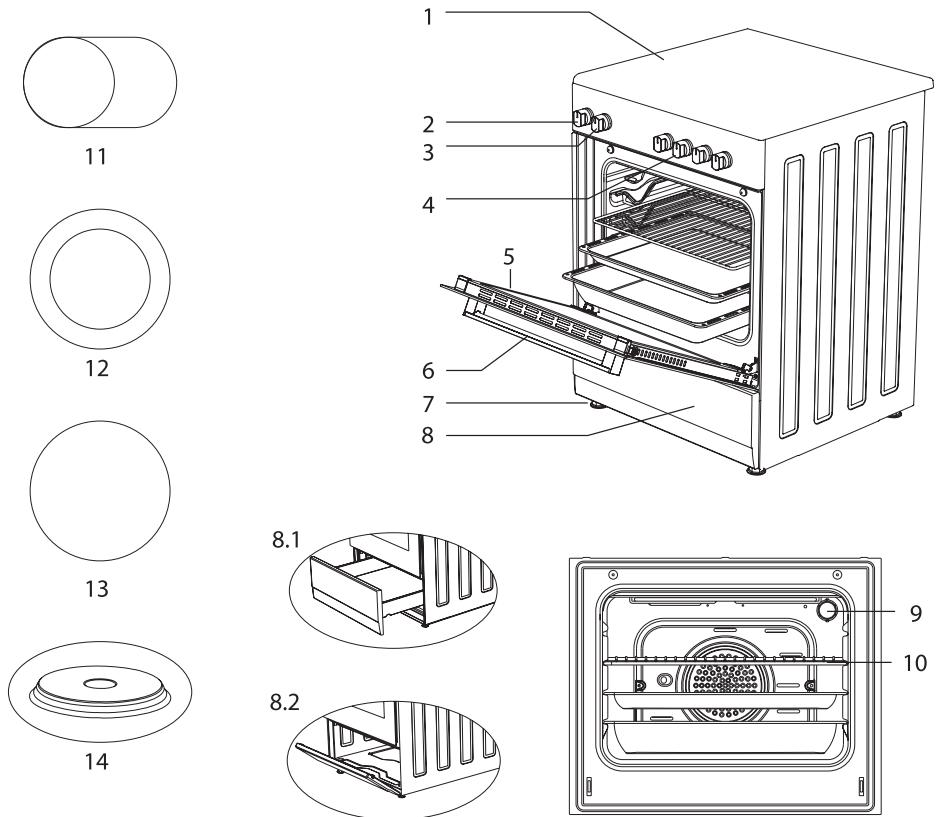


Εικόνα 14



## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μοντέλα: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

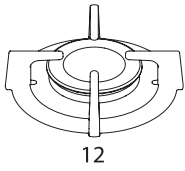


1. Γυάλινη επάνω επιφάνεια
2. Κουμπί θερμοστάτη
3. Κουμπί εντολών λειτουργίας φούρνου
4. Κουμπιά ρύθμισης υαλοκεραμικών εστιών
5. Πόρτα φούρνου
6. Λαβή
7. Πλαστικό πόδι
8. Πόρτα κάτω θήκης

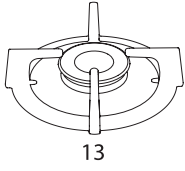
- 8.1. Συρτάρι
- 8.2. Πτυσσόμενο πορτάκι
9. Λάμπα
10. Γκριλ
11. Κεραμική εστία (140 mm / 250 mm)
12. Κεραμική εστία (120 mm / 180 mm)
13. Κεραμική εστία (140 mm ή 180 mm)
14. Θερμαινόμενη πλάκα (145 mm ή 185 mm)

# ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

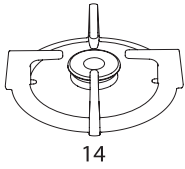
Μοντέλα: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



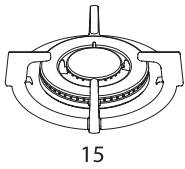
12



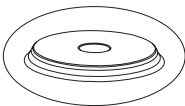
13



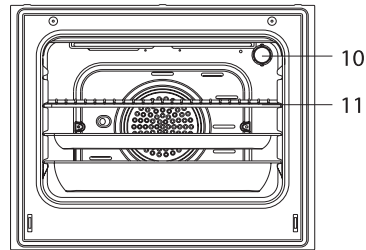
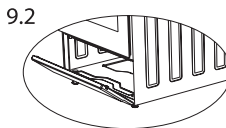
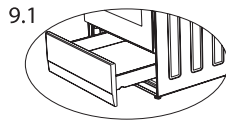
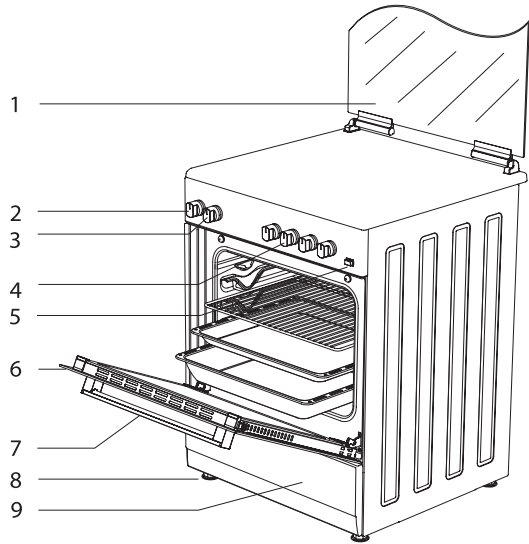
14



15



16



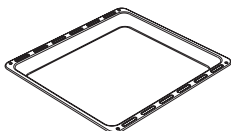
1. Γυάλινο κάλυμμα (κάλυμμα από λεπτό έλασμα)
2. Κουμπί ρύθμισης θερμοστάτη
3. Κουμπί ρύθμισης φούρνου
4. Κουμπιά ρύθμισης κουζίνας Διακόπτες
5. Κουμπί ανάφλεξης\*
6. Πόρτα
7. Λαβή
8. Πλαστικό πόδι
9. Πόρτα κάτω θήκης
  - 9.1 Σურτάρι\*
  - 9.2 Πτυσσόμενο πορτάκι\*

10. Λάμπα
11. Γκριλ
12. Μεγάλος καυστήρας
13. Μεσαίος καυστήρας
14. Βοηθητικός καυστήρας
15. Καυστήρας για τηγάνι γουόκ\*
16. Θερμαινόμενη πλάκα\*  
(Ø145 mm ή Ø185 mm)

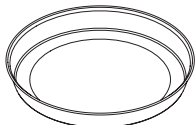
## Παρελκόμενα

**Βαθύ ταψί\***

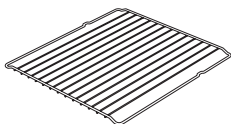
Χρησιμοποιείται για γλυκά, μεγάλα κομμάτια προς ψήσιμο, υδαρή φαγητά. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δοχείο συλλογής λαδιού εάν ψήνετε κέικ, κατεψυγμένα τρόφιμα και κρεατικά απευθείας επάνω στη σχάρα.

**Ρηχό ταψί / Γυάλινο ταψί\***

Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής (μαλακά και σκληρά μπισκότα κ.λπ.), κατεψυγμένα τρόφιμα.

**Κυκλικό ταψί\***

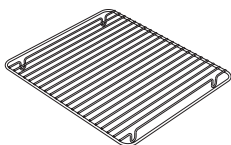
Χρησιμοποιείται για κατεψυγμένα είδη ζαχαροπλαστικής.

**Μεταλλική σχάρα**

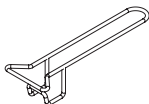
Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ή την τοποθέτηση τροφίμων προς ψήσιμο, ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίας και μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφίμων στην επιθυμητή θέση.

**Τηλεσκοπική ράγα\***

Τα ρηχά ταψιά και οι μεταλλικές σχάρες μπορούν να αφαιρούνται και να τοποθετούνται εύκολα χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες.

**Σχάρα ρηχού ταψιού\***

Τα φαγητά που έχουν την τάση να κολλάνε κατά το μαγείρεμα, όπως οι μπριζόλες, τοποθετούνται στη σχάρα του ρηχού ταψιού. Επομένως, η άμεση επαφή του φαγητού και συνεπακόλουθα η προσκόλλησή του στο ρηχό ταψί αποφεύγονται.

**Λαβή ρηχού ταψιού\***

Χρησιμοποιείται για τη διαχείριση καυτών ρηχών ταψιών.

**Μονάδα τοποθέτησης καφετιέρας\***

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση της καφετιέρας.

## Τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής σας

Χαρακτηριστικά	50x55	50x60	60x60
Πλάτος εξωτερικής πλευράς	500 mm	500 mm	600 mm
Βάθος εξωτερικής πλευράς	565 mm	630 mm	630 mm
Ύψος εξωτερικής πλευράς	855 mm	855 mm	855 mm
Ισχύς λάμπας	15-25 W		
Κάτω αντίσταση	1000 W	1000 W	1200 W
Πάνω αντίσταση	800 W	800 W	1000 W
Αντίσταση turbo	----	1800 W	2200 W
Αντίσταση γκριλ	1500 W	1500 W	2000 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Θερμαινόμενη πλάκα 145 mm *	1000 W		
Θερμαινόμενη πλάκα 180 mm *	1500 W		
Ταχέως θερμαινόμενη πλάκα 145 mm *	1500 W		
Ταχέως θερμαινόμενη πλάκα 180 mm *	2000 W		
Κεραμική εστία 140 mm *	1200 W		
Κεραμική εστία 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Κεραμική εστία 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Κεραμική εστία 120 mm / 180 mm *	1700 W		

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για κάθε τροποποίηση που πρέπει να πραγματοποιήσει το εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις, θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη αυτός ο πίνακας. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν προβλήματα που προκύπτουν εξαιτίας οποιασδήποτε ελαττωματικής τροποποίησης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προς ενίσχυση της ποιότητας του προϊόντος, τα τεχνικά χαρακτηριστικά ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι τιμές που παρέχονται με τη συσκευή ή τη συνοδευτική της τεκμηρίωση είναι αποτέλεσμα εργαστηριακών μετρήσεων σύμφωνα με τα αντίστοιχα πρότυπα. Οι τιμές αυτές ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη χρήση και τις συνθήκες περιβάλλοντος.

Καυστήρας Χαρακτηριστικά	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Φυσικό αέριο			Φυσικό αέριο		Φυσικό αέριο	
Γουόκ Καυστήρας	Εγχυτήρας	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Παροχή αερίου	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Καυστήρας ταχείας θέρμανσης	Εγχυτήρας	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Παροχή αερίου	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Καυστήρας ημιταχείας θέρμανσης	Εγχυτήρας	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Παροχή αερίου	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Βοηθητικός καυστήρας	Εγχυτήρας	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Παροχή αερίου	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Γκριλ Καυστήρας	Εγχυτήρας	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Παροχή αερίου	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Καυστήρας φούρνου	Εγχυτήρας	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Παροχή αερίου	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Καυστήρας Χαρακτηριστικά	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	Υγραέριο			Υγραέριο		Υγραέριο	
Γουόκ Καυστήρας	Εγχυτήρας	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Παροχή αερίου	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Καυστήρας ταχείας θέρμανσης	Εγχυτήρας	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Παροχή αερίου	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Καυστήρας ημιταχείας θέρμανσης	Εγχυτήρας	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Παροχή αερίου	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Βοηθητικός καυστήρας	Εγχυτήρας	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Παροχή αερίου	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Γκριλ Καυστήρας	Εγχυτήρας	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Παροχή αερίου	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Καυστήρας φούρνου	Εγχυτήρας	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Παροχή αερίου	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Ισχύς	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Οι τιμές της διαμέτρου που αναγράφονται στο τμήμα «εγχυτήρας» δεν εμφανίζονται σε δεκαδική μορφή. Για παράδειγμα: η διάμετρος 1,70 mm ορίζεται ως 170 στον εγχυτήρα.



## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

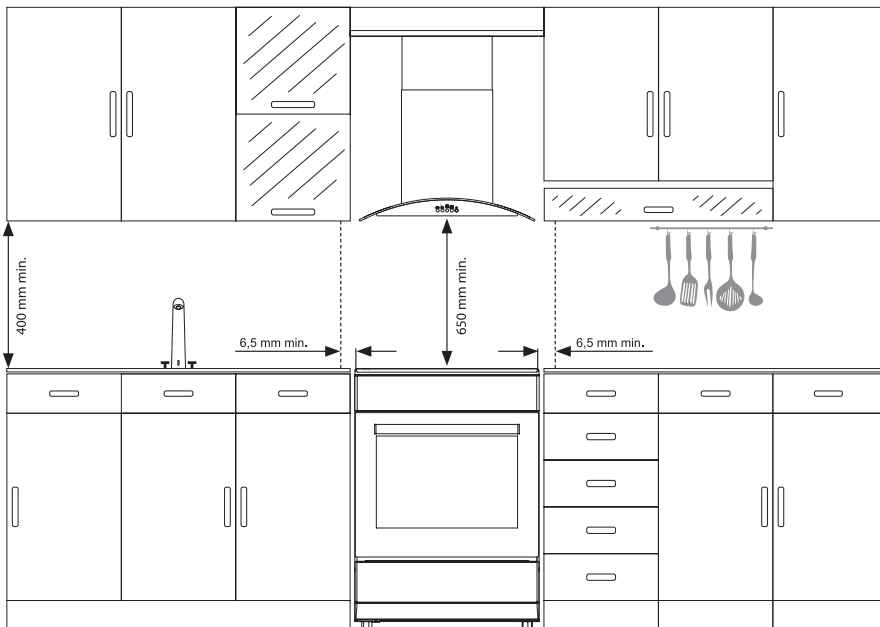
Ελέγξτε αν πληρούνται οι απαιτήσεις ηλεκτρικής εγκατάστασης ώστε η συσκευή να τεθεί σε κατάσταση λειτουργίας. Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν πληροί τις προϋποθέσεις, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και έναν υδραυλικό για να προβούν στις απαιτούμενες ρυθμίσεις των δικτύων κοινής ωφέλειας. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται στο πλαίσιο της πραγματοποιήσης εργασιών από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

### ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- **ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποτελεί ευθύνη του πελάτη να προετοιμάσει τη θέση στην οποία θα εγκατασταθεί το προϊόν και να προετοιμάσει την ηλεκτρική εγκατάσταση.
- **ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται οι κανόνες των τοπικών προτύπων σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.
- **ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγξτε για τυχόν ζημιές που ενδεχομένως φέρει η συσκευή προτού την εγκαταστήσετε. Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά αποτελούν κίνδυνο για την ασφάλειά σας.

### Σωστή θέση εγκατάστασης και σημαντικές προειδοποιήσεις

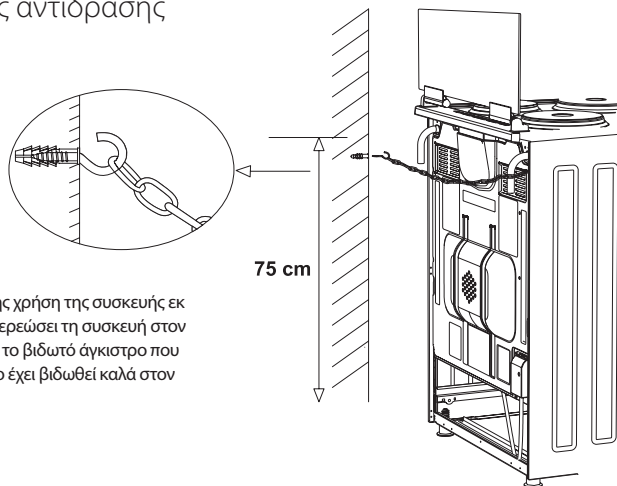
- Τα πόδια της συσκευής δεν πρέπει να ακουμπούν σε μαλακές επιφάνειες, όπως χαλιά. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να είναι ανθεκτικό ώστε να αντέχει το βάρος της συσκευής και οποιοδήποτε άλλο μαγειρικού σκεύους χρησιμοποιηθεί στον φούρνο.
- Σε περίπτωση εντοιχισμού της συσκευής σε έπιπλο κουζίνας, πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 400 mm από τις επάνω επιφάνειες εστίων και 65 mm από τις πλευρικές επιφάνειες.
- Η εγκατάσταση της συσκευής είναι δυνατή χωρίς κάποιο είδος υποστήριξης και στα δύο πλευρικά τοιχώματα ή χωρίς να γίνει εγκατάσταση σε ντουλάπι. Σε περίπτωση εγκατάστασης απορροφητήρα ή απορροφητήρα καμινάδας επάνω από την κουζίνα, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή σχετικά με το ύψος της εγκατάστασης. (ελάχισ. 650 mm)



### ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

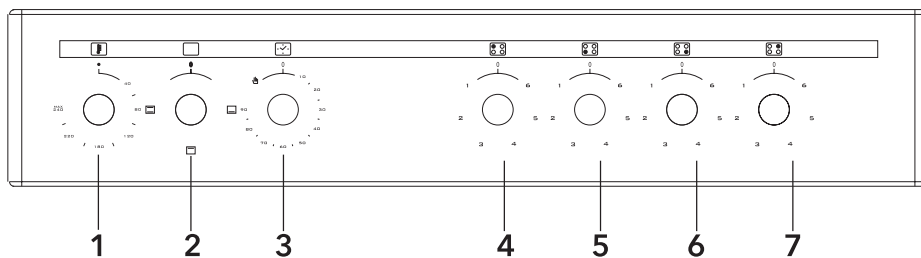
- **ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα έπιπλα κουζίνας που βρίσκονται κοντά στη συσκευή θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- **ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Λόγω της θερμότητας που εκπέμπεται από τη συσκευή, η κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης αυξάνεται.
- **ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή/και τη λαβή για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε τη συσκευή.

## Απεικόνιση αλυσιδωτής αντίδρασης



Προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση της συσκευής εκ των προτέρων, βεβαιωθείτε ότι έχετε στερεώσει τη συσκευή στον τοίχο χρησιμοποιώντας την αλυσίδα και το βιδωτό άγκιστρο που παρέχονται. Βεβαιωθείτε ότι το άγκιστρο έχει βιδωθεί καλά στον τοίχο.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΡΓΑΝΩΝ

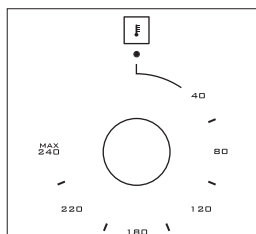


- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Θερμοστάτης                   | 5. Μπροστά αριστερή ηλεκτρική εστία |
| 2. Κουμπί επιλογής λειτουργίας   | 6. Μπροστά δεξιά ηλεκτρική εστία    |
| 3. Μηχανικός χρονοδιακόπτης*     | 7. Πίσω δεξιά ηλεκτρική εστία       |
| 4. Πίσω αριστερή ηλεκτρική εστία |                                     |

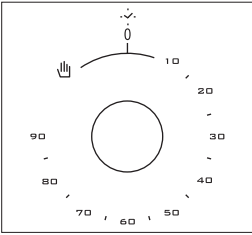


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο πίνακας οργάνων που περιγράφεται παραπάνω εξυπηρετεί μόνο σκοπούς απεικόνισης. Ο πίνακας οργάνων της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει.



**Θερμοστάτης:** Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που τοποθετείται στον φούρνο. Μετά την τοποθέτηση του φαγητού μέσα στον φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μεταξύ 40-240 °C. Για τις θερμοκρασίες μαγειρέματος ανάλογα με το είδος φαγητού, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.



**Μηχανικός χρονοδιακόπτης\*:** Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό του χρόνου μαγειρέματος στον φούρνο. Όταν ο καθορισμένος χρόνος συμπληρωθεί, η παροχή ισχύος στα θερμαινόμενα στοιχεία διακόπτεται και εκπέμπεται ένα ηχητικό προειδοποιητικό σήμα. Ο μηχανικός χρονοδιακόπτης μπορεί να οριστεί στην επιθυμητή διάρκεια που κυμαίνεται από 0 έως 90 λεπτά. Για του χρόνους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Χρήση καυστήρων φούρνου

1. Εάν ο φούρνος σας διαθέτει καυστήρες που λειτουργούν με φυσικό αέριο, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το κατάλληλο κουμπί για να τους ανάψετε. Ορισμένα μοντέλα λειτουργούν με αυτόματη ανάφλεξη από το κουμπί, δηλαδή μπορείτε εύκολα να ανάψετε τον καυστήρα απλά γυρίζοντας το κουμπί. Επίσης, η ανάφλεξη των καυστήρων είναι δυνατή με το πάτημα του κουμπιού ανάφλεξης ή με ένα σπρίτο.
2. Ο αναφλεκτήρας δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 15 δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση μη ανάφλεξης του καυστήρα, περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε ξανά. Εάν ο καυστήρας σβήσει για οποιονδήποτε λόγο, κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου ροής αερίου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν δοκιμάσετε ξανά.

### Χρήση θερμαινόμενων στοιχείων φούρνου

1. Όταν ο φούρνος σας τεθεί για πρώτη φορά σε λειτουργία, θα διαχυθεί στον χώρο μια μυρωδιά λόγω της λειτουργίας των θερμαινόμενων στοιχείων. Για να εξαλείψετε τη μυρωδιά, λειτουργήστε τη συσκευή άδεια στους 240 °C για 45-60 λεπτά.
2. Το κουμπί ρύθμισης του φούρνου πρέπει να είναι γυρισμένο στην επιθυμητή τιμή, διαφορετικά ο φούρνος δεν λειτουργεί.
3. Τα είδη των γεμιμάτων, οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θέσεις του θερμοστάτη δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος είναι χαρακτηριστικές τιμές και προέκυψαν ως αποτέλεσμα των δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριό μας. Μπορείτε να βρείτε διαφορετικές γεύσεις που θα ικανοποιήσουν τις προτιμήσεις σας, ανάλογα με τις συνθήκες μαγειρέματος και χρήσης που έχετε.
4. Χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εξαρτήματα, το κοτόπουλο μπορεί να περιστρέφεται στο εσωτερικό του φούρνου για ομοιόμορφο ψήσιμο.
5. Χρόνοι μαγειρέματος: Τα μαγειρικά αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την τάση του τοπικού δικτύου και τη διαφορετική ποιότητα ή ποσότητα του υλικού, αλλά και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος.
6. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον φούρνο, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει συχνά. Διαφορετικά, η κυκλοφορία της θερμότητας ενδέχεται να διαταραχθεί και τα αποτελέσματα να αλλάξουν.

### Χρήση του γκριλ

1. Όταν τοποθετείτε τη σάρα στην επάνω θέση ψησίματος, το φαγητό δεν πρέπει να ακουμπά στις αντιστάσεις του γκριλ.
2. Μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά στη λειτουργία γκριλ. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό.
3. Το φαγητό που μαγειρεύεται πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της σάρας, ώστε να εξασφαλίζεται η μέγιστη δυνατή ροή αέρα στο εσωτερικό του φούρνου.

#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ:

1. Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στο σύμβολο του γκριλ.
2. Στη συνέχεια, ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος στο γκριλ.

#### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ:

Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

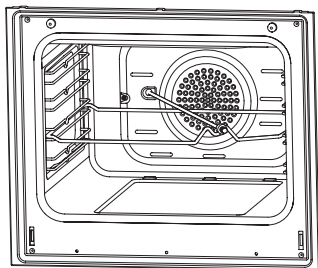
Κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ (ηλεκτρικό γκριλ).



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κρατήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή κατά τη διάρκεια του ψησίματος (γκριλ αερίου).

## Χρήση της σουβλας ψησίματος\*

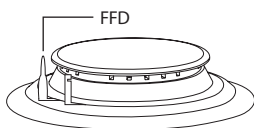


Τοποθετήστε τη σουβλα στο πλαίσιο. Ωθήστε τη σουβλα μέσα στον φούρνο στο επιθυμητό ύψος. Τοποθετήστε ένα δοχείο στο κάτω μέρος του φούρνου για τη συλλογή του λίπους. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί συλλογής για να μπορείτε να το καθαρίσετε εύκολα μετά το μαγείρεμα. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πλαστικό τμήμα από τη σουβλα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, βιδώστε το πλαστικό τμήμα στη σουβλα και βγάλτε το φαγητό από το φούρνο.



Εικόνα 15

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

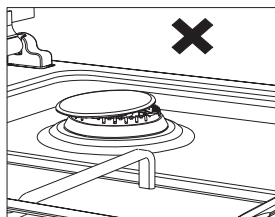
### Χρήση καυστήρων αερίου



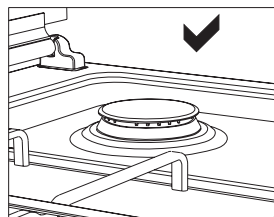
**Διάταξη περιορισμού της φλόγας (FFD)\*:** τίθεται αυτόματα σε λειτουργία όταν ενεργοποιείται ο μηχανισμός ασφαλείας λόγω υπερχειλίσσης υγρών στην επάνω επιφάνεια εστιών.

1. Οι βαλβίδες που ελέγχουν τη λειτουργία των καυστήρων αερίων διαθέτουν ειδικό εξοπλισμό ασφαλείας. Για να ανάψετε τις εστιές μαγειρέματος, πρέπει κάθε φορά να πιάσετε τον διακόπτη ώστε να εξωθείται προς τα έξω και να τον γυρίζετε στο σύμβολο της φλόγας, περιστρέφοντας τον αριστερόστροφα. Θα τίθενται σε λειτουργία όλοι οι αναφλεκτήρες και θα ανάψει μόνο η εστία που χρησιμοποιείτε. Κρατήστε τον διακόπτη πατημένο μέχρι να γίνει η ανάφλεξη. Πατήστε το κουμπί του αναφλεκτήρα και γυρίστε το αριστερόστροφα.
2. Ο αναφλεκτήρας δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 15 δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση μη ανάφλεξης του καυστήρα, περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε ξανά.
3. Σε μοντέλα με σύστημα ασφαλείας αερίου, όταν η φλόγα της κουζίνας σβήσει, η βαλβίδα ελέγχου διακόπτει αυτόματα την παροχή αερίου. Για τη λειτουργία των καυστήρων με σύστημα ασφαλείας αερίου πρέπει να πατήσετε το κουμπί και να το περιστρέψετε αριστερόστροφα. Μετά την ανάφλεξη, πρέπει να περιμένετε περίπου 5-10 δευτερόλεπτα για την ενεργοποίηση των συστημάτων ασφαλείας αερίου. Εάν ο καυστήρας σβήσει για οποιονδήποτε λόγο, κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου ροής αερίου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν δοκιμάσετε ξανά.
4. ● Κλειστό  Πλήρως ανοιχτό  Ημι-ανοιχτό
5. Πριν από τη λειτουργία των εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι τα καπάκια των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα. Ο σωστός τρόπος κάλυψης των καυστήρων απεικονίζεται παρακάτω.

Εικόνα 16



Εικόνα 17



## Χρήση και περιγραφή του τμήματος υαλοκεραμικών εστιών

	Στάθμη 1	Στάθμη 2	Στάθμη 3	Στάθμη 4	Στάθμη 5	Στάθμη 6	Στάθμη 7	Στάθμη 8	Στάθμη 9	Μέγ.
140 mm Μετατροπέας	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	—	—	—	—
180 mm Μετατροπέας	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	—	—	—	—
180 mm Ρυθμιστής	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	—
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hiilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

- Ο χειρισμός των εστιών γίνεται μέσω των περιστροφικών διακοπών στον πίνακα οργάνων της συσκευής. Αυτός ο διακόπτης ρυθμίζει την παροχή ενέργειας ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
- Για να εξασφαλιστεί ένα καλό μαγειρικό αποτέλεσμα με χρήση των εστιών, ο πάτος των σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύς και επίπεδος.
- Ο πάτος των μαγειρικών σκευών και οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος. Εάν είναι δυνατόν, φροντίστε να τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος πριν από την ενεργοποίησή της. Απενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος πριν από τη συμπλήρωση του χρόνου μαγειρέματος, για να αξιοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα προκειμένου η ζώνη μαγειρέματος να τεθεί σε λειτουργία. Η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία βάσει της θέσης του κουμπιού σταδιακά αυξάνεται στη μέγιστη δυνατή. (ενιαία ζώνη)
- Στη διπλή ζώνη μαγειρέματος, ο πρώτος δακτύλιος λειτουργεί σαν μια ενιαία ζώνη. Ο δεύτερος δακτύλιος ξεκινά να λειτουργεί εφόσον το κουμπί περιστραφεί ξανά δεξιόστροφα μέχρι την ένδειξη «μέγ.» στο τέλος του δακτυλίου. Όταν γυρίσετε το κουμπί αριστερόστροφα, ο πρώτος δακτύλιος θα συνεχίσει να λειτουργεί στη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία και η ισχύς του δεύτερου δακτυλίου θα μειωθεί στη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

## Χρήση θερμαινόμενων πλακών

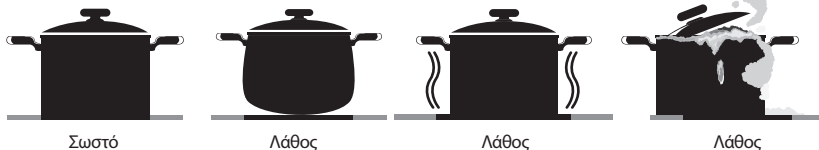
	Στάθμη 1	Στάθμη 2	Στάθμη 3	Στάθμη 4	Στάθμη 5	Στάθμη 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm ταχείας θέρμανσης	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm ταχείας θέρμανσης	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm ταχείας θέρμανσης	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm ταχείας θέρμανσης	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

- Οι ηλεκτρικές θερμαινόμενες πλάκες έχουν κατά βάση 6 στάθμες θερμοκρασίας (όπως περιγράφεται παραπάνω).
- Κατά την πρώτη χρήση, λειτουργήστε την ηλεκτρική θερμαινόμενη πλάκα στη στάθμη 6 για 5 λεπτά. Με αυτόν τον τρόπο το θερμοευαίσθητο υλικό της θερμαινόμενης πλάκας θα σκληρύνει λόγω της καύσης.
- Προτιμήστε στο μέτρο του δυνατό επίπεδες κατασρόλες που επάγουν πλήρως τη θερμότητα προκειμένου να αξιοποιήσετε την ενέργεια με πιο παραγωγικό τρόπο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Λόγω της εντατικής χρήσης της συσκευής, οι δακτύλιοι των θερμαινόμενων πλακών και τα γύρω σημεία μπορεί να αλλάξουν χρώμα! Σε αυτή την περίπτωση, οι επεμβάσεις από το προσωπικό σέρβις δεν καλύπτονται από την εγγύηση.



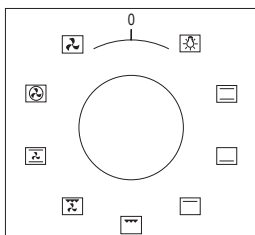
## Μεγέθη σκευών (αέριο)

	50x55	50x60	60x60
Μικρός καυστήρας	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Φυσιολογικός καυστήρας	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Μεγάλος καυστήρας	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Καυστήρας για τηγάνι γουόκ	24-28 cm	—	24-26 cm



## ΤΥΠΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Μοντέλα: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



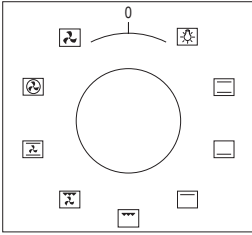
**Κουμπί επιλογής λειτουργίας:** Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που τοποθετείται στον φούρνο. Οι τύποι των θερμαινόμενων στοιχείων που μπορούν να επιλεγούν με αυτό το κουμπί και οι λειτουργίες τους περιγράφονται παρακάτω. Ενδέχεται να μην υποστηρίζονται όλοι οι τύποι θερμαινόμενων στοιχείων σε όλα τα μοντέλα.

	Σούβλα		Ανεμιστήρας
	Πάνω + Κάτω αντίσταση		Αντίσταση turbo + Ψήσιμο στον αέρα
	Λάμπα		Κάτω + Επάνω αντιστάσεις + Ψήσιμο στον αέρα
	Κάτω αντίσταση + Ψήσιμο στον αέρα		Αντίσταση γκριλ + Ψήσιμο στον αέρα
	Αντίσταση γκριλ		Καυστήρας γκριλ / Αντίσταση γκριλ
	Αντίσταση γκριλ + Λάμπα		Πάνω αντίσταση
	Ηλεκτρικός χρονοδιακόπτης		Καυστήρας φούρνου / Κάτω αντίσταση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ενδέχεται να μην υποστηρίζονται όλοι οι τύποι θερμαινόμενων στοιχείων σε όλα τα μοντέλα.



**Κουμπί επιλογής λειτουργίας:** Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που τοποθετείται στον φούρνο. Οι τύποι των θερμαινόμενων στοιχείων που μπορούν να επιλεγούν με αυτό το κουμπί και οι λειτουργίες τους περιγράφονται παρακάτω. Ενδέχεται να μην υποστηρίζονται όλοι οι τύποι θερμαινόμενων στοιχείων σε όλα τα μοντέλα.

	Ψητό κοτόπουλο		Ανεμιστήρας
	Κάτω και πάνω αντίστασεις		Αντίσταση turbo και Ψήσιμο στον αέρα
	Λάμπα		Κάτω και πάνω αντίσταση και ψήσιμο στον αέρα
	Κάτω αντίσταση και ψήσιμο στον αέρα		Γκριλ και ψήσιμο στον αέρα
	Γκριλ και ψητό κοτόπουλο		Γκριλ
	Γκριλ και λάμπα		Πάνω αντίσταση
	Ηλεκτρικός χρονοδιακόπτης		Κάτω αντίσταση
	Φλόγα		Αναφλεκτήρας



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ενδέχεται να μην υποστηρίζονται όλοι οι τύποι θερμαινόμενων στοιχείων σε όλα τα μοντέλα.

## Προγράμματα και χρόνοι μαγειρέματος



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί για 10 λεπτά προτού τοποθετήσετε φαγητό σε αυτόν.

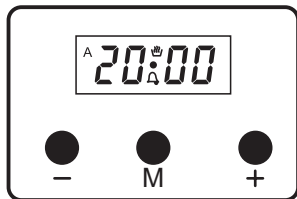
Είδος φαγητού	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Διάρκεια μαγειρέματος (min.)
Κέικ (δίσκος / φόρμα)	Στατικό ψήσιμο / Στατικό ψήσιμο+Ψήσιμο στον αέρα	170-180	2	35-45
Μικρά κέικ	Στατικό ψήσιμο / Λειτουργία turbo+Ανεμιστήρας	170-180	2	25-30
Μπιφτέκια	Στατικό ψήσιμο / Στατικό ψήσιμο+Ψήσιμο στον αέρα	180-200	2	35-45
Γλυκά	Στατικό ψήσιμο	180-190	2	25-30
Μπισκότα	Στατικό ψήσιμο	170-180	3	20-25
Μηλόπιτα	Στατικό ψήσιμο / Λειτουργία turbo+Ανεμιστήρας	180-190	2	50-70
Κέικ τύπου παντεσπάνι	Στατικό ψήσιμο	200/150 *	2	20-25
Πίτσα	Στατικό ψήσιμο + Ανεμιστήρας	180-200	3	20-30
Λαζάνια	Στατικό ψήσιμο	180-200	2	25-40
Μαρέγκα	Στατικό ψήσιμο	100	2	60
Κοτόπουλο	Στατικό ψήσιμο+Ψήσιμο στον αέρα / Λειτουργία turbo+Ψήσιμο στον αέρα	180-190	2	45-50
Ψητό κοτόπουλο στη σχάρα **	Γκριλ	200-220	4	25-30
Ψητό ψάρι στη σχάρα **	Γκριλ+Ψήσιμο στον αέρα	200-220	4	25-30
Μπριζόλα κόντρα φιλέτο **	Γκριλ+Ψήσιμο στον αέρα	Μέγ.	4	15-20
Κεφτέδες στη σχάρα **	Γκριλ	Μέγ.	4	20-25

\* Χωρίς προθέρμανση. Κατά το πρώτο μισό του μαγειρέματος, η θερμοκρασία πρέπει να είναι 200 °C και κατά το δεύτερο μισό 150 °C.

\*\* Στο πρώτο μισό της διαδικασίας μαγειρέματος, πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Γενική επισκόπηση



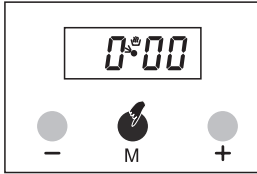
Πρόκειται για έναν ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη, τον οποίο μπορείτε να χρησιμοποιείτε όταν θέλετε το φαγητό να είναι έτοιμο για σερβίρισμα μια συγκεκριμένη ώρα. Το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να προγραμματίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο ολοκλήρωσης της παρασκευής του φαγητού. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ζυμνητήρι. Σε αυτή την περίπτωση, απλά ορίζετε ένα χρονικό διάστημα και, όταν αυτό συμπληρωθεί, ο χρονοδιακόπτης εκτέμπει μια ηχητική ειδοποίηση.

### Ενεργοποίηση συσκευής

Κατά την ενεργοποίηση, στην οθόνη αναβοσβήνουν τα ψηφία της ώρας (0:00) και η ένδειξη «A». Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να προγραμματιστεί και το ρολόι πρέπει να ρυθμιστεί. Για τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη, πρέπει πρώτα να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

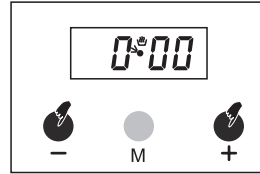


## Χειροκίνητη λειτουργία



1. Πατήστε το κουμπί «M» για να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

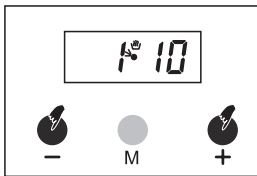
ή



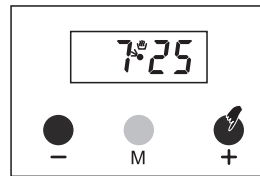
2. Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και - για να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

## Ρύθμιση ώρας της ημέρας

Αυτή η ρύθμιση μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο όταν δεν εκτελείται κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος. Αρχικά, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και -. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το ρολόι. Για αύξηση των ψηφίων της ώρας πατήστε το κουμπί + και για μείωση το κουμπί -. Πατήστε παρατεταμένα αυτά τα κουμπιά για γρήγορη εναλλαγή των ψηφίων.



1. Πατήστε τα κουμπιά + και - ταυτόχρονα.



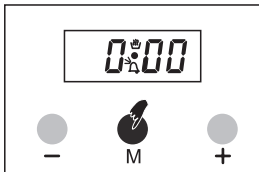
2. Πατήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

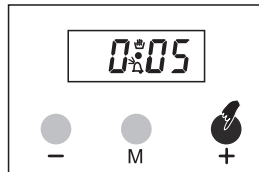
Εάν δεν πατήσετε τα κουμπιά + ή - για 5 δευτερόλεπτα, ο χρόνος της λειτουργίας ρύθμισης θα καταργηθεί αυτόματα. Εάν θέλετε να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση πιο γρήγορα, θα πρέπει να πατήσετε τα κουμπιά + και - ταυτόχρονα.

## Ρύθμιση ηχητικής ειδοποίησης

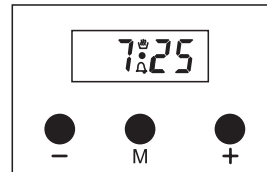
Μέσω αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να προγραμματίσετε μετά από πόσο χρόνο η συσκευή θα εκπέμψει ηχητική ειδοποίηση.



1. Επιλέξτε τη λειτουργία ρύθμισης της ηχητικής ειδοποίησης πατώντας μία φορά το κουμπί «M». Το εικονίδιο θα αναβοσβήσει.

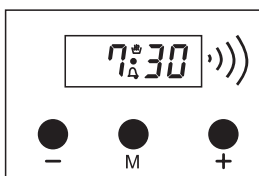


2. Ορίστε το χρονικό διάστημα μέσω των κουμπιών «+» ή «-». Παράδειγμα: 5 λεπτά.

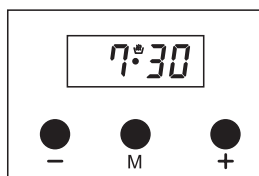


3. Λίγα δευτερόλεπτα αργότερα, στην οθόνη θα επανεμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.

## Ακύρωση της ηχητικής ειδοποίησης



1. Η ηχητική ειδοποίηση θα ακουστεί μόλις συμπληρωθεί το προγραμματισμένο χρονικό διάστημα.

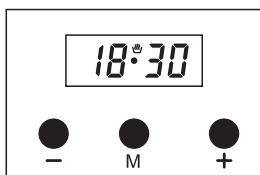


2. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να ακυρώσετε την ηχητική ειδοποίηση

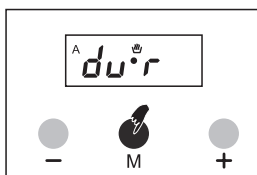
## Αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος

Αν θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα αμέσως, θα πρέπει απλώς να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

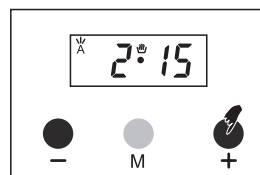
**Παράδειγμα:** Τοποθετήσαμε το φαγητό μας στο φούρνο και θέλουμε να ψηθεί για 2 ώρες και 15 λεπτά.



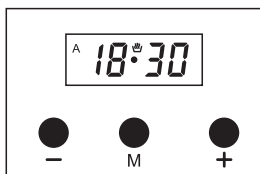
1. Η τρέχουσα ώρα είναι 18:30.



2. Πατήστε το κουμπί «M» 2 φορές για να μεταβείτε στη λειτουργία ρύθμισης μαγειρέματος.

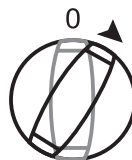


3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-».



4. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η οθόνη θα υποδείξει ότι το μαγείρεμα έχει ξεκινήσει και θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα μαγειρέματος.

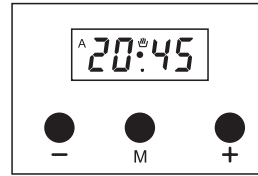
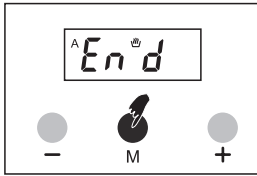
Τώρα, έχετε προγραμματίσει τον φούρνο σας να μαγειρέψει το φαγητό για 2 ώρες και 15 λεπτά. Μην ξεχνάτε να γυρίσετε τα κουμπιά λειτουργίας ή/και θερμοκρασίας του φούρνου στις κατάλληλες θέσεις.



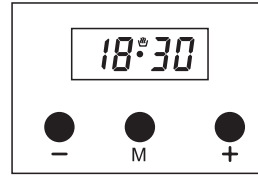
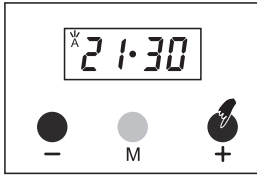
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος οποιοδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί «M».

Στο παραπάνω παράδειγμα, το μαγείρεμα ξεκίνησε αμέσως μετά τον ορισμό της διάρκειας μαγειρέματος. Πατώντας το κουμπί «M», μπορείτε να δείτε και να ρυθμίσετε τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος του φαγητού. Στο παράδειγμα που ακολουθεί, η ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος θα οριστεί στις 21:30.



1. Πατήστε το κουμπί «M» 3 φορές. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «End (Τέλος)» και ο χρόνος ολοκλήρωσης του μαγειρέματος που είναι 18:30+2:15=20:45.



2. Ορίστε την ώρα που επιθυμείτε πατώντας τα κουμπιά «+» ή «-».

3. Σε λίγα δευτερόλεπτα, η οθόνη μεταβαίνει στην ένδειξη

Τώρα, έχουμε προγραμματίσει τον φούρνο μας να ολοκληρώσει το μαγείρεμα του φαγητού στις 21:30. Εφόσον ο χρόνος μαγειρέματος επαναπρογραμματίστηκε στις 2 ώρες και 15 λεπτά, ο φούρνος σας θα ξεκινήσει το μαγείρεμα στις 19:15, έτσι ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο στις 21:30.

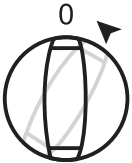


Η οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα



Η οθόνη όταν ολοκληρώνεται το μαγείρεμα

Όταν το αυτόματο μαγείρεμα ολοκληρωθεί, ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση παρατεταμένα, εκτός εάν διακοπεί, για 7 λεπτά.



1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο
2. Επαναρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη



Ο φούρνος σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας μέχρι να επαναρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

Στο παράδειγμα που απεικονίζεται, αρχικά προγραμματίστηκε ο χρόνος μαγειρέματος. Ο χρόνος ολοκλήρωσης του μαγειρέματος υπολογίστηκε αυτόματα και τροποποιήθηκε από εμάς. Μπορείτε επίσης πρώτα να προγραμματίσετε τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρόνος μαγειρέματος θα υπολογιστεί αυτόματα και θα πρέπει να τροποποιηθεί στη συνέχεια.

## Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος

Ο φούρνος σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας για λόγους ασφάλειας. Ενώσω βρίσκεται εκτός λειτουργίας, θα εμφανιστούν τα ψηφία του ρολογιού 0:00 και στην οθόνη θα αρχίσει ταυτόχρονα να αναβοσβήνει η ένδειξη «A». Οποιοδήποτε πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη θα ακυρωθεί. Η ένδειξη του ρολογιού θα είναι 0:00. Πρέπει να διορθωθεί. Αρχικά, εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία και ρυθμίστε το ρολόι χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα «+» ή «-».



- Σε περίπτωση σύντομης διακοπής ρεύματος, το σύστημα θα διατηρηθεί στην κατάσταση που είναι.
- Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας άμεσα, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί είναι γυρισμένο στη θέση «OFF».

**Η ένδειξη «A» που αναβοσβήνει δείχνει ότι ο φούρνος δεν λειτουργεί και πρέπει να μεταβείτε σε χειροκίνητη λειτουργία για να γίνει επαναφορά των κανονικών συνθηκών λειτουργίας.**

## Ρύθμιση τόνου ηχητικής ειδοποίησης

Μπορείτε να επιλέξετε την ηχητική ειδοποίηση που εκπέμπει ο χρονοδιακόπτης.

1. Πατώντας το κουμπί «←», μπορείτε να ακούσετε τον τρέχοντα τόνο της ηχητικής ειδοποίησης.
2. Αφήνοντας και πατώντας ξανά το κουμπί «←», γίνεται μετάβαση στον επόμενο τόνο. (διατίθενται 3 διαφορετικοί τόνοι)
3. Θα οριστεί ο τελευταία επιλεγμένος τόνος της ηχητικής ειδοποίησης.

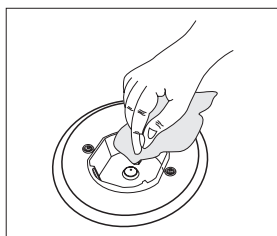


### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

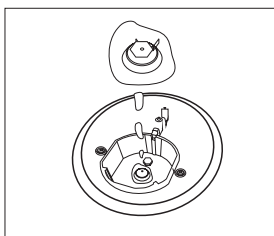
Η προεπιλεγμένη εργοστασιακή ρύθμιση για την ένταση της ηχητικής ειδοποίησης είναι ο υψηλός τόνος. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος για μεγάλο χρονικό διάστημα, αυτός θα είναι ο τόνος της ηχητικής ειδοποίησης που θα οριστεί.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

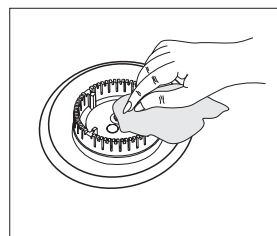
1. Αποσυνδέστε το φινι που τροφοδοτεί με ρεύμα τον φούρνο από την πρίζα.
2. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του ή λίγο μετά την έναρξη λειτουργίας του, ο φούρνος είναι πάρα πολύ ζεστός. Πρέπει να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
3. Μην καθαρίζετε ποτέ το εσωτερικό μέρος, τον πίνακα, το καπάκι, τους δίσκους και τα υπόλοιπα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως σκληρή βούρτσα, συρμάτινο σφουγγαράκι ή μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικά, αποξεστικά μέσα και απορρυπαντικά.
4. Αφού καθαρίσετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με ένα πανάκι με σαπουνόνερο, ξεπλύνετε τον και στη συνέχεια στεγνώστε τον καλά με ένα μαλακό πανί.
5. Καθαρίστε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικά καθαριστικά για γυαλί.
6. Μην καθαρίζετε το φούρνο με ατμοκαθαριστή.
7. Πριν ανοίξετε το επάνω καπάκι του φούρνου, καθαρίστε τυχόν υγρά που έχουν χυθεί. Επίσης, πριν κλείσετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι η επιτραπέζια συσκευή μαγειρικής έχει κρυώσει επαρκώς.
8. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα μέσα όπως οξύ, διαλυτικό και βενζίνη για τον καθαρισμό του φούρνου σας.
9. Μην πλένετε κανένα μέρος του φούρνου σας στο πλυντήριο πιάτων.
10. Για να καθαρίσετε το μπροστινό γυάλινο τζάμι του φούρνου, αφαιρέστε τις βίδες που συγκρατούν τη λαβή με ένα κατασαβίδι και αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου. Στη συνέχεια, καθαρίστε το και ξεπλύνετε το καλά. Μετά το στέγνωμα, τοποθετήστε το τζάμι του φούρνου σωστά και επανατοποθετήστε τη λαβή.



Εικόνα 18

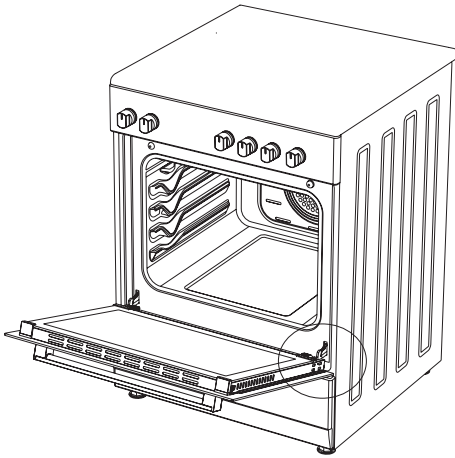


Εικόνα 19

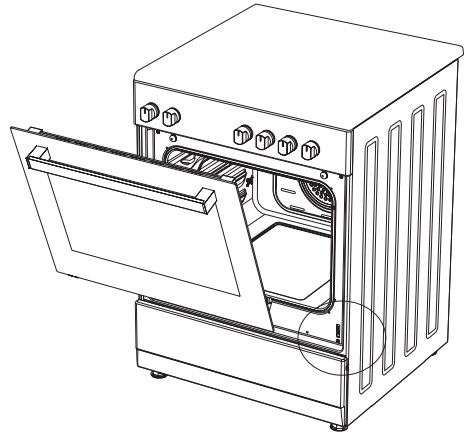


Εικόνα 20

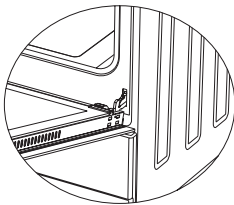
## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ



Εικόνα 21

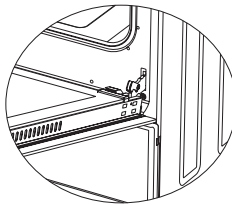


Εικόνα 22



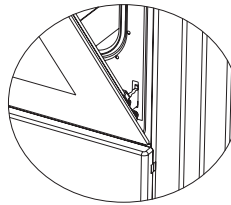
Εικόνα 21.1

Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου τραβώντας την προς το μέρος σας. Συνεχίστε με τη διαδικασία απασφάλισης τραβώντας τον μηχανισμό ασφάλισης του μεντεσέ προς τα πάνω με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού, όπως φαίνεται στην εικόνα 21.1.



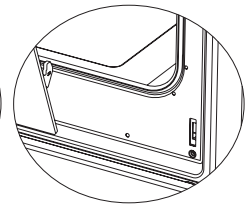
Εικόνα 21.2

Μετακινήστε τον μηχανισμό ασφάλισης στην πιο ακραία θέση, όπως φαίνεται στην εικόνα 21.2. Μετακινήστε και τους δύο μεντεσέδες που συνδέουν την πόρτα με τον φούρνο στην ίδια θέση.



Εικόνα 22.1

Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα του φούρνου έτσι ώστε να ακουμπά στον μηχανισμό ασφάλισης του μεντεσέ, όπως φαίνεται στην εικόνα 22.1.



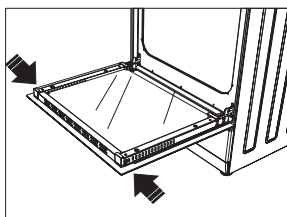
Εικόνα 22.2

Για να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου, τραβήξτε την προς τα πάνω κρατώντας την και με τα δύο χέρια όταν βρίσκεται κοντά στην κλειστή θέση, όπως φαίνεται στην εικόνα 22.2.

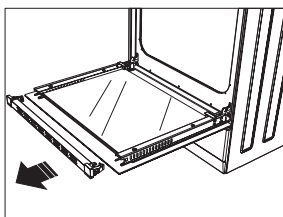
Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα του φούρνου, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.

## Καθαρισμός και συντήρηση της μπροστινής γυάλινης πόρτας του φούρνου

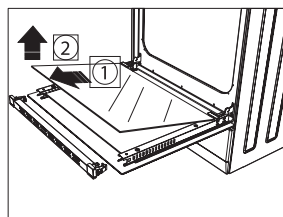
Αφαιρέστε το προφίλ πιέζοντας τα πλαστικά μάνδαλα τόσο στην αριστερή όσο και στη δεξιά πλευρά της πόρτας, όπως φαίνεται στην εικόνα 23, και τραβώντας το προφίλ προς το μέρος σας, όπως φαίνεται στην εικόνα 24. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας όπως φαίνεται στην εικόνα 25. Εάν είναι απαραίτητο, το μεσαίο τζάμι μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο. Μόλις ολοκληρώσετε τον καθαρισμό και τη συντήρηση, επανατοποθετήστε τα γυάλινα πάνελ και το προφίλ με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι το προφίλ έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.



Εικόνα 23



Εικόνα 24



Εικόνα 25

### Καταλυτικά τοιχώματα\*

Τα καταλυτικά τοιχώματα βρίσκονται στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου κάτω από τους οδηγούς. Τα καταλυτικά τοιχώματα εξαλείφουν τις δυσάρεστες οσμές και εξασφαλίζουν τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής μαγειρέματος. Τα καταλυτικά τοιχώματα απορροφούν επίσης τα υπολείμματα λαδιού και καθαρίζουν το φούρνο σας ενόσω αυτός λειτουργεί.

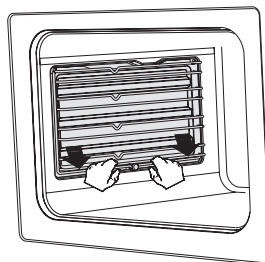
### Αφαίρεση των καταλυτικών τοιχωμάτων

Για να αφαιρέσετε τα καταλυτικά τοιχώματα, πρέπει να τραβήξετε τους οδηγούς προς τα έξω. Μόλις οι οδηγοί τραβηχτούν προς τα έξω, τα καταλυτικά τοιχώματα αποδεσμεύονται αυτόματα. Τα καταλυτικά τοιχώματα πρέπει να αντικαθίστανται κάθε 2-3 χρόνια.

### Θέσεις σχαρών

Η σωστή τοποθέτηση της μεταλλικής σχάρας στο εσωτερικό του φούρνου είναι σημαντική. Μη σπρώχνετε τη σχάρα σε βαθμό που να αγγίζει το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Οι θέσεις των σχαρών απεικονίζονται στην επόμενη εικόνα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα βαθιά ή κλασικά ταψιά ψησίματος στις κάτω και στις επάνω σχάρες.

Εικόνα 26



### Τοποθέτηση και αφαίρεση των μεταλλικών σχαρών

Για να αφαιρέσετε τις μεταλλικές σχάρες, πιάστε τα κλιπ που απεικονίζονται με βέλη στην εικόνα και στη συνέχεια αφαιρέστε πρώτα την κάτω και μετά την επάνω σχάρα. Για να τοποθετήσετε τις μεταλλικές σχάρες, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.

### Αντικατάσταση λάμπας φούρνου

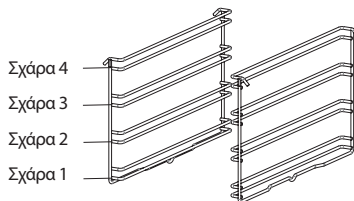


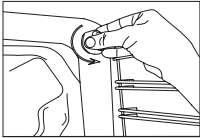
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι ανοιχτό πριν από την αντικατάσταση της λάμπας (το ανοιχτό κύκλωμα σημαίνει ότι η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί). Αρχικά, διακόψτε την παροχή ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

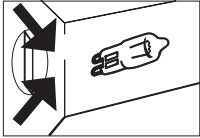
Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό περιστρέφοντας το όπως υποδεικνύεται στο σχήμα στην αριστερή πλευρά. Αν δυσκολευτείτε κατά την περιστροφή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά γάντια.

Στη συνέχεια, περιστρέψτε τη λάμπα για να την αφαιρέσετε και τοποθετήστε νέα λάμπα με τις ίδιες προδιαγραφές. Επανατοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής στην πρίζα και ολοκληρώστε την αντικατάσταση. Κατόπιν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας.

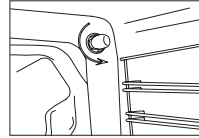


**Λάμπα τύπου G9**

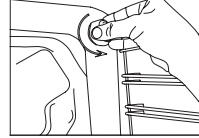
220-240 V, AC 15-25 W



Εικόνα 27

**Λάμπα τύπου E14**

220-240 V, AC 15 W



Εικόνα 28

**Χρήση προστατευτικού για ψήσιμο στο γκριλ \***

1. Έχει σχεδιαστεί ένα πάνελ ασφαλείας για την προστασία του πλαισίου χειρισμού και των κουμπιών όταν ο φούρνος λειτουργεί στο γκριλ. (εικόνα 29)
2. Χρησιμοποιήστε αυτό το πάνελ ασφαλείας για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στον πίνακα οργάνων και τα κουμπιά λόγω της θερμότητας όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία γκριλ.

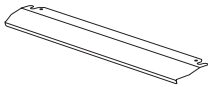
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να υπερθερμανθούν όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία του γκριλ. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

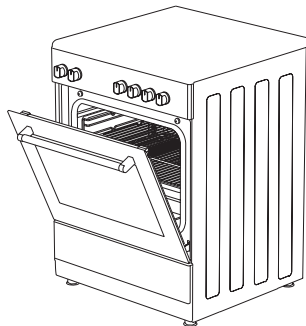
3. Τοποθετήστε το πάνελ ασφαλείας κάτω από το πίνακα οργάνων ανοίγοντας το τζάμι του μπροστινού καλύμματος του φούρνου. (εικόνα 30)
4. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το πάνελ ασφαλείας ανάμεσα στον φούρνο και το μπροστινό κάλυμμα κλείνοντας απαλά το τελευταίο. (εικόνα 31)
5. Είναι σημαντικό για τη διαδικασία μαγειρέματος να μένει το κάλυμμα ανοιχτό στην καθορισμένη απόσταση κατά το μαγείρεμα στο γκριλ.
6. Το πάνελ ασφαλείας εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες μαγειρέματος, προστατεύοντας παράλληλα τον πίνακα οργάνων και τα κουμπιά.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

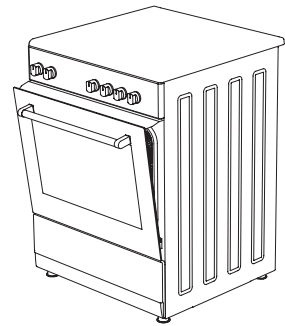
Εάν η συσκευή υποστηρίζει την επιλογή «λειτουργίας στο γκριλ με κλειστή πόρτα» με θερμοστάτη, μπορείτε να έχετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, το πάνελ προστασίας από τα πιτσιλίσματα δεν είναι απαραίτητο.



Εικόνα 29



Εικόνα 30



Εικόνα 31

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μπορείτε να επιλύσετε τα προβλήματα που ενδεχομένως προκύψουν με τη συσκευή σας ελέγχοντας τα ακόλουθα σημεία προτού επικοινωνήσετε το τεχνικό τμήμα σέρβις.

### Σημεία προς έλεγχο

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με το φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε τις προτεινόμενες λύσεις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι να κάνετε
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.
	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με αέριο.	Ελέγξτε αν η κύρια βαλβίδα αερίου είναι ανοιχτή.
		Ελέγξτε αν ο σωλήνας αερίου είναι λυγισμένος ή τσακισμένος.
		Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπος σωλήνας αερίου είναι συνδεδεμένος στο φούρνο.
	Ελέγξτε αν χρησιμοποιείται κατάλληλη βαλβίδα αερίου.	
Ο φούρνος σταματάει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Το φως αποσυνδέεται από την πρίζα τοίχου.	Τοποθετήστε ξανά το φως στην πρίζα τοίχου.
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Συνεχής λειτουργία για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει μετά από μεγάλους κύκλους μαγειρέματος.
	Περισσότερα από ένα φως σε μία πρίζα τοίχου.	Χρησιμοποιήστε ξεχωριστή πρίζα για κάθε φως.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει σωστά.	Υπολείμματα τροφίμων που έχουν κολλήσει ανάμεσα στην πόρτα και τον θάλαμο του φούρνου.	Καθαρίστε καλά τον φούρνο και προσπαθήστε να ανοίξετε ξανά την πόρτα.
Το σύστημα ανάφλεξης δεν λειτουργεί.	Τα άκρα ή τα σώματα των σπινθηριστών είναι φραγμένα.	Καθαρίστε τα άκρα ή τα σώματα των σπινθηριστών των καυστήρων αερίου.
	Οι σωλήνες των καυστήρων αερίου είναι φραγμένοι.	Καθαρίστε τους σωλήνες των καυστήρων αερίου.
Περιστατικά ηλεκτροπληξίας κατά το άγγιγμα του φούρνου.	Δεν υπάρχει σωστή γείωση.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε σωστά γειωμένη παροχή ρεύματος.
	Χρησιμοποιείται μη γειωμένη πρίζα τοίχου.	
Νερό που στάζει.	Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να παραχθεί νερό ή ατμός, ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύεται. Δεν πρόκειται για κάποιο σφάλμα της συσκευής.	Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και μετά σκουπίστε τον με ένα πανί για τα πιάτα.
Εξαγωγή καπνού από ρωγμή στην πόρτα του φούρνου.		
Εντοπισμός νερού στο εσωτερικό του φούρνου.		
Εκπομπή καπνού από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου για πρώτη φορά	Εκπομπή καπνού από τα θερμαινόμενα στοιχεία. Δεν πρόκειται για βλάβη. Μετά από 2-3 κύκλους λειτουργίας, δεν θα παράγεται πλέον καπνός.
	Ποσότητες φαγητού στα θερμαινόμενα στοιχεία.	Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από τα θερμαινόμενα στοιχεία.



Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι να κάνετε
Κατά τη λειτουργία του φούρνου, εκπέμπεται οσμή καμένου ή πλαστικού.	Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή άλλα εξαρτήματα μη ανθεκτικά στη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου.	Σε υψηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη από πυρίμαχο γυαλί.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Η πόρτα φούρνου είναι ανοιχτή.	Κλείστε την πόρτα και επανεκκινήστε τη συσκευή.
	Τα κουμπιά χειρισμού του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.	Διαβάστε την ενότητα σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και επαναρυθμίστε τον.
	Η ασφάλεια ενεργοποιήθηκε ή ο διακόπτης κυκλώματος απενεργοποιήθηκε.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή ενεργοποιήστε τον διακόπτη. Εάν αυτό επαναλαμβάνεται συχνά, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο.
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει καλά.	Η πόρτα του φούρνου ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου, εάν το φαγητό που μαγειρεύετε δεν χρειάζεται γύρισμα. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μειώνεται και επομένως επηρεάζεται το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
Ο εσωτερικός φωτισμός είναι αμυδρός ή δεν λειτουργεί.	Ξένο αντικείμενο καλύπτει τη λάμπα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και ελέγξτε ξανά.
	Η λάμπα δεν λειτουργεί σωστά.	Αντικαταστήστε με λάμπα των ίδιων προδιαγραφών.

## ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή/και τη λαβή για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Για τη μετακίνηση και μεταφορά της συσκευής χρησιμοποιήστε την αρχική της συσκευασία.
- Εκτελέστε με τη μέγιστη δυνατή προσοχή τη φόρτωση/εκφόρτωση και τον χειρισμό της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευασία είναι καλά κλεισμένη κατά τον χειρισμό και τη μεταφορά.
- Προστατέψτε τη συσκευή από εξωτερικούς παράγοντες (όπως υγρασία, νερό κ.λπ.) που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευασία.
- Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή λόγω πρόσκρουσης, σύγκρουσης, πτώσης κ.λπ. κατά τον χειρισμό και τη μεταφορά της, καθώς και θραύση ή παραμόρφωση κατά τη λειτουργία της.

## ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι αναλυτικές συστάσεις που ακολουθούν θα σας επιτρέψουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν σας με οικολογικό και οικονομικό τρόπο.

- Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμα και εμαγιέ σκεύη που διοχετεύουν τη θερμότητα πιο άμεσα και με καλύτερο τρόπο στο φαγητό σας.
- Κατά το μαγείρεμα του φαγητού σας, εάν η συνταγή ή το εγχειρίδιο χρήσης αναφέρει ότι απαιτείται προθέρμανση, προθερμαίνετε τον φούρνο.
- Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσπαθήστε να μη μαγειρεύετε ταυτόχρονα πολλά φαγητά στον φούρνο. Το ταυτόχρονο μαγείρεμα είναι δυνατό εάν τοποθετήσετε δύο μαγειρικά σκεύη στη μεταλλική σχάρα.
- Μαγειρέψτε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο. Έτσι, δεν θα υπάρξουν απώλειες θερμότητας.
- Απενεργοποιήστε τον φούρνο λίγα λεπτά πριν από τη συμπλήρωση του χρόνου μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Ξεπαγώστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από το μαγείρεμα.

## ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού - ΑΗΗΕ). Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και την ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών, κατά τα ισχύοντα σε ολόκληρη την ΕΕ.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς περιβαλλοντικής προστασίας που ισχύουν στη χώρα μας. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα. Να τα μεταφέρετε στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν ορίσει οι τοπικές αρχές.

Dragi korisniče,

Preporučujemo da pažljivo pročitate korisnički priručnik prije upotrebe proizvoda i uvijek ga držite pri ruci.

### NAPOMENA

Ovaj korisnički priručnik je pripremljen za više modela. Vaš uređaj možda nema neke značajke navedene u ovom priručniku.

Svi su naši uređaji namijenjeni samo za kućnu upotrebu i nisu prikladni za komercijalnu upotrebu.

Proizvodi označeni sa (\*) nisu obvezni.

### Sukladno propisima o odlaganju električnog i elektroničkog otpada.

## VAŽNA UPOZORENJA

- Instalaciju i popravak uvijek treba izvoditi ovlašteni servisni centar. Proizvođač nije odgovoran za radove koje obavljaju neovlaštene osobe.
- Pažljivo pročitate upute za uporabu. Samo na taj način možete koristiti uređaj na siguran i ispravan način.
- Potrebno je rukovati štednjakom u skladu s uputama za uporabu.
- Djecu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce držite dalje od štednjaka kada je uključen.
- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Mala djeca moraju se držati podalje od uređaja.**
- UPOZORENJE: Opasnost od požara - ne postavljajte predmete na površine za pečenje.**
- UPOZORENJE: Uređaj i dostupni dijelovi tijekom rada postaju vrući.**
- Uvjeti za ugradnju ovog uređaja navedeni su na naljepnici (ili na pločici s podacima).
- Dostupni dijelovi zagrijavaju se prilikom upotrebe grilla. Čuvati izvan dohvata djece.
- UPOZORENJE: Ovaj je uređaj namijenjen za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, poput grijanja prostora.**
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Provjerite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena nakon što u nju stavite hranu.
- NIKAD nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom. Samo isključite napajanje uređaja i pokrijte plamen poklopcem ili vatrootpornom krpom.
- Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Izbjegavajte dodirivanje grijača.
- OPREZ: Uvijek treba nadzirati postupak kuhanja.**
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina, osobe s mentalnim, senzornim ili mentalnim problemima ili osobe s nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da su pruženi podaci o nadzoru ili opasnosti.
- Ovaj je uređaj dizajniran samo za kućnu upotrebu.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje ili održavanje uređaja ne smiju vršiti djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
- Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Prije uporabe uređaja držite zavjese, til, papir ili druge zapaljive materijale dalje od uređaja. Ne stavljajte zapaljive materijale na uređaj ili unutar njega.
- Držite ventilacijske kanale otvorenima.
- Uređaj nije prikladan za upotrebu s vanjskim timerom ili posebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke i staklene posude. Pritisak može uzrokovati eksploziju posuda.
- Ručka na pećnici nije namijenjena sušenju krpa. Ne objesite krpe ili slično na ručku pećnice.
- Ne stavljajte pladnjeve, tanjure ili aluminijske folije izravno na štednjak. Akumulirana toplina može oštetiti ploču za kuhanje.
- Kada stavljate ili vadite hranu iz pećnice, obavezno koristite rukavice otporne na toplinu.
- Nemojte koristiti proizvod kada ste pod utjecajem droga i / ili alkohola, jer to može utjecati na vašu sposobnost rasuđivanja.
- Budite oprezni kada upotrebljavate alkohol za pripremu hrane. Alkohol će ispariti na visokim temperaturama i može doći do požara ako dođe u kontakt s vrućim površinama.
- Nakon svake uporabe provjerite je li uređaj isključen.
- Ako je uređaj neispravan ili je vidljivo oštećen, nemojte ga koristiti.
- Ne dodirujte utikač mokrim rukama. Ne povlačite kabel da biste ga odspojili, uvijek držite utikač.
- Ne upotrebljavajte uređaj sa uklonjenim ili slomljenim staklom prednjih vrata.

