



# FREE STANDING OVEN

## Electrical Oven:

|          |          |
|----------|----------|
| CS5400SW | CV5400SW |
| CS6400SW | CV6400SX |
| CS5400SX | CV5400SX |
| CS6400SX | CV6400SW |

## Gas and electrical oven:

|          |          |
|----------|----------|
| CM5220SW | CM6220SW |
| CM5220SX | CM6220SX |

## User Manual

ENG

BiH/  
CG

BG

GR

HR

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, tulles, 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. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
20. 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

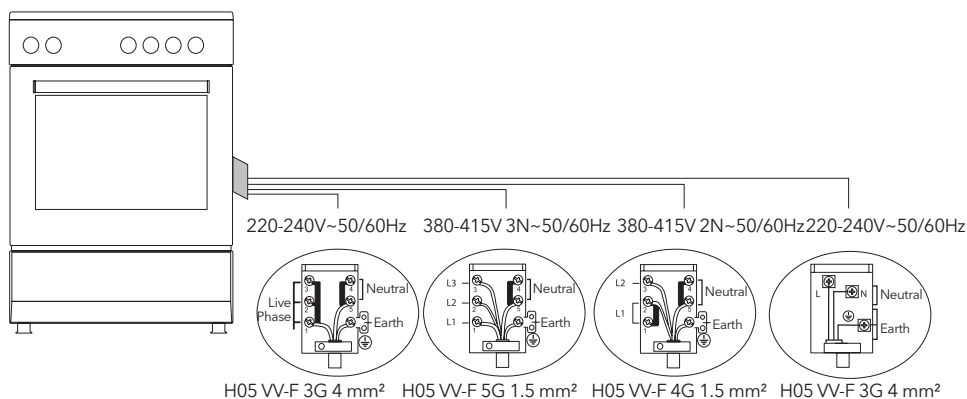
Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

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



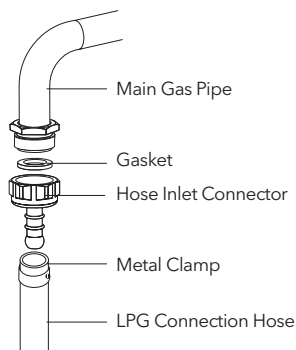
### WARNING!

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

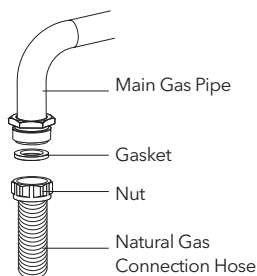


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.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

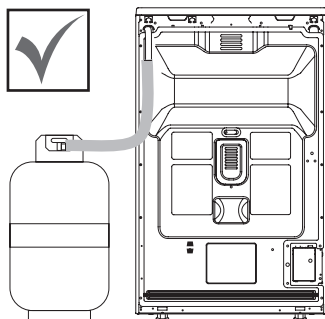


Figure 1



### **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.

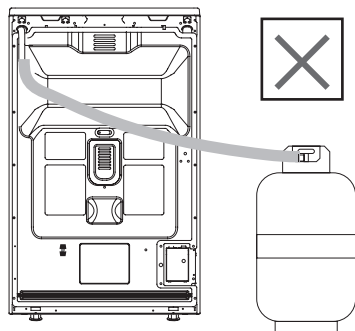


Figure 2

## 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)

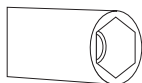


Figure 3

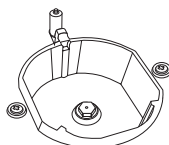


Figure 4

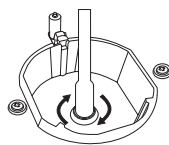


Figure 5

## 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)

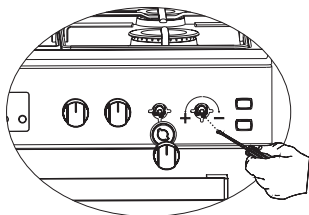


Figure 6

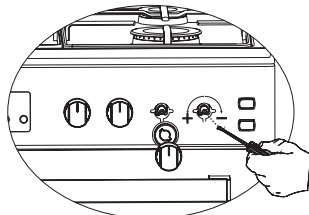


Figure 7

## 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.

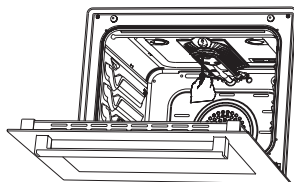


Figure 8

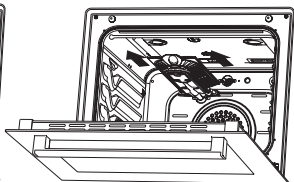


Figure 9

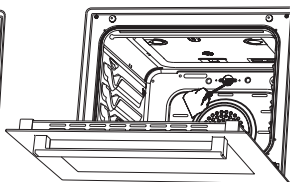


Figure 10

### 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.

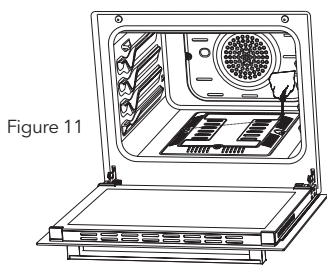


Figure 11

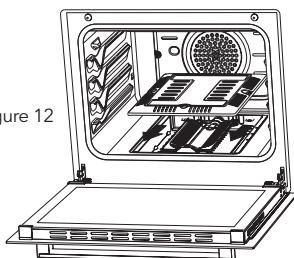


Figure 12

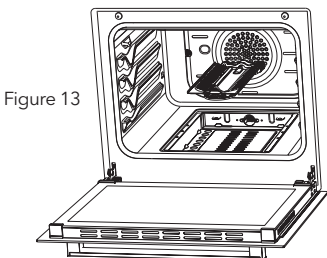


Figure 13

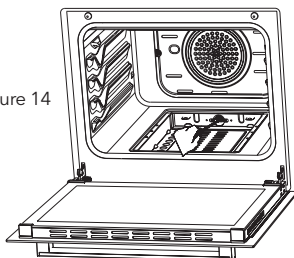
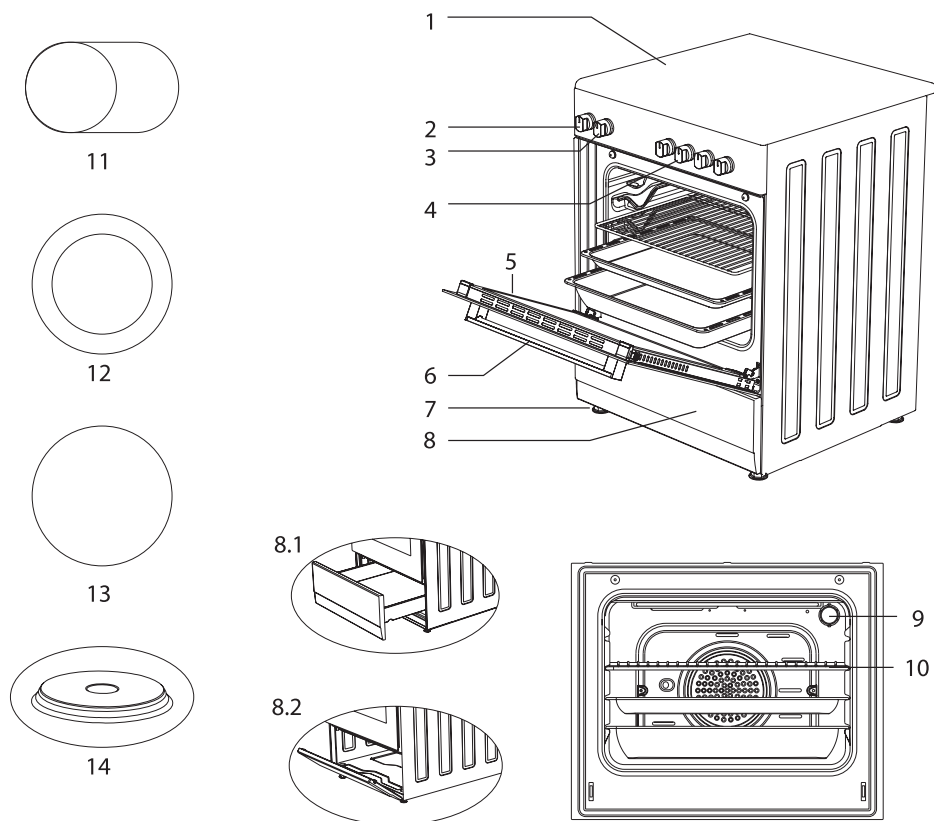


Figure 14

# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

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

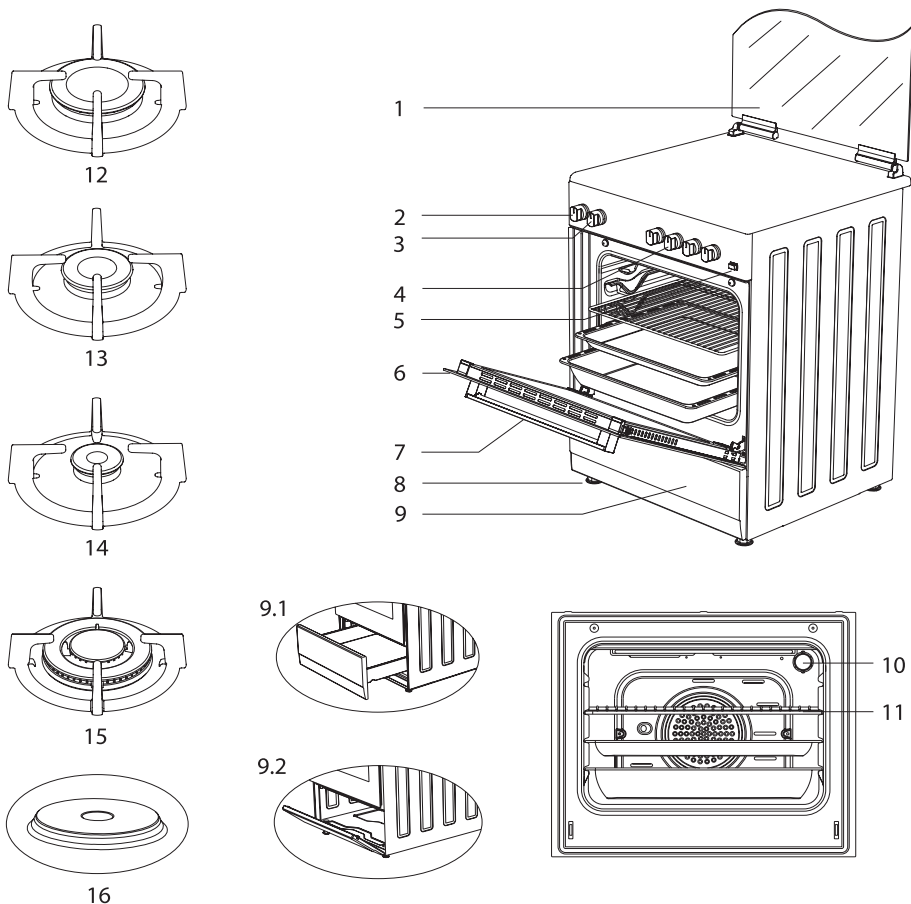


- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 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

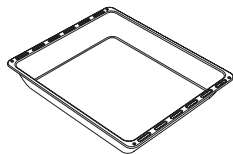
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



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 \*

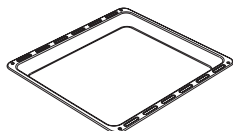
10. Lamp
11. Grill
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner
15. Wok burner \*
16. Hot plate \*  
(Ø145 mm or Ø185 mm)

## Accessories



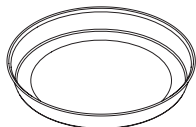
### Deep tray\*

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.



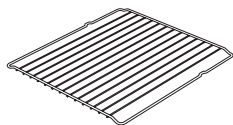
### Tray / Glass tray\*

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



### Circular tray\*

Used for pastry frozen foods.



### Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



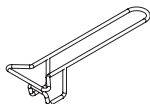
### Telescopic rail\*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



### In tray wire grill\*

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



### Tray handle\*

It is used to hold hot trays.



### Coffee pot support unit \*

Can be used for coffee pot.



## 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<br>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 | m³/h | 0,333       | m³/h | 0,333       | m³/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 | m³/h | 0,276       | m³/h | 0,276       | m³/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 | m³/h | 0,162       | m³/h | 0,162       | m³/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  | m³/h | 0,96        | m³/h | 0,96        | m³/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 | m³/h | 0,196       | m³/h | 0,196       | m³/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 | m³/h | 0,235       | m³/h | 0,235       | m³/h |
|                       | Power                      | 2,50  | kW   | 2,50        | kW   | 2,50        | kW   |

| Burner Specifications | G30,28-30 mbar<br>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  | m³/h | 254         | m³/h | 254         | m³/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  | m³/h | 211         | m³/h | 211         | m³/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  | m³/h | 124         | m³/h | 124         | m³/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   | m³/h | 69          | m³/h | 69          | m³/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  | m³/h | 145         | m³/h | 145         | m³/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  | m³/h | 182         | m³/h | 182         | m³/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

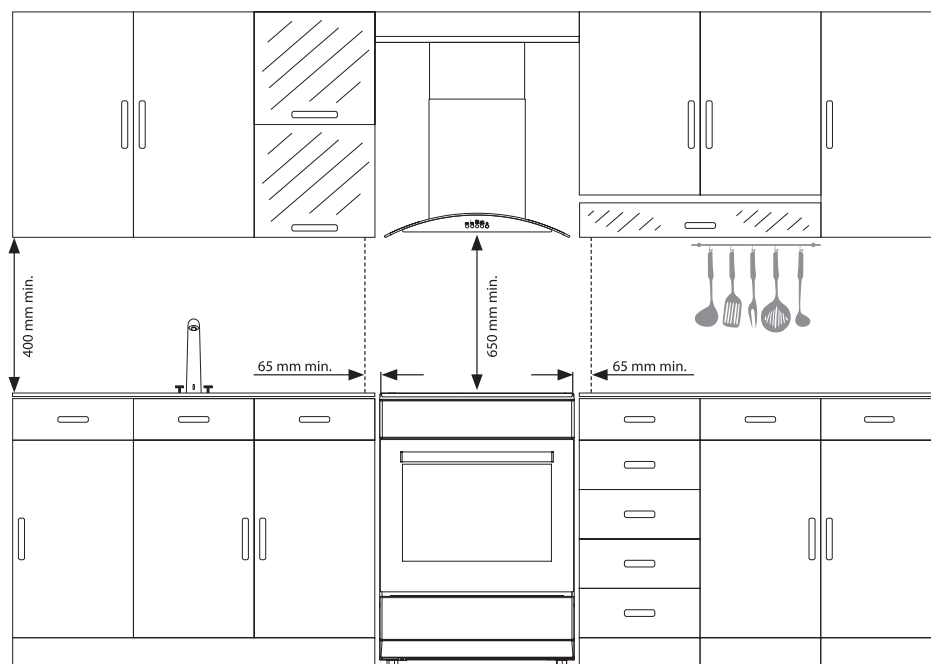
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized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

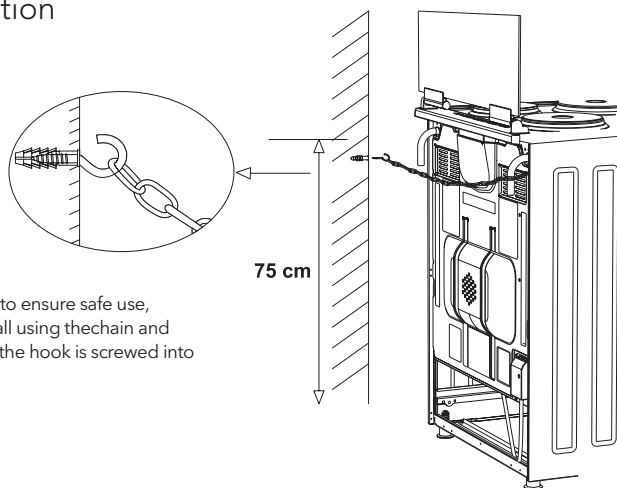
- Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.
- Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces 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!

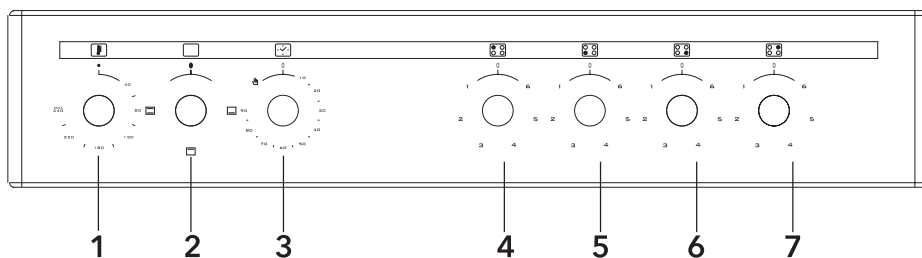
- **WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.
- **WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.
- **WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or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

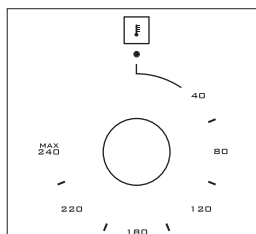


- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Thermostat                  | 5. Front left electrical heater  |
| 2. Function selection button   | 6. Front right electrical heater |
| 3. Mechanical timer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

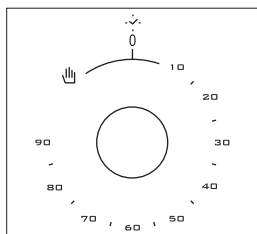


### WARNING!

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!**

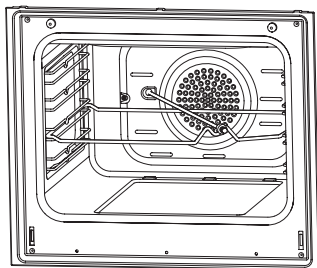
Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)



#### **WARNING!**

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

## Using The Chicken Roasting\*

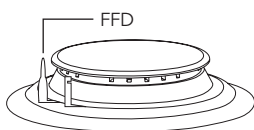


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the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

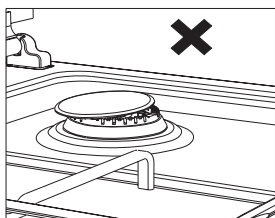
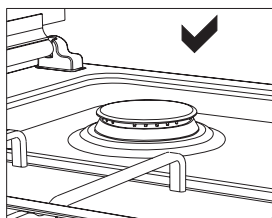


Figure 17



## 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

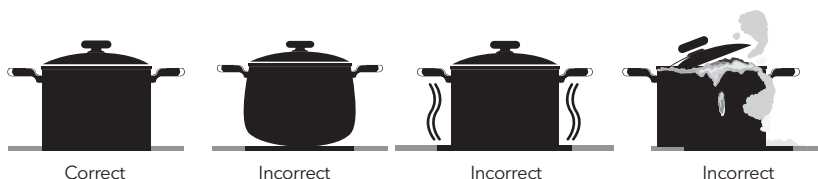
|              | Level 1 | Level 2 | Level 3 | Level 4 | Level 5 | Level 6 |
|--------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 80 mm        | 200 W   | 250 W   | 450 W   | ---     | ---     | ---     |
| 145 mm       | 250 W   | 750 W   | 1000 W  | ---     | ---     | ---     |
| 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.



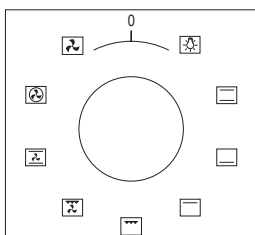
## Pot Sizes (Gas)

|               | 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.

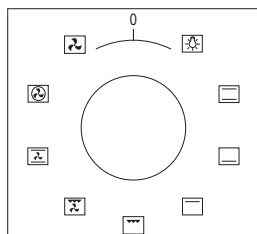
|  |                              |  |                                      |
|--|------------------------------|--|--------------------------------------|
|  | Turnspit                     |  | Fan                                  |
|  | Top + Bottom heating element |  | Turbo heating + Fan                  |
|  | 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.

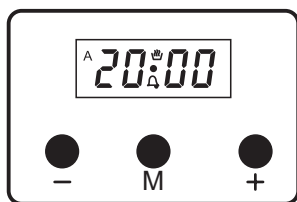
| Foods                 | Cooking Function       | Temperature (°C) | Rack Position | Cooking Duration (min.) |
|-----------------------|------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| Cake (Tray / Mold)    | Static / Static+fan    | 170-180          | 2             | 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

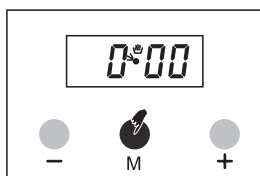


Is an electronic timer, which enables you to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

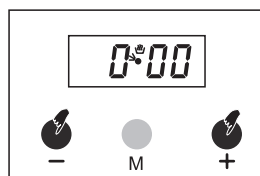
### Power up

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



or

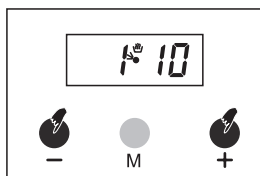


1. Press 'M' button in order to enter manual mode.

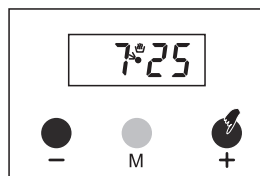
2. Press + and - buttons simultaneously in order to manual mode.

## 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.



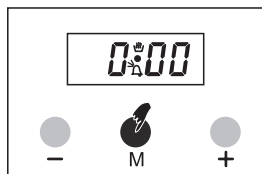
2. Using + or - buttons adjust time of the day.

### NOTE

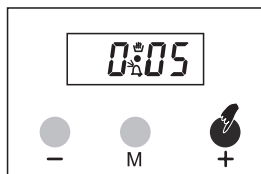
Unless the + or - buttons are pushed along 5 seconds, time of the adjustment mode will be ended up automatically. If you want to finish time of the adjustment mode rapidly, you should press + and - buttons simultaneously.

## Adjusting the buzzer alarm

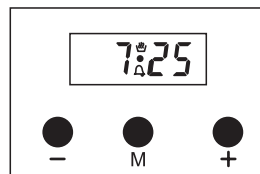
With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



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

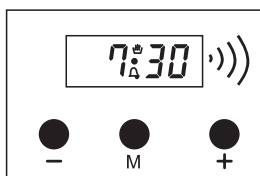


2. Give in the period of time with the '+' or '-' buttons. Ex; 5 min.

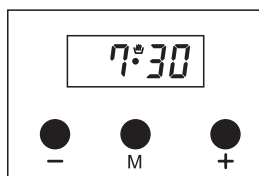


3. A few seconds later, the screen will return to displaying the current time of the day.

## Cancelling the buzzer sound



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

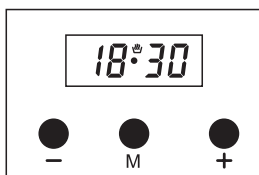


2. Press any button to cancel sound

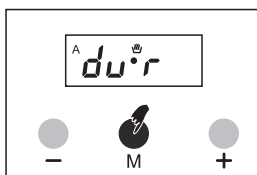
## Automatic cooking program

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

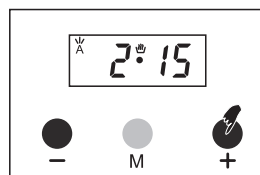
**Example:** We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours 15 minutes.



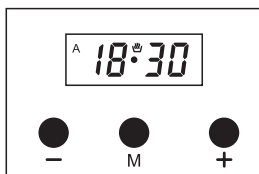
1. Current time is 18:30



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.

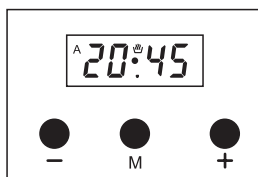
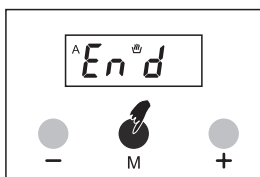
Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget the function and/or the temperature knobs of your oven to appropriate positions.



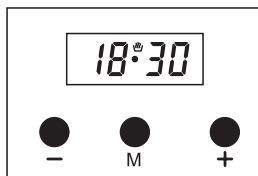
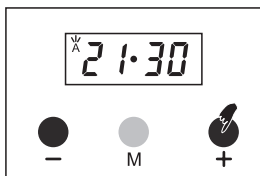
**NOTE**

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.



### NOTE

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.

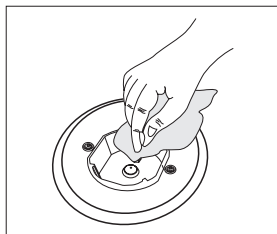


Figure 18

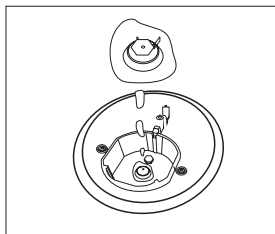


Figure 19

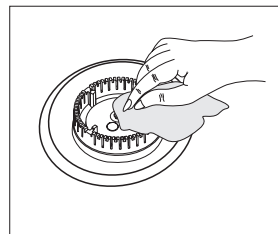


Figure 20

# INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

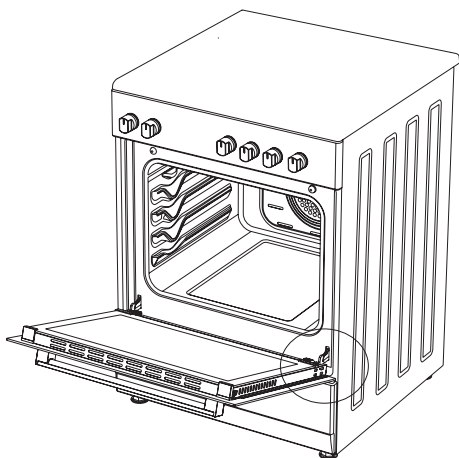


Figure 21

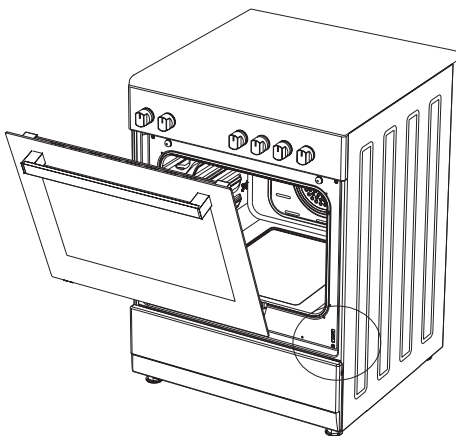


Figure 22

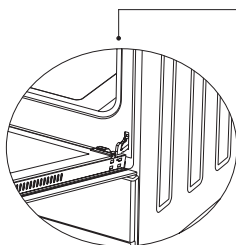


Figure 21.1

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.

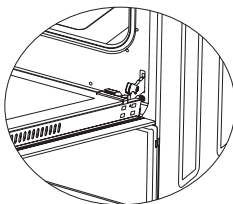


Figure 21.2

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.

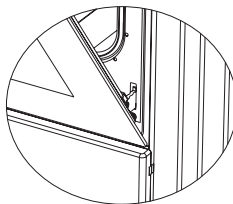


Figure 22.1

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

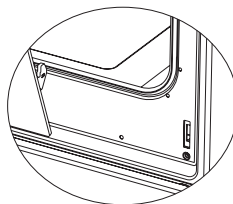


Figure 22.2

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.

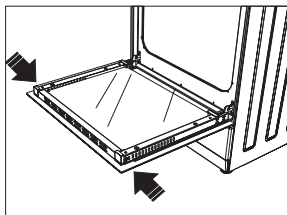


Figure 23

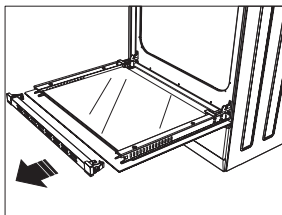


Figure 24

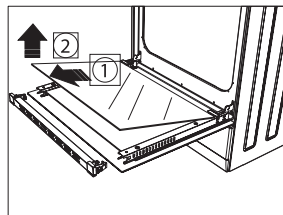


Figure 25

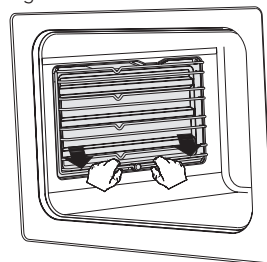
### Catalytic Walls\*

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

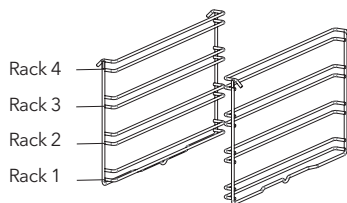
In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Figure 26



### 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.



### 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!

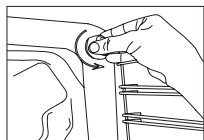
To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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

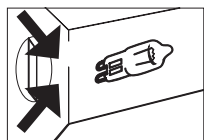


Figure 27

**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.

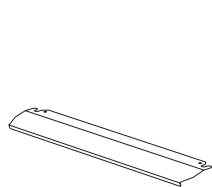


Figure 29

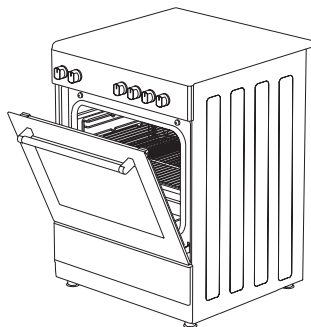


Figure 30

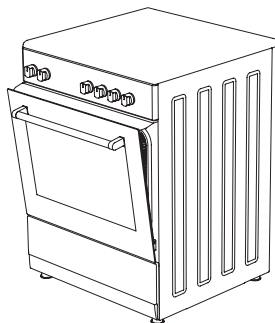


Figure 31

# 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.

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 opcion.

**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 dijelovi 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 dijelovi se zagrijavaju tokom rada.**
- Uslovi instalacije ovog uređaja navedeni su na etiketi (ili na pločici sa podacima).
- Dostupni dijelovi 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 rerne 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 rerni nije predviđena za sušenje krpa. Nemojte kačiti krpe i slično na ručku za otvaranje/zatvaranje rerne.
- Plehove, tanjire ili aluminijumske folije ne postavljajte direktno na šporet. Akumulirana toplota može da ošteti kućište šporeta.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz rerne obavezno koristite rukavice za rernu 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 dijelove 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 popravljaj 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 posuđe, 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.**

## Bezbednost 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 dijelovima uređaja.
5. Ukoliko je kabl za napajanje (kabl sa utikačem) oštećen, zamijenite ga proizvođač, ovlašćeni servis ili kvalifikovano osoblje kako bi se spriječila 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 kablja.
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 paračistače 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. Uređaj je opremljen kablom tipa „Y“.
20. 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 zvona)
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 dijelove 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 neprobodljiva i otporna na ogrebotine do određenog stepena. Međutim, da biste izbjegli bilo kakvu štetu, uradite sledeće:

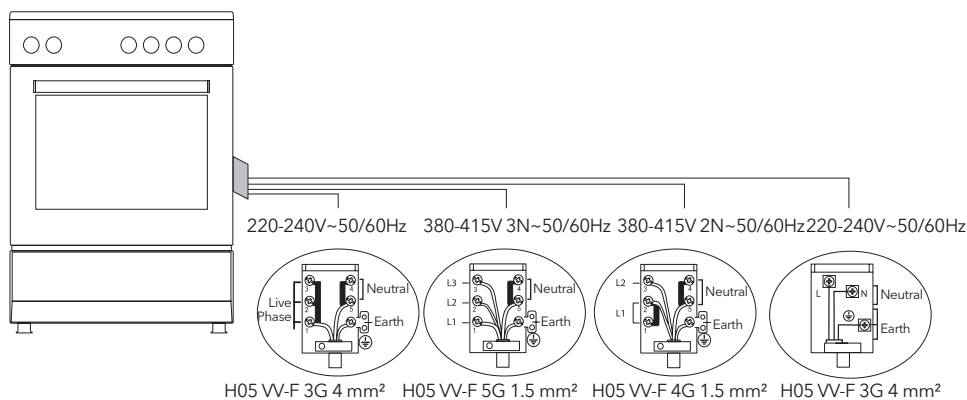
1. Nikada ne izlivajte hladnu vodu na vruću površinu.
2. Ne stojte na ploči od keramičkog stakla.
3. Iznenadni pritisak, na primer, slanik koji padne na ploču, može biti koban. Dakle, ne postavljajte takve predmete na mjesto iznad ploče za kuvanje.
4. Nakon svake upotrebe, uvjerite se da su baza posude za kuvanje i površine zona za kuvanje čiste i suve.
5. Ne ljuštite povrće na površinama ploče. Pješčana zrnca koja padaju iz posuda mogu ogrebat 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 ovlaštenim 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 kablja 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 dijelove 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

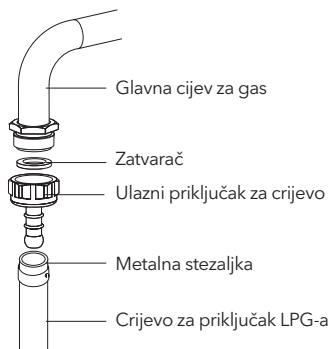
Prije početka bilo kakvih radova na gasnoj instalaciji, isključite dovod gasa. Rizik od eksplozije.

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. Priklikom postavljanja šporeta, uvjerite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja ga prilagodite nivou kuhinjske radne ploče.
6. Nemojte sprovesti 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



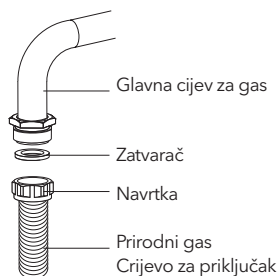
Za LPG (cilindrični) priključak, pričvrstite metalnu stezaljku za crijevo koje izlazi iz LPG cilindra. Postavite kraj crijeva na priključak za ulazno crijevo iza uređaja tako što ćete gumuti do kraja uz pomoć zagrijavanja crijeva vrelom vodom. Zatim dovedite stezaljku do kraja crijeva i zategnite odvijačem. 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

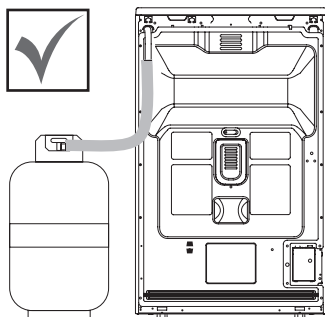


### ⚠ UPOZORENJE

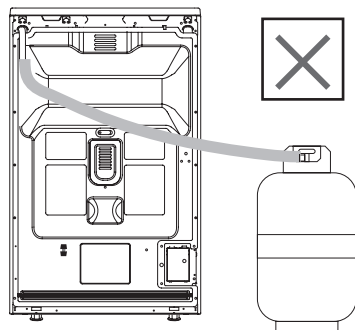
Priključivanje prirodnog gasa treba da obavi ovlašteni servis.