34. Stavite papir za pečenje zajedno s hranom izravno u zagrijanu pećnicu ili na dodatak pećnice (pladanj za pečenje, grill itd.).
35. Na uređaj ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
36. Važno je rešetku i ladicu za roštilj pravilno postaviti na žičane police i / ili pladanj pravilno postaviti na policu. Prije postavljanja hrane stavite rešetku ili pladanj između dvije izbočine i provjerite je li stabilan.
37. Da biste izbjegli rizik dodirivanja grijača pećnice, uklonite višak papira za pečenje koji viri iz nastavka pećnice ili posude.
38. Nikad ga nemojte koristiti na temperaturama pećnice koje su više od maksimalne radne temperature navedene na papiru za pečenje. Ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
39. Kad su vrata otvorena, nemojte na njih stavljati teške predmete i ne dopustite djeci da sjede na vratima. Možete uzrokovati prevrtanje pećnice ili oštetiti šarke vrata.
40. Ambalažni materijali opasni su za djecu. Držite ih izvan dohvata djece.
41. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne žice za čišćenje stakla, jer ogrebotine koje se pojave na površini staklenih vrata mogu uzrokovati njegovo pucanje.
42. Ne postavljajte uređaj na tepihe. Električni dijelovi će se pregrijati zbog nedostatka ventilacije s donje strane. To će dovesti do kvara uređaja.
43. Nemojte udarati metalnim predmetima staklene površine vitrokeramičkih ploča jer ih to može oštetiti. To može prouzročiti električni udar.
44. Korisnik ne smije sam popravljati štednjak.
45. Morate biti oprezni prilikom čišćenja plamenika. Mogu se pojaviti tjelesne ozljede.
46. Hrana se može prosipati u slučaju da je ploča štednjaka demontirana ili slomljena, budite oprezni. Mogu se pojaviti tjelesne ozljede.
47. Tijekom uporabe zagrijavaju se unutarnja i vanjska površina štednjaka. Kad otvorite vrata pećnice, napravite korak unatrag kako biste izbjegli vruću paru koja izlazi iz unutrašnjosti. Postoji opasnost od opekline!
48. Poklopac štednjaka može se zatvoriti, a zatim posude s ploče za kuhanje preokrenuti. Odmaknite se da vas vruća hrana ne opeče. Postoji opasnost od opekline!
49. Ne ostavljajte teške predmete na vratima pećnice kada su otvorena, jer postoji opasnost od prevrtanja.
50. Tijekom čišćenja korisnik ne smije uklanjati grijače. To može prouzročiti električni udar.
51. Nemojte postavljati metalni pribor, poput noža, vilice i žlice na površinu uređaja, jer će se i oni zagrijati.
52. Ne uklanjajte prekidače za paljenje s uređaja. Inače možete pristupiti električnim kabelima pod naponom. To može prouzročiti električni udar.
53. Napajanje štednjaka može se isključiti tijekom bilo kakvih građevinskih radova u kući. Po završetku posla, ponovno spajanje mora obaviti ovlašteni servisni centar.
54. Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj se ne smije postavljati iza ukrasne maske.
55. Isključite uređaj prije uklanjanja zaštitne opreme. Nakon čišćenja ugradite zaštitne elemente prema uputama.
56. Točka pričvršćivanja kabela mora biti zaštićena.
57. **UPOZORENJE: Nemojte istovremeno koristiti pećnicu i plamenike.**
58. Ne pripremajte hranu izravno na pladnju / rešetki. Stavite hranu u ili na odgovarajuću posudu prije nego što je stavite u pećnicu.
59. Ostavite vruće površine da se ohlade prije stavljanja poklopcu.
60. **OPREZ: Ako se staklo na pećnici razbije, odmah odspojite sve grijače i uređaj od izvora napajanja, ne dodirujte površinu uređaja i ne upotrebljavajte uređaj.**

## Sigurnost kada se koristi na struju

1. Uključite uređaj u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem u skladu s vrijednostima navedenim u tablici tehničkih specifikacija.
2. Neka uzemljenu opremu instalira ovlašteni električar. Naša tvrtka neće odgovarati za štetu nastalu uporabom proizvoda bez uzemljenja, u skladu s lokalnim propisima.
3. Prekidači osigurača postavljaju se tako da krajnji korisnik može doći do njih kada se štednjak instalira.
4. Kabel za napajanje (utikač) ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja.
5. Ako je kabel za napajanje oštećen, zamijenit će ga proizvođač, njegov servis ili kvalificirano osoblje kako bi se izbjegla opasna situacija.
6. Uređaj se ne smije čistiti prskanjem ili polivati vodom! Postoji opasnost od strujnog udara.
7. **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli električni udar, provjerite je li krug uređaja otvoren prije zamjene žarulje.

8. UPOZORENJE: Odspojite sve priključke strujnog kruga prije pristupanja.
9. UPOZORENJE: Ako je površina ispucala, isključite uređaj kako biste izbjegli rizik od električnog udara.
10. Ne koristite slomljene, oštećene ili produžene kabele, samo originalni kabel.
11. Pazite da u utičnici na koju je priključen uređaj nema tekućine ili vlage.
12. Površina stražnje strane štednjaka također se zagrijava kada štednjak radi. Električni priključci ne smiju dodirivati površinu stražnje strane štednjaka, jer u protivnom mogu biti oštećeni.
13. Ne zatežite priključni kabel preko vrata pećnice ili ga ne prelazite preko vrućih površina. Ako se kabel otopi, može doći do kratkog spoja, pa čak i do požara.
14. Isključite uređaj tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i popravka.
15. Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač, serviser ili jednako kvalificirano osoblje moraju zamijeniti kabel kako bi se izbjegle opasne situacije.
16. Provjerite je li utikač čvrsto umetnut u zidnu utičnicu kako biste izbjegli iskrenje.
17. Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače jer to može dovesti do strujnog udara.
18. Za instalaciju je potreban prekidač koji može potpuno isključiti napajanje. Isključivanje iz napajanja mora biti osigurano prekidačem ili integriranim osiguračem ugrađenim na fiksno napajanje u skladu s građevinskim propisima.
19. Fiksni priključci moraju biti spojeni na napajanje koje omogućuje potpuno odvajanje. Za uređaje s kategorijom prenapona ispod III, isključni uređaj mora biti povezan na fiksno napajanje u skladu s instalacijskim propisima.

## Sigurnost pri korištenju na plin

1. Ovaj uređaj nije povezan s uređajem za evakuaciju plamenika. Ovaj uređaj mora biti povezan i instaliran u skladu s važećim propisima o instalaciji. Moraju se uzeti u obzir uvjeti ventilacije.
2. Kada se koristi plinski uređaj za pripremu hrane; u sobi se stvaraju vlaga, toplina i proizvodi izgaranja. Prije svega, pobrinite se da je kuhinja dobro prozračena tijekom rada uređaja i držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenima ili instalirajte mehaničku ventilacijsku opremu.
3. Nakon intenzivne uporabe uređaja tijekom duljeg razdoblja, možda će biti potrebna dodatna ventilacija. Na primjer, otvorite prozor ili postavite veću brzinu mehaničke ventilacije, ako postoji.
4. Ovaj se uređaj smije koristiti samo u dobro prozračenim sobama u skladu s važećim propisima. Pročitajte upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja.
5. Prije instaliranja uređaja, provjerite ispunjavaju li uvjeti lokalne mreže (vrsta plina i tlak plina) zahtjeve uređaja.
6. Mehanizam ne može raditi dulje od 15 sekundi. Ako se plamenik ne uključi nakon 15 sekundi, zaustavite mehanizam i pričekajte najmanje jednu minutu prije nego što pokušate ponovno pokrenuti plamenik.
7. Sve vrste operacija izvedenih na plinskoj instalaciji moraju izvoditi ovlaštene i nadležne osobe.
8. Ovaj je uređaj postavljen na prirodni plin (NG). Ako svoj proizvod morate koristiti s drugom vrstom plina, morate kontaktirati ovlašteni servisni centar.
9. Za ispravan rad, poklopac, crijevo za plin i stezaljka moraju se povremeno i po potrebi mijenjati u skladu s preporukama proizvođača.
10. Plin bi trebao dobro sagorjeti u plinskim proizvodima. Plavi plamen i kontinuirano izgaranje ukazuju na dobro izgaranje plina. Ako plin ne gori dovoljno, može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljični monoksid je bez boje, mirisa i vrlo toksičan; čak i male količine imaju smrtonosni učinak.
11. Zatražite od lokalnog dobavljača plina telefonske brojeve za plin u nuždi i sigurnosne mjere predostrožnosti u slučaju mirisa plina.

## Što učiniti u slučaju mirisa plina

1. Ne koristite otvoren plamen i nemojte pušiti.
2. Ne upotrebljavajte nijednu električnu sklopku (na primjer: lampu ili prekidač za zvono)
3. Ne koristite telefon ili mobilni telefon.
4. Otvorite prozore i vrata.
5. Zatvorite sve ventile i brojila za plin na plinskim uređajima.
6. Pozovite vatrogasce sa telefona izvan kuće.
7. Provjerite nepropusnost crijeva i spojeva crijeva. Ako i dalje osjećate miris plina, napustite kuću i upozorite svoje susjede.
8. Ne ulazite u kuću dok vlasti ne potvrde da je sigurno.

## Svrha

1. Ovaj je proizvod dizajniran za kućnu upotrebu. Komercijalna uporaba uređaja nije dopuštena.
2. Ovaj se uređaj smije koristiti samo u svrhu pripreme hrane. Ne smije se koristiti u druge svrhe, poput grijanja prostora.
3. Ovaj se uređaj ne smije koristiti za zagrijavanje ploča ispod grilla, za sušenje tkanina ili ručnika vješanjem na ručku pećnice ili za grijanje.
4. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu zlouporabom ili nepravilnom uporabom.
5. Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grillanje hrane.
6. Rok trajanja proizvoda koji ste kupili je 10 godina. To je razdoblje za koje proizvođač osigurava rezervne dijelove potrebne za rad ovog proizvoda, kako je definirano.

## Metode zaštite površina za kuhanje izrađenih od keramičkog stakla

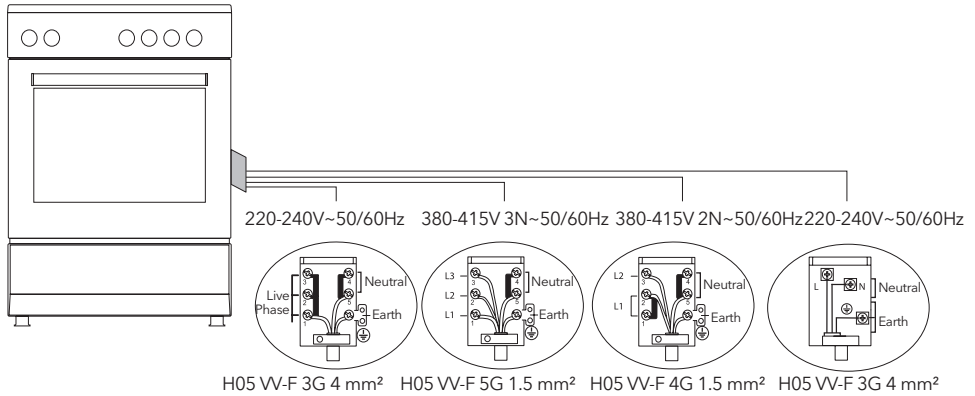
Keramička staklena površina je neprobojna i donekle otporna na ogrebotine. Međutim, kako biste izbjegli štetu, učinite sljedeće:

1. Nikada nemojte sipati hladnu vodu na vruću površinu.
2. Nemojte stajati na staklenim pločama od keramike.
3. Iznenadni pritisak, na primjer, soljenka koja padne na tanjur, može biti koban. Dakle, nemojte stavljati takve predmete iznad ploče za kuhanje.
4. Nakon svake uporabe pobrinite se da su podnožje posuđa i površine kuhanja čiste i suhe.
5. Ne gulite povrće na površini ploče. Zrnca pijeska koja padaju s povrća mogu ogrebat keramičku ploču.
6. Ne stavljajte zapaljive materijale, poput kartona ili plastike, u pećnicu. Predmeti poput lima, cinka ili aluminija (kao i aluminijske folije ili prazne posude za kavu) mogu se topiti na vrućim površinama za kuhanje, uzrokujući tako štetu.
7. Pazite da slatka hrana ili voćni sokovi ne dođu u kontakt s vrućim zonama kuhanja. To može uzrokovati mrlje na površini keramičkog stakla.

## Električna veza

1. Vaš štednjak treba osigurač od 16 ili 32 ampera u skladu s napajanjem uređaja. Ako je potrebno, preporučuje se da instalaciju izvede kvalificirani električar.
2. Štednjak je postavljen na napajanje 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Ako se električna mreža razlikuje od navedene vrijednosti, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
3. Električni priključak uređaja smije se izvoditi samo pomoću utičnica sa sustavom uzemljenja instaliranim u skladu s propisima. Ako na mjestu postavljanja štednjaka nema utičnice sa sustavom uzemljenja, odmah se obratite kvalificiranom električaru. Proizvođač neće biti odgovoran za štetu nastalu spajanjem uređaja na utičnicu bez sustava uzemljenja. Ako su krajevi kabela za napajanje otvoreni, ovisno o vrsti uređaja, instalirajte prekidač koji vam omogućuje odspajanje svih krajeva u slučaju spajanja na mrežni kabel ili odspajanja s njega.
4. Ako je vaš kabel za napajanje neispravan, mora ga odmah zamijeniti ovlašten servis ili kvalificirani električar kako bi se izbjegla opasnost.
5. Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.
6. Prilikom postavljanja štednjaka, pobrinite se da je u razini kuhinjske ploče. Ako je potrebno, prilagodite postolje kako biste ga prilagodili razini kuhinjske radne ploče.

## Dijagram električnog spajanja



## Priključak za plin



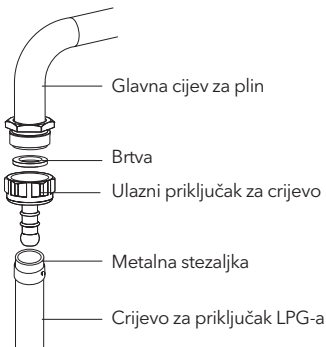
### UPOZORENJE

Prije početka bilo kakvih radova na plinskoj instalaciji, isključite dovod plina.

Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.

1. Stavite stezaljku na crijevo. Gurajte crijevo dok ne dosegne kraj cijevi.
2. Za kontrolu brtvljenja; pazite da su gumbi na upravljačkoj ploči zatvoreni, osim za plinsku bocu. Nanesite sapun na konektor. Ako plin curi, sapun će se početi pjeniti na mjestu gdje je sapun primijenjen.
3. Štednjak se mora koristiti u dobro prozračenom prostoru i mora se postaviti na ravnu površinu.
4. Ponovno provjerite priključak za plin.
5. Prilikom postavljanja štednjaka, pobrinite se da je u razini kuhinjske ploče. Ako je potrebno, prilagodite postolje kako biste ga prilagodili razini kuhinjske radne ploče.
6. Nemojte provlačiti crijevo za plin i električni kabel peći kroz grijana područja, posebno ne uz stražnju stranu peći. Ne mičite štednjak spojen na plin. Budući da kretanje može olabaviti crijevo, može doći do curenja plina.
7. Za priključak plina upotrijebite fleksibilno crijevo.

## Za LPG priključak

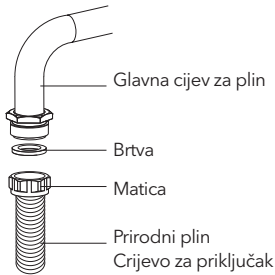


Za LPG (cilindrični) spoj, pričvrstite metalnu stezaljku na crijevo koje izlazi iz cilindra za LPG. Postavite kraj crijeva na priključak dovodnog crijeva iza uređaja tako da ga gurnete do kraja zagrijavanjem crijeva vrućom vodom. Zatim spojite stezaljku na kraj crijeva i zategnite odvijačem. Spoj brtve i ulaza u crijevo potreban za spajanje prikazan je na donjoj slici.

### NAPOMENA

Regulator koji se postavlja na TNG cilindar trebao bi imati karakteristiku od 300 mmSS.

## Za priključak na prirodni plin

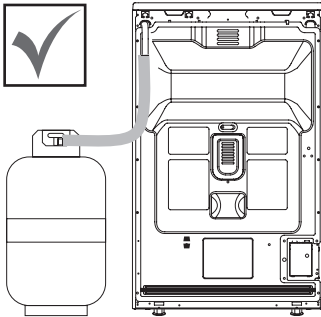


### ⚠ UPOZORENJE

Priključak prirodnog plina trebao bi izvršiti ovlašteni servisni centar.

Da biste povezali prirodni plin, stavite brtvu u maticu na kraju priključnog crijeva za prirodni plin. Da biste postavili crijevo na glavnu cijev za plin, okrenite maticu. Na kraju, provjerite postoji li curenje plina na spoju.

## Otvor za plinsku cijev



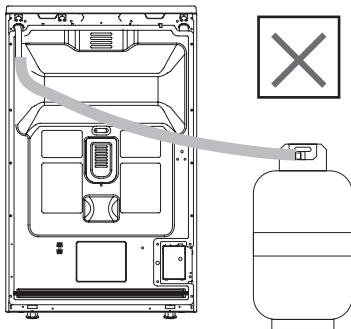
Slika 1

Spojite uređaj na slavinu plinovoda što je prije moguće kako ne bi došlo do curenja plina.

Da biste provjerili ima li nepropusnosti i brtvila, provjerite jesu li gumbi na upravljačkoj ploči zatvoreni i je li cilindar za plin otvoren.

### ⚠ UPOZORENJE

Pri provjeri curenja plina nemojte koristiti upaljač, cigaretu ili sličnu zapaljivu tvar.



Slika 2

Nanesite sapun na mjesta spajanja. Ako dođe do curenja, sapun će se zapjeniti.

Prilikom instaliranja uređaja, pobrinite se da bude u ravnini s radnom pločom. Ako je potrebno, podesite noge kako bi se poravnala s radnom pločom.

Uređaj koristite na ravnoj površini i u dobro prozračenom okruženju.

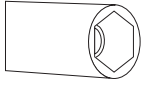
### ⚠ UPOZORENJE

Prije instaliranja uređaja, provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina i tlak plina) u skladu s postavkama uređaja.

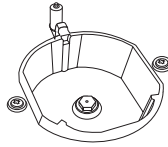


## Zamjena mlaznice

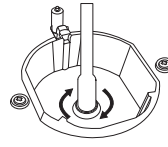
1. Upotrijebite ključ s posebnom glavom za uklanjanje i ugradnju mlaznica. (slika 3)
2. Izvadite mlaznicu (slika 4) s plamenika pomoću ključa s posebnom glavom i ugradite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

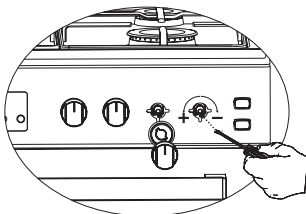
## Prozračivanje prostorije

Zrak koji je potreban za izgaranje dobiva se iz prostorije, a plinovi se ispuštaju izravno u nju. Za sigurno rukovanje proizvodom preduvjet je prostorija s dobrom ventilacijom. Ako nema prozora ili prostora za prozračivanje prostorije, potrebno je instalirati dodatnu ventilaciju. Međutim, ako prostorija ima vanjska vrata, nije potrebno uvoditi otvore za ventilaciju.

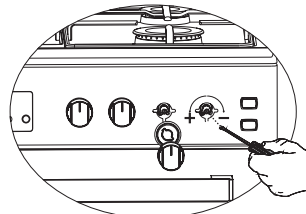
Veličina prostorije	Otvor za ventilaciju
Manja od 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Između 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Veća od 10 m <sup>3</sup>	nije potrebno
U prizemlju ili podrumu	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Podešavanje smanjenog protoka plina na slavinama uređaja

1. Uključite plamenik koji želite i okrenite gumb u položaj smanjenog protoka plina.
2. Skinite ručicu s plinske slavine.
3. Pomoću odvijača približne veličine podesite vijak za protok plina. Za PLG (butan-propan) okrenite vijak u smjeru kazaljke na satu. Za prirodni plin jednom zavrnite vijak u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. „Normalna duljina plamena u smanjenom položaju trebala bi biti 6-7 mm.“
4. Ako je plamen veći, okrenite vijak u smjeru kazaljke na satu. Ako je manji, okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
5. Za konačnu provjeru, postavite plamenik na jak plamen i na položaje smanjenog protoka te provjerite je li plamen uključen ili isključen.  
Ovisno o vrsti slavine za plin na vašem uređaju, položaji vijaka za podešavanje mogu se razlikovati. Da biste štednjak prilagodili vrsti plina, pažljivo smanjite plamen okretanjem srednjeg vijka malim odvijačem, kao što je prikazano dolje, prema mlaznici (slika 6 i 7).



Slika 6

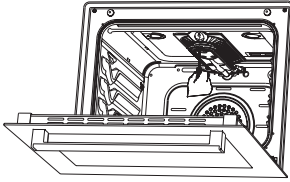


Slika 7

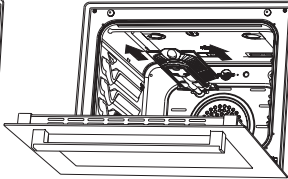
## Uklanjanje gornjeg i donjeg plamenika i ugradnja mlaznice na plinski štednjak

### Uklanjanje gornjeg plamenika:

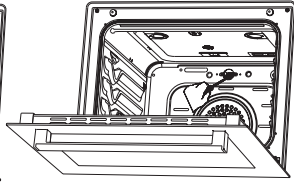
Pomoću odvijača uklonite vijak kako je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite plamenik povlačeći ga prema sebi. Izvadite mlaznicu na ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili plamenik, napravite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



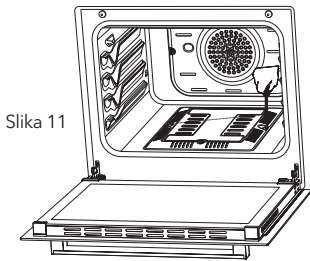
Slika 9



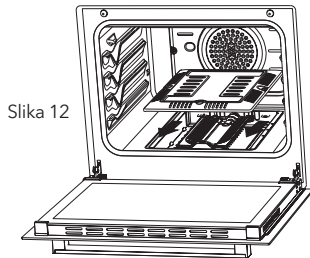
Slika 10

### Uklanjanje donjeg plamenika:

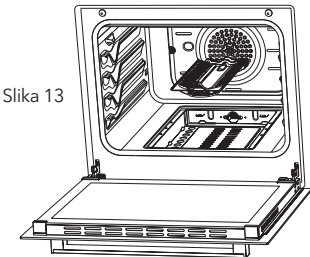
Donja vrata plamenika pričvršćena su s dva vijka. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih odvijačem 11. Uklonite vrata povlačenjem prema gore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite plamenik povlačeći ga prema sebi, kao što je prikazano na slici 13. Pomoću ključa uklonite mlaznicu u ležaj kao što je prikazano na slici 14. Da biste ponovno postavili plamenik, napravite obrnuto od uklanjanja.



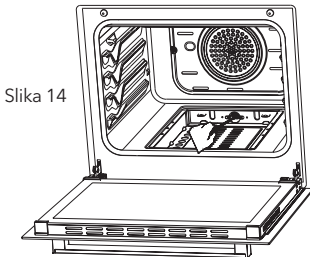
Slika 11



Slika 12



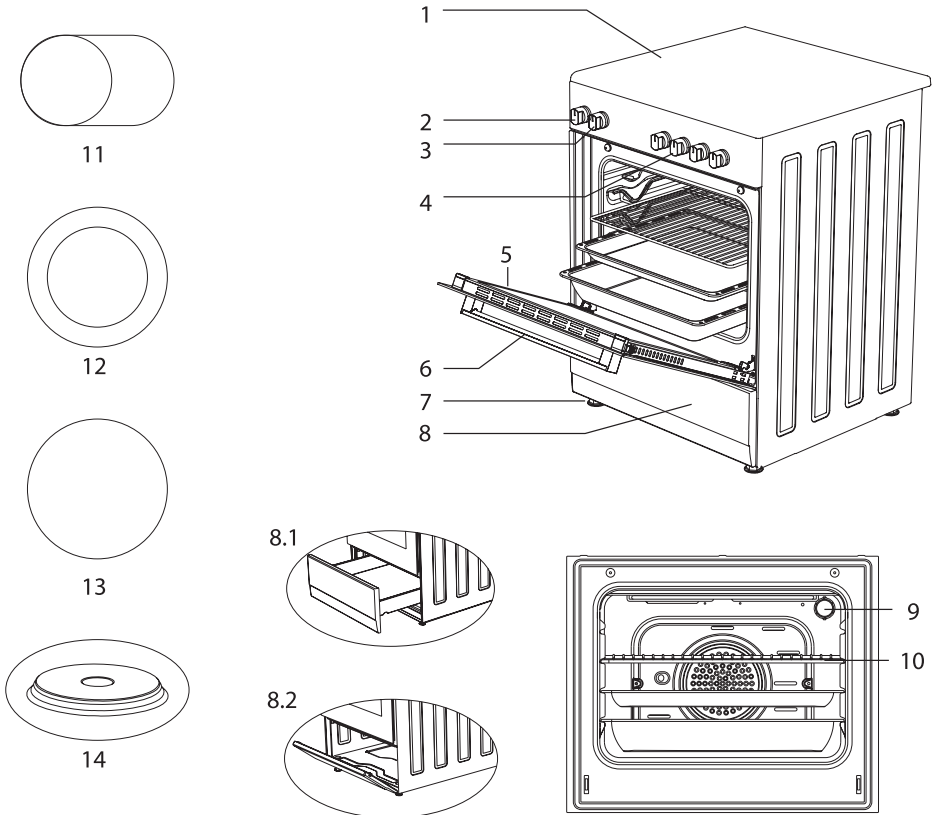
Slika 13



Slika 14

# OPIS UREĐAJA

Modeli: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

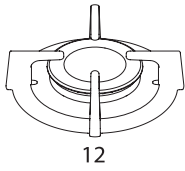


1. Gornja staklena ploča
2. Tipka termostata
3. Tipka za upravljanje pećnicom
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuhanje
5. Vrata pećnice
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donje ladice

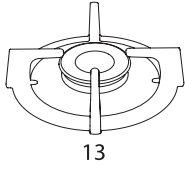
- 8.1. Ladica
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštilj
11. Keramički grijač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grijač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grijač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

# OPIS UREĐAJA

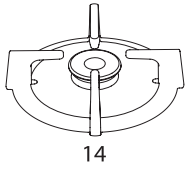
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



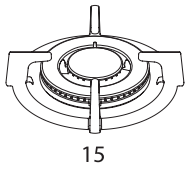
12



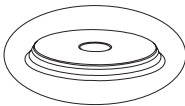
13



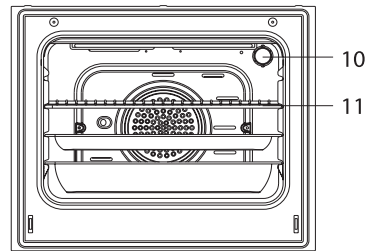
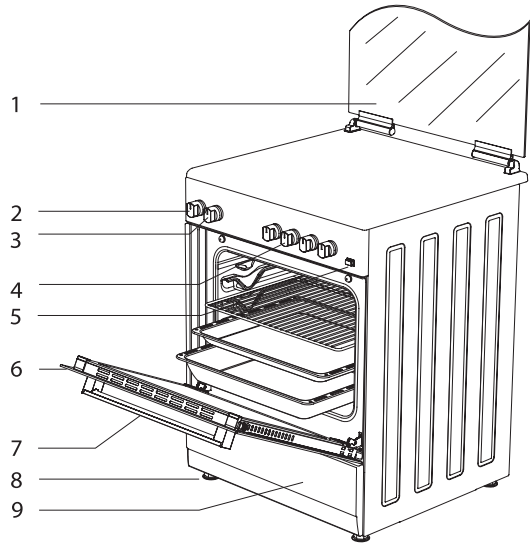
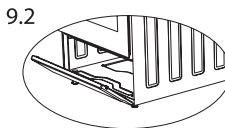
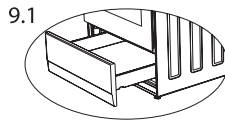
14



15



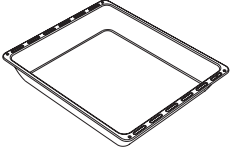
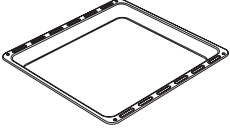
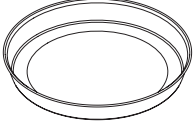
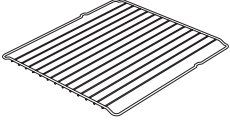
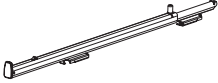
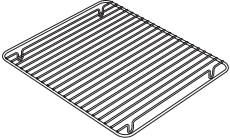
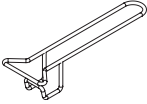
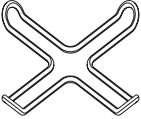
16



1. Staklena vrata (Limena vrata)
2. Podešavanje termostata
3. Podešavanje pećnice
4. Kontrola ploče za kuhanje
5. Pritisni upaljač \*
6. Vrata
7. Ručica
8. Plastična nožica
9. Donja vrata kućišta
  - 9.1 Ladica \*
  - 9.2 Preklopna vrata

10. Lampica
11. Gril
12. Veliki plamenik
13. Srednji plamenik
14. Pomoćni plamenik
15. Wok plamenik \*
16. Zona za kuhanje \*  
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

## Dodatna oprema

	<p><b>Duboki kalup</b> Koristi se za kolače, prženje u dubokom ulju i pripremu juha. Kada se na samom grillu pripremaju kolači, smrznuta hrana i meso, može se koristiti kao posuda za sakupljanje tekućina</p>
	<p><b>Kalup / Stakleni kalup*</b> Koristi se za peciva (kolačiće, keksiće, itd.) i smrznutu hranu.</p>
	<p><b>Okrugli kalup*</b> Koristi se za peciva i smrznutu hranu.</p>
	<p><b>Gril-rešetka</b> Koristi se za prženje i / ili stavljanje hrane za pečenje na određenu visinu u pećnicu.</p>
	<p><b>Teleskopska šina*</b> Pomoću teleskopskih šina, kalupi i/ili žičane police mogu se lako postavljati ili uklanjati.</p>
	<p><b>Rešetka u kalupu*</b> Hrana koja se može zalijepiti tijekom pečenja, poput junetine, stavlja se na rešetku. To sprječava da se hrana lijepi.</p>
	<p><b>Ručka kalupa*</b> Koristi se za hvatanje kalupa.</p>
	<p><b>Postolje za džezvu *</b> Može se koristiti kao postolje za džezvu.</p>

## Tehničke karakteristike vašeg štednjaka

Specifikacije	50x55	50x60	60x60
Vanjska širina	500 mm	500 mm	600 mm
Vanjska dužina	565 mm	630 mm	630 mm
Vanjska visina	855 mm	855 mm	855 mm
Snaga lampe	15-25 W		
Donji grijač	1000 W	1000 W	1200 W
Gornji grijač	800 W	800 W	1000 W
Turbo grijač	-----	1800 W	2200 W
Grijač za grill	1500 W	1500 W	2000 W
Napajanje	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Zona za kuhanje 145 mm *	1000 W		
Zona za kuhanje 180 mm *	1500 W		
Brza zona za kuhanje 145 mm *	1500 W		
Brza zona za kuhanje 180 mm *	2000 W		
Keramički grijač 140 mm *	1200 W		
Keramički grijač 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Keramički grijač 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Keramički grijač 120 mm / 180 mm *	1700 W		



### UPOZORENJE

- Za promjene koje je izvršio ovlaštenu servis, uzmite u obzir ovu tablicu. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakve probleme nastale neispravnim preinakama.
- Kako bi se poboljšala kvaliteta proizvoda, tehničke specifikacije mogu se promijeniti bez najave.
- Vrijednosti isporučene s uređajem ili pripadajućom dokumentacijom dobivene su laboratorijskim mjerenjima u skladu s odgovarajućim standardima. Te se vrijednosti mogu razlikovati ovisno o uporabi i okolini.

Plamenik specifikacije	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Prirodni plin			Prirodni plin		Prirodni plin	
Wok plamenik	Mlaznica	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Protok plina	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Pomoćni plamenik	Mlaznica	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Protok plina	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polu-brzi gorionik	Mlaznica	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Protok plina	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni gorionik	Mlaznica	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Protok plina	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril gorionik	Mlaznica	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Protok plina	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Rerna gorionik	Mlaznica	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Protok plina	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Plamenik specifikacije	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok plamenik	Mlaznica	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Protok plina	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Pomoćni plamenik	Mlaznica	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Protok plina	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polu-brzi gorionik	Mlaznica	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Protok plina	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni gorionik	Mlaznica	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Protok plina	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril gorionik	Mlaznica	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Protok plina	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Rerna gorionik	Mlaznica	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Protok plina	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**UPOZORENJE**

Vrijednosti promjera dane na mlaznici ne sadrže zarez. Na primjer, promjer 1,70 mm je na mlaznici naveden kao 170.

# INSTALACIJA VAŠEG ŠTEDNJAKA

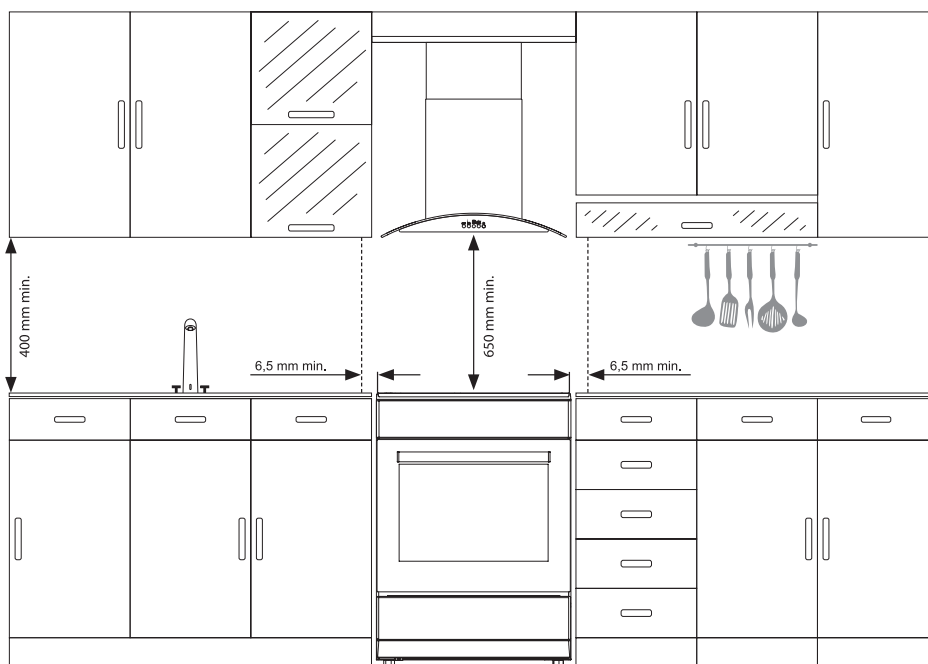
Provjerite je li električna instalacija prikladna za uključivanje uređaja. Ako električna instalacija nije prikladna, nazovite električara i vodoinstalatera da ih pravilno instaliraju. Proizvođač neće biti odgovoran za štetu nastalu djelovanjem neovlaštenih osoba.

## ⚠ UPOZORENJE

- **UPOZORENJE:** Odgovornost je korisnika pripremiti mjesto za ugradnju proizvoda, kao i pripremiti električnu instalaciju.
- **UPOZORENJE:** Kada instalirate proizvod, pridržavajte se lokalnih propisa i standarda o električnim instalacijama.
- **UPOZORENJE:** Prije instalacije provjerite ima li uređaja oštećenja. Nemojte instalirati proizvod ako je oštećen. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

## Prikladno mjesto za ugradnju i važna upozorenja

- Nožice uređaja ne smiju se postavljati na mekane površine poput tepiha. Pod u kuhinji mora biti izdržljiv kako bi mogao nositi težinu uređaja i ostalog posuda koje se može koristiti na štednjaku.
- Da biste koristili uređaj, osigurajte minimalnu udaljenost od 400 mm od površine visećeg dijela ili 65 mm od stranica kuhinjskih elemenata.
- Uređaj je prikladan za upotrebu s obje strane, bez ikakve potpore ili bez ugradnje u kuhinjski element. Ako će se poklopac ili napa postaviti iznad štednjaka, slijedite upute proizvođača za visinu ugradnje (min. 650 mm).

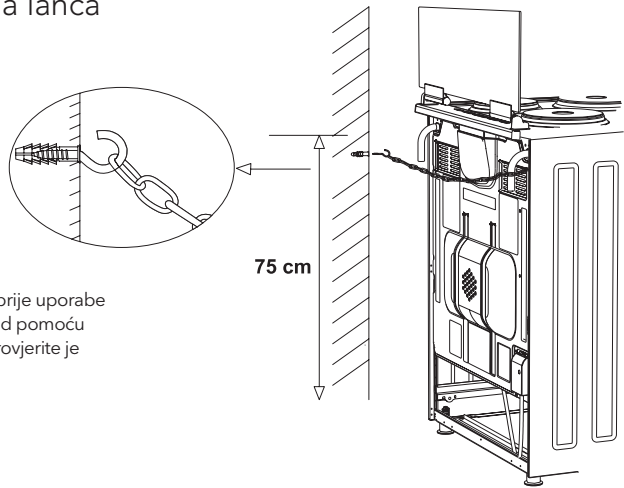


## ⚠ UPOZORENJE

- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplinu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored hladnjaka ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku štednjaka da biste ga nosili ili premještali.

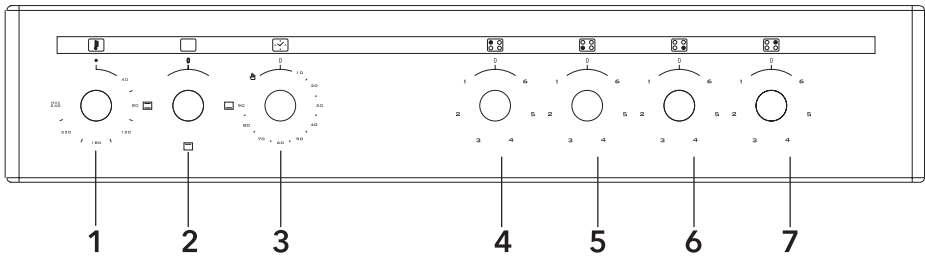


## Ilustracija učvršćivanja lanca



Da biste osigurali sigurnu uporabu, prije uporabe provjerite je li uređaj pričvršćen na zid pomoću isporučenog lanca i vijka s kukom. Provjerite je li kuka dobro pričvršćena na zid.

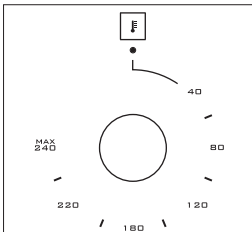
## UPRAVLJAČKA PLOČA



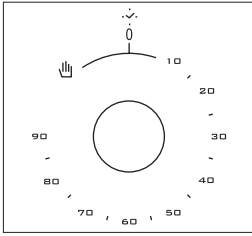
- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Termostat                       | 5. Prednji lijevi električni grijač |
| 2. Tipka za izbor funkcije         | 6. Prednji desni električni grijač  |
| 3. Mehanički timer *               | 7. Zadnji desni električni grijač   |
| 4. Zadnji lijevi električni grijač |                                     |

### UPOZORENJE

Upravljačka ploča na gornjoj slici služi samo kao ilustracija. Obratite pažnju na upravljačku ploču na uređaju.



**Termostat:** Koristi se za određivanje temperature kuhanja hrane koje se sprema u pećnici. Nakon stavljanja namirnica u pećnicu, okrenite prekidač da biste podesili temperaturu između 40-240°C. Za temperature kuhanja različitih namirnica, pogledajte tablicu kuhanja.



**Mehanički timer\*:** Koristi se za određivanje razdoblja kuhanja u pećnici. Kad protekne podešeno vrijeme, napajanje grijača se isključuje i emitira se zvučni signal upozorenja. Mehanički timer može se postaviti na željeno razdoblje od 0-90 minuta. Za razdoblja kuhanja pogledajte tablice kuhanja.

## KORIŠTENJE PEĆNICE

### Korištenje plamenika

1. Ako je vaša pećnica opremljena plinskim plamenicima, treba upotrijebiti odgovarajući gumb za paljenje plamenika. Neki modeli imaju automatsko paljenje gumba; plamenik se pali jednostavnim okretanjem gumba. Također, plamenici se mogu upaliti pritiskom na tipku za paljenje ili se mogu upaliti šibicom.
2. Ne pokušavajte neprestano paliti plamenik duže od 15 sekundi. Ako se plamenik ne zapali, pričekajte barem jednu minutu prije ponovnog pokušaja. Ako se plamenik iz bilo kojeg razloga isključi, zatvorite ventil za regulaciju plina i pričekajte najmanje jednu minutu prije ponovnog pokušaja.

### Korištenje grijača pećnice

1. Kad prvi put upotrebljavate pećnicu, osjetit ćete miris grijanja grijača. Da biste uklonili taj miris, uključite praznu pećnicu na 45-60 minuta na temperaturi od 240°C.
2. Gumb za upravljanje pećnicom treba postaviti na željenu vrijednost; inače pećnica neće raditi.
3. Vrste jela, vrijeme kuhanja i položaji termostata navedeni su u tablici kuhanja. Vrijednosti navedene u tablici kuhanja karakteristične su vrijednosti i dobivene su kao rezultat ispitivanja provedenih u laboratorijskim uvjetima. Možete pronaći različite ukuse, ovisno o vašim navikama.
4. Pomoću dodataka možete pripremiti piletinu na ražnju u svojoj pećnici.
5. Vrijeme kuhanja: rezultati se mogu razlikovati u odnosu na napon i vrste namirnica, količine i temperature.
6. Kad pečete u pećnici, vrata pećnice ne treba često otvarati. Inače, cirkulacija topline možda neće biti jednolična, a rezultati mogu biti različiti.

### Korištenje grila

1. Kad grill postavite na gornju policu, hrana na grillu ne smije dodirivati rešetku.
2. Prije grilla zagrijte pećnicu 5 minuta. Ako je potrebno, hranu okrenite na drugu stranu.
3. Potrebno je da hrana bude u sredini grilla kako bi se postigla maksimalna cirkulacija zraka u pećnici.

#### Uključivanje grila:

1. Postavite gumb na simbol roštilja.
1. Zatim podesite željenu temperaturu.

#### Isključivanje grila:

Postavite gumb u položaj „isključeno“.



#### UPOZORENJE

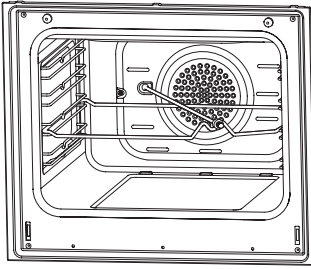
Za vrijeme roštiljanja vrata pećnice trebaju biti zatvorena (el. roštilj).



#### UPOZORENJE

Za vrijeme roštiljanja vrata pećnice trebaju biti otvorena (roštilj na plin).

## Upotreba ražnja\*

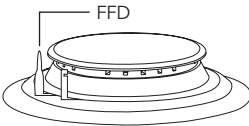


Stavite ražanj na okvir. Postavite okvir ražnja na željenu visinu. Stavite posudu za mast ispod nje. U posudu za mast ulijte vodu kako biste je lakše očistili. Ne zaboravite ukloniti plastični dio ražnja. Nakon roštiljanja navijete plastičnu ručku na ražanj i izvadite hranu iz pećnice.



Slika 15

## UPOTREBA PLOČE ZA KUHANJE

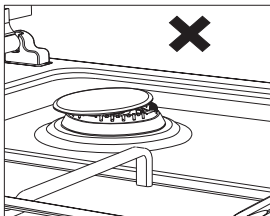
### Korištenje plinskog plamenika



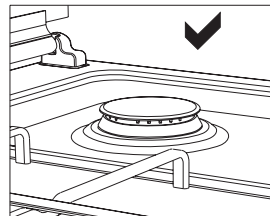
**Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)\*;** uključuje se odmah nakon aktiviranja sigurnosnog mehanizma zbog izlivanja tekućine na gornju ploču.

1. Ventili koji upravljaju plinskim plamenicima imaju poseban sigurnosni mehanizam. Da biste zapalili plinski plamenik, uvijek pritisnite prekidač i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do simbola plamena. Svi se upaljači aktiviraju i plamenik kojim upravljate će se upaliti. Držite prekidač dok paljenje ne završi. Pritisnite tipku upaljača i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
2. Ne pokušavajte neprestano paliti plamenik duže od 15 sekundi. Ako se plamenik ne zapali, pričekajte barem jednu minutu prije ponovnog pokušaja. Ako se plamenik iz bilo kojeg razloga isključi, zatvorite ventil za regulaciju plina i pričekajte najmanje jednu minutu prije ponovnog pokušaja.
3. Na modelima s plinskim sigurnosnim sustavom, kad se plamen na plameniku ugasi, upravljački ventil automatski isključuje dovod plina. Za rad plamenika s plinskim sigurnosnim sustavom morate pritisnuti gumb i okrenuti ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Nakon paljenja morate pričekati oko 5-10 sekundi da se aktiviraju sigurnosni sustavi plina. Ako se plamenik iz bilo kojeg razloga isključi, zatvorite ventil za regulaciju plina i pričekajte najmanje jednu minutu prije ponovnog pokušaja.
4. ● Zatvoren  Potpuno otvoren  Poluotvoren
5. Prije rada s pločom provjerite jesu li poklopci plamenika pravilno postavljeni. Ispravna ugradnja poklopaca plamenika prikazana je u nastavku.

Slika 16



Slika 17



## Upotreba i opis vitrokeraamičkih ploča

	Jačina 1	Jačina 2	Jačina 3	Jačina 4	Jačina 5	Jačina 6	Jačina 7	Jačina 8	Jačina 9	Maks.
140 mm prekidač	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm prekidač	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm dualni	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

- Pločom se upravlja pomoću prstenastih prekidača na upravljačkoj ploči štednjaka. Ovi prekidači reguliraju energiju da postignu željenu temperaturu koju ste postavili.
- Da bi se postigao dobar rezultat pripreme na ploči, dno posude mora biti što deblje i ravnije.
- Dno posude i površina zone za kuhanje trebaju biti iste veličine. Ako je moguće, uvijek stavite poklopce na posude. Isključite površine za kuhanje prije kraja kuhanja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu za pokretanje rada ploče. Temperatura postavljena položajem gumba na liniji postupno se povećava na maksimum (jedna površina).
- Za dvostruku površinu za kuhanje, prsten prvo radi kao jednostruka površina; drugi prsten počinje raditi nakon dodatnog jačeg okretanja u smjeru kazaljke na satu na kraju prstena s oznakom "max". Kad okrenete prstenasti prekidač u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, prvi prsten će raditi na maksimalnom dometu, a snaga drugog prstena smanjit će se na željenu temperaturu.

## Korištenje zona za kuhanje

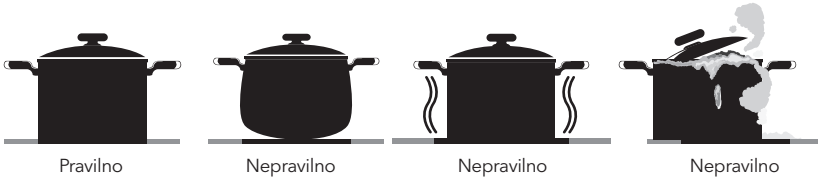
	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm brza	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm brza	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm brza	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm brza	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

- Električne zone za kuhanje imaju 6 standardnih razina temperature (kao što je iznad opisano).
- Kad prvi put koristite, uključite električnu ploču za kuhanje na razini 6 na 5 minuta. Na taj će se način toplinski osjetljivo sredstvo s ploče za kuhanje stvrdnuti zagrijavanjem.
- Koristite posude ravnog dna koje dolaze u puni kontakt s toplinom, jer će to produktivnije trošiti energiju.



### UPOZORENJE

Duljom uporabom ploče za kuhanje, površina ploče kao i rubovi ploče za kuhanje mogu promijeniti boju.  
Servisni zahvat nije predmet garancije.



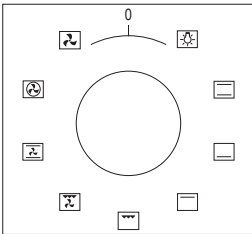
## Posuda veličine (plin)

	50x55	50x60	60x60
Mali plamenik	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Standardni plamenik	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Veliki plamenik	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok plamenik	24-28 cm	---	24-26 cm



## VRSTE PROGRAMA

Modeli: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



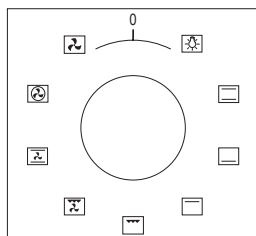
**Tipka za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grijača koji bi se trebali koristiti za pripremu hrane u pećnici. Vrste programa grijača na ovom gumbu i njihove funkcije opisane su u nastavku. Sve vrste grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grijanje		Turbo grijač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grijač + ventilator
	Donji grijač + ventilator		Grijač za gril+ventilator
	Grijač za gril		Plamenik za gril/ grijač za gril
	Grijač za gril + lampica		Gornji grijač
	Električni tajmer		Plamenik rerne / donji grijač



### UPOZORENJE

Sve vrste grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.



**Tipka za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grijača koji bi se trebali koristiti za pripremu hrane u pećnici. Vrste programa grijača na ovom gumbu i njihove funkcije opisane su u nastavku. Sve vrste grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grijanje		Turbo grijač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grijač + ventilator
	Donji grijač + ventilator		Grijač za gril+ventilator
	Grijač za gril		Plamenik za gril/ grijač za gril
	Grijač za gril + lampica		Gornji grijač
	Električni tajmer		Plamenik rene / donji grijač
	Plamen		Upaljač za paljenje



**UPOZORENJE**

Sve vrste grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

## Tablica vremena kuhanja



### UPOZORENJE

10 min. predgrijavanja treba obaviti prije kuhanja.

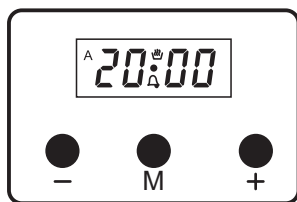
Hrana	Funkcija kuhanja	Temperatura (°C)	Polica za kuhanje	Trajanje kuhanja (min.)
Torte (kalup/modla)	Statički / statički+ventilator	170-180	2	35-45
Kolači	Statički / turbo+ventilator	170-180	2	25-30
Patišpanji	Statički /statički+ventilator	180-200	2	35-45
Peciva	Statički	180-190	2	25-30
Kolačići	Statički	170-180	3	20-25
Pita sa jabukama	Statički / turbo+ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit torta	Statički	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statički+ventilator	180-200	3	20-30
Lazanje	Statički	180-200	2	25-40
Puslice	Statički	100	2	60
Piletina	Statički+venti. / turbo+venti.	180-190	2	45-50
Grillana piletina **	Gril	200-220	4	25-30
Grillana riba **	Gril+ventilator	200-220	4	25-30
Odrezak **	Gril+ventilator	Max.	4	15-20
Grillana ćufte **	Gril	Max.	4	20-25

\* Nema predgrijavanja. Prvu polovicu kuhanja treba obaviti na 200°C, a drugu polovicu na 150°C.

\*\* Tijekom prve polovice kuhanja, hranu je potrebno okretati.

## UPUTE ZA KORIŠTENJE TIMERA PEĆNICE

### Opći pregled

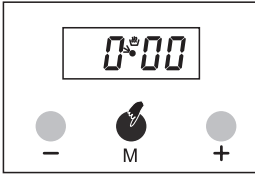


Ovo je elektronički timer koji vam omogućuje da pečete jelo i poslužite ga u željeno vrijeme. Sve što morate učiniti je programirati vrijeme rada pećnice i vrijeme isključivanja. Možete ga koristiti i kao podsjetnik / alarm unosom određenog vremenskog razdoblja nakon kojeg će se alarm oglasiti.

### Uključivanje uređaja

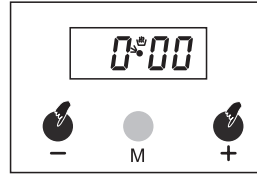
Kad uključite uređaj, sat (0:00) i simbol „A“ pulsiraju na zaslonu. Timer se ne može programirati i vrijeme sata mora biti postavljeno. Da biste programirali timer, morate pristupiti ručnom načinu rada.

## Ručni način



1. Pritisnite tipku 'M' za pristup ručnom načinu rada.

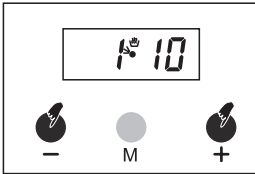
or



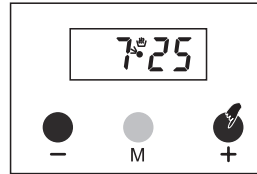
2. Istodobno pritisnite tipke '+' i '-' za pristup ručnom načinu rada.

## Postavljanje vremena

Ova postavka može se izvršiti samo kada nijedan program nije pokrenut. Prvo istodobno pritisnite tipke '+' i '-'. Zatim podesite vrijeme pomoću tipki '+' i '-'. Držanje ovih tipki ubrzava brzinu promjene vrijednosti.



1. Istodobno pritisnite '+' i '-'.



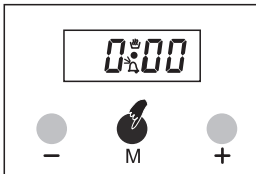
2. Pomoću tipki '+' ili '-' postavite vrijeme.

### NAPOMENA

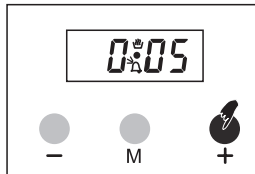
Ako 5 sekundi ne pritisnete tipku '+' ili '-', način podešavanja automatski će se otkazati. Ako želite otkazati način podešavanja vremena, istovremeno pritisnite tipke '+' i '-'.

## Postavljanje alarma

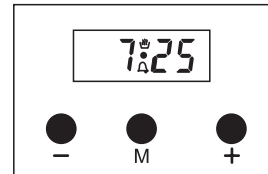
Ovom funkcijom programirate nakon koliko vremena želite da vas alarm podsjeća.



1. Pritisnite jednom tipku „M” za odabir postavke alarma.



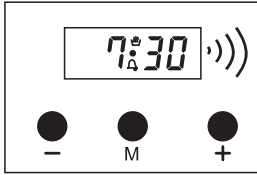
2. Unesite vremensko razdoblje pomoću tipke '+' ili '-'.  
Primjer: 5 minuta.



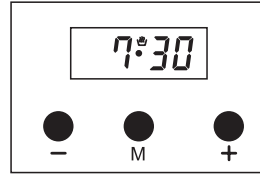
3. Nekoliko sekundi kasnije, zaslon će ponovno prikazati vrijeme.



## Otkazi melodiju zvona



1. Alarm će se oglasiti nakon isteka programiranog vremenskog razdoblja.

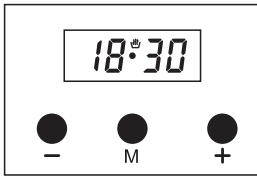


2. Pritisnite bilo koju tipku da biste je isključili.

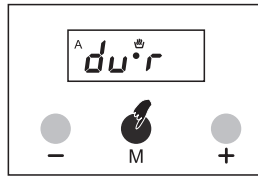
## Program rada pećnice s trenutnim pokretanjem

Ako želite da pećnica počne odmah raditi, samo unesite željeno vremensko razdoblje.

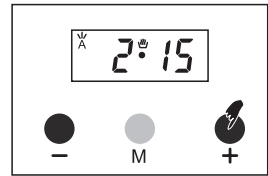
**Primjer:** Stavimo hranu u pećnicu i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



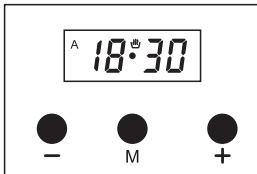
1. Trenutno vrijeme je 18:30



2. Pritisnite tipku 'M' dva puta za pristup načinu podešavanja pećnice.

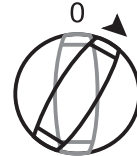


3. Namjestite vrijeme rada pećnice tipkama '+' i '-'.



4. Nakon nekoliko sekundi zaslon će pokazati da se pećnica pokrenula i prikazati vrijeme.

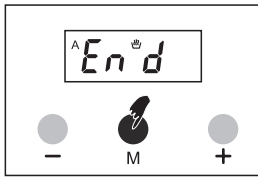
Sada ste programirali pećnicu da radi 2 sata i 15 minuta.  
Obavezno postavite gumb termostata i / ili funkcije u ispravan položaj.



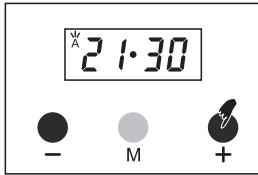
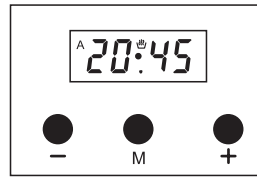
### NAPOMENA

Automatski način rada pećnice možete otkazati u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku 'M'

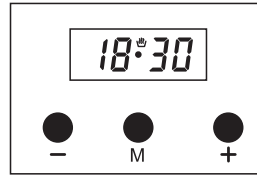
U gornjem primjeru, pećnica je počela raditi odmah nakon unosa vremena rada pećnice. Pritiskom na tipku 'M' 3 puta možete vidjeti i postaviti vrijeme zaustavljanja pećnice. U primjeru dolje, vrijeme isključivanja pećnice postavljeno je na 21:30.



1. Pritisnite tipku 'M' 3 puta. Zaslom će prikazati 'End' i vrijeme isključivanja pećnice koje je  $18:30 + 2:15 = 20:45$ .



2. Podesite željeno vrijeme koristeći tipke '+' ili '-'



3. Nakon nekoliko sekundi zaslom će prikazati vrijeme.

Time je pećnica programirana da prestane raditi u 21:30. Budući da je pećnica programirana na 2 sata i 15 minuta, pećnica će početi raditi u 19:15, tako da je hrana spremna u 21:30.



Izgled zaslona na početku rada pećnice



Izgled zaslona na kraju rada pećnice

Kad se pećnica automatski zaustavi, zvuk alarma oglasit će se 7 minuta, osim ako nije ranije isključen.



1. Isključite pećnicu.
2. Resetirajte timer.



Pećnica će biti neupotrebjliva dok je ne resetirate.

U prikazanom primjeru prvo se postavlja vrijeme rada pećnice; automatski smo izračunali i prikazali isključivanje pećnice za vas. Također je moguće programirati prvo vrijeme isključivanja pećnice. Na zaslonu će se prikazati vrijeme rada pećnice automatski izračunati i prikazati na zaslonu.

## U slučaju nestanka struje

Pećnica će biti neupotrebjliva iz sigurnosnih razloga. U tom će razdoblju na zaslonu pulsirati 0:00 zajedno sa simbolom "A". Također će se otkazati svi aktivni programi pećnice. Na zaslonu će se prikazati vrijeme 0:00 koje treba postaviti. Prvo pristupite ručnom načinu rada i podesite vrijeme pomoću tipki '+' ili '-'.



- U slučaju kratkog nestanka struje, sve postavke ostaju nepromijenjene.
- Ako pećnicu ne koristite, vratite je u položaj OFF.

**Pulsirajući simbol „A” označava da je pećnica neupotrebjliva i da morate pristupiti ručnom načinu rada da biste se vratili u normalne radne uvjete.**

## Postavka zvuka alarma

Zvuk alarma možete postaviti na sljedeći način.

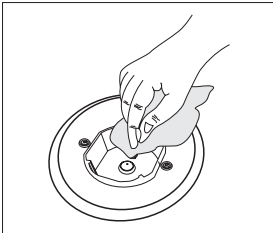
1. Pritiskom na tipku '-' možete čuti trenutno postavljeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na tipku '-' oglasit će se sljedeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Zadnji zvuk alarma koji čujete bit će zapamćen.



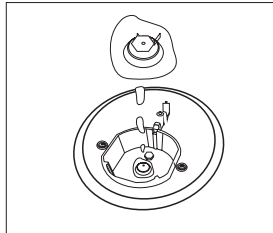
Zvuk alarma tvornički je postavljen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

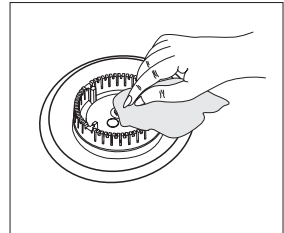
1. Odspojite utikač štednjaka iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne raditi, pećnica je izuzetno topla. Morate izbjegavati dodirivanje grijača.
3. Unutarnje dijelove, ploče, poklopce, kalupe ili druge dijelove pećnice nikada nemojte čistiti alatima poput metalne četke, žice za čišćenje ili noža. Ne koristite abrazive ili deterdžente.
4. Nakon čišćenja unutrašnjosti pećnice krpom namočenom u sapunicu, isperite je, a zatim temeljito osušite suhom krpom.
5. Staklene površine očistite posebnim sredstvom za čišćenje stakla.
6. Proizvod ne čistite parnim čistačima.
7. Prije otvaranja vrha poklopca štednjaka, očistite prolivenu tekućinu s poklopca. Također, prije zatvaranja poklopca, provjerite je li ploča za kuhanje dovoljno ohlađena.
8. Nikad nemojte koristiti zapaljive tvari, poput kiseline, razrjeđivača ili plina, prilikom čišćenja proizvoda.
9. Ne perite nijedan dio proizvoda u perilici posuđa.
10. Da biste očistili prednje staklo na poklopcu pećnice, uklonite vijke koji pričvršćuju ručku odvijačem i uklonite vrata pećnice. Zatim očistite i temeljito isperite. Nakon sušenja pravilno postavite staklo pećnice i vratite ručku.



Slika 18

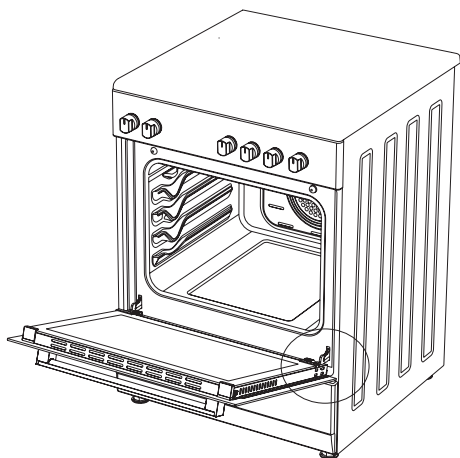


Slika 19

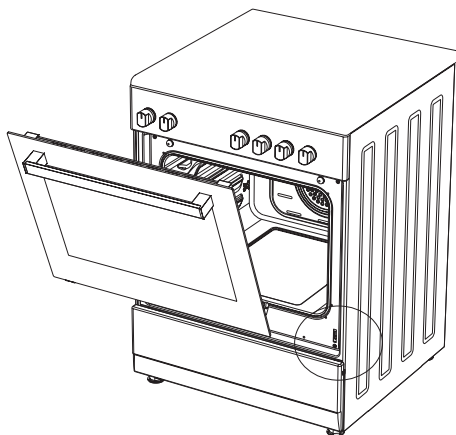


Slika 20

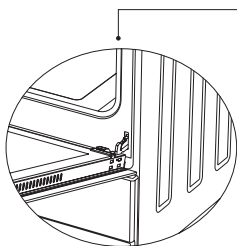
# UGRADNJA VRATA PEĆNICE



Slika 21

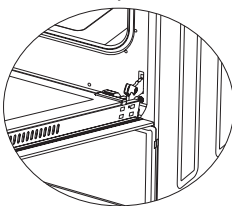


Slika 22



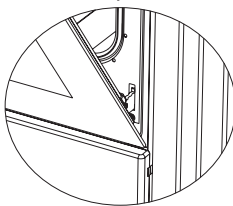
Slika 21.1

Otvorite vrata pećnice potpuno povlačenjem prema sebi. Nakon toga izvedite postupak otključavanja povlačenjem šarki odvijanjem, kao što je prikazano na slici 21.1.



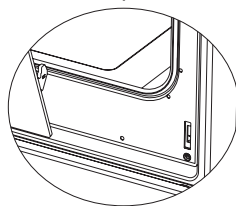
Slika 21.2

Postavite šarke u najširi položaj, kao što je prikazano na slici 21.2. Postavite obje šarke koje spajaju vrata pećnice i štednjak u isti položaj.



Slika 22.1

Nakon toga zatvorite vrata pećnice tako da leže na šarkama, kao što je prikazano na slici 22.1.



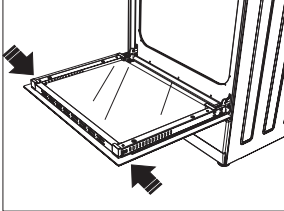
Slika 22.2

Da biste uklonili vrata pećnice, povucite ih držeći je objema rukama, kao što je prikazano na slici 22.2.

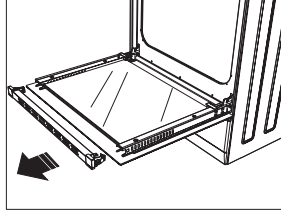
Da biste vratili vrata pećnice, izvedite gornje korake obrnutim redoslijedom.

## Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata pećnice

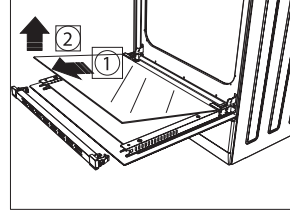
Uklonite profil pritiskom na plastične zasune s lijeve i desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutarnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, možete na isti način ukloniti i srednje staklo. Nakon čišćenja i održavanja, vratite staklo i profil obrnutim redoslijedom. Provjerite je li profil pravilno pričvršćen.



Slika 23



Slika 24



Slika 25

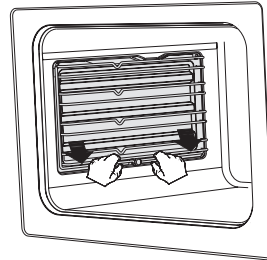
### Katalitičke ploče\*

Katalitičke ploče nalaze se na lijevoj i desnoj strani šupljina ispod vodilica. Katalitičke ploče neutraliziraju neugodne mirise i pridonose postizanju najboljih karakteristika pećnice. Katalitičke ploče također upijaju ostatke ulja i čiste pećnicu tijekom rada.

### Uklanjanje katalitičkih ploča

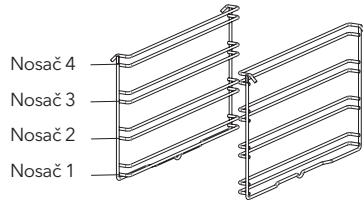
Da biste uklonili katalitičke ploče, trebate izvući vodilice. Čim izvučete vodilice, katalitičke ploče će se automatski otpustiti. Katalitičke ploče moraju se zamijeniti nakon 2-3 godine.

Slika 26



### Položaji polica

Važno je pravilno postaviti rešetku grilla u pećnicu. Pazite da žičana polica ne dodiruje stražnji zid pećnice. Položaji polica prikazani su na sljedećoj slici. Duboku ladicu ili standardnu ladicu morate postaviti na donju ili gornju žičanu policu.



### Postavljanje i uklanjanje žičanih polica

Da biste uklonili žičane police, pritisnite kopče označene strelicama na slici, prvo uklonite donji, a zatim gornji dio mjesta montiranja. Da biste instalirali žičane police, ponovite postupak uklanjanja obrnutim redoslijedom.

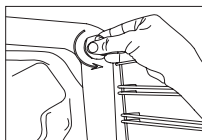
### Zamjena lampice u pećnici



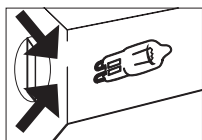
#### UPOZORENJE

Da biste izbjegli električni udar, provjerite je li krug uređaja otvoren prije zamjene žarulje (otvaranje kruga znači da je glavno napajanje isključeno).