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

### ⚠ 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.

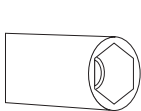
Koristite uređaj na ravnoj površini i u okruženju sa dobrom ventilacijom.

### ⚠ UPOZORENJE

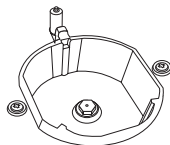
Prije postavljanja uređaja provjerite da li su uslovi lokalne distribucije (tip gasa i pritisak gasa) u skladu sa postavkama uređaja.

## Zamjena mlaznice

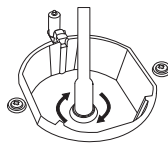
1. Koristite ključ sa specijalnom glavom za uklanjanje i instalaciju mlaznica. (slika 3)
2. Uklonite mlaznicu (slika 4) sa gorionika pomoću ključa sa specijalnom glavom i postavite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

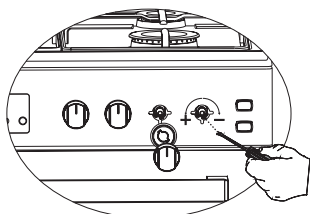
## Ventilacija prostorije

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.

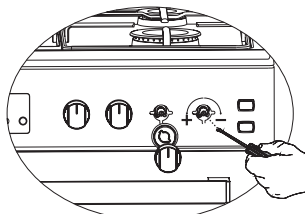
| Velicina prostorije                         | Otvor za ventilaciju     |
|---------------------------------------------|--------------------------|
| Manja od 5 m <sup>3</sup>                   | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| Između 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| 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

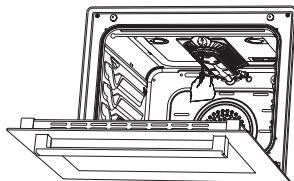


Slika 7

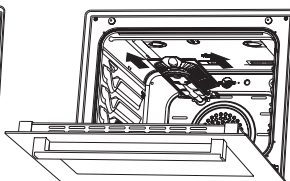
## Uklanjanje gornjeg i donjeg gorionika i instalacija mlaznice na šporet na gas

### Skidanje gornjeg gorionika:

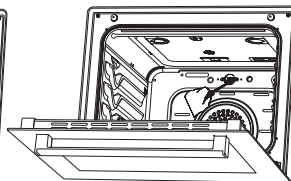
Pomoću odvijača uklonite zavrtanj kao što je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



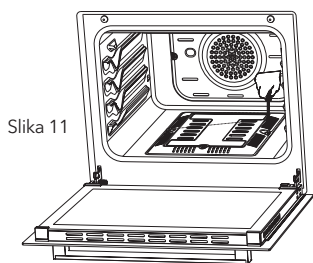
Slika 9



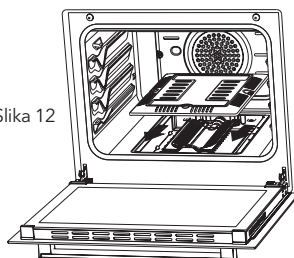
Slika 10

### Uklanjanje donjeg gorionika:

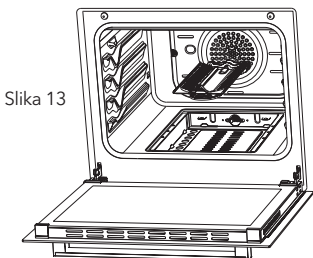
Vrata donjeg gorionika su pričvršćena pomoću dva zavrtnja. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih pomoću odvijača 11. Uklonite vrata tako što ćete ih povući nagore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi kao što je prikazano na slici 13. Uklonite injektor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



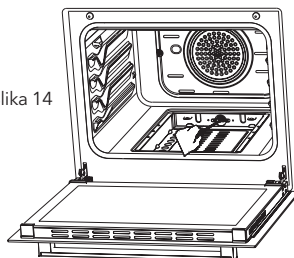
Slika 11



Slika 12



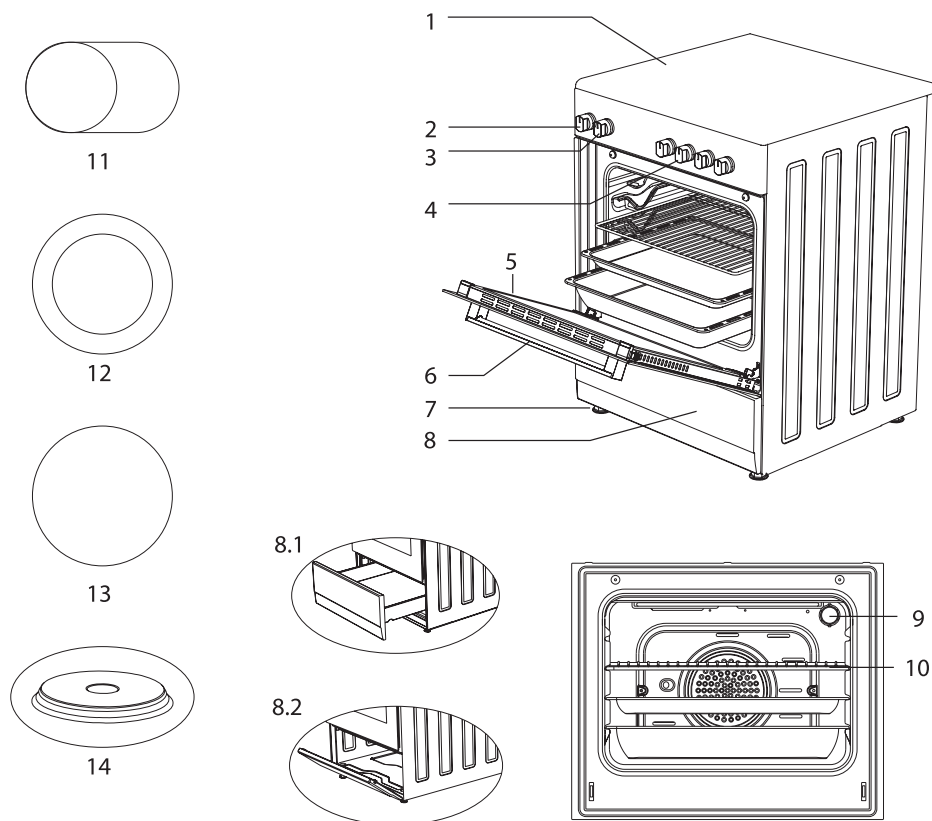
Slika 13



Slika 14

# OPIS UREĐAJA

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

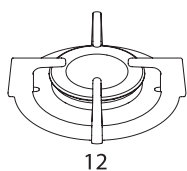


1. Gornja staklena ploča
2. Dugme termostata
3. Komandno dugme za rernu
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuvanje
5. Vrata rerne
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donje fioke

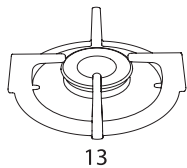
- 8.1. Fioka
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštilj
11. Keramički grijač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grijač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grijač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

# OPIS UREĐAJA

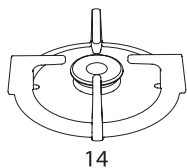
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



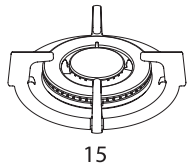
12



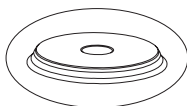
13



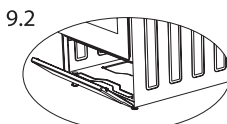
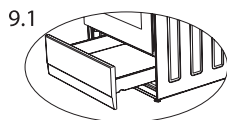
14



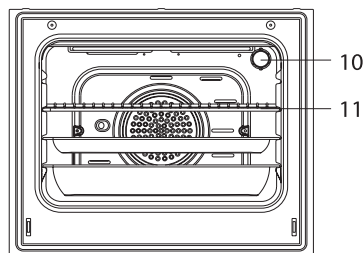
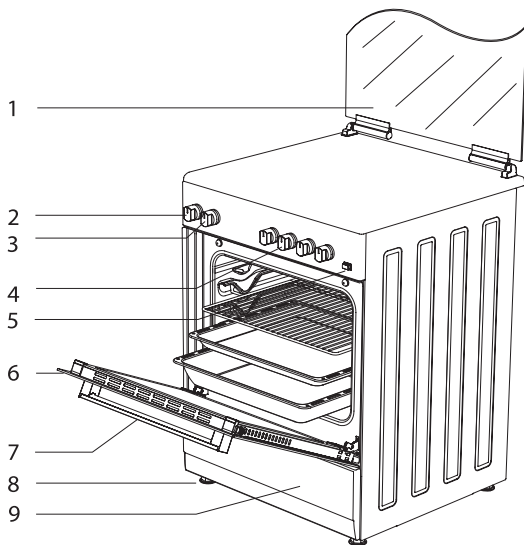
15



16



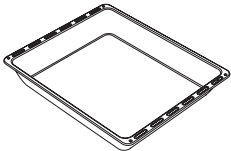
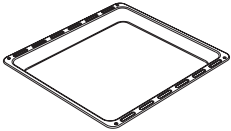
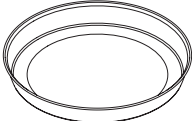
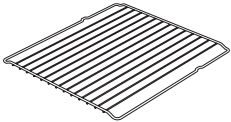
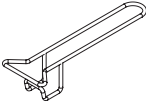
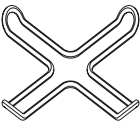
9.2



1. Staklena vrata (Limena vrata)
2. Podešavanje termostata
3. Podešavanje rerne
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 \*
16. Ringla \*  
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

# Dodatna oprema

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Duboki pleh</b></p> <p>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.</p> |
|    | <p><b>Pleh / Stakleni pleh*</b></p> <p>Koristi se za peciva (kolačiće, keksiće, itd.) i smrznutu hranu.</p>                                                                                                                   |
|    | <p><b>Okrugli pleh*</b></p> <p>Koristi se za peciva i smrznutu hranu.</p>                                                                                                                                                     |
|    | <p><b>Gril-rešetka</b></p> <p>Koristi se za prženje i/ili postavljanje hrane za pečenje na određenu visinu u remini.</p>                                                                                                      |
|    | <p><b>Teleskopska šina*</b></p> <p>Pomoću teleskopskih šina, plehovi i/ili žičane police mogu se lako postavljati ili uklanjati.</p>                                                                                          |
|  | <p><b>Rešetka u plehu*</b></p> <p>Namirnice koje mogu da se zalijepe tokom pečenja, kao što je junetina, postavljaju se na rešetku u plehu. Time se sprečava lijepljenje namirnica.</p>                                       |
|  | <p><b>Ručka pleha*</b></p> <p>Koristi se za hvatanje plehova.</p>                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>Postolje za džezvu *</b></p> <p>Može se koristiti kao postolje za džezvu.</p>                                                                                                                                           |

## 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 grill                    | 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 mjerjenjima u skladu sa odgovarajućim standardima. Ove vrijednosti mogu da se razlikuju u zavisnosti od načina korišćenja i okruženja.



| Gorionik<br>specifikacije | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |      | G20,25 mbar  |      | G20,13 mbar  |      |
|---------------------------|----------------------------|-------|------|--------------|------|--------------|------|
|                           | Prirodni gas               |       |      | Prirodni gas |      | Prirodni gas |      |
| Wok<br>gorionik           | Mlaznica                   | 1,40  | mm   | 1,28         | mm   | 1,60         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,333 | m³/h | 0,333        | m³/h | 0,333        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 3,50  | kW   | 3,50         | kW   | 3,50         | kW   |
| Brzi<br>gorionik          | Mlaznica                   | 1,15  | mm   | 1,10         | mm   | 1,45         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,276 | m³/h | 0,276        | m³/h | 0,276        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,90  | kW   | 2,90         | kW   | 2,90         | kW   |
| Polu-brzi<br>gorionik     | Mlaznica                   | 0,97  | mm   | 0,92         | mm   | 1,10         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,162 | m³/h | 0,162        | m³/h | 0,162        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 1,70  | kW   | 1,70         | kW   | 1,70         | kW   |
| Pomoćni<br>gorionik       | Mlaznica                   | 0,72  | mm   | 0,70         | mm   | 0,85         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,96  | m³/h | 0,96         | m³/h | 0,96         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 0,95  | kW   | 0,95         | kW   | 0,95         | kW   |
| Gril<br>gorionik          | Mlaznica                   | 1,00  | mm   | 0,92         | mm   | 1,35         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,196 | m³/h | 0,196        | m³/h | 0,196        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,00  | kW   | 2,00         | kW   | 2,00         | kW   |
| Rerna<br>gorionik         | Mlaznica                   | 1,10  | mm   | 1,00         | mm   | 1,50         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,235 | m³/h | 0,235        | m³/h | 0,235        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,50  | kW   | 2,50         | kW   | 2,50         | kW   |

| Gorionik<br>specifikacije | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |      | G30,50 mbar |      | G30,37 mbar |      |
|---------------------------|-------------------------------|------|------|-------------|------|-------------|------|
|                           | LPG                           |      |      | LPG         |      | LPG         |      |
| Wok<br>gorionik           | Mlaznica                      | 0,96 | mm   | 0,76        | mm   | 0,96        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 254  | m³/h | 254         | m³/h | 254         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 3,50 | kW   | 3,50        | kW   | 3,50        | kW   |
| Brzi<br>gorionik          | Mlaznica                      | 0,85 | mm   | 0,75        | mm   | 0,85        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 211  | m³/h | 211         | m³/h | 211         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 2,90 | kW   | 2,90        | kW   | 2,90        | kW   |
| Polu-brzi<br>gorionik     | Mlaznica                      | 0,65 | mm   | 0,60        | mm   | 0,65        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 124  | m³/h | 124         | m³/h | 124         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 1,70 | kW   | 1,70        | kW   | 1,70        | kW   |
| Pomoćni<br>gorionik       | Mlaznica                      | 0,50 | mm   | 0,43        | mm   | 0,50        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 69   | m³/h | 69          | m³/h | 69          | m³/h |
|                           | Snaga                         | 0,95 | kW   | 0,95        | kW   | 0,95        | kW   |
| Gril<br>gorionik          | Mlaznica                      | 0,70 | mm   | 0,60        | mm   | 0,65        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 145  | m³/h | 145         | m³/h | 145         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 2,00 | kW   | 2,00        | kW   | 2,00        | kW   |
| Rerna<br>gorionik         | Mlaznica                      | 0,75 | mm   | 0,65        | mm   | 0,70        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 182  | m³/h | 182         | m³/h | 182         | m³/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.

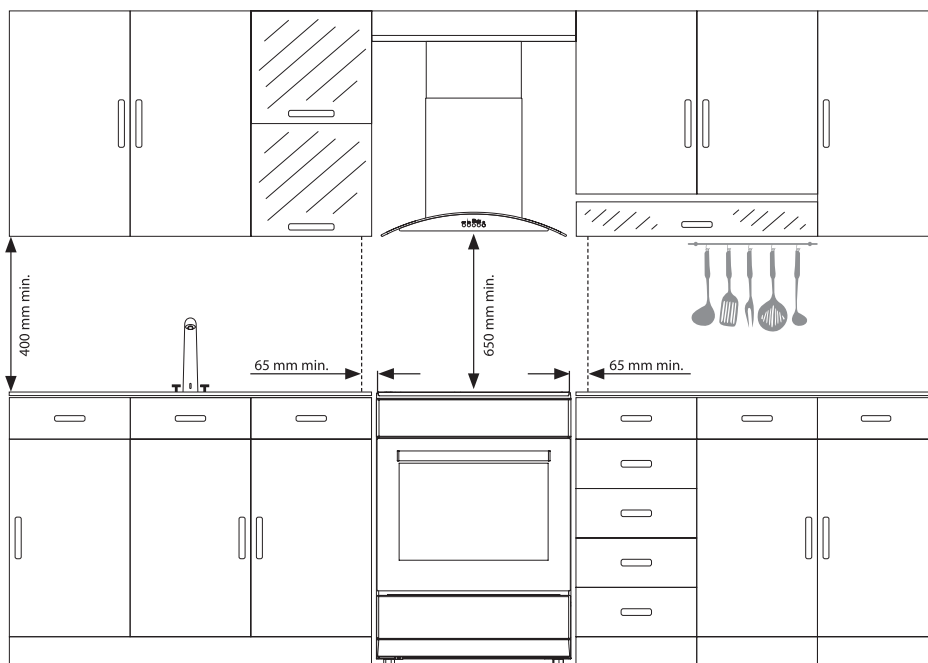


## UPOZORENJE

- **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

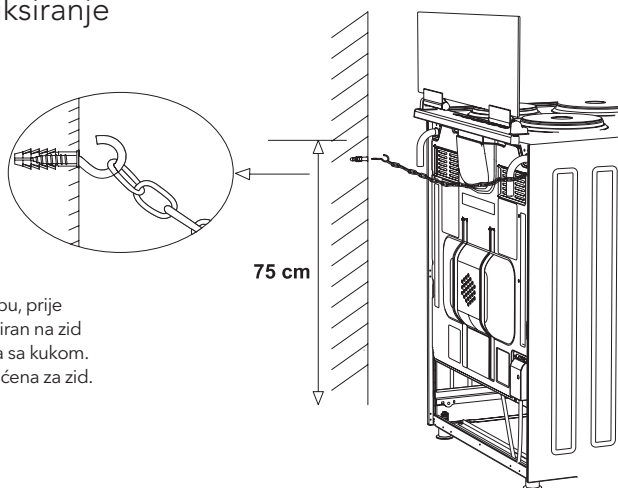
- Nožice uređaja ne smiju da se postavljaju na mekane površine poput tepiha. Kuhinjski pod mora biti izdržljiv kako bi nosio težinu uređaja i drugog posuđa koje se može koristiti na šporetu.
- Za korišćenje uređaja obezbijediti minimalno rastojanje od 400 mm od površine visećeg dela, odnosno 65 mm od 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

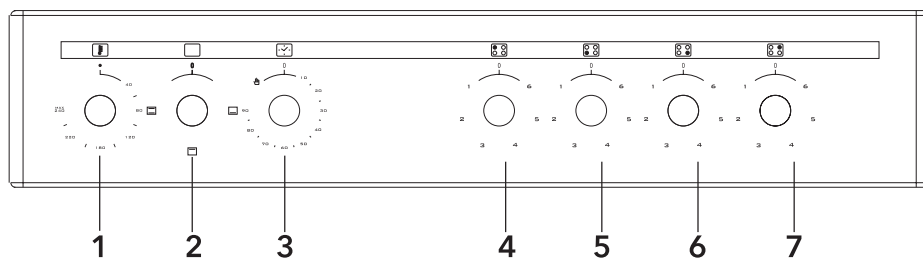
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku šporeta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

## Ilustracija lanaca 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

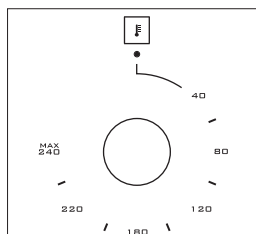


1. Termostats
2. Dugme za izbor funkcije
3. Mehanički tajmer \*
4. Zadnji lijevi električni grijač
5. Prednji lijevi električni grijač
6. Prednji desni električni grijač
7. Zadnji desni električni grijač

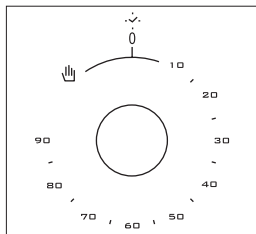


### UPOZORENJE

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



**Termostats:** Koristi se za određivanje temperature kuvanja jela koje se sprema u rerni. Nakon postavljanja namirnica u rernu, 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 remi. 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

### Korištenje gorionika

1. Ako je vaša rerna opremljena gorioncima 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.

### Korištenje grijača rerne

1. Prilikom prve upotrebe rerne, osjetiti 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.

### Korištenje 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

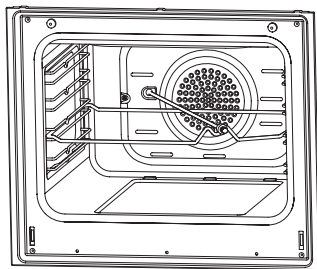
Vrata rerne treba da budu zatvorena tokom grilovanja (električni roštilj).



#### UPOZORENJE

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

## Upotreba ražnja\*

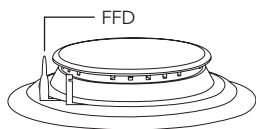


Stavite ražanj na okvir. Okvir za ražanj postavite na željenu visinu. Posudu za prikupljanje masnoće postavite ispod njega. U posudu za prikupljanje masnoće nalijte vodu radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični dio ražnja. Nakon grilovanja, zavrnite plastičnu ručicu na ražanj i izvadite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

Slika 15

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

### Korištenje gorionika na gas

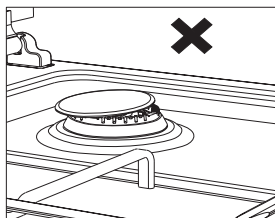


#### **Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)\*;**

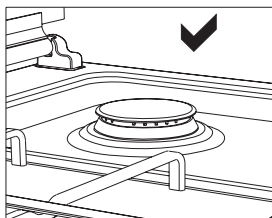
uključuje se odmah nakon što se aktivira bezbjednosni mehanizam zbog izlivanja tečnosti na gornju ploču.

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

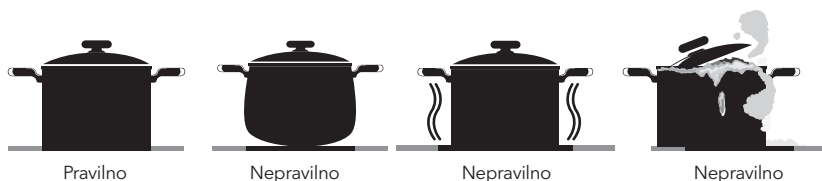
|             | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 |
|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 80 mm       | 200 W    | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| 145 mm      | 250 W    | 750 W    | 1000 W   | ---      | ---      | ---      |
| 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 ivice ringli mogu promijeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.



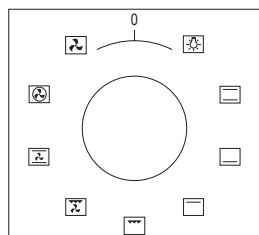
## Posuda veličine (gas)

|                     | 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, CV6400SW, CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



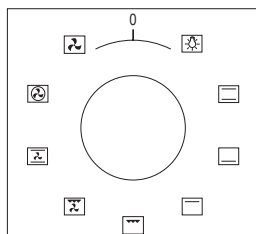
**Dugme za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grijača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u remi. Tipovi programa grijača na ovom dugmetu i njihove funkcije opisani su u nastavku. Svi tipovi grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

|  |                                    |  |                                    |
|--|------------------------------------|--|------------------------------------|
|  | 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 rerne / 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 remi. 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 rerne / 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.

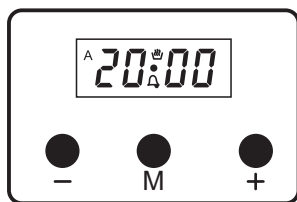
| Foods                 | Cooking Function               | Temperature (°C) | Rack Position | Cooking Duration (min.) |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| Torte (pleh/modla)    | Statički / statički+ventilator | 170-180          | 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 čufte **    | 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

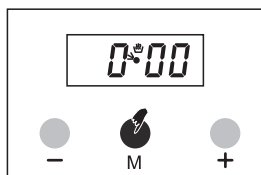


Ovo je elektronski tajmer koji vam omogućava da ispečete jelo i poslužite ga u željenom trenutku. Jedino što morate da uradite jeste da programirate vrijeme rada rerne i vrijeme prestanka rada. Takođe ga možete koristiti kao podsjetnik/alarm unošenjem određenog vremenskog perioda posle kojeg će se oglasiti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

### Uključivanje uređaja

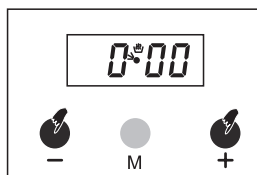
Kada uključite uređaj, sat (0:00) i 'A' simbol pulsiraju na ekranu. Tajmer ne može da se programira i vrijeme na satu mora da se podesi. Da biste progra- mirali tajmer, morate pristupiti manuelnom režimu.

## Manuelni režim



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

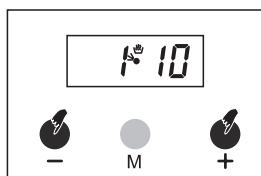
or



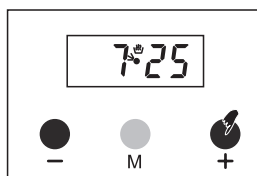
2. Pritisnite '+' i '-' tastere istovremeno da pristupi te manuelnom režimu.

## 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.



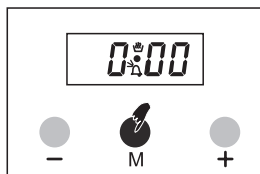
2. Koristeći '+' ili '-' tastere podesite vrijeme.

### NAPOMENA

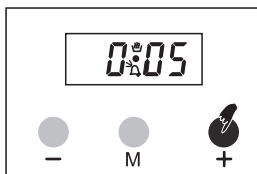
Ukoliko '+' ili '-' taster ne pritisnete 5 sekundi, režim podešavanja automatski će se prekinuti. Ako hoćete da prekinete režim podešavanja vremena, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno.

## Podešavanje alarma

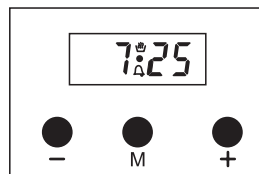
Ovom funkcijom programirate posle koliko vremena želite da vas alarm podsjeti.



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

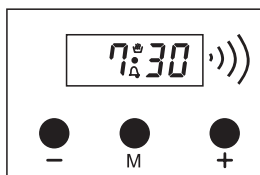


2. Unesite vremenski period pomoću '+' ili '-' tastera. Primer: 5 minuta.

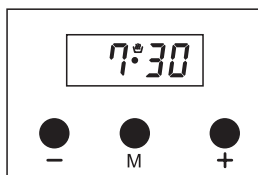


3. Nekoliko sekundi kasnije ekran će ponovo prikazati vrijeme.

## Melodija zvona za otkazivanje



1. Alarm će se oglasiti poslije isteka programa miranog vremenskog perioda.

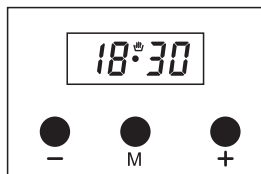


2. Pritisnite bilo koji taster da ga isključite.

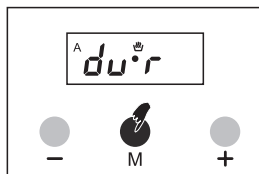
## Program rada rerne sa trenutnim startom

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

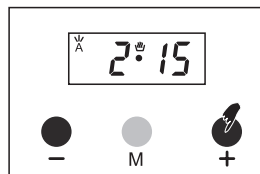
**Primer:** Stavili smo hranu u rernu i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



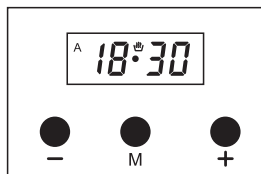
1. Trenutno vrijeme je 18:30



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 rerne počela sa radom i prikazati vrijeme.

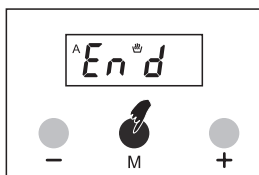
Sada, programirali ste rad rerne na 2 sata i 15 minuta. Provjerite da li ste dugme termostata i/ili funkcije postavili u odgovarajući položaj.



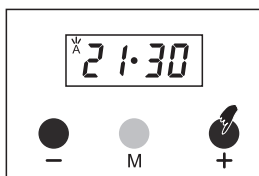
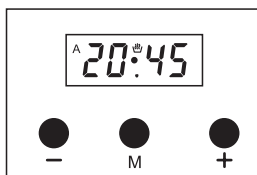
### NAPOMENA

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

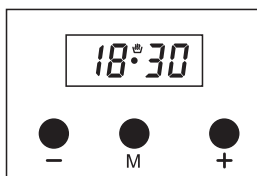
U gore navedenom primjeru rerne je počela da radi odmah nakon unošenja vremena rada rerne. Pritiskom na dugme 'M' 3 puta može se vidjeti i podesiti vrijeme prestanka rada rerne. U dole navedenom primjeru vrijeme prestanka rada rerne je podešeno na 21:30.



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.

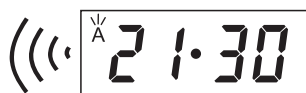


3. Posle nekoliko sekundi ekran će prikazati vrijeme.

Ovim je rerna programirana da prestane sa radom u 21:30. Pošto je rad rerne programiran na 2 sata i 15 minuta, rerna 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, oglašice se zvučni alarm u trajanju od 7 minuta, ukoliko se ne isključi ranije.



1. Isključite rernu.
2. Resetujte tajmer.



Rerna će biti neupotrebjljiva 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 neupotrebjljiva 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 rernu, obavezno je vratite u OFF poziciju.

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

## Podešavanje zvuka alarma:

Na sledeći način možete podesiti zvuk alarma.

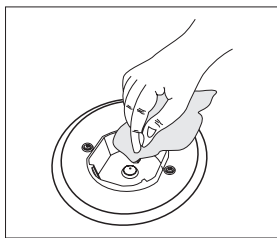
1. Pritiskom na '1' taster možete da čujete trenutno podešeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na '1' taster ogласiće se sledeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Poslednji zvuk alarma koji čujete biće memorisan.

### NAPOMENA

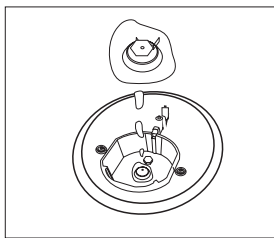
Zvuk alarma je fabrički podešen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

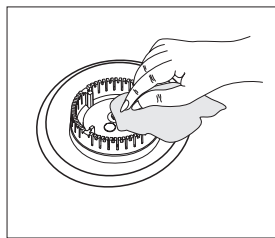
1. Odvojite utikač za napajanje šporeta električnom energijom iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, rerne je izuzetno topla. Morate izbegavati dodirivanje grijača.
3. Nikada nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, poklopce, plehove ili druge delove rerne alatima poput metalne 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. Rernu 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

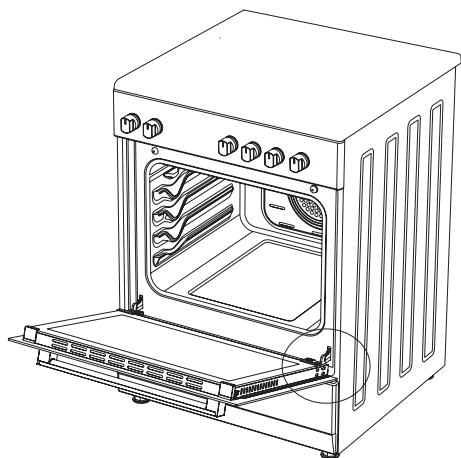


Slika 19

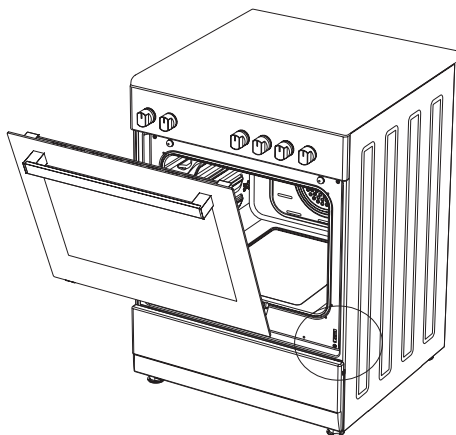


Slika 20

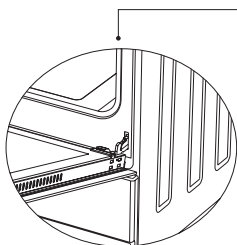
# INSTALACIJA VRATA RERNE



Slika 21

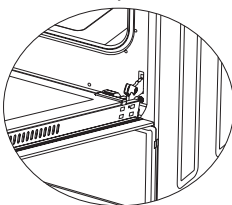


Slika 22



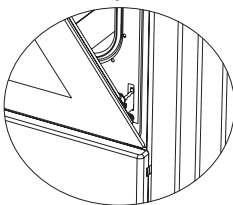
Slika 21.1

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.



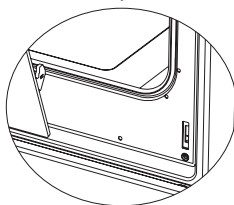
Slika 21.2

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.



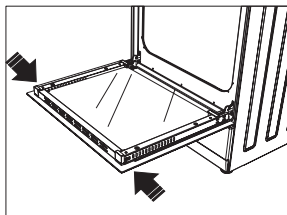
Slika 22.2

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

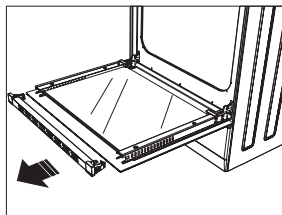
Da biste vratili vrata rerne, obavite prethodno navedene korake obrnutim redosledom.

## Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata rerne

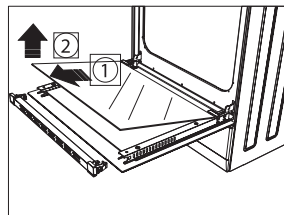
Skinite profil tako što ćete pritisnuti plastične reze sa lijeve i sa desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutrašnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, na isti način možete ukloniti srednje staklo. Nakon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



Slika 23



Slika 24



Slika 25

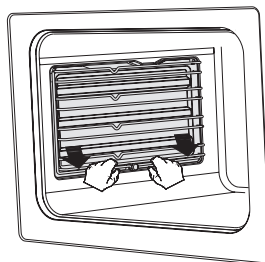
### Katalitički zidovi\*

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

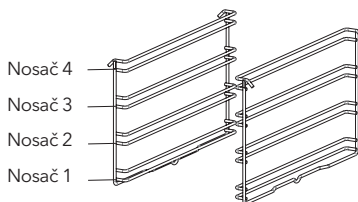
Da biste uklonili katalitičke zidove, morate izvući vodice. Čim izvučete vodice, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi se moraju zamijeniti nakon 2–3 godine.

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



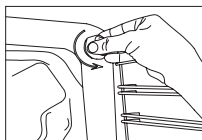
#### UPOZORENJE

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

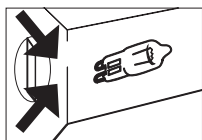
Prvo odvojte napajanje od uređaja i provjerite da li se uređaj ohladio.

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 rerma u režimu grila. (Slika 29)
2. Koristite ovu bezbjednosnu ploču da biste izbjegli da toplota ošteti kontrolnu tablu i dugmad kada je rerma u režimu grila.

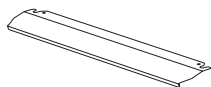
**UPOZORENJE**

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

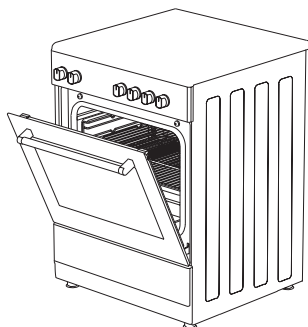
3. Postavite bezbjednosnu ploču ispod kontrolne table otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite bezbjednosnu ploču između rerne i prednjeg poklopca pažljivim zatvaranjem poklopca. (Slika 31)
5. Za kuhanje je važno da poklopac bude otvoren na navedenom rastojanju prilikom kuhanja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

**UPOZORENJE**

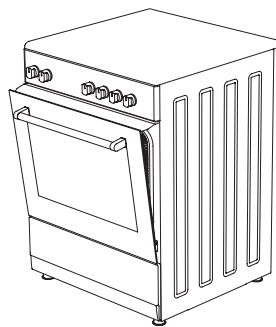
Ako rerma ima opciju „funkcija zatvorenog grila“ na termostatu, vrata rerne možete zatvoriti u toku rada; u tom slučaju limeni deflektor za gril neće biti neophodan.



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 proverite 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 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.                                                                           | 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 nisu 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. Odmrzните 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. Odnosite 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 (ОЕЕЕ).**

## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Монтажът и ремонтът трябва да се извършват само от "УПЪЛНОМОЩЕН СЕРВИЗ". Производителът 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 нагорещават по време на употреба.**
8. Условията 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 помещение.**
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 пердета, 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 загрятата 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, вилници, лъжици 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 приготвяйте 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

1. Включете уреда в заземен контакт, защитен с предпазител, в съответствие със стойностите, дадени в таблицата с технически спецификации.
2. 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.
3. Превключвателите с предпазители трябва да бъдат поставени така, че крайният потребител да може да ги достига, когато печката е монтирана
4. Захранващият кабел (кабелът с щепсел) не трябва да влиза в контакт с горещи части на уреда.
5. 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.
6. Уредът не трябва да се почиства чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува риск от токов удар.
7. **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете токов удар се уверете, че електрическата верига на устройството не е затворена, преди да смените лампата.
8. **ВНИМАНИЕ:** Изключете всички конектори на захранващата верига, преди да получите достъп до клемите.
9. **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
10. Не използвайте срязани или повредени кабели или удължители, различни от оригиналния кабел.
11. Уверете се, че в контакта, където е свързан уредът, няма течност или влага.
12. 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.
13. 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.
14. Изключвайте уреда от контакта по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
15. 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.
16. Уверете се, че щепселът е поставен здраво в контакта, за да се избегне искрене.
17. Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да доведе до токов удар.
18. 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.
19. Уредът е оборудван с кабел тип "Y".
20. 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 на 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 помещение.
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 гореща 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 пластмаса 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.

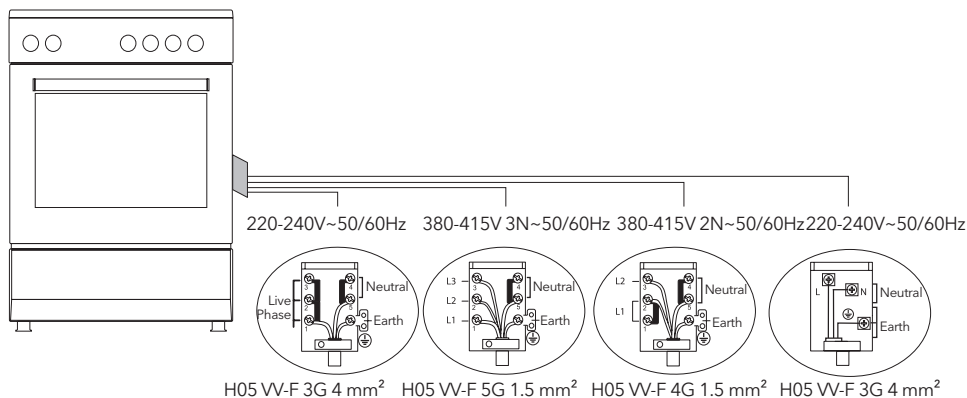
## Електрическо свързване

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



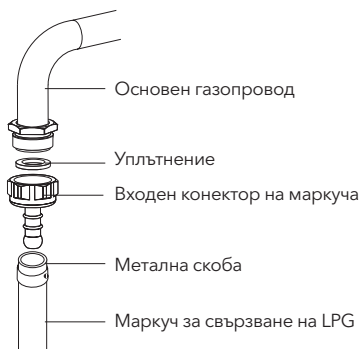
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 нагриващите 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)



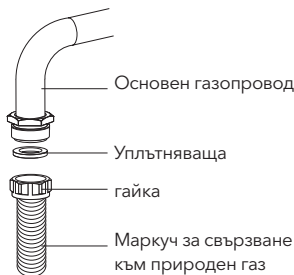
За свързване на LPG (бутилка), прикрепете метална скоба върху маркуча, идващ от бутилката за LPG. Поставете края на маркуча върху конектора на входящия маркуч зад уреда, като натиснете докрай, като загреете маркуча с гореща вода. След това приближете скобата към крайната част на маркуча и я затегнете 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

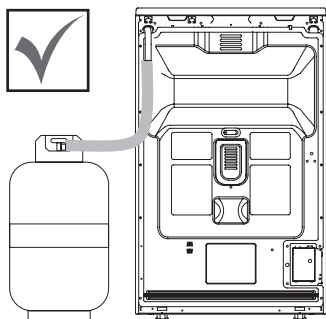


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

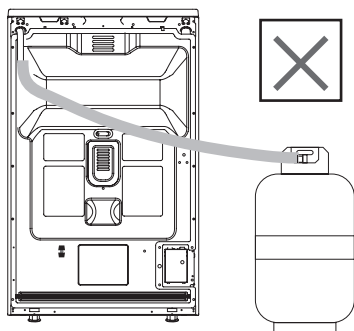


Фигура 1

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.



Фигура 2

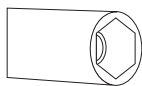
Нанесете сапун върху точките на свързване. Ако има изтичане, сапунът ще се разпенва. Когато монтирате уреда се уверете, че е на едно ниво с работния плот. Ако е необходимо, регулирайте крачетата, за да подравните с работния плот. Използвайте уреда върху равна повърхност и в добре проветрива среда.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

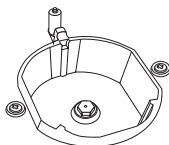
Преди да монтирате уреда, проверете дали условията на местното газоразпределително дружество (вид и налягане на газа) съответстват на настройките на продукта.

## Операция по смяна на дюзата

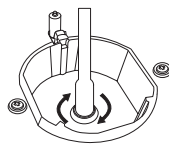
1. Използвайте гаечен ключ със специална глава, за да премахнете и монтирате дюзите. (Фигура 3)
2. Извадете дюзата (фигура 4) от горелката с помощта на специален гаечен ключ и поставете новата дюза. (Фигура 5)



Фигура 3



Фигура 4



Фигура 5

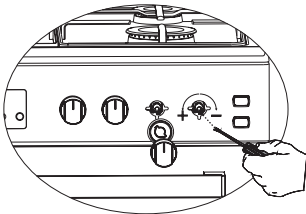
## Вентилация на помещението

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.

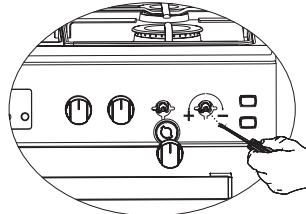
| Размер на помещението                      | Вентилационен отвор      |
|--------------------------------------------|--------------------------|
| По-малко от 5 m <sup>3</sup>               | мин. 100 cm <sup>2</sup> |
| Между 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | мин. 50 cm <sup>2</sup>  |
| По-голямо 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



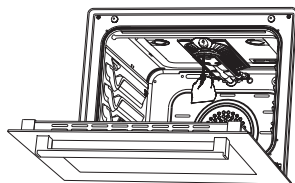
Фигура 7

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

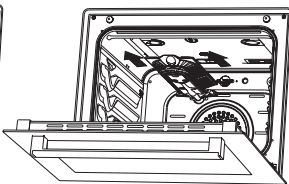
### Отстраняване на горната горелка:

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

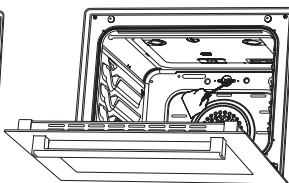
Както е показано на фигура 9, извадете горелката от мястото ѝ, като я издърпате към себе си. Както е показано на фигура 10, свалете инжектора в лагера с гаечен ключ. За да монтирате отново горелката, приложете стъпките на отстраняване в обратен ред.



Фигура 8



Фигура 9

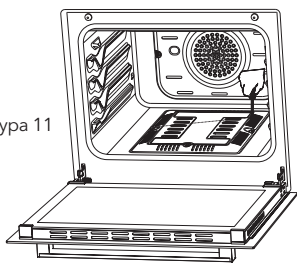


Фигура 10

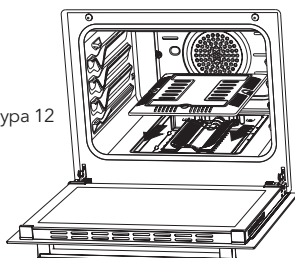
### Отстраняване на долната горелка:

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.

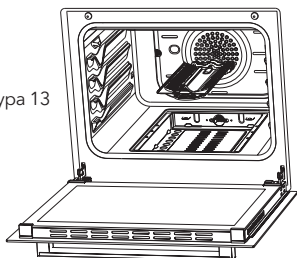
Фигура 11



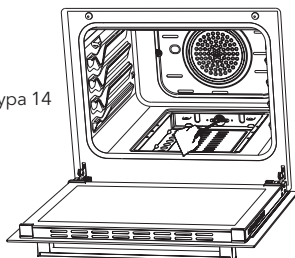
Фигура 12



Фигура 13

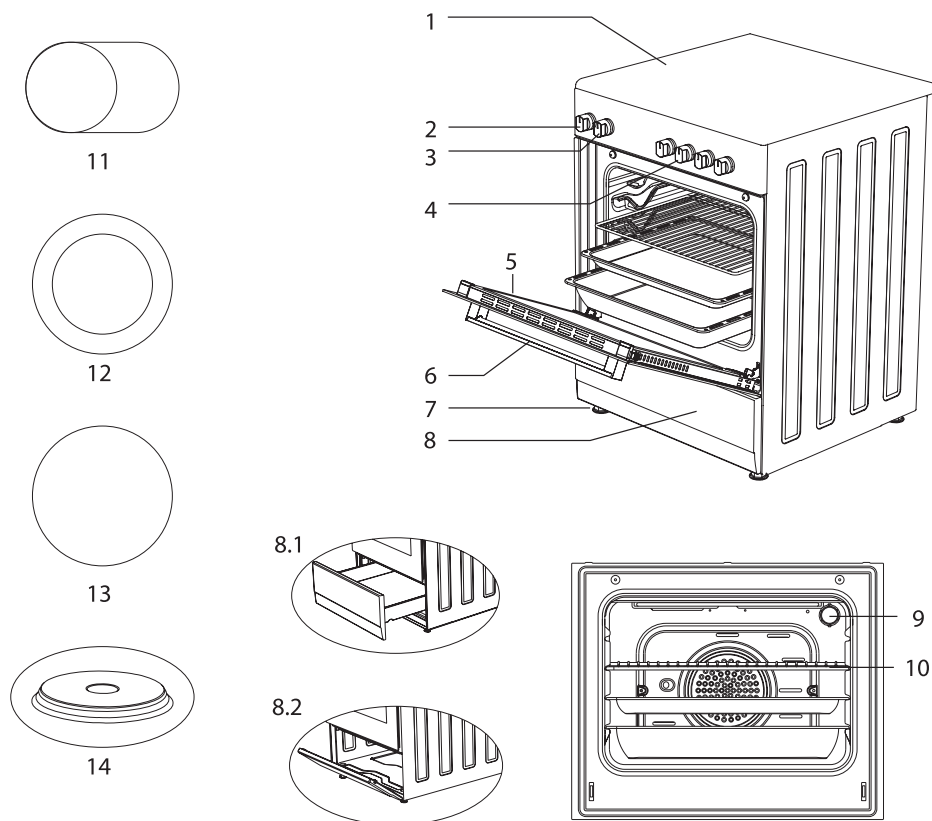


Фигура 14



# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

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

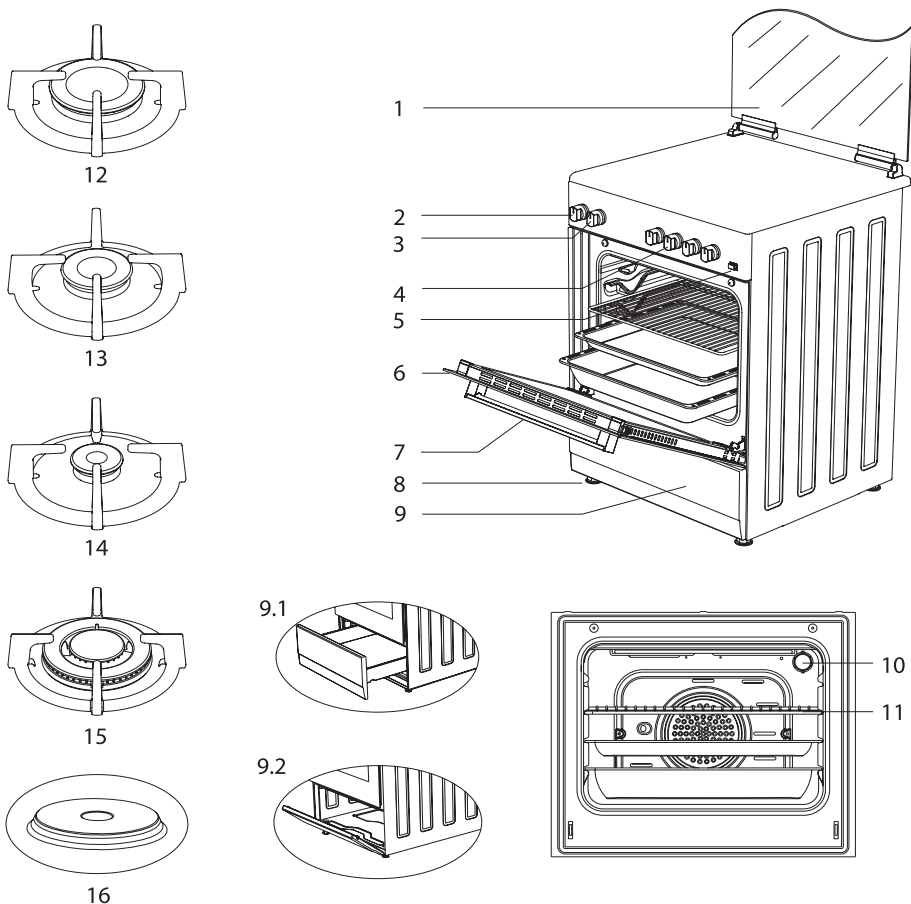


1. Горен стъклен панел
2. Копче на термостата
3. Копче за управление на фурната
4. Регулатори за стъклокерамичния плот
5. Врата на фурната
6. Дръжка
7. Пластмасов крак
8. Врата на долното чекмедже

- 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

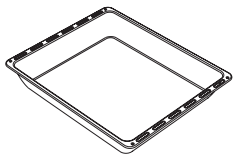
Модел: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



1. Стъклена врата (Ламаринена врата)
2. Настройка на термостата
3. Настройка на фурната
4. Ключове за управление на котлоните на плота
5. Запалка с натискащ се бутон \*
6. Врата
7. Дръжка
8. Пластмасов крак
9. Врата на долното чекмедже
  - 9.1 Чекмедже \*
  - 9.2 Сгъващи се врати \*

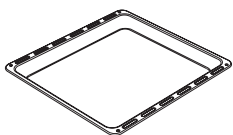
10. Лампа
11. Грил
12. Голяма горелка
13. Средна горелка
14. Спомагателна горелка
15. Горелка за уок \*
16. Котлон \*  
(Ø145 mm или Ø185 mm)

## Акcesoари



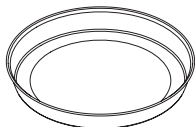
### Дълбока тава \*

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 скалата, при размразяване на замразени храни и за месни ястия.



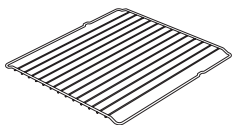
### Тава / Стъклена тава \*

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



### Кръгла тава\*

Използва се за сладкиши, замразени храни.



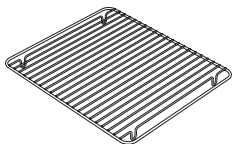
### Грил скара

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



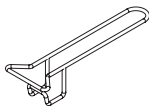
### Телескопична шина\*

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



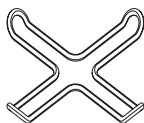
### Скара за тава \*

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 променени 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<br>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<br>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.

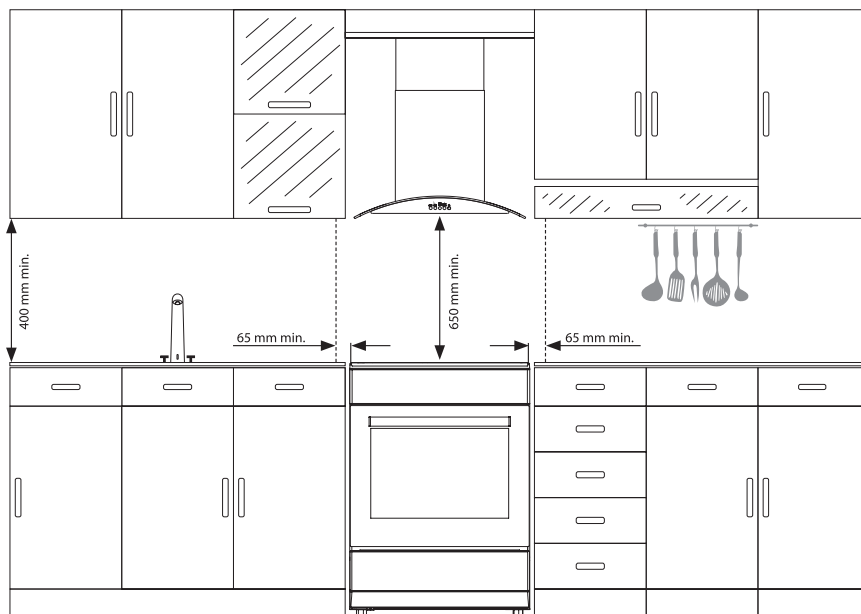


## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- **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

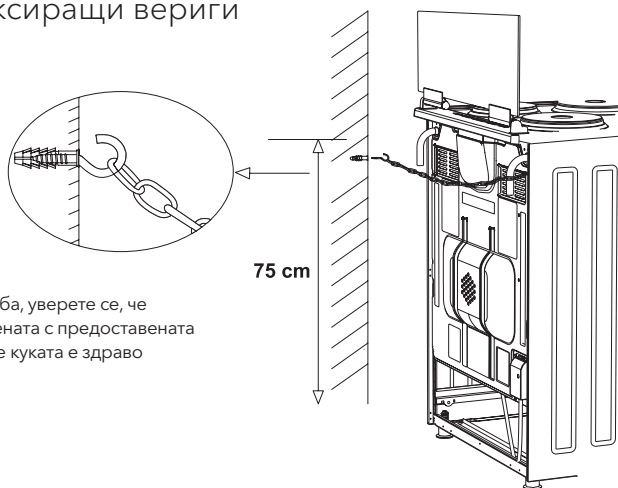
- Краката на уреда не трябва да се поставят върху меки повърхности като килими. Кухненският под трябва да е издръжлив, за да издържи тежестта на уреда и другите прибори, които могат да се използват на печката.
- Уредът трябва да се използва с разстояние от минимум 400 mm над горната повърхност на котлоните 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!

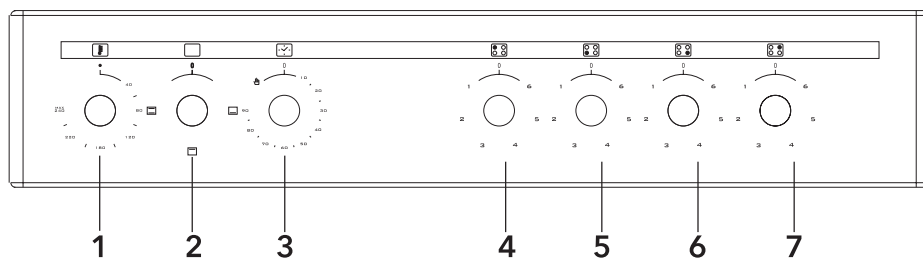
- Кухненските мебели в близост до уреда трябва да са топлоустойчиви.
- Не монтирайте уреда до хладилници или охладители. Топлината, излъчвана от уреда, увеличава консумацията на енергия на охлаждащите устройства.
- Не използвайте вратата и/или дръжката на печката, за да я пренасяте или местите.

## 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 куката е здраво завинтена в стената.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

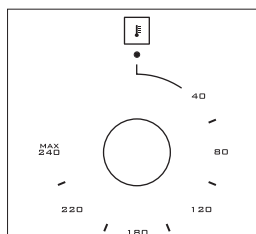


- |                                      |                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Термостат                         | 5. Преден ляв електрически нагревател   |
| 2. Бутон за избор на функция         | 6. Преден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

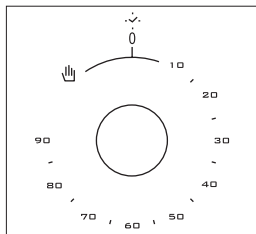


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 газа 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!**

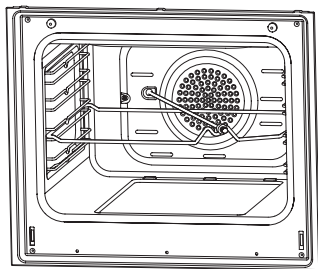
Дръжте вратата на фурната затворена, докато гриловате. (електрическа скара)



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

## Използване на шиша\*

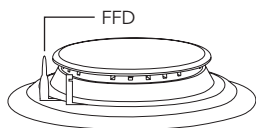


Поставете шиша върху рамката. Поставете рамката със шишовите на желаната височина. Поставете отдолу тава за събиране на мазнина. Добавете малко вода в съда за по-лесно почистване. Не забравяйте да премахнете пластмасовата част на шиша. След гриловането, завийте пластмасовата дръжка към шиша и извадете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

Фигура 15

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОТЛОНИТЕ

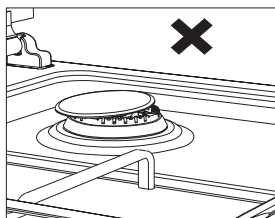
### Използване на газови горелки



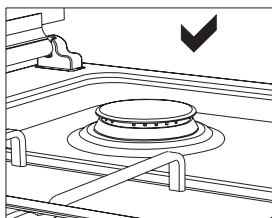
**Предпазно устройство за намаляване на пламъка (FFD)\*:** включва се веднага след задействане на предпазния механизъм поради разливането на течност върху горната плоча.

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 капациите на горелката са на мястото си. Правилният монтаж на капациите 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 |

1. Плотът се управлява от пръстеновидни ключове на контролния панел на плота. Тези ключове регулират енергията, необходима за достигане на желаната температура, която сте задали.
2. За да се постигне добър резултат от приготвянето в ястието, дъното на съда трябва да е възможно по-дебело и плоско.
3. 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.
4. 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)
5. 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 бързозагриващ | 500 W  | 1000 W | 1500 W | ---    | ---    | ---    |
| 180 mm бързозагриващ | 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 бързозагриващ | 135 W  | 165 W  | 250 W  | 500 W  | 750 W  | 1500 W |
| 180 mm бързозагриващ | 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. Електрическите котлони имат 6 стандартни температурни нива (както е описано по-горе).
2. 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.
3. Използвайте тенджери с плоско дъно, които плътно влизат в контакт с нагрятата 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.



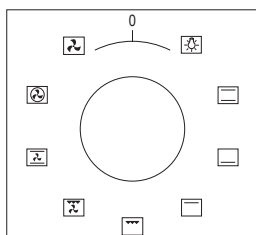
## Размери на тенджерите (газ)

|                  | 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



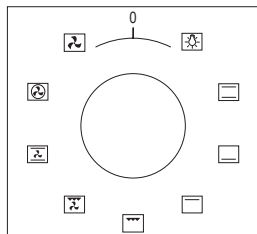
**Функционален бутон:** Използва се за определяне на нагревателите, които да се използват за приготвяне на храна във фурната. Видовете програми за нагревателите и техните функции са описани по-долу. Не всички видове нагреватели и програмите, които включват тези нагреватели, са налични за всички модели.

|  |                                         |  |                                                 |
|--|-----------------------------------------|--|-------------------------------------------------|
|  | 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                      |
|  | Пламък                                  |  | 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 загрята за 10 минути, преди да поставите храната в нея.

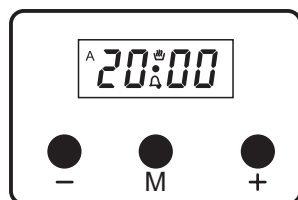
| Храна               | Функция за готвене     | Температура (°C) | Позиция на рафта | Продължителност на готвене (мин.) |
|---------------------|------------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|
| Торта (тава/форма)  | Static / Static+fan    | 170-180          | 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 загряване. 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

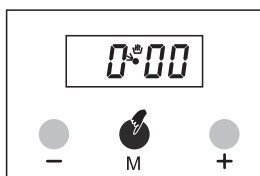


Това е електронен таймер, който ви позволява да пригответе храната за сервиране в желаното време. Единственото, което трябва да направите, е да програмирате времето за готвене и времето за готовност и изключване. Можете също да го използвате като напомняне/аларма, като въведете конкретен период от време,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

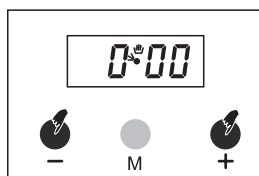
### Включете уреда

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):



или

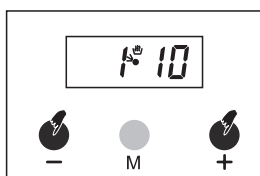


1. Натиснете бутона „М“, за да влезете в ръчен режим.

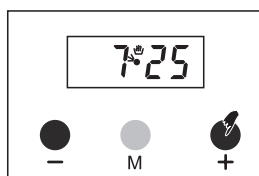
2. Натиснете едновременно бутоните + и -, за да влезете в ръчен режим.

## Настройване на часа на деня

Тази настройка може да се направи само когато не се изпълнява програма. 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 -.



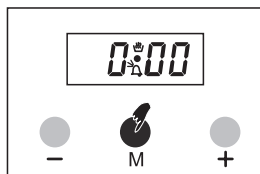
2. С помощта на бутони + или - настройте часа на деня.

### ЗАБЕЛЕЖКА

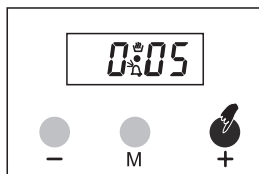
Ако не натиснете бутона '+' или '-' в продължение на 5 секунди, режимът на настройка ще бъде отменен автоматично. Ако искате да отмените режима за настройка на часа, натиснете едновременно бутоните + и -.

## Настройване на аларма

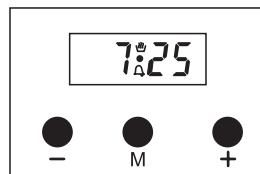
С тази функция програмирате след колко време искате алармата да прозвучи.



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

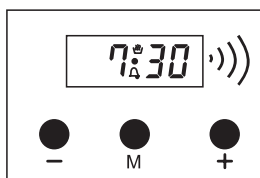


2. Задайте периода от време с бутоните „+“ или „-“. Пример: 5 минути.

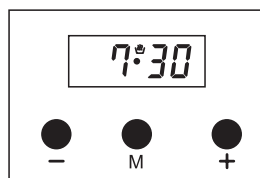


3. Няколко секунди по-късно на екрана ще се покаже текущото време на деня.

## Отмяна на звука на алармата



1. Зумерът ще прозвучи след програмираното време.

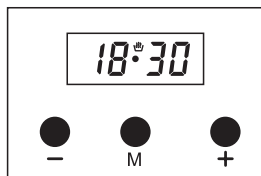


2. Натиснете произволен бутон, за да го изключите.

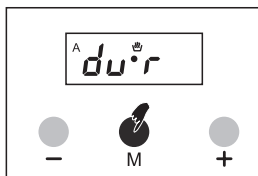
## Програма за автоматично приготвяне

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

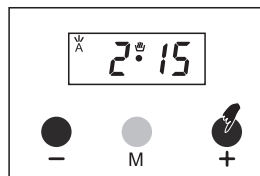
**Пример:** Слагаме храната във фурната и искаме ястието да е готово за 2 часа и 15 минути.



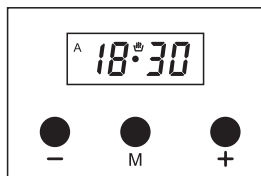
1. Текущото време е 18:30



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

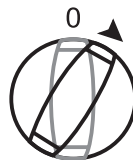


3. Задайте времето за работа на фурната с бутоните '+' и '-'.



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

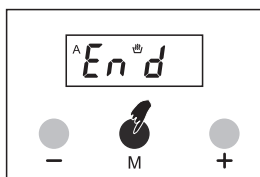
Сега сте програмирали фурната да работи 2 часа и 15 минути. Уверете се, че сте задали бутона и/или функциите на термостата в правилната позиция.



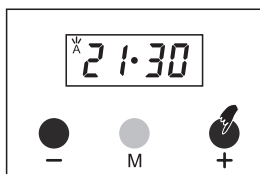
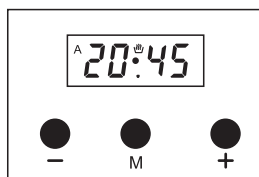
### ЗАБЕЛЕЖКА

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

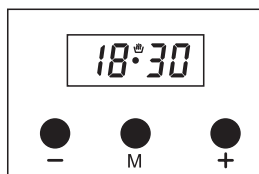
В горния пример фурната започва да работи веднага след въвеждане на времето за работа на фурната. С натискане на 3 пъти бутона „М“ можете да видите и коригирате времето за готовност. В примера по-долу времето за готовност ще бъде зададено на 21:30.



1. Натиснете бутона „M“ 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 '-'.

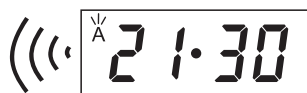


3. След няколко секунди на екрана ще се покаже часът.

Вече програмирахме фурната да приготи 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.



Фурната ще бъде неизползваема, докато не го нулирате.

В показания пример времето за работа на фурната се задава първо; ние автоматично изчислихме и показахме 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 „A“. 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 „-“.



- 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 „A“ 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.

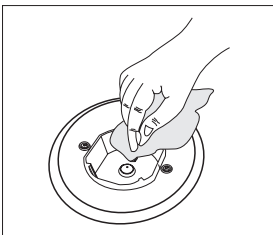


### ЗАБЕЛЕЖКА

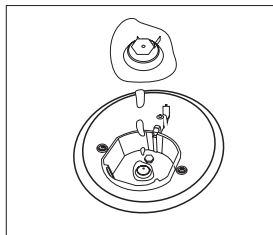
Звукът на алармата е фабрично настроен на най-високия тон. В случай на продължително прекъсване на захранването, звукът на алармата автоматично се връща към него.

## ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

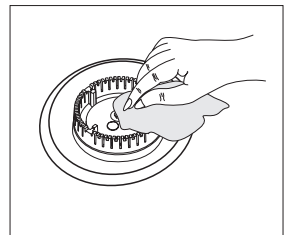
1. Извадете захранващия щепсел на печката от контакта.
2. Докато фурната работи или малко след като започне да работи, тя е изключително гореща. Трябва да избягвате да докосвате нагревателните елементи.
3. Никога не почиствайте вътрешната част, панела, капака, тавите и всички други части на фурната с 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, разреждател 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

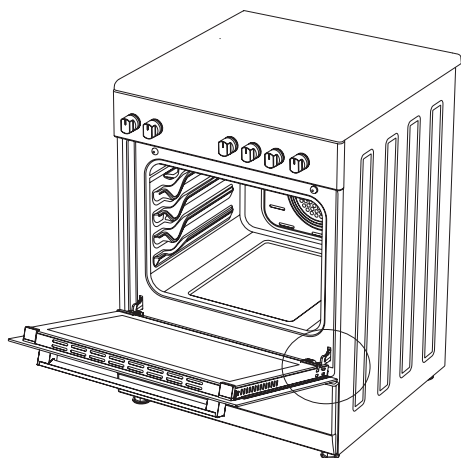


Фигура 19

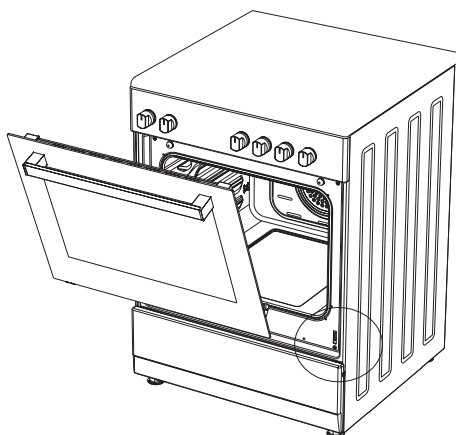


Фигура 20

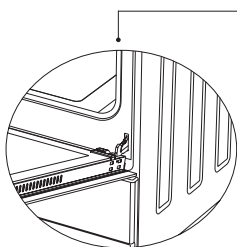
# МОНТИРАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



Фигура 21

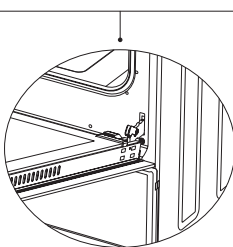


Фигура 22



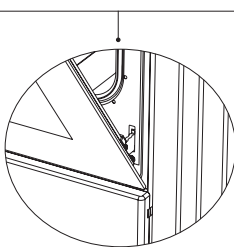
Фигура 21.1

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.