Prvo isključite napajanje uređaja i provjerite je li se uređaj ohladio. Uklonite stakleni štitičnik okretanjem kako je prikazano na slici lijevo. Ako imate poteškoća s okretanjem, pomoći će vam plastične rukavice. Zatim uklonite žarulju okrećući je i instalirajte novu žarulju s istim specifikacijama. Vratite stakleni štitičnik, umetnite utikač u električnu utičnicu i dovršite zamjenu. Sada možete koristiti svoju pećnicu. Sada možete koristiti svoju remu.

**Lampa tipa G9**

220-240 V, AC 15-25 W



Slika 27

**Lampa tipa E14**

220-240 V, AC 15 W



Slika 28

**Upotreba limenog deflektora za grill\***

1. Sigurnosna ploča dizajnirana je za zaštitu upravljačke ploče i gumba kada je pećnica u režimu roštilja. (Slika 29)
2. Koristite ovu sigurnosnu ploču kako biste izbjegli oštećivanje toplinom upravljačke ploče i gumba kada je pećnica u roštilju.

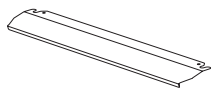
**UPOZORENJE**

Dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom korištenja grilla. Malu djecu treba držati dalje od njega

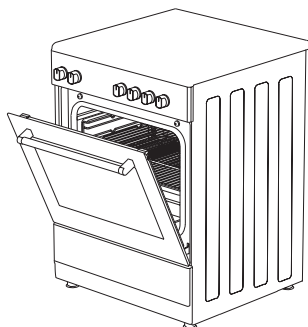
3. Postavite sigurnosnu ploču ispod upravljačke ploče otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite sigurnosnu ploču između pećnice i prednjeg poklopca pažljivo zatvarajući poklopac. (Slika 31)
5. Za kuhanje, važno je da se poklopac otvori na navedenoj udaljenosti tijekom kuhanja u načinu roštilja.
6. Sigurnosna ploča osigurat će idealne uvjete kuhanja, a istovremeno štiti upravljačku ploču i tipke.

**UPOZORENJE**

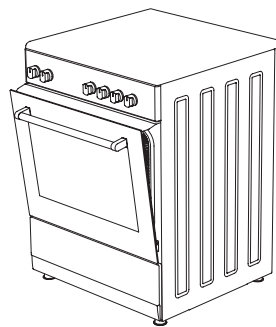
Ako pećnica na termostatu ima opciju "funkcija zatvorenog roštilja", tijekom rada možete zatvoriti vrata pećnice; u tom slučaju limeni deflektor za roštilj neće biti potreban.



Slika 29



Slika 30



Slika 31

# RJEŠAVANJE PROBLEMA

Probleme koji se javljaju na vašem proizvodu možete riješiti provjerom sljedećih točaka prije pozivanja tehničke službe.

## Kontrolne točke

Ako imate problema s štednjakom, prvo provjerite donju tablicu i isprobajte ove prijedloge.

Problem	Mogući uzrok	Što napraviti
Pećnica ne radi.	Napajanje nije dostupno.	Provjerite napajanje.
	Napajanje plinom nije dostupno.	Provjerite da li je glavni ventil za plin otvoren.
		Provjerite da li je plinska cijev savijena ili napukla.
		Provjerite da li je plinska cijev povezana sa štednjakom.
	Provjerite da li se koristi odgovarajući ventil za plin.	
Pećnica se zaustavlja sa radom tijekom kuhanja.	Utikač izlazi iz zidne utičnice.	Ponovo postavite utikač u zidnu utičnicu.
Isključuje se tijekom kuhanja.	Predugo kontinuirani rad.	Pustite da se pećnica ohladi nakon dugih ciklusa kuhanja.
	Više od jednog utikača u zidnoj utičnici.	Upotrebjavajte samo jedan utikač za svaku zidnu utičnicu.
Vrata pećnice se ne otvaraju ispravno.	Ostaci hrane zaglavljani su između vrata i unutarnjeg dijela.	Očistite dobro pećnicu i pokušajte ponovo otvoriti vrata.
Upaljač ne radi.	Vrhovi ili tijelo utikača za paljenje su zamazani.	Očistite vrhove ili tijelo utikača za paljenje plamenika.
	Cijevi plinskog plamenika su začepljene.	Očistite cijevi plamenika.
Strujni udar prilikom dodirivanja pećnice.	Nema ispravnog uzemljenja.	Provjerite da li je napajanje ispravno uzemljeno.
	Upotrebjava se neuzemljena zidna utičnica.	
Curi voda.	Voda ili para se mogu stvoriti pod određenim uvjetima, ovisno o hrani koja se kuha. Ovo nije problem sa uređajem.	Pustite pećnicu da se ohladi i obrišite je suhom krpom.
Para izlazi iz pukotine na vratima pećnice.		
Voda ostaje u pećnici.		
Tijekom rada izlazi dim.	Ako prvi put upotrebjavate pećnicu.	Dim izlazi iz grijača. Ovo nije kvar. Nakon 2-3 ciklusa, neće biti više dima.
	Hrana je na grijaču.	Pustite pećnicu da se ohladi i očistite ostatke hrane sa grijača.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi miris paljevine ili plastike.	U unutrašnjosti pećnice upotrebjavaju se plastični ili drugi neotporni dodaci.	Na visokim temperaturama upotrebjavajte odgovarajuću dodatnu opremu od stakla.

Problem	Mogući uzrok	Što napraviti
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Kontrole pećnice nisu pravilno postavljene.	Pročitajte odjeljak o radu pećnice i resetirajte pećnicu.
	Osigurač je ispio ili je prekidač struje isključen.	Zamijenite osigurač ili resetirajte prekidač. Ako se to često ponavlja, pozovite električara.
Pećnica ne peče dobro.	Vrata pećnice se često otvaraju tijekom kuhanja.	Ne otvarajte vrata pećnice često ako hrana koju kuhate ne zahtijeva okretanje. Ako otvarate vrata često, unutarnja temperatura pada, te će stoga utjecati na rezultat kuhanja.
Unutarnje svjetlo je prigušeno ili ne radi.	Neki predmet pokriva lampicu tijekom kuhanja.	Očistite unutarnju površinu pećnice i ponovno provjerite.
	Lampica možda ne radi.	Zamijenite lampicom sa istim specifikacijama.

## PRAVILA RUKOVANJA

1. Nemojte koristiti vrata i/ili ručku pećnice za nošenje ili premještanje uređaja.
2. Premještanje i transport obavljajte u originalnoj kutiji.
3. Budite vrlo oprezni prilikom utovara / istovara uređaja i rukovanja njime.
4. Tijekom rukovanja i transporta provjerite je li ambalaža dobro zatvorena.
5. Zaštitite ambalažu od vanjskih čimbenika (poput vlage, vode itd.) koji ju mogu oštetiti.
6. Pazite da uređaj ne oštete udarci, padovi, kapi vode itd. tijekom rukovanja i transporta i pripazite da se tijekom rada ne slomi ili deformira.

## Preporuke za uštedu energije

Sljedeći detalji pomoći će vam da svoj proizvod koristite na ekološki i ekonomičan način.

1. U pećnici koristite tamno i emajlirano posuđe koje bolje provodi toplinu.
2. Tijekom pripreme hrane zagrijte pećnicu ako recept ili korisnički priručnik naznače da je potrebno prethodno zagrijavanje.
3. Ne otvarajte često vrata pećnice tijekom kuhanja.
4. Pokušajte istodobno ne kuhati više jela u pećnici. Možete kuhati istovremeno stavljajući dva pribora za kuhanje na žičanu policu.
5. Kuhajte više jela jedno za drugim Pećnica neće izgubiti toplinu.
6. Isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja kuhanja. U tom slučaju ne otvarajte vrata pećnice.
7. Prije kuhanja odmrznite smrznutu hranu.



## EKOLOŠKO ODLAGANJE



Odložite na ekološki način.

Ovaj je uređaj označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19/EU o uporabi električne i elektroničke opreme (otpadna električna i elektronička oprema - WEEE). Smjernice postavljaju okvir za povratak i recikliranje korištenih uređaja na način primjenjiv u cijeloj EU.

## INFORMACIJE O AMBALAŽI

Pakiranje proizvoda izrađeno je od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ne bacajte ambalažu zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ga na mjesta za prikupljanje ambalaže koje su odredile lokalne vlasti.

Kedves Vásárlónk,

Javasoljuk, hogy a termék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra is.

## MEGJEGYZÉS

Ez a felhasználói kézikönyv több modellhez készült. Előfordulhat, hogy az Ön készülékénél a kézikönyvben megadott egyes funkciók nem állnak rendelkezésre.

Minden készülékünk kizárólag háztartási használatra, nem pedig kereskedelmi használatra készült. A (\*)-gal jelölt termékek opcionálisak.

**Megfelel a WEEE-előírásoknak.**

# FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

1. A beszerelést és a javítást kizárólag szakszerviz végezheti el. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekért.
2. Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el ezt a útmutatót, mivel csak így tudja biztonságosan és helyesen használni a készüléket.
3. A sütőt az utasítások szerint kell használni.
4. A 8 év alatti gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol a használat során a készüléktől.
5. **FIGYELMEZTETÉS: A grill használata közben a hozzáférhető részek felforrósodnak. Tartsa távol gyermekeit a készüléktől.**
6. **FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély; ne tároljon anyagokat a sütőfelületen.**
7. **FIGYELMEZTETÉS: A készülék és a hozzáférhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.**
8. A készülék beállítási követelményei az adattáblán vannak feltüntetve.
9. A hozzáférhető részek a grill használatokor felforrósodnak. Tartsa távol gyermekeit a készüléktől!
10. **FIGYELMEZTETÉS: Ez a készülék főzésre szolgál. Nem szabad más célra, például helyiség fűtésére használni.**
11. A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
12. Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja teljesen zárva legyen, miután behelyezte az ételt.
13. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Áramtalanítsa a készüléket, majd fedje le a lángot egy fedővel vagy egy tűzvédelmi takaróval.
14. Tartsa távol a készüléktől a 8 év alatti gyermekeket.
15. Ne érintse meg a fűtélelemeket.
16. **FIGYELMEZTETÉS: A főzési folyamatot mindvégig felügyelni kell.**
17. A készüléket gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak olyan felügyelete mellett használhatják, aki a berendezés biztonságos módon történő használatára és az ezzel járó veszélyekre vonatkozó szabályokat megismerte.
18. Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől és a tápkábeltől.
21. Távolítsa el a függönyöket, tüllöket, papírt vagy bármilyen gyúlékony anyagot a készülék közeléből, mielőtt használatba veszi. Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékre vagy a készülékbe.
22. NE takarja le a szellőzőnyílásokat.
23. A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő használatra.
24. A sütő fogantyúja nem konyharuha szárító. Ne akasszon semmit a sütő fogantyújára.
25. Ne helyezze a sütőtálcákat, tányérokat vagy alumíniumfóliákat közvetlenül a sütőalapra. A felgyülemlett hő károsíthatja a készüléket.
26. Az ételek sütőbe helyezésekor, illetve az ételek sütőből való kivételekor stb. mindig használjon hőálló sütőkesztyűt.
27. Ne használja a terméket gyógyszeres kezelés és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt, mert ezek használata rontják az itélőképességét.
28. Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekhez. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra lobbanhat, ha forró felületekkel érintkezik.
29. Minden használat után ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.
30. Ha a készülék meghibásodott vagy látható sérülése van, ne használja tovább.
31. Ne érintse meg a villásdugót nedves kézzel. Mindig a villásdugónál fogva húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
32. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

33. A sütőpapírt az étellel együtt helyezze előmelegített sütőbe úgy, hogy a sütőbe vagy sütő tartozékra (tálca, sütőrács stb.) helyezi.
34. Ne tegyen olyan tárgyakat a készülékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
35. Fontos, hogy a sütőrácsot és a tálcat megfelelően helyezze a készülékbe. Helyezze a grillrácsot vagy a tálcat két sín közé, és győződjön meg arról, hogy az stabilan áll, mielőtt ételt helyezne rá.
36. Távolítsa el a sütőpapír azon felesleges részeit, amelyek a tartozékról vagy a tárolóedényről lelógnak, nehogy hozzáérjenek a sütő fűtőelemeihez.
37. Soha ne használja a sütőpapírt a feltüntetett maximális használati hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Ne helyezze a sütőpapírt a sütő aljára.
38. Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen nehéz tárgyat az ajtóra, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek, mert balesetveszélyes és kárt tehet a készülékben is.
39. A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen.
40. Ne használjon súrolószereket vagy éles fémkaparókat az üveg tisztításához, mivel az ajtó üvegének felületén keletkező karcolások az üveg törését okozhatják.
41. Ne helyezze a készüléket szőnyeggel borított felületre. Az elektromos alkatrészek túlmelegednek, mivel alulról nem lesz szellőzés és ez a készülék meghibásodásához vezet.
42. Ne üsse meg a vitro-kerámia tűzhelyek üvegfelületeit semmilyen tárggyal, mert a berendezés megsérülhet és áramütést okozhat.
43. A felhasználó ne kezelje egyedül a sütőt.
44. A gázegőket rendkívüli odafigyeléssel tisztítsa.
45. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
46. A használat során a sütő belső és külső felületei felforrósodnak. Amikor kinyitja a sütő ajtaját, lépjen hátra, hogy elkerülje a belső térből kiáramló forró gőzt.
47. A sütő felső fedele lecsukható.
48. Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra, mert a készülék felborulhat.
49. Ügyeljen rá, hogy tisztítás közben ne rongálja meg a fűtőelemeket.
50. Ne vegye le a kapcsolókat a készülékről, mert így hozzáférhet a feszültség alatt álló elektromos alkatrészekhez, amelyek áramütést okozhatnak.
51. A sütő tápellátását le lehet választani bármilyen otthoni építési munka során. A munkálatok befejezése után a sütő újbóli csatlakoztatását a hivatalos szerviznek kell elvégeznie.
52. Ne helyezzen fém eszközöket, például kést, villát, kanalat a készülék felületére, mivel azok felforrósodnak.
53. A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad szorosan integrálni a konyhabútorba.
54. Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt eltávolítja a védőburkolatokat. Tisztítás után az utasításoknak megfelelően szerelje vissza a védőburkolatokat.
55. A vezetékek rögzítési pontját védeni kell.
56. **FIGYELMEZTETÉS: Ne használja egyidejűleg a sütőt és a grill funkciót.**
57. Ne készítse az ételt közvetlenül a tálcan/rácscon. Kérjük, hogy az ételeket a sütőbe helyezés előtt tegye a megfelelő eszközökbe vagy eszközökre.
58. A készülék felületei felforrósodnak használat közben, ezért hagyja kihűlni, mielőtt lezárja a fedelet.
59. **FIGYELMEZTETÉS: Ha a tűzhely üvege eltörik, azonnal áramtalanítsa a készüléket!**

## Elektromos biztonság

1. A készüléket kizárólag földelt konnektorhoz szabad csatlakoztatni, amelyet a műszaki adatok táblázatában megadott értékeknek megfelelő biztosíték véd.
2. Engedéllyel rendelkező villanszerelővel ellenőriztesse a védőföldet. Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem tehető felelőssé a nem megfelelő üzemeltetésből eredő károkért.
3. Az áramköri kismegszakítókknak mindig hozzáférhetőnek kell lenniük.
4. Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne érintkezzen a készülék felmelegedő részeivel.
5. Ha a tápkábel megsérül, a további veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szakszerveje, vagy egy megfelelő végzettséggel rendelkező szakember cserélheti ki.
6. Soha ne mossa le a terméket vízzel leöntve, mert az áramütést okozhat.
7. **FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés elkerülése érdekében az izzó cseréje előtt áramtalanítsa a készüléket.

8. FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület repedezett, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
9. Ne használjon sérült tápkábelt, illetve az eredeti vezetékén kívül más hosszabbítót.
10. Győződjön meg arról, hogy nincs folyadék vagy nedvesség abban a konnektorban, ahová a terméket fogja csatlakoztatni.
11. Használat közben a sütő hátsó felülete is felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy az elektromos csatlakozók nem érhetnek a hátsó felülethez, különben megsérülhetnek.
12. A tápkábelt a forró felületektől messze kell elvezetni, ellenkező esetben megsérülhetnek és balesetet okozhatnak. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
13. Telepítés, karbantartás, tisztítás és javítás idejére áramtalanítani kell a készüléket.
14. A szikrakeletkezés elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a villásdugó szilárdan csatlakozik-e fali aljzatba.
15. Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztításához, mert a lecsapódó gőz áramütést okozhat.
16. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## Gázra vonatkozó előírások

1. Ez a készülék nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető készülékhez. Ezt a készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell csatlakoztatni és telepíteni. A szellőzésre vonatkozó előírásokat be kell tartani.
2. Gázüzemű főzőkészülék használatakor a helyiségben pára, hő és különböző égéstermékek keletkeznek. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről a készülék működtetésekor, és szereltesse be mechanikus szellőzőberendezést.
3. A készülék hosszabb ideig tartó intenzív használata után további szellőztetésre lehet szükség. Nyissa ki az ablakot, vagy állítsa a gépi szellőztetést magasabb fokozatra, ha van ilyen.
4. Ezt a készüléket csak jól szellőző helyiségekben szabad használni a hatályos előírásoknak megfelelően. Kérjük, olvassa el a használati útmutatót, mielőtt a terméket üzembe helyezné vagy használná.
5. A készülék elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a helyi hálózati feltételek (gáztípus és gáznyomás) megfelelnek a készülék követelményeinek.
6. Ne működtesse 15 másodpercnél hosszabb ideig, ha az égő ennyi idő után sem gyullad be. Engedje el a gombot, várjon legalább egy percet és csak ezt követően próbálja meg újból begyújtani az égőt.
7. A gázkészüléken elvégzendő műveleteket csak engedéllyel rendelkező, hozzáértő személy végezhet.
8. Ez a készülék földgázra (NG) van beállítva. Ha a terméket más típusú gázzal kívánja használni, akkor az átalakításhoz hivatalos szervizhez kell fordulni.
9. A megfelelő működés érdekében a fedelet, a gázcsövet és a bilincset a gyártó ajánlásainak megfelelően és szükség esetén is rendszeresen cserélni kell.
10. A megfelelően égő gáz lángja kék színű. Ha a gáz nem ég el tökéletesen, akkor nagy mennyiségű szén-monoxid (CO) keletkezhet. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és nagyon mérgező gáz; már kis mennyiség is halálos hatású.
11. Érdeklődjön a helyi gázszolgáltatótól a gázzal kapcsolatos vészhelyzetekre vonatkozó telefonszámokról és a gázszag észlelésekor teendő intézkedésekről.

## Mi a teendő gázszag észlelésekor?

1. Ne használjon nyílt lángot, és ne dohányozzon.
2. Ne használjon semmilyen elektromos kapcsolót. (Például: lámpakapcsolót vagy csengőt).
3. Ne használjon telefont vagy mobiltelefont.
4. Nyissa ki az ajtókat és az ablakokat.
5. Zárja el a gázcsap főelzáró szelepét.
6. Hívja a tűzoltókat a lakáson kívül telefonról.
7. Ellenőrizze az összes tömlőt és azok csatlakozásait szivárgás ellen. Ha még mindig gázszagot érez, hagyja el a házat, és figyelmeztesse a szomszédokat.
8. Ne menjen vissza a házba, amíg a hatóságok nem tisztázzák, hogy az biztonságos.

## Rendeltetészerű használat

1. Ezt a terméket háztartási használatra tervezték, kereskedelmi felhasználása nem megengedett.
2. Ez a készülék kizárólag főzési célokra használható. Nem használható például helyiségek felfűtésére.
3. Ez a készülék nem használható a grill alá tett tányérok melegítésére, ruhák vagy törölközők szárítására a fogantyúra akasztással vagy fűtésre.
4. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból vagy rossz kezelésből eredő károkért.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Módszerek a kerámia üveg főzőfelület védelmére

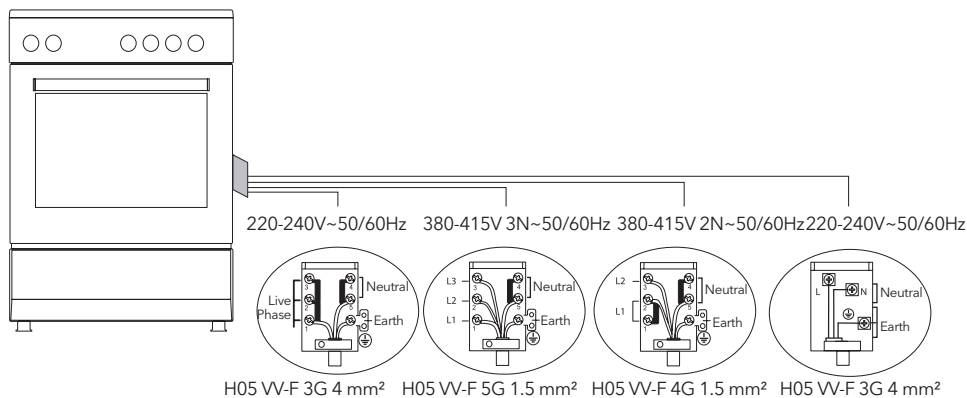
A kerámia üvegfelület rendkívül ellenálló és bizonyos mértékig karcálló. A sérülések elkerülése érdekében azonban kérjük, tartsa be az alábbiakat:

1. Soha ne öntsön hideg vizet forró tűzhelyre.
2. Ne álljon rá a kerámia üvegfelületre.
3. Egy hirtelen erőhatás, például egy leeső szószóro hatása kritikus lehet, ezért ne helyezzen ilyen tárgyakat a főzőlapok fölé.
4. Minden használat után győződjön meg arról, hogy a főzőedény alja és a főzőzónák felületei tiszták és szárazak.
5. Ne hámozzon zöldségeket a főzőlapok felületein. A zöldségekről lehulló homokszemcsék megkarcolhatják a kerámia üveglapot.
6. Ne tegyen gyúlékony anyagokat, például kartont vagy műanyagot a készülékre. Az olyan tárgyak, mint az ón, a cink vagy az alumínium (valamint az alufólia vagy az üres kávéscsésze) megolvadhatnak a forró főzőfelületeken, amik így kárt okozhatnak.
7. Ügyeljen arra, hogy cukros ételek vagy gyümölcslevek ne érintkezzenek a forró főzőzónákkal, ezek ugyanis elszínezhetik a kerámia üvegfelületet.

## Elektromos csatlakoztatás

1. Az Ön sütője 40 Amperes biztosítékot igényel egyfázisú, vagy 3x16 Amper biztosítékot háromfázisú tápellátáshoz az elektromos teljesítménytől függően, mivel a tűzhelyrész 4 kerámia fűtőtesttel és a sütőrész elektromos modellekkel rendelkezik. A telepítés szakképzett villanyszerelő által kötelező.
2. Az Ön sütője 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. elektromos hálózatnak megfelelően van beállítva. Ha a hálózat eltér ettől a megadott értéktől, forduljon a hivatalos szervizhez.
3. A sütő elektromos csatlakoztatása csak a helyi előírásoknak megfelelően kiépített földelőrendszerrel ellátott csatlakozókhoz/ aljzatokhoz történhet. Ha a sütő telepítési helyén nincsenek földelő berendezések, mindenképp szakirányú villanyszerelőhöz kell fordulni segítségért. A gyártó nem vállal felelősséget a földeletlen rendszerhez csatlakoztatott készülékek által okozott károkért.
4. Ha a tápkábel megsérül, a további veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szakszervize, vagy egy megfelelő végzettséggel rendelkező szakember cserélheti ki.
5. Az elektromos kábel nem érhet a készülék forró részeihez.
6. A sütőt száraz környezetben üzemeltesse.
7. Amikor a sütőt beállítja a helyére, ügyeljen arra, hogy annak teteje a pulttal vagy síkba essen. Szükség esetén a lábak állításával változtathat a készülék magasságán.

## Elektromos csatlakozás



## Gázcsatlakozás



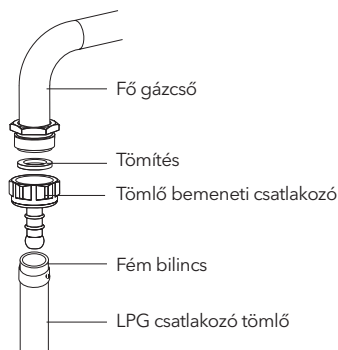
### FIGYELEM!

A gázszereléssel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt zárja el a gázellátást.  
Robbanásveszély!

Kérjük, a sütőt száraz környezetben üzemeltesse.

1. Illessze a bilincset a tömlőre és igazítsa a cső végéhez.
2. A tömítés ellenőrzéséhez győződjön meg arról, hogy a vezérlőpanel gombjai zárva, de a gázpalack nyitva van. Fújjon egy kevés szappanos vizet a csatlakozásra. Ha szivárog a gáz, akkor szappanbuborékok képződnek.
3. A sütőt csak jól szellőző helyen lehet használni, és egyenes, sík talajra kell elhelyezni.
4. Ellenőrizze újra a gázcsatlakozást.
5. Amikor a sütőt beállítja a helyére, ügyeljen arra, hogy annak teteje a pultrál egy síkba essen. Szükség esetén a lábak állításával változtathatja a készülék magasságán.
6. A bekötő gázcsövet és elektromos tápkábelt ne vezesse át a felforrósodó felületek közelében, különösen ne a sütő hátsó oldalán. Ne mozgassa a bekötőtömlőt, mert gáz szivárgás léphet fel.
7. Használjon rugalmas tömlőt a gázcsatlakozáshoz.

## LPG csatlakozáshoz

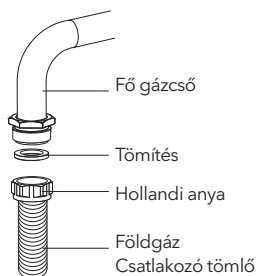


PB-gáz (palack) csatlakoztatásához rögzítse a fémbilincset a PB-gázpalackból érkező tömlőre. Rögzítse a tömlő egyik végét a készülék mögötti tömlőcsatlakozóra úgy, hogy a tömlőt előtte forró vízben felmelegíti és ezzel meglágyítja. Ezután csúsztassa a bilincset a tömlő végéhez, és csavarhúzóval húzza meg. A csatlakoztatáshoz szükséges tömítés és a tömlőbemeneti csatlakozás pozíciója a bal oldali képen látható.

### MEGJEGYZÉS

A PB-gázpalackra 300 mmSS szabályozó szerelendő.

## Földgáz csatlakozáshoz

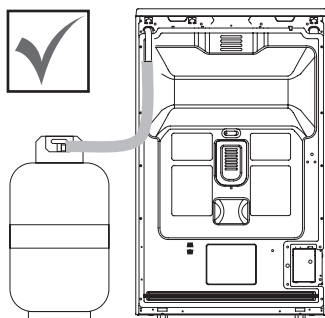


### FIGYELEM!

A földgáz csatlakoztatását hivatalos szerviznek kell elvégeznie.

Földgáz csatlakoztatása esetén helyezze a tömitést a földgázcsatlakozó tömlő végére, majd húzza rá az anyacsavart a főgázcsőre. Ellenőrizze, hogy nincs-e szivárgás.

## Gáztömlő elvezetése



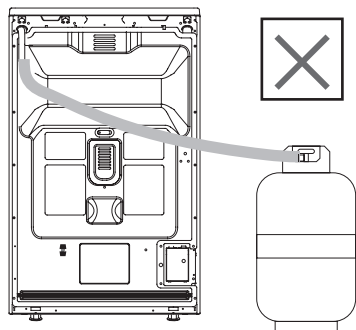
1. ábra



### FIGYELEM!

A gázszivárgás ellenőrzése során soha ne használjon semmilyen öngyújtót, gyufát, cigarettát vagy hasonló nyílt lángot!

Szivárgáskereső spray segítségével ellenőrizze a kötésekét. Amikor a sütőt beállítja a helyére, ügyeljen arra, hogy annak teteje a pulttal egy síkba essen. Szükség esetén a lábak állításával változtathat a készülék magasságán. A sütőt csak jól szellőző helyen lehet használni, és egyenletes, sík talajra kell elhelyezni.



2. ábra

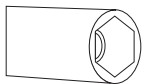


### FIGYELEM!

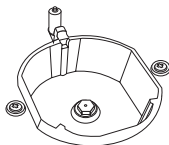
A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy a helyi feltételek (gáztípus és -nyomás) megfelelnek-e a termék követelményeinek.

## Fűókacsere

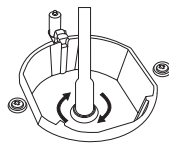
1. Kérjük, használja a speciális fejet a fűvókák cseréjéhez. (3. ábra)
2. Távolítsa el a fűvókát (4. ábra) az égőből a speciális fűvóka kisedő fejjel, és szerelje be az új fűvókát. (5. ábra)



3. ábra



4. ábra



5. ábra

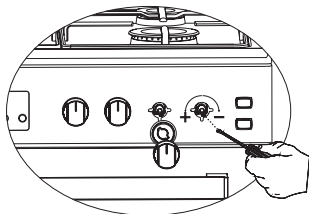
## A helyiség szellőzése

Az égéshez szükséges levegőt a helyiségből veszi el, a keletkező gázokat pedig közvetlenül a helyiségbe bocsátja ki a készülék. A termék biztonságos működésének feltétele a jó szellőzés. Ha nincs ablak vagy a helyiség nem szellőztethető máshogy sem, akkor kiegészítő szellőztetést kell felszerelni.

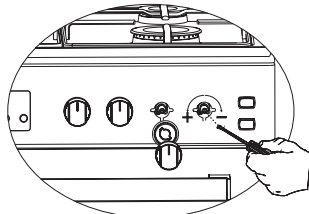
Szoba mérete	Szellőzőnyílás
5 m <sup>3</sup> -nél kisebb	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> között	min. 50 cm <sup>2</sup>
10 m <sup>3</sup> -nél nagyobb	nincs szükség
Pincében vagy alagsorban	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Csökkentett gázáramlási sebesség beállítása a szabályzógombnál

1. Gyújtsa be a beállítandó égőt, és fordítsa a gombot a legkisebb fokozatba.
2. Vegye le a gombot a gázcsapból.
3. Egy megfelelő méretű csavarhúzóval állítsa be az áramlási sebességet. PB-gáz esetén forgassa el a csavart egyszer az óramutató járásával megegyező irányba, földgáz esetében az óramutató járásával ellentétes irányba. A láng hossza csökkentett állásban 6-7 mm legyen.
4. Ha a láng a szükségesnél nagyobb, forgassa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba, ha kisebb, fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen.
5. A beállítás után ellenőrizze, hogy a láng megfelelően ég-e. A készülékben használt gázcsap típusától függően a beállítócsavar helyzete változhat. A gáztípus szerinti csökkentett láng beállítást óvatosan végezze el egy kis méretű csavarhúzóval az alább látható módon, a gázcsapok közepén lévő csavarok segítségével. Legyen rendkívül óvatos a fűvókacseréket követő utánállításnál is. (6. és 7. ábra)



6. ábra



7. ábra

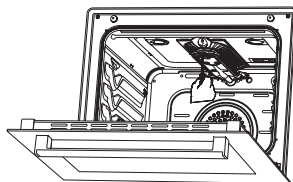


## Az alsó és felső égősor eltávolítása és az injektor beszerelése a gáztűzhelybe

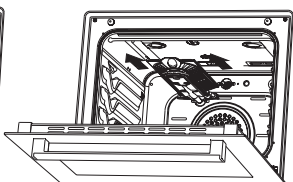
### A felső égősor eltávolítása:

Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el a csavart a 8. ábrán látható módon.

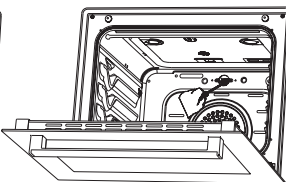
A 9. ábrán látható módon, maga felé húzva vegye ki az égősort a helyéről. A 10. ábrán látható módon, egy dugókulcs segítségével távolítsa el a foglalatban lévő injektort. Az égősor visszahelyezéséhez ismételje meg a műveletet fordított sorrendben.



8. ábra



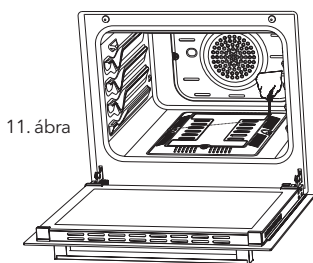
9. ábra



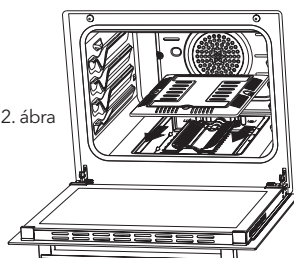
10. ábra

### Az alsó égősor eltávolítása:

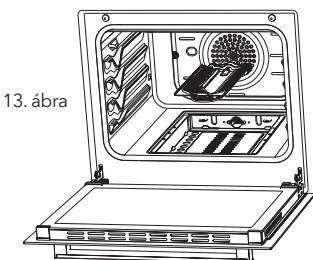
Az alsó takarólemez két csavarral van rögzítve. A 11. ábrán látható módon csavarja ki a csavart, majd a 12. ábrán látható módon felfelé húzva távolítsa el a fedőlemez. Távolítsa el az égőt a helyéről a 13. ábrán látható módon maga felé húzva. A 14. ábrán látható módon, egy dugókulcs segítségével távolítsa el a foglalatban lévő injektort. Az égősor visszahelyezéséhez ismételje meg a műveletet fordított sorrendben.



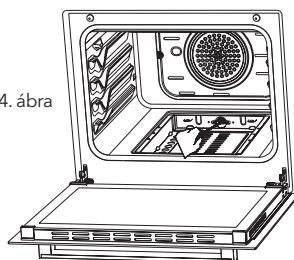
11. ábra



12. ábra



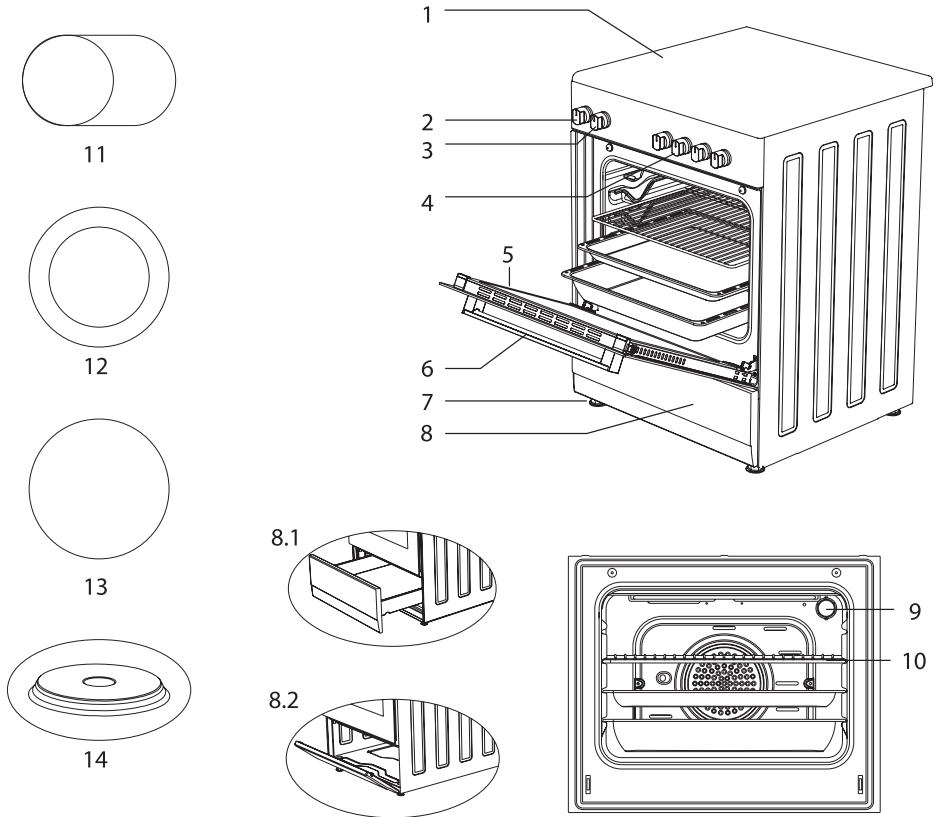
13. ábra



14. ábra

# A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

Modellek: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

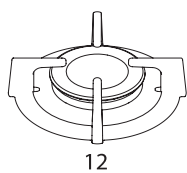


1. Üveg fedőlap
2. Sütő hőmérséklet szabályzó
3. Sütővezérlő gomb
4. Szabályozók az üvegkerámia főzőlapokhoz
5. Sütőajtó
6. Fogantyú
7. Műanyag láb
8. Alsó tárolórekeszajtó

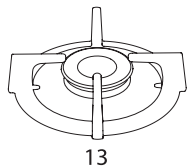
- 8.1. Fiók
- 8.2. Lenyíló ajtó
9. Izzó
10. Sütőrács
11. Kerámia főzőzóna (140 mm / 250 mm)
12. Kerámia főzőzóna (120 mm / 180 mm)
13. Kerámia főzőzóna (140 mm vagy 180 mm)
14. Főzőlap (145 mm vagy 185 mm)

# A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

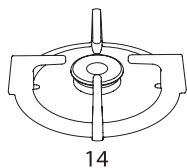
Modellek: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



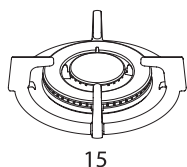
12



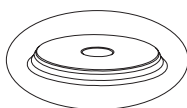
13



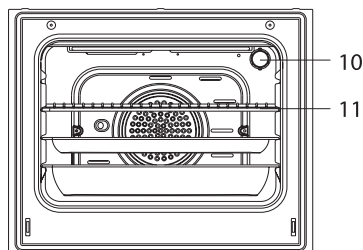
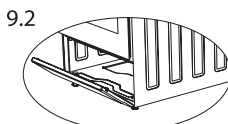
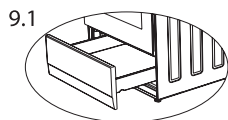
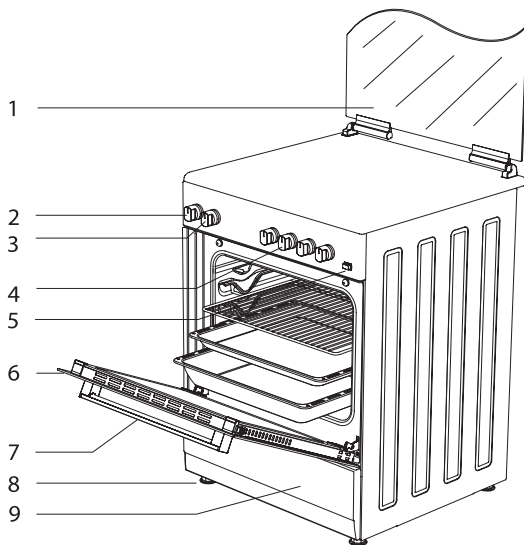
14



15



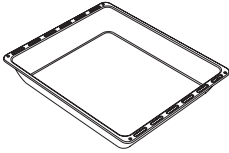
16



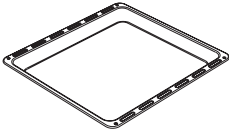
1. Üvegajtó (vagy fémlemez ajtó)
2. Sütő hőmérsékletszabályzó
3. Sütővezérlő gomb
4. Főzőlap vezérlőgombok
5. Szikráztató\*
6. Sütőajtó
7. Fogantyú
8. Műanyag láb
9. Alsó szekrényajtó
  - 9.1 Fiók \*
  - 9.2 Lefelé nyíló ajtó \*

10. Izzó
11. Sütőrács
12. Nagy égő
13. Középső égő
14. Kiegészítő égő
15. Wok-égő \*
16. Főzőlap \*  
(Ø145 mm vagy Ø185 mm)

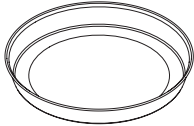
## Tartozékok

**Mély sütőtepsi\***

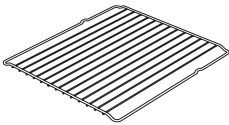
Tésztákhoz, nagy sültetekhez, vizes ételekhez. Zsiradékgyűjtő edényként is használható, ha közvetlenül a sütőrácson sütjük a süteményt, a fagyaszott ételeket, vagy a húsételeket.

**Tepsi / Üvegtepsi\***

Tésztákhoz (süti, keksz stb.), fagyaszott élelmiszerekhez.

**Kör alakú tepsi\***

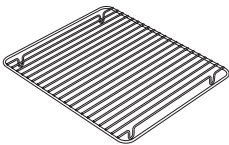
Tésztákhoz, fagyaszott élelmiszerekhez.

**Sütőrács**

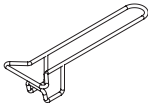
Sütéshez vagy a sütés után lehűteni kívánt ételek elhelyezéséhez.

**Teleszkópos sín\***

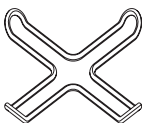
A tálcák és sütőrácsok a teleszkópos síneknek köszönhetően könnyen be- és kivethetők.

**Tepsibe helyezhető sütőrács\***

A sütés közben leragadós ételeket, például a steak-et a lábas sütőrácson helyezze el, így megakadályozható azok leragadása.

**Tepsifogantyú\***

Kiegészítő a forró tepsik kezeléséhez.

**Kávéfőző tartókonzol\***

Kávéfőzőhöz is használható.

## A sütő műszaki jellemzői

Műszaki adatok	50x55	50x60	60x60
Külső szélesség	500 mm	500 mm	600 mm
Külső mélység	565 mm	630 mm	630 mm
Külső magasság	855 mm	855 mm	855 mm
Lámpa teljesítménye	15-25 W		
Alsó fűtőelem	1000 W	1000 W	1200 W
Felső fűtőelem	800 W	800 W	1000 W
Turbo fűtőelem	----	1800 W	2200 W
Grill fűtőelem	1500 W	1500 W	2000 W
Tápellátási feszültség	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Főzőlap 145 mm *	1000 W		
Főzőlap 180 mm *	1500 W		
Gyors főzőlap 145 mm *	1500 W		
Gyors főzőlap 180 mm *	2000 W		
Kerámia főzőzóna 140 mm *	1200 W		
Kerámia főzőzóna 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Kerámia főzőzóna 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Kerámia főzőzóna 120 mm / 180 mm *	1700 W		



### FIGYELEM!

- **FIGYELEM:** A felhatalmazott szerviz által elvégzendő módosításhoz ezt a táblázatot kell figyelembe venni. A gyártó nem vállal felelősséget a hibás módosítások miatt felmerülő problémákért.
- **FIGYELEM:** A gyártó a termék minőségének javítása érdekében a műszaki specifikációkat előzetes értesítés nélkül megváltoztathatja.
- **FIGYELEM:** A készülékkel vagy a kísérő dokumentumokkal együtt a megadott értékek a vonatkozó szabványoknak megfelelő laboratóriumi vizsgálatok alapján mért értékek. Ezek az értékek a használat és a környezeti feltételek függvényében eltérhetnek.

Az égő specifikációi	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Földgáz			Földgáz		Földgáz	
Wok égő	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gázáramlás	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Gyors égő	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gázáramlás	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gázáramlás	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kiegészítő égő	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gázáramlás	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill égősor	Injektor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gázáramlás	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Sütő égősor	Injektor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gázáramlás	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Az égő specifikációi	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gázáramlás	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gázáramlás	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gázáramlás	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gázáramlás	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injektor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gázáramlás	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injektor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gázáramlás	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**FIGYELEM!**

Az injektorra írt átmérőértékek vessző nélkül kerülnek megadásra. Például: Az 1,70 mm átmérő 170 mm-ként van megadva az injektoron.

# A SÜTŐ TELEPÍTÉSE

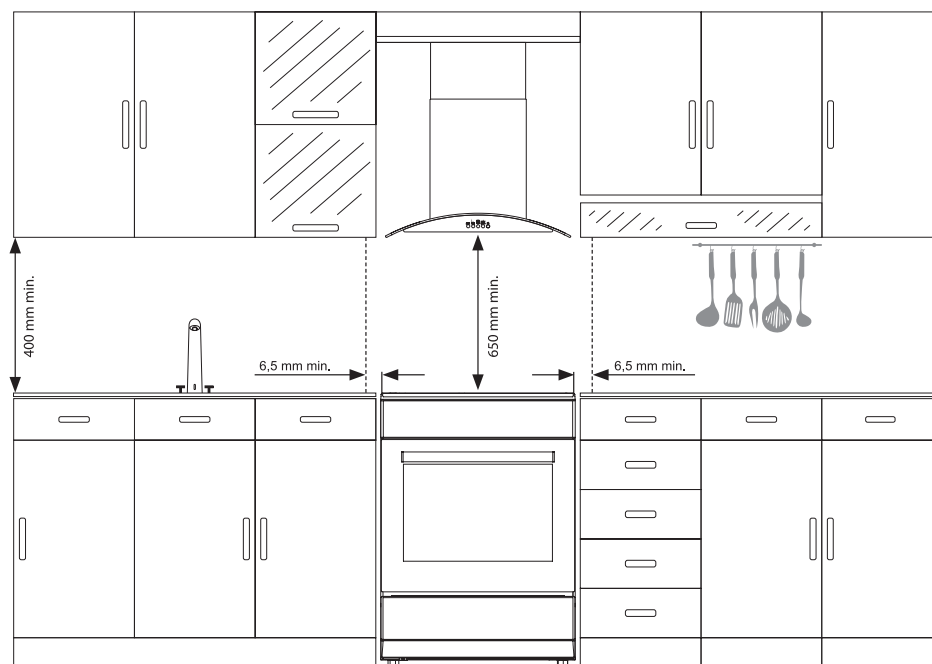
Ellenőrizze, hogy az elektromos beszerelés megfelelő-e ahhoz, hogy a készüléket elindítsa. Amennyiben hibát tapasztal, hívjon egy villanyszerelőt és gázszerelőt a helyes beszerelés elvégzéséhez. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletek által okozott károkért.

## ⚠ FIGYELEM!

- **FIGYELEM:** Az ügyfél felelőssége a termék végleges helyének előkészítése, valamint az elektromos szerelés előkészítése.
- **FIGYELEM:** A termék telepítése során be kell tartani az elektromos berendezésekre vonatkozó helyi előírásokat.
- **FIGYELEM:** Ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg, mielőtt beszerelné. Ne telepítse a terméket, ha az bármilyen módon megrongálódott. A sérült termékek veszélyeztetik az Ön és családja biztonságát.

## A beszerelés megfelelő helye és fontos figyelmeztetések

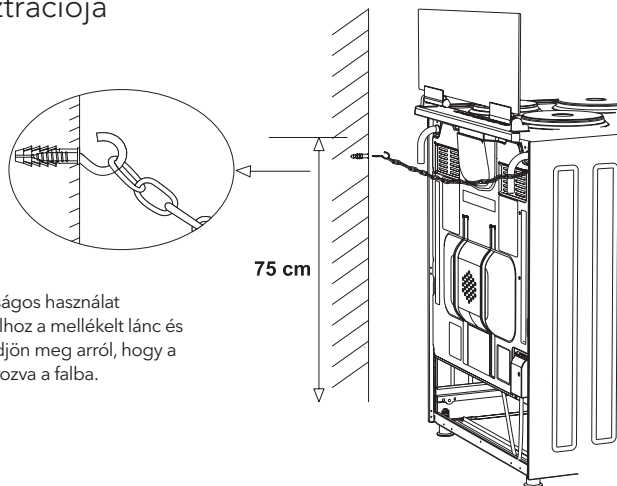
- A készüléket nem szabad puha felületre, például szőnyegekre helyezni. A padlónak elég stabilnak kell lennie ahhoz, hogy elbírja a készülék súlyát és a sütőn esetleg használt egyéb konyhai eszközöket is.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a felső főzőlapok felett legalább 400 mm, az oldalsó felületektől pedig 65 mm távolság legyen (az ábra szerint).
- A készülék szabadon, szekrénybe való beépítés nélkül is használható. Ha a főzőlap fölé páraelszívó vagy szagelszívó kerül beépítésre, kövesse a gyártó utasításait a beépítési magasságra vonatkozóan. (min. 650 mm)



## ⚠ FIGYELEM!

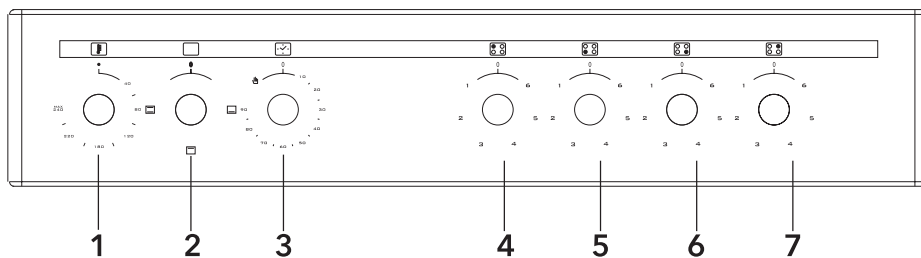
- **FIGYELEM:** A készülék közelében lévő konyhabútoroknak hőállóknak kell lenniük.
- **FIGYELEM:** Ne helyezze a készüléket hűtőszekrények vagy fagyasztók mellé. A készülék által kisugárzott hő növeli a hűtőberendezések energiafogyasztását.
- **FIGYELEM:** Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a készülék mozgására.

## Láncos rögzítés illusztrációja



A készülék használata előtt, a biztonságos használat érdekében rögzítse a készüléket a falhoz a mellékelt lánc és kampós csavar segítségével. Győződjön meg arról, hogy a kampó biztonságosan be van csavarozva a falba.

## VEZÉRLŐPANEL

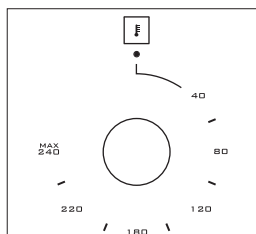


- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Termosztát           | 5. Bal első főzőzóna   |
| 2. Funkcióválasztó gomb | 6. Jobb első főzőzóna  |
| 3. Mechanikus időzítő * | 7. Jobb hátsó főzőzóna |
| 4. Bal hátsó főzőzóna   |                        |



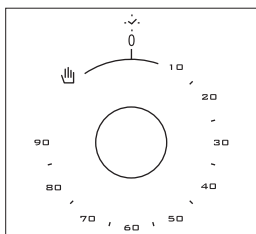
**FIGYELEM!**

A fenti vezérlőpanel csak illusztráció, a tényleges modelltől eltérő lehet.



**Termosztát:** A sütőben készülő étel sütési hőmérsékletének beállítására szolgál. Miután betette az ételt a sütőbe, állítsa be a kívánt hőmérsékletet a kapcsoló elforgatásával 40-240 °C között. A különböző ételekhez szükséges hőmérsékletet lásd a sütési táblázatban.





**Mechanikus időzítő\*:** A sütés időtartamának beállítására szolgál. A megadott idő leteltével a sütő kikapcsol, és a készülék egy hangjelzést ad. A mechanikus időzítő 0-90 perc között állítható be a kívánt időtartamra. A különböző ételekhez szükséges időtartamot lásd a vonatkozó táblázatban.

## SÜTŐ HASZNÁLATA

### A gázsütő használata

1. A gázégők begyújtásához a megfelelő gombot kell használni. Egyes modelleknél a gomb automatikus gyújtást biztosít; az égő a gomb elforgatásával és egyidejű megnyomásával könnyedén begyújthatók, de használhat gyufát is erre a célra.
2. Ne működtesse 15 másodpercnél hosszabb ideig, ha az égő ennyi idő után sem gyullad be. Engedje el a gombot, várjon legalább egy percet és csak ezt követően próbálja meg újból begyújtani az égőt.

### A sütő használata

1. A sütő első alkalommal égett szagot bocsájt ki, amely a fűtőelemek használatából származik. Ennek megszüntetése érdekében üres állapotban 45-60 percig 240 °C-on működtesse a sütőt.
2. A sütő szabályozógombját a kívánt értékre kell állítani, különben a sütő nem működik.
3. Az ételfajtákat, a sütési időket és a termosztát állásait a sütési táblázat tartalmazza. A főzési táblázatban megadott értékek hozzávetőleges, átlagos értékek, és a laboratóriumunkban végzett tesztek eredményeként kaptuk őket. Az Ön főzési és használati szokásaitól függően ez eltérhet.
4. A tartozékok segítségével a sült csirkét forgás közben is megsütheti.
5. A megadott sütési idők a különböző minőségű, mennyiségű és hőmérsékletű anyagtól függően változhatnak.
6. A sütés ideje alatt az ajtót nem szabad gyakran kinyitni, mert a hőkeringés kiegyensúlyozatlanná válhat, és a végeredmény nem lesz tökéletes.

### A grillsütő használata

1. Ha a felső rácsra helyezi az ételt, akkor ügyeljen rá, hogy az ne érjen hozzá a grillsütő részhez.
2. Grillezés előtt a sütőt 5 percig előmelegítheti, szükség esetén az ételt folyamat közben megfordíthatja.
3. Az ételt a sütőrács közepére tegye, hogy a sütő maximális hatékonysággal működhessen.

#### A grill bekapcsolása;

1. Állítsa a funkciógombot a grill szimbólumra.
2. Ezután állítsa be a kívánt grillhőmérsékletet.

#### A grill kikapcsolása;

Állítsa a funkciógombot kikapcsolt állásba.



**FIGYELEM!**

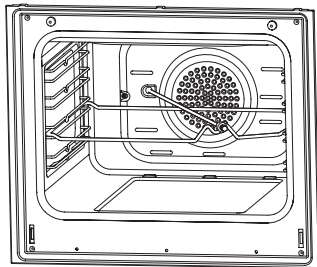
Grillezés közben tartsa zárva a sütő ajtaját. (elektromos grill)



**FIGYELEM!**

Grillezés közben tartsa nyitva a sütő ajtaját. (gázgrill)

## A grillcsirke forgató\*

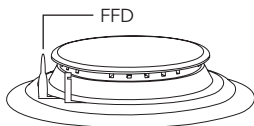


Helyezze a nyársat a keretre az ábrán látható módon, majd tegye be a sütőbe a kívánt szintre. Tegyen egy edényt a sütő aljára, hogy összegyűjtse a lecsepegett zsiradékot. Ne felejtse el eltávolítani a nyársról a műanyag részt! Grillezés után tekerje fel a nyársra a műanyag fogantyút, és vegye ki az ételt a sütőből.



15. ábra

## A FŐZŐSZEKCIÓ HASZNÁLATA

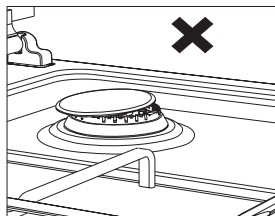
### Gázégők használata



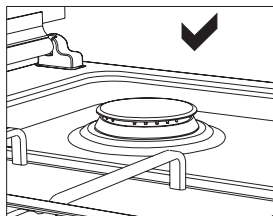
**Lángzáró biztonsági berendezés (FFD)\***; oazonnal működésbe lép, ha a felső főzőlapokon kifut valamelyik edényből az étel és elzárja az adott égőt.

1. A gáztűzhelyeket vezérlő szelepek speciális biztonsági mechanizmussal rendelkeznek. A tűzhely begyújtásához mindig nyomja meg előre a kapcsolót, és az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva állítsa a láng szimbólumhoz. Nyomja be és fordítsa el a szabályzógombot az óramutató járásával ellentétes irányba és ezzel egyidőben, nyomja meg a szikráztató gombot is.
2. Ne működtesse 15 másodpercnél hosszabb ideig, ha az égő ennyi idő után sem gyullad be. Engedje el a gombot, várjon legalább egy percet és csak ezt követően próbálja meg újból begyújtani az égőt.
3. A biztonsági rendszerrel ellátott modelleknél, ha a tűzhely lángja kialszik, a vezérlőszelep automatikusan elzárja a gázt. Ezeknél a készülékeknél a begyújtás után 5-10 másodpercet kell várni a gázbiztonsági rendszer aktiválódására. Ha az égő bármilyen okból kialszik, zárja el a gázszabályozó szelepet, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra próbálkozna.
4. ● Zárva  Teljesen nyitva  Félig van nyitva
5. A főzőlap üzemeltetése előtt kérjük, győződjön meg arról, hogy az égősapkák jól helyezkednek el. Az égősapkák helyes elhelyezése az alábbiakban látható.

16. ábra



17. ábra



## A vitokerámia főzőlap használata

Szint ->	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Max.
140 mm főzőfelület	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	-	-	-	-
180 mm főzőfelület	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	-	-	-	-
180 mm főzőfelület	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	-
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm dupla felület	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. A főzőlapot a készülék kezelőpanelen található kapcsolókkal kezelheti.
2. Ahhoz, hogy a főzőlap megfelelő teljesítményt nyújtson, az edények aljának minél vastagabbnak és laposabbnak kell lenniük.
3. Az edények aljának és a főzőzónáknak azonos méretűnek kell lenniük. Ha lehetséges, mindig tegyen fedelet a serpenyőkre. A főzőedényeket mindig a főzőzónára helyezze, mielőtt bekapcsolja. Kapcsolja ki a főzőzónákat a főzési idő vége előtt, hogy kiharcolja a maradék hő előnyeit.
4. A bekapcsoláshoz fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba és állítsa be a kívánt hőmérsékletet (egy zóna esetén).
5. Kettős főzőzóna esetén az belső zóna úgy működik, mint az egyzónás; a második, külső részt pedig a szabályzó gomb "max" állásból továbbtekerve lehet aktiválni. Amikor az óramutató járásával ellentétes irányba fordítja a gombot, a belső zóna maximális teljesítményen üzemel tovább, a külső pedig a kívánt hőmérsékletre állítható be.

## Elektromos főzőlap használata

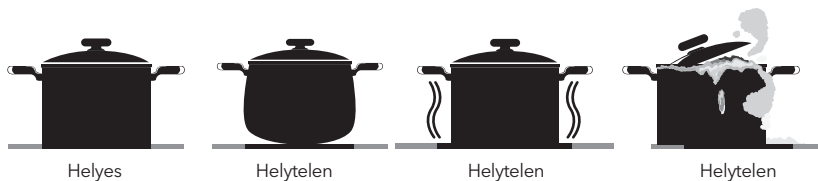
Szint ->	1	2	3	4	5	6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm gyors	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm gyors	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm gyors	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm gyors	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Az elektromos főzőlapok 6 fokozattal rendelkeznek.
2. Az első használat előtt az elektromos főzőlapot 5 percig a 6. fokozaton működtesse.
3. Használjon sík aljú edényeket, amelyek jobban érintkeznek a hőleadó felülettel, így hatékonyabban tudja az energiát felhasználni.



**FIGYELEM!**

A készülék intenzív használata során a főzőlap és környéke elszíneződhet, de ez a működést nem befolyásolja és nem meghibásodás.



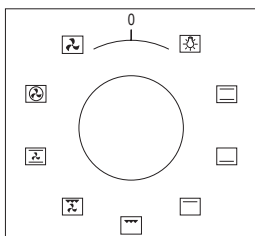
## Edényméretek (gáz)

	50x55	50x60	60x60
Kis égő	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normál égő	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Nagy égő	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK-égő	24-28 cm	---	24-26 cm



## PROGRAM TÍPUSOK

Modellek: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



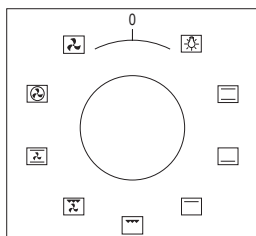
**Funkciógomb:** A sütő programvezérlésére szolgáló funkcióválasztó gomb, melyek az alábbi táblázatban részletezve vannak. Nem mindegyik modell esetében érhető el.

	Nyársforgatás		Légkeverés
	Felső + alsó fűtőelem		Turbófűtés + légkeverés
	Világítás		Alsó + felső fűtőelemek + légkeverés
	Alsó fűtőelem+ légkeverés		Grill fűtőelem+légkeverés
	Grill fűtőelem + nyársforgatás		Grillégő / Grill fűtőelem
	Grill fűtőelem+Lámpa		Felső fűtőelem
	Elektromos időzítő		Sütőégő / alsó fűtőelem



**FIGYELEM!**

Más és más funkció érhető el az egyes modelleken.



**Funkciógomb:** A sütő programvezérlésére szolgáló funkcióválasztó gomb, melyek az alábbi táblázatban részletezve vannak. Nem mindegyik modell esetében érhető el.

	Nyársforgatás		Légkeverés
	Felső + alsó fűtőelem		Turbófűtés + légkeverés
	Világítás		Alsó + felső fűtőelemek + légkeverés
	Alsó fűtőelem+ légkeverés		Grill fűtőelem+légkeverés
	Grill fűtőelem + nyársforgatás		Grillégő / Grill fűtőelem
	Grill fűtőelem+Lámpa		Felső fűtőelem
	Elektromos időzítő		Sütőégő / alsó fűtőelem
	Láng		Szikkasztató



**FIGYELEM!**

Más és más funkció érhető el az egyes modelleken.

## Sütési időtartam



### FIGYELEM!

A sütőt 10 perccel elő kell melegíteni, mielőtt az ételeket beletennénk.

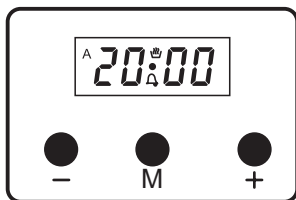
Ételek	Sütés Funkció	Hőmérséklet (°C)	Pozíció	Főzés időtartama (perc)
Torta (tálca / forma)	Normál / Normál+légkeverés	170-180	2	35-45
Kis sütemények	Normál / Normál+légkeverés	170-180	2	25-30
Húspogácsa	Normál / Normál+légkeverés	180-200	2	35-45
Tészta	Normál	180-190	2	25-30
Sütemény	Normál	170-180	3	20-25
Almás pite	Normál / Turbo+légkeverés	180-190	2	50-70
Piskóta	Normál	200/150 *	2	20-25
Pizza	Normál+légkeverés	180-200	3	20-30
Lasagne	Normál	180-200	2	25-40
Habcsók	Normál	100	2	60
Csirke	Normál+légkev. / Turbo+légkev.	180-190	2	45-50
Grillezett csirke **	Grill	200-220	4	25-30
Grillezett hal **	Grill+légkeverés	200-220	4	25-30
Szűzpecsenye **	Grill+légkeverés	Max.	4	15-20
Grillezett húsgombóc **	Grill	Max.	4	20-25

\* Előmelegítés nélkül. A sütés első felét 200 °C-on, majd a második felét 150 °C-on kell sütni.

\*\* A sütés felénél az ételt meg kell fordítani.

## SÜTŐ IDŐZÍTŐ

### Általános áttekintés

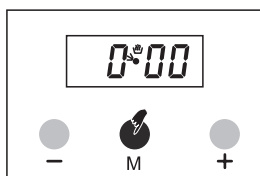


Digitális időzítő, amely lehetővé teszi, hogy az étel a kívánt időpontban tálalásra kész legyen. Ehhez csak be kell állítani a sütési időt és azt, hogy mikorra készüljön el. Ébresztőóráként is használható, amikor a beállított időpontban az óra hangjelzést ad.

### Bekapcsolás

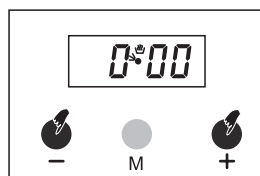
Bekapcsoláskor az óra (0:00) és az "A" villog a kijelzőn. Az időzítő ilyenkor még nem programozható be, mert az órát be kell állítani. Az időzítő programozásához először a kézi üzemmódba kell belépni.

## Kézi üzemmód



1. Nyomja meg az 'M' gombot a kézi üzemmódba való belépéshez.

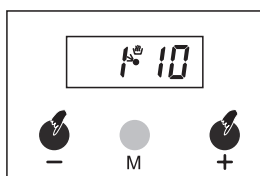
or



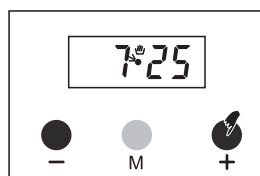
2. Nyomja meg egyszerre a + és - gombokat, hogy manuális üzemmódba kapcsoljon.

## Az idő beállítása

Ez a beállítás csak akkor végezhető el, ha nincs folyamatban időzítő. Nyomja meg egyszerre a + és - gombokat, majd a + és - gombokkal állítsa be az időt. Ha a gombot hosszan nyomja, akkor a szám gyorsabban változik.



1. Nyomja meg egyszerre a + és - gombot.



2. A + vagy - gombok segítségével állítsa be a pontos időt

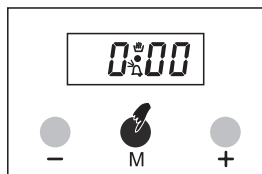


### MEGJEGYZÉS

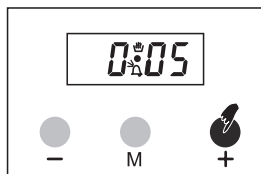
Ha a manuális módban történő belépés után 5 másodpercig nem nyom meg egy gombot sem, akkor automatikusan kilép. Ezt megteheti úgy is, hogy a beállítást követően egyszerre megnyomja a + és a - gombokat.

## Időzítő beállítása

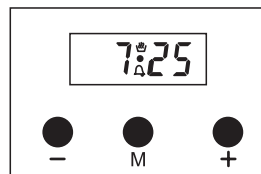
Ezzel a funkcióval beprogramozhatja, hogy egy bizonyos idő elteltével figyelmeztető hangjelzést kapjon.



1. Válassza ki a hangjelzés beállítását az 'M' gomb egyszeri megnyomásával. Az ikon villogni kezd.

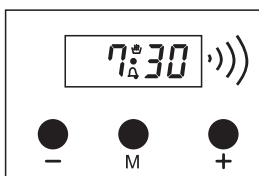


2. Állítsa be az időtartamot a '+' vagy '-' gombokkal. Pl. 5 perc.

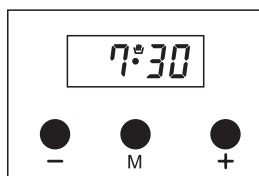


3. Néhány másodperc múlva a kijelző visszatér az aktuális idő megjelenítéséhez.

## A hangjelzés kikapcsolása



1. A beprogramozott idő elteltével megszólal a hangjelzés.

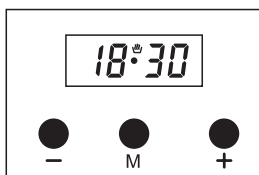


2. Nyomja meg bármelyik gombot a hang kikapcsolásához

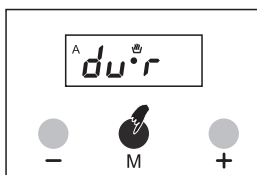
## Automatikus sütési program

Ha azonnal el akarja kezdeni a főzést, akkor csak az időtartamot kell megadnia.

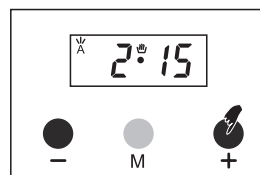
**Példa:** Betesszük az ételt a sütőbe, és azt szeretnénk, hogy 2 óra 15 percig süljön.



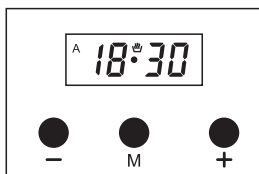
1. Az aktuális idő 18:30



2. Nyomja meg 2-szer az 'M' gombot a beállítási módba való belépéshez.



3. Állítsa be a főzési időt a '+' és '-' gombok segítségével.



4. Néhány másodperc múlva a kijelző mutatja, hogy a sütés megkezdődött, és megjelenik az aktuális idő.

Most úgy programozta be a sütőt, hogy 2 óra 15 percig süsse az ételt. Kérjük, ne felejtse el a sütő funkció és/vagy a hőmérséklet gombjait a megfelelő pozícióba állítani.

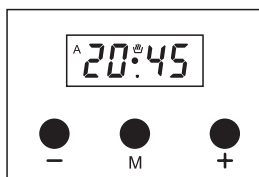
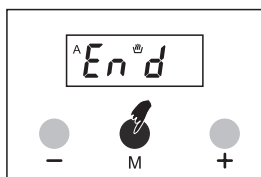


### MEGJEGYZÉS

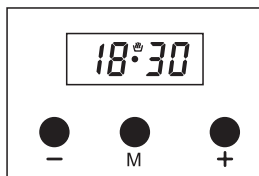
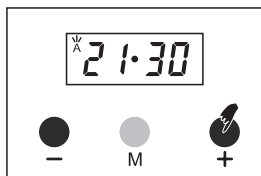
Az automatikus sütési módot bármikor kikapcsolhatja az 'M' megnyomásával.

A fenti példában a sütés az időtartam megadása után azonnal megkezdődött. Az 'M' gomb 3-szori megnyomásával beállíthatja, hogy mikorra készüljön el az étel. Az alábbi példában az elkészülési időpont 21:30-ra lesz beállítva.





1. Nyomja meg 3-szor az 'M' gombot. A kijelzőn megjelenik az 'END' és az időpont, amikorra elkészül az étel, amely a példánk alapján  $18:30+2:15=20:45$ .



2. Állítsa be a kívánt időt a '+' vagy '-' gombok használatával.

3. Néhány másodperc múlva a képernyő visszavált az órára.

Most úgy programozta be a sütőt, hogy 21:30-ra kész legyen az étel. Mivel a sütési időt 2 óra 15 percre programoztuk előre, a sütő 19:15-kor kezdi el a sütést, így az étel 21:30-ra lesz kész.



Képernyő a sütés megkezdésekor



A kijelző, amikor a sütés véget ér

Amikor az automatikus sütés befejeződik, egy hangjelzés hallatszik, amely 7 percig szól, ha nem állítják le.



1. Kapcsolja ki a sütőt
2. Állítsa vissza az időzítőt

#### MEGJEGYZÉS

A sütő a visszaállításig nem fog működni.

In the example shown, cooking time has been programmed first; the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time. In that case, the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

## Hálózati áramkimaradás esetén

A sütő biztonsági okokból nem kapcsolható be, amíg az órát újból be nem állította. Minden folyamatban lévő sütési program is törlődik. Az óra "0:00"-t fog mutatni, ekkor lépjen be a kézi üzemmódba, és állítsa be az órát a '+' vagy '-' gombok segítségével.

#### MEGJEGYZÉS

- Rövid ideig tartó hálózati áramkimaradás esetén a sütő megjegyzi a beállításokat.
- Ha nem használja a sütőt, győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

**Ha a kijelzőn az "A" villog, akkor a sütő nem működik, és a normál működési feltételek visszaállításához kézi üzemmódba kell lépnie.**

## A hangjelző hangjának beállítása

Beállíthatja az időzítő csengőhangját.

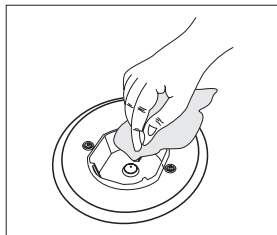
1. A '1' gomb megnyomásával hallható az aktuális hangjelzés.
2. A '1' gomb újbóli megnyomásával a következő hangjelzésre vált (3 különböző hangjelzés áll rendelkezésre).
3. A csengőhang az utoljára beállított hangra lesz állítva.

### MEGJEGYZÉS

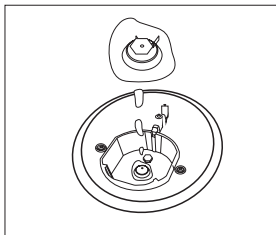
A gyári beállítás szerint a hangerő magasra van állítva. Hosszú áramkimaradás esetén a korábbi beállítás erre áll vissza.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

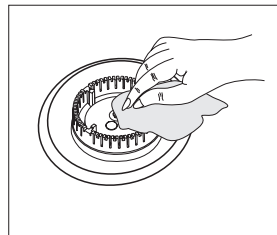
1. Áramtalanítsa a készüléket.
2. A sütő üzem közben vagy röviddel a bekapcsolás után már rendkívül forró. Ne érjen hozzá a fűtőelemekhez.
3. Soha ne tisztítsa a sütő belső részét, a panelt, a fedelet, a tálcákat és a sütő más részét kemény kefével, vagy késsel. Ne használjon súroló-, karcoló- és maró hatású tisztítószerket.
4. Miután a sütő belső részeit szappanos ruhával megtisztította, öblítse le, majd puha ruhával alaposan szárítsa meg.
5. Az üvegfelületeket speciális üvegtisztító szerekkel tisztítsa.
6. Ne tisztítsa a sütőt gőztisztítóval.
7. Mielőtt kinyitja a főzőfelület fedelét, tisztítsa meg azt, lecsukás előtt pedig győződjön meg arról, hogy a tűzhely eléggé lehűlt-e.
8. Soha ne használjon gyúlékony szereket, például savat, hígítót és benzint a sütő tisztításakor.
9. Ne mossa a sütő egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben.
10. A sütőajtó üvegfedelének tisztításához távolítsa el a fogantyút rögzítő csavarokat egy csavarhúzó segítségével, és vegye le a sütő ajtaját, majd alaposan tisztítsa meg és öblítse le. Szárítás után helyezze a sütőüveget megfelelően a helyére, és szerelje vissza a fogantyút.



18. ábra

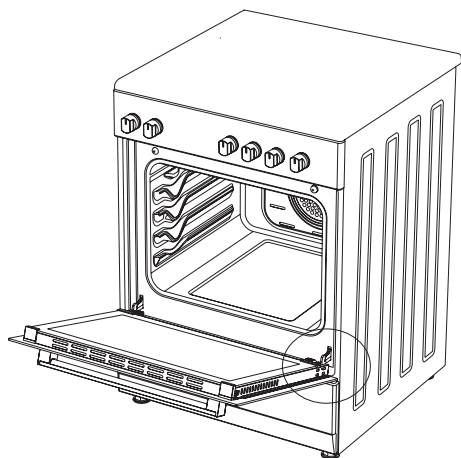


19. ábra

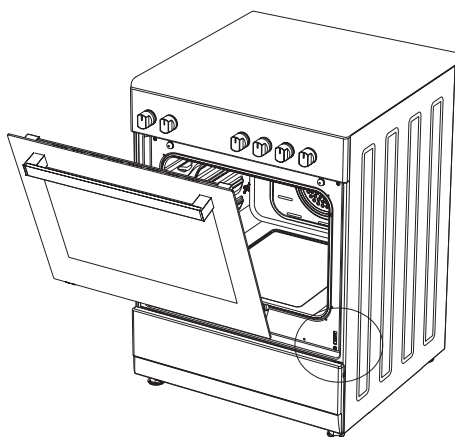


20. ábra

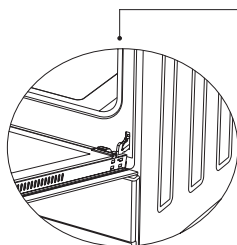
# A SÜTŐAJTÓ BESZERELÉSE



21. ábra

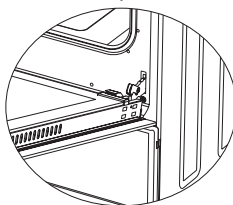


22. ábra



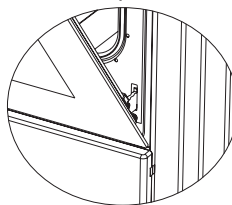
21.1. ábra

Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját. A 21.1. ábrán látható módon egy csavarhúzó segítségével húzza felfelé a zsanérrzárat.



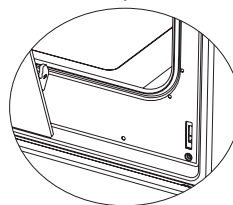
21.2. ábra

A 21.2. ábrán látható módon állítsa a zsanérrzárat a legnagyobb szögbe. A sütőajtót a sütővel összekötő mindkét zsanérrt állítsa ugyanabba a helyzetbe.



22.1. ábra

Ezután zárja be a sütőajtót úgy, a 22.1. ábrán látható módon az a zsanérrzárra támaszkodjon.



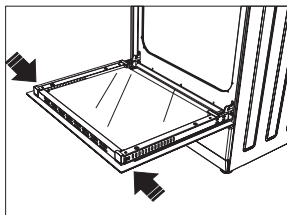
22.2. ábra

A sütő ajtajának eltávolításához húzza felfelé a 22.2. ábrán látható módon, amikor már közel van a zárt helyzethez.

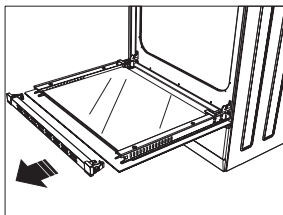
A sütőajtó visszahelyezéséhez végezze el a fent említett lépéseket fordított sorrendben.

## A sütő elülső ajtóüvegének tisztítása és karbantartása

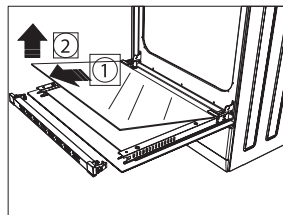
Vegye le a profilt a bal és jobb oldali műanyag reteszek megnyomásával, ahogyan az a 23. ábrán látható, és húzza maga felé a 24. ábrán látható módon. Távolítsa el a belső üveget a 25. ábrán látható módon, szükség esetén a középső üveg ugyanígy eltávolítható. A tisztítás és karbantartás elvégzése után fordított sorrendben szerelje vissza az üvegeket és a profilt. Győződjön meg róla, hogy a profil megfelelően a helyén van.



23. ábra



24. ábra



25. ábra

### Katalitikus falak\*

A katalitikus falak a sütőtér bal és jobb oldalán, a vezetőrácsok alatt helyezkednek el. A katalitikus falak elűzik a kellemetlen szagokat és a legjobb teljesítményt hozzák ki a tűzhelyből. A katalitikus falak felszívják az olajmaradványokat is, és működés közben tisztítják a sütőt is.

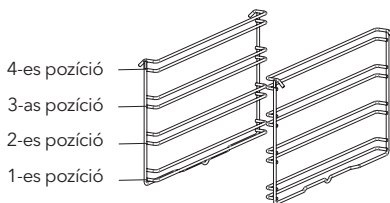
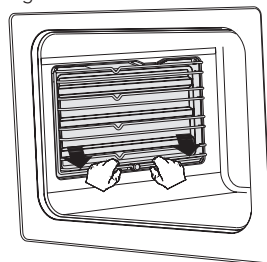
### A katalitikus falak eltávolítása

A katalitikus falak eltávolításához a tepsitartó konzolt ki kell húzni a helyéről, ami után a katalitikus falak automatikusan kioldódnak. Ezeket 2-3 évente ki kell cserélni egy új darabra.

### Oldalrács pozíciói

Fontos, hogy az oldalrácsot megfelelően helyezze be a sütőbe. Ügyeljen rá, hogy ne érjen a sütő hátsó falához. A rácsok pozícióit a következő ábra mutatja.

Figure 26



### Az oldalrácsok beszerelése és eltávolítása

Az oldalrácsok eltávolításához nyomja meg az ábrán nyilakkal jelzett rögzítőelemeket. Először az alsó, majd a felső részt távolítsa el. Az oldalrácsok beszereléséhez végezze el a műveletet fordított sorrendben.

### A sütőlámpa cseréje

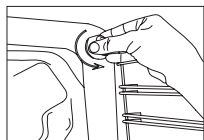


#### FIGYELEM!

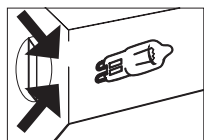
Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt áramtalanítsa a készüléket és győződjön meg arról, hogy megfelelően lehűlt már.

Az ábrán látható módon forgassa el és vegye le az védőüveget. Ha nehezen tudja elfordítani, akkor egy műanyag kesztyű használata segíthet.

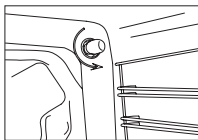
Ezután csavarja ki az izzót, és helyezze be az újat. Csak a gyárral megegyező specifikációt szabad használni! Szerelje vissza a védőüveget és csatlakoztassa újból a készüléket az áramforráshoz.

**G9 típusú lámpa**

220-240 V, AC 15-25 W



27. ábra

**E14 típusú lámpa**

220-240 V, AC 15 W



28. ábra

**A grillterelő lap használata \***

1. A biztonsági panel a vezérlőpanel és a gombok védelmére szolgál, amikor a sütő grill üzemmódban van. (29. ábra)
2. Használja ezt a biztonsági panelt, hogy a hő ne károsítsa a vezérlőpanelét és a gombokat, amikor a sütő grill üzemmódban van.

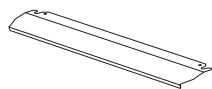
**FIGYELEM!**

A sütő részei felforrósodnak használat közben. Tartsa távol gyermekeit a készüléktől.

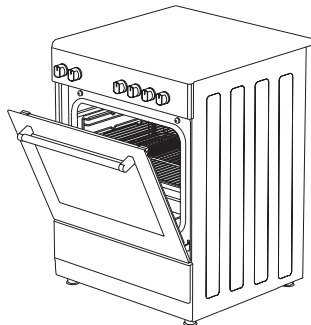
3. Helyezze a biztonsági panelt a vezérlőpanel alá a sütőajtó kinyitásával. (30. ábra)
4. Rögzítse a biztonsági panelt a sütő és az első fedlap közé az ajtó óvatos becsukásával. (31. ábra)
5. Fontos, hogy grill üzemmódban a sütéskor a sütőajtót a megadott távolságban tartsa nyitva.
6. A biztonsági panel ideális sütési körülményeket biztosít, miközben védi a kezelőpanelét és a gombokat.

**FIGYELEM!**

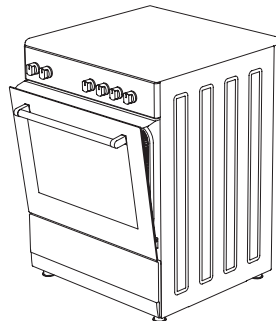
Ha a tűzhely a termosztáttal ellátott "zárt grillfunkcióval" rendelkezik, akkor a sütő ajtaját működés közben zárva tarthatja; ebben az esetben a grillterelő lap szükségtelen. operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.



29. ábra



30. ábra



31. ábra

# HIBAEELHÁRÍTÁS

A termékkel kapcsolatos esetlegesen felmerülő problémákat a következő pontok ellenőrzésével oldhatja meg. Ha a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.

## Ellenőrzési pontok

Ha problémát tapasztal a sütővel kapcsolatban, először nézze át az alábbi táblázatot.

Probléma	Lehetséges ok	Mi a teendő
A sütő nem működik.	Az áramforrás nem működik.	Ellenőrizze az áramellátást.
	Gázellátás nem áll rendelkezésre.	Ellenőrizze, hogy a fő gázszelep nyitva van-e.
		Ellenőrizze, hogy a gázcső nem hajlott-e meg vagy nem görbült-e meg.
		Ellenőrizze, hogy a gázcső be van-e kötve a sütőbe.
Ellenőrizze, hogy megfelelő gázszelepet használtak-e.		
A sütő leáll a sütés közben.	A villásdugó kijön a fali aljzatból.	Helyezze vissza a villásdugót a fali aljzatba.
Kikapcsol sütés közben.	Túl hosszú folyamatos működés.	Hosszú sütési ciklusok után hagyja kihűlni a sütőt.
	Több eszköz van csatlakoztatva ugyanazon konnektorhoz.	Minden fali aljzathoz csak egy villásdugót használjon.
A sütő ajtaja nem nyílik megfelelően.	Az ajtó és a sütőtér közé ételmaradék szorult.	Tisztítsa meg alaposan a sütőt, és próbálja meg újra kinyitni az ajtót.
A szikráztató nem működik.	A gyújtógyertyák hegye vagy teste eltömődött.	Tisztítsa meg a gázégők gyújtógyertyáit.
	A gázégő elkoszolódott.	Tisztítsa meg a gázégőt.
Elektromos áramütés a sütő megérintésekor.	Nincs megfelelő földelés.	Győződjön meg róla, hogy a konnektort megfelelően földelték.
	Földeletlen fali aljzatot használnak.	
Csöpög a víz.	Bizonyos körülmények között víz vagy gőz keletkezhet a főzött ételtől függően. Ez nem a készülék hibája.	Hagyja kihűlni a sütőt, majd törölje szárazra egy konyharuhával.
A sütő ajtaján lévő résen gőz jön ki.		
A sütőben maradt víz.		
Működés közben füst szivárog.	A sütő első használatakor.	A fűtőtestekből füst száll ki, ami nem hiba. 2-3 ciklus után már nem fog füstölni.
	Ételmaradvány a fűtőberendezésen.	Hagyja kihűlni a sütőt, és tisztítsa meg a fűtőtestet az ételmaradékoktól.
A sütő működtetésekor égett műanyag szag érezhető.	A sütőben műanyag vagy más, nem hőálló tartozékokat használnak.	Magas hőmérsékleten használjon megfelelő üvegedénytartozékokat.

Probléma	Lehetséges ok	Mi a teendő
A sütő nem melegszik.	A sütő ajtaja nyitva van.	Zárja be az ajtót, és indítsa újra.
	A sütő kezelőszervei nincsenek megfelelően beállítva.	Olvassa el a sütő működésére vonatkozó részt, és indítsa újra a sütőt.
	A biztosíték kioldott vagy a megszakító lekapcsolt.	Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza a megszakítót. Ha ez gyakran ismétlődik, hívjon villanyszerelőt.
A sütő nem süt jól.	A sütő ajtaját sütés közben gyakran kinyitja.	Ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját, ha az étel nem igényel forgatást. Ha gyakran nyitja az ajtót, a belső hőmérséklet csökken, és ezáltal a sütés eredménye is romlik.
A belső világítás halvány vagy nem működik.	A lámpát sütés közben eltakaró idegen tárgy.	Tisztítsa meg a sütő belső felületét, és ellenőrizze újra.
	A izzó meghibásodhatott.	Cserélje ki egy azonos specifikációjú izzóra.

## KEZELÉSI SZABÁLYOK

1. Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a készülék hordozására vagy mozgatására.
2. A mozgatás és a szállítás az eredeti csomagolásban történjen.
3. A be- és kirakodás és a kezelés során fordítson maximális figyelmet a készülékre.
4. Ügyeljen arra, hogy a csomagolás a kezelés és szállítás során biztonságosan zárva legyen.
5. Védje a külső behatásoktól (pl. nedvesség, víz stb.), amelyek károsíthatják a csomagolást.
6. Ügyeljen arra, hogy ne érje külső erőbehatás a készüléket a kezelés és szállítás során.

## ENERGIATAKARÉKOSSÁGI AJÁNLÁSOK

Az alábbi tippek segítenek Önnek abban, hogy termékét környezetbarát és gazdaságos módon használja.

1. Használjon sötét színű és zománcozott edényeket, amelyek jobban vezetik a hőt a sütőben.
2. Ha a recept vagy a használati útmutató szerint előmelegítésre van szükség, akkor az ételek elkészítése közben melegítse elő a sütőt.
3. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
4. Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben úgy, hogy két sütőedényt helyez a rácsra.
5. Több ételt süssön egymás után, mert így a sütő nem veszít hőt.
6. Kapcsolja ki a sütőt néhány perccel a sütési idő lejárta előtt. Ebben az esetben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
7. Sütés/főzés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.

## ÁRTALMATLANÍTÁS



A szimbólum azt jelzi, hogy a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell a hulladékba helyezni. Ha a termék eléri élettartama végét, vigye a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőpontra. A készülék elkülönített módon történő gyűjtése és újrahasznosítása segít megóvni a természeti erőforrásokat, és biztosítja, hogy az újrahasznosítás az emberi egészség és a környezet védelmével összhangban történjen. A termék újrahasznosítása érdekében további információért forduljon az illetékesekhez, a helyi hulladékgyűjtő szolgáltatóhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

## CSOMAGOLÁSI INFORMÁCIÓ

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt. Vigye azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyekre.



Почитуван корисник,

Ви предлагаме внимателно да го прочитате упатството за употреба пред да го користите производот и да го чувате постојано кај васотстранување.



Ова упатство за употреба е подготвено за повеќе од еден модел. Некои од функциите наведени во Прирачникот можеби не седостапни во вашиот апарат.

Сите наши апарати се само за домашна употреба, а не за комерцијална употреба. Производите означени со (\*) се опционални.

**Во согласност со регулативите за ОЕЕЕ.**

## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Инсталирањето и поправката секогаш треба да ги врши **„ОВЛАСТЕН СЕРВИС“**. Производителот нема да биде одговорен за извршените операции од неовластени лица.
- Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство за работа. Само така можете безбедно и на правилен начин да го користите апаратот.
- Рерната треба да се користи според работатаинструкциите.
- Чувајте ги децата на возраст под 8 години и миленичињата подалеку кога работите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да бидат жешки додека ја користите скарата. Да се чува подалеку од деца.**
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар; не чувајте ги материјалите на површината за готвење.**
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се жешки за време на работата.**
- Условите за поставување на овој уред се наведени на етикетата. (Или на табличката со податоци)
- Достапните делови може да бидат жешки кога се користи скарата. Малите деца треба да се држат настрана.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој апарат е наменет за готвење. Не треба да се користи за други намени како затоплување соба.**
- За чистење на апаратот, не користете средства за чистење на пареа.
- Погрижете се вратата на рерната да е целосно затворена откако ќе ставите храна внатре во рерната.
- НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода. Само исклучете го колото на уредот и потоа покријте го пламенот со капак или противпожарно ќебе.
- Деца под 8-годишна возраст треба да се чува настрана, доколку не може постојано да се следи.
- Треба да се избегнува допирање на грејните елементи.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Процесот на готвење секогаш треба да се надгледува.**
- Овој уред може да го користат деца над 8 години, луѓе со физички, слух или ментални предизвици или луѓе со недостаток на искуство или знаење; се додека е обезбедена контрола или се даваат информации за опасностите.
- Овој уред е дизајниран за употреба во домаќинствотосамо.
- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистењето или корисничкото одржување на апаратот не смеат да го вршат деца освен ако се постари од 8 години и под надзор на возрасни.
- Чувајте го апаратот и неговиот кабел за напојување подалеку од деца помали од 8 години.
- Ставете ги завесите, тулите, хартијата или кој било запалив (запалив) материјал подалеку од апаратот пред да почнете да го користите апаратот. Не ставајте запаливи или запаливи материјали на или во апаратот.
- Чувајте ги вентилационите канали отворени.
- Апаратот не е погоден за употреба со надворешен тајмер или посебен далечински управувачсистем.
- Не загревајте затворени лименки истаклени тегли. Притисокот може да доведе до експлозија на теглите.
- Рачка на рернатане е машина за сушење пешкири. Не закачувајте крпи и слично на рачката на рерната.
- Не ставајте ги тавите, чиниите или алуминиумските фолии директно на основата на рерната. Акумулираната топлина може да ја оштети основата напечка.
- Додека ставате храна или ја отстранувате храната одрерната, итн., секогаш користете ракавици за рерна отпорни на топлина.
- Не користете го производот во состојби како што се лекови и/или под дејство на алкохол што можевлијае на вашата способност за расудување.
- Бидете внимателни кога користите алкохол во вашата храна.Алкохолот ќе испари на високи температури и може да се запали и да предизвика пожар доколку дојде во допир со жешки површини.
- По секоја употреба, проверете дали уредот е исклучен.
- Ако апаратот е неисправен или има видливо оштетување, не ракувајте со апаратот.

32. Не допирајте гоприклучок со влажни раце. Не влечете го кабелот за да го исклучите, секогаш држете го приклучокот.
33. Не користете го апаратот со стаклото на предната врата отстранети или скршени.
34. Ставете ја хартијата за печење заедно со храната во претходно загреана рерна така што ќе ја ставите во шпорет илина додаток на рерната (послужавник, жичена решетка итн.).
35. Не ставајте предмети што децата може да ги дофататапаратот.
36. Важно е правилно да ги поставите жичаната скара и фиоката на жичаните решетки и/или правилно да ја поставите фиоката на решетката. Ставете ја решетката или плехот помеѓу две шини и проверете дали е избалансиран претходноставање храна врз неа.
37. Против ризикот од допирање на грејчат на рернатаелементи, отстранете ги вишокот делови од хартијата за печење што висат од додатокот или садот.
38. Никогаш не го користете на повисоки температури на рерната од максималната температура на употреба наведена на вашатахартија за печење. Не ставајте ја хартијата за печење на основата на рерната.
39. Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на вратата и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикаат превртување на рерната или оштетување на шарките на вратата.
40. Материјалите за пакување се опасниза деца. Чувајте ги материјалите за пакување подалеку од дофат на деца.
41. Не користете абразивни средства за чистење или остри метални стругалки за чистење на стаклото бидејќи гребаниците што може да се појават на површината на стаклото може да предизвикаат кршење на стаклото.
42. Не ставајте го апаратотна површина покриена со теписи. Електричните делови се прегреваат бидејќи нема да има вентилација одоздола. Ова ќе предизвика дефект на апаратот.
43. Не удирајте ги стаклените површини на витро-керамичките шпорети со тврд метал, отпорот може да се оштети. Може да предизвика електричен удар.
44. Корисникот не треба сам да ракува со рерната.
45. Употребата треба да биде внимателна при чистење на гасни пламеници. Може да предизвика лични повреди.
46. Храната може да се истури кога ногата на рерната ќе се расклопи или ќе се скрши, внимавајте. Тоа може да предизвика личниповреди.
47. За време на употребата, внатрешните и надворешните површини на рерната се загреваат. Додека ја отворате вратата на рерната, отстапете се за да избегнете жешка параа да излегува од неавнатрешни работи. Постои ризик од горење.
48. Горниот капак на рернатаможе да се затвори со причина, бидејќи садовите за готвење може да се сопнат. Вратете се нааназад за да избегнете топла храна да ви доаѓа. Постои ризик од горење.
49. Не ставајте тешки предмети кога е вратата на рернатаотворен, ризик од соборување.
50. Корисникот не треба да го дислоцира отпорот за време на чистењето. Може да предизвика електричен удар.
51. Не вадете ги прекинувачите за палење од апаратот. Во спротивно, може да се пристапи до електрични кабли под напон. Може да предизвика електричен удар.
52. Напојувањето на рерната може да се исклучи за време на кое билоградежни работи дома. По завршувањето на работата, повторното поврзување на рерната треба да се изврши доовластен сервис.
53. Не ставајте метален прибор како нож, вилушка, лажица на површината на апаратот, бидејќи ќе се загреат.
54. За да се спречи прегревање, апаратот не треба да се поставува зад украсен капак.
55. Исклучете го апаратот пред да ги отстраните заштитните механизми. По чистењето, инсталирајте ги заштитните механизми според упатствата.
56. Точката за прицврстување на кабелот треба да биде заштитена.
57. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не користете горилници за рерна и скара истовремено.**
58. Ве молиме, не гответе ја храната директно на плехот/решетката. Ве молиме ставете ја храната во или на соодветни алатки пред да ја ставите во рерната.
59. Топла површина, оставете да се излади пред да ја затворитепокрите.
60. **ВНИМАНИЕ: Доколку е скршено стаклото од шпоретот, веднаш исклучете го грејниот елемент и исклучете го апаратот од изворот на струја, не допирајте ја површината на апаратот и не користете го апаратот.**

## Електрична безбедност

1. Приклучокапаратот во земјен штекер заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени во табелата со технички спецификации.
2. Обезбедете овластен електричар да постави заземјувањеопрема. Нашата компанија нема да одговара за штетите што ќе настанат поради користење на производот без заземјување според локалните прописи.
3. Прекинувачите на струјното коло на рерната треба да бидат поставени така што крајниот корисник може да ги допре кога е инсталирана рерна.
4. Кабелот за напојување (кабелот со приклучок) не треба да контактира со топлине делови на апаратот.
5. Ако кабелот за напојување (кабелот со приклучок) е оштетен, овој кабел треба да се замениод страна на производителот или неговиот сервисер или поеднакво квалификуван персонал за да се спречи опасна ситуација.
6. Никогаш не го мијте производот со прскање или истурање вода врз него! Постои ризик од струен удар.

7. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: За да избегнете електричен удар, проверете дали колото на уредот е отворено пред да ја смените светилката.
8. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пресечете ги сите приклучоци на колото за напојување пред да пристапите до терминалите.
9. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете ризик од електричен удар.
10. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжетоцижици различни од оригиналниот кабел.
11. Уверете се дека нема течност или влажност во штекерот каде што е инсталиран приклучокот на производот.
12. Задната површина на рерната исто така се загрева кога се работи со рерната. Електричните приклучоци не треба да ја допираат задната површина, инаку приклучоците може да се оштетат.
13. Не затегнувајте ги поврзувачките каблидо вратата на рерната и не поминувајте ги преку жешки површини. Ако кабелот се стопи, тоа може да предизвика краток спој на рерната, па дури и пожар.
14. Исклучете го уредот од струја за време на инсталација, одржување, чистење и поправка.
15. Ако кабелот за напојување е оштетен, морада биде заменет од неговиот производител или овластен техничка служба или кој било друг персонал квалификуван на исто ниво, со цел да се избегне каква било опасна ситуација.
16. Проверете дали приклучокот е цврсто вметнат во ѕидниот штекер за да избегнете искри.
17. Не користете средства за чистење на пареа за чистење наапаратот, во спротивно може да дојде до струен удар.
18. Омниполарен прекинувач способен заисклучете го напојувањето потребно е за инсталација. Исклучувањето од напојувањето треба да се обезбеди со прекинувач или интегриран осигурувач инсталиран на фиксно напојување според градежен код.
19. Фиксните врски треба да се поврзатна напојување што овозможува омниполарно исклучување. За уреди со категорија на наднапон под III, уредот за исклучување треба да се приклучи на фиксно напојување според кодот за жици.

## Безбедност на гас

1. Овој апарат не е поврзан соапарати за евакуација на производи за горење.Овој уред мора да биде поврзан и инсталиран според важечките прописи за инсталација. Мора да се земат предвид условите за вентилација.
2. Кога гасе користи апарат за готвење; Во просторијата се создаваат влажност, топлина и производи за горење. Најпрво, проверете дали кујната е добро проветрена кога работите со апаратот и одржувајте природни отвори за вентилација или инсталирајте опрема за механичка вентилација.
3. По долго користење на апаратот подолг временски период, може да биде потребна дополнителна вентилација. На пример, отворете прозорец или прилагодете поголема брзина за механичка вентилација, доколку ја има.
4. Овој апарат мора да се користи само на добро проветрени места во согласност со важечките прописи. Ве молиме прочитајте го упатството пред да го инсталирате или користите овој производ.
5. Пред да го поставите апаратот, проверете ги условите на локалната мрежа (тип на гас и притисок на гас)ги исполнува барањата на апаратот.
6. Механизмот не можеда се работи подолго од 15 секунди. Ако пламеникот не е вклучен по 15 секунди, запрете го механизмот и почекајте барем еденминута пред повторно да се обидете да го запалите пламеникот.
7. Сите видови на операции треба да се вршат на гасинсталацијата мора да ја вршат овластени и компетентни лица.
8. Овој уред е прилагоден за природен гас (НГ). Ако треба да го користите вашиот производ со различен тип на гас, треба да аплицирате до овластен сервис за конверзија.
9. За правилна работа, хауба, гасна цевка и стегачтреба периодично да се заменуваат во согласност сопрепораките на производителот и кога е потребно.
10. Гасот треба да изгоридобро во гасните производи. Гасот што добро гори може да се разбере од синиот пламен и континуираното горење. Ако гасот не гори доволно, може да се генерира јаглерод моноксид (CO). Јаглерод моноксидот е безбоен, гас без мирис и многу токсичен; дури и мали количини имаат смртоносен ефект.
11. Прашајте ги вашите локални резерви на гас за телефонотброеви за итни случаи поврзанина гас и се откриваат мерките што треба да се преземат при мирис на гас.

## Што да направите кога ќе се открие мирис на гас

1. Не користете гол пламен и не пушете.
2. Не ракувајте со ниту еден електричен прекинувач. (На пример: прекинувач за светилка или свонче)
3. Не користете телефон или мобилен телефон.
4. Отворете ги вратите и прозорците.
5. Затворете ги сите вентили на апаратите што користат гас и бројачите за гас.
6. Повикајте противпожарна бригада од телефон надвор од дома.
7. Проверете ги сите црева и нивните врски да не протекуваат. Ако сè уште мирисате на гас, излезете од дома и предупредете ги соседите.
8. Не влегувајте во куќата додека властите не разјаснат дека е безбедно.

## Наменска употреба

1. Овој производ е дизајниран за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
2. Овој уред може да се користи само за готвење цели. Не смее да се користи за други цели како загревање соба.
3. Овој уред не смее да се користи за загревање на плочи под скара, сушење алишта или крпицакете ги на рачката или за загревање.
4. Производителот не презема никаква одговорност за каква било штета поради злоупотреба или лошо ракување.
5. Дел од рерната од уредот може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна.
6. Работен век на производот што го имате купена е 10 години. Ова е периодот за кој резервните делови потребни за работа на овој производ како што е дефинирано ги обезбедува производителот.

## Методи за заштита на површината за готвење од керамичко стакло

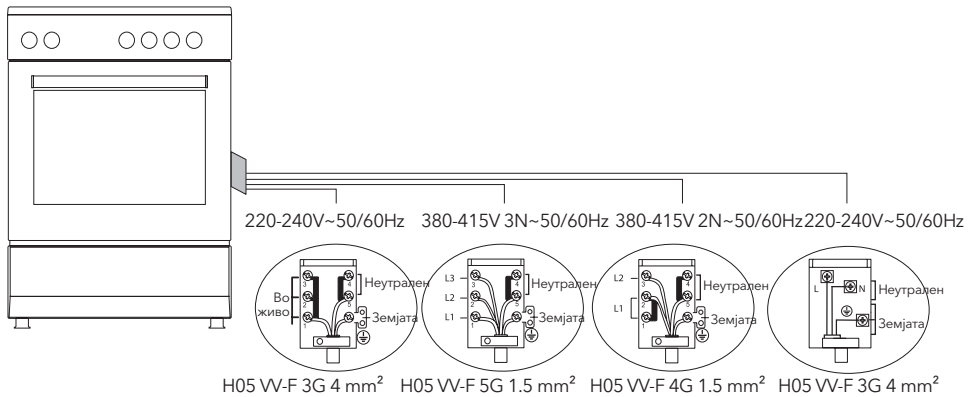
Керамичката стаклена површина е нераскинлива и се гребетопрорни до одреден степен. Сепак, за да избегнете каква било штета, сторете го следново:

1. Никогаш не истурајте ладна вода на топлашпорети.
2. Не стојте на керамичко стаклочинија.
3. Ненадејниот притисок, на пример, ефектот од паѓање на шеќер за сол може да биде критичен. Затоа, не ставајте такви предметиместо над ринглите.
4. По секоја употреба, проверете дали основата насадот за готвење и површините на ринглите се чисти и суви.
5. Не лупете зеленчук на површините за готвење. Песокзната што паѓаат од зеленчукот може да ја изгребат керамичката стаклена плоча.
6. Не ставајте запаливи материјали како картон или пластика на рерната. Предмети како کالاј, цинк, или алуминиум (како и алуминиумски фолии или празни садови за кафе) може да се стопат на жешките површини за готвење и на тој начин да предизвикаатштетување.
7. Внимавајте да не дозволите слатката храна или овошните сокови да дојдат во контакт со топлиите зони за готвење. Површината на керамичкото стакло може да биде обоена од нив.

## Електрична врска

1. Вашата рерна бара осигурувач од 40 ампери за монофазен или 3x16 ампери за 3фазно напојување споределектрична енергија за делот за шпорет има 4 керамички грејачи и делот за рерна има електрични модели. Инсталирањето од квалификуван електричар е задолжително.
2. Вашата рерна е прилагодена во согласност со 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. напојување со електрична енергија. Ако електричната мрежа се разликува од оваа наведена вредност, контактирајте со вашиот овластен сервис.
3. Електричното поврзување на рерната треба да се врши само на приклучоците/приклучоците сосистем за заземјување инсталиран во согласност со локалните прописи. Ако нема приклучоци/приклучоци со систем за заземјување на местото каде што ќе се инсталира печката, веднаш контактирајте со квалификуван електричар да инсталира. Производителот не е одговорен за штетите што ќе настанат поради тоа што апаратот не е поврзан на заземјувањесистем.
4. Ако вашиот доведен кабелсе оштети, треба да се замени од овластен сервисер или квалификуван електричар за да се избегне опасност или струен удар.
5. Електричниот кабел не треба да ги допира жешките делови на апаратот.
6. Работете ја рерната во сува атмосфера.
7. Кога ја поставувате рерната на нејзината локација, проверетедека е на шалтерско ниво. Доведете го до нивото на бројачот со прилагодување на стапалата доколку е потребно.

## Шема за електрично поврзување



## Приклучок за гас



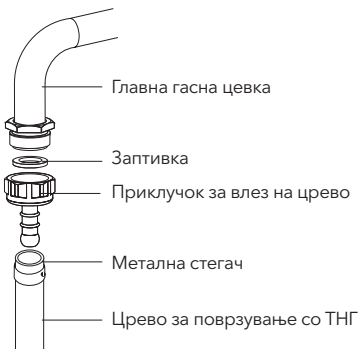
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Пред да започнете каква било работа поврзана со инсталација на гас, исклучете го снабдувањето со гас. Ризик од експлозија.

Работете ја рерната во сува атмосфера.

1. Поставете ја стегачот на цревето. Притиснете едно од цревето додека не оди до крајот на цевката.
2. За контрола на запечување; осигурајте се дека копчињата во контролната табла се затворени, но гасот цилиндерот е отворен. Нанесете неколку меурчиња од сапуница на врската. Ако има истекување на гас, ќе има пена во областа на сапуница.
3. Рерната треба да користи добро проветрено место и треба да се инсталира на рамно тло.
4. Повторно проверете го приклучокот за гас.
5. Кога ја поставувате рерната на нејзината локација, проверете дека е на шалтерско ниво. Доведете го до нивото на бројачот со прилагодување на стапалата доколку е потребно.
6. Не правете гасцревето и електричниот кабел на вашата рерна минуваат низ загреаните области, особено преку задната страна на рерната. Не мрдајте печка поврзана со гас. Бидејќи присилувањето кеолабавете го цревето, може да дојде до истекување на гас.
7. Ве молиме користете флексибилно црево за поврзување со гас.

## За поврзување со ТНГ

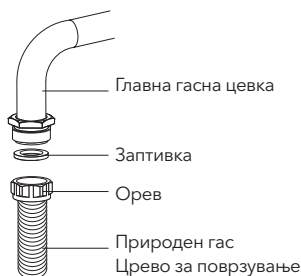


За поврзување со ТНГ (цилиндар), закачете метална клешта на цревето што доаѓа од цилиндарот за ТНГ. Ставете го работ на цревето на приклучокот за влез на цревето зад апаратот со притискање до крај преку загревање на цревето во зовриена вода. Потоа, доведете ја стегачот кон крајниот дел од цревето и затегнете го со шрафцигер. Приклучокот за заптивка и влезното црево потребни за поврзување е како на сликата прикажана подолу.

### ЗАБЕЛЕШК

Регулаторот што треба да се прицврсти на цилиндарот за ТНГ треба да има карактеристика 300 mmSS.

## За приклучок на природен гас

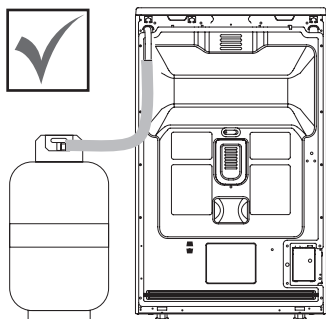


Приклучокот за природен гас треба да се направи од овластен сервис.

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

За поврзување со природен гас, ставете заптивка во навртката на работ на приклучното црево за природен гас. За да го инсталирате цревето на главната цевка за гас, свртете ја навртката. Завршете го поврзување со правење контрола на истекување на гас.

## Патот за премин на цревето за гас



Слика 1

Поврзете го апаратот со славината за гасоводот по најкраток можен пат и на некој начинкои осигураваат дека нема да дојде до истекување на гас. За да извршите безбедносна проверка на затегнатоста и запечатувањето, проверете дали копчињата на контролната табла се затворениа плинската боца е отворена.

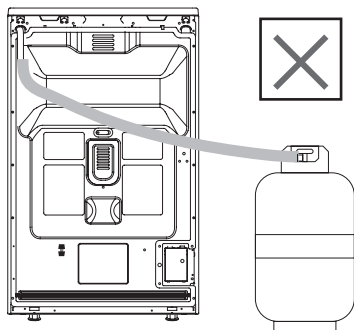
### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

При изведување на истекување на гаспроверете, никогаш не користете каков било вид запалка, кибрит, цигара или слична запалива материја.

Нанесете меур од сапуница на точките за поврзување.Ако има било каков вид на истекување тогаш тоа ќе предизвика клокотот. Додека го ставате апаратот на место, проверете дали е на исто ниво со работната плоча. Доколку е потребно, прилагодете ги ногарките според нивото на марка со работната плоча. Користете го апаратот на рамна површина и во добро проветрена средина.

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

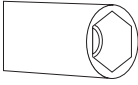
Пред да го ставите апаратот, проверете дали се усогласени локалните услови за дистрибуција (тип на гас и притисок) до поставките на производот.



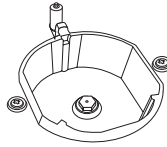
Слика 2

## Работа за промена на млазницата

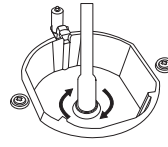
1. Ве молиме користете драјвер со специјална глава за отстранување и инсталирање на млазницата како. (слика 3)
2. Ве молиме отстранете ја млазницата (слика 4) од пламеникот со специјален двигател на млазницата и инсталирајте нова млазница. (слика 5)



Слика 3



Слика 4



Слика 5

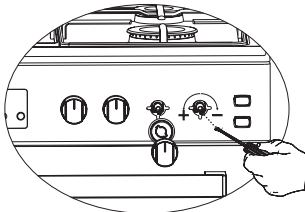
## Вентилација на просторијата

Воздухот потребен за согорување се добива од собниот воздух, а гасовите што се испуштаат се даваат директно во просторијата. За безбедно функционирањето на вашиот производ, добрата вентилација на просторијата е предуслов. Ако нема достапно прозорец или просторија што треба да се користи за вентилација на просторијата, треба да се инсталира дополнителна вентилација. Меѓутоа, просторијата има врата која се отвора надвор, не е потребно да се проветруваат дупки.

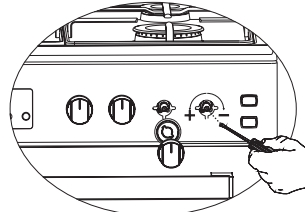
Големина на просторијата	Отвор за вентилација
Помал од 5 m <sup>3</sup>	мин. 100 cm <sup>2</sup>
Помеѓу 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	мин. 50 cm <sup>2</sup>
Поголема од 10 m <sup>3</sup>	нема потреба
Во подрум или подрум	мин. 65 cm <sup>2</sup>

## Намалена поставка за проток на гас за чешмите за готвење

1. Запалете го пламеникот што треба да се прилагоди и свртете го копчето во намалена положба.
2. Извадете го копчето од гасотдопрете.
3. Користете шрафцигер со соодветна големина за да ја прилагодите завртката за прилагодување на брзината на проток. За ТНГ (бутан-про стакло) свртете ја завртката во насока на стрелките на часовникот. За природниот гас, треба еднаш да ја завртите завртката спротивно од стрелките на часовникот. „Нормалната должина на прав пламен во намалената положба треба да биде 6-7 мм.
4. Ако пламенот е повисок од саканата положба, свртете ја завртката во насока на стрелките на часовникот. Ако е помал, свртете го спротивно од стрелките на часовникот.
5. За последната контрола, доведете го горилникот во позиции на удар и намалени и проверете дали пламенот е вклучено или исклучено. Во зависност од видот на славината за гас што се користи во вашиот апарат, положбата на завртката за прилагодување може да варира. За да ја прилагодите рерната приклучок. на типот на гас, направете го прилагодувањето за намален пламен внимателно со вртење со мал шрафцигер како што е прикажано подолу на завртката во средината на глинските плитки, како и промените на прскалките. (слика 6 и 7)



Слика 6

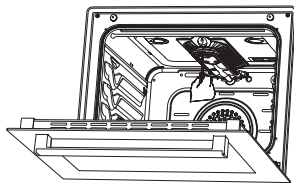


Слика 7

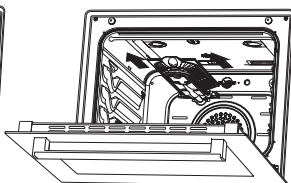
## Отстранување на долниот и горниот пламеник и инсталирање на инјекторот во гасната печка

### Отстранување на горниот пламеник:

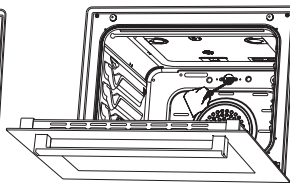
Со помош на шрафцигер, извадете ја завртката како што е прикажано на слика 8. Како што е прикажано на слика 9, извадете го горилникот од неговото место повлекувајќи го кон себе. Како што е прикажано на слика 10, отстранете го инјекторот во лежиштето со приклучен клуч. Со цел повторно да го поставите горилникот, примени го процесот на отстранување обратно.



Слика 8



Слика 9

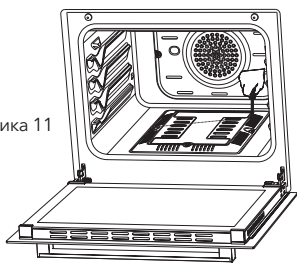


Слика 10

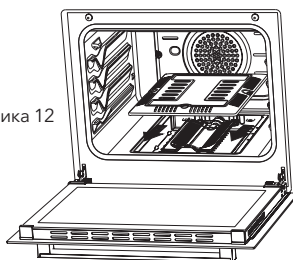
### Отстранување на долниот пламеник:

Долната врата на пламеникот е фиксирана со две завртки. Како што е прикажано на слика 11, извадете го со помош на заврткавозаочот. Отстранете ја вратата со повлекување нагоре како што е прикажано на слика 12. Извадете го пламеникот од неговото место со повлекување кон себе како што е прикажано на слика 13. Како што е прикажано на слика 14, извадете го инјекторот во лежиштето со клуч. За да го замените пламеникот, нанесете го процесот на отстранување обратно.

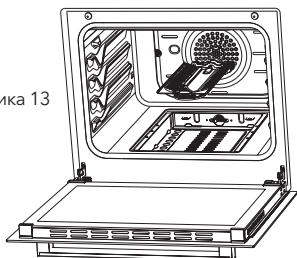
Слика 11



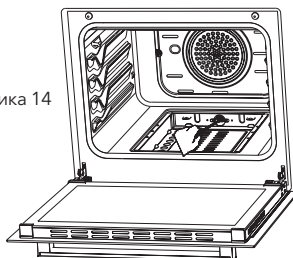
Слика 12



Слика 13



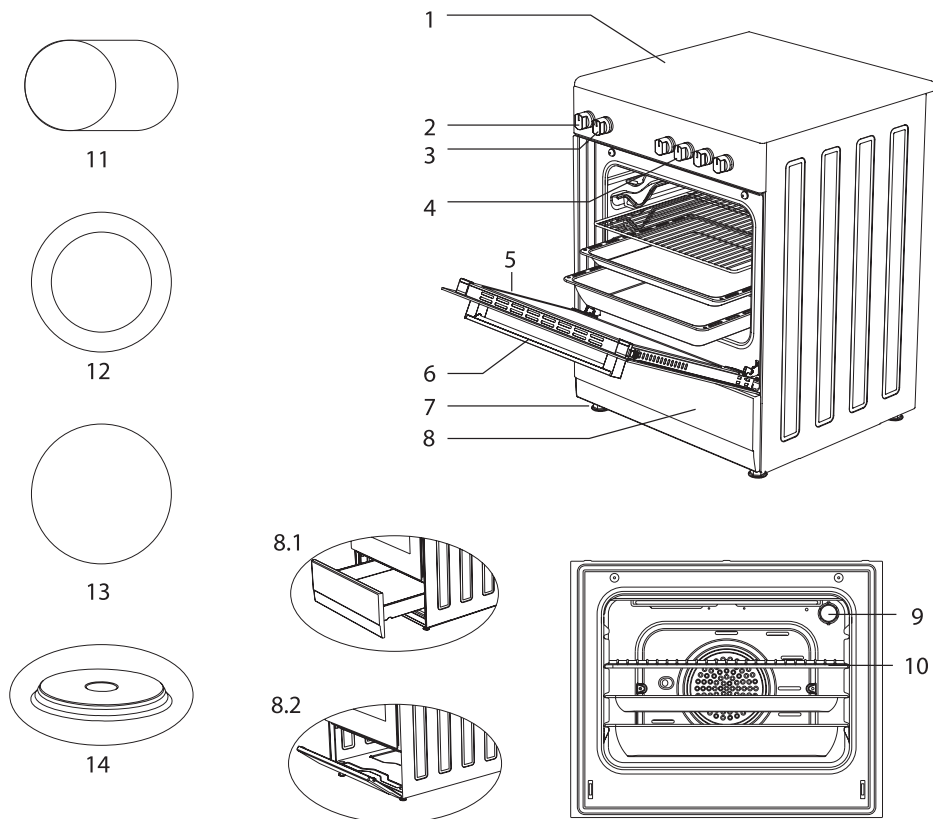
Слика 14





# ВОВЕД НА АПАРАТОТ

Модели: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

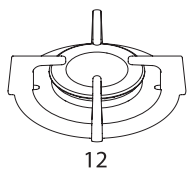


1. Стаклена горна плоча
2. Копче за термостат
3. Командно копче за рерната
4. Регулатори за витрокерамички рингли
5. Врата на рерната
6. Рачка
7. Пластична нога
8. Долна врата на кабинетот

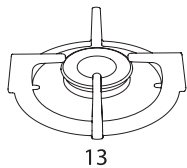
- 8.1. Фиока
- 8.2. Преклопна врата
9. Светилка
10. Скара
11. Керамички грејач (140 mm / 250 mm)
12. Керамички грејач (120 mm / 180 mm)
13. Керамикагрејач (140 mm или 180 mm)
14. Топла плоча (145 mm или 185 mm)

# ВОВЕД НА АПАРАТОТ

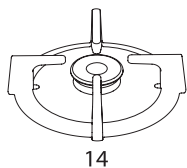
Модели: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



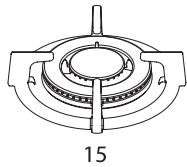
12



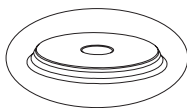
13



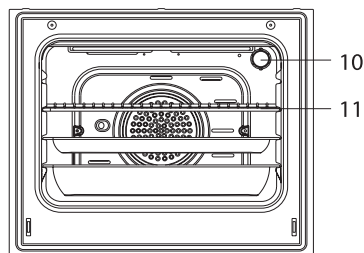
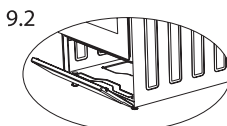
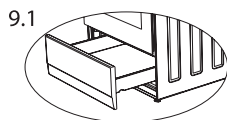
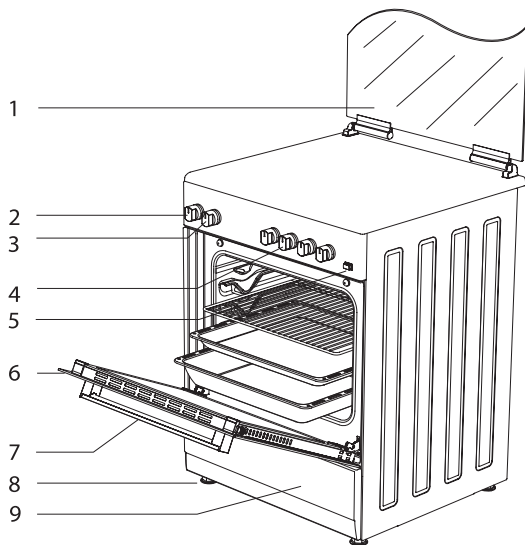
14



15



16



1. Стаклена врата (лимврата)
2. Поставување на термостат
3. Поставување на рерната
4. Контрола на шпоретот Прекинувачи
5. Запалка на копче \*
6. Врата
7. Рачка
8. Пластична нога
9. Долна врата на кабинетот
  - 9.1 фиока \*
  - 9.2 Размавтаврата \*

10. Светилка
11. Скара
12. Голем горилник
13. Среден горилник
14. Помошен горилник
15. Вок режач \*
16. Топла плоча\*  
(Ø145 mm или Ø185 mm)

## Додатоци

	<p><b>Длабок послужавник*</b></p> <p>Се користи за пециво, големи печења, водена храна. Може да се користи и како сад за собирање масло ако се пече директно на скара со колач, замрзната храна и месојадења.</p>
	<p><b>Послужавник / стаклен послужавник*</b></p> <p>Се користи за пециво (колачиња, бисквити итн.), замрзната храна.</p>
	<p><b>Кружен послужавник*</b></p> <p>Се користи за пециво замрзната храна.</p>
	<p><b>Жица скара</b></p> <p>Се користи за печење или ставање храна за печење, печени и замрзнати во саканата решетка.</p>
	<p><b>Телескопска шина*</b></p> <p>Послужавниците и жичаните лавици може лесно да се отстранат и инсталираат благодарение на телескопскиот шина.</p>
	<p><b>Во фиока жичена скара*</b></p> <p>Храната што треба да се лепи додека готвите, како што е стек, се ставаат во скара. Такасе спречува контакт на храната со послужавник и лепење.</p>
	<p><b>Рачка за фиока*</b></p> <p>Се користи за држење на топли послужавници.</p>
	<p><b>Единица за поддршка на тенџере за кафе *</b></p> <p>Може да се користи за кафуле.</p>

## Технички карактеристики на вашата рерна

Спецификации	50x55	50x60	60x60
Надворешна ширина	500 mm	500 mm	600 mm
Надворешна длабочина	565 mm	630 mm	630 mm
Надворешна висина	855 mm	855 mm	855 mm
Моќ на светилка	15-25 W		
Долен грејач	1000 W	1000 W	1200 W
Горен елемент за греење	800 W	800 W	1000 W
Турбо грејач	-----	1800 W	2200 W
Грејач на скара	1500 W	1500 W	2000 W
Напон на напојување	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Грејна плоча 145 mm *	1000 W		
Грејна плоча 180 mm *	1500 W		
Брза рингла 145 mm *	1500 W		
Брза рингла 180 mm *	2000 W		
Керамички грејач 140 mm *	1200 W		
Керамички грејач 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Керамички грејач 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Керамички грејач 120 mm / 180 mm *	1700 W		

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За промената да ја направи овластенуслуга, оваа табела треба да се земе предвид. Производителот не може да се смета за одговорен за какви било проблеми што се појавуваат поради каква било погрешна модификација.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да се зголеми квалитетот на производот, техничките спецификации може да се променат без претходноизвестување.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Вредностите дадени со апаратот или неговите придружни документи се лабораториски отчитувања во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да се разликуваат во зависност од употребата и околината Услови.

Спецификации на горилникот	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Природен гас			Природен гас		Природен гас	
Вок режач	Инјектор	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Проток на гас	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Рапид режач	Инјектор	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Проток на гас	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Полу-брз Горилник	Инјектор	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Проток на гас	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Помошни Горилник	Инјектор	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Проток на гас	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Режач за скара	Инјектор	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Проток на гас	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Горилник на рерната	Инјектор	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Проток на гас	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Спецификации на горилникот	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	ТНГ			ТНГ		ТНГ	
Вок режач	Инјектор	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Проток на гас	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Рапид режач	Инјектор	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Проток на гас	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Полу-брз Горилник	Инјектор	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Проток на гас	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Помошни Горилник	Инјектор	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Проток на гас	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Режач за скара	Инјектор	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Проток на гас	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Горилник на рерната	Инјектор	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Проток на гас	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Моќ	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Вредностите на дијаметарот напишани на инјекторот се наведени без записка. На пример; Дијаметарот од 1,70 mm е наведен како 170 на инјекторот.

## ПОСТАВУВАЊЕ НА ВАШАТА ПЕРНА

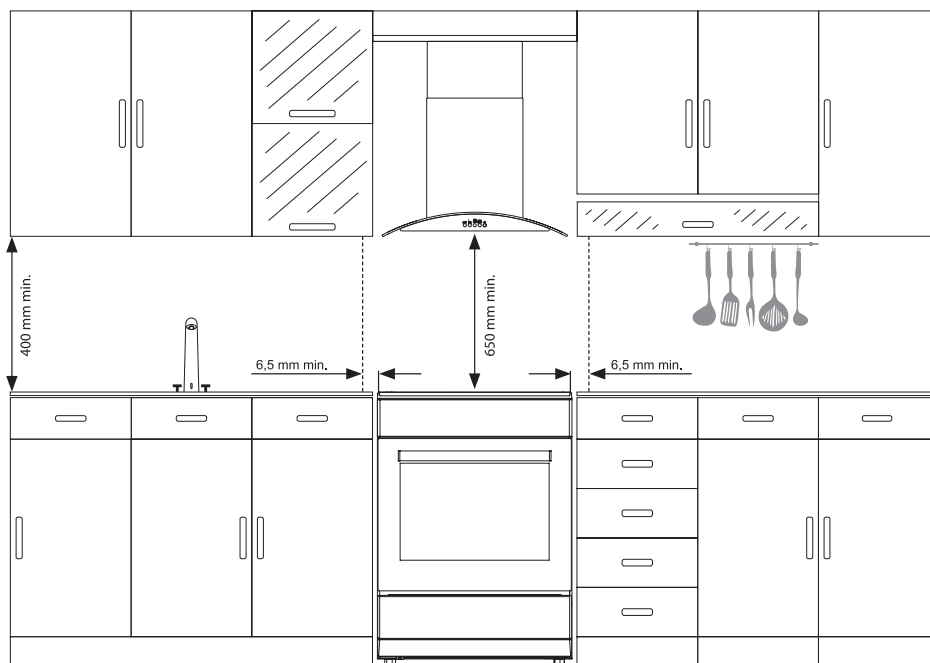
Проверете дали електричната инсталација е соодветна за да го доведе апаратот во работна состојба. Ако инсталацијата на електрична енергија не е соодветна, повикајте електричар и водоводнија за да ги организираат комуналните услуги по потреба. Производителот нема да биде одговорен за штетите предизвикани од операции извршени од неовластени лица.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одговорност на купувачот е да ја подготви локацијата на која ќе се стави производот исто така да се подготви електричната инсталација.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Правилата во локалните стандарди за електрични инсталации треба да се почитуваат за време на производитинсталација.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали има оштетувања на апаратот пред да го инсталирате. Немајте го производитинсталиран ако е оштетен. Оштетените производи предизвикуваат ризик за вашата безбедност.

### Вистинско место за инсталација и важни предупредувања

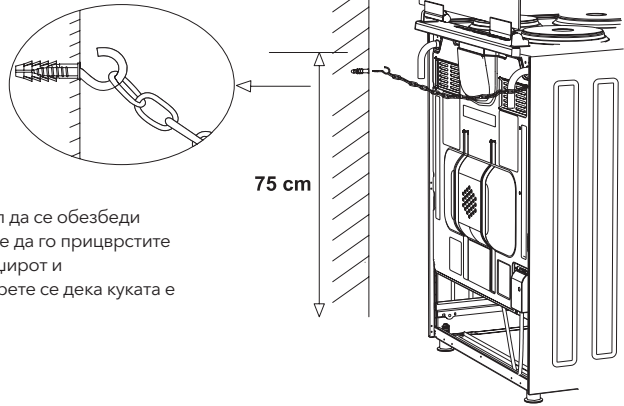
- Нозете на апаратот не треба да се задржуваат на меки површини како теписи. Подот во кујната треба да биде издржлив за носење единица тежина и кој било друг прибор што може да се користи во рерната.
- Апаратот треба да се користи со растојание од минимум 400 mm над горните површини на ринглата и 65 mm од страничните површини во кујнскиот мебел.
- Апаратот е погоден за употреба на двата странични ѕидови, без никаква потпора или без да се вградува во ормар. Ако над шпоретот ќе се инсталира аспиратор или аспиратор, следете ги упатствата на производителот за висина на монтирање. (мин. 650 mm)



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

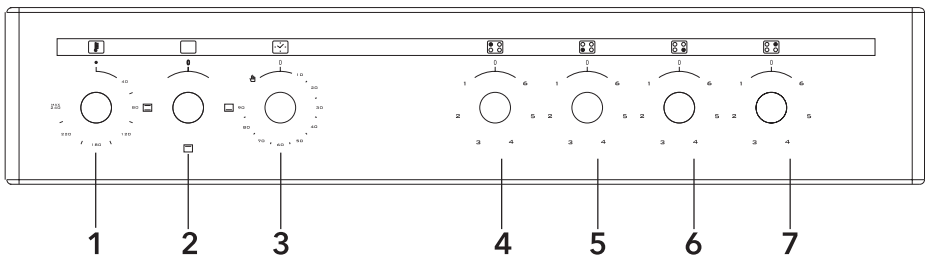
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кујнскиот мебел во близина на апаратот мора да биде отпорен на топлина.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не монтирајте го апаратот покрај фрижидери или ладилници. Зрачење топлина од страна на апаратот ја зголемува потрошувачката на енергија на уредите за ладење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не користете ја вратата и/или рачката за носење или преместување на апаратот.

## Илустрација за врзување на синџири



Пред употреба на апаратот, со цел да се обезбеди безбедно користење, погрижете се да го прицврстите апаратот на ѕид користејќи го синџирот и испорачана закачена завртка. Уверете се дека куката е заштрафена ѕидот безбедно.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

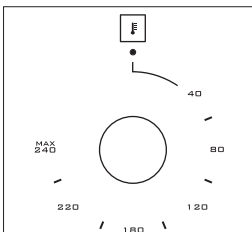


- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Термостат                   | 5. Преден лев електричен грејач   |
| 2. Копче за избор на функција  | 6. Преден десен електричен грејач |
| 3. Механички тајмер *          | 7. Заден десен електричен грејач  |
| 4. Заден лев електричен грејач |                                   |

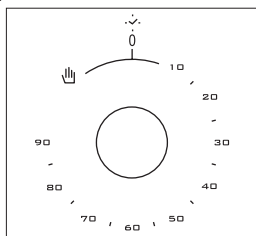


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Контролната табла погоре е само за илустрација. Размислете за вклучена контролната таблавишиот уред.



**Термостат:** Се користи за одредување на температурата на готвење на садот да се готви во рерна. Откако ќе ја ставите храната внатре во рерната, свртете го прекинувачот за да ја прилагодите саканата температура помеѓу 40-240 °C. За температурите за готвење на различна храна, видете ја табелата за готвење.



**Механички тајмер\*:** Се користи за одредување на периодот за готвење во печката. Кога ќе истече приспособеното време, напојувањето на грејачите се исклучува и се емитува звучен предупредувачки сигнал. Механички тајмер може да се прилагоди на саканиот период помеѓу 0-90 минути. За периодите на готвење, видете ги табелите за готвење.

## КОРИСТЕЊЕ НА ДЕЛ ПЕРНА

### Користење на горилници на рерната

1. Ако вашата рерна е опремена со горилници што работат со гас, треба да се користи соодветно копчесто цел да се запалат горилниците. Некои модели имаат автоматско палење од копчето; лесно е да се запали горилникот со вртење на копчето. Исто така, пламениците може да се запалат со притискање на копчето за палење или да се запалат со кибрит.
2. Не работете постојано со запалувачот повеќе од 15 секунди. Ако пламеникот не се запали, почекајте минимумедна минута пред да се обидете повторно. Ако пламеникот е изгаснат поради која било причина, затворете го контролниот вентил за гас и почекајте минимум една минута пред да се обидете повторно.

### Користење на елементи за греење на рерната

1. Кога вашата рерна ќе се вклучи за прв пат, ќе се шири мирис кој ќе се појави од користењето нагреејни елементи. За да се ослободите од ова, работете на 240 °C 45-60 минути додека е празен.
2. Контролното копче на рерната треба да биде поставено до саканата вредност; инаку рерната не работи.
3. Видовите оброци, времето на готвење и позициите на термостатот се дадени во табелата за готвење. Вредностите дадени во табелата за готвење се карактеристични вредности и се добиени како резултат на испитувањата извршени во нашата лабораторија. Можете да најдете различни вкусови погодни за вашиот вкус во зависност од вашите навики за готвење и користење.
4. Со помош на додатците можете да направите пилешко кое се врти во рерната.
5. Време на готвење: Резултатите може да се променат во зависност од напонот на површината и материјалот со различен квалитет, количина и температури.
6. За време на готвењето во рерната, капакот на рерната не треба да се отворачесто. Во спротивно, циркулацијата на топлината може да биде неурамнотежена и резултатите може да се променат.

### Користење на скарата

1. Кога ја ставате скарата на горната решетка, храната на скарата нема да ја допира скарата.
2. Можете да загреете 5 минути додека печете на скара. Доколку е потребно, можете да ја превртите храната наопаку.
3. Храната треба да биде во центарот на скарата за да обезбеди максимален проток на воздух низ рерната.

#### За да ја вклучите скарата;

1. Ставете го функциското копче над симболот за скара.
2. Потоа, поставете го на саканата температура на скарата.

#### За да ја исклучите скарата;

Поставете го функциското копче на позиција исклучено.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Чувајте ја вратата на рерната затворена додека печете на скара. (електрична скара)

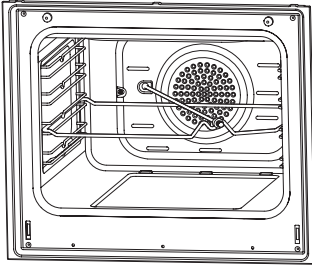


#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Чувајте ја вратата на рерната отворена додека печете на скара. (гасскара)



## Користење на печење пилешко \*

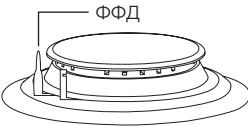


Пронајдете тавче што капе низ дното за дасоберете го постот. Додадете малку вода во тавата што капе за лесно чистење. Не заборавајте да го извадите пластичниот дел од рерната. По печењето на скара, зашрафете ја пластичната рачка на раженот и извадете ја храната од рерната.

Слика 15

## СЕКЦИЈА ЗА КОРИСТЕЊЕ

### Користење на гасни горилници

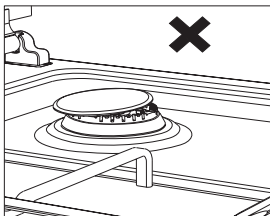


#### Безбедност за исклучување на пламенуред (FFD)\*;

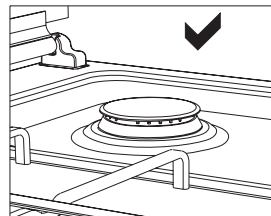
работи веднашкога безбедносниот механизам се активира поради прелиена течност над горните рингли.

1. Вентилите што ги контролираат шпоретите за гас имаат посебен безбедносен механизам. За да го запали шпоретот секогаш притиснете го прекинувачот напред и доведете го до симболот за пламен со вртење спротивно од стрелките на часовникот. Сите запалки ќе работат и шпоретот што сте го контролирале ќе свети само. Држете го прекинувачот притиснат додека не се изврши палењето. Притиснете го копчето за запалка и свртете го копчето спротивно од стрелките на часовникот.
2. Не работете постојано со запалувачот повеќе од 15 секунди. Ако горилникот не се запали, почекајте минимум една минута пред да се обидете повторно.
3. Кај моделите со систем за безбедност на гас, кога пламенот на шпоретот е изгаснат, контролниот вентил автоматски го исклучува гасот. За ракување со пламениците со систем за безбедност на гас, мора да го притиснете копчето и да го свртите спротивно од стрелките на часовникот. По палењето мора да почекате скоро 5-10 секунди за да се активираат безбедносните системи за гас. Ако пламеникот е изгаснат поради која било причина, затворете го контролниот вентил за гас и почекајте минимум една минута предобидувајќи се повторно.
4. ● Затворено 🔥 Полноотворени 🔥 Полуотворена
5. Пред да ракувате со вашата плоча за готвење, проверете дали капачињата на пламеникот се добро поставени. Правилната поставеност на капачињата на пламениците се прикажани како подолу.

Слика 16



Слика 17



## Користење и опис на делот за готвење за витрокерамик

	Ниво 1	Ниво 2	Ниво 3	Ниво 4	Ниво 5	Ниво 6	Ниво 7	Ниво 8	Ниво 9	Макс.
140 mm Комутатор	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm Комутатор	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm Регулатор	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Двојна светлина	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Ја ракувате ринглата со прстенестите прекинувачи на контролната табла на рерната. Овој прекинувач ја регулира енергијата во за да ја постигнете саканата температура поставена од вас.
2. За да имате добар резултат од готвењето од ринглата, тавите на дното треба да биде што е можно подебел и рамно.
3. Дното на тавите и зоните за готвење треба да бидат со иста големина. Ако е можно, секогаш ставете капаци на тавите. Секогаш ставајте садови за готвење на зоната за готвење пред да се вклучи. Исклучете ги зоните за готвење пред крајот на времето за готвење, за да ја искористите преостанатата топлина.
4. Свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот за да почне да работи. Температурата поставена од позицијата на копчето на линијата постепено се зголемува до макс. (Единечна зона)
5. За двојна зона за готвење, првиот прстен работи како една зона; вториот прстен почнува да работи по дополнително вртење со уште малку сила во насока на такт на „max“ регионот крајот на прстенестиот знак. Кога ќе се свртите на контра часовникот мудро, првиот прстен ќе работи како максимален опсег и моќноста на вториот прстен ќе се намали до вашата посакувана температура.