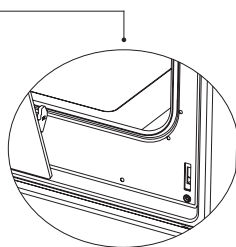
Фигура 21.2

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.



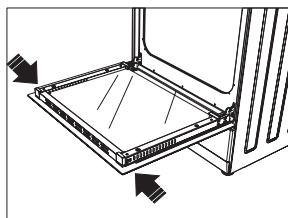
Фигура 22.2

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

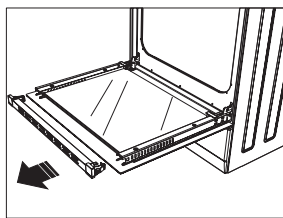
За да поставите отново вратата на фурната, изпълнете гореспоменатите стъпки в обратен ред.

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

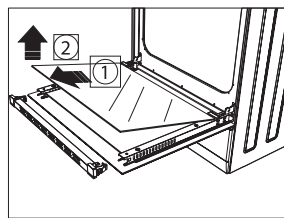
Извадете профила, като натиснете пластмасовите ключалки отляво и отдясно, както е показано на фигура 23, и след това издърпайте профила към себе си, както е показано на фигура 24. След това отстранете вътрешното стъкло (фигура 25). Ако е необходимо, средното стъкло може да се отстрани по същия начин. 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

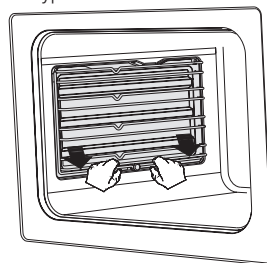
### Каталитични стени \*

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

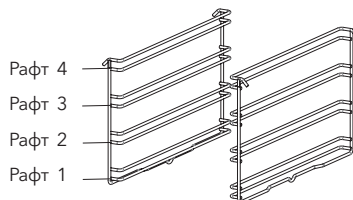
За да отстраните каталитичните стени, трябва да издърпате водачите. Веднага след като издърпате водачите, каталитичните стени автоматично ще се освободят. Каталитичните стени трябва да бъдат подменени след 2-3 години.

Фигура 26



### Позиции на рафтовете

Важно е правилно да поставите скарата във фурната. Не допускате 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.



### 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

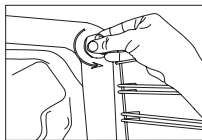


#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

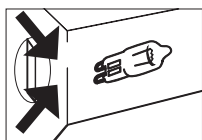
За да избегнете токов удар се уверете, че електрическата верига на уреда не е затворена, преди да смените лампата. (Отворена верига означава, че захранването е изключено) Първо изключете захранването на уреда и се уверете, че уредът е изстинал.

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.

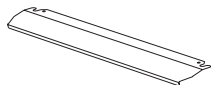
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

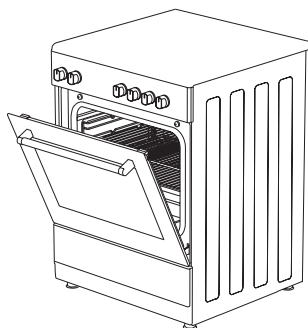
1. Поставете предпазната плоча под контролния панел, като отворите стъклото на предния капак на фурната. (Фигура 30)
2. След това закрепете предпазната плоча между фурната и предния капак, като внимателно затворите капака. (Фигура 31)
3. За готвенето е важно капакът да е отворен на определеното разстояние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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

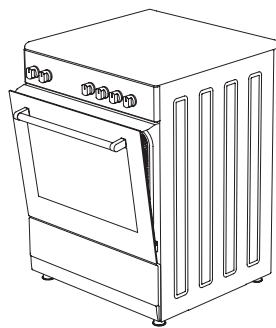
Ако фурната има опция "затворена грил функция" на термостата, можете да затворите вратата на фурната по време на работа; в този случай ламариненият предпазител за скарата няма да е необходим.



Фигура 29



Фигура 30



Фигура 31



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Можете да разрешите проблемите, които възникват на Вашия уред, 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 загрева.                                                     | 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 плътно 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 топлопреносимост.
2. Загрейте предварително фурната, докато приготвяте храната, ако рецептата или ръководството за потребителя показват, че е необходимо предварително загревяне.
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!

1. 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.
2. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας που ακολουθούν. Μόνο ακολουθώντας τις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφαλή και σωστό τρόπο.
3. Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.
4. Κρατήστε τα παιδιά κάτω των 8 ετών και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
5. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να υπερθερμανθούν όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία του γκριλ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.**
6. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην ακουμπάτε τα υλικά στην επιφάνεια μαγειρέματος.**
7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της υπερθερμαίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.**
8. Οι παράμετροι ρύθμισης αυτής της συσκευής καθορίζονται στην επισήμανση, (ή στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών).
9. Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να υπερθερμανθούν όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία του γκριλ. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.
10. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή προορίζεται για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως θέρμανση ενός δωματίου.**
11. Για τον καθαρισμό της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
12. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι εντελώς κλειστή αφού τοποθετήσετε το φαγητό στο εσωτερικό του.
13. 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.
14. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εάν δεν είναι δυνατή η συνεχής επίβλεψή τους.
15. Η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία πρέπει να αποφεύγεται.
16. **ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίβλεψη. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε υπό επίβλεψη.**
17. 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.
18. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.
19. 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.
20. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
21. 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.
22. Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού ελεύθερα.
23. Η συσκευή αυτή δεν ενδείκνυται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένης λειτουργίας.
24. Μην θερμαίνετε κλειστά δοχεία αλουμινίου και γυάλινα βάζα στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη των βάζων.
25. Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το στέγνωμα πετοστών. Μην κρεμάτε πετοστές κ.λπ. στη λαβή της πόρτας του φούρνου για να στεγνώσουν.
26. Μην τοποθετείτε ρηχά ταψιά, πιάτα ή φύλλα αλουμινίου απευθείας επάνω στον πυθμένα του φούρνου. Η συσσώρευση θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πυθμένα του φούρνου.
27. 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 βρίσκεστε 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 (ρηχό ταψί, μεταλλική σχάρα κ.λπ.).
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 ρηχό 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 αποδεχθούν επικίνδυνα για τα παιδιά! Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.
41. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξυστρες 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 εξαερισμός από κάτω. Λόγω αυτού θα προκληθεί βλάβη στη συσκευή.
43. Μη 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 αποσυναρμολογηθεί 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 των μαγειρικών σκευών. Κάντε ένα βήμα πίσω ώστε το 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 αφαιρείτε 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 αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος κατά την εκτέλεση κατασκευαστικών εργασιών οποιοδήποτε 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 μαχαίρια, 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 ρηχό 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 αποσυνδέστε 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 φις) δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
5. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας (το καλώδιο με το φις) 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. Μη 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 φις 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. Η συσκευή, 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 φις 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. Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τύπου «Y».
20. Οι σταθερές συνδέσεις πρέπει να συνδεθούν 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 εγκαταστήσετε 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.

6. 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.
7. Όλα τα είδη εργασιών που πρέπει να πραγματοποιηθούν στην εγκατάσταση αερίου πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένα και κατάλληλα καταρτισμένα άτομα.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Ρωτήστε την τοπική εταιρεία προμήθειας αερίου για τα τηλέφωνα 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

1. Αποφύγετε τη χρήση γυμνής φλόγας και μην καπνίζετε.
2. Μη χρησιμοποιείτε κανέναν ηλεκτρικό διακόπτη. (για παράδειγμα: διακόπτης λάμπας ή κουδούνι πόρτας)
3. Μη χρησιμοποιείτε σταθερό ή κινητό τηλέφωνο.
4. Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
5. Κλείστε όλες τις βαλβίδες στις συσκευές που χρησιμοποιούν αέριο και στους μετρητές αερίου.
6. Καλέστε την πυροσβεστική από τηλέφωνο που βρίσκεται εκτός του σπιτιού.
7. 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.
8. Μην εισέλθετε στο σπίτι μέχρι οι αρχές να σας διαβεβαιώσουν ότι είναι ασφαλές.

## Προβλεπόμενη χρήση

1. Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Τυχόν εμπορική χρήση δεν επιτρέπεται.
2. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για μαγειρικούς σκοπούς. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως η θέρμανση ενός δωματίου.
3. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη θέρμανση πλακών κάτω από το γκριλ, το στέγνωμα ρούχων ή πετσετών με το κρέμασμά τους στη λαβή της πόρτας ή για σκοπούς θέρμανσης.
4. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για

τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ασφαλή χρήση ή κακό χειρισμό της συσκευής.

5. Ο φούρνος της συσκευής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απόψυξη, ψήσιμο, τηγάνισμα και ψήσιμο στο γκριλ.
6. 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:

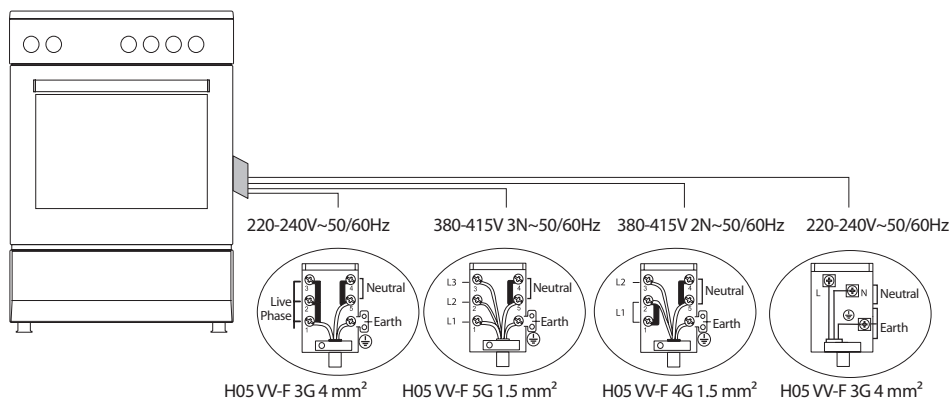
1. Ποτέ μη ρίχνετε κρύο νερό σε καυτές εστίες.
2. Μη στηρίζετε επάνω στην υαλοκεραμική πλάκα.
3. Η αιφνίδια πίεση, για παράδειγμα, κατά την πρόσκρουση μιας αλατιέρας στην επιφάνεια της συσκευής, μπορεί να έχει ολέθριες συνέπειες. Επομένως, μην τοποθετείτε τέτοιου είδους αντικείμενα σε θέσεις πάνω από τις εστίες.
4. Μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους και οι επιφάνειες των ζωνών μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

5. Μην καθαρίζετε τα λαχανικά επάνω στην επιφάνεια των εστιών. Οι κόκκοι χώματος που πέφτουν από τα λαχανικά μπορεί να χαράξουν την υαλοκεραμική πλάκα.
6. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά όπως χαρτόνι ή πλαστικό επάνω στον φούρνο. Αντικείμενα από κασσίτερο, ψευδάργυρο ή αλουμίνιο (όπως επίσης αλουμινοχαρτο ή άδειες κανάτες καφέ) μπορούν να λιώσουν εάν τοποθετηθούν επάνω σε καυτές επιφάνειες μαγειρέματος, με αποτέλεσμα να προκαλέσουν ζημιά.
7. Φροντίστε τα ζαχαρώδη 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 απαραίτητο.

## Διάγραμμα ηλεκτρικής σύνδεσης



## Σύνδεση με δίκτυο αερίου



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

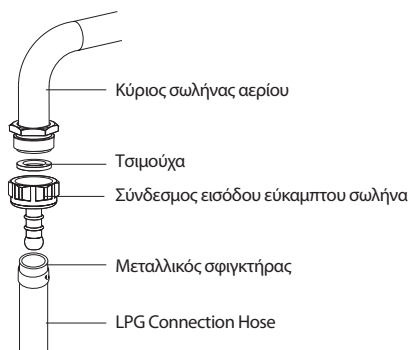
Προτού ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία σχετίζεται με την εγκατάσταση των σωληνώσεων αερίου, κλείστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.

Λειτουργήστε τον φούρνο σας σε ξηρά περιβάλλοντα.

1. Προσαρτήστε τον σφικκτήρα στον εύκαμπο σωλήνα. Σπρώξτε έναν από τους εύκαμπτους σωλήνες μέχρι να φτάσει στο τέλος του σωλήνα.
2. Για τον έλεγχο της σφράγισης, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου είναι κλειστά, αλλά η φιάλη αερίου ανοιχτή. Περάστε όλη τη σωλήνωση με σαπουνόνερο για τον εντοπισμό διαρροών. Εάν υπάρχει διαρροή αερίου, θα σχηματιστούν φυσαλίδες (αφρισμός) στα σημεία εφαρμογής του σαπουνόνερού.
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 απαραίτητο.
6. Μην περνάτε τον εύκαμπο σωλήνα αερίου και το ηλεκτρικό καλώδιο του φούρνου σας από τις θερμαινόμενες περιοχές, ειδικά από την πίσω πλευρά του φούρνου. Μη 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 εύκαμπο σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.



## Για τη σύνδεση υγραερίου (LPG)

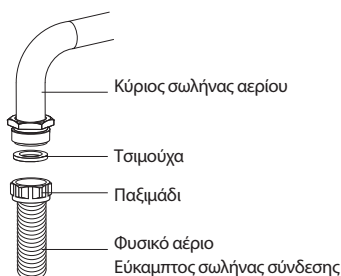


Για τη σύνδεση του υγραερίου (φιάλη), προσαρτήστε τον μεταλλικό σφικτήρα στον εύκαμπτο σωλήνα που ξεκινά από τη φιάλη υγραερίου. Εισαγάγετε το ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα στον σύνδεσμο επί του στομίου εισόδου του σωλήνα που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή, ωθώντας τον μέχρι το τέρμα αφού έχετε θερμάνει τον εύκαμπτο 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

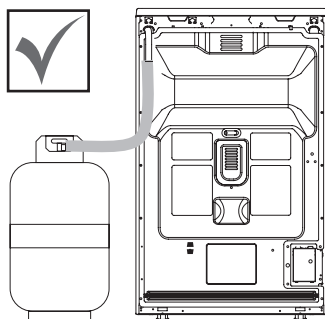


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 εύκαμπτο σωλήνα στον κύριο σωλήνα αερίου, περιστρέψτε το παξιμάδι. Ολοκληρώστε τη σύνδεση ελέγχοντας για τυχόν διαρροή αερίου.

## Όδευση εύκαμπτου σωλήνα αερίου

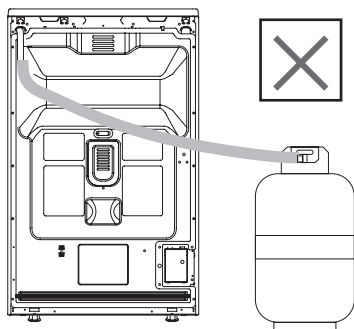


Εικόνα 1

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.

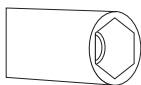


#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

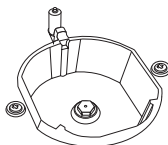
Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, ελέγξτε ότι οι συνθήκες προμήθειας (τύπος και πίεση αερίου) του τοπικού δικτύου συνάδουν με τις ρυθμίσεις του προϊόντος.

## Αντικατάσταση ακροφυσίου

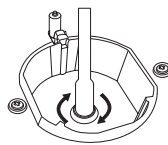
1. Χρησιμοποιήστε οδηγό με ειδική κεφαλή για την αφαίρεση και εγκατάσταση ακροφυσίου όπως φαίνεται στην εικόνα 3.
2. Αφαιρέστε το ακροφύσιο (εικόνα 4) από τον καυστήρα με τον ειδικό οδηγό ακροφυσίων και τοποθετήστε το νέο ακροφύσιο. (εικόνα 5)



Εικόνα 3



Εικόνα 4



Εικόνα 5

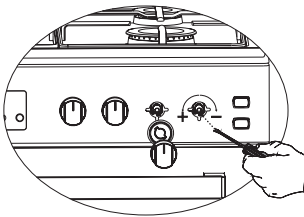
## Αερισμός του χώρου

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.

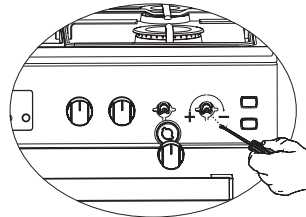
| Μέγεθος δωματίου                            | Άνοιγμα εξαερισμού        |
|---------------------------------------------|---------------------------|
| Μικρότερο από 5 m <sup>3</sup>              | ελάχ. 100 cm <sup>2</sup> |
| Μεταξύ 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | ελάχ. 50 cm <sup>2</sup>  |
| 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 κατσαβίδι 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 την 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 κατσαβίδι όπως φαίνεται παρακάτω στο μέσο των στρόφιγγων αερίου. (εικόνα 6 και 7)



Εικόνα 6



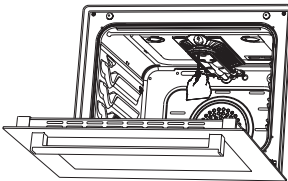
Εικόνα 7

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

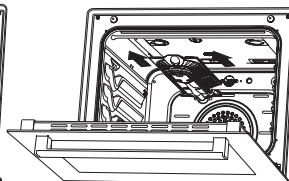
### Αφαίρεση του επάνω καυστήρα:

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

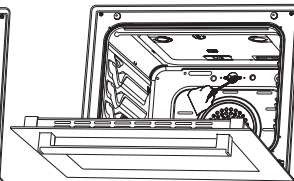
Αποσπάστε τον καυστήρα από τη θέση του, τραβώντας τον προς το μέρος σας, όπως απεικονίζεται στην εικόνα 9. Αφαιρέστε τον εγχυτήρα που είναι εγκατεστημένος στο έδρανο με ένα γαλλικό κλειδί όπως απεικονίζεται στην εικόνα 10. Για να επανατοποθετήσετε τον καυστήρα, εκτελέστε αντίστροφα τη διαδικασία αφαίρεσης.



Εικόνα 8



Εικόνα 9

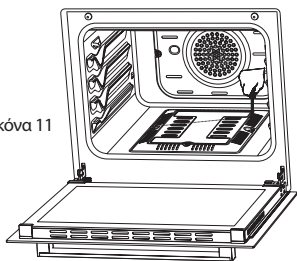


Εικόνα 10

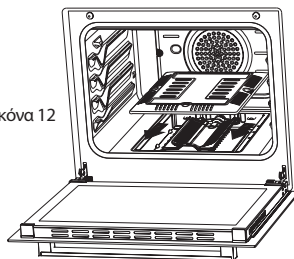
**Αφαίρεση του κάτω καυστήρα:**

Η πόρτα του κάτω καυστήρα συγκρατείται στη θέση της με δύο βίδες. Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, 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.

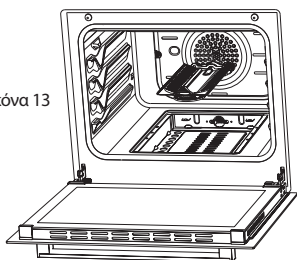
Εικόνα 11



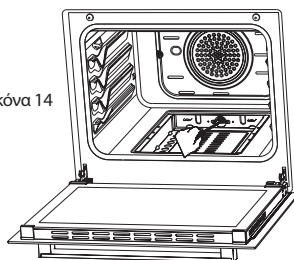
Εικόνα 12



Εικόνα 13

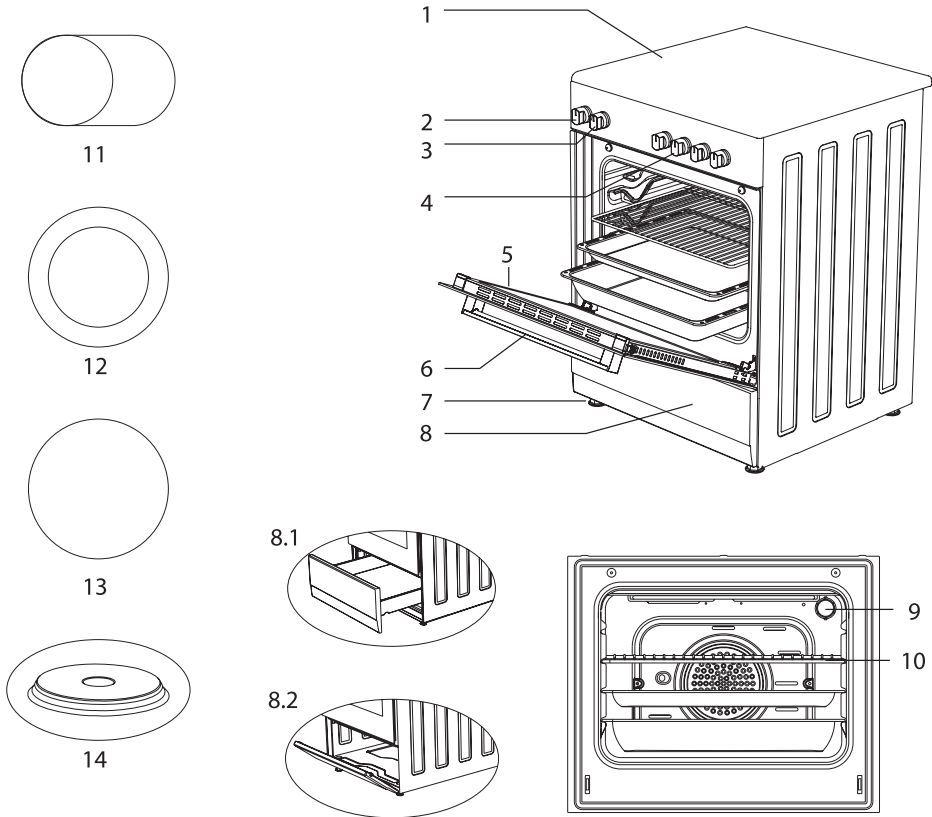


Εικόνα 14



# ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

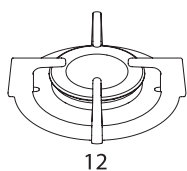


1. Γυάλινη επάνω επιφάνεια
2. Κουμπί θερμοστάτη
3. Κουμπί εντολών λειτουργίας φούρνου
4. Κουμπιά ρύθμισης υαλοκεραμικών εστιών
5. Πόρτα φούρνου
6. Λαβή
7. Πλαστικό πόδι
8. Πόρτα κάτω θήκης

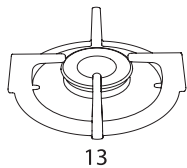
- 8.1. Συρτάρι
- 8.2. Πτυσσόμενο πορτάκι
9. Λάμπα
10. Γκριλ
11. Κεραμική εστία (140 mm / 250 mm)
12. Κεραμική εστία (120 mm / 180 mm)
13. Κεραμική εστία (140 mm ή 180 mm)
14. Θερμαινόμενη πλάκα (145 mm ή 185 mm)

# ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

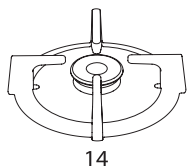
Μοντέλα: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



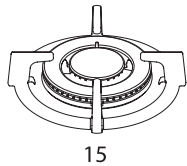
12



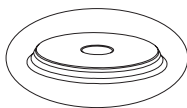
13



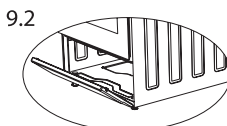
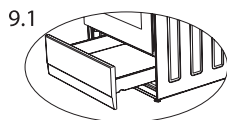
14



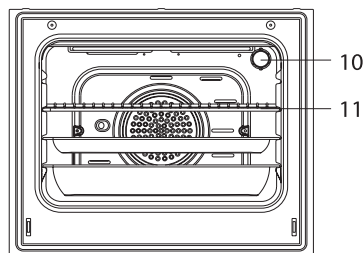
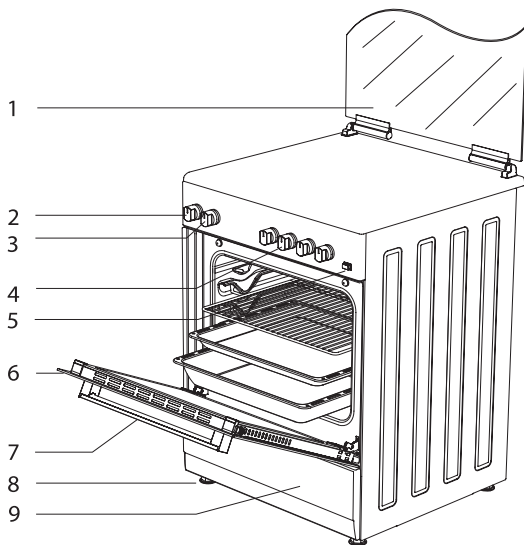
15



16



9.2



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 Συρτάρι\*

9.2 Πτυσσόμενο πορτάκι \*

10. Λάμπα

11. Γκριλ

12. Μεγάλος καυστήρας

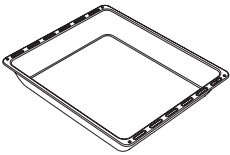
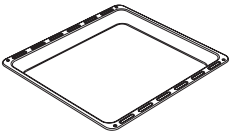
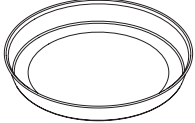
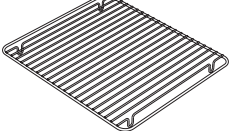
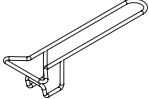
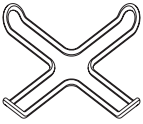
13. Μεσαίος καυστήρας

14. Βοηθητικός καυστήρας

15. Καυστήρας για τηγάνι γουόκ\*

16. Θερμαινόμενη πλάκα\*  
(Ø145 mm ή Ø185 mm)

## Παρελκόμενα

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Βαθύ ταψί*</b><br/>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.</p>                         |
|    | <p><b>Ρηχό ταψί / Γυάλινο ταψί*</b><br/>Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής (μαλακά και σκληρά μπισκότα κ.λπ.), κατεψυγμένα τρόφιμα.</p>                                                                                                      |
|    | <p><b>Κυκλικό ταψί*</b><br/>Χρησιμοποιείται για κατεψυγμένα είδη ζαχαροπλαστικής.</p>                                                                                                                                                                             |
|    | <p><b>Μεταλλική σχάρα</b><br/>Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ή την τοποθέτηση τροφίμων προς ψήσιμο, ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες και μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφίμων στην επιθυμητή θέση.</p>                                                                     |
|    | <p><b>Τηλεσκοπική ράγα*</b><br/>Τα ρηχά ταψιά και οι μεταλλικές σχάρες μπορούν να αφαιρούνται και να τοποθετούνται εύκολα χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες.</p>                                                                                                       |
|  | <p><b>Σχάρα ρηχού ταψιού*</b><br/>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.</p> |
|  | <p><b>Λαβή ρηχού ταψιού*</b><br/>Χρησιμοποιείται για τη διαχείριση καυτών ρηχών ταψιών.</p>                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Μονάδα τοποθέτησης καφετιέρας*</b><br/>Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση της καφετιέρας.</p>                                                                                                                                                      |

## 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 λάμπα                        | 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<br>Χαρακτηριστικά          | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |                   | G20,25 mbar  |                   | G20,13 mbar  |                   |
|--------------------------------------|----------------------------|-------|-------------------|--------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                      | Φυσικό αέριο               |       |                   | Φυσικό αέριο |                   | Φυσικό αέριο |                   |
| Γουόκ<br>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<br>ταχείας<br>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<br>ημιταχείας<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Χαρακτηριστικά          | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |                   | G30,50 mbar |                   | G30,37 mbar |                   |
|--------------------------------------|-------------------------------|------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                      | Υγραέριο                      |      |                   | Υγραέριο    |                   | Υγραέριο    |                   |
| Γουόκ<br>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<br>ταχείας<br>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<br>ημιταχείας<br>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<br>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<br>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<br>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                |

**ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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 πραγματοποίησης εργασιών από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

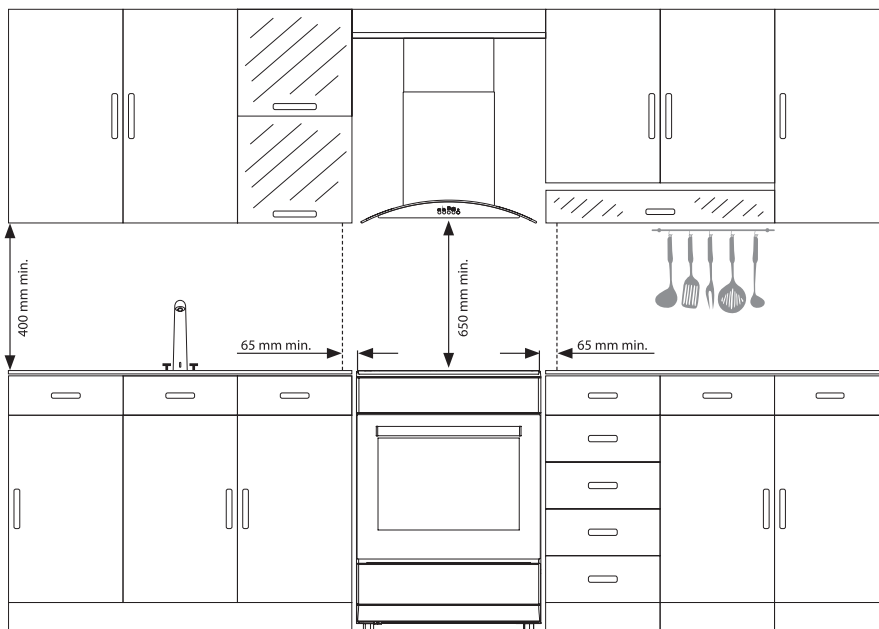


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποτελεί ευθύνη του πελάτη να προετοιμάσει τη θέση στην οποία θα εγκατασταθεί το προϊόν και να προετοιμάσει την ηλεκτρική εγκατάσταση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται οι κανόνες των τοπικών προτύπων σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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

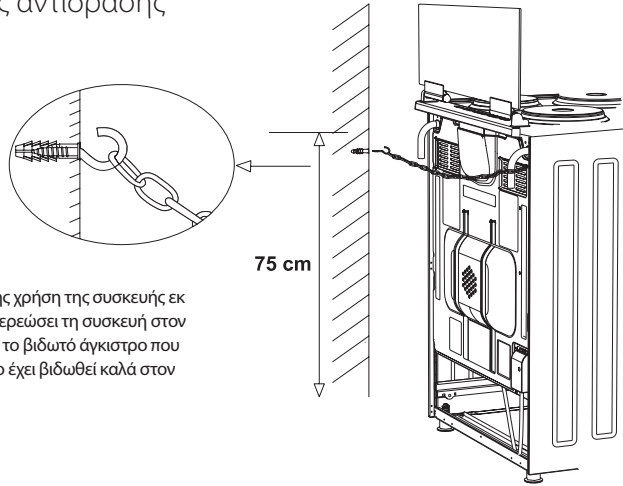
- Τα πόδια της συσκευής δεν πρέπει να ακουμπούν σε μαλακές επιφάνειες, όπως χαλί. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να είναι ανθεκτικό ώστε να αντέχει το βάρος της συσκευής και οποιουδήποτε άλλου μαγειρικού σκεύους χρησιμοποιηθεί στον φούρνο.
- Σε περίπτωση εντοιχισμού της συσκευής σε έπιπλο κουζίνας, πρέπει 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. (ελάχ. 650 mm)



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

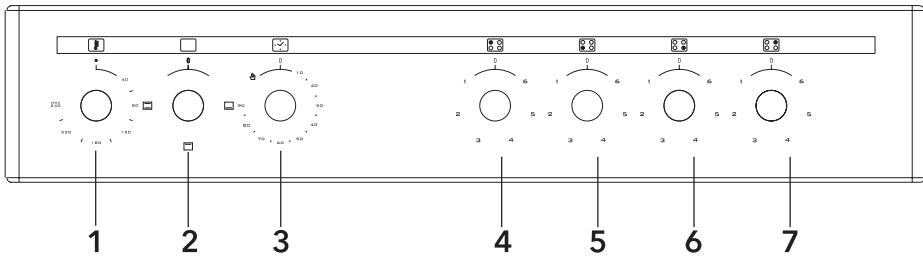
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα έπιπλα κουζίνας που βρίσκονται κοντά στη συσκευή θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Λόγω της θερμότητας που εκπέμπεται από τη συσκευή, η κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης αυξάνεται.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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

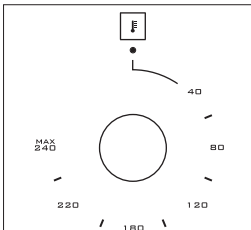


- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Θερμοστάτης                   | 5. Μπροστά αριστερή ηλεκτρική εστία |
| 2. Κουμπί επιλογής λειτουργίας   | 6. Μπροστά δεξιά ηλεκτρική εστία    |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

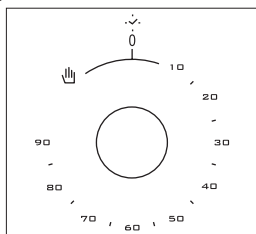


### ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 σπέρτο.
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 γευμάτων, 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 συνήθειες 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 σχάρα 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 σχάρας, 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!

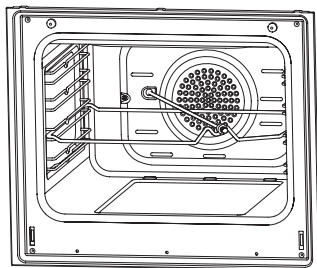
Κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ (ηλεκτρικό γκριλ).



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

## Χρήση της σούβλας ψησίματος\*

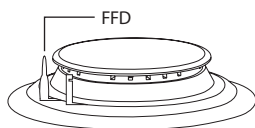


Τοποθετήστε τη σούβλα στο πλαίσιο. Ωθήστε τη σούβλα μέσα στον φούρνο στο επιθυμητό ύψος. Τοποθετήστε ένα δοχείο στο κάτω μέρος του φούρνου για τη συλλογή του λίπους. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί συλλογής για να μπορείτε να το καθαρίσετε εύκολα μετά το μαγείρεμα. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πλαστικό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

Εικόνα 15

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### Χρήση καυστήρων αερίου



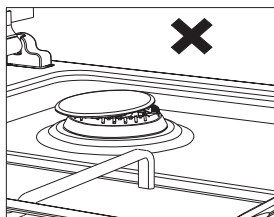
**Διάταξη περιορισμού της φλόγας (FFD)\*:** τίθεται αυτόματα σε λειτουργία όταν ενεργοποιείται ο μηχανισμός ασφαλείας λόγω υπερχειλίστης υγρών στην επάνω επιφάνεια εστιών.

1. Οι βαλβίδες που ελέγχουν τη λειτουργία των καυστήρων αερίων διαθέτουν ειδικό εξοπλισμό ασφαλείας. Για να ανάψετε τις εστίες μαγειρέματος, πρέπει κάθε φορά να πιέζετε 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 ανάβει 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.

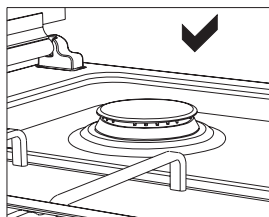
4. ● Κλειστό  Πλήρως ανοιχτό  Ημι-ανοιχτό

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<br>Μετατροπέας        | 130<br>W  | 206<br>W  | 350<br>W  | 500<br>W  | 850<br>W  | 1200<br>W | —         | —         | —         | —         |
| 180 mm<br>Μετατροπέας        | 180<br>W  | 470<br>W  | 790<br>W  | 850<br>W  | 1230<br>W | 1700<br>W | —         | —         | —         | —         |
| 180 mm<br>Ρυθμιστής          | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | 1800<br>W | —         |
| 140/250 mm                   | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1000<br>W | 1800<br>W |
| 120/180 mm<br>Dual Highlight | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 700<br>W  | 1700<br>W |

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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)
5. 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

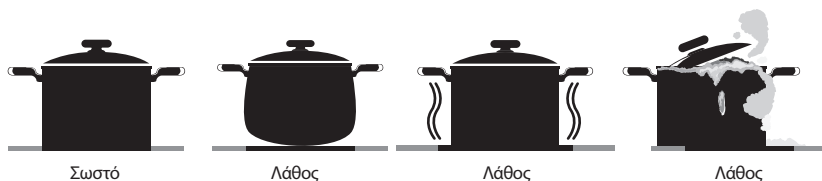
|                          | Στάθμη 1 | Στάθμη 2 | Στάθμη 3 | Στάθμη 4 | Στάθμη 5 | Στάθμη 6 |
|--------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 80 mm                    | 200 W    | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| 145 mm                   | 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   |

1. Οι ηλεκτρικές θερμαινόμενες πλάκες έχουν κατά βάση 6 στάθμες θερμοκρασίας (όπως περιγράφεται παραπάνω).
2. 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.
3. Προτιμήστε στο μέτρο του δυνατό επίπεδες κατσαρόλες που επάγουν πλήρως τη θερμότητα προκειμένου να αξιοποιήσετε την ενέργεια με πιο παραγωγικό τρόπο.



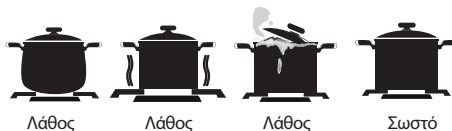
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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.



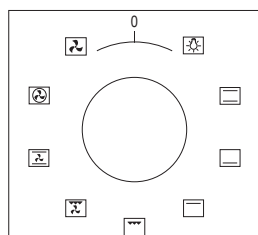
## Μεγέθη σκευών (αέριο)

|                            | 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



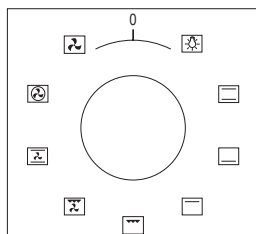
**Κουμπί επιλογής λειτουργίας:** Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που τοποθετείται στον φούρνο. Οι τύποι των θερμαινόμενων στοιχείων που μπορούν να επιλεγούν με αυτό το κουμπί και οι λειτουργίες τους περιγράφονται παρακάτω. Ενδέχεται να μην υποστηρίζονται όλοι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

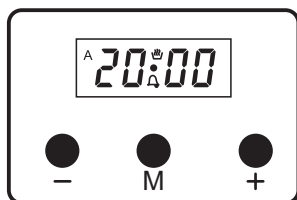
| Είδος φαγητού               | Λειτουργία μαγειρέματος                                             | Θερμοκρασία (°C) | Θέση σχάρας | Διάρκεια μαγειρέματος (min.) |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|------------------------------|
| 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

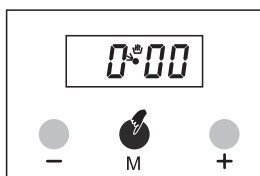


Πρόκειται για έναν ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη, τον οποίο μπορείτε να χρησιμοποιείτε όταν θέλετε το φαγητό να είναι έτοιμο για σερβίρισμα μια συγκεκριμένη ώρα. Το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να προγραμματίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο ολοκλήρωσης της παρασκευής του φαγητού. Επίσης, μπορεί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

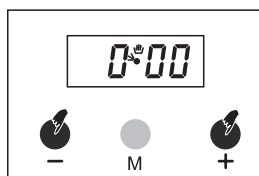
### Ενεργοποίηση συσκευής

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



ή

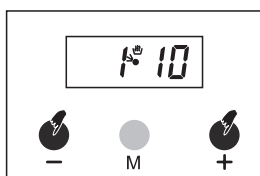


1. Πατήστε το κουμπί «M» για να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

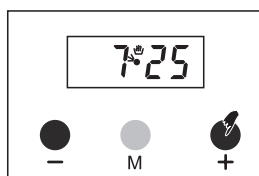
2. Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και - για να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

## 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.



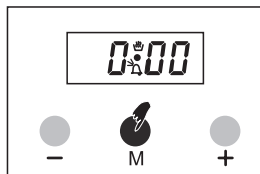
2. Πατήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

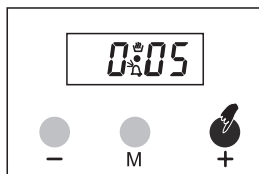
Εάν δεν πατήσετε τα κουμπιά + ή - για 5 δευτερόλεπτα, ο χρόνος της λειτουργίας ρύθμισης θα καταργηθεί αυτόματα. Εάν θέλετε να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση πιο γρήγορα, θα πρέπει να πατήσετε τα κουμπιά + και - ταυτόχρονα.

## Ρύθμιση ηχητικής ειδοποίησης

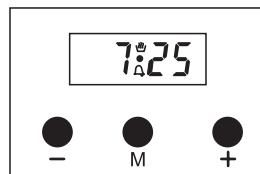
Μέσω αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να προγραμματίσετε μετά από πόσο χρόνο η συσκευή θα εκπέμψει ηχητική ειδοποίηση.



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

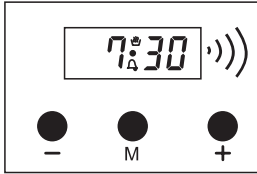


2. Ορίστε το χρονικό διάστημα μέσω των κουμπιών «+» ή «-». Παράδειγμα: 5 λεπτά.

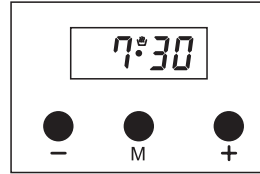


3. Λίγα δευτερόλεπτα αργότερα, στην οθόνη θα επανεμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.

## Ακύρωση της ηχητικής ειδοποίησης



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

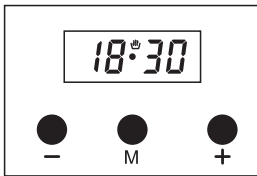


2. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να ακυρώσετε την ηχητική ειδοποίηση

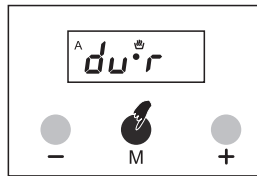
## Αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος

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

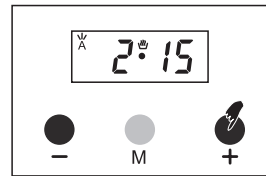
**Παράδειγμα:** Τοποθετήσαμε το φαγητό μας στο φούρνο και θέλουμε να ψηθεί για 2 ώρες και 15 λεπτά.



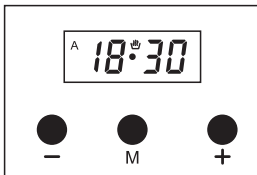
1. Η τρέχουσα ώρα είναι 18:30.



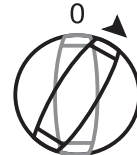
2. Πατήστε το κουμπί «M» 2 φορές για να μεταβείτε στη λειτουργία ρύθμισης μαγειρέματος.



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



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.



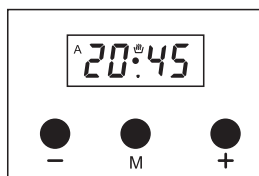
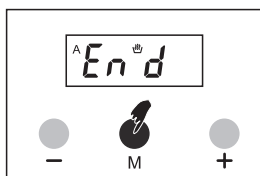
4. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η οθόνη θα υποδείξει ότι το μαγείρεμα έχει ξεκινήσει και θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα μαγειρέματος.



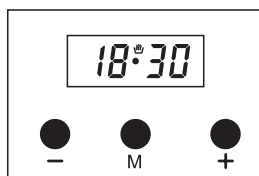
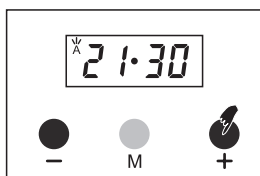
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος οποιαδήποτε 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.

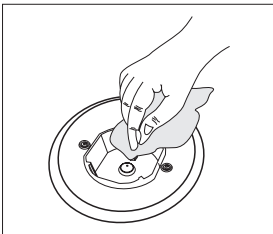
1. Πατώντας το κουμπί «→», μπορείτε να ακούσετε τον τρέχοντα τόνο της ηχητικής ειδοποίησης.
2. Αφήνοντας και πατώντας ξανά το κουμπί «→», γίνεται μετάβαση στον επόμενο τόνο. (διατίθενται 3 διαφορετικοί τόνοι)
3. Θα οριστεί ο τελευταία επιλεγμένος τόνος της ηχητικής ειδοποίησης.



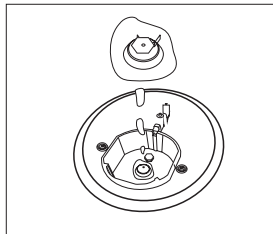
Η προεπιλεγμένη εργοστασιακή ρύθμιση για την ένταση της ηχητικής ειδοποίησης είναι ο υψηλός τόνος. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος για μεγάλο χρονικό διάστημα, αυτός θα είναι ο τόνος της ηχητικής ειδοποίησης που θα οριστεί.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

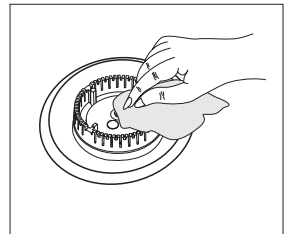
1. Αποσυνδέστε το φινιρίσμα που τροφοδοτεί με ρεύμα τον φούρνο από την πρίζα.
2. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του ή λίγο μετά την έναρξη λειτουργίας του, ο φούρνος είναι πάρα πολύ ζεστός. Πρέπει να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
3. Μην καθαρίζετε ποτέ το εσωτερικό μέρος, τον πίνακα, το καπάκι, τους δίσκους και τα υπόλοιπα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως σκληρή βούρτσα, συρμάτινο σφουγγαράκι ή μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, 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 κατσαβίδι 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

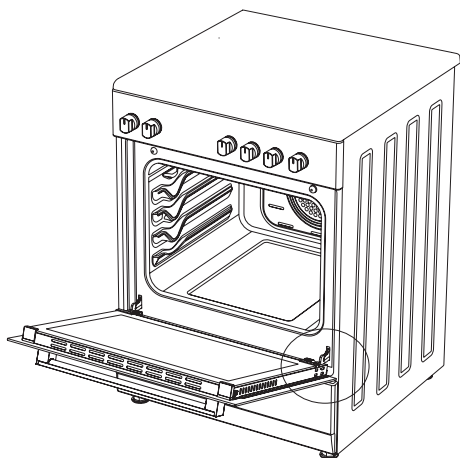


Εικόνα 19

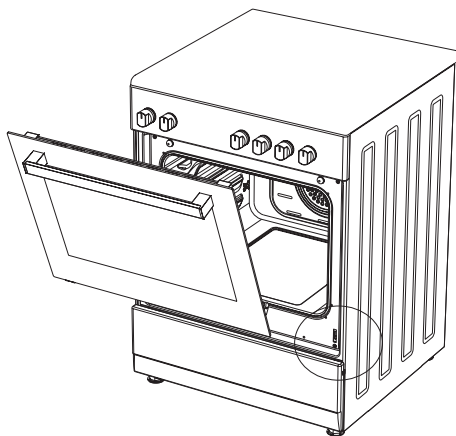


Εικόνα 20

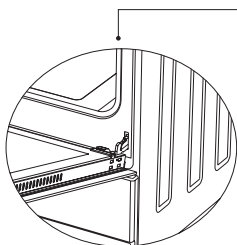
# ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ



Εικόνα 21

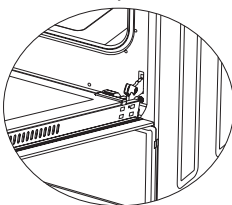


Εικόνα 22



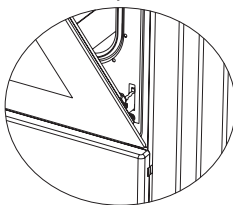
Εικόνα 21.1

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.



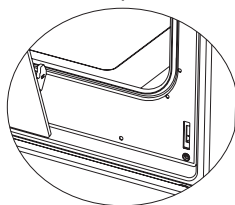
Εικόνα 21.2

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.



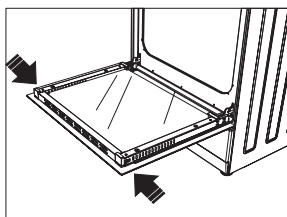
Εικόνα 22.2

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.

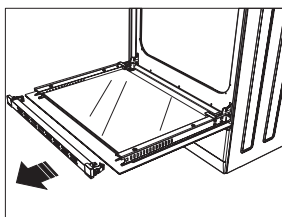
Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα του φούρνου, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.

## Καθαρισμός και συντήρηση της μπροστινής γυάλινης πόρτας του φούρνου

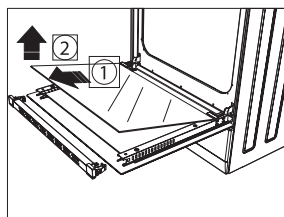
Αφαιρέστε το προφίλ πιέζοντας τα πλαστικά μάνδαλα τόσο στην αριστερή όσο και στη δεξιά πλευρά της πόρτας, όπως φαίνεται στην εικόνα 23, και τραβώντας το προφίλ προς το μέρος σας, όπως φαίνεται στην εικόνα 24. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας όπως φαίνεται στην εικόνα 25. Εάν είναι 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

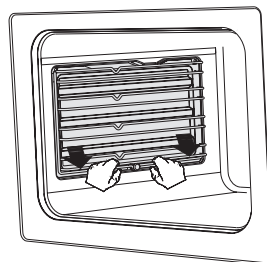
### Καταλυτικά τοιχώματα\*

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.

Εικόνα 26



### Θέσεις σχαρών

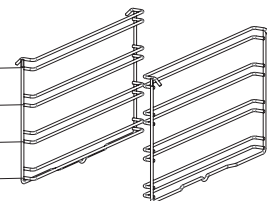
Η σωστή τοποθέτηση της μεταλλικής σχάρας στο εσωτερικό του φούρνου είναι σημαντική. Μη σπρώχνετε τη σχάρα σε βαθμό που να αγγίζει το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Οι θέσεις των σχαρών απεικονίζονται στην επόμενη εικόνα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα βαθιά ή κλασικά ταψιά ψησίματος στις κάτω και στις επάνω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

Σχάρα 4

Σχάρα 3

Σχάρα 2

Σχάρα 1



### Τοποθέτηση και αφαίρεση των μεταλλικών σχαρών

Για να αφαιρέσετε τις μεταλλικές σχάρες, πιέστε 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

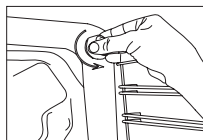


#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

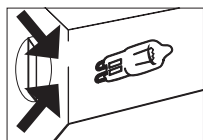
Προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι ανοιχτό πριν από την αντικατάσταση της λάμπας (το ανοιχτό κύκλωμα σημαίνει ότι η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί). Αρχικά, διακόψτε την παροχή ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

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.

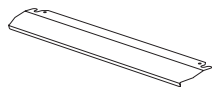
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

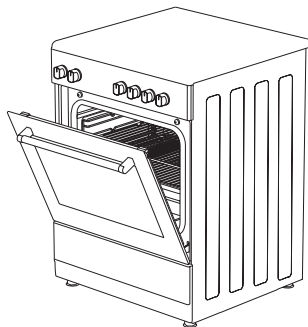
3. Τοποθετήστε το πάνελ ασφαλείας κάτω από το πίνακα οργάνων ανοίγοντας το τζάμι του μπροστινού καλύμματος του φούρνου. (εικόνα 30)
4. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το πάνελ ασφαλείας ανάμεσα στον φούρνο και το μπροστινό κάλυμμα κλείνοντας απαλά το τελευταίο. (εικόνα 31)
5. Είναι σημαντικό για τη διαδικασία 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!**

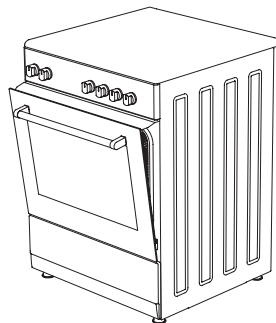
Εάν η συσκευή υποστηρίζει την επιλογή «λειτουργίας στο γκριλ με κλειστή πόρτα» με θερμοστάτη, μπορείτε να έχετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, το πάνελ προστασίας από τα πιτσιλιόμενα δεν είναι απαραίτητο.



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 εύκαμπτος σωλήνας αερίου είναι συνδεδεμένος στο φούρνο.                                                              |
|                                                                 |                                                                                                                                              | Ελέγξτε αν χρησιμοποιείται κατάλληλη βαλβίδα αερίου.                                                                                   |
| Ο φούρνος σταματάει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.          | Το φινις αποσυνδέεται από την πρίζα τοίχου.                                                                                                  | Τοποθετήστε ξανά το φινις 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 φινις σε μία πρίζα τοίχου.                                                                                               | Χρησιμοποιήστε ξεχωριστή πρίζα για κάθε φινις.                                                                                         |
| 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 ηλεκτροπληξιάς 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, προθερμάνετε 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

1. Instalaciju i popravak uvijek treba izvoditi ovlašteni servisni centar. Proizvođač nije odgovoran za radove koje obavljaju neovlaštene osobe.
2. Pažljivo pročitate upute za uporabu. Samo na taj način možete koristiti uređaj na siguran i ispravan način.
3. Potrebno je rukovati štednjakom u skladu s uputama za uporabu.
4. Djecu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce držite dalje od štednjaka kada je uključen.
5. **UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Mala djeca moraju se držati podalje od uređaja.**
6. **UPOZORENJE: Opasnost od požara - ne postavljajte predmete na površine za pečenje.**
7. **UPOZORENJE: Uređaj i dostupni dijelovi tijekom rada postaju vrući.**
8. Uvjeti za ugradnju ovog uređaja navedeni su na naljepnici (ili na pločici s podacima).
9. Dostupni dijelovi zagrijavaju se prilikom upotrebe grilla. Čuvati izvan dohvata djece.
10. **UPOZORENJE: Ovaj je uređaj namijenjen za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, poput grijanja prostora.**
11. Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
12. Provjerite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena nakon što u nju stavite hranu.
13. NIKAD nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom. Samo isključite napajanje uređaja i pokrijte plamen poklopcem ili vatrootpornom krpom.
14. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini ako nisu pod stalnim nadzorom.
15. Izbjegavajte dodirivanje grijača.
16. **OPREZ: Uvijek treba nadzirati postupak kuhanja.**
17. 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.
18. Ovaj je uređaj dizajniran samo za kućnu upotrebu.
19. 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.
20. Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
21. Prije uporabe uređaja držite zavjese, til, papir ili druge zapaljive materijale dalje od uređaja. Ne stavljajte zapaljive materijale na uređaj ili unutar njega.
22. Držite ventilacijske kanale otvorena.
23. Uređaj nije prikladan za upotrebu s vanjskim timerom ili posebnim sustavom daljinskog upravljanja.
24. Ne zagrijavajte zatvorene limenke i staklene posude. Pritisak može uzrokovati eksploziju posuda.
25. Ručka na pećnici nije namijenjena sušenju krpa. Ne objesite krpe ili slično na ručku pećnice.
26. Ne stavljajte pladnjeve, tanjure ili aluminijske folije izravno na štednjak. Akumulirana toplina može oštetiti ploču za kuhanje.
27. Kada stavljate ili vadite hranu iz pećnice, obavezno koristite rukavice otporne na toplinu.
28. Nemojte koristiti proizvod kada ste pod utjecajem droga i / ili alkohola, jer to može utjecati na vašu sposobnost rasuđivanja.
29. 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.
30. Nakon svake uporabe provjerite je li uređaj isključen.
31. Ako je uređaj neispravan ili je vidljivo oštećen, nemojte ga koristiti.
32. Ne dodirujte utikač mokrim rukama. Ne povlačite kabel da biste ga odspojili, uvijek držite utikač.
33. 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 / rešetku. Stavite hranu u ili na odgovarajuću posudu prije nego što je stavite u pećnicu.
59. Ostavite vruće površine da se ohlade prije stavljanja poklopca.
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 ispućala, 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. Uređaj je opremljen kabelom tipa "Y".
20. 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 ovlaštene 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

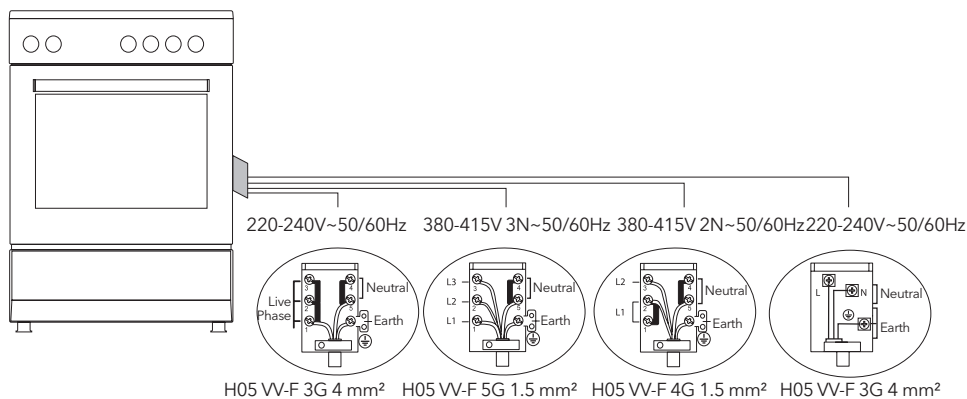
Keramička staklena površina je neprobodljiva i donekle otporna na ogrebotine. Međutim, kako biste izbjegli štetu, učinite sljedeće:

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 posuda 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 osigurati 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



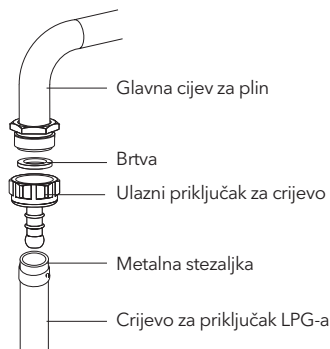
### UPOZORENJE

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



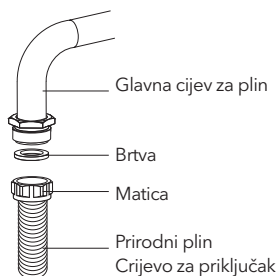
Za LPG (cilindrični) spoj, pričvrstite metalnu stezaljku na crijevo koje izlazi iz cilindra za LPG. Postavite kraj crijeva na priključak dovodnog crijeva iza uređaja tako da ga gurnete do kraja zagrijavanjem crijeva vrućom vodom. Zatim spojite stezaljku na kraj crijeva i zategnite odvijačem. Spoj brtve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

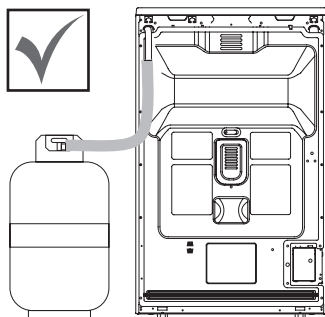


### ⚠ UPOZORENJE

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



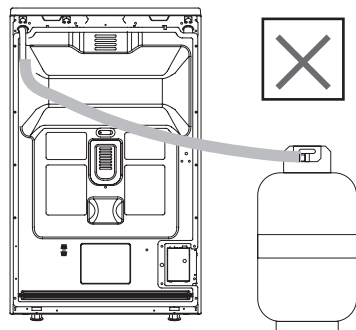
Slika 1

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.

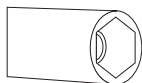
Uređaj koristite na ravnoj površini i u dobro prozračenom okruženju.

### ⚠ UPOZORENJE

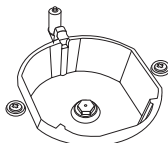
Prije instaliranja uređaja, provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina i tlak plina) u skladu s postavkama uređaja.

## Zamjena mlaznice

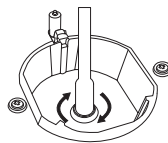
1. Upotrijebite ključ s posebnom glavom za uklanjanje i ugradnju mlaznica. (slika 3)
2. Izvadite mlaznicu (slika 4) s plamenika pomoću ključa s posebnom glavom i ugradite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

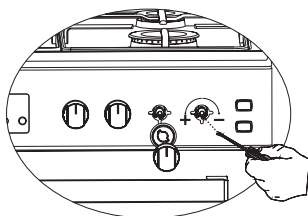
## Prozračivanje prostorije

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.

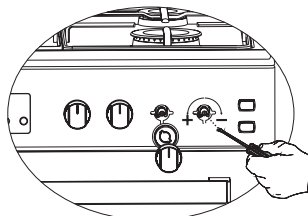
| Veličina prostorije                         | Otvor za ventilaciju     |
|---------------------------------------------|--------------------------|
| Manja od 5 m <sup>3</sup>                   | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| Između 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| 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

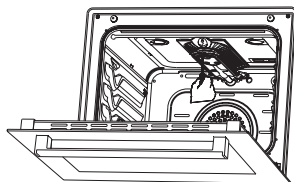


Slika 7

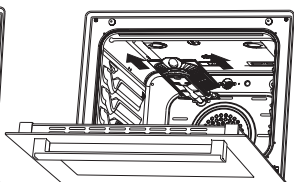
## Uklanjanje gornjeg i donjeg plamenika i ugradnja mlaznice na plinski štednjak

### Uklanjanje gornjeg plamenika:

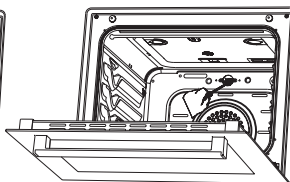
Pomoću odvijača uklonite vijak kako je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite plamenik povlačeći ga prema sebi. Izvadite mlaznicu na ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili plamenik, napravite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



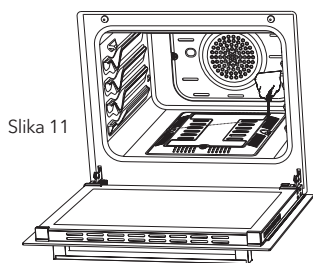
Slika 9



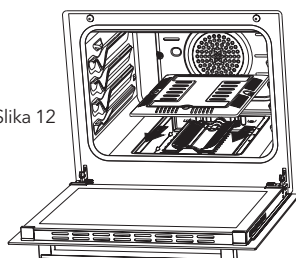
Slika 10

### Uklanjanje donjeg plamenika:

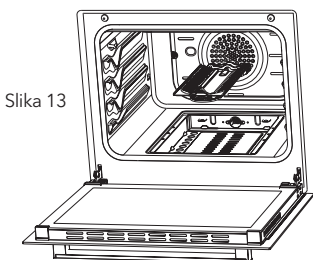
Donja vrata plamenika pričvršćena su s dva vijka. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih odvijačem 11. Uklonite vrata povlačenjem prema gore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite plamenik povlačeći ga prema sebi, kao što je prikazano na slici 13. Pomoću ključa uklonite mlaznicu u ležaj kao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



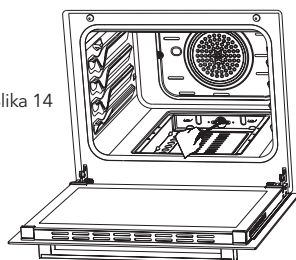
Slika 11



Slika 12



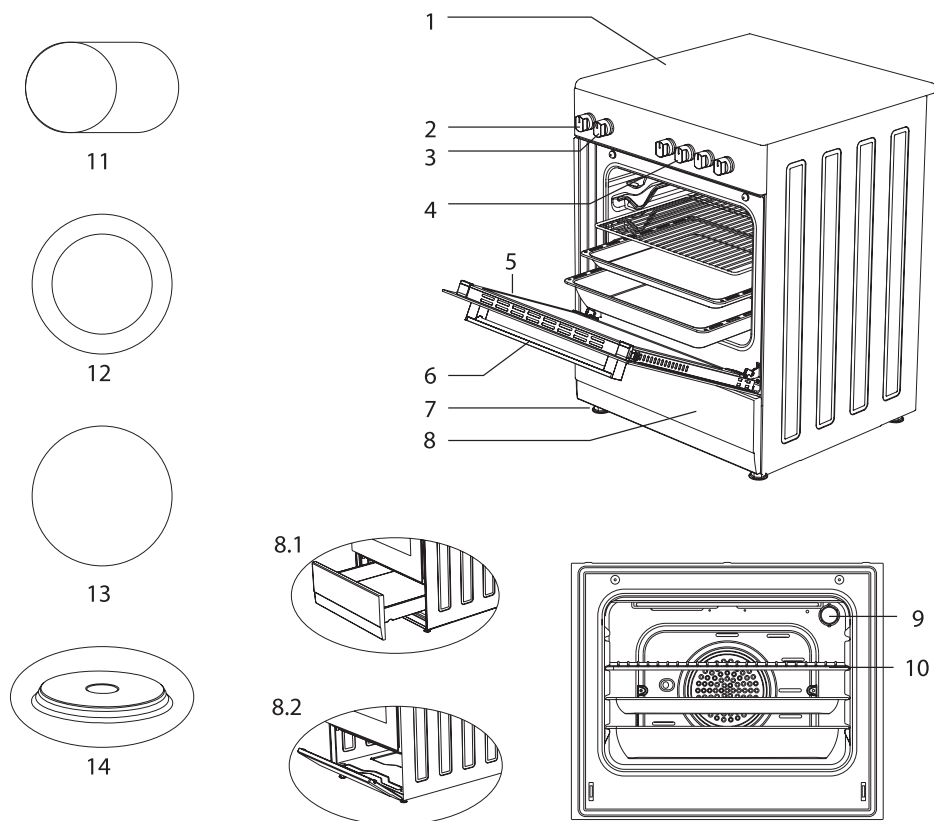
Slika 13



Slika 14

# OPIS UREĐAJA

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

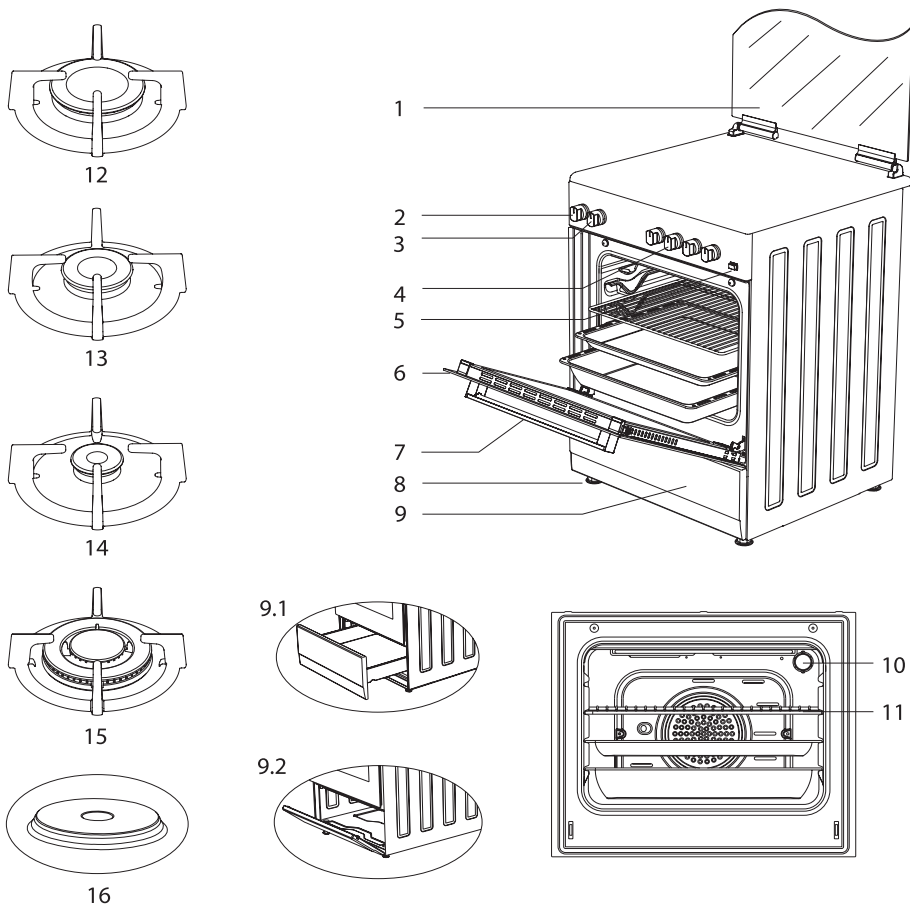


- 1. Gornja staklena ploča
- 2. Tipka termostata
- 3. Tipka za upravljanje pećnicom
- 4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuhanje
- 5. Vrata pećnice
- 6. Ručka
- 7. Plastična nožica
- 8. Vrata donje ladice

- 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

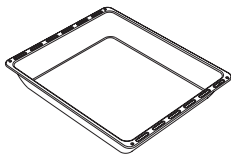
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



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

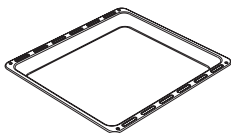
10. Lampica
11. Gril
12. Veliki plamenik
13. Srednji plamenik
14. Pomoćni plamenik
15. Wok plamenik \*
16. Zona za kuhanje \*  
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

## Dodatna oprema



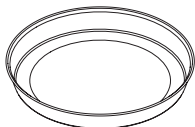
### Duboki kalup

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



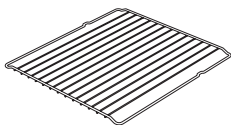
### Kalup / Stakleni kalup\*

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



### Okrugli kalup\*

Koristi se za peciva i smrznutu hranu.