## Користење на рингли

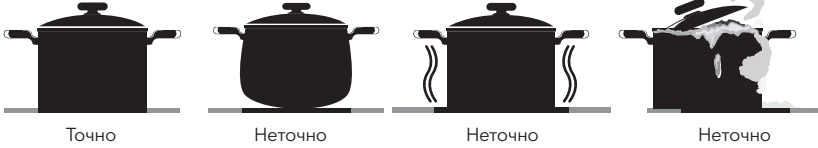
	Ниво 1	Ниво 2	Ниво 3	Ниво 4	Ниво 5	Ниво 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm брзо	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm брзо	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm брзо	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm брзо	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Електричните рингли имаат стандардни 6 нивоа на температура. (како што е опишано овде погоре)
2. Кога користите прв пат, работете со електричната плоча за готвење во позиција 6 5 минути. Ова ќе го натера агентот да продолживашата рингла која е чувствителна на топлина се стврдува со горење.
3. Користете тенџериња со рамно дно кои целосно допираат со топлината колку што можете повеќе, за да можете да ја користите енергија попродуктивно.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Со интензивна употреба на апаратот, прстените на ринглата и околината може да се променат боја. Сервисните интервенции во тој случај не се опфатени со гаранција.



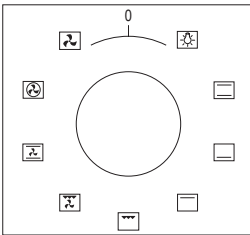
## Големини на тенџериња (гас)

	50x55	50x60	60x60
Мал режач	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Нормален горилник	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Голем горилник	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK режач	24-28 cm	---	24-26 cm



## ВИДОВИ ПРОГРАМИ

Модели: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



**Функциско копче:** Се користи за одредување на грејните тела што ќе се користат за готвење садот да се готви во рерна. Типови на програми за грејач во ова копче и нивните функции се опишани подолу. Сите типови грејачи и типови програми кои се состојат од овие грејачи можеби не се достапни во сите модели.

	Вртење		Вентилатор
	Горе + Долен грејач		Турбо греење + вентилатор
	Светилка		Долу + Горни грејни елементи + Вентилатор
	Долен грејач+ Вентилатор		Грејач на скара + Вентилатор
	Грејач на скара		Режач на скара / Грејач на скара
	Грејач на скара+Светилка		Горен елемент за греење
	Електричен тајмер		Пламеник на рерната / Долен грејач



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Сите типови грејачи и типови програми што се состојат од овие грејачи може воопшто да не се достапни модели.



## Временска табела за готвење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Рерната мора да се загрее 10 минути пред да ја ставите храната во неа.

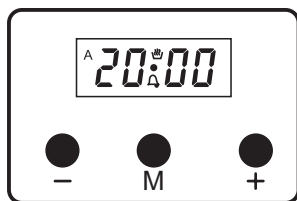
Храна	Готвење Функција	Температура (°C)	Позиција на решетката	Времетраење на готвење (мин.)
Торта (Послужавник / Калап)	Статички / Статички + вентилатор	170-180	2	35-45
Мали колачи	Статички / Турбо+вентилатор	170-180	2	25-30
Patty	Статички / Статички + вентилатор	180-200	2	35-45
Пециво	Статички	180-190	2	25-30
Колаче	Статички	170-180	3	20-25
Пи́та од ја́болка	Статички / Турбо+вентилатор	180-190	2	50-70
Сунѓерторта	Статички	200/150 *	2	20-25
Пица	Статички + вентилатор	180-200	3	20-30
Лазанја	Статички	180-200	2	25-40
Меренга	Статички	100	2	60
Пилешко	Статички + вентилатор / Турбо + вентилатор	180-190	2	45-50
Пилешко на скара **	Скара	200-220	4	25-30
Риба на скара **	Скара+вентилатор	200-220	4	25-30
Стек од свинско филе **	Скара+вентилатор	Макс.	4	15-20
Топчиња со месо на скара **	Скара	Макс.	4	20-25

Без претходно загревање. Половина одготвењето треба да биде 200 °C, а потоа втората половина да биде 150 °C.

\*\* За време на половина од готвењето, оброкот треба да се превртува.

## ТАЈМЕР ЗА РЕРНА

### Генерален преглед

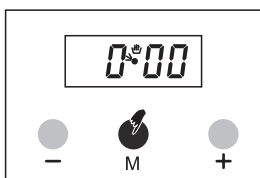


Електронски тајмер, кој ви овозможува да ја подготвите храната за послужување во посакуваното време. Единственото нешто што треба да се направи е да се програмира времето за готвење и подготвеното време. Може да се користи и како будилник, каде што само давате време по кое треба да ве потсети со звучен тон.

### Напојување

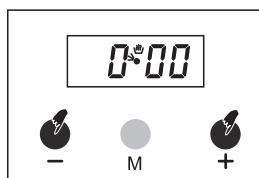
При вклучување, часовникот (0:00) и 'A' трепкаат на екранот. Тајмерот не може да се програмира и часовникот мора да се програмира да се прилагоди. За да го програмираме тајмерот, прво треба да го внесете рачниот режим.

## Рачен режим



1. Притиснете го копчето „M“ за да влезете во рачниот режим.

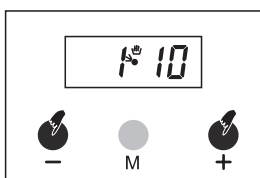
or



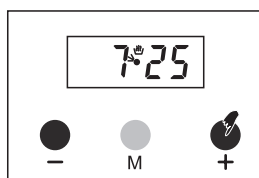
2. Притиснете ги копчињата + и - истовремено со цел рачен режим.

## Прилагодување на времето на денот

Ова прилагодување може да се направи само кога нема готвењепрограмата е во тек. Прво, притиснете ги копчињата + и - истовремено. Потоа приспособете ја насоката на часовникот напред со помош на копчето + и обратна насока користејќи го копчето -. Долго притискање на тие копчиња ќе резултира со брзи промени.



1. Притиснете + и - истовремено.



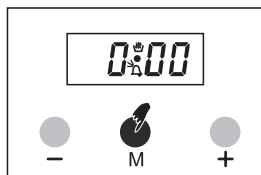
2. Користење на копчињата + или - прилагодете го времето од денот.

### ЗАБЕЛЕШК

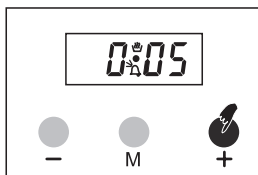
Освен ако копчињата + или - не се притиснат 5 секунди, времето на режимот за прилагодување ќе заврши автоматски. Ако сакате брзо да го завршите времето на режимот за прилагодување, треба да ги притиснете копчињата + и - истовремено.

## Прилагодување на алармот за звучен сигнал

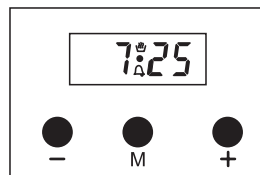
Со оваа функција, можете да програмирате по колку време ќе бидете предупредени со звук на звучен сигнал.



1. Изберете го приспособувањето на алармот на звучникот притискајќи го копчето „M“ еднаш. иконата ќе трепка.

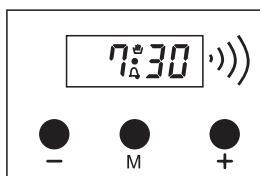


2. Дајте во временскиот период со копчињата „+“ или „-“.Пр; 5 мин.

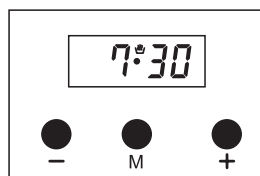


3. Неколку секунди подоцна, екранот ќе се врати до прикажување на тековното време на ден.

## Откажување на звукот на звучникот



1. Звучникот ќе се огласи по програмираното време.

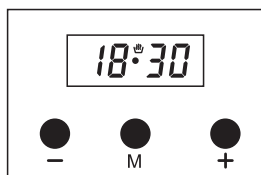


2. Притиснете кое било копче за откажување звук

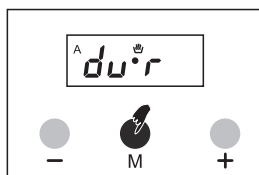
## Автоматска програма за готвење

Ако сакате веднаш да започнете со готвење, само треба да го оставите времето за готвење.

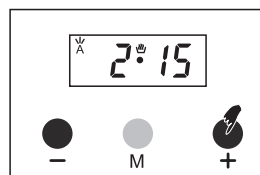
**Пример:** Ја ставивме нашата храна во рерна и сакаме да се готви 2 часа и 15 минути.



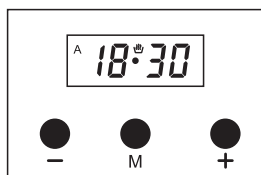
1. Моменталното време е 18:30 часот



2. Префрлете се на копчето „M“ 2 пати за да влезете во прилагодувањето за готвење Мод.



3. Прилагодете го времето за готвењекористејќи ги копчињата „+“ и „-“.



4. По неколку секунди, екранот ќе покаже дека готвењето започна и ќе го прикаже тековното време наготвење.

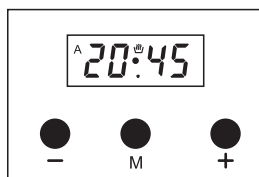
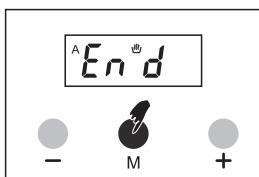
Сега, ја програмиравте вашата рерна наготви храна за 2 часа и 15 минути. Ве молиме не заборавајте на функцијата и/или копчињата за температура на вашата рерна на соодветни позиции.



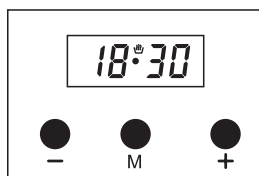
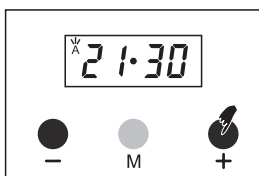
### ЗАБЕЛЕШКА

Можете да го откажете режимот за автоматско готвење во секое време со внесување „M“

Во горниот пример, готвењето започна веднаш по давањето во периодот на готвење. Со 3 пати притискање на 'M' копче, можете да го видите и прилагодите времето на подготвеност. Во примерот подолу, времето за подготвеност ќе биде поставено во 21:30 часот.



1. Притиснете го копчето „M“ 3 пати. На екранот ќе се прикаже „Крај“ и време на подготвеност што е  $18:30+2:15=20:45$  соодветно.



2. Поставете го на саканото време со користење на режимот на копчињата „+“ или „-“.

3. За неколку секунди, екранот се префрла на часовник

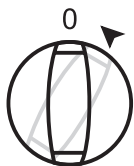
Сега ја програмираваме нашата рерна да ја подготвува храната во 21:30 часот. Бидејќи времето за готвење беше претходно програмирано за 2 часа и 15 минути, вашата рерна ќе почне да се готви во 19:15 часот, така што јадењето е готово во 21:30 часот.



Екран само кога готвите започнува

Екран само кога ќе заврши готвењето

Кога ќе заврши автоматското готвење, се слуша аларм со звучен сигнал и ќе се огласи, ако не е запрен, 7 минути.



1. Исклучете ја рерната
2. Ресетирајте го тајмерот



Вашата рерна нема да работи додека не ја ресетирате.

Во прикажаниот пример, времето за готвење е прво програмирано; времето на подготвеност се пресметуваше автоматски и беше уреден од нас. Исто така, можно е прво да се програмира времето на подготвеност. Во тој случај, времето за готвење ќе се пресметува автоматски и потоа треба да се уреди.

## Во случај на губење на електрична енергија

Вашата печка нема да работи од безбедносни причини. Во тоа време, часовникот ќе се појави како трепкање 0:00 заедно со симболот „A“. Секоја програма за готвење што е во тек исто така ќе биде откажана. Часовникот ќе се појави 0:00, треба да биде поправена. Прво, внесете рачен режим и прилагодете го часовникот користејќи ги копчињата „+“ или „-“.



- Во случај на краткотрајно губење на електричната енергија, системот ќе се зачува сам по себе.
- Ако не ја користите рерната во моментот, уверете се дека е во положба „ИСКЛУЧЕНО“.

**Трепкањето „A“ покажува дека рерната не работи и треба да влезете во рачен режим за да се вратите Нормални работни услови.**



## Прилагодување на звучниот сигнал

Може да го прилагодите тонот на звучниот сигнал на тајмерот.

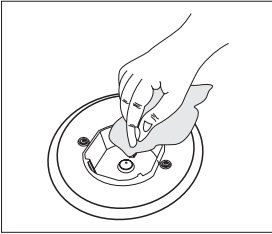
1. Со притискање на копчето „-“, можете да го слушнете тековниот звучен тон.
2. Со отпуштање и повторно притискање на копчето „-“ ќе се префрли на следниот тон. (Достапни се 3 различни тонови)
3. Звучниот тон ќе биде поставен на последниот прилагоден тон.

### ЗАБЕЛЕШК

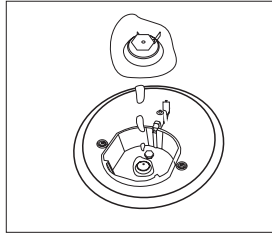
Како фабрички дотерување, јачината на звучникот е поставена на високиот тон. Во случај на долго губење на струја, комплетотот звучниот тон ќе биде овој.

## ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

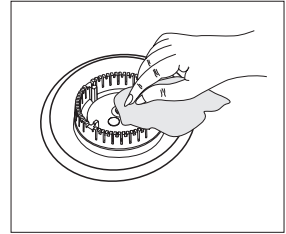
1. Исклучете го приклучокот што испорачува струја за рерната од штекерот.
2. Додека работи рерната или кратко време откако ќе почне да работи, таа е многу жешка. Мора да избегнувате допирање одгрејни елементи.
3. Никогаш не чистете го внатрешниот дел, панелот, капакот, плеховите и сите други делови од рерната со алатки како тврда четка, мрежа за чистење или нож. Не користете абразивни средства, средства за гребење и детергенти.
4. Откако ќе ги исчистите внатрешните делови на рерната со крпа за сапуница, исплакнете ја и потоа исушете ја темелно со мека крпа.
5. Исчистете ги стаклените површини со специјални средства за чистење стакло.
6. Не чистете ја рерната со чистачи на пара.
7. Пред да го отворите горниот капак на рерната, исчистете ја истурената течност од капакот. Исто така, пред да го затворите капакот, проверете дека масата на шпоретот е доволно изладена.
8. Никогаш не користете запаливи средства како киселина, разредувач и бензин кога ја чистите рерната.
9. Не мијте ниту еден дел од рерната во машина за миење садови.
10. За да го исчистите предниот стаклен капак на рерната; извадете ги завртките за прицврстување што ја фиксираат рачката со помош на ашрафцигер и извадете ја вратата од рерната. Потоа исчистете го и исплакнете го темелно. По сушењето, поставете го правилно стаклото на рерната и повторно инсталирајте ја рачката.



Слика18

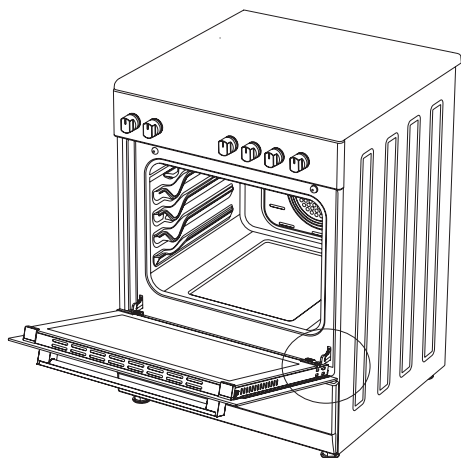


Слика19

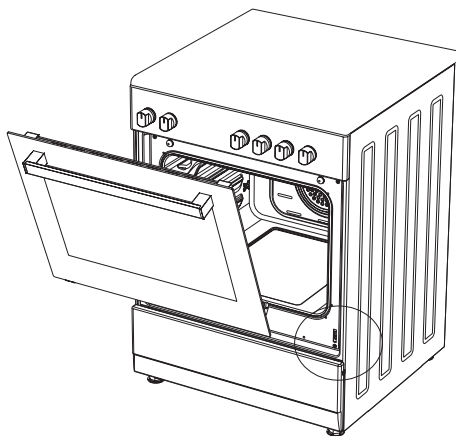


Слика 20

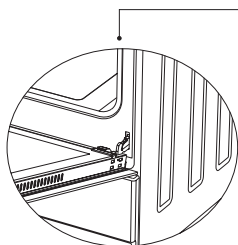
## ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА



Слика21

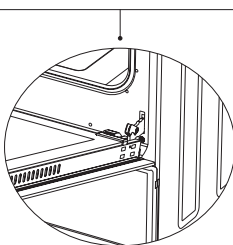


Слика 22



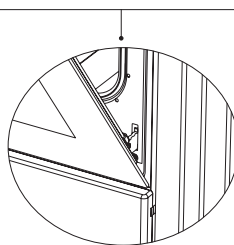
Слика21.1

Целосноотворете ја вратата на рерната повлекувајќи ја кон себе. Потоа, извршете го процесот на отклучување со повлекување на бравата на шарката нагоре со помош на шрафцигер како што е прикажано на слика 21.1.



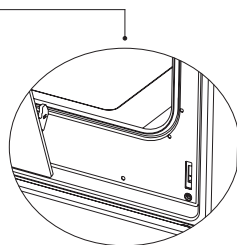
Слика 21.2

Донесибравата на шарката до најширок агол како што е прикажано на слика 21.2. Доведете ги двете шарки што ја поврзуваат вратата на рерната со рерната во иста положба.



Слика 22.1

Потоа затворете говратата на рерната да се потпре на бравата на шарката како што е прикажано на слика 22.1.



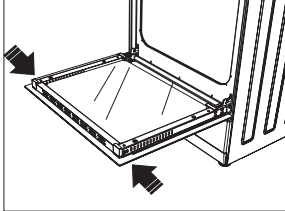
Слика 22.2

За да ја извадите рерनावратата, повлечете ја нагоре држејќи ја со двете раце кога е блиску до затворената положба како што е прикажано на слика 22.2.

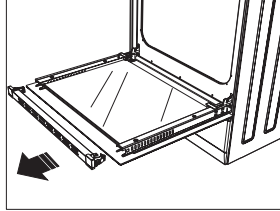
За да ја вратите вратата од рерната, извршете ги горенаведените чекори обратно.

## Чистење и одржување на стаклото на влезната врата на рерната

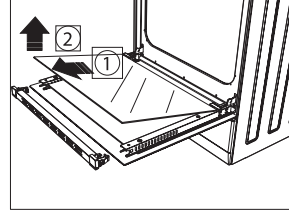
Отстранете го профилот со притискање на пластичните брави од левата и десната страна како што е прикажано на слика 23 и повлечете профилот кон себе како што е прикажано на слика 24. Потоа отстранете го внатрешното стакло како што е прикажано на слика 25. Доколку е потребно, средното стакло може да се отстрани на ист начин. По завршувањето на чистењето и одржувањето, монтирајте повторно оочилата и профилот во обратен редослед. Проверете дали профилот е правилно поставен на своето место.



Слика 23



Слика 24



Слика 25

### Каталитички сидови\*

Каталитичките сидови се наоѓаат на левата и десната страна на шуплината под водилките. Каталитичките сидови го отстрануваат лошиот мирис и добиваат најдобри перформанси одшпорет. Каталитичките сидови ги апсорбираат и остатоците од маслото и ја чистат вашата рерна додека работи.

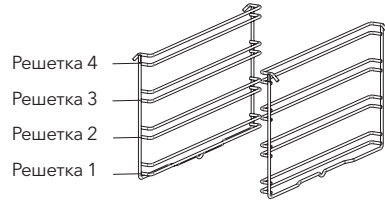
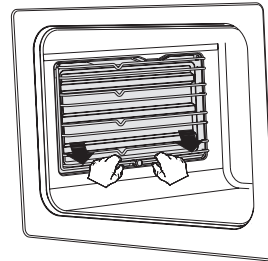
### Отстранување на каталитичките сидови

Со цел да се отстранат каталитичките сидови; водилките мора да се извлечат надвор. Штом ќе се извлечат водилките, каталитичките сидови автоматски ќе се ослободат. Каталитичките сидови мора да се сменат по 2-3 години.

### Позиции на решетката

Важно е правилно да ја ставите жичаната скара во рерната. Не дозволувајте жичаната решетка да го допира задниот сид на рерната. Положбите на решетката се прикажани на следната слика. Може да поставите длабока фиока или стандардна фиока во долните и горните жичени решетки.

Слика 26



### Инсталирање и отстранување на жичани лавици

За да ги отстраните жичаните лавици, притиснете ги штипките прикажани со стрелките на сликата, прво отстранете ја долната, а потоа горната страна од местото на инсталација. За да инсталирате жичани лавици; обратете ја постапката за отстранување на багажникот.

### Менување на светилката во рерната

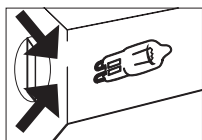


За да избегнете електричен удар, проверете дали колото на апаратот е отворено пред да ја смените светилката. (Ако колото е отворено значи дека напојувањето е исклучено) Прво исклучете го апаратот од струја и проверете дали апаратот е ладен.

Отстранете ја заштитата од стакло со вртење како што е прикажано на сликата на левата страна. Ако имате потешкотии да се свртите, тогаш употребата на пластични ракавици ќе ви помогне во вртењето. Потоа извадете ја светилката со вртење, инсталирајте ја новата светилка со истата спецификација. Повторно инсталирајте заштита од стакло, приклучете го кабелот за напојување на апаратот во електричен приклучок и комплетно заменете го. Сега можете да ја користите вашата рерна.

**Тип G9Тип на светилка**

220-240 V, AC 15-25 W



Слика 27

**Светилка E14**

220-240 V, AC 15 W



Слика 28

**Користење на листот за дефлектор на скара \***

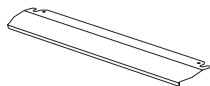
1. Безбедносната табла е дизајнирана да ја заштити контролната табла и копчињата кога рерната е во режим на скара. (слика 29)
2. Ве молиме користете ја оваа безбедносна табла за да избегнете топлина да ги оштети контролната табла и копчињата при рернатае режим на скара.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Достапните делови може да бидат жешки кога се користи скарата. Малите деца треба да се држат настрана.

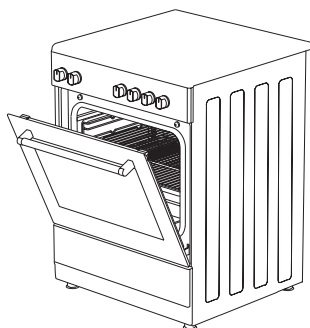
3. Ставете ја безбедносната табла под контролната табла со отворање на стаклото од предниот капак на рерната. (слика 30)
4. И потоа прицврстете ја безбедносната плоча помеѓу рерната и предниот капак со нежно затворање на капакот. (слика 31)
5. Важно е за готвење да го држите капакот отворен на одредено растојание кога готвите во режим на скара.
6. Безбедносната табла ќе обезбеди идеални услови за готвење додека ги заштитува контролната табла и копчињата.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

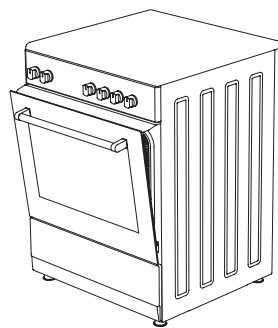
Ако шпоретот има опција „функционира затворена скара“ со термостат, можете да ја држите вратата на рерната затворена за време на операција; во овој случај листот за дефлектор на скара ќе биде непотребен.



Слика 29



Слика 30



Слика 31

# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Може да ги решите проблемите со кои може да најдете со вашиот производ со проверка на следните точки пред да се јавитетехничката служба.

## Проверете ги точките

Во случај да имате проблем со рерната, прво проверете ја табелата подолу и испробајте ги предлозите.

Проблем	Можна причина	Што да се прави
Рерната не работи.	Напојувањето не е достапно.	Проверете дали има напојување.
	Снабдувањето со гас не е достапно.	Проверете дали е главниот вентил за гасотворени.
		Проверете дали цевката за гас е свитканаили превиткан.
		Проверете дали е поврзано цревето за гасдо рерната.
	Проверете дали е соодветен вентил за гасе користи.	
Рерната запира за време на готвењето.	Приклучокот излегува од сидотштекер.	Повторно инсталирајте го приклучокот воштекер.
Се исклучува за време на готвењето.	Премногу долго континуирано работење.	Оставете ја рерната да се излади по долги циклуси на готвење.
	Повеќе од еден приклучок во сиден штекер.	Користете само еденприклучок за секој сиден штекер.
Вратата на рерната не се отвора правилно.	Остатоците од храна се заглавени помеѓувратата и внатрешната празнина.	Добро исчистете ја рерната и обидете се повторно да ја отворитевратата.
Запалката не работи.	Совети или тело на приклучоци за палење сезатнат.	Чисти советиили тело на приклучоци за палење на гасни горилници.
	Цевките на горилникот за гас се затнати.	Исчистете ги цевките за гасни горилници.
Електричен удар при допирање напечка.	Нема соодветно заземјување.	Проверете дали напојувањето е правилно заземјено.
	Незаземјен сидсе користи штекер.	
Вода капе.	Вода или пареа може да генерира под одредени услови во зависност од храната што се готви. Ова не е вина наапаратот.	Оставете ја рернатаизладете и потоа избришете го со крпа за садови.
Пареа излегува одпукнатина на вратата на рерната.		
Преостаната вода во рерната.		
Излегува чад за време наоперација.	Кога ракувате со рернатаза прв пат	Од греалките излегува чад. Ова не е грешка. По 2-3 циклуси, нема да има повеќе чад.
	Храна на греалка.	Некарерната да се излади и да се исчистат остатоците од храна од греалката.
Когаракување со рерната изгорена или пластика излегува мирис.	Во рерната се користат пластични или други додатоци кои не се отпорни на топлина.	При високи температури, користете соодветни додатоци за стаклени садови.

Проблем	Можна причина	Што да се прави
Печката не загрева.	Вратата на рерната е отворена.	Затворете ја вратата и рестартирајте.
	Контролите на рерната не се правилноприлагодени.	Прочитајте го делот во врска со работата на рерната и ресетирање на рерната.
	Осигурувачот е исклучен или прекинувачот е исклучен.	Заменете го осигурувачот или ресетирајте го прекинувачот. Ако ова се повторува често, повикајте електричар.
Рерната не се готви добро.	Вратата на рерната често се отвора за време на готвењето.	Немојчесто отворајте ја вратата на рерната, ако храната што ја готвите не бара вртење. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура паѓа и затоа ќе влијае на резултатот од готвењето.
Внатрешното светло е слабо или неработат.	Странски предмет што ја покрива светилката за време на готвењето.	Исчистете ја внатрешната површина на рерната и проверете повторно.
	Светилката може да не успее.	Заменете со светилка со истатаспецификации.

## ПРАВИЛА ЗА РАКУВАЊЕ

1. Не користете ја вратата и/или рачката за носење или преместувањеапаратот.
2. Движењето и транспортот извршете ги во оригиналното пакување.
3. Обрнете максимално внимание на апаратот при полнење/растовар и ракување.
4. Проверете дали пакувањето е безбедно затворено за време на ракувањето и транспортот.
5. Заштитете го од надворешни фактори (како влажност, вода итн.) кои можат да го оштетат пакувањето.
6. Внимавајте да не го оштетите апаратот поради нерамнини, удари, падови итн. додека ракувате и транспортиратеа не да се скрши или деформира при работа.

## ПРЕПОРАКИ ЗА ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈАТА

Следниве детали ќе ви помогнат да го користите вашиот производ еколошки и економски.

1. Користете темни обоени и емајлирани садови кои подобро ја спроведуваат топлината во рерната.
2. Додека ја готвите храната, ако рецептот или упатството за употреба покажуваат дека е потребно претходно загревање, претходно загрејте гопечка.
3. Не ја отворајте рернатавратата често додека готвите.
4. Обидете се да не готвите повеќе јадења истовремено во рерната. Можете да готвите во исто време со ставање двашпорети на решетката.
5. Гответе повеќе јадења последователно. Рерната нема да ја изгуби топлината.
6. Исклучете ја рерната неколку минути пред истекот на времето на готвење. Во овој случај, не ја отворајте вратата на рерната.
7. Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да готвите.

## ОТСТРАНУВАЊЕ СО ЕКОЛОШНОСТ



Фрлете го пакувањето на еколошки начин.

Овој уред е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EU за користени електрични и електронски апарати (отпадна електрична и електронска опрема - ОЕЕО). Упатството ја одредува рамката за враќање и рециклирање на искористените апарати како што е применливо во ЕУ.

## ИНФОРМАЦИИ ЗА ПАКЕТ

Материјалите за пакување на производот се произведени од материјали што може да се рециклираат во согласност со нашите национални регулативи за животна средина. Не фрлајте ги материјалите за пакување заедно со домашните или другиотпадоци. Однесете ги до местата за собирање материјали за пакување определени од локалните власти.

Dragă utilizatorule,  
Vă sugerăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a utiliza produsul și să îl păstrați permanent la dispoziția dumneavoastră.

### NOTĂ

Acest manual de utilizare este valabil pentru mai multe modele. Este posibil ca unele dintre caracteristicile specificate în manual să nu fie disponibile în aparatul dvs.  
Toate aparatele noastre sunt doar pentru uz casnic, nu pentru uz comercial. Produsele marcate cu (\*) sunt opționale.

**Conform cu WEEE.**

## AVERTISMENTE IMPORTANTE

1. Instalarea și reparația trebuie efectuate întotdeauna de „**SERVICIUL AUTORIZAT**”. Producătorul nu va fi responsabil pentru operațiunile efectuate de persoane neautorizate.
2. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți utiliza aparatul în siguranță și în mod corect.
3. Cuptorul trebuie utilizat conform instrucțiunilor de utilizare.
4. Țineți copiii sub vârsta de 8 ani și animalele de companie la distanță atunci când utilizați cuptorul.
5. **AVERTISMENT: Părțile accesibile pot fi fierbinți în timp ce utilizați grătarul. Țineți copiii la distanță.**
6. **AVERTISMENT: Pericol de incendiu; nu depozitați materialele pe suprafața de gătit.**
7. **AVERTISMENT: Aparatul și componentele sale accesibile sunt fierbinți în timpul funcționării.**
8. Condițiile de setare ale acestui dispozitiv sunt specificate pe etichetă. (Sau pe plăcuța cu date tehnice)
9. Atunci când este utilizat grătarul, părțile ale acestuia pot fi fierbinți. Copiii mici trebuie ținuti departe.
10. **AVERTISMENT: Acest aparat este destinat gătitului. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei camere.**
11. Pentru a curăța aparatul, nu utilizați produse de curățat cu abur.
12. Asigurați-vă că ușa cuptorului este complet închisă după introducerea alimentelor în cuptor.
13. NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu apă. Opriti alimentarea aparatului și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură.
14. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe de aparat, dacă nu pot fi monitorizați continuu.
15. Atingerea elementelor de încălzire trebuie evitată.
16. **ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie întotdeauna supravegheat.**
17. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani, de persoane cu probleme fizice, auditive sau mentale sau de persoane cu lipsă de experiență sau cunoștințe; atâta timp cât este asigurată controlul sau sunt furnizate informații cu privire la pericole.
18. Acest dispozitiv a fost proiectat numai pentru uz casnic.
19. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea sau întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de copii decât dacă au o vârstă mai mare de 8 ani și sunt supravegheați de adulți.
20. Păstrați aparatul și cablul de alimentare la distanță de copii cu vârsta sub 8 ani.
21. Asigurați-vă că nu aveți materiale inflamabile pe sau în aparat înainte de a începe să-l utilizați.
22. Păstrați canalele de ventilație deschise.
23. Aparatul nu este potrivit pentru utilizarea cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
24. Nu încălziți cutii închise sau borcane de sticlă. Presiunea poate duce la explozia acestora.
25. Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoapele etc. de mânerul cuptorului.
26. Nu așezați tăvile, farfuriile sau foliile de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
27. În timp ce așezați alimentele sau scoateți alimentele din cuptor, etc., folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură.
28. Nu utilizați produsul atunci când sunteți sub influența medicamentelor și / sau sub influența alcoolului, deoarece vă pot afecta capacitatea de a judeca.
29. Aveți grijă când utilizați alcool în alimente. Alcoolul se va evapora la temperaturi ridicate și poate lua foc și provoca incendiu dacă intră în contact cu suprafețe fierbinți.
30. După fiecare utilizare, verificați dacă unitatea este oprită.
31. Dacă aparatul este defect sau prezintă o deteriorare vizibilă, nu utilizați aparatul.



32. Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude. Nu trageți cablul pentru a deconecta, ci țineți întotdeauna ștecherul.
33. Nu utilizați aparatul dacă acesta are geamul ușii din față spart.
34. Așezați hârtia de copt împreună cu alimentele în cuptorul preîncălzit punând-o pe un accesoriu pentru cuptor (tavă, grătar de sârmă etc.).
35. Nu puneți obiecte, la care ar putea ajunge copiii, pe aparat.
36. Este important să așezați corect grătarul și tava pe raft. Așezați grătarul sau tava între cele două șine și asigurați-vă că este echilibrat înainte de a pune mâncare pe el.
37. Pentru a evita riscul de atingere a elementelor de încălzire a cuptorului, îndepărtați părțile în exces de hârtie de copt care ies în afara recipientului.
38. Nu utilizați niciodată cuptorul la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare indicată pe hârtia de copt. Nu așezați hârtia de copt pe baza cuptorului.
39. Când ușa este deschisă, nu așezați niciun obiect greu pe ușă și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea ușii balamalelor.
40. Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.
41. Nu utilizați produse de curățat abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul, deoarece zgărieturile care pot apărea pe suprafața geamului ușii pot cauza fisurarea geamului.
42. Nu așezați aparatul pe o suprafață acoperită cu covoaie. Părțile electrice se supraîncălzesc, deoarece nu există ventilație sub. Acest lucru va cauza defectarea aparatului.
43. Nu loviți suprafețele de sticlă ale aragazelor vitroceramice cu un metal dur deoarece, rezistența se poate deteriora. Poate provoca un șoc electric.
44. Utilizatorul nu trebuie să manipuleze singur cuptorul.
45. Fiți atenți atunci când curățați arzătoarele pe gaz. Acestea pot provoca vătămări corporale.
46. Alimentele se pot vărsa atunci când piciorul cuptorului este demontat sau se rupe, aveți grijă. Poate provoca vătămări corporale.
47. În timpul utilizării, suprafețele interne și externe ale cuptorului se încălzesc. Când deschideți ușa cuptorului, faceți un pas înapoi pentru a evita vaporii fierbinți care ies din interior. Există riscul de arsură.
48. Capacul cuptorului se închide pentru a evita a; unecarea vaselor de gătit. Faceți un pas înapoi pentru a evita mâncarea fierbinte care vine asupra dvs. Există riscul de arsură.
49. Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului când aceasta este deschisă. Există riscul răsturnării.
50. Utilizatorul nu trebuie să disloceze rezistența în timpul curățării. Poate provoca un șoc electric.
51. Nu scoateți întrerupătoarele de contact din aparat. În caz contrar, se pot accesa cabluri electrice sub tensiune. Poate provoca un șoc electric.
52. Alimentarea cuptorului poate fi deconectată în timpul oricărei lucrări de construcție la domiciliu. După finalizarea lucrărilor, reconectarea cuptorului se va face de către un service autorizat.
53. Nu puneți ustensile metalice precum cuțitul, furculița, lingura pe suprafața aparatului, deoarece acestea se vor încălzi.
54. Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat într-un spațiu decorativ acoperit.
55. Opriiți aparatul înainte de a îndepărta siguranțele. După curățare, instalați siguranțele conform instrucțiunilor.
56. Punctul de fixare al cablului trebuie protejat.
57. **AVERTISMENT: Nu utilizați arzătoarele pentru cuptor și grătar în același timp.**
58. Vă rugăm să nu gătiți mâncarea direct pe tavă / grătar. Vă rugăm să puneți alimentele în /sau pe instrumentele corespunzătoare înainte de a le introduce în cuptor.
59. Lăsați suprafața fierbinte să se răcească înainte de a închide capacul.
60. **ATENȚIE: Dacă sticla aragazului este spartă, opriți imediat orice element de încălzire și deconectați aparatul de la sursa de alimentare, nu atingeți**

## Siguranța electrică

1. Conectați aparatul la o priză cu împământare protejată de o siguranță conformă cu valorile specificate în tabelul de specificații tehnice.
2. Apelați la un electrician autorizat care să seteze echipamente de împământare. Compania noastră nu va fi responsabilă pentru daunele care vor apărea ca urmare a utilizării produsului fără împământare conform reglementărilor locale.
3. Întrerupătoarele automate ale cuptorului trebuie plasate astfel încât utilizatorul final să le poată atinge atunci când cuptorul este instalat.
4. Cablul de alimentare (cablul cu mufă) nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului..
5. În cazul în care cablul de alimentare (cablul cu mufă) este deteriorat, acest cablu trebuie înlocuit de către producător sau de către un personal

- calificat pentru a preveni o situație periculoasă.
6. Nu spălați niciodată produsul prin pulverizare sau turnare de apă pe el! Există riscul de electrocutare.
  7. **AVERTISMENT:** Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că circuitul dispozitivului este deschis înainte de a schimba lampa.
  8. **AVERTISMENT:** Întrerupeți toate conexiunile circuitului de alimentare înainte de a accesa terminalele.
  9. **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare..
  10. Nu utilizați cabluri sau extensii tăiate sau deteriorate, altele decât cablul original.
  11. Asigurați-vă că nu există lichid sau umiditate în priză unde urmează să conectați produsul.
  12. Suprafața din spate a cuptorului se încălzește când cuptorul este acționat. Conexiunile electrice nu trebuie să atingă suprafața din spate, altfel conexiunile se pot deteriora.
  13. Nu strângeți cablurile de conectare la ușa cuptorului și nu le treceți pe suprafețe fierbinți. Dacă cablul se topește, acest lucru poate duce la scurtcircuitarea cuptorului și chiar la incendiu.
  14. Deconectați aparatul în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparației.
  15. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producătorul sau de serviciul tehnic autorizat sau de orice alt personal calificat la același nivel, pentru a evita orice situație periculoasă.
  16. Asigurați-vă că priza este introdusă ferm în perete pentru a evita scânteile.
  17. Nu utilizați produse de curățat cu abur pentru curățarea aparatului, altfel poate apărea șoc electric.
  18. Pentru instalare este necesar un comutator omnipolar capabil să deconecteze sursa de alimentare. Deconectarea de la sursa de alimentare trebuie să fie prevăzută cu un întrerupător sau o siguranță integrată instalată pe sursa de alimentare fixă conform codului de construcție.
  19. Conexiunile fixe trebuie conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea omnipolară. Pentru aparatele cu categorii de supratenziune sub III, dispozitivul de deconectare trebuie să fie conectat la sursa de alimentare fixă conform codului de cablare.

## Siguranța gazelor

1. Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor care ard. Acest aparat trebuie conectat și instalat conform reglementărilor de instalare în vigoare. Trebuie luate în considerare condițiile de ventilație.
2. Când utilizați un aparat de gătit cu gaz; umiditatea și căldura sunt generate în cameră. În primul rând, asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată atunci când utilizați aparatul și mențineți deschiderile de ventilație naturale sau instalați un echipament de ventilație mecanică.
3. După utilizarea aparatului pentru o perioadă lungă de timp, poate fi necesară o aerisire suplimentară. De exemplu, deschideți o fereastră sau reglați o viteză mai mare pentru ventilație mecanică, dacă există.
4. Acest aparat trebuie utilizat numai în locuri bine ventilate, în conformitate cu reglementările în vigoare. Vă rugăm să citiți manualul înainte de a instala sau utiliza acest produs.
5. Înainte de a poziționa aparatul, asigurați-vă că, condițiile de rețea locală (tipul de gaz și presiunea gazului) îndeplinesc cerințele aparatului.
6. Mecanismul nu poate fi rulat mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu este pornit după 15 secunde, opriți mecanismul și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să aprindeți din nou arzătorul.
7. Toate tipurile de operațiuni care trebuie efectuate la instalația de gaz trebuie să fie efectuate de persoane autorizate și competente.
8. Acest aparat este reglat pentru gaz natural (GN). Dacă trebuie să utilizați produsul cu un alt tip de gaz, trebuie să solicitați serviciul autorizat pentru conversie.
9. Pentru o funcționare corectă, hota, conducta de gaz și cleva trebuie înlocuite periodic conform recomandărilor producătorului și atunci când este necesar.
10. Gazul ar trebui să ardă bine produsele gazoase. Gazul care arde bine poate fi înțeles din flacără albastră și din arderea continuă. Dacă gazul nu arde suficient, se poate genera monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic; chiar și cantități mici au efect letal.
11. Adresați-vă furnizorilor locali de gaze despre numerele de telefon pentru situații de urgență legate de gaz și măsurile care trebuie luate în cazul mirosului de gaz.

## Ce să faceți când este detectat mirosul de gaz

1. Nu lăsați flacăra aprinsă și nu fumați.
2. Nu acționați niciun comutator electric. (De exemplu: lampă sau sonerie)
3. Nu utilizați telefonul fix sau telefonul mobil.
4. Deschideți ușile și ferestrele.
5. Închideți toate supapele de pe aparatele care utilizează gaz și contoare de gaze.
6. Apelați pompierii de la un telefon din afara casei.
7. Verificați toate furtunurile și conexiunile acestora împotriva scurgerilor. Dacă mirosul de gaz persistă, părăsiți casa și avertizați-vă vecinii.
8. Nu intrați în casă până când autoritățile nu clarifică faptul că este sigur.

## Utilizarea prevăzută

1. Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Utilizarea comercială nu este permisă.
2. Acest aparat poate fi utilizat numai în scop de gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei camere.
3. Acest aparat nu trebuie utilizat pentru a încălzi plăcile sub grătar, pentru a usca hainele sau prosoapele prin agățarea lor de mâner sau pentru încălzire.
4. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru orice daune cauzate de utilizarea abuzivă sau de manipulare greșită.
5. O parte a cuptorului poate fi utilizată pentru dezghețare, prăjire și preparare la grătar a alimentelor.
6. Durata de viață operațională a produsului achiziționat este de 10 ani. Aceasta este perioada pentru care piesele de schimb necesare pentru funcționarea acestui produs, așa cum sunt definite, sunt furnizate de producător.

## Metode de protecție a suprafeței de gătit din sticlă ceramică

Suprafața din sticlă ceramică este rezistentă la zgârieturi într-un anumit grad. Cu toate acestea, pentru a evita orice daune, vă rugăm să aveți în vedere următoarele:

1. Nu turnați niciodată apă rece pe aragazul fierbinte.
2. Nu vă sprijiniți pe placa de sticlă ceramică.
3. Presiunea bruscă, de exemplu, efectul căderii unei solnițe poate fi critică. Așadar, nu așezați astfel de obiecte deasupra plitelor.
4. După fiecare utilizare, asigurați-vă că vasul de gătit și suprafețele zonelor de gătit sunt curate și uscate.
5. Nu curățați legumele pe suprafața plitei. Particulele

de nisip care cad din legume pot zgâria placa de sticlă ceramică.

6. Nu așezați materiale inflamabile precum cartonul sau plasticul pe cuptor. Obiecte precum staniol, zinc sau aluminiu (precum și folii de aluminiu sau oale de cafea goale) se pot topi pe suprafețele fierbinți de gătit și astfel pot provoca daune.
7. Aveți grijă să nu lăsați alimentele cu zahăr sau sucurile de fructe să intre în contact cu zonele fierbinți de gătit. Suprafața din sticlă ceramică poate fi colorată de acestea.

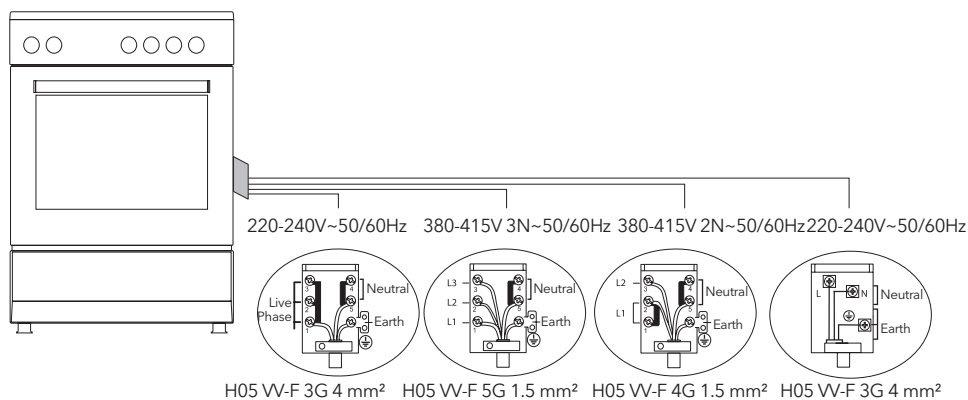
## Conexiune electrică

1. Cuptorul dvs. necesită siguranță de 40 Amp. pentru monofazat sau siguranță de 3x16 Amp. pentru alimentare cu 3 faze în funcție de puterea electrică. Secțiunea aragazului are 4 încălzitoare ceramice, iar secțiunea cuptorului are modele electrice. Instalarea de către un electrician calificat este obligatorie.
2. Cuptorul dvs. este reglat în conformitate cu 220-240V / 380-415V AC, 50 / 60Hz. alimentare electrică. Dacă rețeaua de alimentare este diferită de această valoare specificată, contactați serviciul autorizat.
3. Conexiunea electrică a cuptorului trebuie făcută numai la conexiuni / prize cu un sistem de împământare instalat în conformitate cu reglementările locale. Dacă nu există conexiuni

/ prize cu un sistem de împământare în locul în care va fi instalat cuptorul, contactați imediat un electrician calificat pentru instalare. Producătorul nu este responsabil pentru daunele care vor apărea din cauza faptului că aparatul nu este conectat la un sistem de împământare.

4. Dacă cablul de alimentare se deteriorează, acesta trebuie înlocuit de un agent de service autorizat sau electrician calificat pentru a evita pericolul sau electrocutarea.
5. Cablul electric nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aparatului.
6. Acționați cuptorul în atmosferă uscată.
7. Când plasați cuptorul la locul său, asigurați-vă că acesta este la nivelul contorului. Aduceți-l la nivelul contorului, reglând picioarele, dacă este necesar.

## Schema de conectare electrică



## Conectarea la gaz



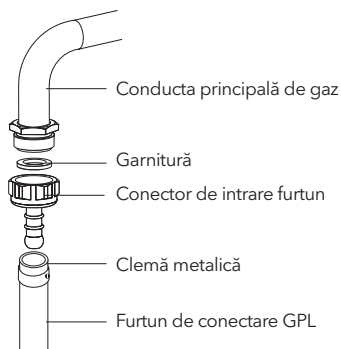
### AVERTIZARE!

Înainte de a începe orice lucrare legată de instalarea gazului, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie.

Vă rugăm să folosiți cuptorul în atmosferă uscată.

1. Montați clemă pe furtun. Împingeți furtunul până ajunge la capătul conductei.
2. Pentru controlul etanșării; asigurați-vă că butoanele din panoul de control sunt închise, dar butelia de gaz este deschisă. Aplicați niște bureți de săpun pe conexiune. Dacă există scurgeri de gaz, va exista spumă în zona săpunită.
3. Cuptorul trebuie utilizat într-un loc cu ventilație și să fie instalat pe un teren plat.
4. Verificați din nou recordul la gaz.
5. Când așezați cuptorul la locul său, asigurați-vă că acesta este la nivelul mobilei. Aduceți-l la nivelul blatului reglând picioarele, dacă este necesar.
6. Nu faceți ca furtunul de gaz cablul electric al cuptorului dvs. să treacă prin zonele încălzite, în special prin partea din spate a cuptorului. Nu mutați cuptorul conectat la gaz deoarece, forțarea va slăbi furtunul și pot apărea scurgeri de gaz.
7. Vă rugăm să utilizați furtun flexibil pentru racordarea la gaz.

## Conectarea la GPL

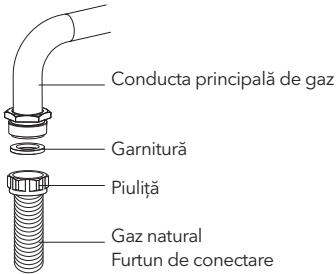


Pentru conectarea GPL (cilindru), fixați o clemă metalică pe furtunul care vine de la cilindrul GPL. Atașați o margine a furtunului pe conectorul de intrare în spatele aparatului, împingând până la capăt prin încălzirea furtunului în apă fiartă. Apoi, aduceți clemă spre capătul furtunului și strângeți cu o șurubelniță. Garnitura și conectorul de admisie a furtunului necesare pentru conectare sunt așa cum se arată în imaginea de mai jos.

### NOTĂ

Regulatorul care trebuie fixat pe cilindrul GPL ar trebui să aibă caracteristica de 300 mmSS.

## Pentru racordarea gazelor naturale



### **AVERTIZARE!**

Conectarea gazelor naturale trebuie făcută de un service autorizat.

Pentru racordarea gazului natural, așezați garnitura în piuliță la marginea furtunului de racordare a gazului natural. Pentru a instala furtunul pe conducta principală de gaz, rotiți piulița.

Finalizați conexiunea controlând scurgerile de gaz.

## Trecerea furtunului de gaz

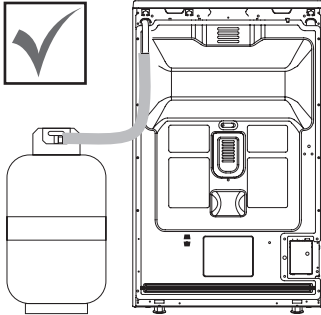


Figura 1

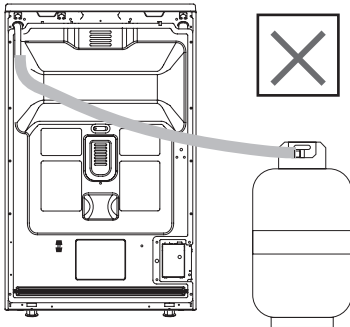


Figura 2

Conectați aparatul la robinetul conductei de gaz în cel mai scurt traseu posibil și într-un mod care să vă asigure că nu vor avea loc scurgeri de gaz.

Pentru a continua verificarea siguranței etanșării, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise și că butelia de gaz este deschisă.

### **AVERTIZARE!**

În timp ce efectuați verificarea scurgerilor de gaz, nu folosiți niciodată brichetă, chibrit, țigară sau substanță similară de ardere.

Aplicați burele de săpun pe punctele de conectare. Dacă există orice fel de scurgere, atunci aceasta va răsufla. Când așezați cuptorul la locul său, asigurați-vă că acesta este la nivelul mobilei.

Aduceți-l la nivelul blatului reglând picioarele, dacă este necesar.

Cuptorul trebuie utilizat într-un loc cu ventilație și să fie instalat pe un teren plat.

### **AVERTIZARE!**

Înainte de a plasa cuptorul, verificați dacă condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea) sunt conforme cu setările produsului.

## Funcționarea schimbării duzei

1. Vă rugăm să folosiți driverul cu cap special pentru îndepărtat și instalați duza ca. (Figura 3)
2. Vă rugăm să scoateți duza (Figura 4) din arzător cu un driver special pentru duză și instalați duza nouă. (Figura 5)

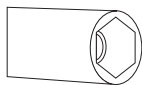


Figura 3

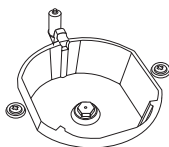


Figura 4

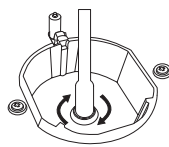


Figura 5

## Aerisirea camerei

Aerul necesar pentru ardere este primit din cameră, iar gazele emise sunt date direct în cameră. Pentru o funcționare sigură a produsului dvs., o bună ventilație a camerei este o condiție prealabilă. Dacă nu este disponibilă nici o fereastră sau încăpere pentru ventilația camerei, ar trebui instalată o ventilație suplimentară. Cu toate acestea, camera are o ușă care se deschide în exterior, nu este necesară aerisirea găurilor.

Dimensiunea camerei	Deschidere ventilatoare
Mai mic de 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Între 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Mai mic de 10 m <sup>3</sup>	nu este nevoie
În subsol sau pivniță	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Setarea debitului de gaz redus pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care urmează să fie reglat și rotiți butonul în poziția redusă.
2. Scoateți butonul de la robinetul de gaz.
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a regla șurubul de reglare a debitului. Pentru GPL rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gazul natural, ar trebui să rotiți șurubul o dată în sens invers acelor de ceasornic. „Lungimea normală a unei flăcări drepte în poziție redusă ar trebui să fie de 6-7 mm.”
4. Dacă flacăra este mai mare decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mic, întoarceți-l în sens invers.
5. Pentru ultimul control, aduceți arzătorul atât în poziția de flăcără mare cât și în poziția redusă și verificați dacă flacăra este aprinsă sau oprită. În funcție de tipul de robinet de gaz utilizat în aparatul dvs., poziția șurubului de reglare poate varia. Pentru a regla cuptorul la tipul de gaz, efectuați cu atenție reglarea pentru flăcără redusă rotind cu o șurubelniță mică, așa cum se arată mai jos pe șurubul din mijlocul robinetelor de gaz, precum și schimbarea duzei. (Figura 6 și 7)

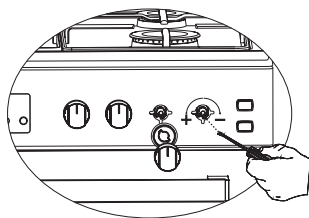


Figura 6

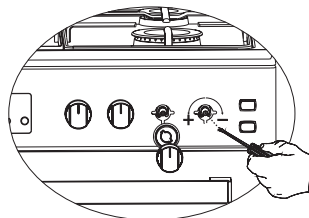


Figura 7

## Demontarea arzătorului inferior și superior și instalarea injectorului în cuptorul cu gaz

### Scoaterea arzătorului superior:

Cu ajutorul unui șurubelniță, scoateți șurubul așa cum se arată în Figura 8.

Așa cum se arată în Figura 9, scoateți arzătorul din locul său trăgându-l către dvs. Așa cum se arată în Figura 10, scoateți injectorul cu ajutorul unei chei cu șurub. Pentru a înlocui arzătorul, aplicați procesul de îndepărtare invers.

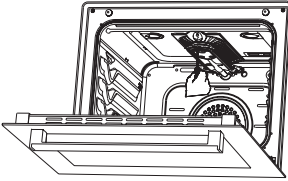


Figura 8

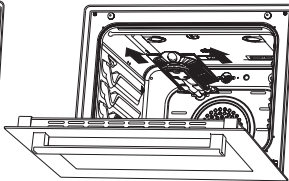


Figura 9

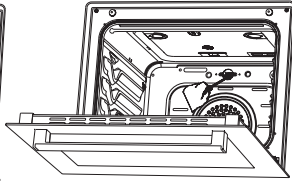


Figura 10

### Scoaterea arzătorului inferior:

Ușa inferioară a arzătorului a fost fixată cu două șuruburi. După cum se arată în Figura 11, scoateți-l cu ajutorul unei șurubelnițe. Scoateți ușa trăgând în sus, așa cum se arată în Figura 12. Scoateți arzătorul din locul său trăgându-l către dvs., așa cum se arată în Figura 13. După cum se arată în Figura 14, scoateți injectorul cu ajutorul unei chei cu mufă. Pentru a înlocui arzătorul, aplicați procesul de demontare invers.

Figura 11

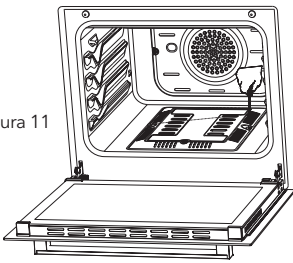


Figura 12

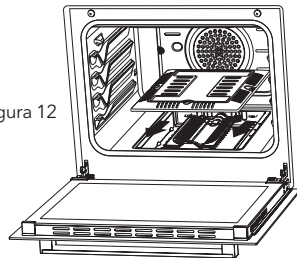


Figura 13

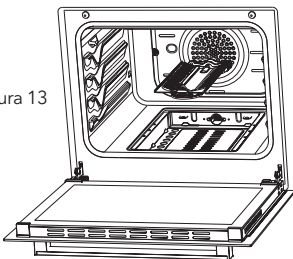
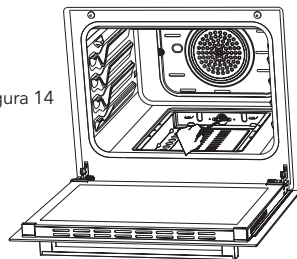
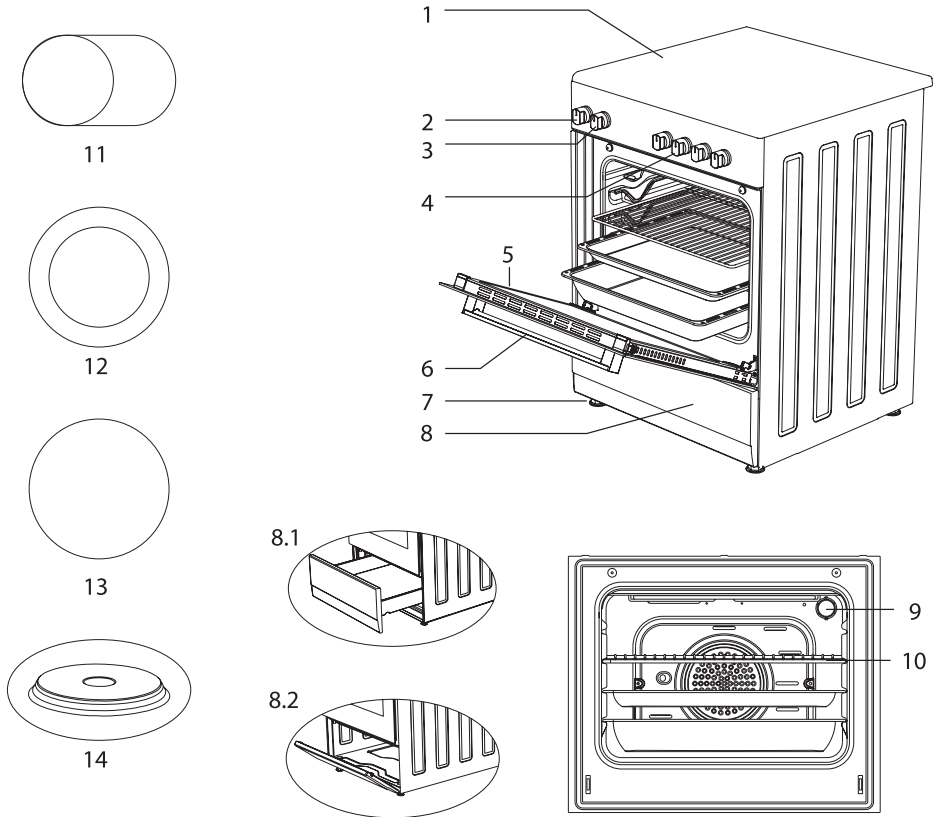


Figura 14



# INTRODUCEREA APARATULUI

Models: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW



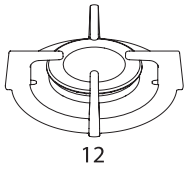
1. Placă de sticlă
2. Buton termostat
3. Buton de comandă pentru cuptor
4. Reglatoare pentru plite vitro-ceramice
5. Ușa cuptorului
6. Mâner
7. Picior de plastic
8. Ușa inferioară a cuptorului

- 8.1. Sertar
- 8.2. Ușă cu clapă
9. Lampă
10. Grătar
11. Încălzitor de ceramică (140 mm / 250 mm)
12. Încălzitor de ceramică (120 mm / 180 mm)
13. Încălzitor de ceramică (140 mm sau 180 mm)
14. Placă fierbinte (145 mm sau 185 mm)

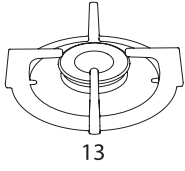


# INTRODUCEREA APARATULUI

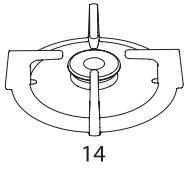
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



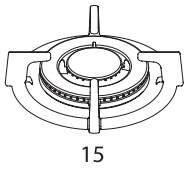
12



13



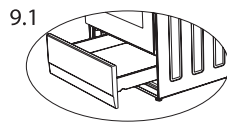
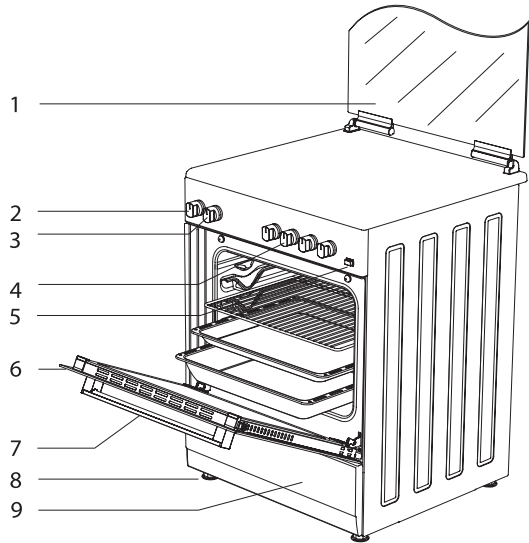
14



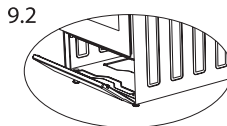
15



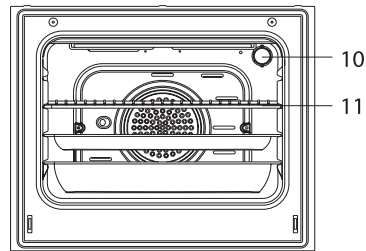
16



9.1



9.2



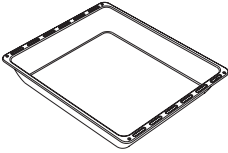
10

11

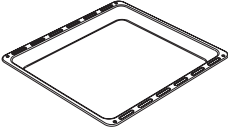
1. Capac de sticlă (ușă din tablă)
2. Setarea termostatului
3. Setarea cuptorului
4. Comutatoare de control ale aragazului
5. Buton brichetă \*
6. Ușă
7. Mâner
8. Picior de plastic
9. Ușa inferioară a cuptorului
  - 9.1 Sertar \*
  - 9.2 Ușă rabatabilă \*

10. Lampă
11. Grătar
12. Arzător mare
13. Arzător de mijloc
14. Arzător auxiliar
15. Arzător Wok \*
16. Placă fierbinte \*  
(Ø145 mm sau Ø185 mm)

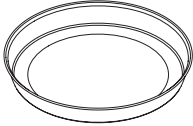
## Accesorii

**Tavă adâncă \***

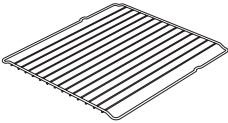
Folosit pentru produse de patiserie, fripturi, alimente apoase. Poate fi folosit și ca recipient de colectare a uleiului dacă prăjiți direct pe grătar, alimente congelate și preparate din carne.

**Tavă / tava de sticla \***

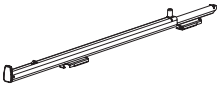
Se folosește pentru produse de patiserie (prăjituri, biscuiți etc.), alimente congelate.

**Tavă circulară \***

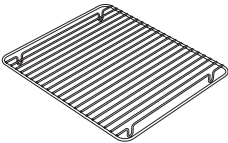
Se utilizează pentru produsele de patiserie congelate.

**Grătar de sârmă**

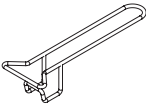
Folosit pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează să fie coapte, prăjite și congelate în raftul dorit.

**Șină telescopică \***

Tăvile și rafturile pot fi îndepărtate și instalate cu ușurință datorită șinelor telescopice.

**Grătar de sârmă în tavă**

Gătirea alimentelor, cum ar fi friptura, sunt așezate pe grătarul tăvii. Astfel preveniți contactul alimentelor cu tava și lipirea de aceasta.

**MăneRul tăvii \***

Este folosit pentru a ține tăvi fierbinți.

**Unitate de suport pentru oala de cafea \***

Poate fi folosit pentru oala de cafea.

## Caracteristici tehnice ale cuptorului

Specificații	50x55	50x60	60x60
Lățimea exterioară	500 mm	500 mm	600 mm
Adâncimea exterioară	565 mm	630 mm	630 mm
Înălțimea exterioară	855 mm	855 mm	855 mm
Puterea lămpii	15-25 W		
Element de încălzire inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Element de încălzire superior	800 W	800 W	1000 W
Element de încălzire turbo	----	1800 W	2200 W
Element de încălzire a grătarului	1500 W	1500 W	2000 W
Tensiunea de alimentară	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Placă fierbinte 145 mm *	1000 W		
Placă fierbinte 180 mm *	1500 W		
Placă fierbinte rapidă 145 mm *	1500 W		
Placă fierbinte rapidă 180 mm *	2000 W		
Încălzitor de ceramică 140 mm *	1200 W		
Încălzitor de ceramică 180 mm	1700 W / 1800 W		
Încălzitor de ceramică 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Încălzitor de ceramică 120 mm / 180 mm *	1700 W		



### AVERTIZARE!

- **AVERTISMENT:** Pentru ca modificarea să fie făcută de un serviciu autorizat, acest tabel trebuie luat în considerare. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru problemele apărute în urma modificărilor.
- **AVERTISMENT:** Pentru a crește calitatea produsului, specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă.
- **AVERTISMENT:** Valorile furnizate împreună cu aparatul sau documentele însoțitoare sunt citiri de laborator în conformitate cu standardele respective. Aceste valori pot diferi în funcție de utilizare și de condițiile ambientale.

Specificații arzător	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz natural			Gaz natural		Gaz natural	
Arzător Wok	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Debit gaz	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Arzător rapid	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Debit gaz	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Arzător semi-rapid	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Debit gaz	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Arzător auxiliar	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Debit gaz	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Arzător grătar	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Debit gaz	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Putere	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Arzător cuptor	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Debit gaz	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Putere	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Specificații arzător	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Arzător Wok	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Debit gaz	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Arzător rapid	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Debit gaz	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Arzător semi-rapid	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Debit gaz	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Arzător auxiliar	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Debit gaz	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Arzător grătar	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Debit gaz	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Putere	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Arzător cuptor	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Debit gaz	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Putere	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**AVERTIZARE!**

Valorile diametrului scrise pe injector sunt specificate fără virgulă. De exemplu; Diametrul de 1,70 mm este specificat ca 170 pe injector.

# INSTALAREA CUPTORULUI

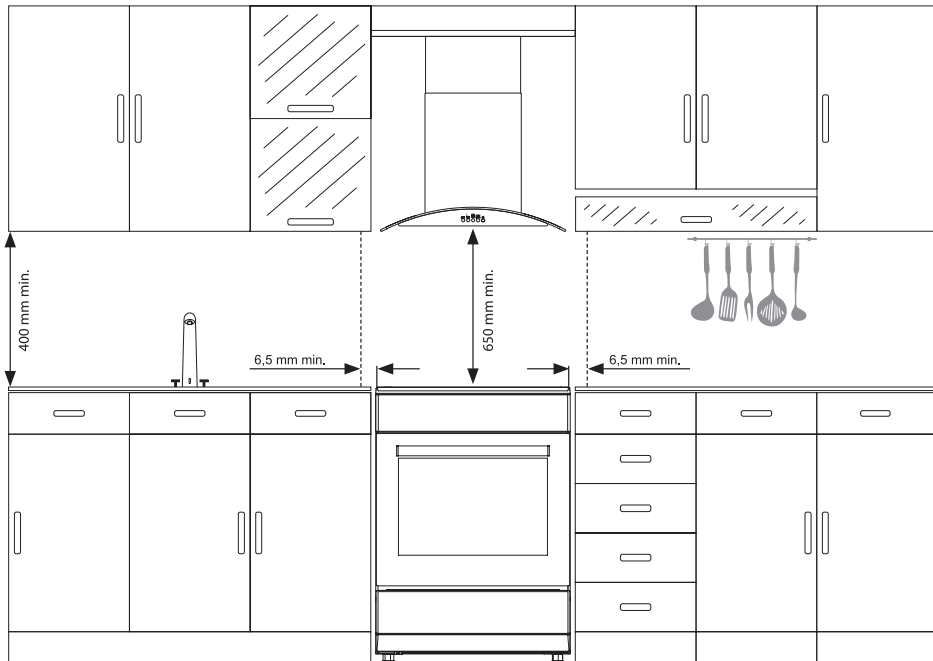
Verificați dacă instalația electrică este adecvată pentru a pune aparatul în funcțiune. Dacă instalația electrică nu este adecvată, sunați un electrician / instalator pentru a aranja utilitățile, după caz. Producătorul nu va fi responsabil pentru daunele cauzate de operațiunile efectuate de persoane neautorizate.

## **AVERTIZARE!**

- **AVERTISMENT:** Este responsabilitatea clientului să pregătească locația pe care trebuie să fie amplasat produsul și să pregătească instalația electrică.
- **AVERTISMENT:** În timpul instalării produsului trebuie respectate regulile din standardele locale cu privire la instalațiile electrice.
- **AVERTISMENT:** rificați dacă există deteriorări ale aparatului înainte de al instala. Nu instalați produsul dacă acesta este deteriorat. Produsele deteriorate prezintă un risc pentru siguranța dumneavoastră.

## Locul potrivit pentru instalare și avertismente importante

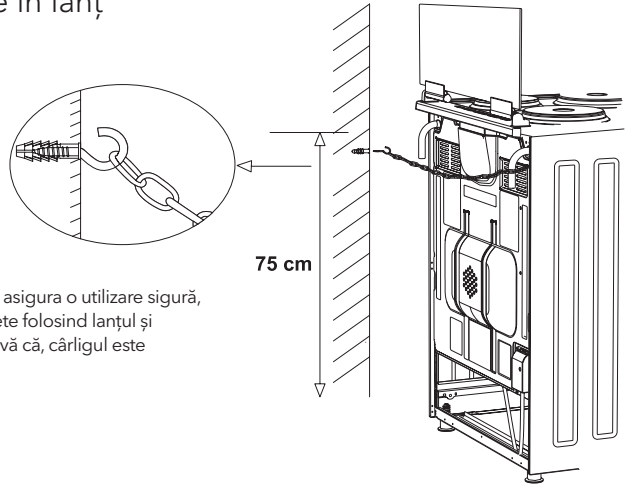
- Picioarele aparatului nu trebuie să rămână pe suprafețe moi, cum ar fi covoare. Pardoseala bucătăriei trebuie să fie durabilă pentru a suporta greutatea unitară și orice alte ustensile de bucătărie care pot fi folosite la cuptor.
- Aparatul trebuie utilizat cu o distanță de minimum 400 mm peste suprafețele superioare ale plitei și 65 mm față de suprafețele laterale din interiorul mobilierului de bucătărie.
- Aparatul este potrivit pentru utilizarea pe ambii pereți laterali, fără niciun suport sau fără a fi instalat într-un dulap. Dacă o hota va fi instalată deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului pentru înălțimea de montare. (min. 650 mm)



## **AVERTIZARE!**

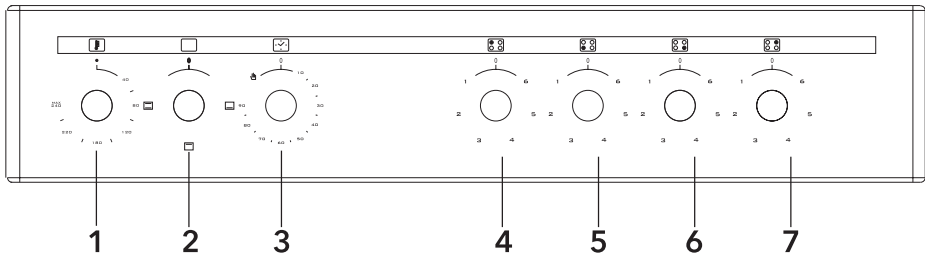
- **AVERTISMENT:** Mobilierul de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistent la căldură.
- **AVERTISMENT:** Nu instalați aparatul lângă frigidere sau răcitoare. Căldura radiată de aparat crește consumul de energie al dispozitivelor de răcire.
- **AVERTISMENT:** Nu utilizați ușa și / sau mânerul pentru a transporta sau muta aparatul.

## Ilustrație de ancorare în lanț



Înainte de a utiliza aparatul, pentru a asigura o utilizare sigură, asigurați-vă că fixați aparatul pe perete folosind lanțul și șurubul cu cârlig furnizate. Asigurați-vă că, cârligul este înșurubat în perete.

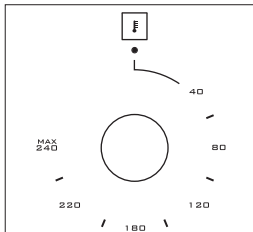
## PANOU DE CONTROL



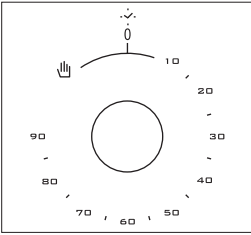
- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Termostat                        | 5. Încălzitor electric stânga frontal |
| 2. Buton de selectare a funcției    | 6. Încălzitor electric dreapta față   |
| 3. Cronometru mecanic *             | 7. Încălzitor electric spate dreapta  |
| 4. Încălzitor electric stânga spate |                                       |

### AVERTIZARE!

Panoul de control de mai sus este doar în scop ilustrativ. Luați în considerare panoul de control de pe dispozitivul dvs.



**Termostat:** Se utilizează pentru determinarea temperaturii de gătit în cuptor. După introducerea alimentelor în interiorul cuptorului, rotiți comutatorul pentru a regla setarea temperaturii dorite între 40-240 °C. Pentru temperaturile de gătit ale diferitelor alimente, consultați tabelul de gătit.



**Temporizator mecanic\*:** Folosit pentru determinarea timpului de gătit în cuptor. Când timpul ajustat a expirat, alimentarea încălzitoarelor se oprește și emite un semnal sonor de avertizare. Temporizatorul mecanic poate fi ajustat la perioada dorită între 0-90 minute. Pentru perioadele de gătit, consultați mesele de gătit.

## UTILIZAREA CUPTORULUI

### Utilizarea arzătoarelor de cuptor

1. Dacă cuptorul dvs. este echipat cu arzătoare care funcționează cu gaz, ar trebui să fie utilizat un buton adecvat pentru a aprinde arzătoarele. Unele modele au aprindere automată de la buton; este ușor să aprindeți arzătorul rotind butonul. De asemenea, arzătoarele pot fi aprinse prin apăsarea butonului de contact sau pot fi aprinse cu un chibrit.
2. Nu acționați aprindătorul continuu mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minimum un minut înainte de a încerca din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control a gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou.

### Utilizarea elementelor de încălzire a cuptorului

1. Când cuptorul dvs. este pornit prima dată, se va răspândi un miros care va proveni de la elementele de încălzire. Pentru a scăpa de acest lucru, acționați-l la 240 ° C timp de 45-60 de minute cât este gol.
2. Butonul de control al cuptorului trebuie poziționat la valoarea dorită; altfel cuptorul nu funcționează.
3. Meniurile, timpii de gătit și pozițiile termostatului sunt date în tabelul de gătit. Valorile date în tabelul de gătit sunt valori caracteristice și au fost obținute ca urmare a testelor efectuate în laboratorul nostru. Puteți găsi diferite arome potrivite gustului dvs. în funcție de gătit și de obiceiurile folosite.
4. Puteți face pui la rotisor în cuptor cu ajutorul accesoriilor.
5. Timpii de gătit: Rezultatele se pot modifica în funcție de tensiunea zonei și materialul, având calitatea, cantitatea și temperatura diferite.
6. În timpul perioadei de gătit în cuptor, capacul cuptorului nu trebuie deschis frecvent. În caz contrar, circulația căldurii poate fi dezechilibrată și rezultatele se pot modifica.

### Utilizarea grătarului

1. Când așezați grătarul pe raftul superior, alimentele de pe grătar nu trebuie să atingă raftul.
2. Puteți preîncălzi cuptorul 5 minute în timp ce utilizați grătarul. Dacă este necesar, puteți întoarce mâncarea.
3. Alimentele trebuie să fie în centrul grătarului pentru a asigura un flux maxim de aer prin cuptor.

#### Pornirea grătarului;

1. Rotiți butonul la simbolul grătarului.
2. Apoi, setați-l la temperatura dorită.

#### Oprirea grătarului;

Rotiți butonul la poziția oprit.



**AVERTIZARE!**

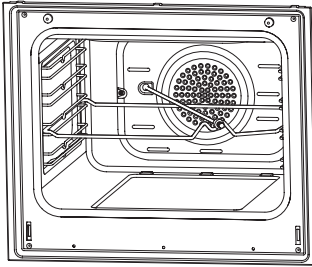
Păstrați ușa cuptorului închisă. (grătar electric)



**AVERTIZARE!**

Păstrați ușa cuptorului deschisă la grătar. (grătar pe gaz)

## Utilizarea rotisorului de pui \*

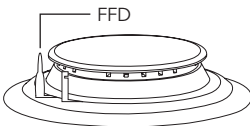


Așezați stropitoarea în cadru. Glisați stropitoarea în cuptor la nivelul dorit. Așezați o tavă pe fundul cuptorului pentru a aduna grăsimea picurată. Adăugați puțină apă în tavă în care picură pentru o curățare ușoară. Nu uitați să îndepărtați partea din plastic din rotisor. După utilizarea rotisorului, înșurubați mânerul din plastic la frigăruie și scoateți alimentele din cuptor.

Figura 15

## UTILIZAREA ARAGAZULUI

### Utilizarea arzătoarelor pe gaz



**Dispozitiv de siguranță a flăcării (FFD) \***; funcționează instantaneu atunci când mecanismul de siguranță se activează din cauza lichidului survolat peste plite superioare.

1. Supapele care controlează gazul cuptorului, au un mecanism special de securitate. Pentru a aprinde aragazul, apăsați întotdeauna comutatorul înainte și aduceți-l la simbolul flăcării prin rotire în sens invers acelor de ceasornic. Toate brichetele trebuie să funcționeze și aragazul pe care l-ați controlat trebuie să se aprindă. Țineți comutatorul apăsat până când este făcut contactul. Apăsați butonul brichetei și rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic.
2. Nu acționați aprinzătorul continuu mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou.
3. La modelele cu sistem de securitate a gazului, când flacăra aragazului este stinsă, supapa de control întrerupe automat gazul. Pentru acționarea arzătoarelor cu sistem de securitate a gazului trebuie să apăsați butonul și să rotiți în sens invers acelor de ceasornic. După aprindere, trebuie să așteptați aproape 5-10 secunde pentru activarea sistemelor de securitate a gazului. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control a gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou.
4. ● Închis 🔥 Complet deschis 🔥 Pe jumătate deschis
5. Înainte de a vă folosi plita, asigurați-vă că capacele arzătorului sunt bine poziționate. Amplasarea corectă a capacele arzătorului este prezentată mai jos.

Figura 16

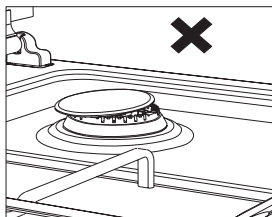
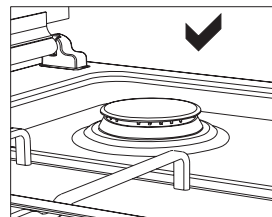


Figura 17





## Utilizarea și descrierea plitei vitroceramice

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Max.
140 mm Comutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm Comutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Lumina duală	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

- Acționați plita cu ajutorul comutatoarelor cu inel de pe panoul de control al aragazului. Acest comutator vă ajută să setați temperatura dorită.
- Pentru a obține un rezultat cât mai bun al mâncării găte pe plită, fundul tigăilor trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Partea inferioară a tigăilor și a zonelor de gătit trebuie să aibă aceeași dimensiune. Dacă este posibil, așezați întotdeauna capacele pe tigăi. Așezați întotdeauna ustensile de gătit pe zona de gătit înainte ca aceasta să fie pornită. Opriți zonele de gătit înainte de sfârșitul timpului de gătit, pentru a profita de căldura reziduală.
- Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a porni aragazul. Temperatura setată de poziția butonului crește treptat până la max. (Zonă unică)
- Pentru zona de gătit duală, primul inel funcționează ca o singură zonă; al doilea inel începe să funcționeze după activarea suplimentară de unele mai multă forță la ceasul înțeles pe „maxim” sfârșitul regiune a semnelui de inel. Când treceți în sens invers ceasului, primul inel va funcționa ca interval maxim și puterea celui de-al doilea inel va reduce până la temperatura dorită.

## Utilizarea plitei

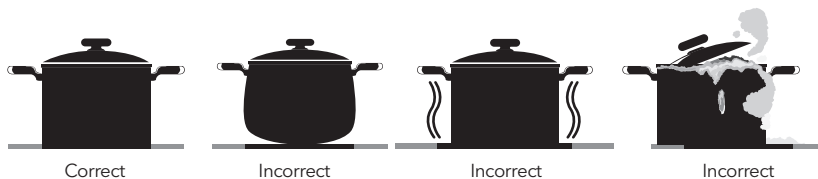
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

- Plitele electrice au standard de 6 niveluri de temperatură (așa cum este descris mai sus).
- La prima utilizare, acționați plita electrică la nivelul 6 timp de 5 minute. Acest lucru va face ca agentul de pe plita dvs., care este sensibil la căldură, să se întărească prin ardere.
- Folosiți cratițe cu fund plat care intră în contact cu căldura cât de mult puteți, astfel încât să puteți folosi energia mai productiv.



**AVERTIZARE!**

Din cauza utilizării intensive a aparatului, se poate schimba culoarea inelelor plăcilor fierbinți și zona înconjurătoare. Intervențiile de service nu sunt acoperite de garanție în acest caz.



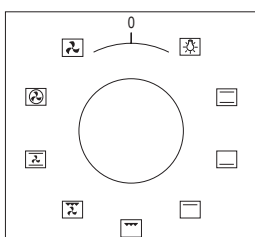
## Dimensiuni vas (gaz)

	50x55	50x60	60x60
Arzător mic	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Arzător normal	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Arzător mare	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Arzător WOK	24-28 cm	---	24-26 cm



## TIPURI DE PROGRAME

Models: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX

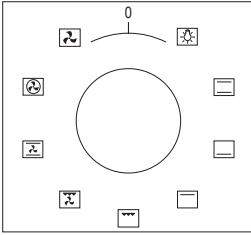


**Butonul de pornire:** utilizat pentru determinarea încălzitoarelor utilizate pentru gătitul în cuptor. Tipurile de programe de încălzire din acest buton și funcțiile lor sunt descrise mai jos. Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care constau din aceste încălzitoare să nu fie disponibile la toate modelele.

	Întoarce stropitoare		Ventilație
	Element de încălzire Superior + Inferior		Încălzire turbo + Ventilație
	Lampă		Elemente de încălzire inferior + Elemente de încălzire superior + Ventilație
	Element de încălzire inferior + Ventilați		Element de încălzire a grătarului + Ventilație
	Element de încălzire a grătarului		Arzător pentru grătar / Element de încălzire a grătarului
	Element de încălzire a grătarului + Lampă		Element de încălzire superior
	Temporizator electric		Arzător cuptor / Element de încălzire inferior

### AVERTIZARE!

Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe să nu fie disponibile la toate modelele.



**Butonul de pornire:** utilizat pentru determinarea încălzitoarelor utilizate pentru gătitul în cuptor. Tipurile de programe de încălzire din acest buton și funcțiile lor sunt descrise mai jos. Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care constau din aceste încălzitoare să nu fie disponibile la toate modelele.

	Friptură de pui		Ventilație
	Elemente de încălzire inferioare și superioare		Încălzir turbo și ventilație
	Lampă		Element de încălzire inferior-superior și ventilație
	Element de încălzire inferior + Ventilație		Grătar și ventilație
	Pui la grătar și prăjit		Grătar
	Grătar și lampă		Element de încălzire superior
	Temporizator electric		Element de încălzire inferior
	Flacăra		Aprindere cu brichetă



**AVERTIZARE!**

Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe să nu fie disponibile la toate modelele.

## Program de gătit



### AVERTIZARE!

Cuptorul trebuie preîncălzit timp de 10 minute înainte de a pune alimentele în el.

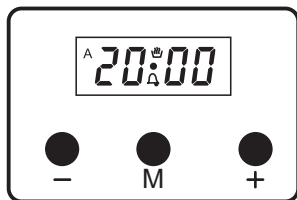
Alimente	Funcția de gătit	Temperatura (°C)	Poziția raftului	Durata de gătire (min.)
Prăjitură (tavă)	Static / Static+Ventilație	170-180	2	35-45
Prăjituri mici	Static / Turbo+Ventilație	170-180	2	25-30
Pateuri	Static / Static+Ventilație	180-200	2	35-45
Patiserie	Static	180-190	2	25-30
Fursecuri	Static	170-180	3	20-25
Plăcintă cu mere	Static / Turbo+Ventilație	180-190	2	50-70
Cozonac	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Ventilație	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Bezea	Static	100	2	60
Pui	Static+Ventilație / Turbo+Ventilație	180-190	2	45-50
Pui la gratar **	Grătar	200-220	4	25-30
Pește la grătar **	Grătar+Ventilație	200-220	4	25-30
Friptură de muschi **	Grătar+Ventilație	Max.	4	15-20
Chiftele la grătar **	Grătar	Max.	4	20-25

\* Fără preîncălzire. Jumătate din timpul de gătire trebuie să fie de 200 ° C și apoi a doua jumătate să fie de 150 ° C.

\*\* În timpul primei jumătăți de gătire, mâncarea trebuie întoarsă.

## TEMPORIZATOR CUPTOR

### Privire de ansamblu

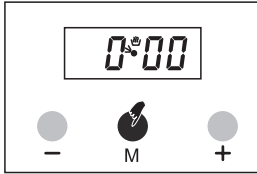


Este un cronometru electronic, care vă permite să pregătiți mâncarea pentru a fi servită la ora dorită. Singurul lucru care este de făcut, este să programați timpul de gătit și timpul de pregătire. Poate fi, de asemenea, utilizat ca un ceas cu alarmă, unde selectați timpul și veți fi avertizați printr-un ton sonor.

### Pornire

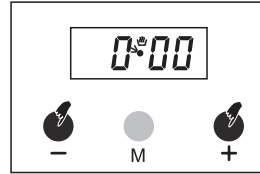
La pornire, ceasul (0:00) și „A” clipsează pe ecran. Temporizatorul nu poate fi programat și ceasul trebuie reglat. Pentru a programa temporizatorul, trebuie să intrați mai întâi în modul manual.

## Mod manual



1. Apăsăți butonul „M” pentru a intra în modul manual.

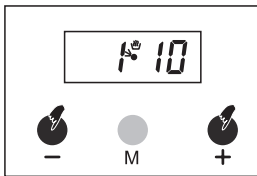
or



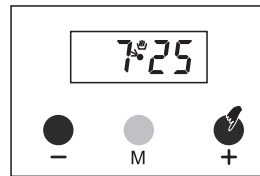
2. Apăsăți simultan butoanele + și - în modul manual.

## Ajustarea orei din zi

Această reglare se poate face numai atunci când nu este în curs nici un program de gătit. Mai întâi apăsați simultan butoanele + și -. Apoi reglați direcția înainte a ceasului folosind butonul + și direcția inversă folosind butonul -. Apăsarea lungă a acestor butoane va duce la modificări rapide.



1. Apăsăți simultan + și -.



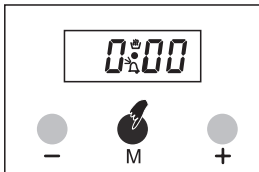
2. Folosind butoanele + sau - reglați ora din zi.

### NOTĂ

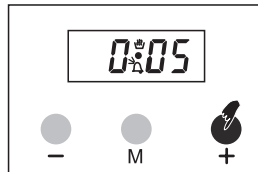
Dacă butoanele + sau - sunt apăstate de-a lungul a 5 secunde, timpul modului de ajustare se va termina automat. Dacă doriți să terminați rapid timpul modului de reglare, trebuie să apăsați simultan butoanele + și -.

## Reglarea alarmei sonore

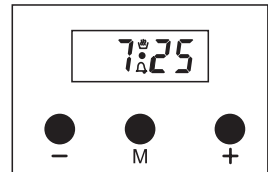
Cu această funcție, puteți programa după cât timp să fiți avertizat de sunetul sonor.



1. Selectați reglarea alarmei sonore apăsând o dată butonul „M”. Pictograma va clipi.

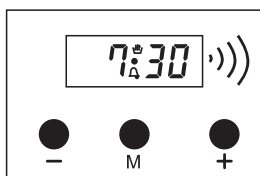


2. Alegeți o perioadă de timp cu cu butoanele + sau -. Ex: 5 minute.

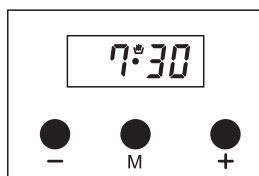


3. Câteva secunde mai târziu, ecranul va reveni la afișarea orei curente a zilei.

## Anularea sunetului sonor



1. Buzzer-ul va suna după intervalul de timp programat.

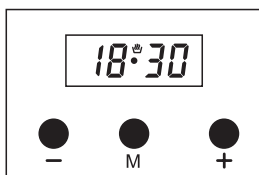


2. Apăsați orice buton pentru a anula sunetul.

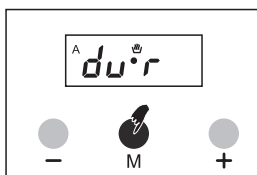
## Program automat de gătit

Dacă doriți să începeți gătitul imediat, trebuie să selectați timpul de gătit.

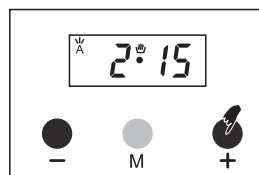
**Exemplu:** Am introdus mâncarea în cuptor și dorim să fie gătită timp de 2 ore și 15 minute.



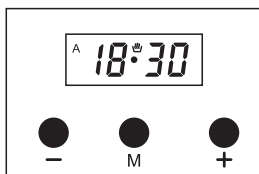
1. Ora curentă este 18:30



2. Apăsați butonul „M” de 2 ori pentru a intra în modul de reglare a gătitului.



3. Reglați timpul de gătit folosind butoanele + și -.



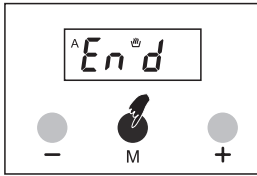
4. După câteva secunde, ecranul va indica faptul că gătitul a început și va afișa ora curentă de gătit.

Acum, v-ați programat cuptorul să gătească mâncarea timp de 2 ore și 15 minute. Vă rugăm să nu uitați funcția și / sau butoanele de temperatură ale cuptorului în poziții apropiate.



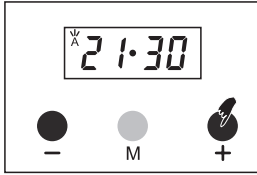
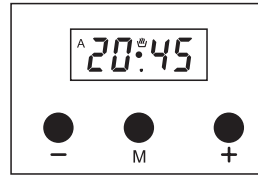
Puteți anula oricând modul de gătit automat, apăsând „M”.

În exemplul de mai sus, gătitul a început imediat după selectarea perioadei de gătit. Prin apăsarea butonului „M” de 3 ori, puteți vedea și regla timpul pregătit. În exemplul de mai jos, ora de pregătire va fi setată la 21:30.

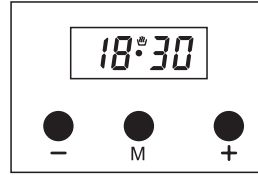


1. Apăsăți butonul „M” de 3 ori.

Ecranul va afișa „Sfârșit” și timpul de pregătire este  $18:30 + 2:15 = 20:45$



2. Setăți-l la ora dorită folosind butoanele + sau -.



3. În câteva secunde, ecranul se comută pe ceas

Acum ne-am programat cuptorul pentru a pregăti mâncarea la 21:30. Deoarece timpul de gătire a fost preprogramat ca 2 ore și 15 minute, cuptorul dvs. va începe să gătească la 19:15, astfel încât mâncarea să fie gata la 21:30.

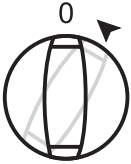


Mod ecran când începe gătitul



Me od ecran când se termină gătitul

Când programul de gătire este finalizat, se aude o alarmă sonoră, iar aceasta va suna imp de 7 minute, dacă nu este oprită.



1. Opriți cuptorul
2. Resetați temporizatorul



Cuptorul dvs. nu va funcționa până când îl resetați.

În exemplul prezentat, timpul de gătit a fost programat primul; timpul de pregătire a fost calculat automat și a fost editat de noi. De asemenea, este posibil mai întâi să programați timpul pregătit. În acest caz, timpul de gătire va fi calculat automat și ar trebui modificat ulterior.

## În cazul pierderii energiei electrice

Cuptorul dvs. nu va funcționa din motive de securitate. În acel moment, ceasul va apărea ca 0:00 intermitent împreună cu simbolul „A”. Orice program de gătit în desfășurare va fi, de asemenea, anulat. Ceasul va apărea la 0:00, ar trebui corectat. În primul rând, intrați în modul manual și reglați ceasul folosind butoanele + sau -.



- În cazul unei pierderi de scurtă durată a energiei, sistemul va fi conservat singur.
- Dacă nu veți folosi cuptorul, asigurați-vă că acesta este în poziția „OFF”.

**„A” intermitent arată că, cuptorul este inoperant și că ar trebui să intrați în modul manual pentru a reveni la condițiile normale de lucru.**

## Reglarea tonului soneriei

Puteți regla tonul soneriei a temporizatorului.

1. Apăsând butonul „-“, puteți auzi tonul sonor actual.
2. Eliberarea și apăsarea din nou a butonului „-“ vor trece la următorul ton (3 tonuri diferite disponibile).
3. Tonul sonor va fi setat la ultimul ton ajustat.



**NOTĂ**

Ca setare din fabrică, volumul soneriei este setat la tonul înalt. În cazul unei pierderi lungi de energie, tonul sonor setat va fi acesta.

## CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Deconectați ștecherul care furnizează energie electrică pentru cuptor de la priză.
2. În timp ce cuptorul funcționează sau la scurt timp după ce începe să funcționeze, este extrem de fierbinte. Trebuie să evitați atingerea elementelor de încălzire.
3. Nu curățați niciodată partea interioară, panoul, capacul, tăvile și toate celelalte părți ale cuptorului cu unelte precum perie tare, plasă de curățare sau cuțit. Nu utilizați agenți abrazivi, zgâriere și detergenți.
4. După ce ați curățat părțile interioare ale cuptorului cu o cârpă cu săpun, clătiți-l și apoi uscați-l bine cu o cârpă moale.
5. Curățați suprafețele de sticlă cu agenți speciali de curățare a sticlei.
6. Nu curățați cuptorul cu aparate de curățat cu abur.
7. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, curățați lichidul vărsat de pe capac. De asemenea, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că masa aragazului este suficient de răcită.
8. Nu folosiți niciodată agenți inflamabili precum acidul, diluantul și benzina la curățarea cuptorului.
9. Nu spălați nici o parte a cuptorului în mașina de spălat vase.
10. Pentru a curăța capacul din sticlă din față al cuptorului; scoateți șuruburile de fixare care fixează mânerul cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți ușa cuptorului. Decât curățați-l și clătiți-l bine. După uscare, așezați corect sticla cuptorului și reinstalați mânerul.

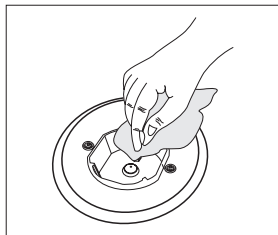


Figura 18

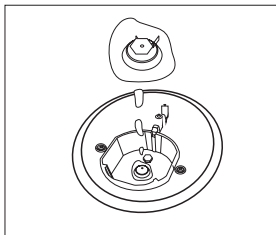


Figura 19

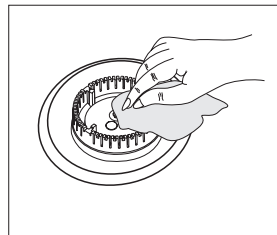


Figura 20



# INSTALAREA UȘII CUPTORULUI

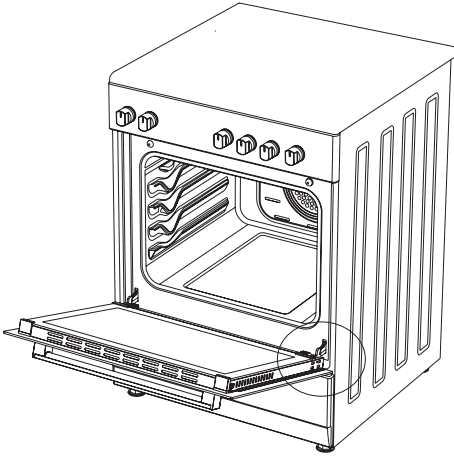


Figura 21

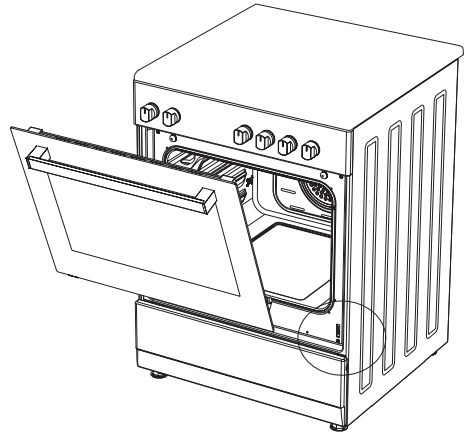


Figura 22

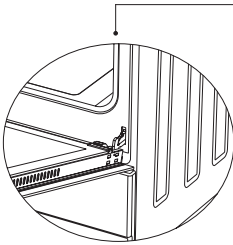


Figura 21.1

Deschideți ușa complet trăgând ușa cuptorului către dvs. Apoi efectuați operația de deblocare trăgând în sus blocarea balamalei cu ajutorul șurubelniței, așa cum este indicat în figura 21.1.

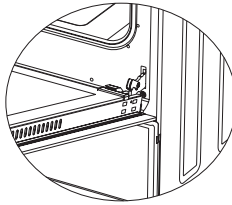


Figura 21.2

Setați blocarea balamalei la cel mai larg unghi ca în figura 21.2. Reglați ambele balamale conectând ușa cuptorului la cuptor în aceeași poziție.

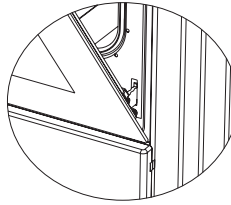


Figura 22.1

Mai târziu, închideți ușa cuptorului deschisă astfel încât să poată intra în contact cu dispozitivul de blocare a balamalei ca în figura 22.1.

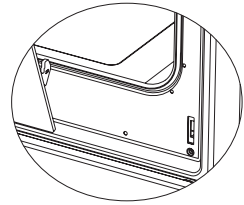


Figura 22.2

Pentru a scoate mai ușor ușa cuptorului, când se apropie de poziția închisă, țineți capacul cu două mâini ca în figura 22.2 și trageți în sus.

Efectuați invers ceea ce ați făcut în timp ce deschideți ușa pentru a reinstala ușa cuptorului înapoi.

## Curățarea sticlei cuptorului

Ridicați apăsând pe zăvoarele din plastic din partea stângă și dreaptă, așa cum se arată în figura 23 și trăgând profilul către dvs. ca în figura 24. Sticla este eliberată după ce profilul a fost îndepărtat, așa cum se arată în figura 25. Scoateți sticla eliberată trăgând spre dvs. cu atenție. Sticla exterioră este fixată pe profilul ușii cuptorului. Puteți efectua cu ușurință curățarea geamurilor după eliberarea ochelarilor. Puteți monta ochelarii înapoi efectuând operațiile invers după finalizarea curățării și întreținerii. Asigurați-vă că profilul este așezat corect în poziție.

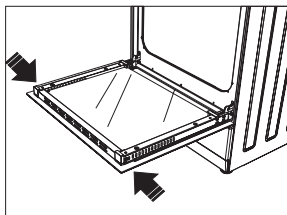


Figura 23

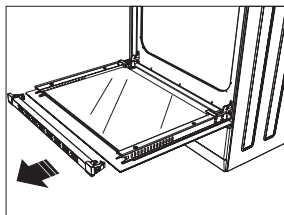


Figura 24

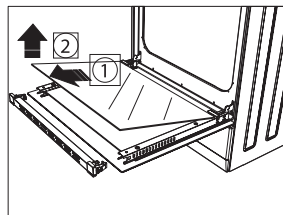


Figura 25

### Panou catalitic\*

În cuptorul, în pereții dreapta și stânga ai cavității cuptorului. Panoul catalitic elimină mirosul ofensator și oferă utilizarea aparatului dvs. la cele mai bune performanțe. În timp, mirosurile de ulei și alimente pătrund în pereții emailați ai cuptorului și în elementele de încălzire. Panoul catalitic absoarbe mirosurile de alimente și uleiuri și le arde în timpul gătitului pentru a vă curăța cuptorul.

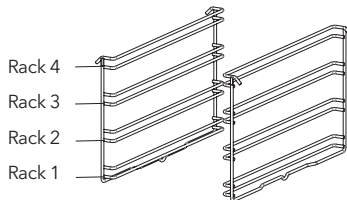
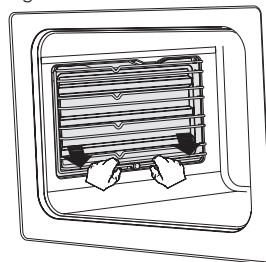
### Detășarea panoului catalitic

Pentru a elimina panoul catalitic; mai întâi scoateți rafturile. După îndepărtarea rafturilor, panoul catalitic va fi liber. Se recomandă înlocuirea panoului catalitic o dată la 2-3 ani.

### Poziții rafturi

Este important să introduceți grătarul metalic în cuptor în mod corespunzător. Nu permiteți rețelei să atingă perețele din spate al cuptorului. Pozițiile rack-ului sunt prezentate în figura următoare. Puteți plasa o tavă adâncă sau o tavă standard în rafturile inferioare și superioare.

Figura 26



### Instalarea și scoaterea rafturilor

Pentru a îndepărta rafturile de sârmă, apăsați clemele afișate cu săgeți în figură, scoateți mai întâi partea inferioară și cea superioară din locul de instalare. Pentru a instala rafturi; inversați procedura de îndepărtare a raftului.

### Înlocuirea lămpii cuptorului



#### AVERTIZARE!

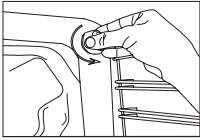
Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că circuitul aparatului este deschis înainte de a schimba lampa. (având circuitul deschis înseamnă că alimentarea este oprită)

Mai întâi deconectați alimentarea aparatului și asigurați-vă că aparatul este rece.

Îndepărtați protecția sticlei rotindu-se așa cum este indicat în figura din partea stângă. Dacă aveți dificultăți la întoarcere, atunci folosirea mânușilor din plastic vă va ajuta la întoarcere.

Apoi scoateți lampa rotind, instalați noua lampă cu aceleași specificații.

Reinstalați protecția din sticlă, conectați cablul de alimentare al aparatului la priza electrică și înlocuiți-l complet. Acum vă puteți folosi cuptorul.

**Type G9 Lamp**

220-240 V, AC 15-25 W

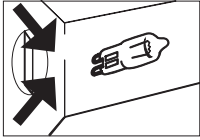
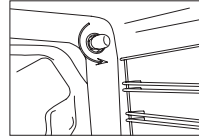


Figura 27

**Type E14 Lamp**

220-240 V, AC 15 W

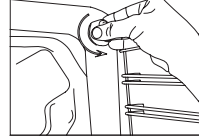


Figura 28

**Utilizarea foii deflectoare a grătarului \***

1. Un panou de siguranță este proiectat pentru a proteja panoul de control și butoanele atunci când cuptorul este în modul grătar. (Figura 29)
2. Vă rugăm să utilizați acest panou de siguranță pentru a evita căldura să deterioreze panoul de control și butoanele când cuptorul este în modul grătar.

**AVERTIZARE!**

Părțile accesibile pot fi fierbinți atunci când grătarul este utilizat. Copiii mici trebuie ținuți departe.

3. Așezați panoul de siguranță sub panoul de control deschizând sticla capacului frontal al cuptorului. (Figura 30)
4. Apoi fixați panoul de siguranță între cuptor și capacul frontal închizând ușor capacul. (Figura 31)
5. Este important pentru gătit să păstrați capacul deschis la distanță specificată atunci când gătiți în modul grătar.
6. Panoul de siguranță va oferi o situație de gătit ideală, protejând în același timp panoul de control și butoanele.

**AVERTIZARE!**

Dacă aragazul are opțiunea „grătar închis funcțional” cu termostat, puteți menține ușa cuptorului închisă în timpul funcționării; în acest caz foaia deflectorului grătarului va fi inutilă.

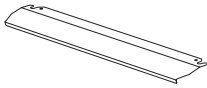


Figura 29

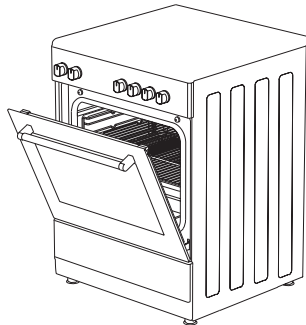


Figura 30

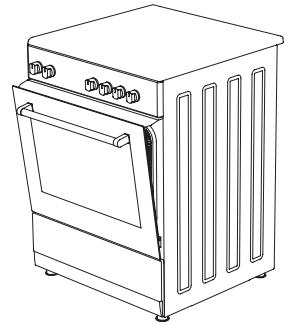


Figura 31

# DIAGNOSTICARE

Puteți rezolva problemele pe care le puteți întâlni cu produsul dvs. verificând următoarele puncte înainte de a apela la serviciul tehnic.

## Puncte de verificare

În cazul în care întâmpinați o problemă legată de cuptor, verificați mai întâi tabelul de mai jos și încercați sugestiile.

Problemă	Cauză Posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Alimentarea nu este disponibilă.	Verificați dacă există sursa de alimentare.
	Alimentarea cu gaz nu este disponibilă.	Verificați dacă supapa de gaz principală este deschisă.
		Verificați dacă conducta de gaz este îndoită.
		Asigurați-vă că furtunul de gaz este conectat la cuptor.
Verificați dacă se folosește supapa de gaz adecvată.		
Cuptorul se oprește în timpul gătitului.	Priza iese din priza de perete.	Reinstalați priza de perete.
Se oprește în timpul gătitului.	Funcționare continuă prea lungă.	Lăsați cuptorul să se răcească după cicluri lungi de gătit.
	Mai multe prize se conectează la o priză de perete	Utilizați doar o priză pentru fiecare priză de perete.
Ușa cuptorului nu se deschide corect.	Reziduurile alimentare s-au blocat între ușă și cavitatea internă.	Curățați bine cuptorul și încercați să redeschideți ușa.
Bricheta nu funcționează.	Vârfurile sau corpul dopurilor de contact sunt înfundate.	Curățați vârfurile sau corpul dopurilor de aprindere ale arzătoarelor pe gaz.
	Conductele arzătorului de gaz sunt înfundate.	Curățați conductele arzătorului de gaz.
Șoc electric la atingerea cuptorului.	Nu există o împământare adecvată.	Asigurați-vă că sursa de alimentare este împământată corect.
	Se utilizează o priză de perete neîmpământată	
Picură apa.	Apa sau aburul pot genera în anumite condiții, în funcție de mâncarea gătită. Aceasta nu este o eroare a aparatului.	Lăsați cuptorul să se răcească și apoi ștergeți-l cu un prosop.
Aburul care iese dintr-o crăpătură de pe ușa cuptorului.		
Apa rămasă în cuptor.		
Fum în timpul funcționării	În timpul operării cuptorului pentru prima dată.	Fumul iese din încălzitoare. Aceasta nu este o eroare. După 2-3 cicluri, nu va mai fi fum.
	Mancare pe încălzitor.	Lăsați cuptorul să se răcească și curățați resturile de alimente de la solul cuptorului și de la suprafața încălzitorului superior.

Problemă	Cauză Posibilă	Soluție
Când este funcțional cuptorul miroase a ars sau scoate miros de plastic.	În interiorul cuptorului se utilizează accesorii din plastic sau alte accesorii care nu sunt rezistente la căldură.	La temperaturi ridicate, utilizați accesorii de sticlărie adecvate.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este deschisă.	Închideți ușa și reporniți.
	Comenzile cuptorului nu sunt reglate corect.	Citiți secțiunea privind funcționarea cuptorului și resetați cuptorul.
	Siguranța s-a declanșat sau întrerupătorul este oprit.	Înlocuiți siguranța sau resetați întrerupătorul. Dacă acest lucru se repetă frecvent, sunați la un electrician.
Cuptorul nu gătește bine.	Ușa cuptorului este deschisă frecvent în timpul gătitului.	Nu deschideți ușa cuptorului frecvent, dacă alimentele pe care le gătiți nu necesită întoarcere. Dacă deschideți ușa ușor temperatura internă scade și, prin urmare, rezultatul gătirii va fi influențat.
Lumina internă este slabă sau nu funcționează.	Obiect străin care acoperă lampa în timpul gătitului.	Curățați suprafața internă a cuptorului și verificați din nou.
	Este posibil ca lampa să nu funcționeze.	Înlocuiți-o cu o lampă cu aceleași specificații.

## REGULI DE MANIPULAREA

1. Nu folosiți ușa și / sau mânerul pentru a transporta sau muta aparatul.
2. Efectuați deplasarea și transportul în ambalajul original.
3. Acordați o atenție maximă aparatului în timpul încărcării / descărcării și manipulării.
4. Asigurați-vă că ambalajul este bine închis în timpul manipulării și transportului.
5. Protejați-vă de factorii externi (cum ar fi umiditatea, apa etc.) care pot deteriora ambalajul.
6. Aveți grijă să nu deteriorați aparatul din cauza unor denivelări, accidente, picături etc. în timpul manipulării și transportului și să nu îl rupeți sau să îl deformați în timpul funcționării.

## RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Următoarele detalii vă vor ajuta să utilizați produsul dvs. ecologic și economic.

1. Folosiți recipiente de culoare închisă și smalț care să conducă mai bine căldura în cuptor.
2. Pe măsură ce gătiți mâncarea, dacă rețeta sau manualul de utilizare indică necesitatea preîncălzirii, preîncălziți cuptorul.
3. Nu deschideți ușa cuptorului frecvent în timp ce gătiți.
4. Încercați să nu gătiți mai multe feluri de mâncare simultan în cuptor. Puteți găti în același timp plasând două aragazuri pe grătar.
5. Gătiți mai multe feluri de mâncare succesiv. Cuptorul nu va pierde căldura.
6. Opriți cuptorul cu câteva minute înainte de expirarea timpului de gătit. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. Decongeleți alimentele congelate înainte de a găti.

## ELIMINAREA



Eliminați ambalajul într-un mod ecologic.

Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19 / UE privind aparatele electrice și electronice uzate (deșeurile de echipamente electrice și electronice - DEEE). Ghidul stabilește cadrul de lucru pentru returnarea și reciclarea aparatelor uzate, după cum se aplică în întreaga UE.

## INFORMAȚII PRIVIND AMBALAJUL

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu reglementările noastre naționale de mediu. Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeurile. Duceți-le la punctele de colectare a materialelor de ambalare desemnate de autoritățile locale.

Spoštovani uporabnik,

priporočamo, da pred uporabo izdelka natančno preberete priročnik in ga imate vedno pri roki.

### OPOMBA

Ta uporabniški priročnik je pripravljen za več modelov. Nekaterih funkcij, ki so v njem navedene, morda v vašem aparatu ni.

Vsi naši aparati so namenjeni le uporabi v gospodinjstvih in ne komercialni uporabi. Izdelki, označeni z (\*), so izbira možnost.

**Skladno s predpisi o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).**

## POMEMBNA OPOZORILA

- amešcanje in popravila mora vedno izvajati **POOBlašČeni servis**. Proizvajalec ne odgovarja za dela, ki jih izvedejo nepooblašČene osebe.
- Natančno preberite ta navodila za delo. Le na ta način lahko aparat uporabljate varno in pravilno.
- Pečico morate uporabljati v skladu z navodili za delo.
- Med delovanjem naj v bližini ne bo otrok, mlajših od 8 let, in hišnih ljubljencev.
- OPOZORILO: Pri uporabi žara so deli, ki so dostopni, lahko vroči. Otroci naj se aparatu ne približujejo.**
- OPOZORILO: Nevarnost požara; na kuhhalno površino ne odlagajte nobenih pripomočkov.**
- OPOZORILO: Aparat in deli aparata, ki so dostopni, so med delovanjem vroči.**
- Pogoji nastavitve aparata so označeni na nalepki (ali na tablici s podatki).
- Pri uporabi žara so deli, ki so dostopni, lahko vroči. Majhni otroci naj se ne približujejo aparatu.
- OPOZORILO: Ta aparat je namenjen samo za kuhanje/pečenje. Ni ga dovoljeno uporabljati v druge namene, na primer za ogrevanje prostora.**
- Aparata ne čistite s parnimi čistilniki.
- Ko postavite hrano v pečico, se prepričajte, ali so njena vrata popolnoma zaprta.
- Požara NIKOLI ne skušajte gasiti z vodo. Najprej izklopite električni tokokrog aparata in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali odejo.
- Otroci, mlajši od 8 let, se brez nenehnega nadzora aparatu ne smejo približevati.
- Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.
- POZOR: Postopek pečenja je treba nadzorovati. Postopek pečenja je treba vedno nadzorovati.**
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, osebe z zmanjšanimi telesnimi, slušnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe brez izkušenj ali znanja, če so pod nadzorom ter so obveščeni o nevarnostih.
- Ta aparat je zasnovan samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so stari 8 in več let ter so pod nadzorom odraslih.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini aparata in njegovega napajalnega kabla.
- Preden aparat uporabite, iz njegove bližine odstranite vse zavese, til, papir ali kateri koli drug vnetljivi (gorljiv) material. Gorljivega ali vnetljivega materiala ne postavljajte na aparat ali vanj.
- Kanali za prezračevanje naj bodo odprti.
- Aparat ni primeren za uporabo skupaj z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Zaprthi konzerv in steklenih kozarcev ne segrevajte. Zaradi pritiska lahko kozarci eksplodirajo.
- Ročaj pečice ni sušilnik za kuhinjske krpe. Kuhinjskih krp ipd. ne obešajte na ročaj pečice.
- Pladnjev pečice, krožnikov ali aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno pečice. Toplota, ki se akumulira, lahko poškoduje dno pečice.
- Ko dajete hrano v pečico ali pa jo jemljete iz nje, vedno uporabljajte rokavice, ki so odporne na toploto in primerne za prijetanje vročih predmetov.
- Če jemljete zdravila in/ali ste pod vplivom alkohola, kar lahko vpliva na vašo zmožnost presoje, izdelka ne uporabljajte.
- Pri uporabi alkohola v hrani bodite previdni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapeva in se lahko vname; če pride v stik z vročimi površinami, to lahko povzroči požar.
- Po vsaki uporabi preverite, ali je enota izklopljena.
- Če je aparat okvarjen ali vidno poškodovan, ga ne uporabljajte.

32. Vtiča ne prijemajte z vlažnimi rokami. Pri izklopu vtiča ne vlecite, ampak ga vedno držite.
33. Če je aparat brez sprednjih vrat ali če so ta zlomljena, ga ne uporabljajte.
34. Papir za peko skupaj s hrano postavite v predhodno ogreto pečico tako, da ga položite v pekač ali pa v pripomoček pečice (na pladenj, žično rešetko ipd.).
35. Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
36. Pomembno je, da žično rešetko in pladenj pravilno postavite na žična vodila in/ali da pravilno postavite pladenj na vodila. Rešetko ali pladenj postavite med obe vodili in se pred nalaganjem hrane prepričajte, ali je stabilen.
37. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki visijo iz pripomočka ali posode; pri tem upoštevajte tveganje, da se lahko dotaknete elementov grelnika pečice.
38. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturah, ki so višje od najvišje temperature za uporabo, ki je navedena na njem. Papirja za peko ne polagajte na dno pečice.
39. Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte nobenih težkih predmetov in ne dovolite otrokom, da sedajo nanje. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji vrat.
40. Materiali za embalažo so otrokom nevarni. Poskrbite, da materiali za embalažo nikoli ne bodo v bližini otrok.
41. Za čiščenje stekla ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj se zaradi prask, ki se lahko pojavijo na površini steklenih vrat, steklo lahko zlomi.
42. Ne postavljajte naprave na površine prekrите s preprogo. Električni deli se lahko pregrejejo ker na spodnji strani ni ventilacije. To bo pripeljalo do okvare naprave.
43. plošč ne udarjajte s trdimi kovinami, ker se grelniki lahko poškodujejo. S tem lahko pride do električnega udara.
44. Uporabnik ne sme sam popravljati pečice.
45. Pri čiščenju gorilnika morate biti previdni. Lahko pride do fizičnih poškodb.
46. Bodite previdni: če je podnožje pečice demontirano ali se zlomi, se hrana lahko polije. Lahko pride do telesnih poškodb.
47. Med uporabo pečice se njene notranje in zunanje površine segrejejo. Ko odprete vrata pečice, se od nje odmaknite, da se izognete vroči pari, ki izhajajo iz nje. Obstaja tveganje opeklin.
48. Zgornji pokrov štedilnika se lahko zapre, zato se posode s hrano na njem lahko prevrnejo. Odmaknite se, da vroča hrana ne bo padla na vas. Obstaja tveganje opeklin.
49. Ko so vrata pečice odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov; pečica se lahko prevrne.
50. Uporabnik med čiščenjem ne sme premikati grelnike. S tem lahko pride do električnega udara.
51. Na površino aparata ne postavljajte kovinskega pribora, kot so noži, vilice in žlice, saj se bo segrel.
52. Stikal za vžig ne odstranjujte z aparata. Sicer boste omogočili dostop do nezaščitenih električnih kablov. S tem lahko pride do električnega udara.
53. Med kakršnimi koli gradbenimi deli doma je mogoče napajanje pečice izklopiti. Po koncu del mora ponovni priklop pečice opraviti pooblaščen servis.
54. Da se aparat ne pregreje, ga ne smete namestiti za okrasno oblogo.
55. Preden odstranite varovala, aparat izklopite. Po čiščenju namestite varovala v skladu z navodili.
56. Točko za pritrditev kabla je treba zavarovati.
57. **OPOZORILO: Ne uporabljajte pečice in gorilnika obenem.**
58. Hrane ne kuhajte/pecite neposredno na pladnju/rešetki. Preden jo postavite v pečico, jo položite v primerno posodo.
59. Ne zapirajte pokrova dokler se vroče površine ne ohladijo.
60. **POZOR: Če se steklo štedilnika razbije, takoj izklopite vse grelne elemente in aparat izklopite iz napajanja; ne dotikajte se površine aparata in aparata ne uporabljajte.**

## Varnost v zvezi z elektriko

1. Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zavarovano z varovalko, ki je skladna z vrednostmi v preglednici tehničnih specifikacij.
2. Opremo za ozemljitev naj namesti pooblaščen električar. Naše podjetje ni odgovorno za škodo, ki bi nastala zaradi uporabe izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
3. Treba je namestiti odklopnike tokokroga pečice, tako da jih končni uporabnik po namestitvi pečice lahko doseže.
4. Napajalni kabel (kabel z vtičem) se ne sme dotikati vročih delov aparata.
5. Če je napajalni kabel (kabel z vtičem) poškodovan, ga mora proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali pa enakovredno usposobljeno osebo zamenjati, da prepreči nevarno situacijo.
6. Izdelka nikoli ne čistite tako, da bi po njem pršili ali zlivali vodo. Obstaja tveganje smrti zaradi elektrike.
7. **OPOZORILO:** Preden zamenjate žarnico, poskrbite, da bo tokokrog naprave odprt, da



preprečite električni udar.

8. OPOZORILO: Pred dostopom do priključkov odklopite vse priključke napajalnega tokokroga.
9. OPOZORILO: Če je površina počena, aparat izklopite, da preprečite električni udar.
10. Ne uporabljajte odrezanih ali poškodovanih kablov ali pa podaljškov kablov, ki niso originalni.
11. Poskrbite, da v vtičnici, v katero je nameščen vtič izdelka, ne bo tekočine ali vlage.
12. Med delovanjem pečice se segreje tudi njena hrbtna površina. Električni priključki se ne smejo dotikati hrbtne površine, sicer se priključki lahko poškodujejo.
13. Priključnih kablov ne pritrujte na vrata pečice in jih ne speljite prek vročih površin. Če se kabel stali, to pri pečici lahko povzroči kratek stik in celo požar.
14. Izot med namestitvijo, vzdrževanjem, čiščenjem in popraviлом vedno izklopite.
15. Da preprečite kakršno koli nevarno situacijo, mora napajalni kabel, ki je poškodovan, zamenjati proizvajalec, pooblaščen tehnični servis ali katero koli drugo oseboje, ki je enakovredno usposobljeno.
16. Da preprečite iskenje, poskrbite, da bo vtič trdno vstavljen v stensko vtičnico.
17. Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, sicer lahko pride do električnega udara.
18. Pri namestitvi je potrebno večpolno stikalo za odklop napajanja. V skladu z gradbenim zakonom je treba za odklop od napajanja poskrbeti s stikalom ali vgrajeno varovalko na fiksnem napajanju.
19. Fiksni priključki morajo biti priključeni na napajanje, pri katerem je omogočen odklop z večpolnim stikalom. Pri aparatih s kategorijo prenapetostne zaščite III mora biti odklopnik priključen na fiksno napajanje v skladu z oznakami na ožičenju

## Plinska varnost

1. Ta aparat ni priključen na napravo za odvajanje produktov gorenja. Ta aparat mora biti priključen in nameščen v skladu z veljavnimi predpisi o napeljavah. Treba je upoštevati pogoje za prezračevanje.
2. Med uporabo plinskega kupalnega aparata v prostoru nastajajo vlaga, toplota in produkti gorenja. Najprej poskrbite, da je med delovanjem aparata kuhinja dobro prezračevana, in zagotovite naravne prezračevalne odprtine ali namestite mehansko prezračevalno opremo.
3. Po daljši intenzivni uporabi aparata bo morda treba zagotoviti dodatno prezračevanje, na primer z odprtjem okna ali povečanjem hitrosti mehanskega prezračevanja, če je nameščeno.
4. Ta aparat je dovoljeno uporabljati samo na dobro prezračevanih mestih v skladu z veljavnimi predpisi. Pred namestitvijo ali uporabo tega izdelka preberite priročnik
5. Preden namestite aparat, poskrbite, da lokalni omrežni pogoji (vrsta plina in tlak plina) izpolnjujejo zahteve aparata.
6. Mehanizem ne sme delovati dlje kot 15 sekund. Če se gorilnik ne vklopi po 15 sekundah, ustavite mehanizem in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite prižgati gorilnik.
7. Vsa dela na plinski napeljavi mora izvesti pooblaščen in usposobljeno oseboje.
8. Ta aparat je prilagojen za delovanje na zemeljski plin (ZP). Če želite izdelek uporabljati z drugačno vrsto plina, se za predelavo obrnite na pooblaščen servis.
9. Za pravilno delovanje je treba v skladu s priporočili proizvajalca (in po potrebi) redno menjavati napo, plinsko cev in objemko.
10. Plin mora dobro zgorevati v plinskih aparatih. Dobro zgorevanje prepoznamo po modrem plamenu in neprekinjenem gorenju. Pri nepopolnem zgorevanju plina lahko nastaja ogljikov monoksid (CO). Ogljikov monoksid je zelo strupen plin brez barve in vonja, ki je smrtno nevaren že v majhnih količinah.
11. Obrnite se na lokalnega dobavitelja plina, da vam navede telefonske številke za nujne primere v zvezi s plinom in ukrepe, ki jih je morate izvesti, če zaznate vonj po plinu.

## Ukrepi v primeru zaznanega vonja po plinu

1. Ne uporabljajte odprtega ognja in ne kadite.
2. Ne pritiskajte električnih stikal (na primer stikala za luč ali hišni zvonec).
3. Ne uporabljajte telefona ali mobilnega telefona.
4. Odprite vrata in okna.
5. Zaprite vse ventile na aparatu, ki dovajajo plin, in plinske števecve.
6. S telefona zunaj vašega doma pokličite gasilce.
7. Preverite tesnost vseh cevi in njihovih priključkov. Če še vedno vohate plin, zapustite hišo in opozorite sosede.
8. Ne vstopite v hišo, dokler pristojne osebe ne razglasijo, da je to varno.

## Predvidena uporaba

1. Ta izdelek je zasnovan za domačo uporabo. Komercialna uporaba ni dovoljena.
2. Ta aparat je dovoljeno uporabljati le za kuhanje/pečenje. Ni ga dovoljeno uporabljati v druge namene, na primer za ogrevanje prostora.
3. Ta aparat se ne sme uporabljati za gretje krožnikov pod žarom, sušenje oblačil ali kuhinjskih krp z obešanjem na ročaj ali za ogrevanje.
4. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli škodo zaradi nepravilne uporabe ali napačnega rokovanja.
5. Del enote, ki vsebuje pečico, lahko uporabljate za odtaljevanje, pečenje in cvrtje hrane ter peko hrane na žaru.
6. Življenjska doba izdelka, ki ste ga kupili, znaša 10 let. V tem obdobju proizvajalec zagotavlja nadomestne dele, ki so potrebni za delovanje tega izdelka, kot je opredeljen.

## Načini za zaščito steklokeramične kahalne površine

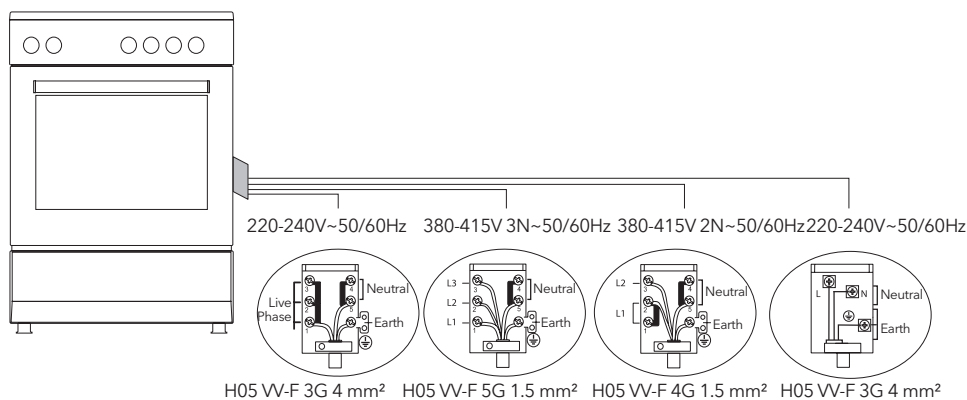
Steklokeramična kahalna površina je do določene mere nezlomljiva in odporna na praske. Da preprečite morebitne poškodbe, pa vseeno upoštevajte naslednje:

1. Na vroče kahalne plošče nikoli ne zlivajte hladne vode.
2. Na steklokeramično kahalno ploščo ne stopajte.
3. Odločilen je lahko nenaden pritisk, kot je, na primer, udarec solnice, ki pade. Zato takih predmetov ne postavljajte nad kahalne plošče.
4. Po vsaki uporabi se prepričajte, da so dno lonca in kahalne površine čisti in suhi.
5. Na površinah kahalne plošče ne lupite zelenjave. Delčki peska, ki padajo z nje, lahko opraskajo steklokeramično ploščo.
6. V pečico ne postavljajte vnetljivih snovi, kot je karton ali plastika. Predmeti iz materialov, kot so kositer, cink ali aluminij (ter aluminijaste folije ali prazne posode za kavo) se na vročih kahalnih površinah lahko stalijo in jih s tem poškodujejo.
7. Poskrbite, da sladka hrana ali sadni sokovi ne bodo v stiku z vročimi kahalnimi območji. Na steklokeramični površini lahko pustijo madeže.

## Električni priključek

1. Pri enofaznem napajanju pečice je potrebna 40-amperska varovalka, pri trifaznem pa tri 16-amperske varovalke, v skladu z električno močjo za kahalno ploščo s 4 keramičnimi grelniki in pečico z električnimi modeli. Namestitev mora obvezno izvesti usposobljeni električar.
2. Pečica je prilagojena električnemu napajanju z izmenično napetostjo 220–240 V/380–415 V in frekenco 50/60 Hz. Če se vrednosti v omrežju razlikujejo od navedenih, se obrnite na pooblaščen servis.
3. Priklop elektrike na pečico mora biti izveden le prek priključkov/vtičnic z nameščenim sistemom ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi. Če na mestu, kjer bo nameščena pečica, ni priključkov/vtičnic z vzpostavljenim sistemom ozemljitve, se nemudoma obrnite na usposobljenega električarja, da jih namesti. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala, ker aparat ni priključen na sistem ozemljitve.
4. Da preprečite nevarnost ali električni udar, mora poškodovani napajalni kabel zamenjati zastopnik pooblaščenega servisa ali usposobljeni električar.
5. Električni kabli se ne smejo dotikati vročih delov aparata.
6. Pečica naj deluje v suhem ozračju.
7. Ko postavite pečico na njeno mesto, poskrbite, da bo poravnana s pultom. Po potrebi jo poravnajte s pultom tako, da prilagodite nožice.

## Shema priklopa na elektriko



## Priključitev Plina



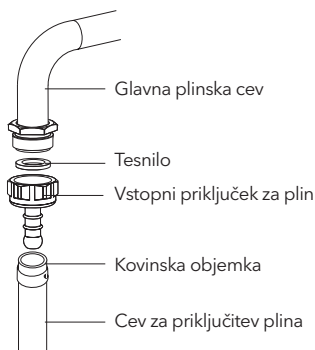
### OPOZORILO!

Pred začetkom kakršnih koli del v zvezi s plinsko napeljavo izklopite dovod plina. Nevarnost eksplozije.

Štedilnik uporabljajte v suhi atmosferi.

1. Na gibljivo cev pritrdite objemko. En konec cevi potisnite do konca na kovinsko cev.
2. Preverjanje tesnjenja: poskrbite, da so gumbi na upravljalni plošči zaprti in da je plinska jeklenka odprta. Na priključek nanesite nekaj milnice. Če uhaja plin, se na namiljeni površini pojavi penjenje.
3. Štedilnik naj bo postavljen v dobro prezračevanem prostoru in na ravnih tleh.
4. Še enkrat preverite priključitev plina.
5. Pri nameščanju štedilnika na mesto priključitve ga poravnajte na isto višino s kuhinjskimi elementi. Po potrebi ga poravnajte po višini z nastavljivimi nogami.
6. Plinska cev in električni kabel štedilnika ne smeta biti napeljana skozi vroče dele, zlasti ne skozi zadnjo stran pečice. Ne premikajte štedilnika, ki je priključen na plin. Pri premikanju se zrahlja spoj, zaradi česar lahko začne uhajati plin.
7. Za priklop plina uporabite gibko cev.

## Priklop na utekočinjen naftni plin:

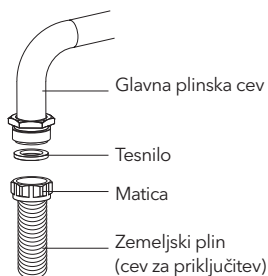


Za priklop na utekočinjen naftni plin (v jeklenki) pritrdite na dovodno cev iz jeklenke kovinsko objemko. Drugi konec cevi nataknite na vstopni priključek na zadnji strani aparata, pred tem pa v vroči vodi segrejte konec cevi. Nato tudi na ta konec cevi namestite kovinsko sponko in jo privijte z izvijačem. Tesnilo in priključek za dovodno cev sta prikazana na spodnji sliki.

### OPOMBA

Regulator tlaka, pritrjen na jeklenko s plinom, mora zagotavljati tlak plina 300 mmVS (2,94 kPa).

## Povezava zemeljskega plina

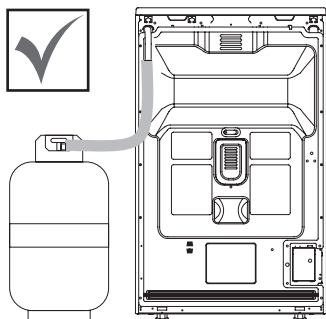


### **⚠ OPOZORILO!**

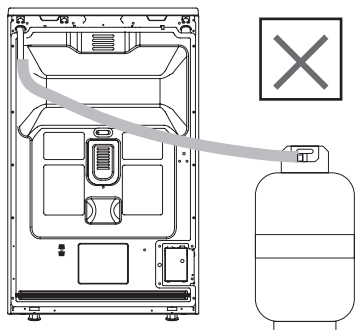
Prikllop na zemeljski plin naj izvede pooblaščen servis.

Za priključitev naprave na omrežje zemeljskega plina, vstavite tesnilo v utor na koncu cevi za prikllop plina. Da priključite cev na glavno cev plinske napeljave, privijte matico. Po končanem prikljupu preverite, ali plin kje pušča.

## Prehod za plinsko cev



Slika 1



Slika 2

Priključite napravo na pipo plinovoda po najkrajši možni poti in tako, da ne bo prišlo do uhajanja plina. Če želite izvesti test tesnjenja, zagotovite, da so gumbi na nadzorni plošči zaprti, plinska jeklenka pa odprta.

### **⚠ OPOZORILO!**

Med preverjanjem uhajanja plina nikoli ne uporabljajte kakršnegakoli vžigalnika, vžigalice, cigarete ali podobnih gorljivih snovi.

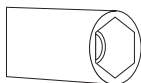
Na priključne točke nanesite milnico. Če plin uhaja, to povzroči nastajanje mehurčkov. Med vstavljanjem naprave na njeno mesto, zagotovite, da je na isti ravni z delovno površino. Če je potrebno, prilagodite nogice, da bo naprava poravnana z delovno površino. Napravo uporabljajte na ravni površini in v dobro prezračenem okolju.

### **⚠ OPOZORILO!**

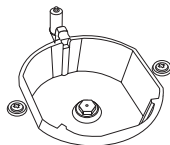
Pred namestitvijo aparata preverite, ali so lokalni pogoji dovoda plina (vrsta plina in tlak) skladni z nastavitvami izdelka.

## Zamenjava šobe

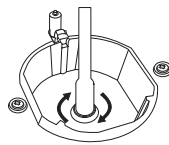
1. Za odstranitev in namestitev plinske šobe potrebujete poseben izvijač (Slika 3)
2. S posebnim izvijačem odstranite šobo (slika 4) z gorilnika in namestite novo šobo (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

## Prezračevanje prostora

Za zgorevanje potreben zrak se odvzema iz zraka v prostoru in plini, ki nastajajo pri zgorevanju, se izpuščajo v prostor. Za varno delovanje aparata je potrebno dobro prezračevanje prostora. Če za prezračevanje prostora ni na voljo oken ali če je prostor majhen, je treba namestiti dodatno prezračevanje. Če pa ima prostor vrata, ki se odpirajo navzven, dodatne prezračevalne odprtine niso potrebne.

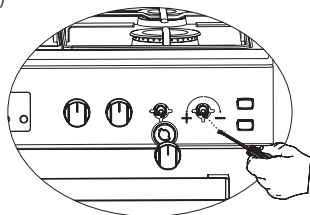
Velikost prostora	Odprtina za prezračevanje
Manjši od 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Med 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Večji od 10 m <sup>3</sup>	ni potrebna
V pritličju ali kleti	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Nastavitev zmanjšanega pretoka plina za pipe kuhališč

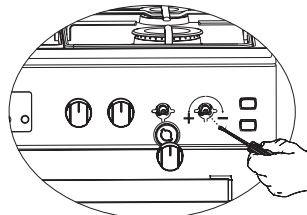
1. Prižgite gorilnik, ki ga želite nastaviti, in zavrtite gumb v položaj za mali plamen.
2. Snemite gumb z ventila gorilnika.
3. Z izvijačem primerne velikosti na nastavitvenem vijaku nastavite primeren pretok plina. Za utekočinjen naftni plin (butan-propan) zavrtite vijak v smeri urinega kazalca. Za zemeljski plin zavrtite vijak enkrat v levo. Običajna dolžina ravnega plamena v zmanjšanem položaju mora biti 6–7 mm.
4. Če je plamen višji od zelenega položaja, zavrtite vijak v smeri urinega kazalca. Če je manjši, zavrtite vijak v nasprotni smeri urnega kazalca.
5. Nazadnje preizkusite gorilnik z visokim plamenom in v zmanjšanih položajih ter preverite, ali plamen gori ali je ugasnjen.

Položaj vijaka za nastavev se lahko razlikuje glede na vrsto pipe za plin v vašem aparatu.

Ko prilagajate štedilnik glede na vrsto plina, previdno nastavite velikost zmanjšanega plamena z majhnim izvijačem in vijakom na sredini plinskih pip ter po potrebi zamenjajte plinsko šobo, kot je prikazano spodaj. (sliki 6 in 7)



Slika 6



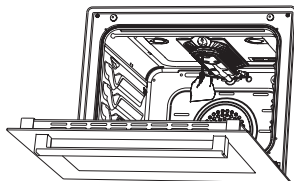
Slika 7

## Odstranitev spodnjega in zgornjega gorilnika in montaža šobe za plinsko pečico

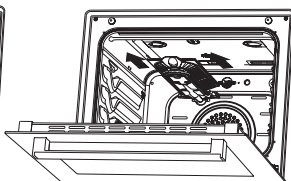
### Odstranitev zgornjega gorilnika:

Najprej odstranite vijak slika 8.

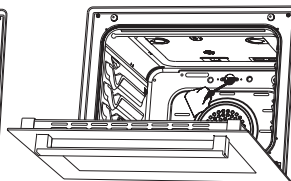
Gorilnik odstranite tako, da ga potegnete k sebi, kot je prikazano na sliki 9. Nato zaprite plinsko šobo slika 10. Gorilnik znova namestite v obratnem vrstnem redu.