### Gril-rešetka

Koristi se za prženje i / ili stavljanje hrane za pečenje na određenu visinu u pećnicu.



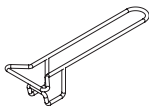
### Teleskopska šina\*

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



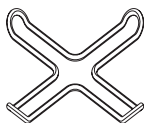
### Rešetka u kalupu\*

Hrana koja se može zalijepiti tijekom pečenja, poput junetine, stavlja se na rešetku. To sprječava da se hrana lijepi.



### Ručka kalupa\*

Koristi se za hvatanje kalupa.



### Postolje za džezvu \*

Može se koristiti kao postolje za džezvu.

## 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 ovlašteni 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 mjerjenjima u skladu s odgovarajućim standardima. Te se vrijednosti mogu razlikovati ovisno o uporabi i okolini.

| Plamenik<br>specifikacije | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |      | G20,25 mbar   |      | G20,13 mbar   |      |
|---------------------------|----------------------------|-------|------|---------------|------|---------------|------|
|                           | Prirodni plin              |       |      | Prirodni plin |      | Prirodni plin |      |
| Wok<br>plamenik           | Mlaznica                   | 1,40  | mm   | 1,28          | mm   | 1,60          | mm   |
|                           | Protok plina               | 0,333 | m³/h | 0,333         | m³/h | 0,333         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 3,50  | kW   | 3,50          | kW   | 3,50          | kW   |
| Pomoćni<br>plamenik       | Mlaznica                   | 1,15  | mm   | 1,10          | mm   | 1,45          | mm   |
|                           | Protok plina               | 0,276 | m³/h | 0,276         | m³/h | 0,276         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,90  | kW   | 2,90          | kW   | 2,90          | kW   |
| Polu-brzi<br>gorionik     | Mlaznica                   | 0,97  | mm   | 0,92          | mm   | 1,10          | mm   |
|                           | Protok plina               | 0,162 | m³/h | 0,162         | m³/h | 0,162         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 1,70  | kW   | 1,70          | kW   | 1,70          | kW   |
| Pomoćni<br>gorionik       | Mlaznica                   | 0,72  | mm   | 0,70          | mm   | 0,85          | mm   |
|                           | Protok plina               | 0,96  | m³/h | 0,96          | m³/h | 0,96          | m³/h |
|                           | Snaga                      | 0,95  | kW   | 0,95          | kW   | 0,95          | kW   |
| Gril<br>gorionik          | Mlaznica                   | 1,00  | mm   | 0,92          | mm   | 1,35          | mm   |
|                           | Protok plina               | 0,196 | m³/h | 0,196         | m³/h | 0,196         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,00  | kW   | 2,00          | kW   | 2,00          | kW   |
| Rerna<br>gorionik         | Mlaznica                   | 1,10  | mm   | 1,00          | mm   | 1,50          | mm   |
|                           | Protok plina               | 0,235 | m³/h | 0,235         | m³/h | 0,235         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,50  | kW   | 2,50          | kW   | 2,50          | kW   |

| Plamenik<br>specifikacije | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |      | G30,50 mbar |      | G30,37 mbar |      |
|---------------------------|-------------------------------|------|------|-------------|------|-------------|------|
|                           | LPG                           |      |      | LPG         |      | LPG         |      |
| Wok<br>plamenik           | Mlaznica                      | 0,96 | mm   | 0,76        | mm   | 0,96        | mm   |
|                           | Protok plina                  | 254  | m³/h | 254         | m³/h | 254         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 3,50 | kW   | 3,50        | kW   | 3,50        | kW   |
| Pomoćni<br>plamenik       | Mlaznica                      | 0,85 | mm   | 0,75        | mm   | 0,85        | mm   |
|                           | Protok plina                  | 211  | m³/h | 211         | m³/h | 211         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 2,90 | kW   | 2,90        | kW   | 2,90        | kW   |
| Polu-brzi<br>gorionik     | Mlaznica                      | 0,65 | mm   | 0,60        | mm   | 0,65        | mm   |
|                           | Protok plina                  | 124  | m³/h | 124         | m³/h | 124         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 1,70 | kW   | 1,70        | kW   | 1,70        | kW   |
| Pomoćni<br>gorionik       | Mlaznica                      | 0,50 | mm   | 0,43        | mm   | 0,50        | mm   |
|                           | Protok plina                  | 69   | m³/h | 69          | m³/h | 69          | m³/h |
|                           | Snaga                         | 0,95 | kW   | 0,95        | kW   | 0,95        | kW   |
| Gril<br>gorionik          | Mlaznica                      | 0,70 | mm   | 0,60        | mm   | 0,65        | mm   |
|                           | Protok plina                  | 145  | m³/h | 145         | m³/h | 145         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 2,00 | kW   | 2,00        | kW   | 2,00        | kW   |
| Rerna<br>gorionik         | Mlaznica                      | 0,75 | mm   | 0,65        | mm   | 0,70        | mm   |
|                           | Protok plina                  | 182  | m³/h | 182         | m³/h | 182         | m³/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.

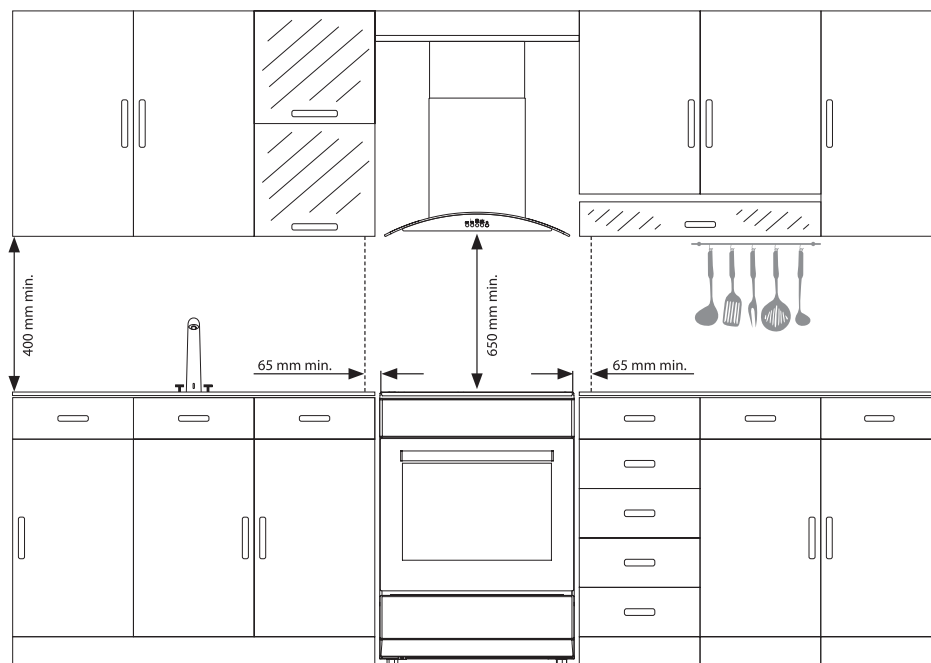


## UPOZORENJE

- **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

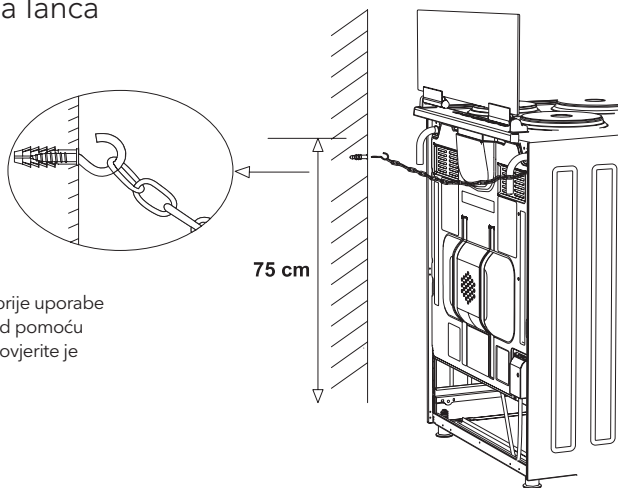
- Nožice uređaja ne smiju se postavljati na mekane površine poput tepiha. Pod u kuhinji mora biti izdržljiv kako bi mogao nositi težinu uređaja i ostalog posuđa koje se može koristiti na štednjaku.
- Da biste koristili uređaj, osigurajte minimalnu udaljenost od 400 mm od površine visećeg dijela ili 65 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

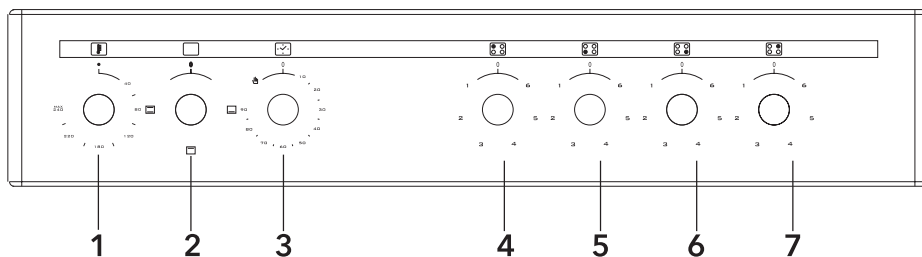
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplinu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored hladnjaka ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku štednjaka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

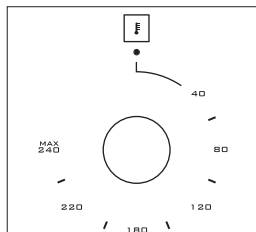


- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Termostats                      | 5. Prednji lijevi električni grijač |
| 2. Tipka za izbor funkcije         | 6. Prednji desni električni grijač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

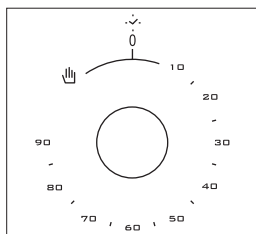


### UPOZORENJE

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



**Termostats:** 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 dodatka 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

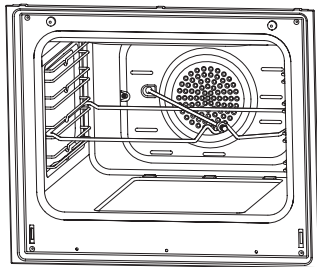
Za vrijeme roštiljanja vrata pećnice trebaju biti zatvorena (el. roštilj).



#### UPOZORENJE

Za vrijeme roštiljanja vrata pećnice trebaju biti otvorena (roštilj na plin).

## Upotreba ražnja\*

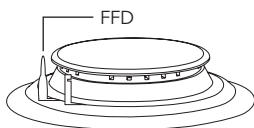


Stavite ražanj na okvir. Postavite okvir ražnja na željenu visinu. Stavite posudu za mast ispod nje. U posudu za mast ulijte vodu kako biste je lakše očistili. Ne zaboravite ukloniti plastični dio ražnja. Nakon roštiljanja navijete plastičnu ručku na ražanj i izvadite hranu iz pećnice.

Slika 15

## UPOTREBA PLOČE ZA KUHANJE

### Korištenje plinskog plamenika

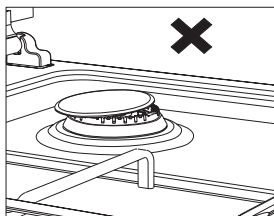


#### **Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)\*;**

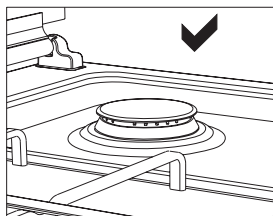
uključuje se odmah nakon aktiviranja sigurnosnog mehanizma zbog izlivanja tekućine na gornju ploču.

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 vitrokeramičkih 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 |

1. Pločom se upravlja pomoću prstenastih prekidača na upravljačkoj ploči štednjaka. Ovi prekidači reguliraju energiju da postignu željenu temperaturu koju ste postavili.
2. Da bi se postigao dobar rezultat pripreme na ploči, dno posude mora biti što deblje i ravnije.
3. 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.
4. Okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu za pokretanje rada ploče. Temperatura postavljena položajem gumba na liniji postupno se povećava na maksimum (jedna površina).
5. 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

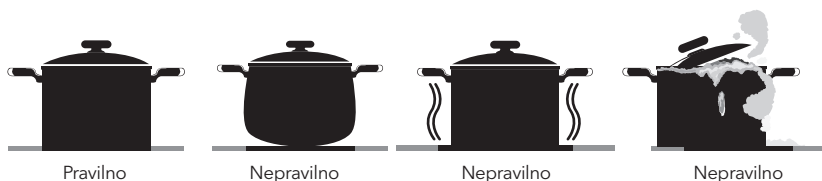
|             | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 |
|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 80 mm       | 200 W    | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| 145 mm      | 250 W    | 750 W    | 1000 W   | ---      | ---      | ---      |
| 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   |

1. Električne zone za kuhanje imaju 6 standardnih razina temperature (kao što je iznad opisano).
2. 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.
3. 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.



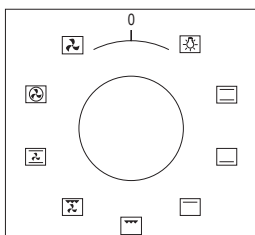
## Posuda veličine (plin)

|                     | 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



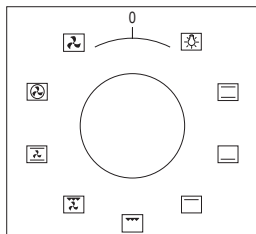
**Tipka za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grijača koji bi se trebali koristiti za pripremu hrane u pećnici. Vrste programa grijača na ovom gumbu i njihove funkcije opisane su u nastavku. Sve vrste grijača i programa koji uključuju ove grijače možda neće biti dostupni na svim modelima.

|  |                                    |  |                                    |
|--|------------------------------------|--|------------------------------------|
|  | 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 rerne / 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.

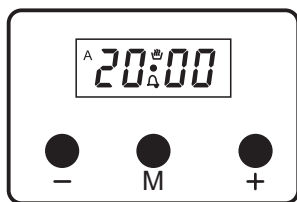
| Hrana                | Funkcija kuhanja               | Temperatura (°C) | Polica za kuhanje | Trajanje kuhanja (min.) |
|----------------------|--------------------------------|------------------|-------------------|-------------------------|
| Torte (kalup/modla)  | Statički / statički+ventilator | 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 čufte **    | 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



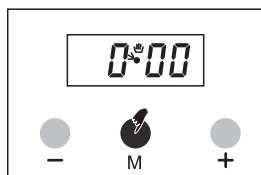
Ovo je elektronički timer koji vam omogućuje da pečete jelo i poslužite ga u željeno vrijeme. Sve što morate učiniti je programirati vrijeme rada pećnice i vrijeme isključivanja. Možete ga koristiti i kao podsjetnik / alarm unosom određenog vremenskog razdoblja nakon kojeg će se alarm oglasiti.

### Uključivanje uređaja

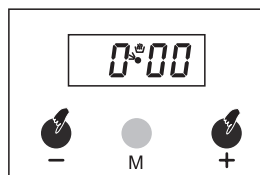
Kad uključite uređaj, sat (0:00) i simbol „A“ pulsiraju na zaslonu. Timer se ne može programirati i vrijeme sata mora biti postavljeno. Da biste programirali timer, morate pristupiti ručnom načinu rada.



## Ručni način



or

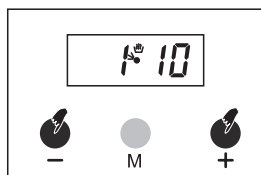


1. Pritisnite tipku 'M' za pristup ručnom načinu rada.

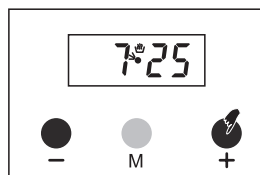
2. Istodobno pritisnite tipke '+' i '-' za pristup ručnom načinu rada.

## Postavljanje vremena

Ova postavka može se izvršiti samo kada nijedan program nije pokrenut. Prvo istodobno pritisnite tipke '+' i '-'. Zatim podešite vrijeme pomoću tipki '+' i '-'. Držanje ovih tipki ubrzava brzinu promjene vrijednosti.



1. Istodobno pritisnite '+' i '-'.



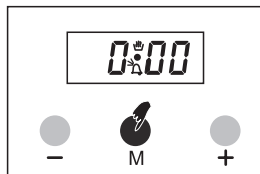
2. Pomoću tipki '+' ili '-' postavite vrijeme.

### NAPOMENA

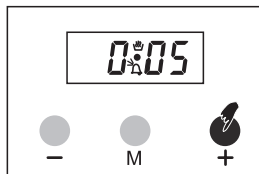
Ako 5 sekundi ne pritisnete tipku '+' ili '-', način podešavanja automatski će se otkazati. Ako želite otkazati način podešavanja vremena, istovremeno pritisnite tipke '+' i '-'.

## Postavljanje alarma

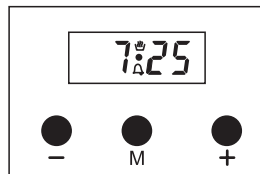
Ovom funkcijom programirate nakon koliko vremena želite da vas alarm podsjeća.



1. Pritisnite jednom tipku „M” za odabir postavke alarma.

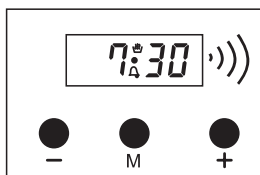


2. Unesite vremensko razdoblje pomoću tipke '+' ili '-'.  
Primjer: 5 minuta.

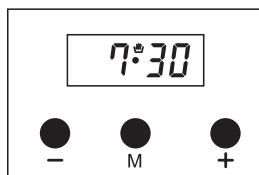


3. Nekoliko sekundi kasnije, zaslon će ponovno prikazati vrijeme.

## Otkazi melodiju zvona



1. Alarm će se oglasiti nakon isteka programiranog vremenskog razdoblja.

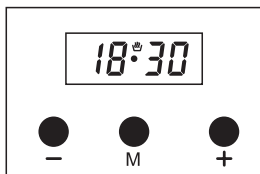


2. Pritisnite bilo koju tipku da biste je isključili.

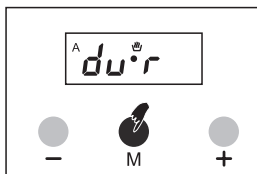
## Program rada pećnice s trenutnim pokretanjem

Ako želite da pećnica počne odmah raditi, samo unesite željeno vremensko razdoblje.

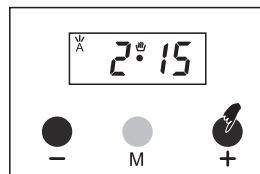
**Primjer:** Stavimo hranu u pećnicu i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



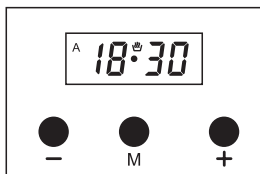
1. Trenutno vrijeme je 18:30



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.

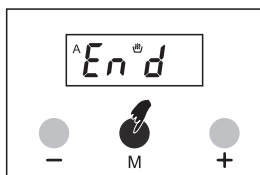
Sada ste programirali pećnicu da radi 2 sata i 15 minuta.  
Obavezno postavite gumb termostata i / ili funkcije u ispravan položaj.



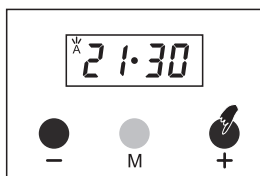
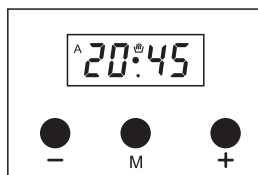
### NAPOMENA

Automatski način rada pećnice možete otkazati u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku 'M'

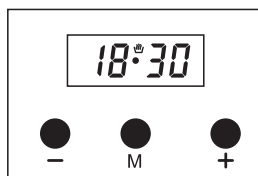
U gornjem primjeru, pećnica je počela raditi odmah nakon unosa vremena rada pećnice. Pritiskom na tipku 'M' 3 puta možete vidjeti i postaviti vrijeme zaustavljanja pećnice. U primjeru dolje, vrijeme isključivanja pećnice postavljeno je na 21:30.



1. Pritisnite tipku 'M' 3 puta. Zaslone 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 zaslon 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.

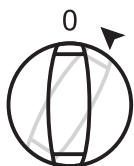


Izgled zaslona na početku rada pećnice



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.



**NAPOMENA**

Pećnica će biti neupotrebljiva 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. U tom će se slučaju vrijeme rada pećnice automatski izračunati i prikazati na zaslonu.

## U slučaju nestanka struje

Pećnica će biti neupotrebljiva 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 neupotrebljiva 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 '1' možete čuti trenutno postavljeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na tipku '1' oglasit će se sljedeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Zadnji zvuk alarma koji čujete bit će zapamćen.

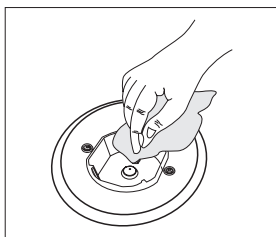


### NAPOMENA

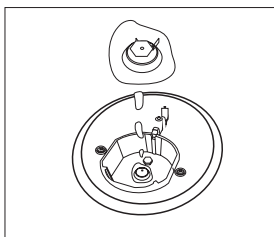
Zvuk alarma tvornički je postavljen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

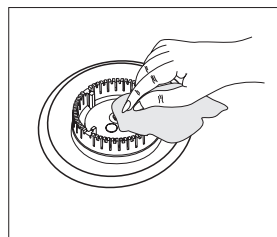
1. Odspojite utikač štednjaka iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne raditi, pećnica je izuzetno topla. Morate izbjegavati dodirivanje grijača.
3. Unutarnje dijelove, ploče, poklopce, kalupe ili druge dijelove pećnice nikada nemojte čistiti alatima poput metalne četke, žice za čišćenje ili 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

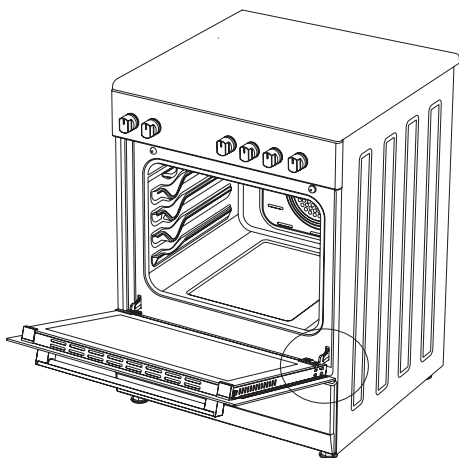


Slika 19

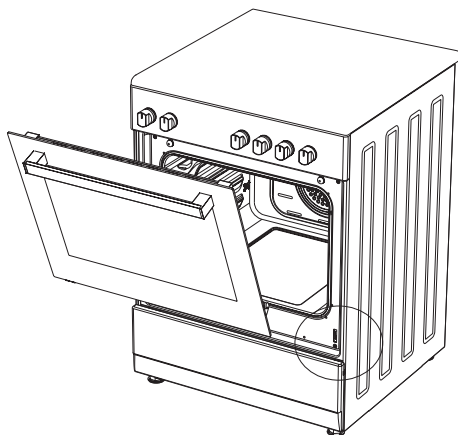


Slika 20

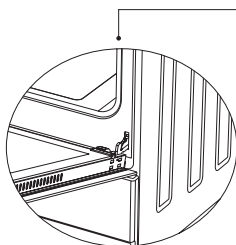
# UGRADNJA VRATA PEĆNICE



Slika 21

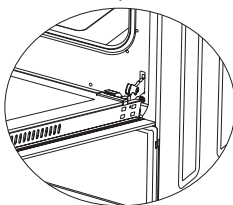


Slika 22



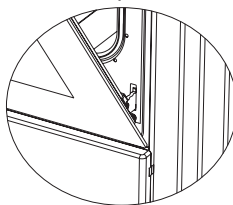
Slika 21.1

Otvorite vrata pećnice potpuno povlačenjem prema sebi. Nakon toga izvedite postupak otključavanja povlačenjem šarki odvijačem, kao što je prikazano na slici 21.1.



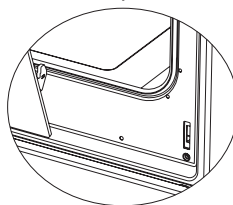
Slika 21.2

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.



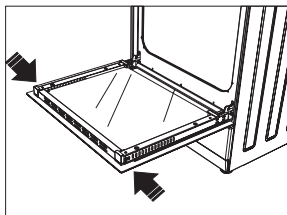
Slika 22.2

Da biste uklonili vrata pećnice, povucite ih držeći je objema rukama, kao što je prikazano na slici 22.2.

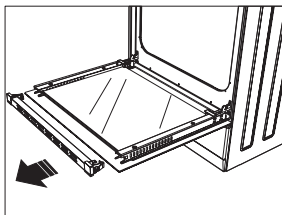
Da biste vratili vrata pećnice, izvedite gornje korake obrnutim redoslijedom.

## Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata pećnice

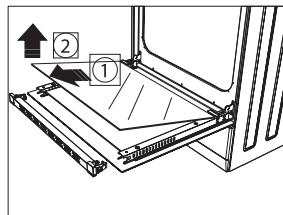
Uklonite profil pritiskom na plastične zasune s lijeve i desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutarnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, možete na isti način ukloniti i srednje staklo. Nakon čišćenja i održavanja, vratite staklo i profil obrnutim redoslijedom. Provjerite je li profil pravilno pričvršćen.



Slika 23



Slika 24



Slika 25

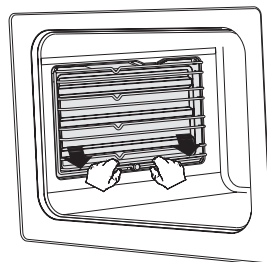
### Katalitičke ploče\*

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

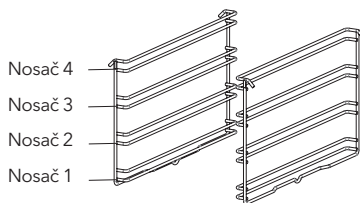
Da biste uklonili katalitičke ploče, trebate izvući vodilice. Čim izvučete vodilice, katalitičke ploče će se automatski otpustiti. Katalitičke ploče moraju se zamijeniti nakon 2-3 godine.

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 kopčice označene strelicama na slici, prvo uklonite donji, a zatim gornji dio mjesta montiranja. Da biste instalirali žičane police, ponovite postupak uklanjanja obrnutim redoslijedom.

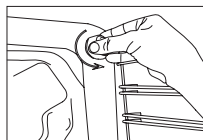
### Zamjena lampice u pećnici



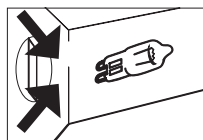
#### UPOZORENJE

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 štitnik 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 štitnik, umetnite utikač u električnu utičnicu i dovršite zamjenu. Sada možete koristiti svoju pećnicu. 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 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 topline upravljačke ploče i gumba kada je pećnica u roštilju.

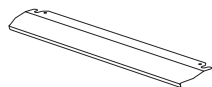
**⚠ UPOZORENJE**

Dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom korištenja grilla. Malu djecu treba držati dalje od njega

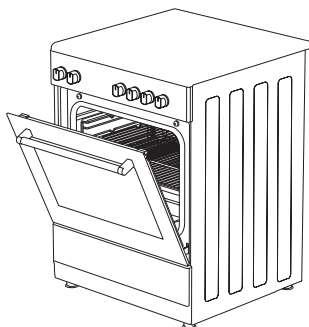
3. Postavite sigurnosnu ploču ispod upravljačke ploče otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite sigurnosnu ploču između pećnice i prednjeg poklopca pažljivo zatvarajući poklopac. (Slika 31)
5. Za kuhanje, važno je da se poklopac otvori na navedenoj udaljenosti tijekom kuhanja u načinu roštilja.
6. Sigurnosna ploča osigurat će idealne uvjete kuhanja, a istovremeno štiti upravljačku ploču i tipke.

**⚠ UPOZORENJE**

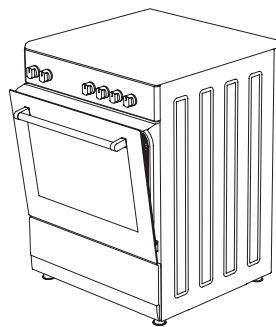
Ako pećnica na termostatu ima opciju "funkcija zatvorenog roštilja", tijekom rada možete zatvoriti vrata pećnice; u tom slučaju limeni deflektor za roštilj neće biti potreban.



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 koristiti 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.                                                                         | Upotrebljavajte 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.                               |
|                                                                | Upotrebljava 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 upotrebljavate 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 upotrebljavaju se plastični ili drugi neotporni dodaci.                                   | Na visokim temperaturama upotrebljavajte 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.

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 asigurat 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. Mănerul 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 zgârieturile care pot apărea pe suprafața geamului ușii pot cauza fisurarea geamului.
42. Nu așezați aparatul pe o suprafață acoperită cu covoare. Părțile electrice se supraîncălesc, 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 încălesc. 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, re conectarea 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. Opriti 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 specifice 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 scânteele.
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. Aparatul este echipat cu un cablu de tip „Y”.
20. Conexiunile fixe trebuie conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea omnipolară. Pentru aparatele cu categorii de supratensiune 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 gaz.
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.

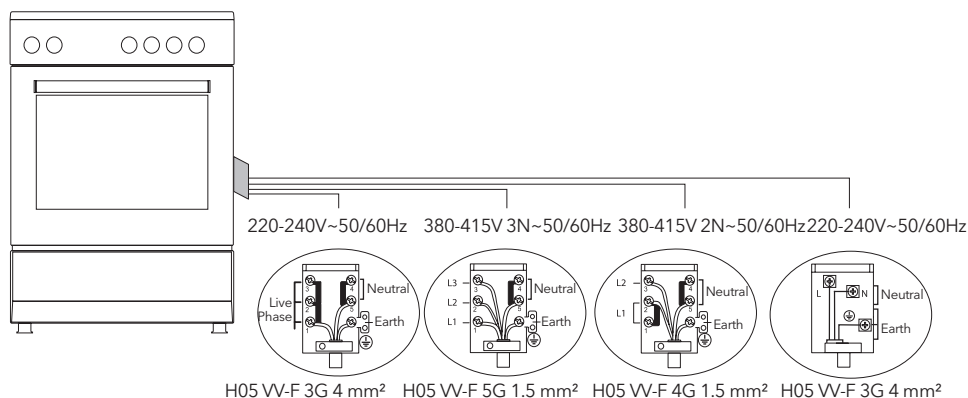
## Conexiune electrica

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



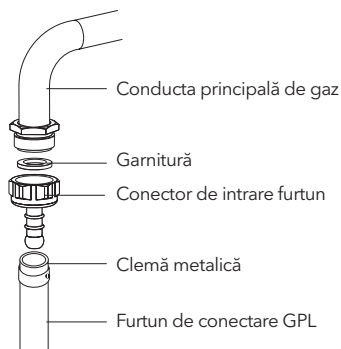
### AVERTIZARE!