Slika 8



Slika 9

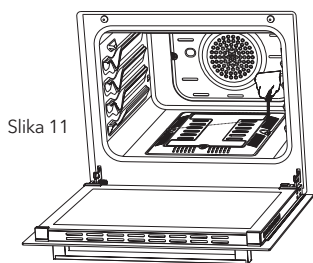


Slika 10

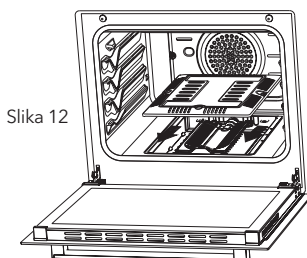
### Odstranitev spodnjega gorilnika:

Vratca spodnjega gorilnika so pritrjena z dvema vijakoma. Odstranite ju z izvijačem, kot je prikazano na sliki 11.

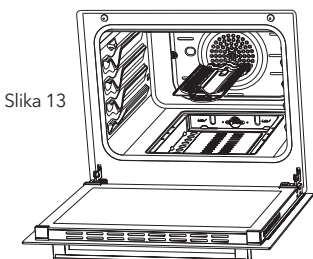
Vratca odstranite tako, da jih potegnete navzgor slika 12. Gorilnik povlecite k sebi in ga odstranite slika 13. Slika 14 prikazuje, kako zaprete plinsko šobo. Gorilnik zamenjate tako, da opisani postopek ponovite v obratnem vrstnem redu.



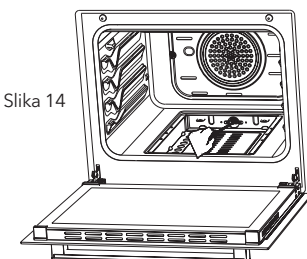
Slika 11



Slika 12



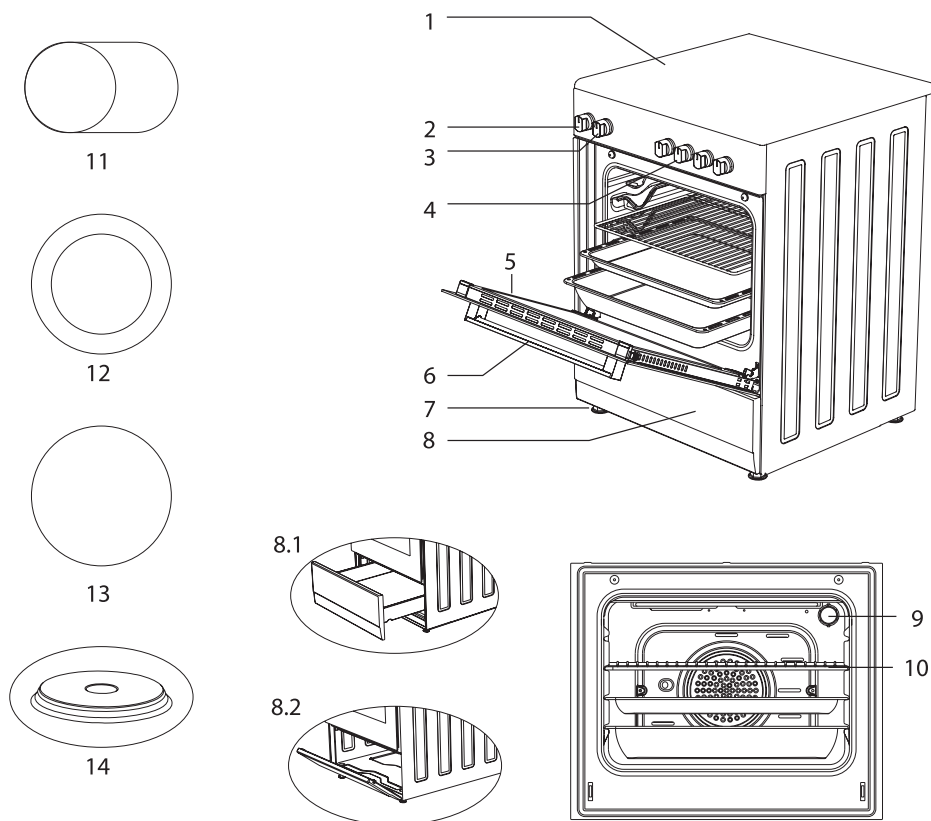
Slika 13



Slika 14

# PREDSTAVITEV APARATA

Modeli: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

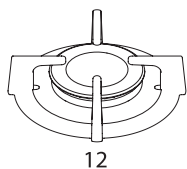


1. Zgornja steklena plošča
2. Gumb za termostat
3. Nadzorni gumb za pečico
4. Regulatorji za steklokeramične plošče
5. Vrata pečice
6. Ročaj
7. Plastična nožica
8. Vrata spodnje omarice

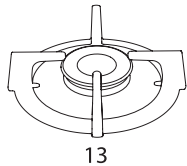
- 8.1. Predal
- 8.2. Preklopna vrata
9. Žarnica
10. Žar
11. Keramični grelnik (140 mm/250 mm)
12. Keramični grelnik (120 mm/180 mm)
13. Keramični grelnik (140 mm/180 mm)
14. Grelna plošča (145 mm ali 185 mm)

# PREDSTAVITEV APARATA

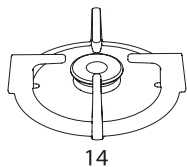
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



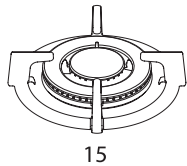
12



13



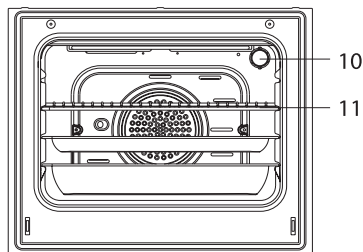
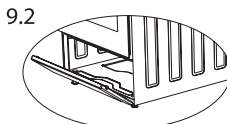
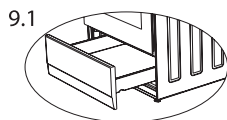
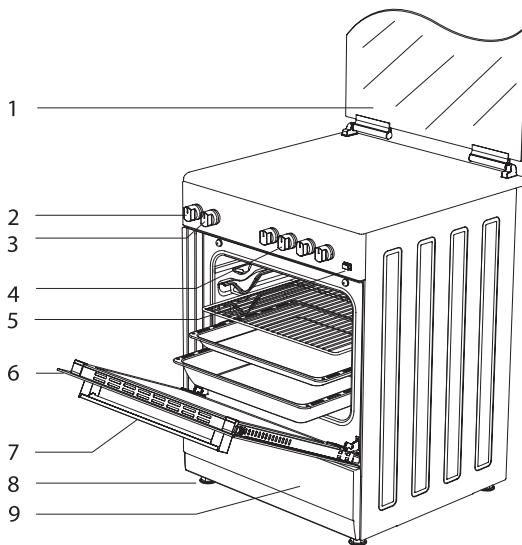
14



15



16

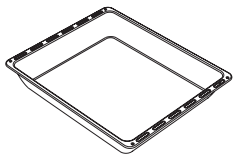


1. Steklena vrata (pločevinasta vrata)
2. Nastavitev termostata
3. Nastavitev pečice
4. Upravljalna stikala za štedilnik
5. Gumb za vžig \*
6. Vrata
7. Ročaj
8. Plastična noga
9. Vrata spodnjega prdala
  - 9.1 Predal \*
  - 9.2 Preklopna vrata \*

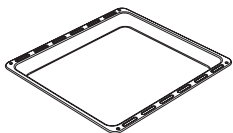
10. Lučka
11. Žar
12. Velik gorilnik
13. Srednji gorilnik
14. Pomožni gorilnik
15. Gorilnik za vok \*
16. Kuhalna plošča \*  
(premer 145 mm ali 185 mm)



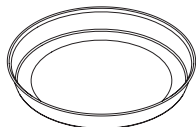
## Pripomočki

**Globoki pladenj\***

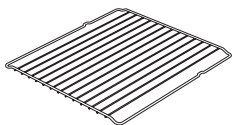
Uporablja se za drobno pecivo, večje kose pečenja, sočno hrano. Če torte, zmrznjeno hrano in jedi iz mesa pečete neposredno na žaru, se lahko uporablja tudi kot posoda za zbiranje olja.

**Pladenj/stekleni pladenj\***

Uporablja se za drobno pecivo (piškote, biskvit ipd.) in zamrznjeno hrano.

**Okrogli pladenj\***

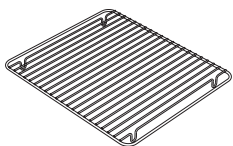
Uporablja se za drobno pecivo in zamrznjeno hrano.

**Žična rešetka (žar)**

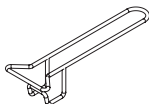
Uporablja se za pečenje ali nalaganje hrane za pečenje ali zmrznjene hrane na vodilo zelene višine.

**Teleskopska vodila\***

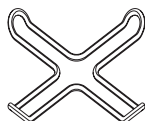
S teleskopskimi vodili zlahka odstranjujete in nameščate pladnje in žične rešetke.

**Žična rešetka v pladnju\***

Hrano, ki se med pečenjem lepi, kot so zrezki, lahko postavite na žično rešetko v pladnju. Tako preprečite stik hrane s pladnjem in lepljenje.

**Ročaj pladnja\***

Uporablja se za držanje vročih pladnjev.

**Nastavek za džezvo \***

Nastavek lahko uporabite za kuhanje kave.

## Tehnične lastnosti pečice

Specifikacije	50x55	50x60	60x60
Zunanja širina	500 mm	500 mm	600 mm
Zunanja globina	565 mm	630 mm	630 mm
Zunanja višina	855 mm	855 mm	855 mm
Moč žarnice	15-25 W		
Grelni element na dnu	1000 W	1000 W	1200 W
Grelni element na vrhu	800 W	800 W	1000 W
Turbo grelni element	-----	1800 W	2200 W
Grelni element žara	1500 W	1500 W	2000 W
Napajalna napetost	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Grelna plošča 145 mm*	1000 W		
Grelna plošča 180 mm*	1500 W		
Hitra grelna plošča 145 mm*	1500 W		
Hitra grelna plošča 180 mm*	2000 W		
Keramični grelnik 140 mm*	1200 W		
Keramični grelnik 180 mm*	1700 W / 1800 W		
Keramični grelnik 140 mm*	1800 W		
Keramični grelnik 120 mm/180 mm*	1700 W		



### OPOZORILO!

- **OPOZORILO:** Pri prilagajanju, ki ga bo izvedel pooblaščen servis, je treba upoštevati to preglednico. Proizvajalec ne odgovarja za nobene težave, ki bi nastale zaradi morebitne napačne prilagoditve.
- **OPOZORILO:** Zaradi izboljšanja kakovosti izdelka se tehnične specifikacije lahko spremenijo brez predhodnega opozorila.
- **OPOZORILO:** Vrednosti, ki so priložene aparatu ali pa so v dokumentih, ki so mu priloženi, so laboratorijski odčitki v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti so lahko drugačne, odvisno od uporabe in pogojev okolja.

Gorilnik Tehnični podatki	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Zemeljskega plina			Zemeljskega plina		Zemeljskega plina	
Vok Gorilnik	Šoba	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Pretok plina	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Moč	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Hitri Gorilnik	Šoba	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Pretok plina	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Moč	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polhitri Gorilnik	Šoba	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Pretok plina	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Moč	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomožni Gorilnik	Šoba	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Pretok plina	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Moč	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Žar Gorilnik	Šoba	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Pretok plina	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Moč	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Pečica Gorilnik	Šoba	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Pretok plina	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Moč	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Gorilnik Tehnični podatki	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Vok Gorilnik	Šoba	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Pretok plina	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Moč	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Hitri Gorilnik	Šoba	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Pretok plina	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Moč	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polhitri Gorilnik	Šoba	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Pretok plina	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Moč	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomožni Gorilnik	Šoba	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Pretok plina	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Moč	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Žar Gorilnik	Šoba	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Pretok plina	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Moč	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Pečica Gorilnik	Šoba	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Pretok plina	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Moč	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**OPOZORILO!**

Vrednosti premera na šobi so navedene brez vejice. Premer 1,70 mm je na šobi na primer naveden kot 170.

# NAMESTITEV PEČICE

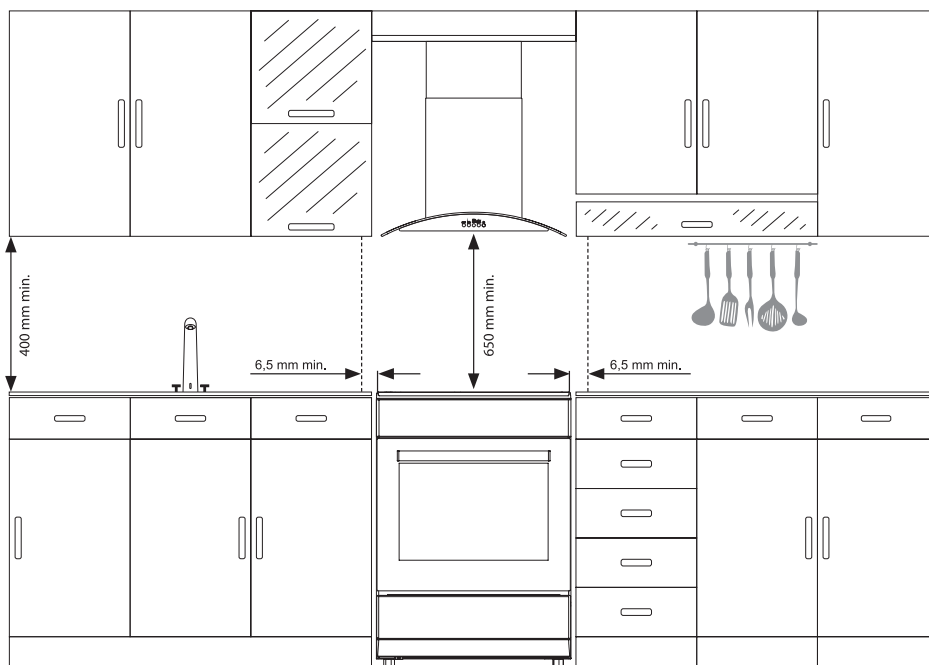
Preverite pravilnost električne napeljave, da boste lahko pri aparatu vzpostavili delovno stanje. Če električna napeljava ni primerna, pokličite električarja in vodoinstalaterja, da uredita napeljavo, kot je to potrebno. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi del, ki jih izvedejo nepooblaščen osebe.

## **⚠ OPOZORILO!**

- **OPOZORILO:** Za pripravo mesta, kamor bo nameščen izdelek, in za pripravo električne napeljave je odgovoren kupec.
- **OPOZORILO:** Med namestitvijo izdelka je treba upoštevati pravila v lokalnih standardih za električne napeljave.
- **OPOZORILO:** Preden aparat namestite, preverite, ali je kakor koli poškodovan. Če je poškodovan, ga ne nameščajte. Poškodovan izdelek predstavlja tveganje za vašo varnost.

## Pravilno mesto za namestitev in pomembna opozorila

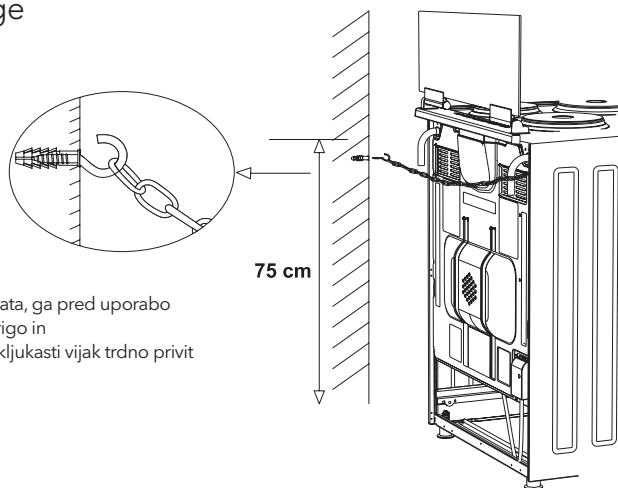
- Nožice aparata ne smejo stati na mehki podlagi, kot so preproge. Kuhinjska tla morajo biti vzdržljiva, da lahko nosijo maso enote in vse kuhinjske posode, ki se uporablja v pečici.
- Aparat mora biti od zgornjih površin kuhalne plošče oddaljen najmanj 400 mm, od stranskih površin znotraj kuhinjskega pohištva pa najmanj 65 mm.
- Aparat je primeren za uporabo na obeh straneh stene, brez podpore ali brez namestitve v omarico. Če bo nad kuhalno ploščo nameščen pokrov, upoštevajte navodila proizvajalca glede višine namestitve (najmanj 650 mm).



## **⚠ OPOZORILO!**

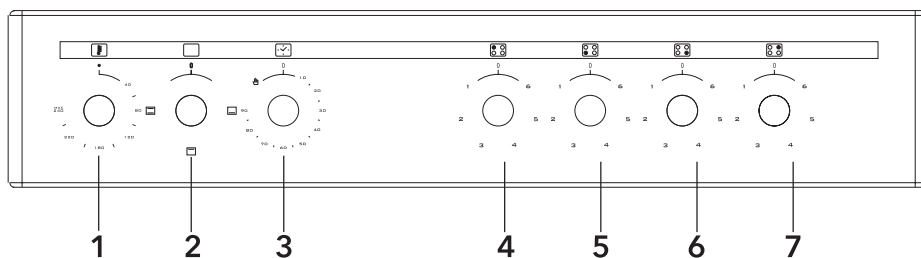
- **OPOZORILO:** Kuhinjsko pohištvo ob aparatu mora biti odporno na toploto.
- **OPOZORILO:** Aparata ne nameščajte ob hladilnike ali naprav za ohlajevanje. Zaradi toplote, ki jo oddaja aparat, se poveča poraba energije naprav za ohlajevanje.
- **OPOZORILO:** Vrat in/ali ročaja aparata ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje aparata.

## Prikaz pritrditve verige



Da poskrbite za varno uporabo aparata, ga pred uporabo pričvrstite na steno s priloženima verigo in kljukastim vijakom. Poskrbite, da bo kljukasti vijak trdno privit v steno.

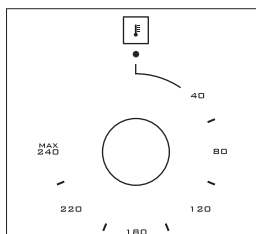
## NADZORNA PLOŠČA



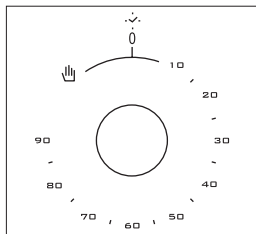
- |                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Termostat                      | 5. Sprednji levi električni grelnik  |
| 2. Gumb za izbiro funkcije        | 6. Sprednji desni električni grelnik |
| 3. Mehanski časovnik*             | 7. Zadnji desni električni grelnik   |
| 4. Zadnji levi električni grelnik |                                      |

### OPOZORILO!

Zgornja nadzorna plošča je namenjena le prikazu. Upoštevajte nadzorno ploščo na vaši napravi.



**Termostat:** Uporablja se za določanje temperature pečenja pri jedi, ki jo boste spekli v pečici. Ko hrano postavite v pečico, obrnite stikalo, tako da nastavite zeleno temperaturo med 40 °C in 240 °C. Temperature pečenja različnih jedi si ogledajte v preglednici pečenja.



**Mehanski časovnik\*:** Uporablja se za določanje časa pečenja v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, se napajanje grelnikov izklopi in zasliši se opozorilni signal. Mehanski časovnik je mogoče nastaviti na zeleni čas med 0 in 90 minutami. Za čase pečenja si oglejte preglednice pečenja.

## UPORABA PEČICE

### Uporaba gorilnikov pečice

1. Če je pečica opremljena s plinskimi gorilniki, uporabite ustrezen gumb, da prižgete gorilnike. Nekateri modeli imajo samodejni vžig z gumbom. Gorilnik preprosto prižgete tako, da obrnete gumb. Gorilnike lahko prižgete tudi tako, da pritisnete gumb za vžig ali uporabite vžigalico.
2. Gorilnika ne prižigajte dlje kot 15 sekund. Če se gorilnik ne prižge, počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite. Če iz kakršnega koli razloga gorilnik ugasne, zaprite ventil za upravljanje plina in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite.

## UPORABA PEČICE

### Uporaba grelnih elementov pečice

1. Ko prvič uporabljate pečico, se bo iz nje širil vonj po grelnih elementih. Da ga odpravite, naj prazna pečica 45-60 minut deluje pri 240 °C.
2. Nadzorni gumb pečice mora biti nastavljen na zeleno vrednost, sicer pečica ne bo delovala.
3. Vrste jedi, časi pečenja in položaji termostata so podani v preglednici pečenja. Vrednosti v preglednici pečenja so značilne vrednosti in so bile pridobljene s testi, ki smo jih izvedli v našem laboratoriju. Najdete lahko različne okuse, ki vam ustrezajo glede na vaše navade v zvezi s pečenjem in uporabo.
4. S pripomočki lahko dosežete, da se piščanec v pečici vrti.
5. Časi pečenja: Rezultati se lahko spreminjajo glede na območno napetost ter materiale z različno kakovostjo, količino in temperaturo.
6. Med pečenja v pečici vrat pečice ne smete pogosto odpirati. V nasprotnem primeru kroženje toplote ne bo enakomerno in rezultati se lahko spremenijo.

### Uporaba žara

1. Ko žar postavite na zgornje vodilo, se hrana na njem ne sme dotikati rešetke.
2. Med pečenjem na žaru lahko predhodno 5 minut ogrevate pečico. Po potrebi hrano obrnite.
3. Hrana mora biti na sredini žara, da bo pretok zraka skozi pečico največji.

#### Obračanje na žaru:

1. Funkcijski gumb nastavite na simbol žara.
2. Nato ga nastavite na zeleno temperaturo žara.

#### Izklop žara:

nastavite funkcijski gumb na položaj za izklop.



**OPOZORILO!**

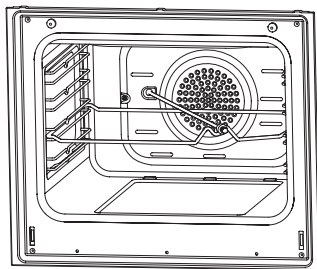
Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta. (električni žar)



**OPOZORILO!**

Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice odprta. (plinski žar)

## Pečenje piščanca na ražnju\*

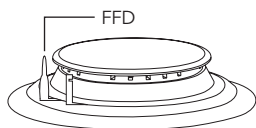


Postavite raženj na okvir. Okvir za raženj pomaknite na želeno višino v pečici. Pod njega postavite posodo, v katero bo kapljala maščoba. V to posodo dodajte nekaj vode, da jo boste lažje očistili. Z ražnja ne pozabite odstraniti plastičnega dela. Po pečenju na ražnju privijte plastično ročico na raženj in vzemite hrano iz pečice.



Slika 15

## UPORABA KUHALNE PLOŠČE

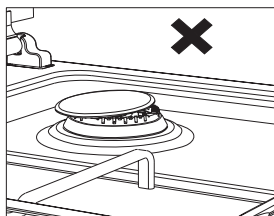
### Uporaba plinskih gorilnikov



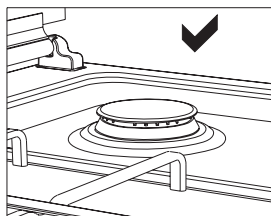
**Varnostna naprava za izklop dovoda (FFD):** vklopi se takoj, ko se aktivira varnostni mehanizem zaradi razlite tekočine po zgornjih kuhalnih površinah.

- Ventili, ki upravljajo plinske gorilnike, imajo poseben varnostni mehanizem. Gorilnik prižgete tako, da pritisnete stikalo naprej in ga z vrtenjem v nasprotni smeri urinega kazalca obrnete na simbol plamena. Iskra se pojavi ob vseh gorilnikih, prižgal pa se bo le gorilnik, ki ga trenutno upravljate. Dokler poteka prižiganje, držite stikalo pritisnjeno. Pritisnite gumb za vžig in zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Gorilnika ne prižigajte dlje kot 15 sekund. Če se gorilnik ne prižge, počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite. Če iz kakršnega koli razloga gorilnik ugasne, zaprite ventil za upravljanje plina in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite.
- Pri modelih z varnostnim sistemom za plin krmilni ventil samodejno zapre dovod plina, če plamen ugasne. Gorilnike z varnostnim sistemom za plin prižgete tako, da gumb pritisnete in ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca. Po prižigu ognja počakajte približno 5-10 sekund, da se varnostni sistem za plin aktivira. Če iz kakršnega koli razloga gorilnik ugasne, zaprite ventil za upravljanje plina in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite.
- zaprto  Popolnoma odprto  Polovično odprto
- Pred uporabo plinskih gorilnikov preverite, ali so pokrovi gorilnikov pravilno nameščeni. Pravilna namestitev pokrovov gorilnika je prikazana na spodnji sliki.

Slika 16



Slika 17



## Uporaba in opis steklokeramične kuhalne plošče

	Raven 1	Raven 2	Raven 3	Raven 4	Raven 5	Raven 6	Raven 7	Raven 8	Raven 9	Max.
Komutator 140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
Komutator 180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
Regulator 180 mm	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual HiLight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. S kuhhalno ploščo upravljate z obročkastimi stikali na njeni nadzorni plošči. Ta stikala regulirajo energijo, da je dosežena zelena temperatura, ki ste jo nastavili.
2. Za dobre rezultate pri kuhanju na kuhlalni plošči mora biti dno posod čim debelejše in čim bolj ravno.
3. Dno posod in dno kuhlalnih območij morata biti enake velikosti. Če je le mogoče, posode vedno pokrijte s pokrovi. Posodo vedno postavite na kuhlalno območje, še preden to območje vklopitate. Kuhhalna območja izklopitate še pred koncem kuhanja, da izkoristite akumulirano toploto.
4. Za začetek delovanja obrnite gumb v smeri urnega kazalca. Temperatura, ki je nastavljena s položajem gumba, se postopno povečuje do največje (pri enojnem območju).
5. Pri dvojnem kuhlalnem območju prvi obroč deluje kot enojno območje; drugi obroč začne delovati po dodatnem močnejšem obračanju območja „max“ (Največ) na znaku obroča v smeri urnega kazalca. Ko obroč obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca, bo prvi obroč deloval v največjem razponu, moč drugega pa se bo zmanjševala glede na zeleno temperaturo, ki ste jo nastavili.

## Uporaba grelnih plošč

	Raven 1	Raven 2	Raven 3	Raven 4	Raven 5	Raven 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

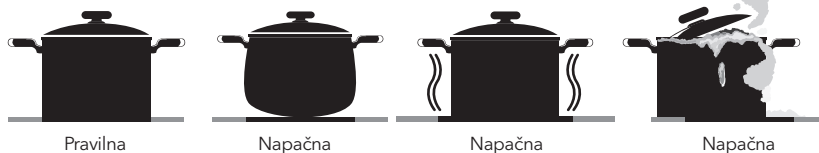
1. Električne grelne plošče imajo 6 standardnih ravni temperature (kot je opisano zgoraj).
2. Ko grelno ploščo prvič uporabljate, naj bo 5 minut v položaju 6. Snov na grelni plošči, ki je občutljiva na toploto, bo tako zaradi gretja otrdela.
3. Čim več uporabljate kozice z ravnim dnom, ki so v celoti v stiku s toploto, tako da boste energijo lahko varčneje izkoristili.



### OPOZORILO!

Ob dolgotrajni uporabi se barva območja kuhalne plošče in robov kuhalne plošče lahko spremeni. Servisiranje ne spada pod garancijo.





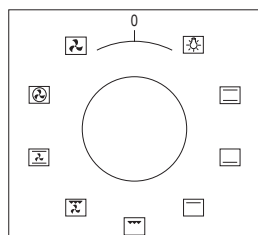
## Velikost posode (plin)

	50x55	50x60	60x60
Majhen gorilnik	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Srednji gorilnik	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Veliki gorilnik	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Vok gorilnik	24-28 cm	---	24-26 cm



## VRSTE PROGRAMOV

Modeli: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



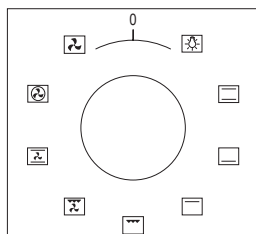
**Funkcijski gumb:** Uporablja se za določanje grelnikov, na katerih se bo pekla hrana v pečici. Vrste programov grelnikov pri tem gumbu in njihove funkcije so opisane spodaj. Nekatere vrste grelnikov in programov, ki vključujejo te grelnike, pri določenih modelih niso na voljo.

	Vrtljivi raženj		Ventilator
	Grelni element na vrhu + na dnu		Turbo grelni element + ventilator
	Žarnica		Grelni element na dnu + na vrhu + ventilator
	Grelni element na dnu + ventilator		Grelni element žara + ventilator
	Grelni element žara		Gorilnik za žar/grelni element žara
	Grelni element žara + žarnica		Grelni element na vrhu
	Električni časovnik		Gorilnik za pečico/grelni element na dnu



### OPOZORILO!

Nekatere vrste grelnikov in programov, ki vključujejo te grelnike, pri določenih modelih niso na voljo.



**Funkcijski gumb:** Uporablja se za določanje grelnikov za peko hrane v pečici. Spodaj so opisane vrste programov grelnikov tega gumba in njihove funkcije. Vse vrste grelnikov in vrste programov, ki vključujejo te grelnike, pri določenih modelih morda niso na voljo.

	Raženj		Ventilator
	Spodnji in zgornji grelni elementi		Turbo grelnik in ventilator
	Svetilka		Spodnji - zgornji grelni element in ventilator
	Spodnji grelni element in ventilator		Žar in ventilator
	Grelnik za žar		Žar
	Žar s prižgano svetilko		Zgornji grelni element
	Električni časovnik		Spodnji grelni element
	Plamen		Vžigalnik



**OPOZORILO!**

Vse vrste grelnikov in vrste programov, ki vključujejo te grelnike, pri določenih modelih morda niso na voljo.

## Preglednica časa pečenja:


**OPOZORILO!**

Pečico morate predhodno ogrevati 10 minut, preden vanjo postavite hrano.

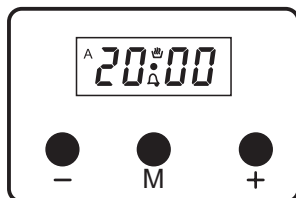
Hrana	Funkcija pečenja	Temperatura (°C)	Položaj vodil	Trajanje pečenja (min.)
Tota (pladenj/model)	Statično/statično + ventilator	170-180	2	35-45
Majhen kolač	Statično/turbo + ventilator	170-180	2	25-30
Biskvitno testo	Statično/statično + ventilator	180-200	2	35-45
Drobno pecivo	Statično	180-190	2	25-30
Piškoti	Statično	170-180	3	20-25
Jabolčna pita	Statično/turbo + ventilator	180-190	2	50-70
Biskvitni kolač	Statično	200/150 *	2	20-25
Pica	Statično + ventilator	180-200	3	20-30
Lazanja	Statično	180-200	2	25-40
Španski vetrци	Statično	100	2	60
Piščanec	Statično + ventilator/ turbo + ventilator	180-190	2	45-50
Piščanec na žaru**	Žar	200-220	4	25-30
Ribe na žaru**	Žar + ventilator	200-220	4	25-30
Rostbif**	Žar + ventilator	Najv.	4	15-20
Mesne kroglice na žaru**	Žar	Najv.	4	20-25

\* Brez predhodnega ogrevanja. V prvi polovici časa pečenja je treba peči na 200 °C, v drugi polovici pa na 150 °C.

\*\*Med prvo polovico časa pečenja je treba jed obrniti.

## ČASOVNIK PEČICE

### Splošni pregled

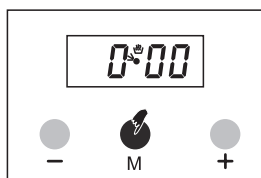


Gre za elektronski časovnik, s katerim lahko pripravite hrano za serviranje ob zelenem času. Vse, kar morate storiti, je to, da programirate čas pečenja in čas, ko je hrana pripravljena. Lahko ga uporabite tudi kot uro z alarmom, v katero le vnesete čas, po katerem se v opozorilo oglasi brenčalo.

### Vklop naprave

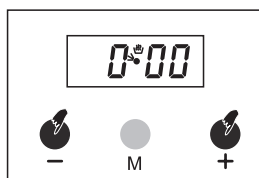
Ob vklopu naprave na zaslonu začneta utripati ura (0:00) in črka „A“. Časovnika ni mogoče programirati, uro pa je treba nastaviti. Za programiranje časovnika morate najprej vnesti ročni način.

## Ročni način



1. Za vnos ročnega načina pritisnite gumb „M“.

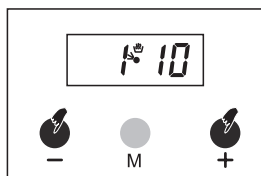
or



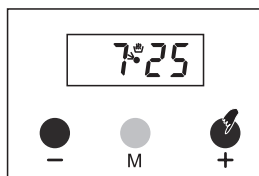
2. Za vnos ročnega načina pritisnite gumba + in - hkrati.

## Nastavitev časa

Čas lahko nastavite le, če se ne izvaja noben program pečenja. Najprej hkrati pritisnite gumba + in -. Nato z gumbom + nastavite uro v smeri naprej, z gumbom - pa jo nastavite v smeri nazaj. Če boste gumba dolgo držali pritisnjena, bodo spremembe hitrejše.



1. Hkrati pritisnite gumba + in -.



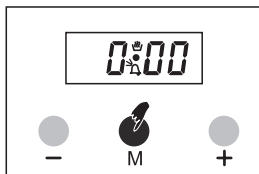
2. Nastavite čas z gumbom + ali -.

### OPOMBA

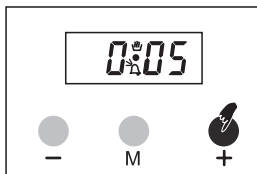
Če gumb + ali - ne pritisnete 5 sekund, se bo čas načina nastavljanja samodejno iztekel. Če želite hitro prekiniti način nastavljanja, hkrati pritisnite gumba + in -.

## Nastavljanje alarma brenčala

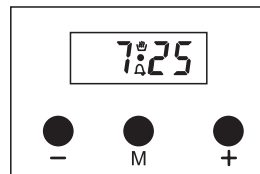
S to funkcijo lahko nastavite, po kolikšnem času želite, da se oglasi brenčalo in vas opozori.



1. Izberite nastavev alarma brenčala, tako da enkrat pritisnete gumb „M“. Ikona bo začela utripati.

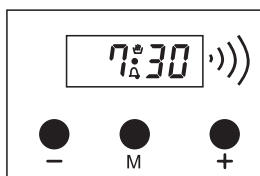


2. Vnesite čas z gumboma + ali -. Primer: 5 min.

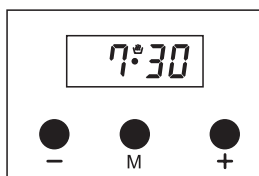


3. Nekaj sekund kasneje bo na zaslonu spet prikazan trenutni čas.

## Izklop zvoka brenčala



1. Brenčalo se bo oglasilo po izteku programiranega časa

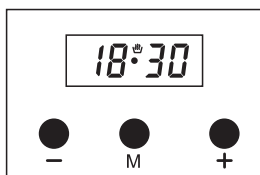


2. Za izklop zvoka pritisnite kateri koli gumb.

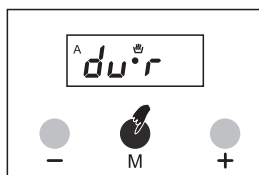
## Program samodejnega pečenja

Če želite takoj začeti peči, morate samo vnesti čas pečenja.

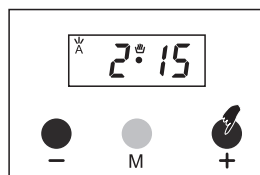
**Primer:** Hrano smo postavili v pečico ter želimo, da se peče 2 uri in 15 minut.



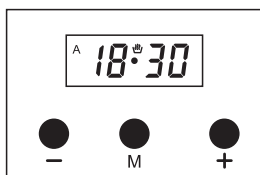
1. Trenutno je ura 18:30.



2. Gumb „M“ pritisnite dvakrat, da vnesete način nastavitve pečenja.



3. Z gumboma + in - nastavite čas pečenja.



4. Po nekaj sekundah bosta na zaslonu prikazana začetek pečenja in trenutni čas pečenja.

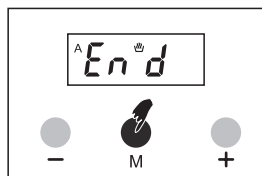
Zdaj ste programirali pečico tako, da bo čas pečenja 2 uri in 15 minut. Ne pozabite nastaviti funkcijskih gumbom in/ali gumbov za temperaturo pečice na ustrezne položaje.



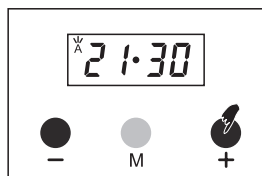
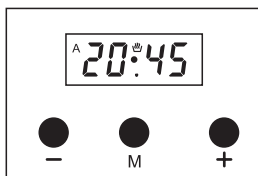
### OPOMBA

Način samodejnega pečenja lahko kadar koli prekličete, tako da pritisnete gumb „M“.

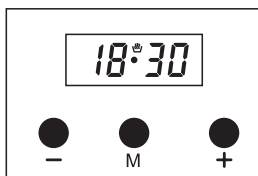
V zgornjem primeru se je pečenje začelo takoj po vnosu časa pečenja. Če gumb „M“ pritisnete trikrat, si lahko ogledate in nastavite čas, ko bo hrana pripravljena. V spodnjem primeru bo čas, ko bo hrana pripravljena, nastavljen na 21:30.



1. Gumb „M“ pritisnite trikrat. Na zaslonu bo prikazana beseda „End“ (Konec) oziroma čas, ko bo hrana pripravljena, kar je ob  $18:30 + 2:15 = 20:45$ .



2. Z gumboma + in - nastavite zeleni čas.



3. V nekaj sekundah bo zaslon preklopil na prikaz ure

Zdaj smo programirali pečico tako, da bo hrana pripravljena ob 21:30. Ker je bil čas pečenja predhodno programiran na 2 uri in 15 minut, bo pečica začela peči ob 19:15, tako da bo hrana pripravljena ob 21:30.

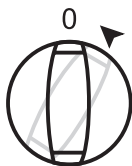


Zaslon ob začetku pečenja



Zaslon ob koncu pečenja

Ko je samodejno pečenje končano, se oglasi alarm z brenčalom; če ga prej ne boste izklopili, se bo oglašal 7 minut.



1. IZKLOPITE pečico.
2. Ponastavite časovnik



**OPOMBA** Dokler časovnika ne ponastavite, pečica ne bo delovala.

Pri prikazanem primeru je bil najprej programiran čas pečenja; čas, ko bo hrana pripravljena, je bil izračunan samodejno in smo ga uredili sami. Obstaja tudi možnost, da najprej programirate čas, ko bo hrana pripravljena. V tem primeru bo čas pečenja izračunan samodejno in ga boste lahko uredili po tem.

## Prekinitev omrežnega napajanja

Iz varnostnih razlogov pečica ne bo delovala. V tem trenutku se bo pojavila ura v obliki utripajoče številke 0:00, skupaj s črko A. Vsi programi kuhanja, ki bodo takrat potekali, bodo tudi preklicani. Ura bo kazala 0:00; treba jo bo pravilno nastaviti. Najprej vnesite ročni način ter jo z gumboma „+“ in „-“ nastavite.



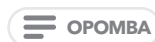
- Pri kratkotrajnem izpadu električnega napajanja se sistem obnovi sam.
- Če trenutno pečice ne boste uporabljali, poskrbite, da bo v položaju OFF (Izklop).

**Utripajoča črka A kaže, da pečica ne deluje in za vrnitev v normalne delovne pogoje morate vnesti ročni način.**

## Nastavljanje zvoka brenčala

Slišni zvok brenčala časovnika lahko nastavite.

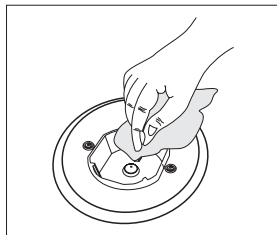
1. Če pritisnete gumb „-“, lahko zaslišite trenutni zvok brenčala.
2. Če gumb „-“ sprostite in ga spet pritisnete, bo preklopil na naslednji zvok. (Na voljo so 3 različni zvoki.)
3. Zvok brenčala bo nastavljen na zadnji nastavljeni zvok.



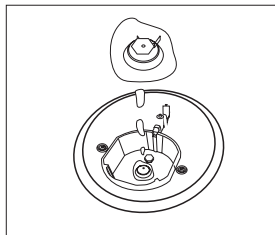
Tovarniško je glasnost brenčala nastavljen na visoko. Pri morebitni dolgotrajni prekinitvi napajanja bo zvok brenčala tak, kot je nastavljen tovarniško.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

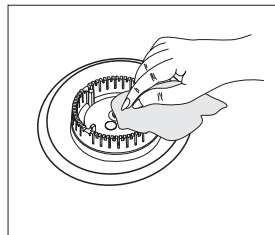
1. Odklopite vtič, prek katerega se napaja pečica, iz vtičnice.
2. Med delovanjem ali takoj po začetku delovanja je pečica izjemno vroča. Grelnih elementov se ne smete dotikati.
3. Notranjih delov, plošče, pokrova, pladnjev in katerih koli drugih delov pečice se ne smete dotikati z orodji, kot so trde krtače, čistilne mrežice ali noži. Ne uporabljajte abrazivnih, praskajočih ali snovi ali detergentov.
4. Ko notranje dele pečice očistite s krpo, namočeno v milnico, jih sperite in nato temeljito osušite z mehko krpo.
5. Steklene površine čistite s posebnimi sredstvi za čiščenje stekla.
6. Pečice ne čistite s parnimi čistilniki.
7. Preden odprete zgornji pokrov štedilnika, počistite polito tekočino s pokrova. Preden pokrov zaprete, se prepričajte, da se je kuhalna plošča dovolj ohladila.
8. Za čiščenje pečice nikoli ne uporabljajte vnetljivih sredstev, kot so kislina, razredčila in bencin.
9. Nobenih delov pečice ne perite v pomivalnem stroju.
10. Da očistite sprednja steklena vrata pečice, z izvijačem odstranite fiksne vijake, s katerimi je pritrjen ročaj, in odstranite vrata pečice. Nato jo temeljito očistite in splaknite. Po sušenju pravilno namestite steklena vrata pečice in znova namestite ročaj.



Slika 18

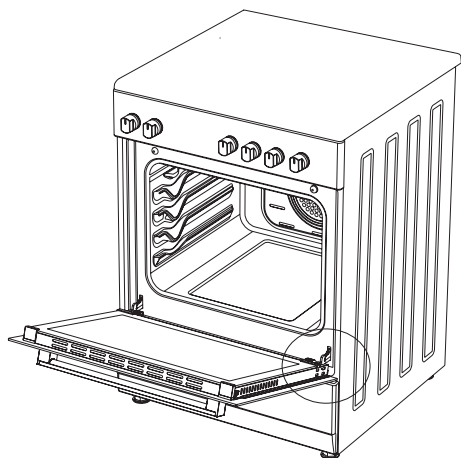


Slika 19

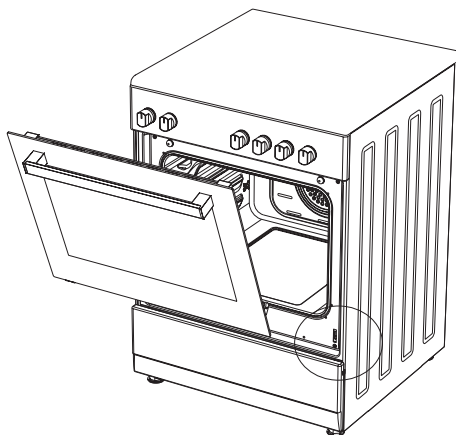


Slika 20

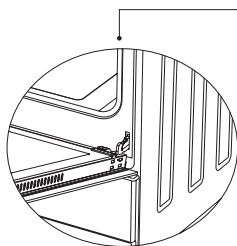
# NAMESTITEV VRAT PEČICE



Slika 21

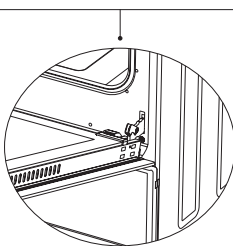


Slika 22



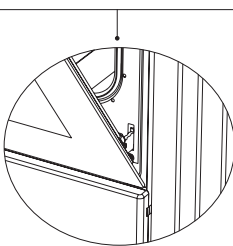
Slika 21.1

Vrata pečice do konca odprite, tako da jih povlečete k sebi. Nato jih odpahnite, tako da zaklep tečajev s pomočjo izvijača povlečete navzgor, kot je prikazano na sliki 21.1.



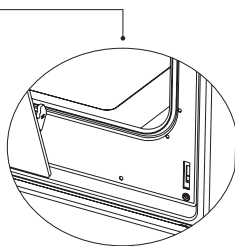
Slika 21.2

Zaklep tečaja povlecite tako, da bo odprt pod najširšim kotom, kot prikazuje slika 21.2. Oba tečaja, s katerima so vrata pečice pritrjena na pečico, povlecite v enak položaj.



Slika 22.1

Nato zaprite vrata pečice, tako da se naslanjajo na zaklep tečajev, kot prikazuje slika 22.1.



Slika 22.2

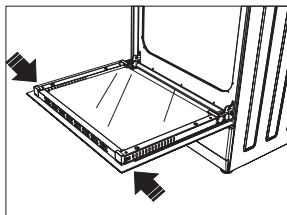
Da odstranite vrata pečice, jih z obema rokama povlecite navzgor, ko so blizu zaprtega položaja, kot prikazuje slika 22.2.

Da znova namestite vrata pečice, izvedite zgornje korake v obratnem vrstnem redu

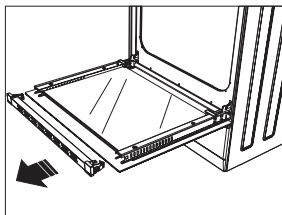


## Čiščenje in vzdrževanje stekla na sprednjih vratih pečice

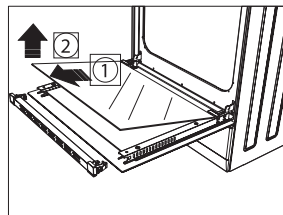
Odstranite profil, tako da pritisnete plastične zapahe na levi in desni strani, kot prikazuje slika 23, in povlečete profil proti sebi, kot prikazuje slika 24. Nato odstranite notranje steklo, kot prikazuje slika 25. Po potrebi lahko na enak način odstranite srednje steklo. Po koncu čiščenja in vzdrževanja ponovno namestite stekla in profil v obratnem vrstnem redu. Poskrbite, da bo profil pravilno nameščen na svoje mesto.



Slika 23



Slika 24



Slika 25

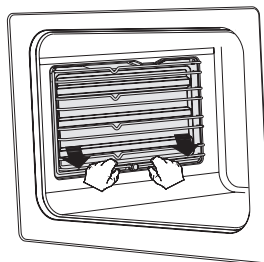
### Katalitične stene\*

Katalitične stene so pod vodili na levi in desni strani odprte. Uničujejo neprijetne vonjave in pripomorejo k kar najboljšemu delovanju pečice. Vpijajo tudi ostanke olja in pečico med delovanjem čistijo.

### Odstranjevanje katalitičnih sten

Da odstranite katalitične stene, morate izvleči vodila. Takoj ko izvlečete vodila, se bodo katalitične stene samodejno sprostile. Katalitične stene je treba po 2-3 letih zamenjati.

Slika 26



### Položaj vodil

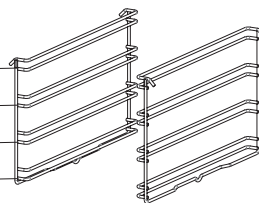
Pomembno je, da žično rešetko pravilno postavite v pečico. Žična vodila naj se ne dotikajo zadnje stene pečice. Položaji vodil so prikazani na naslednji sliki. Na zgornja in spodnja žična vodila lahko postavite globoki ali standardni pladenj.

Vodilo 4

Vodilo 3

Vodilo 2

Vodilo 1



### Nameščanje in odstranjevanje žičnih vodil

Da odstranite žična vodila, pritisnite sponke, na sliki označene s puščicami; z mesta namestitve najprej odstranite spodnjo stran in nato zgornjo. Da namestite žična vodila, obrnite vrstni red postopka pri odstranjevanju.

### Menjava žarnice pečice

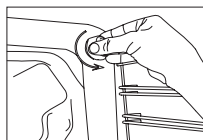


Preden zamenjate žarnico, poskrbite, da bo tokokrog aparata odprt, da preprečite električni udar. (Odprt tokokrog pomeni, da je napajanje izklopljeno.) Najprej odklopite napajanje aparata in se prepričajte, da je aparat hladen.

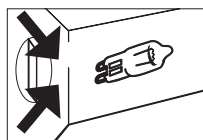
Odstranite zaščitno steklo, tako da ga obrnete, kot je prikazano na sliki na levi strani. Če ga težko obračate, si lahko pomagata s plastičnimi rokavicami.

Nato odstranite žarnico, tako da jo obrnete; namestite novo žarnico z enakimi specifikacijami.

Znova namestite zaščitno steklo, priključite napajalni kabel aparata v električno vtičnico, in dokončajte zamenjavo. Zdalj pečico lahko uporabljate.

**Žarnica vrste G9**

220-240 V, AC 15-25 W



Slika 8

**Žarnica vrste E14**

220-240 V, AC 15 W



Slika 9

**Uporaba pločevinastega deflektorja za žar\***

1. Varnostna plošča je zasnovana za zaščito nadzorne plošče in gumbov, ko je pečica v načinu žara. (Slika 29.)
2. To varnostno ploščo uporabite, da preprečite poškodbe nadzorne plošče in gumbov, ki bi nastale zaradi toplote, ko je pečica v načinu žara.

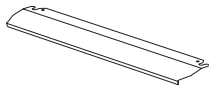
**! OPOZORILO!**

Deli, ki so dostopni, so lahko vroči. Majhni otroci naj se ne približujejo aparatu.

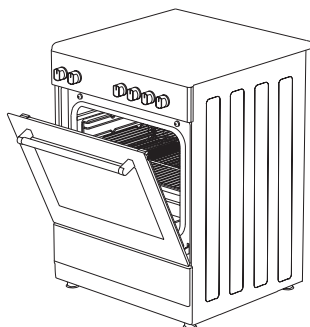
3. Varnostno ploščo postavite pod nadzorno ploščo, tako da odprete sprednja steklena vrata pečice. (Slika 30.)
4. Nato varnostno ploščo pritrdite med pečico in sprednja vrata, tako da vrata nežno zaprete. (Slika 31.)
5. Pri pečenju v načinu žara je pomembno, da so vrata pod določenim kotom odprta.
6. Varnostna plošča omogoča popolne pogoje peke ter hkrati ščiti nadzorno ploščo in gumbe.

**! OPOZORILO!**

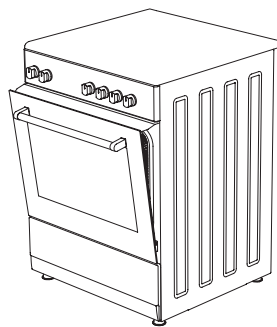
Če ima pečica možnost „delovanja z zaprtim žarom“ s termostatom, lahko vrata pečice med delovanjem ostanejo zaprta; v tem primeru pločevinasti deflektor za žar ne bo potreben.



Slika 29



Slika 30



Slika 31

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Preden kličete servis, lahko težave z izdelkom rešite tako, da preverite naslednje točke.

## Kontrolne točke

Če se je pri pečici pojavila težava, najprej preverite spodnjo preglednico in preizkusite predloge.

Težava	Možni vzrok	Kaj lahko storite?
Pečica ne deluje.	Napajanje ni na voljo.	Preverite električno napajanje.
	Dovod plina ni na voljo.	Preverite ali je glavni plinski ventil odprt.
		Preverite, ali je plinska cev prepognjena ali zapletena.
		Poskrbite, ali je plinska cev prepognjena ali zapletena.
	Preverite, ali se uporablja ustrezen plinski ventil.	
Pečica med peko preneha delovati.	Iz vtičnice uhaja vtič.	Znova priključite vtič v vtičnico.
Med peko se izklopi.	Predolgo neprekinjeno delovanje.	Po dolgotrajnem delovanju naj se pečica ohladi.
	V stenski vtičnici je več kot en vtičač.	Pri vsaki stenski vtičnici uporabite samo en vtičač.
Vrata pečice se ne odpirajo pravilno.	Med vrata in notranjo odprtino so se zataknili ostanki hrane.	Dobro očistite pečico in skušajte znova odpreti vrata.
Vžigalnik ne deluje.	Konice ali ohišje vžigalnih svečk so zamašena.	Očistite konice ali ohišja vžigalnih svečk plinskih gorilnikov.
	Cevi plinskih gorilnikov so zamašene.	Očistite cevi plinskih gorilnikov.
Električni udar pri dotiku pečice.	Ni pravilne ozemljitve.	Poskrbite, da bo napajanje pravilno ozemljeno.
	Uporabljena je neozemljena stenska vtičnica.	
Voda kaplja.	Pod določenimi pogoji, odvisnimi od hrane, ki se peče, se lahko tvorita voda ali para. Pri tem ne gre za okvaro aparata.	Pečica naj se osuši, nato pa jo do suhega obrišite s kuhinjsko krpo.
Iz razpoke na vratih pečice izhaja para.		
V pečici ostaja voda.		
Med delovanjem izhaja dim	Pri prvi uporabi pečice.	Iz grelnikov izhaja dim. Pri tem ne gre za nepravilno delovanje. Po 2-3 ciklih dima ne bo več.
	Hrana na grelniku.	Pečica naj se ohladi, nato pa z grelnika očistite ostanke hrane.
Med delovanjem pečice se iz nje širi vonj po zažganem ali plastiki	V pečici uporabljate plastične pripomočke ali druge, na toploto neodporne pripomočke.	Pri visokih temperaturah uporabljajte primerne pripomočke iz stekla.

Težava	Možni vzrok	Kaj lahko storite?
Pečica se ne segreva.	Vrata pečice so odprta.	Vrata zaprite in ponovno začnite peči.
	Kontrolniki pečice niso pravilno nastavljeni.	Preberite razdelek o delovanju pečice in pečico ponastavite.
	Varovalka se je izklopila ali pa se je izklopil odklopnik tokokroga.	Zamenjajte varovalko ali ponastavite odklopnik tokokroga. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.
Hrana v pečici se ne speče dovolj.	Med peko pogosto odpirate vrata.	Če hrane, ki jo pečete, ni treba obračati, vrat pečice ne odpirajte pogosto. Ko odprete vrata, notranja temperatura pade, kar bo vplivalo na rezultate pečenja.
Notranja svetloba je medla ali pa žarnica ne deluje.	Žarnico med delovanjem pokriva tujek.	Očistite notranjo površino pečice in poskusite znova.
	Žarnica je morda okvarjena.	Žarnico zamenjajte z novo z enakimi specifikacijami.

## PRAVILA ZA ROKOVANJE

1. Vrat in/ali ročaja aparata ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje aparata.
2. Med premikanjem in prevozom naj bo aparat v originalni embalaži.
3. Med natovarjanjem/raztovarjanjem in rokovanjem čim bolj pazite na aparat.
4. Med rokovanjem in prevozom poskrbite, da bo embalaža trdno zaprta.
5. Zaščitite pred zunanjimi dejavniki, (kot je vlaga, voda itd.), ki lahko poškodujejo embalažo.
6. Med rokovanjem in transportom pazite, da se aparat ne bo poškodoval zaradi udarcev, trkov, padcev itd., med delovanjem pa pazite, da ga ne boste zlomili ali deformirali.

## Priporočila za varčevanje z energijo

Z naslednjimi napotki boste izdelek uporabljali ekološko in ekonomično.

1. Uporabljajte temne in emajlirane posode, ki v pečici bolje prevajajo toploto.
2. Če je v receptu, po katerem pečete, navedeno, je treba pečico predhodno ogreti, to storite.
3. Med peko vrat ne odpirajte pogosto.
4. V pečici ne skušajte peči več jedi naenkrat. Hkrati lahko pečete tako, da na žično vodilo postavite dve posodi.
5. Več jedi pecite eno za drugo. Tako se toplota iz pečice ne bo izgubila.
6. Nekaj minut pred iztekom časa pečenja odklopite pečico. Pri tem vrat pečice ne odpirajte.
7. Zamrznjeno hrano pred pečenjem odmrznite.

## OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU v zvezi z uporabljenimi električnimi in elektronskimi aparati (direktivo o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)). Smernica določa okvir za vračilo in recikliranje uporabljenih aparatov, kot je ustrezno po celotni EU.

## INFORMACIJE O EMBALAŽI

Materiali za embalažo izdelka so proizvedeni iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalaže ne odlagajte skupaj z gospodinjstskimi in drugimi odpadki. Odpeljite jo na zbirne točke za embalažo, ki jih določijo lokalne oblasti.

Dragi korisniče,

Preporučujemo da pažljivo pročitate korisničko uputstvo pre upotrebe proizvoda i da ga uvek držite pri ruci.

### NAPOMENA

Ovo uputstvo za upotrebu predviđeno je za više modela. Neke od navedenih karakteristika možda neće biti dostupne za vaš uređaj.

Svi naši uređaji namenjeni su samo za kućnu upotrebu i nisu prikladni za komercijalnu upotrebu.

Proizvodi označeni zvezdicom (\*) su opcioni.

### U skladu sa propisima o odlaganju električnog i elektronskog otpada.

## VAŽNA UPOZORENJA

1. Instalaciju i popravku uvek treba da obavlja **OVLAŠĆENI SERVIS**. Proizvođač nije odgovoran za radove koje su obavila neovlašćena lica.
2. Pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu. Samo tako možete koristiti uređaj na bezbedan i pravilan način.
3. Šporetom je neophodno rukovati u skladu s uputstvom za upotrebu.
4. Udaljite decu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce od šporeta, kada je uključen.
5. **UPOZORENJE: Dostupni delovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Držati van domašaja dece.**
6. **UPOZORENJE: Opasnost od požara; ne odlažite predmete na ploču za kuvanje.**
7. **UPOZORENJE: Uređaj i dostupni delovi se zagrevaju tokom rada.**
8. Uslovi instalacije ovog uređaja navedeni su na etiketi (ili na pločici sa podacima).
9. Dostupni delovi se zagrevaju prilikom korišćenja grila. Držati van domašaja dece.
10. **UPOZORENJE: Ovaj uređaj je namenjen za kuvanje. Ne sme se koristiti za druge namene, kao što je grejanje prostorije.**
11. Za čišćenje uređaja nemojte koristiti paročištače.
12. Proverite da li su vrata rerne potpuno zatvorena nakon što stavite hranu u nju.
13. NIKADA nemojte pokušavati da vodom ugasite vatru. Samo isključite napajanje uređaja i prekrijte plamen poklopcem ili tkaninom otpornom na vatru.
14. Ukoliko deca mlađa od 8 godina nisu pod stalnim nadzorom, držati ih van domašaja uređaja.
15. Izbegavajte dodirivanje grejača.
16. **OPREZ:** Proces kuvanja treba nadgledati. Uvek nadgledajte proces kuvanja!
17. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina, osobe sa psihičkim, čulnim ili mentalnim problemima ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, ukoliko se obezbedi nadzor ili pruže informacije u vezi sa opasnostima.
18. Ovaj uređaj je dizajniran isključivo za kućnu upotrebu.
19. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje ili održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
20. Uređaj i kabl za napajanje držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
21. Zavesa, til, papir ili druge zapaljive materijale sklonite dalje od uređaja pre njegovog korišćenja. Ne stavljajte zapaljive materijale na uređaj ili unutar njega.
22. Držite kanale za ventilaciju otvorene.
23. Uređaj nije pogodan za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
24. Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle. Pritisak može da dovede do eksplozije posude.
25. Ručka na rerni nije predviđena za sušenje krpa. Nemojte kačiti krpe i slično na ručku za otvaranje/zatvaranje rerne.
26. Plehove, tanjire ili aluminijumske folije ne postavljajte direktno na šporet. Akumulirana toplota može da ošteti kućište šporeta.
27. Prilikom stavljanja ili vadenja hrane iz rerne obavezno koristite rukavice za rernu otporne na toplotu.
28. Ne koristite proizvod kada ste pod uticajem određenih lekova i/ili alkohola, jer to može uticati na vašu sposobnost rasuđivanja.
29. Budite pažljivi kada koristite alkohol za pripremu hrane. Alkohol će ispariti na visokim temperaturama i može izazvati požar ako dođe do dodir sa vrućim površinama.
30. Nakon svake upotrebe proverite da li je uređaj isključen.
31. Ako je uređaj neispravan ili ima vidljivo oštećenje, nemojte rukovati njime.
32. Ne dodirujte utikač mokrim rukama. Ne vucite kabl da biste ga isključili, uvek pridržite utikač.

33. Nemojte koristiti uređaj sa skinutim ili polomljenim staklom prednjih vrata.
34. Stavite papir za pečenje zajedno sa hranom direktno u prethodno zagrejanu rernu ili na dodatak za rernu (pleh, gril, itd.).
35. Nemojte stavljati na uređaj predmete koje deca mogu da dohvate.
36. Važno je da pravilno postavite gril-rešetku i pleh na žičane police i/ili da pravilno postavite pleh na policu. Postavite gril ili pleh između dve šine i proverite da li je stabilan pre nego što na njega stavite hranu.
37. Da biste izbegli rizik od dodirivanja grejača rerne, uklonite suvišne delove papira za pečenje koji vire iz dodatka za rernu ili posude.
38. Nikada nemojte koristiti višu temperaturu od maksimalne koja je navedena na pakovanju papira za pečenje. Ne postavljajte papir za pečenje na dno rerne.
39. Kada su vrata rerne otvorena, ne postavljajte teške predmete na njih i nemojte dozvoliti deci da sede na vratima. Možete izazvati prevrtanje šporeta ili oštećenje šarki na vratima.
40. Ambalažni materijali su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece.
41. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne žice za čišćenje stakla, jer ogrebotine koje se javljaju na površini stakla vrata mogu izazvati pucanje stakla.
42. Ne postavljajte uređaj na površine prekrivene tepisima. Električni delovi će se pregrejati usled nedostatka ventilacije sa donje strane. To će dovesti do kvara uređaja.
43. Nemojte udarati staklene površine vitrokeramičkih ploča metalnim predmetima, jer se tako mogu oštetiti. To može izazvati električni udar.
44. Korisnik ne sme samostalno da popravlja šporet.
45. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja gorionika. Može doći do fizičkih povreda.
46. Hrana može da se prospe u slučaju da se postolje šporeta demontira ili polomi, budite pažljivi. Može doći do fizičkih povreda.
47. Tokom upotrebe, unutrašnje i spoljašnje površine šporeta se zagrevaju. Kada otvorite vrata rerne, pomerite se korak unazad da biste izbegli vruću paru koja izlazi iz pećnice. Postoji rizik od opekotina!
48. Poklopac šporeta može da se zatvori i onda posude sa ringle može da se prevrne. Zakoračite unazad da biste izbegli da se izgorite na vruću hranu. Postoji rizik od opekotina!
49. Ne ostavljajte teške predmete na vratima rerne kada su otvorena, jer postoji rizik od prevrtanja.
50. Korisnik ne sme da skida grejače tokom čišćenja. To može izazvati električni udar.
51. Ne postavljajte metalno posude, kao što su nož, viljuška i kašika na površinu uređaja, jer će se i oni zagrejati.
52. Ne uklanjajte prekidače za paljenje sa uređaja. U suprotnom, možete pristupiti električnim kablovima pod naponom. To može izazvati električni udar.
53. Napajanje šporeta može se isključiti tokom bilo kakvih građevinskih radova u kući. Nakon završetka radova, ponovno povezivanje mora da obavi ovlašćeni servis.
54. Da biste sprečili pregrevanje, uređaj ne sme biti instaliran iza dekorativne maske.
55. Isključite uređaj pre uklanjanja zaštitnih elemenata. Nakon čišćenja, instalirajte zaštitne elemente u skladu sa uputstvima.
56. Tačka pričvršćivanja kabla mora biti zaštićena.
57. **UPOZORENJE: Nemojte koristiti rernu i gorionike grila u isto vreme.**
58. Nemojte pripremati hranu direktno na plehu/ žičanoj rešetki. Stavite hranu u ili na prikladnu posudu pre nego što je stavite u rernu.
59. Vrele površine ostavite da se ohlade pre nego što stavite poklopac.
60. **OPREZ: Ako je staklo na rerni razbijeno, odmah isključite sve grejače i aparat iz izvora napajanja, ne dodirujte površinu aparata i ne upotrebljavajte aparat.**

## Bezbednost pri upotrebi na struju

1. Uključite uređaj u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem u skladu sa vrednostima navedenim u tabeli tehničkih specifikacija.
2. Neka ovlašćeni električar postavi opremu za uzemljenje. Naša kompanija neće biti odgovorna za oštećenja koja će nastati usled upotrebe proizvoda bez uzemljenja u skladu sa lokalnim propisima.
3. Prekidači osigurača se postavljaju tako da krajnji korisnik može doći do njih kada se šporet instalira.
4. Kabl za napajanje (kabl sa utikačem) ne sme da dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.
5. Ukoliko je kabl za napajanje (kabl sa utikačem) oštećen, zamenite ga proizvođač, ovlašćeni serviser ili kvalifikovano osoblje kako bi se sprečile situacije opasne po život.
6. Uređaj se ne sme čistiti prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji rizik od električnog udara.
7. **UPOZORENJE:** Da biste izbegli električni udar, uverite se da je strujno kolo uređaja otvoreno pre zamene lampice.

8. UPOZORENJE: Pre nego što pristupite terminalima, odvojte sve priključke kola za napajanje.
9. UPOZORENJE: Ukoliko je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli opasnost od električnog udara.
10. Nemojte koristiti prekinute ili oštećene kablove ili produžne kablove, osim originalnog kabla.
11. Uverite se da u utičnici, gde je priključen uređaj, nema tečnosti ili vlage.
12. Površina zadnje strane šporeta takođe se zagreva kada šporet radi. Električni priključci ne smeju da dodiruju površinu zadnje strane šporeta, jer se u suprotnom oni mogu oštetiti.
13. Ne zatežite kabl za povezivanje preko vrata rerne i ne sprovodite ga preko vrućih površina. Ako se kabl otopi, može doći do kratkog spoja, pa čak i do požara.
14. Isključite uređaj prilikom instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
15. Ako je kabl za napajanje oštećen, proizvođač ili serviser ili jednako kvalifikovano osoblje moraju zameniti takav kabl da bi se izbegle opasne situacije.
16. Uverite se da je utikač čvrsto umetnut u zidnu utičnicu da biste izbegli varnice.
17. Nemojte koristiti paročistače za čišćenje uređaja, jer može doći do električnog udara.
18. Za instalaciju je neophodan prekidač koji može u potpunosti isključiti napajanje. Odvajanje od napajanja se mora obezbediti pomoću prekidača ili integrisanog osigurača instaliranog na fiksnom napajanju u skladu sa građevinskim propisom.
19. Fiksni priključci moraju biti priključeni na napajanje koje omogućava potpuno odvajanje. Za uređaje sa prenaponskom kategorijom ispod III, uređaj za isključivanje mora biti priključen na fiksno napajanje u skladu sa propisima za instalaciju.

## Bezbednost pri upotrebi na gas

1. Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za evakuaciju gorionika. Ovaj uređaj mora biti povezan i instaliran u skladu sa važećim propisima o instalaciji. Moraju se razmotriti uslovi u vezi sa ventilacijom.
2. Kada se koristi uređaj za pripremu hrane na gas; vlažnost, toplota i proizvodi sagorevanja se stvaraju u prostoriji. Pre svega, uverite se da kuhinja ima dobru ventilaciju prilikom rada uređaja i držite prirodne otvore za ventilaciju otvorenim ili instalirajte opremu za mehaničku ventilaciju.
3. Nakon upotrebe uređaja u velikoj meri tokom dužeg vremenskog perioda, može biti neophodna dodatna ventilacija. Na primer, otvorite prozor ili podesite veću brzinu mehaničke ventilacije, ako postoji.
4. Ovaj uređaj može da se koristi samo u prostorijama s dobrom ventilacijom u skladu sa važećim propisima. Pročitajte uputstvo pre instalacije ili upotrebe ovog uređaja.
5. Pre postavljanja uređaja, uverite se da uslovi lokalne mreže (tip gasa i pritisak gasa) odgovaraju zahtevima uređaja.
6. Mehanizam ne može da radi duže od 15 sekundi. Ako se gorionik ne uključi nakon 15 sekundi, zaustavite mehanizam i sačekajte najmanje jedan minut pre nego što ponovo pokušate da upalite gorionik.
7. Sve vrste operacija koje se obavljaju na gasnoj instalaciji moraju obaviti ovlašćena i kompetentna lica.
8. Ovaj uređaj je podešen za prirodan gas (NG). Ako morate koristiti svoj proizvod sa gasom drugog tipa, morate kontaktirati ovlašćen servis.
9. Za pravilan rad, hauba, cev za gas i stezaljka moraju se zameniti u skladu sa preporukama proizvođača povremeno i kada je neophodno.
10. Trebalo bi da gas sagoreva dobro u proizvodima na gas. Na dobro sagorevanje gasa ukazuju plavi plamen i neprekidno gorenje. Ako gas ne sagoreva dovoljno, može se stvoriti ugljen-monoksid (CO). Ugljen-monoksid je bezbojan, bez mirisa i veoma je otrovan; čak i male količine imaju smrtonosan efekat.
11. Od lokalnih snabdevača gasa zatražite brojeve telefona za hitne slučajeve u vezi sa gasom i merama bezbednosti u slučaju da se pojavi miris gasa.



## Šta uraditi u slučaju pojave mirisa gasa

1. Ne koristite otvoren plamen i nemojte pušiti.
2. Nemojte rukovati nikakvim električnim prekidačima. (Na primer: prekidač lampe ili zvona)
3. Ne koristite telefon ili mobilni telefon.
4. Otvorite prozore i vrata.
5. Zatvorite sve ventile i merače gasa na uređajima koji rade na gas.
6. Pozovite vatrogasce sa telefona van kuće.
7. Proverite da li creva i spojevi creva cure. Ako još uvek osećate miris gasa, napustite kuću i upozorite komšije.
8. Ne ulazite u kuću dok vlasti ne potvrde da je bezbedno.

## Namena

1. Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba uređaja nije dozvoljena.
2. Ovaj uređaj može da se koristi samo u svrhe pripreme hrane. Ne sme se koristiti u druge svrhe, kao što je grejanje prostorije.
3. Ovaj uređaj ne sme da se koristi za zagrevanje ploča ispod grila, za sušenje tkanina ili peškira većanjem o ručku rerne ili u svrhu grejanja.
4. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu zbog zloupotrebe ili nepravilne upotrebe.
5. Rerna šporeta može da se koristi za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
6. Vek trajanja proizvoda koji ste kupili je 10 godina. Ovo je period za koji rezervne delove potrebne za rad ovog proizvoda, kao što je definisano, obezbeđuje proizvođač.

## Metode za zaštitu površine za kuvanje od keramičkog stakla

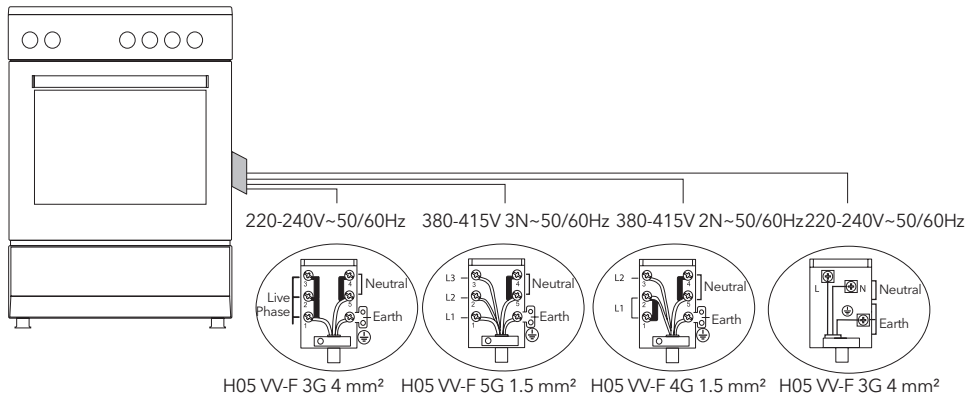
Površina od keramičkog stakla je neprobodljiva i otporna na ogrebotine do određenog stepena. Međutim, da biste izbegli bilo kakvu štetu, uradite sledeće:

1. Nikada ne izlivate hladnu vodu na vruću površinu.
2. Ne stojte na ploči od keramičkog stakla.
3. Iznenadni pritisak, na primer, slanik koji padne na ploču, može biti koban. Dakle, ne postavljajte takve predmete na mesto iznad ploče za kuvanje.
4. Nakon svake upotrebe, uverite se da su baza posude za kuvanje i površine zona za kuvanje čiste i suve.
5. Ne ljuštite povrće na površinama ploče. Peščana zrnca koja padaju iz povrća mogu ogrebatu ploču od keramičkog stakla.
6. Nemojte stavljati zapaljive materijale, kao što su karton ili plastika, u rernu. Predmeti kao što su lim, cink ili aluminijum (kao i aluminijumske folije ili prazne posude za kafu) mogu se rastopiti na vrućim površinama za kuvanje, i na taj način prouzrokovati oštećenja.
7. Vodite računa da ne dozvolite da slatka hrana ili voćni sokovi dođu u kontakt sa vrućim zonama za kuvanje. To može uzrokovati mrlje na površini od keramičkog stakla.

## Električni priključak

1. Vašem šporetu je neophodan osigurač od 16 ili 32 ampera u skladu sa napajanjem uređaja. Ako je neophodno, preporučuje se da instalaciju obavi kvalifikovani električar.
2. Vaš šporet je podešen u skladu sa električnim napajanjem 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Ako se električna mreža razlikuje od navedene vrednosti, kontaktirajte sa ovlašćenim servisom.
3. Električni priključak uređaja treba izvesti samo pomoću utičnica sa instaliranim sistemom uzemljenja u skladu sa propisima. Ako na mestu gde će biti postavljen šporet nema utičnice sa sistemom uzemljenja, odmah kontaktirajte sa kvalifikovanim električarom. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala usled povezivanja uređaja na utičnicu bez sistema za uzemljenje. Ako su krajevi kabla električnog priključka otvoreni, u skladu sa tipom uređaja, instalirajte prekidač pomoću koga možete odvojiti sve krajeve u slučaju povezivanja na mrežni kabl ili odvajanja od njega.
4. Ako je vaš kabl za električno napajanje neispravan, odmah mora da ga zameni ovlašćeni servis ili kvalifikovani električar radi izbegavanja opasnosti.
5. Električni kabl ne sme dodirivati vruće delove uređaja.
6. Električni kabl ne sme dodirivati vruće delove uređaja.
7. Prilikom postavljanja šporeta, uverite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja prilagodite ga nivou kuhinjske radne ploče.

## Šema električnog priključka



## Priključak za gas



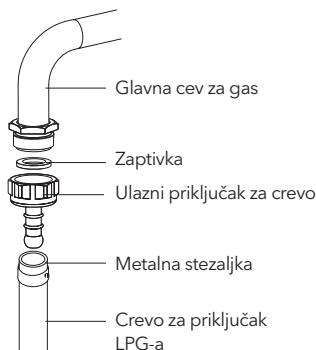
### UPOZORENJE

Pre početka bilo kakvih radova na gasnoj instalaciji, isključite dovod gasa. Rizik od eksplozije.

Električni kabl ne sme dodirivati vruće delove uređaja.

1. Postavite stezaljku na crevo. Gurajte crevo dok ne stigne do kraja cevi.
2. Radi kontrole zaptivanja; uverite se da je dugmad na kontrolnoj tabli zatvorena, osim cilindra za gas. Nanesite sapunicu na priključak. Ako gas curi, sapunica će početi da peni na mestu gde je nanet sapun.
3. Šporet je neophodno koristiti u prostoru sa dobrom ventilacijom i potrebno je da bude instaliran na ravnoj površini.
4. Ponovo proverite priključak za gas.
5. Prilikom postavljanja šporeta, uverite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja ga prilagodite nivou kuhinjske radne ploče.
6. Nemojte sprovoditi crevo za gas i električni kabl šporeta kroz zagrejana područja, posebno ne uz zadnju stranu šporeta. Ne pomerajte šporet koji je povezan na gas. Zbog toga što pomeranje može da olabavi crevo, može doći do curenja gasa.
7. Koristite fleksibilno crevo za priključak za gas.

## Za LPG priključak

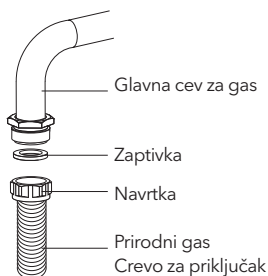


Za LPG (cilindrični) priključak, pričvrstite metalnu stezaljku za crevo koje izlazi iz LPG cilindra. Postavite kraj ceva na priključak za ulazno crevo iza uređaja tako što ćete gurnuti do kraja uz pomoć zagrevanja ceva vrelom vodom. Zatim dovedite stezaljku do kraja ceva i zategnite odvijačem. Zaptivka i ulazni priključak za crevo neophodni za povezivanje su prikazani na slici ispod.

### NAPOMENA

Regulator koji treba da se postavi na cilindar za TNG treba da ima karakteristiku od 300 mmSS.

## Za priključak za prirodni gas

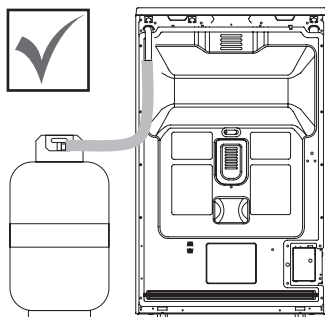


### ⚠ UPOZORENJE

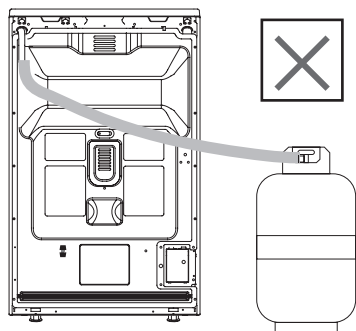
Priključivanje prirodnog gasa treba da obavi ovlašćeni servis.

Za priključak prirodnog gasa postavite zaptivku u navrtku na kraju creva za priključak prirodnog gasa. Da biste instalirali crevo na glavnu cev za gas, okrenite navrtku. Na kraju proverite priključak na curenje gasa.

## Otvor za plinsku cev



Slika 1



Slika 2

Priključite uređaj na slavinu gasnog cevovoda najkraćim mogućim putem tako da ne dođe do curenja gasa.

Da biste mogli da proverite hermetičnost i zaptivku, proverite da li je dugmad na kontrolnoj tabli zatvorena i da li je cilindar za gas otvoren.

### ⚠ UPOZORENJE

Prilikom obavljanja provere curenja gasa, ne koristite upaljač, cigaretu ili slične zapaljive materije.

Nanesite sapunicu na spojne tačke. Ako postoji curenje, sapunica će zapeniti.

Prilikom postavljanja uređaja na mesto, uverite se da je u istom nivou sa radnom pločom. Ako je neophodno, podesite nožice da biste ga poravnali sa radnom pločom.

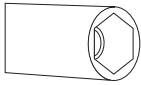
Koristite uređaj na ravnoj površini i u okruženju sa dobrom ventilacijom.

### ⚠ UPOZORENJE

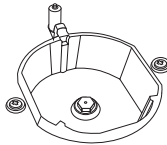
Pre postavljanja uređaja proverite da li su uslovi lokalne distribucije (tip gasa i pritisak gasa) u skladu sa postavkama uređaja.

## Zamena mlaznice

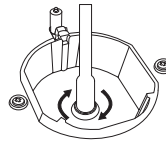
1. Koristite ključ sa specijalnom glavom za uklanjanje i instalaciju mlaznica. (slika 3)
2. Uklonite mlaznicu (slika 4) sa gorionika pomoću ključa sa specijalnom glavom i postavite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

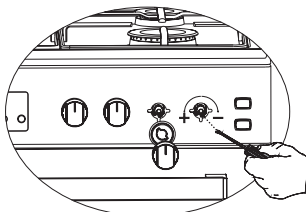
## Ventilacija prostorije

Vazduh koji je neophodan za sagorevanje dobija se iz prostorije, a gasovi se ispuštaju direktno u nju. Radi bezbednog rukovanja proizvodom, preduslov je prostorija sa dobrom ventilacijom. Ako nema dostupnog prozora ili prostora za ventilaciju prostorije, neophodno je instalirati dodatnu ventilaciju. Međutim, ako prostorija ima spoljna vrata, nije neophodno uvoditi otvore za ventilaciju.

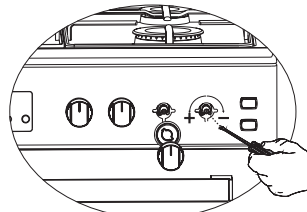
Veličina prostorije	Otvor za ventilaciju
Manja od 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Između 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Veća od 10 m <sup>3</sup>	nije potrebno
U prizemlju ili podrumu	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Podešavanje smanjenog protoka gasa na slavinama uređaja

1. Upalite gorionik koji želite i okrenite dugme u položaj smanjenog protoka gasa.
2. Uklonite ručicu sa slavine za gas.
3. Koristite odvijač približne veličine za podešavanje zavrtnja za protok gasa. Za PLG (butan-propan) okrenite zavrtnj u smeru kretanja kazaljke na satu. Za prirodan gas, okrenite zavrtnj jedanput u smeru suprotnom od smeru kretanja kazaljke na satu.  
„Normalna dužina plamena u smanjenom položaju treba da bude 6-7 mm.“
4. Ako je plamen veći, okrenite zavrtnj u smeru kretanja kazaljke na satu. Ako je manji, okrenite u smeru suprotnom od smeru kretanja kazaljke na satu.
5. Za poslednju kontrolu, podesite gorionik na jak plamen i u položaje smanjenog protoka i proverite da li je plamen uključen ili isključen.  
U zavisnosti od tipa slavine za gas na vašem uređaju, položaji zavrtnja za podešavanje mogu da variraju. Da biste podesili šporet prema tipu gasa, pažljivo smanjite plamen okretanjem srednjeg zavrtnja malim odvijačem kao što je prikazano u nastavku, prema mlaznici (slika 6 i 7).



Slika 6

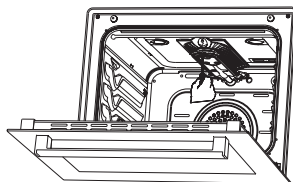


Slika 7

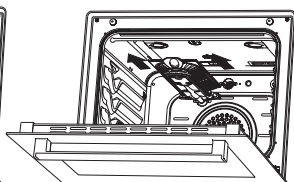
## Uklanjanje gornjeg i donjeg gorionika i instalacija mlaznice na šporet na gas

### Skidanje gornjeg gorionika:

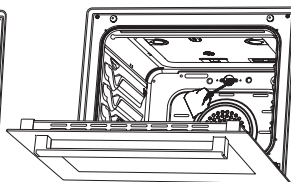
Pomoću odvijača uklonite zavrtnj kao što je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



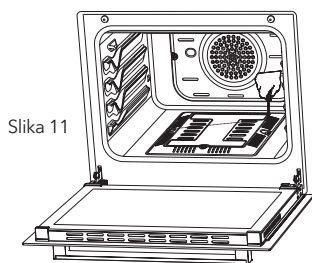
Slika 9



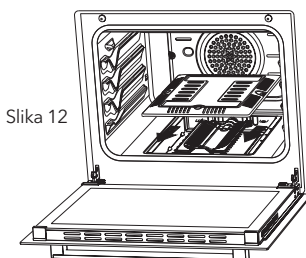
Slika 10

### Uklanjanje donjeg gorionika:

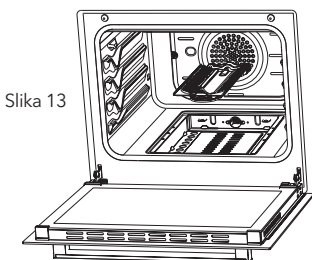
Vrata donjeg gorionika su pričvršćena pomoću dva zavrtnja. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih pomoću odvijača 11. Uklonite vrata tako što ćete ih povući nagore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi kao što je prikazano na slici 13. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 14. Da biste ponovo postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



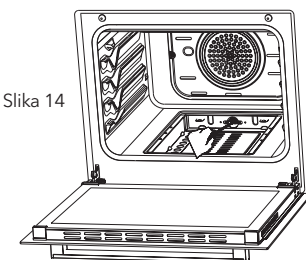
Slika 11



Slika 12



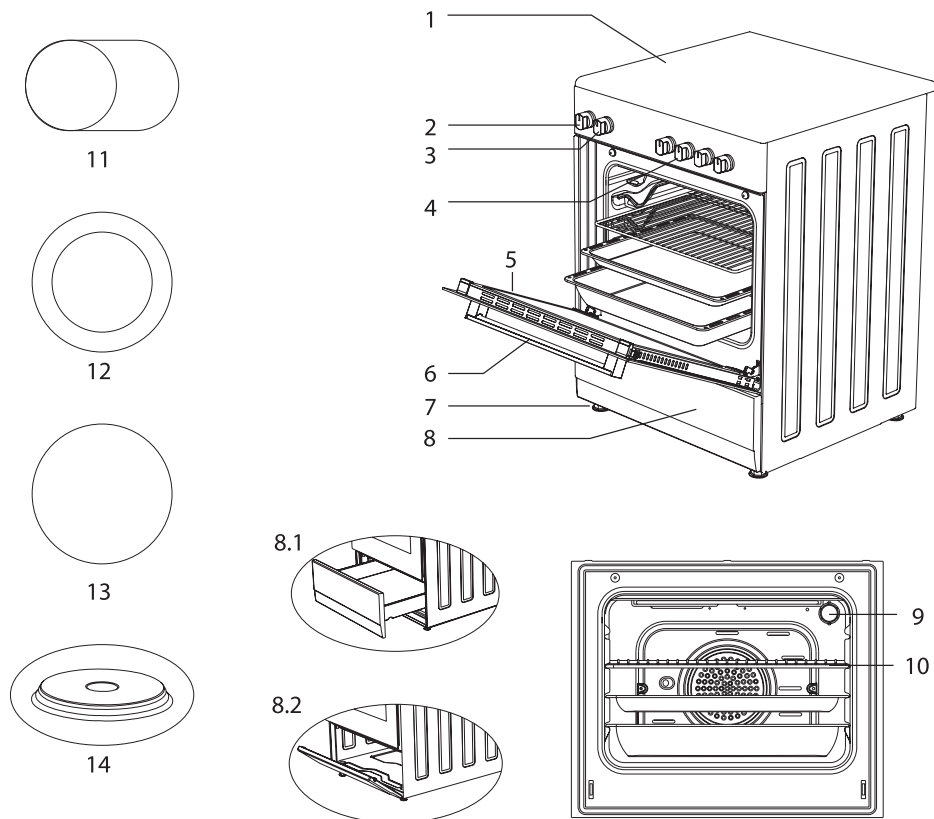
Slika 13



Slika 14

# OPIS UREĐAJA

Models: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW

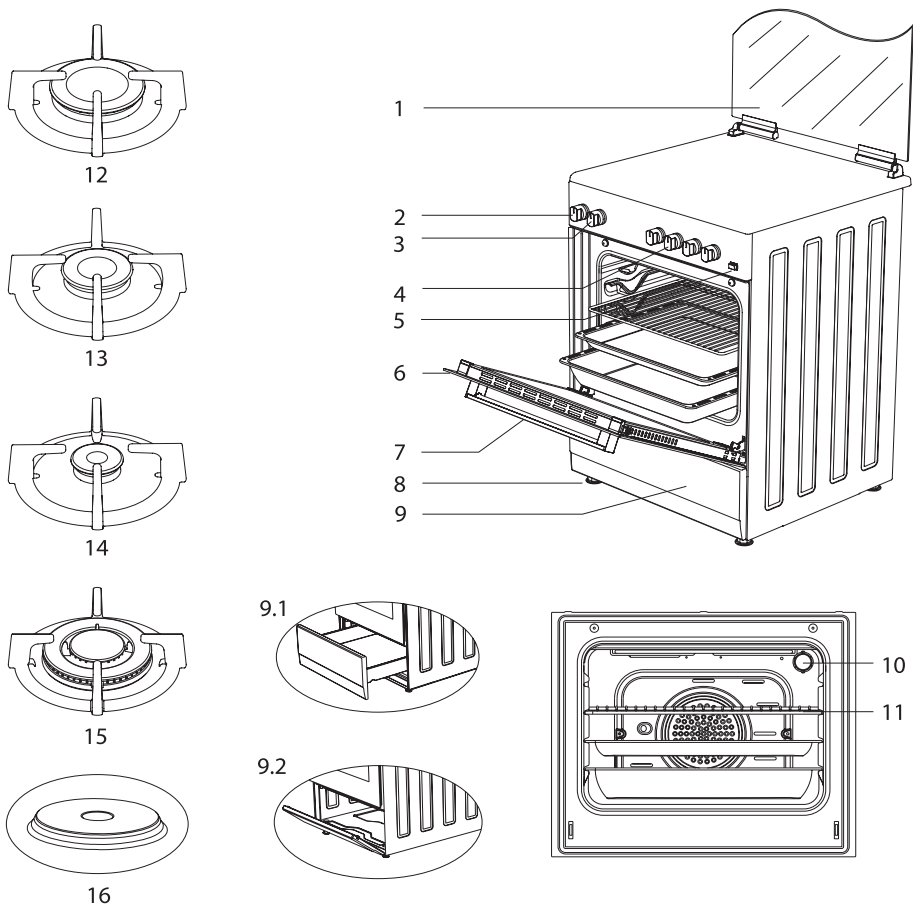


1. Gornja staklena ploča
2. Dugme termostata
3. Komandno dugme za rernu
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuvanje
5. Vrata rerne
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donje fiok

- 8.1. Fioka
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštilj
11. Keramički grejač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grejač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grejač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

# OPIS UREĐAJA

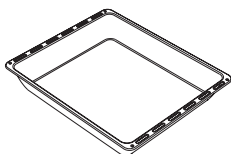
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



1. Staklena vrata (Limena vrata)
2. Podešavanje termostata
3. Podešavanje reme
4. Kontrola ploče za kuvanje Prekidači
5. Pritisni upaljač \*
6. Vrata
7. Ručica
8. Plastična nožica
9. Donja vrata kućišta
  - 9.1 Fioka \*
  - 9.2 Preklopna vrata \*

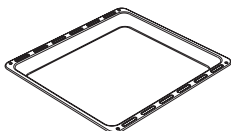
10. Lampica
11. Gril
12. Veliki gorionik
13. Srednji gorionik
14. Pomoćni gorionik
15. Wok gorionik \*
16. Ringla \*  
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

## Dodatna oprema



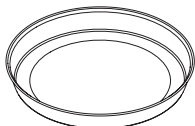
### Duboki pleh

Koristi se za kolače, prženje u dubokom ulju i pripremu čorbi. Kada se kolači, smrznuta hrana i meso pripremaju na samoj gril-rešetki, može da se koristiti kao pleh za prikupljanje tečnosti.



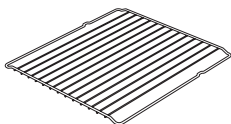
### Pleh / Stakleni pleh\*

Koristi se za peciva (kolačiće, keksiće, itd.) i smrznutu hranu.



### Okrugli pleh\*

Koristi se za peciva i smrznutu hranu.



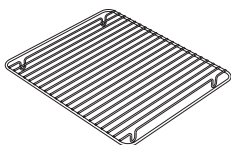
### Gril-rešetka

Koristi se za prženje i/ili postavljanje hrane za pečenje na određenu visinu u rerni.



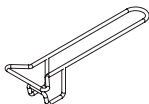
### Teleskopska šina\*

Pomoću teleskopskih šina, plehovi i/ili žičane police mogu se lako postavljati ili uklanjati.



### Rešetka u plehu\*

Namirnice koje mogu da se zalepe tokom pečenja, kao što je junetina, postavljaju se na rešetku u plehu. Time se sprečava lepljenje namirnica.



### Ručka pleha\*

Koristi se za hvatanje plehova.



### Postolje za džezvu \*

Može se koristiti kao postolje za džezvu.



## Tehničke karakteristike vašeg šporeta

Specifikacije	50x55	50x60	60x60
Spoljašnja širina	500 mm	500 mm	600 mm
Spoljašnja dužina	565 mm	630 mm	630 mm
Spoljašnja visina	855 mm	855 mm	855 mm
Snaga lampe	15-25 W		
Donji grejač	1000 W	1000 W	1200 W
Gornji grejač	800 W	800 W	1000 W
Turbo grejač	----	1800 W	2200 W
Grejač za gril	1500 W	1500 W	2000 W
Napajanje	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Ringla 145 mm *	1000 W		
Ringla 180 mm *	1500 W		
Brza ringla 145 mm *	1500 W		
Brza ringla 180 mm *	2000 W		
Keramički grejač 140 mm *	1200 W		
Keramički grejač 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Keramički grejač 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Keramički grejač 120 mm / 180 mm *	1700 W		

### UPOZORENJE

- Za izmene koje obavlja ovlašćeni servis, obavezno uzeti u obzir ovu tabelu. Proizvođač neće snositi odgovornost za bilo kakve probleme nastale usled pogrešne izmene.
- U cilju poboljšanja kvaliteta proizvoda, tehničke specifikacije se mogu promeniti bez prethodnog obaveštenja.
- Vrednosti koje se isporučuju sa uređajem ili njegovom pratećom dokumentacijom dobijene su laboratorijskim merenjima u skladu sa odgovarajućim standardima. Ove vrednosti mogu da se razlikuju u zavisnosti od načina korišćenja i okruženja.

Gorionik specifikacije	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Prirodni gas			Prirodni gas		Prirodni gas	
Wok gorionik	Mlaznica	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Protok gasa	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brzi gorionik	Mlaznica	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Protok gasa	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polu-brzi gorionik	Mlaznica	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Protok gasa	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni gorionik	Mlaznica	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Protok gasa	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril gorionik	Mlaznica	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Protok gasa	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Rerna gorionik	Mlaznica	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Protok gasa	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Gorionik specifikacije	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok gorionik	Mlaznica	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Protok gasa	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h	254	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brzi gorionik	Mlaznica	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Protok gasa	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h	211	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polu-brzi gorionik	Mlaznica	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Protok gasa	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h	124	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni gorionik	Mlaznica	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Protok gasa	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h	69	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril gorionik	Mlaznica	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Protok gasa	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h	145	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Rerna gorionik	Mlaznica	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Protok gasa	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h	182	m <sup>3</sup> /h
	Snaga	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**UPOZORENJE**

Vrednosti prečnika navedene na mlaznici ne sadrže zarez. Na primer, prečnik 1,70 mm je na mlaznici naveden kao 170.

# INSTALACIJA VAŠEG ŠPORETA

Proverite da li je električna instalacija odgovarajuća za uključivanje uređaja. Ako električna instalacija nije odgovarajuća, pozovite električara i vodoinstalatera da bi ih adekvatno postavili. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja izazvana aktivnostima neovlašćenih lica.

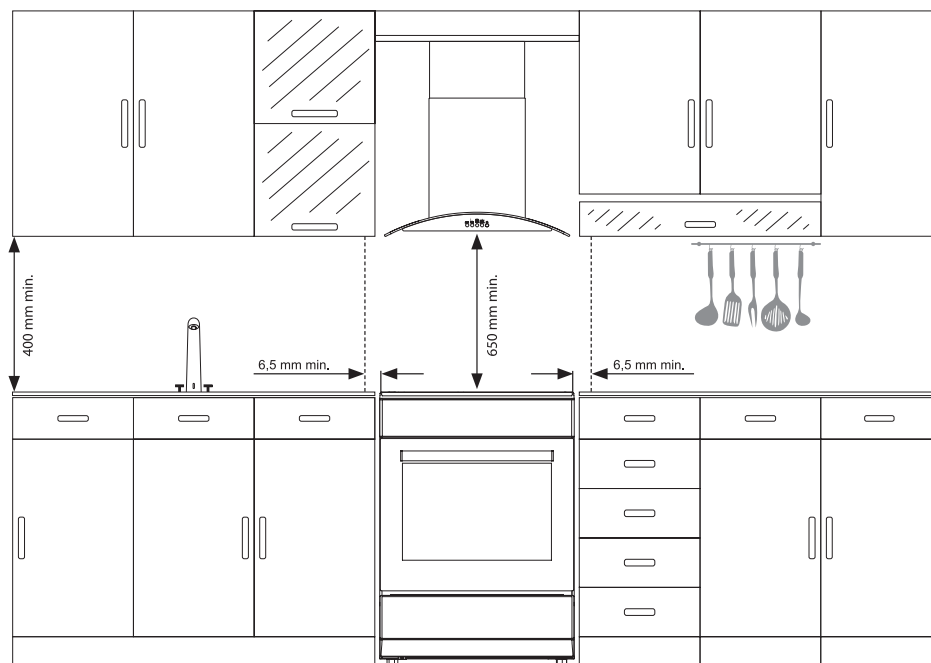


## UPOZORENJE

- **UPOZORENJE:** Odgovornost korisnika je da pripremi lokaciju za postavljanje proizvoda, kao i da pripremi električnu instalaciju.
- **UPOZORENJE:** Prilikom instalacije proizvoda, obavezno se pridržavati lokalnih propisa i standarda o električnim instalacijama.
- **UPOZORENJE:** Pre instalacije proverite da li uređaj ima bilo kakvih oštećenja. Nemojte instalirati proizvod ukoliko je oštećen. Oštećeni proizvodi dovode do rizika vaše bezbednosti.

## Odgovarajuće mesto za instalaciju i važna upozorenja

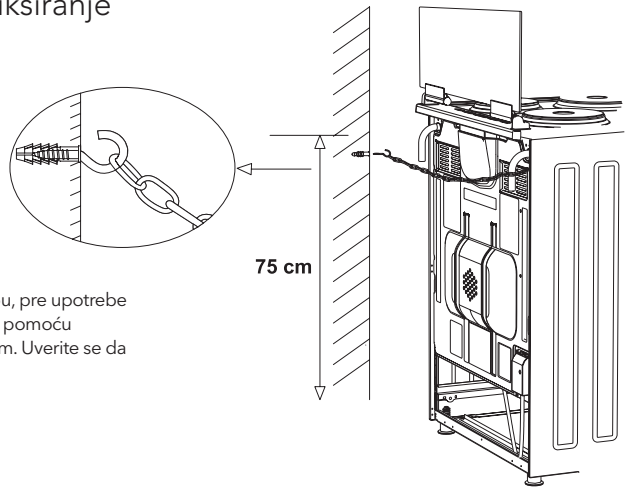
- Nožice uređaja ne smeju da se postavljaju na mekane površine poput tepiha. Kuhinjski pod mora biti izdržljiv kako bi nosio težinu uređaja i drugog posuđa koje se može koristiti na šporetu.
- Za korišćenje uređaja obezbediti minimalno rastojanje od 400 mm od površine visećeg dela, odnosno 65 mm od bočnih stranica kuhinjskih elemenata.
- Uređaj je pogodan za upotrebu sa obe bočne stranice, bez ikakve potpore ili bez ugradnje u kuhinjski element. Ako će hauba ili aspirator biti instalirani iznad šporeta, pratite uputstva proizvođača za visinu ugradnje (min. 650 mm).



## UPOZORENJE

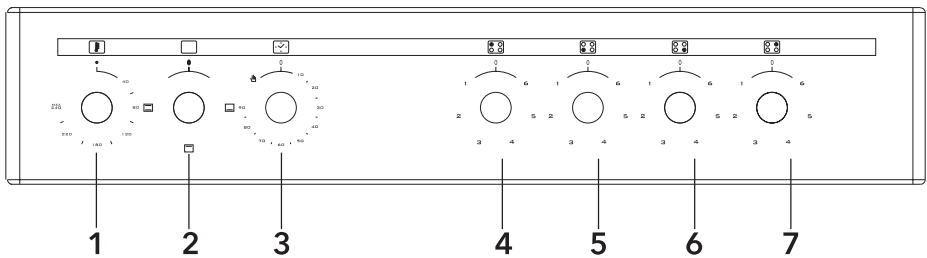
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku šporeta da biste ga nosili ili premeštali.

## Ilustracija lanca za fiksiranje



Da biste obezbedili sigurnu upotrebu, pre upotrebe uverite se da je uređaj fiksiran na zid pomoću isporučenog lanca i zavrtnja sa kukom. Uverite se da je kuka sigurno pričvršćena za zid.

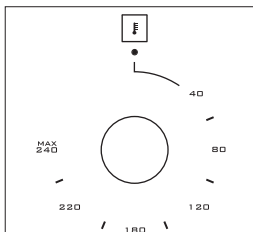
## KONTROLNA TABLA



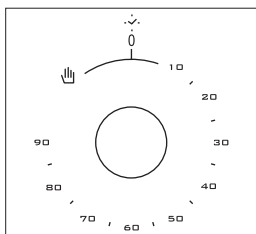
- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termostat                     | 5. Prednji levi električni grejač  |
| 2. Dugme za izbor funkcije       | 6. Prednji desni električni grejač |
| 3. Mehanički tajmer *            | 7. Zadnji desni električni grejač  |
| 4. Zadnji levi električni grejač |                                    |

### UPOZORENJE

Kontrolna tabla na slici iznad služi samo kao ilustracija. Obratite pažnju na kontrolnu tablu na uređaju.



**Termostat:** Koristi se za određivanje temperature kuvanja jela koje se sprema u rešni. Nakon postavljanja namirnica u rešni, okrenite prekidač da biste podesili željenu temperaturu između 40-240 °C. Za temperature kuvanja različitih namirnica, pogledajte tabelu kuvanja.



**Mehanički tajmer\*:** Koristi se za određivanje perioda kuvanja u rerni. Kada podešeno vreme istekne, napajanje grejača se isključuje i emituje se zvučni signal upozorenja. Mehanički tajmer može da se podesi na željeni period 0-90 minuta. Za periode kuvanja pogledajte tabele kuvanja.

## KORIŠĆENJE RERNE

### Korišćenje gorionika

1. Ako je vaša rerna opremljena gorionicima koji rade na gas, treba koristiti odgovarajuće dugme za paljenje gorionika. Neki modeli imaju automatsko paljenje na dugme; paljenje gorionika se obavlja jednostavno okretanjem dugmeta. Takođe, gorionici mogu da se upale pritiskanjem dugmeta za paljenje ili se mogu upaliti pomoću šibice
2. Nemojte neprekidno pokušavati da upalite gorionik duže od 15 sekundi. Ako se gorionik ne upali, sačekajte najmanje jedan minut pre nego što pokušate ponovo. Ako se gorionik ugasi iz bilo kog razloga, zatvorite kontrolni ventil za gas i sačekajte najmanje jedan minut pre ponovnog pokušaja.

### Korišćenje grejača rerne

1. Prilikom prve upotrebe rerne, osetićete se miris zagrevanja grejača. Da biste otklonili taj miris, uključite praznu rernu na 45-60 minuta na temperaturi od 240 °C.
2. Kontrolno dugme rerne treba postaviti na željenu vrednost; u suprotnom rerna neće raditi.
3. Vrste jela, vreme kuvanja i položaji termostata navedeni su u tabeli za kuvanje. Vrednosti navedene u tabeli za kuvanje karakteristične su vrednosti i dobijene su kao rezultat testova obavljenih u laboratorijskim uslovima. Možete pronaći različite ukuse u zavisnosti od vaših navika.
4. Pomoću dodatka možete pripremiti piletinu na ražnju u svojoj rerni.
5. Vreme kuvanja: rezultati se mogu menjati u odnosu na napon i vrste namirnica, količine i temperature.
6. Tokom pečenja u rerni, vrata rerne ne treba često otvarati. U suprotnom, cirkulacija toplote možda neće biti ravnomerna, a rezultati mogu biti drugačiji.

### Korišćenje grila

1. Kada gril postavite na gornju policu, hrana na grilu ne treba da dodiruje rešetku.
2. Pre grilovanja, zagrejte rernu 5 minuta. Ako je potrebno, okrenite hranu.
3. Neophodno je da hrana bude na sredini grila kako bi se postigla maksimalna cirkulacija vazduha u rerni.

#### Uključivanje grila:

1. Postavite dugme na simbol grila.
1. Zatim, podesite željenu temperaturu grila.

#### Isključivanje grila:

Postavite dugme u režim „isključeno“.



**UPOZORENJE**

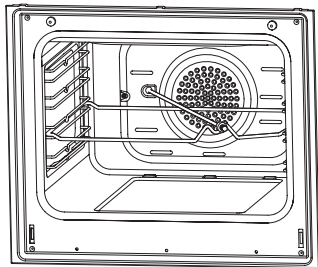
Vrata rerne treba da budu zatvorena tokom grilovanja (električni roštilj).



**UPOZORENJE**

Vrata rerne treba da budu otvorena tokom grilovanja (roštilj na gas).

## Upotreba ražnja\*

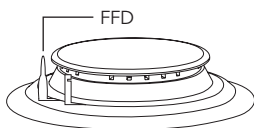


Stavite ražanj na okvir. Okvir za ražanj postavite na željenu visinu. Posudu za prikupljanje masnoće postavite ispod njega. U posudu za prikupljanje masnoće nalijte vodu radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični deo ražnja. Nakon grilovanja, zavrnite plastičnu ručicu na ražanj i izvadite hranu iz rerne.



Slika 15

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

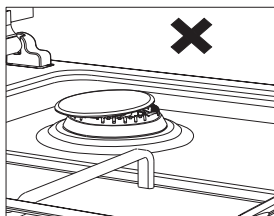
### Korišćenje gorionika na gas



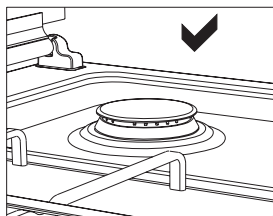
**Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)\*;** uključuje se odmah nakon što se aktivira bezbednosni mehanizam zbog izlivanja tečnosti na gornju ploču.

- Ventili koji kontrolišu gasne gorionike imaju specijalni sigurnosni mehanizam. Da bi zapalili gasni gorionik, uvek pritisnite prekidač i okrenite ga u smeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do simbola plamena. Svi upaljači se aktiviraju a upaliće se i gorionik koji kontrolišete. Držite prekidač pritisnutim sve dok se ne završi paljenje. Pritisnite dugme upaljača i okrenite ga u smeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu.
- Nemojte neprekidno pokušavati da upalite gorionik duže od 15 sekundi. Ako se gorionik ne upali, sačekajte najmanje jedan minut pre ponovnog pokušaja. Ako se gorionik ugasi iz bilo kog razloga, zatvorite ventil za kontrolu gasa i sačekajte najmanje jedan minut pre nego što pokušate ponovo.
- Kod modela sa sigurnosnim sistemom za gas, kada se plamen na gorioniku ugasi, kontrolni ventil automatski prekida dovod gasa. Za rad gorionika sa gasnim sigurnosnim sistemom, morate pritisnuti dugme i okrenuti ga u smeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu. Nakon paljenja morate čekati oko 5-10 sekundi da se aktiviraju bezbednosni sistemi za gas. Ako se gorionik ugasi iz bilo kog razloga, zatvorite kontrolni ventil za gas i sačekajte najmanje jedan minut pre ponovnog pokušaja.
- Zatvoren  Potpuno otvoren  Poluotvoren
- Pre rada sa pločom, proverite da li su poklopci gorionika dobro postavljene. Pravo postavljanje poklopca gorionika je prikazano u nastavku.

Slika 16



Slika 17



## Korišćenje i opis ploča za vitrokeramiku

	Jačina 1	Jačina 2	Jačina 3	Jačina 4	Jačina 5	Jačina 6	Jačina 7	Jačina 8	Jačina 9	Maks.
140 mm komutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm komutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm dualni	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Upravljanje pločom je pomoću prstenastih prekidača na komandnoj tabli šporeta. Ovi prekidači regulišu energiju kako bi se dostigla željena temperatura koju ste postavili.
2. Da bi se ostvario dobar rezultat pripreme na ploči, dno posude treba da bude što deblje i ravnije.
3. Dno posude i površina ringle treba da budu iste veličine. Ako je moguće, uvek stavite poklopce na posude. Isključite površine na kojima se odvija kuvanje pre kraja kuvanja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
4. Okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu da biste pokrenuli rad ploče. Temperatura zadata položajem dugmeta na liniji postepeno se povećava do maksimalne (jedna površina).
5. Za dvostruku površinu kuvanja, prsten najpre radi kao za jednostruku površinu; drugi prsten počinje da radi nakon dodatnog jačeg okretanja u smeru kretanja kazaljke na satu na krajnjem delu prstena označenom sa „max“. Kada prstenasti prekidač okrenete u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, prvi prsten će raditi u maksimalnom opsegu, a snaga drugog prstena će se smanjivati do vama željene temperature.

## Korišćenje ringli

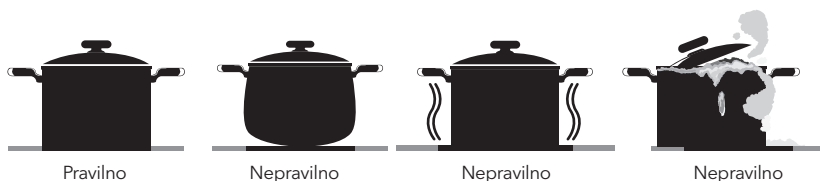
	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1	Jačina 1
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm brza	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm brza	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm brza	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm brza	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Električne ringle imaju 6 standardnih nivoa temperature (kao što je iznad opisano).
2. Prilikom prve upotrebe, uključite električnu ringlu na nivo 6 na 5 minuta. Na ovaj način će sredstvo osetljivo na toplotu sa ringle očvrnuti zagrevanjem.
3. Koristite tiganje sa ravnim dnom koji u potpunosti dolaze u dodir sa toplotom, jer ćete na taj način produktivnije koristiti energiju.



### UPOZORENJE

Dugotrajnom upotrebom ringli, područje ploče kao i iverice ringli mogu promeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.



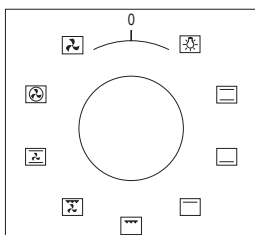
## Posuda veličine (gas)

	50x55	50x60	60x60
Mali gorionik	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Standardni gorionik	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Veliki gorionik	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok gorionik	24-28 cm	---	24-26 cm



## TIPOVI PROGRAMA

Models: CS5400SW, CS6400SW, CS5400SX, CS6400SX, CV5400SW, CV6400SX, CV5400SX, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



**Dugme za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grejača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u retni. Tipovi programa grejača na ovom dugmetu i njihove funkcije opisani su u nastavku. Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

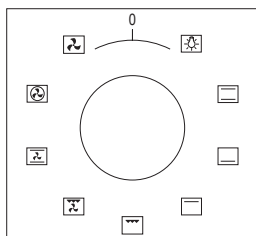
	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grejanje		Turbo grejač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grejač + ventilator
	Donji grejač + ventilator		Grejač za gril+ventilator
	Grejač za gril		Gorionik za gril / grejač za gril
	Grejač za gril + lampica		Gornji grejač
	Električni tajmer		Gorionik rene / donji grejač



### UPOZORENJE

Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.





**Dugme za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grejača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u remini. Tipovi programa grejača na ovom dugmetu i njihove funkcije su opisani u nastavku. Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grejanje		Turbo grejač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grejač + ventilator
	Donji grejač + ventilator		Grejač za gril+ventilator
	Grejač za gril		Gorionik za gril/ grejač za gril
	Grejač za gril + lampica		Gornji grejač
	Električni tajmer		Gorionik rene / donji grejač
	Plamen		Upaljač za paljenje



**UPOZORENJE**

Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

## Tabela vremena kuvanja



### UPOZORENJE

10 min. prethodnog zagrevanja treba obaviti pre kuvanja.

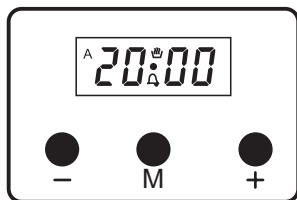
Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Torte (pleh/modla)	Statički / statički+ventilator	170-180	2	35-45
Kolači	Statički / turbo+ventilator	170-180	2	25-30
Patišpanji	Statički /statički+ventilator	180-200	2	35-45
Peciva	Statički	180-190	2	25-30
Kolačići	Statički	170-180	3	20-25
Pita sa jabukama	Statički / turbo+ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit torta	Statički	200/150 *	2	20-25
Pica	Statički+ventilator	180-200	3	20-30
Lazanje	Statički	180-200	2	25-40
Puslice	Statički	100	2	60
Piletina	Statički+venti. / turbo+venti.	180-190	2	45-50
Grilovana piletina **	Gril	200-220	4	25-30
Grilovana riba **	Gril+ventilator	200-220	4	25-30
Odrezak **	Gril+ventilator	Max.	4	15-20
Grilovane ćufte **	Gril	Max.	4	20-25

\* Bez prethodnog zagrevanja. Prva polovina kuvanja treba da se obavi na 200 °C, a druga polovina na 150 °C.

\*\* Tokom prve polovine kuvanja, neophodno je okretati namirnice.

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU TAJMERA RERNE

### Opšti pregled

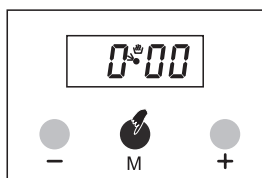


Ovo je elektronski tajmer koji vam omogućava da ispečete jelo i poslužite ga u željenom trenutku. Jedino što morate da uradite jeste da programirate vreme rada rerne i vreme prestanka rada. Takođe ga možete koristiti kao podsetnik/alarm unošenjem određenog vremenskog perioda posle kojeg će se oglasiti zvuk alarma.

### Uključivanje uređaja

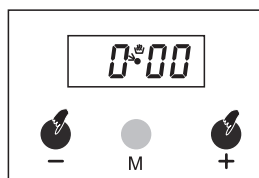
Kada uključite uređaj, sat (0:00) i 'A' simbol pulsiraju na ekranu. Tajmer ne može da se programira i vreme na satu mora da se podesi. Da biste progra- mirali tajmer, morate pristupiti manuelnom režimu.

## Manuelni režim



1. Pritisnite 'M' taster da pristupite manuelnom režimu.

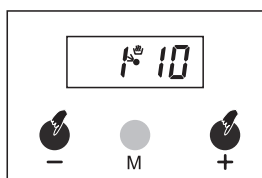
or



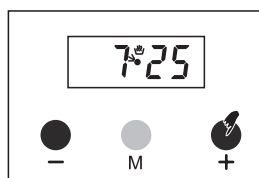
2. Pritisnite '+' i '-' tastere istovremeno da pristupi te manuelnom režimu.

## Podешavanje vremena

Ovo podešavanje može se obaviti jedino kada nijedan program nije pokrenut. Prvo, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno. Zatim podesite vreme koristeći '+' i '-' tastere. Držanjem ovih taster brzina promene vrednosti se ubrzava.



1. Pritisnite '+' i '-' istovremeno.



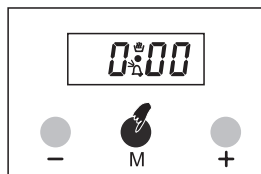
2. Koristeći '+' ili '-' tastere podesite vreme.

### NAPOMENA

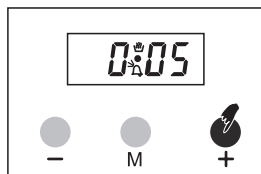
Ukoliko '+' ili '-' taster ne pritisnete 5 sekundi, režim podešavanja automatski će se prekinuti. Ako hoćete da prekinete režim podešavanja vremena, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno.

## Podешavanje alarma

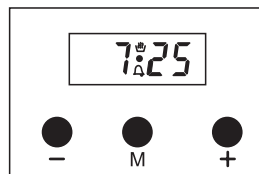
Ovom funkcijom programirate posle koliko vremena želite da vas alarm podseti.



1. Jednim pritiskom tastera 'M' selektu - jete podešavanje alarma.

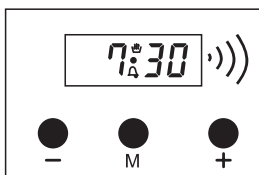


2. Unesite vremenski period pomoću '+' ili '-' tastera. Primer: 5 minuta.

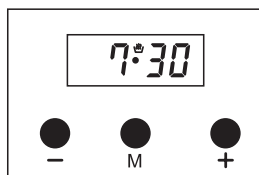


3. Nekoliko sekundi kasnije ekran će ponovo prikazati vreme.

## Melodija zvona za otkazivanje



1. Alarm će se oglasiti posle isteka progra- miranog vremenskog perioda.

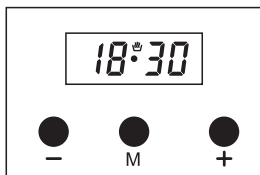


2. Pritisnite bilo koji taster da ga isključite.

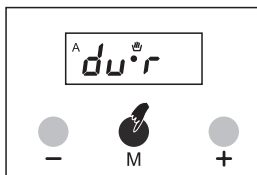
## Program rada rerne sa trenutnim startom

Ako želite da rerina počne sa radom odmah, samo unesite željeni vremenski period.

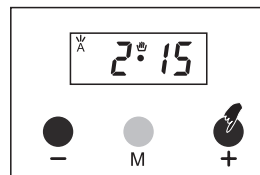
**Primer:** Stavili smo hranu u rernu i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



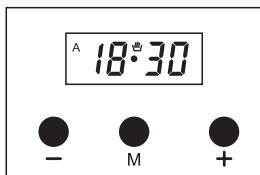
1. Trenutno vreme je 18:30



2. Pritisnite 'M' taster 2 puta da pristupite režimu podešavanja rada rerne.



3. Podesite vreme rada rerne pomoću '+' i '-' tastera.



4. Nakon par sekundi ekran će prikazati da je rerina počela sa radom i prikazati vreme.

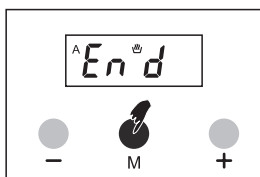
Sada, programirali ste rad rerne na 2 sata i 15 minuta. Proverite da li ste dugme termostata i/ili funkcije postavili u odgovarajući položaj.



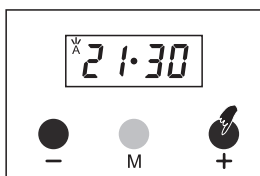
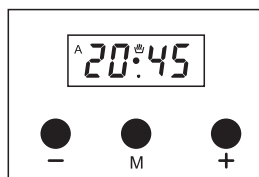
### **NAPOMENA**

Možete otkazati automatski režim rada rerne bilo kada pritiskom tastera 'M'

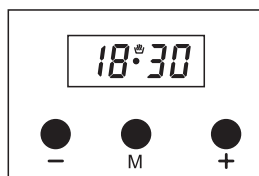
U gorenavedenom primeru rerina je počela da radi odmah nakon unošenja vremena rada rerne. Pritiskom na dugme 'M' 3 puta može se videti i podesiti vreme prestanka rada rerne. U dolenedenom primeru vreme prestanka rada rerne je podešeno na 21:30.



1. Pritisnite 'M' dugme 3 puta. Ekran će prikazati 'End' i vreme prestanka rada rerne koje je  $18:30+2:15=20:45$ .



2. Podesite željeno vreme koristeći '+' ili '-' tastere.



3. Posle nekoliko sekundi ekran će prikazati vreme.

Ovim je rerna programirana da prestane sa radom u 21:30. Pošto je rad rerne programiran na 2 sata i 15 minuta, rerma će početi sa radom u 19:15 kako bi hrana bila gotova u 21:30.

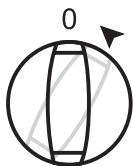


Izgled ekrana na početku rada rerne



Izgled ekrana na kraju rada rerne

Kada se završi automatski rad rerne, oglašiće se zvučni alarm u trajanju od 7 minuta, ukoliko se ne isključi ranije.



1. Isključite reru.
2. Resetujte tajmer.



Rerna će biti neupotrebljiva dok je ne resetujete.

U prikazanom primeru, prvo je podešeno vreme rada rerne; prestanak rada rerne smo automatski izračunali i prikazali za vas. Takođe je moguće programirati prvo vreme prestanka rada rerne. U tom slučaju, vreme rada rerne biće automatski izračunato i nakon toga prikazano na ekranu.

## U slučaju nestanka struje

Rerna će biti neupotrebljiva iz bezbednosnih razloga. U tom periodu na ekranu će pulsirati 0:00 zajedno sa 'A' simbolom. Takođe, svi aktivni programi rada rerne biće otkazani. Na ekranu će se prikazati vreme 0:00, koje treba podesiti. Prvo, pristupite manuelnom režimu i podesite vreme koristeći '+' ili '-' tastere.



- U slučaju kraćeg nestanka struje, sva podešavanja ostaju nepromenjena.
- Ukoliko ne koristite reru, obavezno je vratite u OFF poziciju.

**Pulsirajući simbol 'a' označava da je rerma neupotrebljiva i da morate pristupiti manuelnom režimu da biste povratili normalne radne uslove.**

## Podešavanje zvuka alarma:

Na sledeći način možete podesiti zvuk alarma.

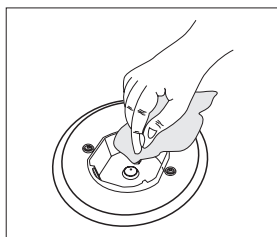
1. Pritiskom na '1' taster možete da čujete trenutno podešeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na '1' taster oglašiće se sledeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Poslednji zvuk alarma koji čujete biće memorisan.

### NAPOMENA

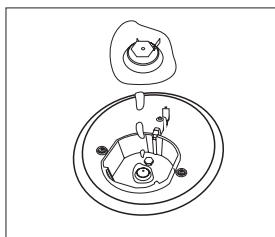
Zvuk alarma je fabrički podešen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

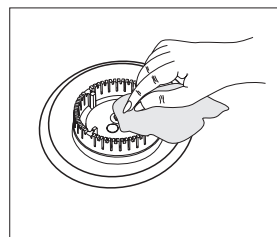
1. Odvojite utikač za napajanje šporeta električnom energijom iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, rerne je izuzetno topla. Morate izbegavati dodirivanje grejača.
3. Nikada nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, poklopce, plehove ili druge delove rerne alatima poput metalne četke, žice za čišćenje ili noža. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sredstva koja izazivaju ogrebotine i deterđente.
4. Nakon čišćenja unutrašnjih delova rerne tkaninom natopljenom sapunicom, isperite je, a zatim temeljno osušite suvom tkaninom.
5. Staklene površine čistite specijalnim sredstvima za čišćenje stakla.
6. Rernu nemojte čistiti paročistačima.
7. Pre otvaranja gornjeg poklopca šporeta, očistite prosutu tečnost sa poklopca. Takođe, pre zatvaranja poklopca, proverite da li se ploča za kuvanje dovoljno ohladila.
8. Nikada nemojte koristiti zapaljiva sredstva poput kiseline, razređivača ili benzina prilikom čišćenja rerne.
9. Nemojte prati delove rerne u mašini za pranje sudova.
10. Da biste očistili prednje staklo na poklopcu rerne, uklonite zavrtnje za pričvršćivanje ručke odvijačem i uklonite vrata rerne. Zatim očistite i temeljno isperite. Nakon sušenja, pravilno postavite staklo rerne i ponovo instalirajte ručku.



Slika 18

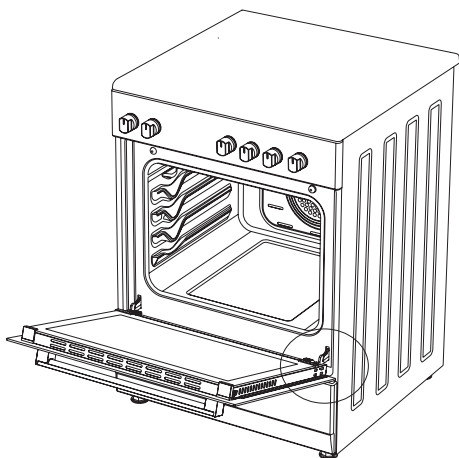


Slika 19

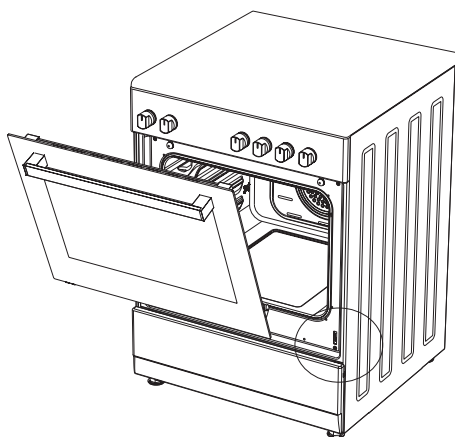


Slika 20

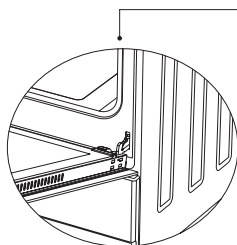
# INSTALACIJA VRATA RERNE



Slika 21

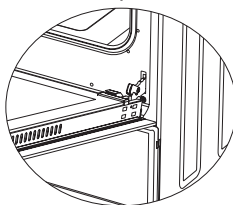


Slika 22



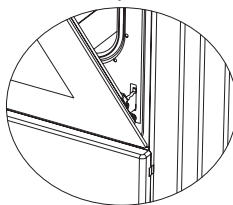
Slika 21.1

Potpuno otvorite vrata rerne tako što ćete ih povući ka sebi. Nakon toga, obavite proces otključavanja tako što ćete šarke povući nagore pomoću odvijača, kao što je prikazano na slici 21.1.



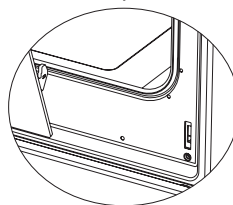
Slika 21.2

Postavite šarke u najširi položaj, kao što je prikazano na slici 21.2. Postavite obe šarke koje povezuju vrata rerne i šporet u isti položaj.



Slika 22.1

Nakon toga, zatvorite vrata rerne tako da se oslanjaju na šarke, kao što je prikazano na slici 22.1.



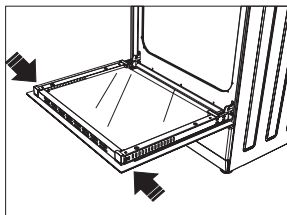
Slika 22.2

Da biste skinuli vrata rerne, povucite ih nagore držeći ih obema rukama, kao što je prikazano na slici 22.2.

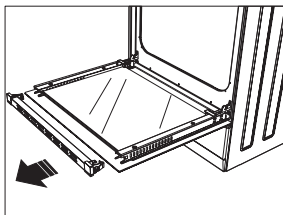
Da biste vratili vrata rerne, obavite prethodno navedene korake obrnutim redosledom.

## Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata rerne

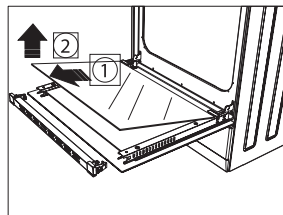
Skinite profil tako što ćete pritisnuti plastične reze sa leve i sa desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutrašnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, na isti način možete ukloniti srednje staklo. Nakon čišćenja i održavanja, ponovo postavite stakla i profil obrnutim redosledom. Proverite da li je profil pravilno pričvršćen.



Slika 23



Slika 24



Slika 25

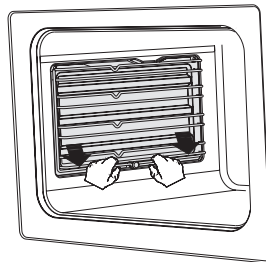
### Katalitički zidovi\*

Katalitički zidovi nalaze se na levoj i desnoj strani šupljina ispod vodica. Katalitički zidovi neutrališu neprijatne mirise i doprinose postizanju najboljih karakteristika rerne. Oni, takođe, apsorbuju ostatke ulja i čiste vašu rernu tokom rada.

### Uklanjanje katalitičkih zidova

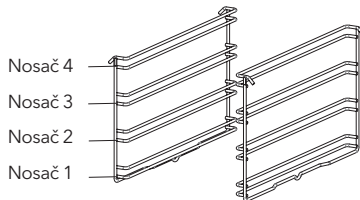
Da biste uklonili katalitičke zidove, morate izvući vodice. Čim izvučete vodice, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi se moraju zameniti nakon 2-3 godine.

Slika 26



### Položaji polica

Važno je da pravilno postavite rešetku grila u rernu. Nemojte dozvoliti da žičana polica dodiruje zadnji zid rerne. Položaji polica su prikazani na sledećoj slici. Duboki pleh ili standardni pleh morate postaviti na donjoj ili gornjoj žičanoj polici.



### Postavljanje i uklanjanje žičanih polica

Da biste uklonili žičane police, pritisnite klipse označene strelicama na slici, prvo uklonite donju, a zatim gornju stranu sa mesta postavljanja. Da biste postavili žičane police, proces uklanjanja ponovite obrnutim redosledom.

### Zamena lampe rerne



#### UPOZORENJE

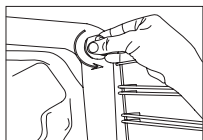
Da biste izbegli električni udar, proverite da li je strujno kolo uređaja otvoreno pre zamene lampe. (Otvoreno kolo znači da je napajanje isključeno.)

Prvo odvojite napajanje od uređaja i proverite da li se uređaj ohladio.

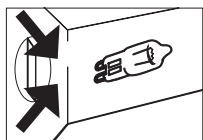
Skinite zaštitno staklo okretanjem, kao što je prikazano na slici sa leve strane. Ako imate poteškoća prilikom okretanja, pomoći će vam korišćenje plastičnih rukavica.

Zatim, skinite lampu odvijanjem i instalirajte novu lampu sa istim specifikacijama. Ponovo postavite zaštitno staklo, priključite kabl za napajanje uređaja u električnu utičnicu i završite sa zamenom. Sada možete koristiti svoju rernu.

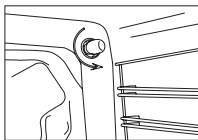


**Lampa tipa G9**

220-240 V, AC 15-25 W



Slika 27

**Lampa tipa E14**

220-240 V, AC 15 W



Slika 28

**Upotreba limenog deflektora za gril\***

1. Bezbednosna ploča dizajnirana je da zaštiti kontrolnu tablu i dugmad kada je rena u režimu grila. (Slika 29)
2. Koristite ovu bezbednosnu ploču da biste izbegli da toplota ošteti kontrolnu tablu i dugmad kada je rena u režimu grila.

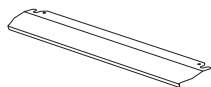
**⚠ UPOZORENJE**

Dostupni delovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Malu decu treba držati dalje od njega.

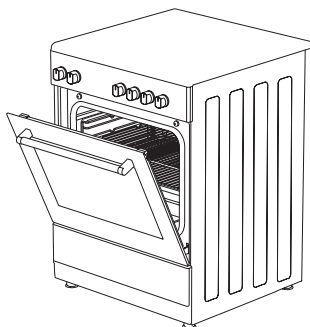
3. Postavite bezbednosnu ploču ispod kontrolne table otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite bezbednosnu ploču između rene i prednjeg poklopca pažljivim zatvaranjem poklopca. (Slika 31)
5. Za kuvanje je važno da poklopac bude otvoren na navedenom rastojanju prilikom kuvanja u režimu grila.
6. Bezbednosna ploča osigurava idealne okolnosti kuvanja dok štiti kontrolnu tablu i dugmad.

**⚠ UPOZORENJE**

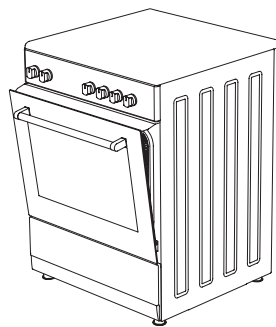
Ako rena ima opciju „funkcija zatvorenog grila“ na termostatu, vrata rene možete zatvoriti u toku rada; u tom slučaju limeni deflektor za gril neće biti neophodan.



Slika 29



Slika 30



Slika 31

# REŠAVANJE PROBLEMA

Možete rešiti probleme koji se javljaju na vašem proizvodu tako što ćete proveriti sledeće tačke pre pozivanja tehničke službe.

## Kontrolne tačke

Ukoliko imate problem sa šporetom, prvo proverite tabelu u nastavku i pokušajte sa ovim predlozima.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Rerna ne radi.	Napajanje nije dostupno.	Proverite napajanje.
	Napajanje gasom nije dostupno.	Proverite da li je glavni ventil za gas otvoren.
		Proverite da li je cev za gas savijena ili napukla.
		Proverite da li je crevo za gas povezano sa šporetom.
Proverite da li se koristiti odgovarajući ventil za gas.		
Rerna se zaustavlja sa radom tokom kuvanja.	Utikač ispada iz zidne utičnice.	Ponovo postavite utikač u zidnu utičnicu.
Isključuje se tokom kuvanja.	Predug kontinuirani rad.	Pustite da se rerna ohladi nakon dugih ciklusa kuvanja.
	Više od jednog utikača u zidnoj utičnici.	Upotrebljavajte samo jedan utikač za svaku zidnu utičnicu.
Vrata rerne se ne otvaraju ispravno.	Ostaci hrane zaglavljani su između vrata i unutrašnjeg dela.	Očistite rernu dobro i pokušajte ponovo otvoriti vrata.
Upaljač ne radi.	Vrhovi ili telo utikača za paljenje su zaprljani.	Očistite vrhove ili telo utikača za paljenje gorionika.
	Cevi gasnog gorionika su začepljene.	Očistite cevi gorionika.
Električni udar kada dodirnete rernu.	Nema ispravnog uzemljenja.	Proverite da li je napajanje ispravno uzemljeno.
	Upotrebljava se neuzemljena zidna utičnica.	
Curi voda.	Voda ili para se mogu stvoriti pod određenim uslovima, zavisno od hrane koja se kuva. Ovo nije problem sa aparatom.	Pustite rernu da se ohladi i obrišite je suvom krpom.
Para izlazi iz pukotine na vratima rerne.		
Voda ostaje u rerni.		
Tokom rada izlazi dim.	Ako prvi put upotrebljavate rernu.	Dim izlazi iz grejača. Ovo nije kvar. Nakon 2-3 ciklusa, neće biti više dima.
	Hrana je na grejaču.	Pustite rernu da se ohladi i očistite ostatke hrane sa grejača.
Kada rerna radi, iz nje izlazi miris paljevine ili plastike.	U unutrašnjosti rerne upotrebljavaju se plastični ili drugi neotporni dodaci.	Na visokim temperaturama upotrebljavajte odgovarajuću dodatnu opremu od stakla.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Rerna se ne zagreva.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Kontrole rerne nisu ispravno podešene.	Pročitajte odeljak o radu rerne i resetujte rernu.
	Osigurač je ispao ili je prekidač struje isključen.	Zamenite osigurač ili resetujte prekidač. Ako se to često ponavlja, pozovite električara.
Rerna ne peče dobro.	Vrata rerne se često otvaraju tokom kuvanja.	Ne otvarajte vrata rerne često ako hrana koju kuvate ne zahteva okretanje. Ako otvarate vrata često, unutrašnja temperatura pada, te će stoga uticati na rezultat kuvanja.
Unutrašnje svetlo je prigušeno ili ne radi.	Strani predmet pokriva lampu tokom kuvanja.	Očistite unutrašnju površinu rerne i ponovo proverite.
	Lampa možda ne valja.	Zamenite lampom sa istim specifikacijama.

## PRAVILA RUKOVANJA

1. Nemojte koristiti vrata i/ili ručku uređaja za njegovo nošenje ili premeštanje.
2. Premeštanje i transport vršite u originalnoj kutiji.
3. Budite veoma pažljivi prilikom utovara/istovara uređaja i rukovanja.
4. Proverite da li je ambalaža čvrsto zatvorena tokom rukovanja i transporta.
5. Zaštitite ambalažu od spoljašnjih faktora (kao što su vlaga, voda, itd.) koji je mogu oštetiti.
6. Vodite računa da se uređaj ne ošteti udarcima, padovima, kapima vode, itd. tokom rukovanja i transporta i vodite računa da ga ne polomite ili deformišete tokom rada.

## PREPORUKE ZA UŠTEDU ENERGIJE

Sledeći detalji će vam pomoći da koristite svoj proizvod ekološki i na ekonomičan način.

1. U rerni koristite tamne i emajlirane posude koje bolje provode toplotu.
2. Dok pripremate namirnice, unapred zagrejte rernu ako recept ili korisničko uputstvo ukazuju na to da je prethodno zagrevanje neophodno.
3. Nemojte često otvarati vrata rerne u toku kuvanja.
4. Pokušajte da ne kuvate više jela u rerni istovremeno. Možete istovremeno kuvati postavljanjem dve posude za kuvanje na žičanu policu.
5. Kuvajte više jela jedno za drugim. Rerna neće izgubiti toplotu.
6. Isključite rernu par minuta pre završetka kuvanja. U tom slučaju, nemojte otvarati vrata rerne.
7. Odmrznite zamrznute namirnice pre kuvanja.

## EKOLOŠKO ODLAGANJE



Odložite na ekološki način.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom Direktivom 2012/19/EU o upotrebi električnih i elektronskih uređaja (otpadna električna i elektronska oprema - WEEE). Smernice određuju okvirni rad za povratak i recikliranje korišćenih uređaja na način primenjiv u celoj EU.

## INFORMACIJE O AMBALAŽI

Ambalaža proizvoda je proizvedena od sekundarnih sirovina u skladu sa našim nacionalnim propisima za zaštitu životne sredine. Ne bacajte ambalažu zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Onesite je do sabirnih centara za ambalažu, koje su odredile lokalne vlasti.



TESLA

tesla.info