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 cleva 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 bule 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 racordul 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



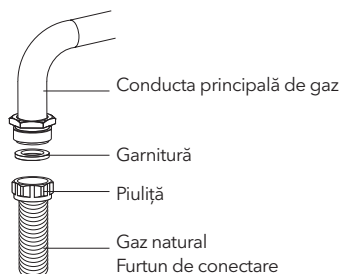
Pentru conectarea GPL (cilindru), fixați o clemă metalică pe furtunul care vine de la cilindru GPL. Atașați o margine a furtunului pe conectorul de intrare în spatele aparatului, împingând până la capăt prin încălzirea furtunului în apă fiartă. Apoi, aduceți cleva spre capătul furtunului și strângeți 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 cilindru 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

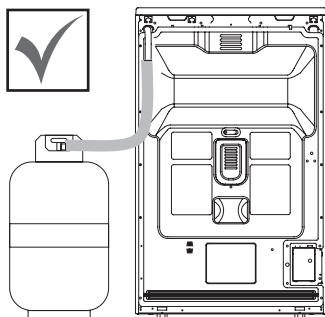


Figura 1

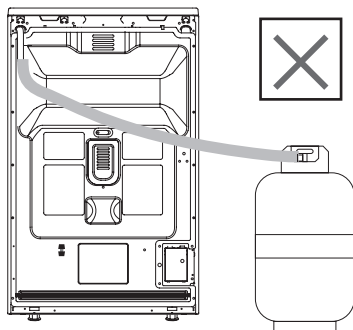


Figura 2

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 bule 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)

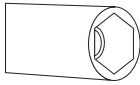


Figura 3

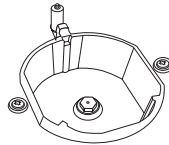


Figura 4

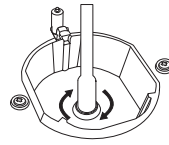


Figura 5

## 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)

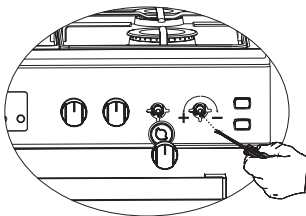


Figura 6

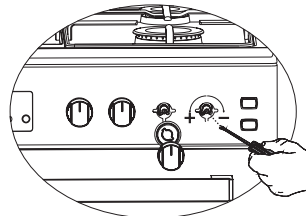


Figura 7

## 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.

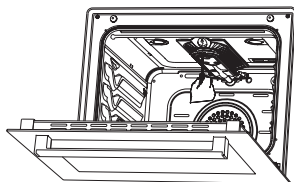


Figura 8

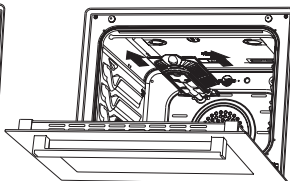


Figura 9

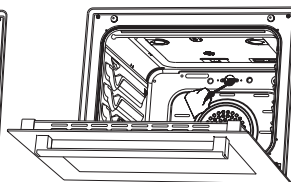


Figura 10

### 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

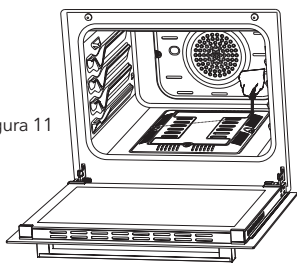


Figura 12

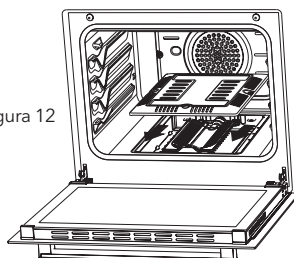


Figura 13

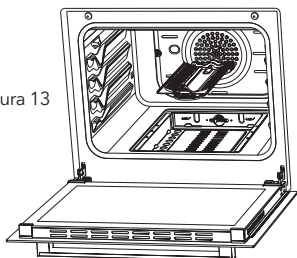
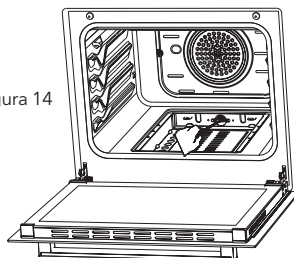
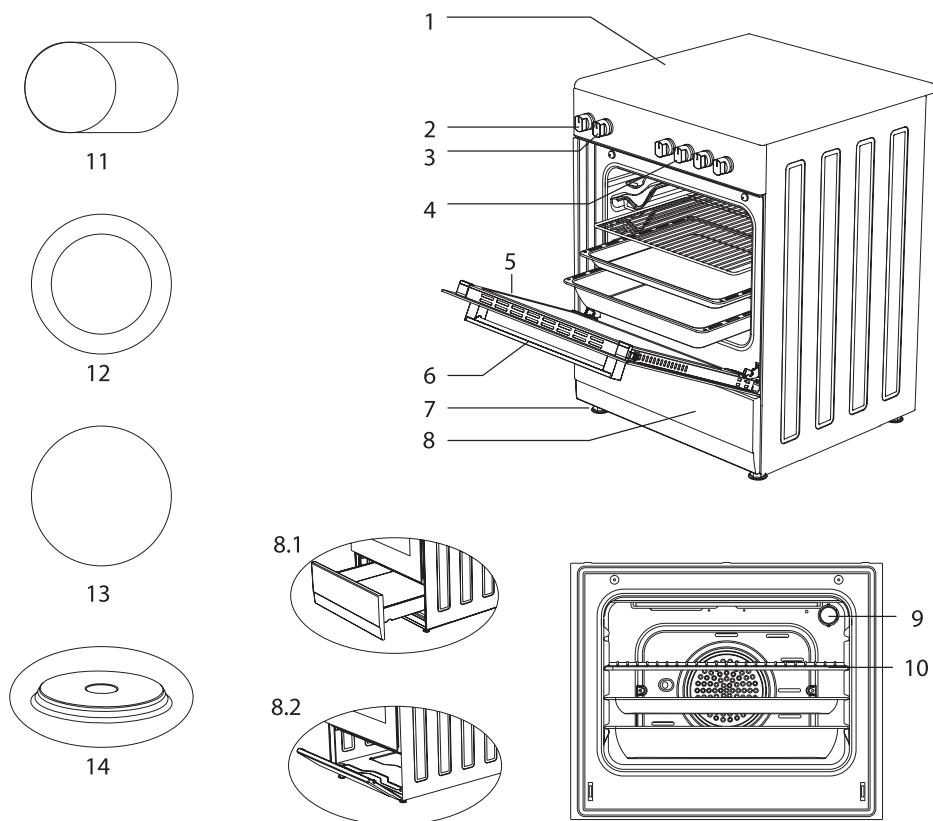


Figura 14



# INTRODUCEREA APARATULUI

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

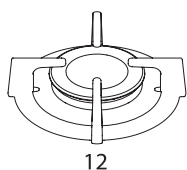


1. Placă de sticlă
2. Buton termostat
3. Buton de comandă pentru cuptor
4. Regulator pentru plite vitro-ceramice
5. Ușa cuptorului
6. Mâner
7. Picior de plastic
8. Ușa inferioară a cuptorului

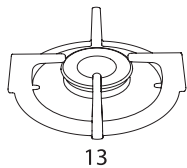
- 8.1. Sertar
- 8.2. Ușă cu clapă
9. Lampă
10. Grătar
11. Încălzitor de ceramică (140 mm / 250 mm)
12. Încălzitor de ceramică (120 mm / 180 mm)
13. Încălzitor de ceramică (140 mm sau 180 mm)
14. Placă fierbinte (145 mm sau 185 mm)

# INTRODUCEREA APARATULUI

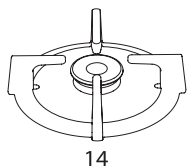
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



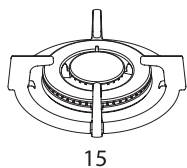
12



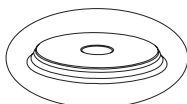
13



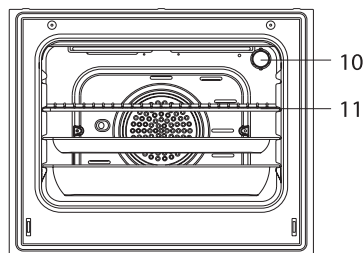
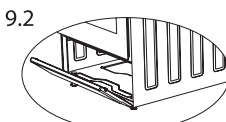
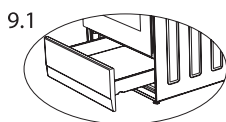
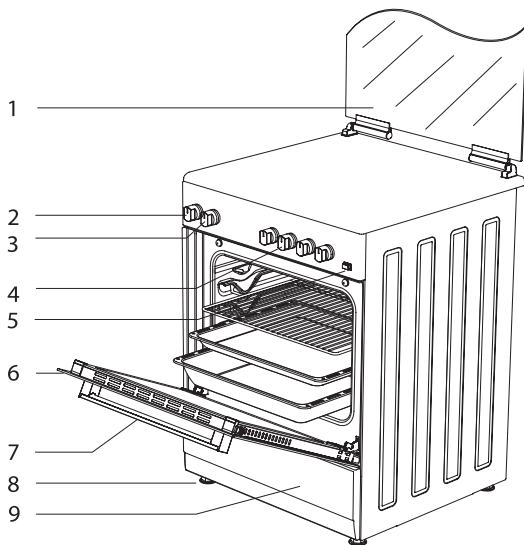
14



15



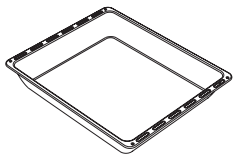
16



1. Capac de sticlă (ușă din tablă)
2. Setarea termostatlui
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 \*

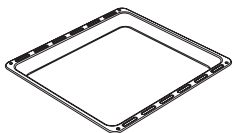
10. Lampă
11. Grătar
12. Arzător mare
13. Arzător de mijloc
14. Arzător auxiliar
15. Arzător Wok \*
16. Placă fierbinte \*  
(Ø145 mm sau Ø185 mm)

## Accesorii



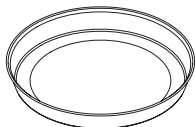
### **Tavă adâncă \***

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.



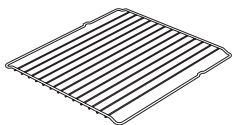
### **Tavă / tava de sticlă \***

Se folosește pentru produse de patiserie (prăjituri, biscuiți etc.), alimente congelate.



### **Tavă circulară \***

Se utilizează pentru produsele de patiserie congelate.



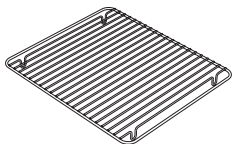
### **Grătar de sârmă**

Folosit pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează să fie coapte, prăjite și congelate în raftul dorit.



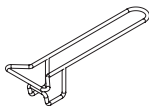
### **Șină telescopică \***

Tăvile și rafturile pot fi îndepărtate și instalate cu ușurință datorită șinelor telescopice.



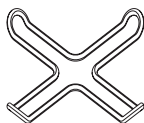
### **Grătar de sârmă în tavă**

Gătirea alimentelor, cum ar fi friptura, sunt așezate pe grătarul tăvii. Astfel preveniți contactul alimentelor cu tava și lipirea de aceasta.



### **Mânerul 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 alimentare                  | 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<br>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 | m³/h | 0,333       | m³/h | 0,333       | m³/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 | m³/h | 0,276       | m³/h | 0,276       | m³/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 | m³/h | 0,162       | m³/h | 0,162       | m³/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  | m³/h | 0,96        | m³/h | 0,96        | m³/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 | m³/h | 0,196       | m³/h | 0,196       | m³/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 | m³/h | 0,235       | m³/h | 0,235       | m³/h |
|                      | Putere                     | 2,50  | kW   | 2,50        | kW   | 2,50        | kW   |

| Specificații arzător | G30,28-30 mbar<br>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  | m³/h | 254         | m³/h | 254         | m³/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  | m³/h | 211         | m³/h | 211         | m³/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  | m³/h | 124         | m³/h | 124         | m³/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   | m³/h | 69          | m³/h | 69          | m³/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  | m³/h | 145         | m³/h | 145         | m³/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  | m³/h | 182         | m³/h | 182         | m³/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

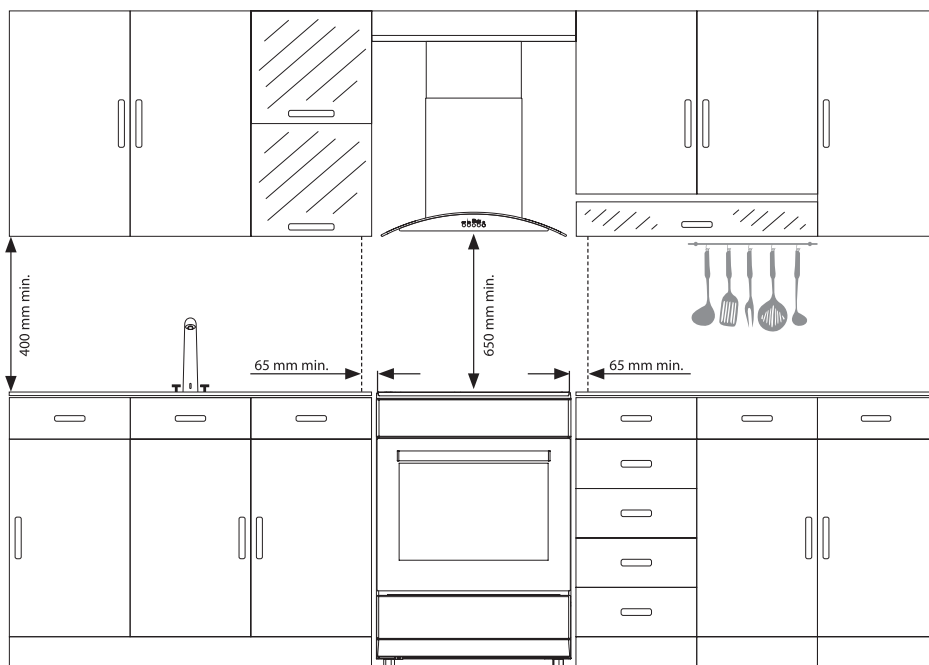
Verificați dacă instalația electrică este adecvată pentru a pune aparatul în funcțiune. Dacă instalația electrică nu este adecvată, sunați un electrician / instalator pentru a aranja utilitățile, după caz. Producătorul nu va fi responsabil pentru daunele cauzate de operațiunile efectuate de persoane 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:** Verificați 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 hotă va fi instalată deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului pentru înălțimea de montare. (min. 650 mm)

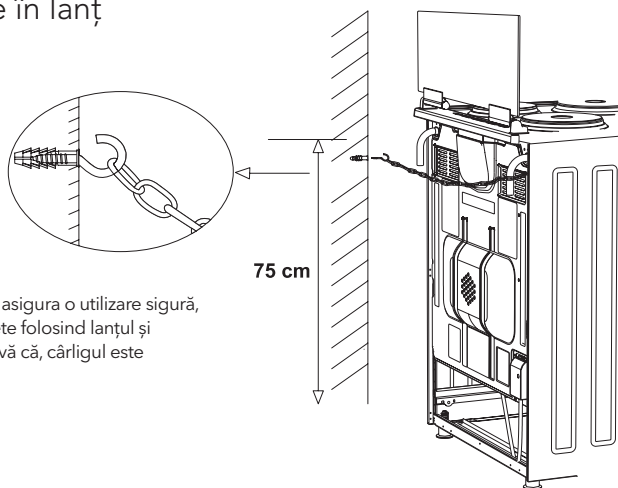


## AVERTIZARE!

- **AVERTISMENT:** Mobilierul de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistent la căldură.
- **AVERTISMENT:** Nu instalați aparatul lângă frigider 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.

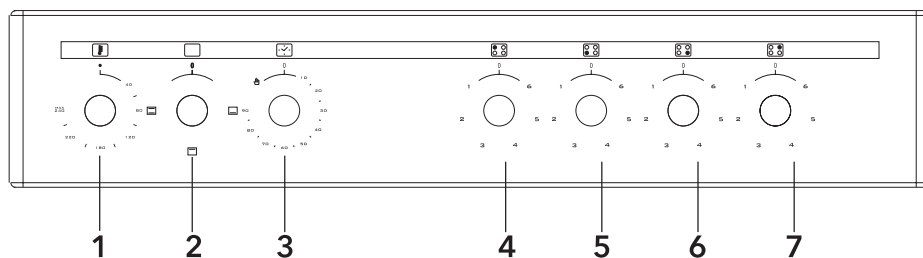


## Ilustrație de ancorare în lanț



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.

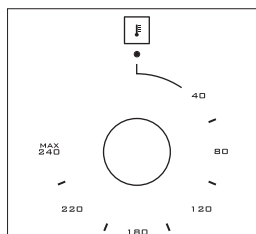
## PANOU DE CONTROL



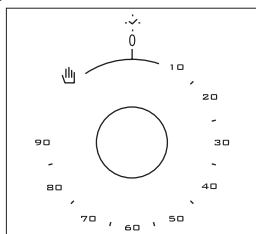
- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Termostat                        | 5. Încălzitor electric stânga frontal |
| 2. Buton de selectare a funcției    | 6. Încălzitor electric dreapta față   |
| 3. Cronometru mecanic *             | 7. Încălzitor electric spate dreapta  |
| 4. Încălzitor electric stânga spate |                                       |



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!**

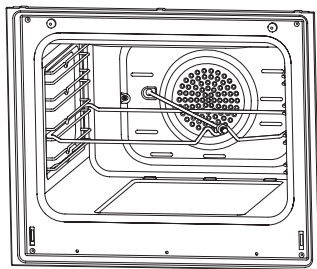
Păstrați ușa cuptorului închisă. (grătar electric)



**AVERTIZARE!**

Păstrați ușa cuptorului deschisă la grătar. (grătar pe gaz)

## Utilizarea rotisorului de pui \*

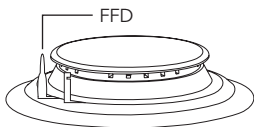


Așezați stropitoarea în cadru. Glisați stropitoarea în cuptor la nivelul dorit. Așezați o tavă pe fundul cuptorului pentru a aduna grăsimea picurată. Adăugați puțină apă în tavă în care picură pentru o curățare ușoară. Nu uitați să îndepărtați partea din plastic din rotisor. După utilizarea rotisorului, 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 capacelor arzătorului este prezentată mai jos.

Figura 16

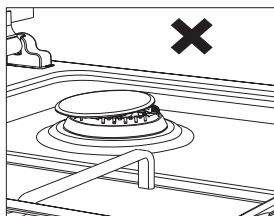
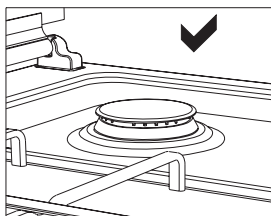


Figura 17



## 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 gătite 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. Oprii 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 înțelept 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

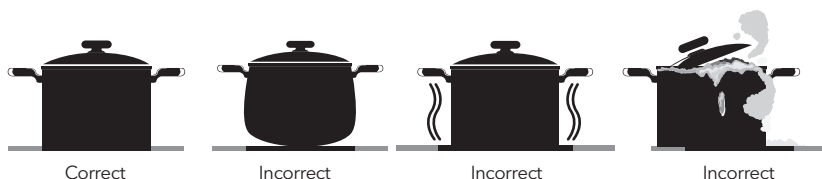
|              | Nivel 1 | Nivel 2 | Nivel 3 | Nivel 4 | Nivel 5 | Nivel 6 |
|--------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 80 mm        | 200 W   | 250 W   | 450 W   | ---     | ---     | ---     |
| 145 mm       | 250 W   | 750 W   | 1000 W  | ---     | ---     | ---     |
| 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.



Correct

Incorrect

Incorrect

Incorrect

## 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 |



Incorrect

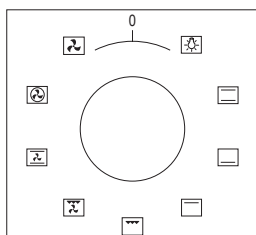
Incorrect

Incorrect

Correct

## TIPURI DE PROGRAME

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



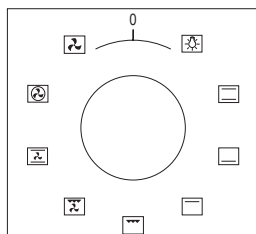
**Butonul de pornire:** utilizat pentru determinarea încălzitoarelor utilizate pentru gătit în cuptor. Tipurile de programe de încălzire din acest buton și funcțiile lor sunt descrise mai jos. Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care constau din aceste încălzitoare să nu fie disponibile la toate modelele.

|  |                                            |  |                                                                              |
|--|--------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------|
|  | Întoarce stropitoareii                     |  | Ventilație                                                                   |
|  | Element de încălzire Superior + Inferior   |  | Încălzire turbo + Ventilație                                                 |
|  | Lampă                                      |  | Elemente de încălzire inferior + Elemente de încălzire superior + Ventilație |
|  | Element de încălzire inferior + Ventilație |  | 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                        |
|  | Flacără                                        |  | 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.

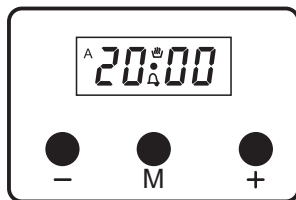
| Alimente              | Funcția de gătit                     | Temperatura (°C) | Poziția raftului | Durata de gătire (min.) |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------|
| Prăjitură (tavă)      | Static / Static+Ventilație           | 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

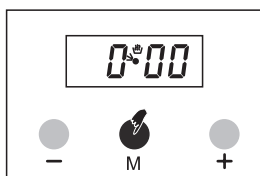


Este un cronometru electronic, care vă permite să pregătiți mâncarea pentru a fi servită la ora dorită. Singurul lucru care este de făcut, este să programați timpul de gătit și timpul de pregătire. Poate fi, de asemenea, utilizat ca un ceas cu alarmă, unde selectați timpul și veți fi avertizați printr-un ton sonor.

### Pornire

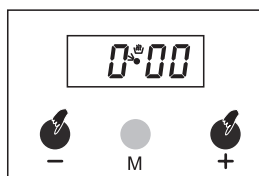
La pornire, ceasul (0:00) și „A” clipește pe ecran. Temporizatorul nu poate fi programat și ceasul trebuie reglat. Pentru a programa temporizatorul, trebuie să intrați mai întâi în modul manual.

## Mod manual



1. Apăsați butonul „M” pentru a intra în modul manual.

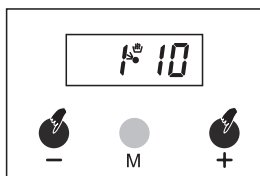
or



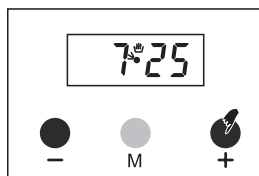
2. Apăsați simultan butoanele + și - în modul manual.

## 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. Apăsați simultan + și -.



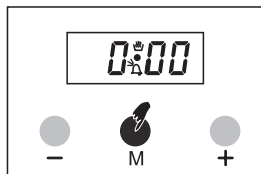
2. Folosind butoanele + sau - reglați ora din zi.

### NOTĂ

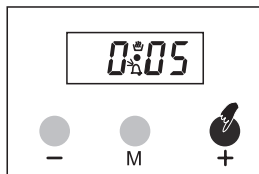
Dacă butoanele + sau - sunt apăstate de-a lungul a 5 secunde, timpul modului de ajustare se va termina automat. Dacă doriți să terminați rapid timpul modului de reglare, trebuie să apăsați simultan butoanele + și -.

## Reglarea alarmei sonore

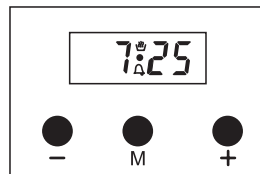
Cu această funcție, puteți programa după cât timp să fiți avertizat de sunetul sonor.



1. Selectați reglarea alarmei sonore apăsând o dată butonul „M”. Pictograma va clipi.



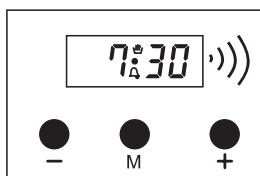
2. Alegeți o perioadă de timp cu cu butoanele + sau -. Ex: 5 minute.



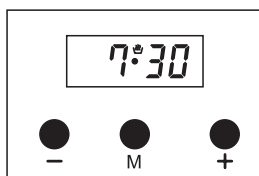
3. Câteva secunde mai târziu, ecranul va reveni la afișarea orei curente a zilei.



## Anularea sunetului sonor



1. Buzzer-ul va suna după intervalul de timp programat.

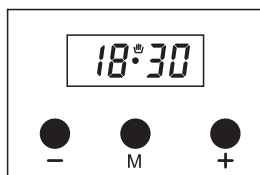


2. Apăsați orice buton pentru a anula sunetul.

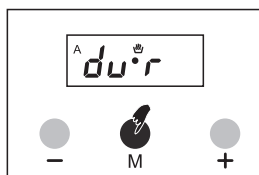
## Program automat de gătit

Dacă doriți să începeți gătitul imediat, trebuie să selectați timpul de gătit.

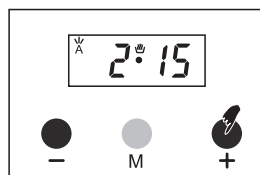
**Exemplu:** Am introdus mâncarea în cuptor și dorim să fie gătită timp de 2 ore și 15 minute.



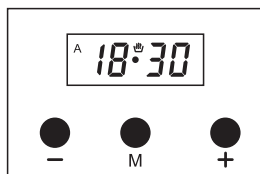
1. Ora curentă este 18:30



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.

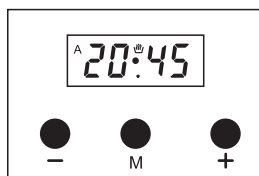
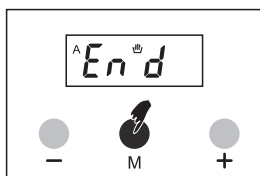
Acum, v-ați programat cuptorul să gătească mâncarea timp de 2 ore și 15 minute. Vă rugăm să nu uitați funcția și / sau butoanele de temperatură ale cuptorului în poziții apropiate.



**NOTĂ**

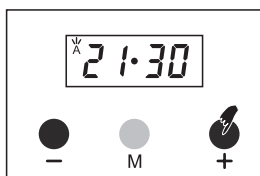
Puteți anula oricând modul de gătit automat, apăsând „M”.

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.

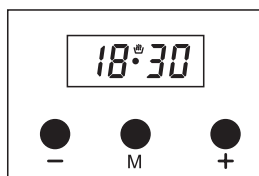


1. Apăsăți butonul „M” de 3 ori.

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 împ 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 stecherul 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.

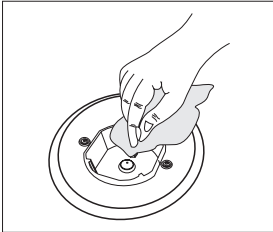


Figura 18

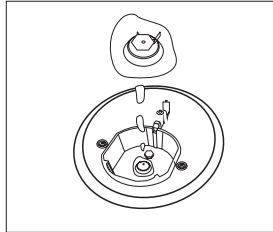


Figura 19

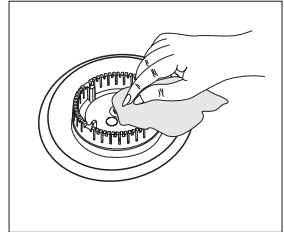


Figura 20

# INSTALAREA UȘII CUPTORULUI

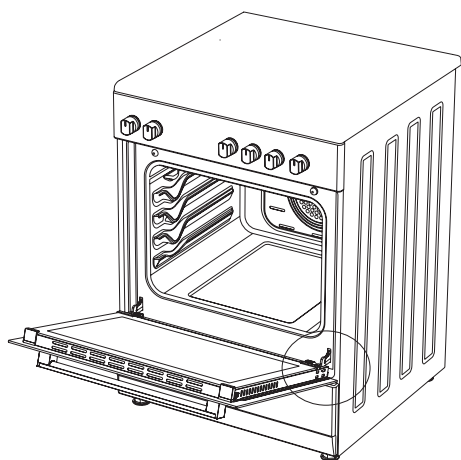


Figura 21

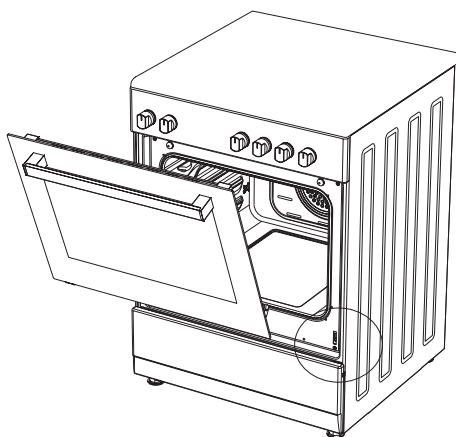


Figura 22

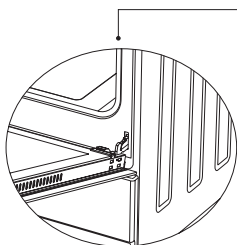


Figura 21.1

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.

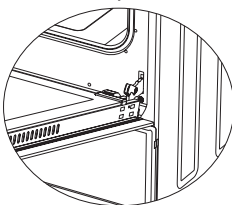


Figura 21.2

Setați blocarea balamalei la cel mai larg unghi ca în figura 21.2. Reglați ambele balamale conectând ușa cuptorului la cuptor în aceeași poziție.

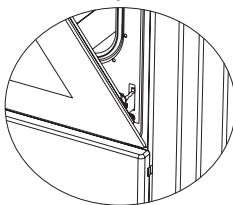


Figura 22.1

Mai târziu, închideți ușa cuptorului deschisă astfel încât să poată intra în contact cu dispozitivul de blocare a balamalei ca în figura 22.1.

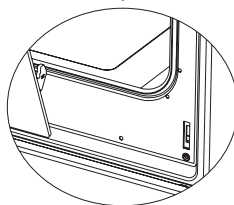


Figura 22.2

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.

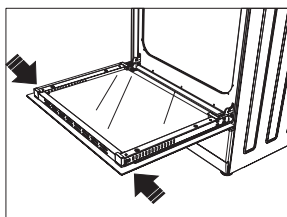


Figura 23

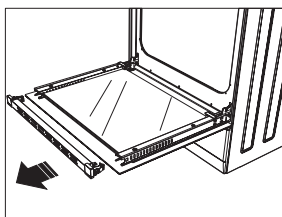


Figura 24

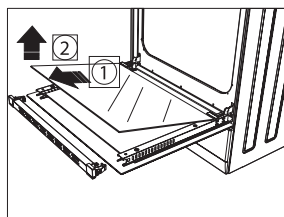


Figura 25

### 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.

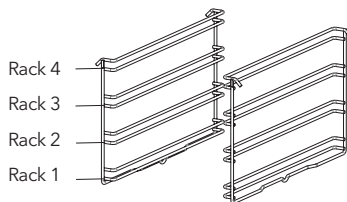
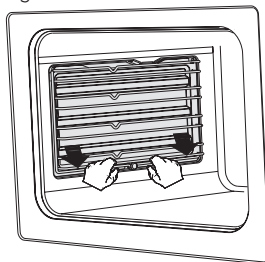
### Detășarea panoului catalitic

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)

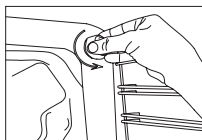
Mai întâi deconectați alimentarea aparatului și asigurați-vă că aparatul este rece.

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

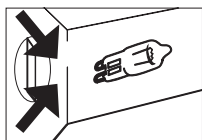


Figura 27

**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 ținuti 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.

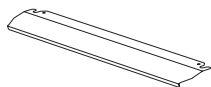


Figura 29

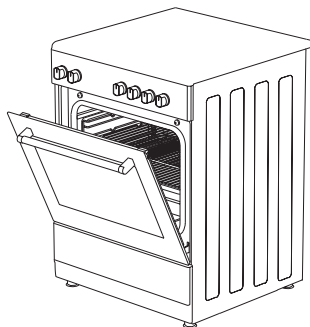


Figura 30

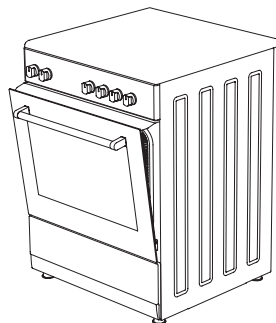


Figura 31

# 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 smalt 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. Opiți cuptorul cu câteva minute înainte de expirarea timpului de gătit. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. Decongețați 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 izbirna možnost.

**Skladno s predpisi o odpadni električni in elektronski opremi (OEEEO).**

## POMEMBNA OPOZORILA

- ameščanje 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 (gorljivi) 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.
- Zaprtih 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 zmoglost 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 prekrite 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 izhaja 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 peči se segreje tudi njena hrbtna površina. Električni priključki se ne smejo dotikati hrbtne površine, sicer se priključki lahko poškodujejo.
13. Priključnih kablov ne pritrujate na vrata peči in jih ne speljite prek vročih površin. Če se kabel stali, to pri peči lahko povzroči kratek stik in celo požar.
14. Enoto med namestitvijo, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom vedno izklopite.
15. Da preprečite kakršno koli nevarno situacijo, mora napajalni kabel, ki je poškodovan, zamenjati proizvajalec, pooblaščen tehnični servis ali katero koli drugo osebo, ki je enakovredno usposobljena.
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. Aparat je opremljen z napajalnim kablom tipa Y.
20. 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 kuhalnega 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 usposobljen osebo.
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 števec.
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 obežanjem 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 kuhalne površine

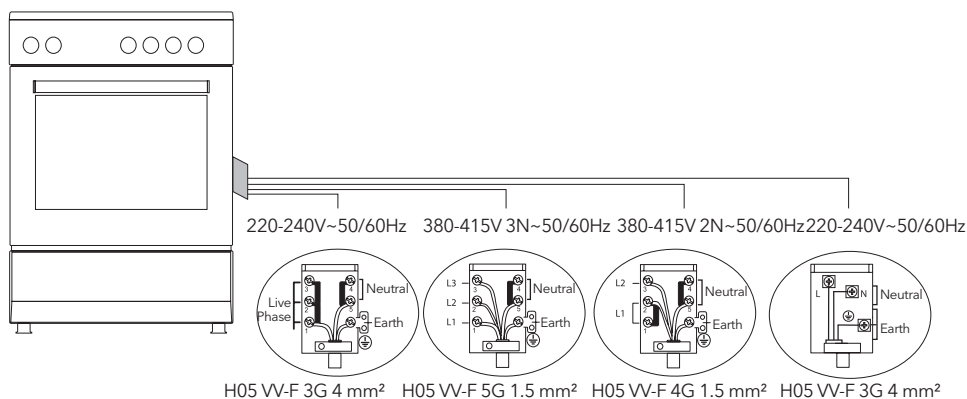
Steklokeramična kuhalna površina je do določene mere nezlomljiva in odporna na praske. Da preprečite morebitne poškodbe, pa vseeno upoštevajte naslednje:

1. Na vroče kuhalne plošče nikoli ne zlivajte hladne vode.
2. Na steklokeramično kuhavno ploščo ne stopajte.
3. Odločen je lahko nenaden pritisk, kot je, na primer, udarec solnice, ki pade. Zato takih predmetov ne postavljajte nad kuhalne plošče.
4. Po vsaki uporabi se prepričajte, da so dno lonca in kuhalne površine čisti in suhi.
5. Na površinah kuhalne 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 kuhalnih površinah lahko stalijo in jih s tem poškodujejo.
7. Poskrbite, da sladka hrana ali sadni sokovi ne bodo v stiku z vročimi kuhalnimi 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 kuhavno ploščo s 4 keramičnimi grelniki in pečico z električnimi modeli. Namestitve mora obvezno izvesti usposobljeni električar.
2. Pečica je prilagojena električnemu napajanju z izmenično napetostjo 220-240 V/380-415 V in frekvenco 50/60 Hz. Če se vrednosti v omrežju razlikujejo od navedenih, se obrnite na pooblaščen servis.
3. Priklon 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



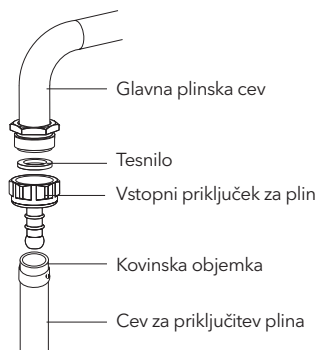
### OPOZORILO!

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:

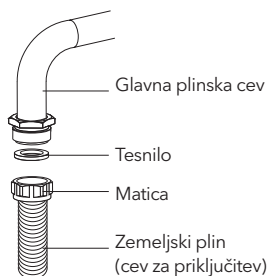


Za priklop na utekočinjen naftni plin (v jeklenki) pritrdite na dovodno cev iz jeklenke kovinsko objemko. Drugi konec cevi nataknite na vstopni priključek na zadnji strani aparata, pred tem pa v vroči vodi segrejte konec cevi. Nato tudi na ta konec cevi namestite kovinsko sponko in jo privijte z izvijačem. 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

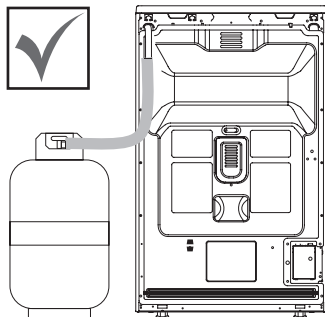


### OPOZORILO!

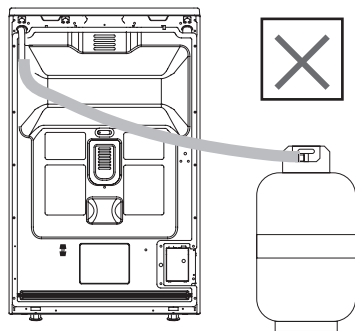
Priključitev na zemeljski plin naj izvede pooblaščen servis.

Za priključitev naprave na omrežje zemeljskega plina, vstavite tesnilo v utor na koncu cevi za priključitev plina. Da priključite cev na glavno cev plinske napeljave, privijte matico. Po končanem priključu 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.

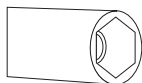
Napravo uporabljajte na ravni površini in v dobro prezračenem okolju.

### OPOZORILO!

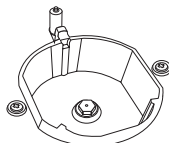
Pred namestitvijo aparata preverite, ali so lokalni pogoji dovoda plina (vrsta plina in tlak) skladni z nastavitvami izdelka.

## Zamenjava šobe

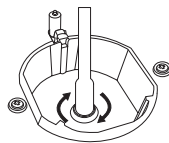
1. Za odstranitev in namestitev plinske šobe potrebujete poseben izvijač (Slika 3)
2. S posebnim izvijačem odstranite šobo (slika 4) z gorilnika in namestite novo šobo (slika 5)



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.

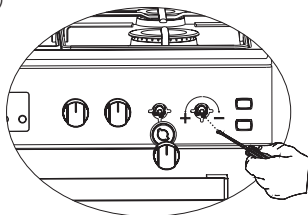
| Velikost prostora                        | Odprtina za prezračevanje |
|------------------------------------------|---------------------------|
| Manjši od 5 m <sup>3</sup>               | min. 100 cm <sup>2</sup>  |
| Med 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>   |
| Večji od 10 m <sup>3</sup>               | ni potrebna               |
| V pritličju ali kleti                    | min. 65 cm <sup>2</sup>   |

## Nastavitev zmanjšanega pretoka plina za pipe kuhališč

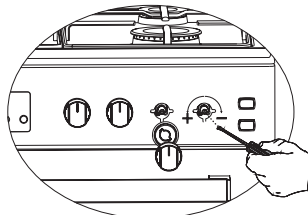
1. Prižgite gorilnik, ki ga želite nastaviti, in zavrtite gumb v položaj za mali plamen.
2. Snemite gumb z ventila gorilnika.
3. Z izvijačem primerne velikosti na nastavitvenem vijaku nastavite primeren pretok plina. Za utekočinjen naftni plin (butan-propan) zavrtite vijak v smeri urinega kazalca. Za 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 nastavitev 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

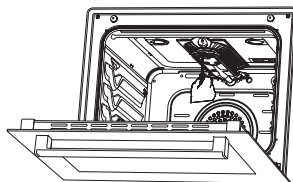


# Odstranitev spodnjega in zgornjega gorilnika in montaža šobe za plinsko pečico

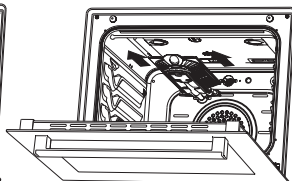
## Odstranitev zgornjega gorilnika:

Najprej odstranite vijak slika 8.

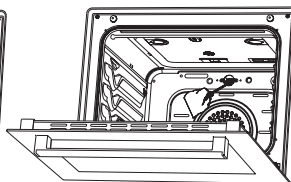
Gorilnik odstranite tako, da ga potegnete k sebi, kot je prikazano na sliki 9. Nato zaprite plinsko šobo slika 10. Gorilnik znova namestite v obratnem vrstnem redu.



Slika 8



Slika 9

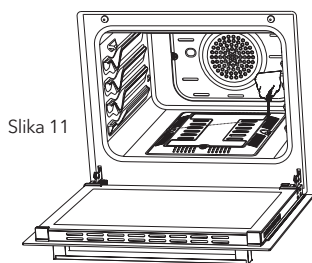


Slika 10

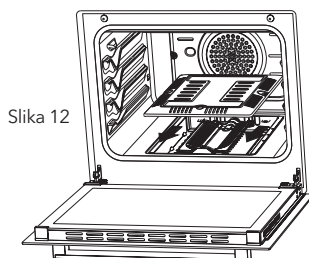
## Odstranitev spodnjega gorilnika:

Vratca spodnjega gorilnika so pritrjena z dvema vijakoma. Odstranite ju z izvijačem, kot je prikazano na sliki 11.

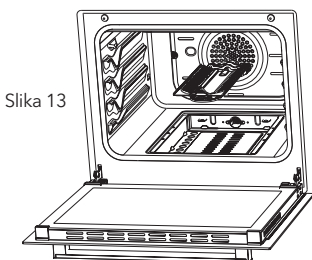
Vratca odstranite tako, da jih potegnete navzgor slika 12. Gorilnik povlecite k sebi in ga odstranite slika 13. Slika 14 prikazuje, kako zaprete plinsko šobo. Gorilnik zamenjate tako, da opisani postopek ponovite v obratnem vrstnem redu.



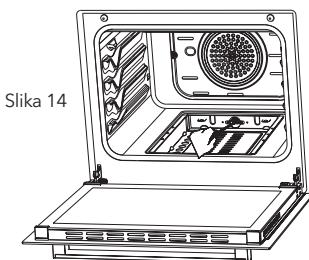
Slika 11



Slika 12



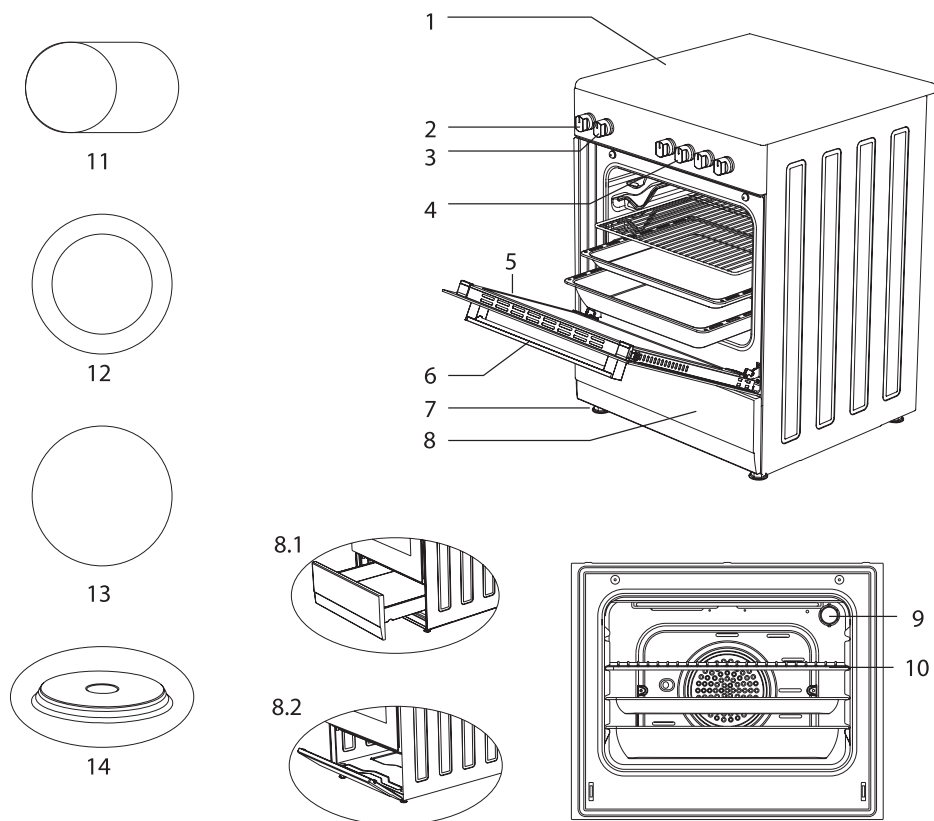
Slika 13



Slika 14

# PREDSTAVITEV APARATA

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

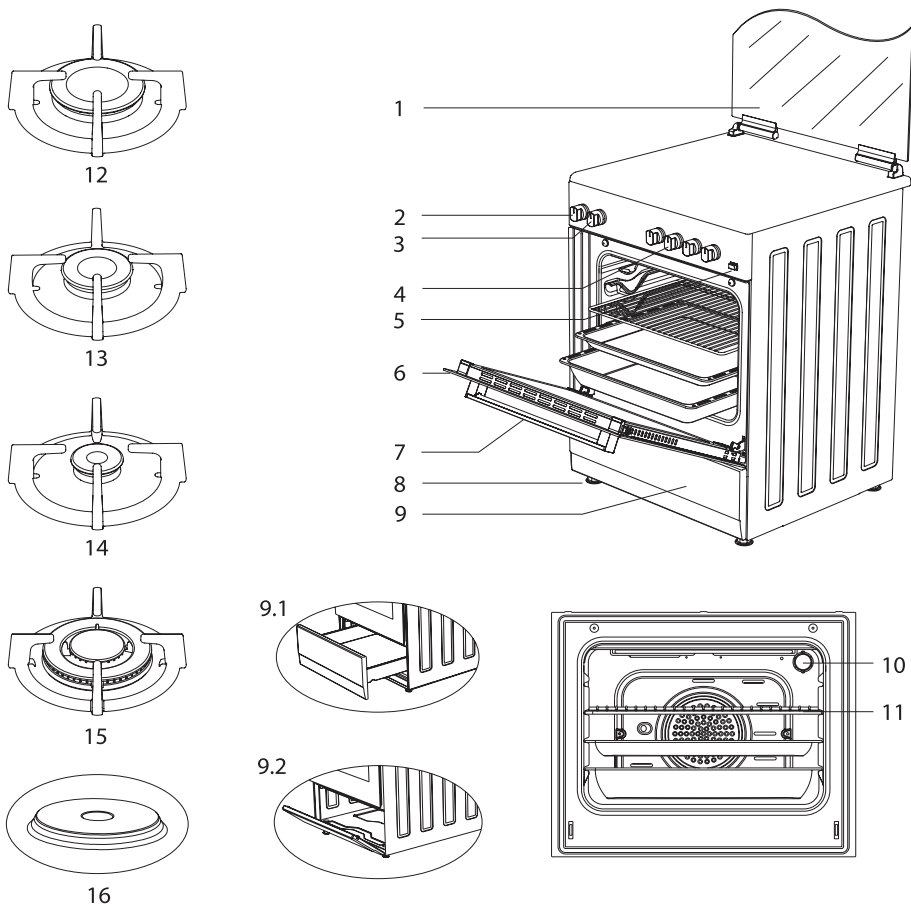


1. Zgornja steklena plošča
2. Gumb za termosta
3. Nadzorni gumb za pečico
4. Regulatorji za steklokeramične plošče
5. Vrata pečice
6. Ročaj
7. Plastična nožica
8. Vrata spodnje omarice

- 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

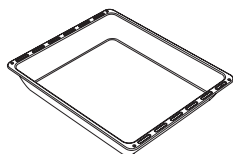
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



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 \*

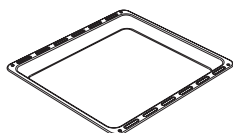
10. Lučka
11. Žar
12. Velik gorilnik
13. Srednji gorilnik
14. Pomožni gorilnik
15. Gorilnik za vok \*
16. Kuhalna plošča \*  
(premer 145 mm ali 185 mm)

# Pripomočki



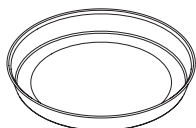
## Globoki pladenj\*

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.



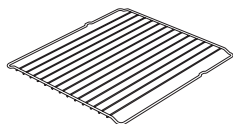
## Pladenj/stekleni pladenj\*

Uporablja se za drobno pecivo (piškote, biskvit ipd.) in zmrznjeno hrano.



## Okrogli pladenj\*

Uporablja se za drobno pecivo in zmrznjeno hrano.



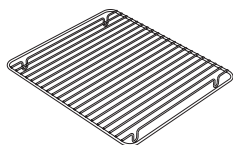
## Žična rešetka (žar)

Uporablja se za pečenje ali nalaganje hrane za pečenje ali zmrznjene hrane na vodilo želene višine.



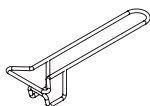
## Teleskopska vodila\*

S teleskopskimi vodili zlahka odstranjujete in nameščate pladnje in žične rešetke.



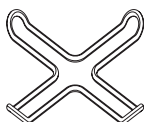
## Žična rešetka v pladnju\*

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 pladnejev.



## 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<br>Tehnični<br>podatki | G20,20 mbar<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Tehnični<br>podatki | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |                   | G30,50 mbar |                   | G30,37 mbar |                   |
|---------------------------------|-------------------------------|------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 | LPG                           |      |                   | LPG         |                   | LPG         |                   |
| Vok<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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

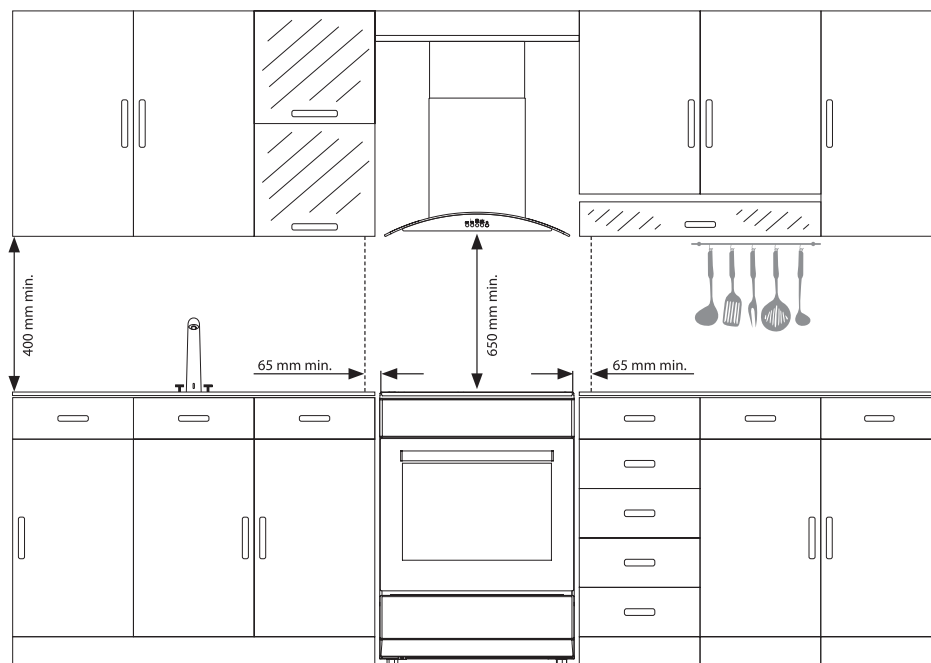
Preverite pravilnost električne napeljave, da boste lahko pri aparatu vzpostavili delovno stanje. Če električna napeljava ni primerna, pokličite električarja in vodoinstalaterja, da uredita napeljavo, kot je to potrebno. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi del, ki jih izvedejo nepooblaščen 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

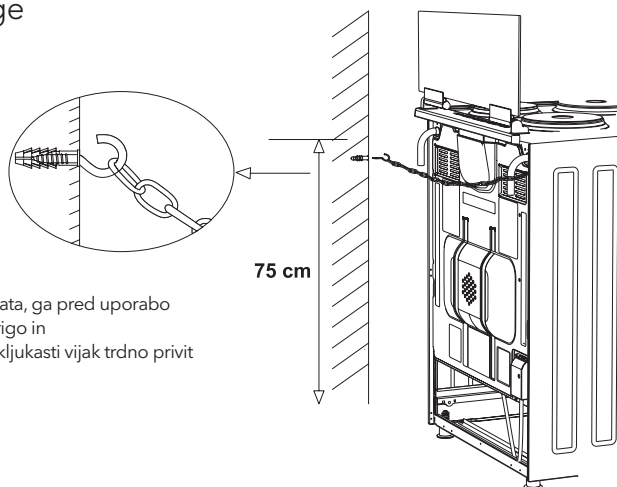
- Nožice aparata ne smejo stati na mehki podlagi, kot so preproge. Kuhinjska tla morajo biti vzdržljiva, da lahko nosijo maso enote in vse kuhinjske posode, ki se uporablja v pečici.
- Aparat mora biti od zgornjih površin kuhalne plošče oddaljen najmanj 400 mm, od stranskih površin znotraj kuhinjskega 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!

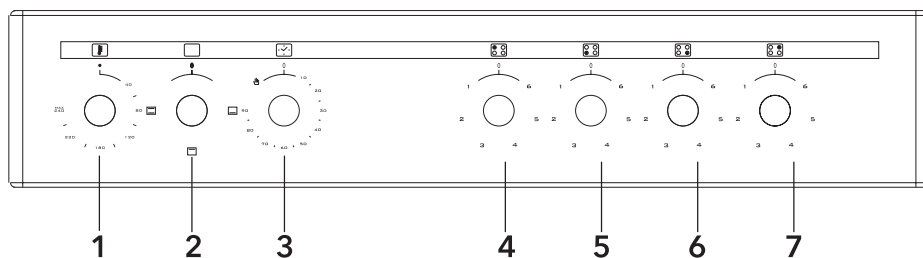
- **OPOZORILO:** Kuhinjsko pohištvo ob aparatu mora biti odporno na toploto.
- **OPOZORILO:** Aparata ne nameščajte ob hladilnike ali naprav za ohlajevanje. Zaradi toplote, ki jo oddaja aparat, se poveča poraba energije naprav za ohlajevanje.
- **OPOZORILO:** Vrat in/ali ročaja aparata ne uporabljajte 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 pravit v steno.

## NADZORNA PLOŠČA

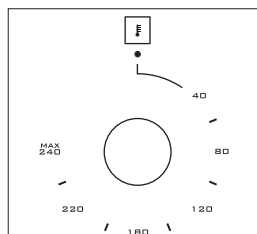


- |                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Termostat                      | 5. Sprednji levi električni grelnik  |
| 2. Gumb za izbiro funkcije        | 6. Sprednji desni električni grelnik |
| 3. Mehanski časovnik*             | 7. Zadnji desni električni grelnik   |
| 4. Zadnji levi električni grelnik |                                      |



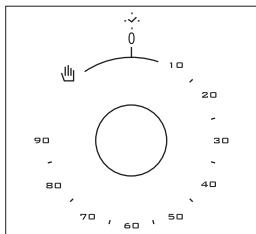
### OPOZORILO!

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 želeno temperaturo med 40 °C in 240 °C. Temperature pečenja različnih jedi si oglejte 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!

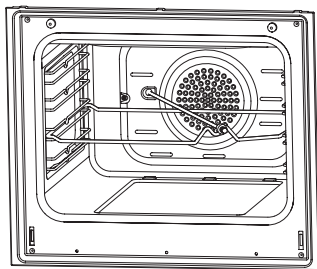
Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta. (električni žar)



#### OPOZORILO!

Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice odprta. (plinski žar)

## Pečenje piščanca na ražnju\*

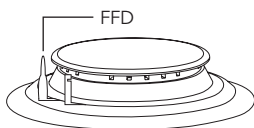


Postavite raženj na okvir. Okvir za raženj pomaknite na želeno višino v pečici. Pod njega postavite posodo, v katero bo kapljala maščoba. V to posodo dodajte nekaj vode, da jo boste lažje očistili. Z ražnja ne pozabite odstraniti plastičnega dela. Po pečenju na ražnju privijte plastično ročico na raženj in vzemite hrano iz pečice.

Slika 15

## UPORABA KUHALNE PLOŠČE

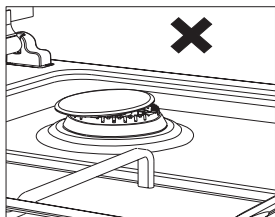
### Uporaba plinskih gorilnikov



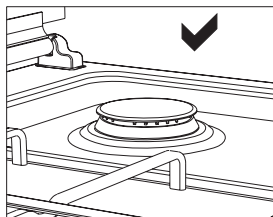
**Varnostna naprava za izklop dovoda (FFD):** vklopi se takoj, ko se aktivira varnostni mehanizem zaradi razlite tekočine po zgornjih kuhalnih površinah.

1. 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.
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.
3. 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.
4. ● zaprto  Popolnoma odprto  Polovično odprto
5. Pred uporabo plinskih gorilnikov preverite, ali so pokrovi gorilnikov pravilno nameščeni. Pravilna namestitvev 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 kuhalno ploščo upravljate z obročkastimi stikali na njeni nadzorni plošči. Ta stikala regulirajo energijo, da je dosežena želena temperatura, ki ste jo nastavili.
2. Za dobre rezultate pri kuhanju na kuhalni plošči mora biti dno posod čim debelejši in čim bolj ravno.
3. Dno posod in dno kuhalnih območij morata biti enake velikosti. Če je le mogoče, posode vedno pokrijte s pokrovi. Posodo vedno postavite na kuhhalno območje, še preden to območje vklopite. Kuhhalna območja izklopite 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 kuhalnem območju prvi obroček deluje kot enojno območje; drugi obroček začne delovati po dodatnem močnejšem obračanju območja „**max**“ (Največ) na znaku obroča v smeri urnega kazalca. Ko obroček obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca, bo prvi obroček deloval v največjem razponu, moč drugega pa se bo zmanjševala glede na želeno temperaturo, ki ste jo nastavili.

## Uporaba grelnih plošč

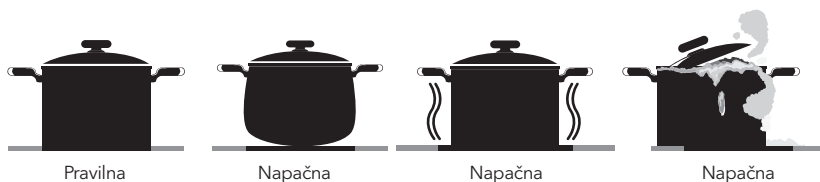
|              | Raven 1 | Raven 2 | Raven 3 | Raven 4 | Raven 5 | Raven 6 |
|--------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 80 mm        | 200 W   | 250 W   | 450 W   | ---     | ---     | ---     |
| 145 mm       | 250 W   | 750 W   | 1000 W  | ---     | ---     | ---     |
| 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 uporabljajte 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.



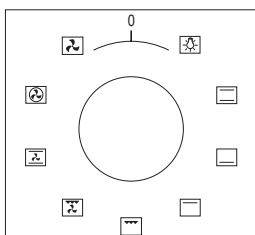
## Velikost posode (plin)

|                  | 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



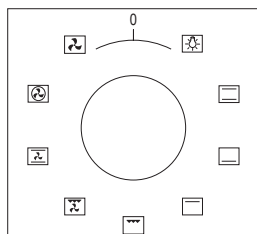
**Funkcijski gumb:** Uporablja se za določanje grelnikov, na katerih se bo pekla hrana v pečici. Vrste programov grelnikov pri tem gumbu in njihove funkcije so opisane spodaj. Nekatere vrste grelnikov in programov, ki vključujejo te grelnike, pri določenih modelih niso na voljo.

|  |                                    |  |                                              |
|--|------------------------------------|--|----------------------------------------------|
|  | 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.

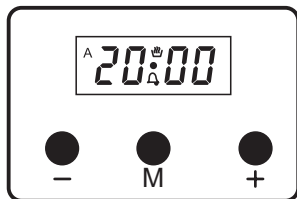
| Hrana                    | Funkcija pečenja                             | Temperatura (°C) | Položaj vodil | Trajanje pečenja (min.) |
|--------------------------|----------------------------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| Tota (pladenj/model)     | 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                   |
| Piškot                   | 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 vetrcki          | Statično                                     | 100              | 2             | 60                      |
| Piščanec                 | Statično + ventilator/<br>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

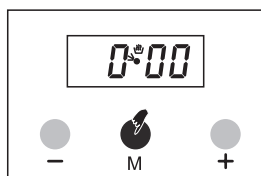


Gre za elektronski časovnik, s katerim lahko pripravite hrano za serviranje ob želenem času. Vse, kar morate storiti, je to, da programirate čas pečenja in čas, ko je hrana pripravljena. Lahko ga uporabite tudi kot uro z alarmom, v katero le vnesete čas, po katerem se v opozorilo oglasi brenčalo.

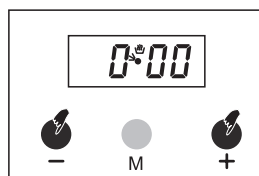
### Vklop naprave

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



or

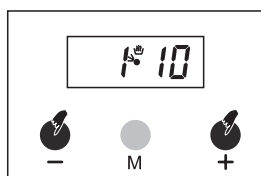


1. Za vnos ročnega načina pritisnite gumb „M“.

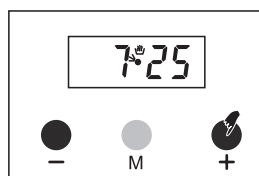
2. Za vnos ročnega načina pritisnite gumba + in - hkrati.

## 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 hitrejšje.



1. Hkrati pritisnite gumba + in -.



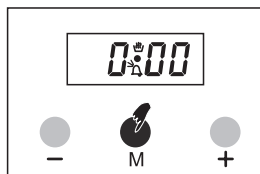
2. Nastavite čas z gumbom + ali -.

### OPOMBA

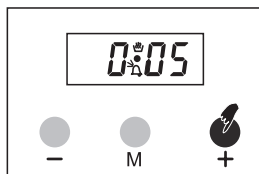
Če gumb + ali - ne pritisnete 5 sekund, se bo čas načina nastavljanja samodejno iztekel. Če želite hitro prekiniti način nastavljanja, hkrati pritisnite gumba + in -.

## Nastavljanje alarma brenčala

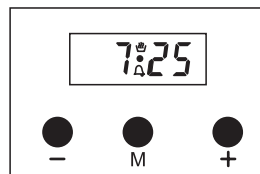
S to funkcijo lahko nastavite, po kolikšnem času želite, da se oglasi brenčalo in vas opozori.



1. Izberite nastavev alarma brenčala, tako da enkrat pritisnete gumb „M“. Ikona bo začela utripati.

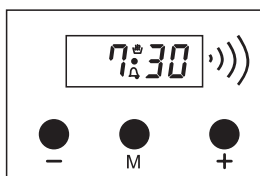


2. Vnesite čas z gumboma + ali -. Primer: 5 min.

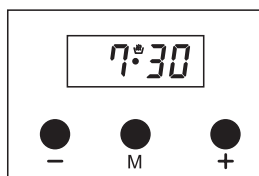


3. Nekaj sekund kasneje bo na zaslonu spet prikazan trenutni čas.

## Izklop zvoka brenčala



1. Brenčalo se bo oglasilo po izteku programiranega časa

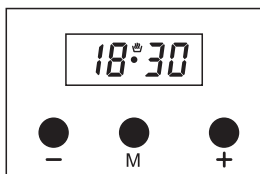


2. Za izklop zvoka pritisnite kateri koli gumb.

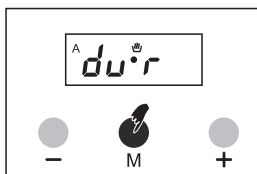
## Program samodejnega pečenja

Če želite takoj začeti peči, morate samo vnesti čas pečenja.

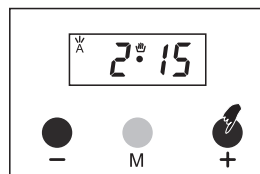
**Primer:** Hrano smo postavili v pečico ter želimo, da se peče 2 uri in 15 minut.



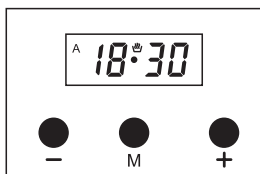
1. Trenutno je ura 18:30.



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 gumbom za temperaturo pečice na ustrezne položaje.

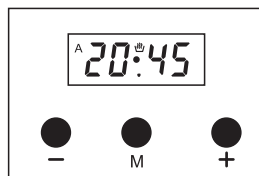
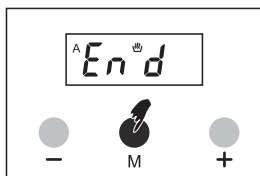


### OPOMBA

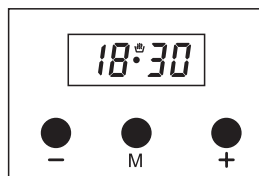
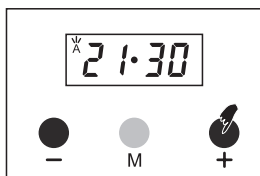
Način samodejnega pečenja lahko kadar koli prekličete, tako da pritisnete gumb „M“.

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 preklupil 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.



**OPOMBA**

- 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 prekopil na naslednji zvok. (Na voljo so 3 različni zvoki.)
3. Zvok brenčala bo nastavljen na zadnji nastavljeni zvok.

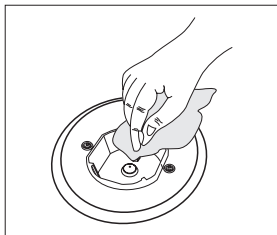


### OPOMBA

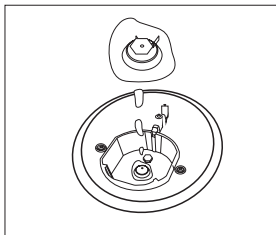
Tovarniško je glasnost brenčala nastavljena na visoko. Pri morebitni dolgotrajni prekinitvi napajanja bo zvok brenčala tak, kot je nastavljen tovarniško.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

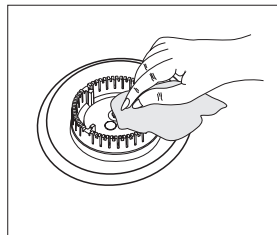
1. Odklopite vtič, prek katerega se napaja pečica, iz vtičnice.
2. Med delovanjem ali takoj po začetku delovanja je pečica izjemno vroča. Grelnih elementov se ne smete dotikati.
3. Notranjih delov, plošče, pokrova, pladnjev in katerih koli drugih delov pečice se ne smete dotikati z orodji, kot so trde 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

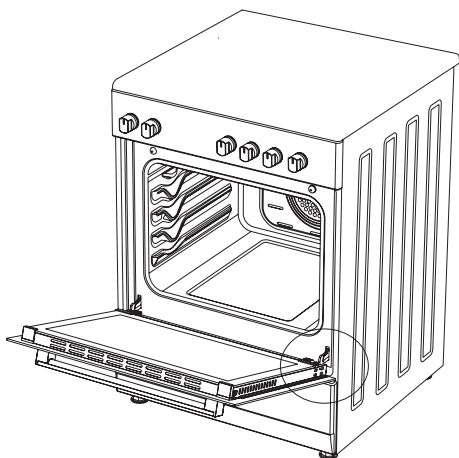


Slika 19

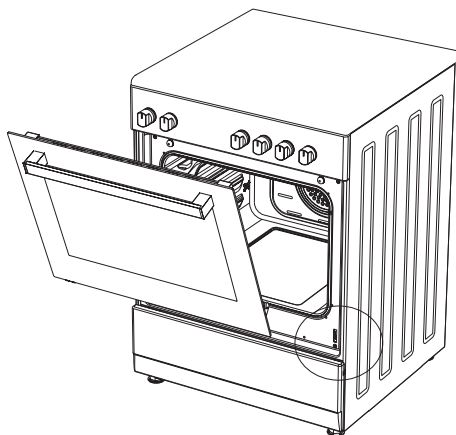


Slika 20

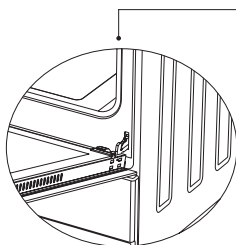
# NAMESTITEV VRAT PEČICE



Slika 21

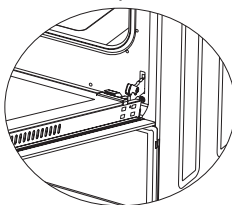


Slika 22



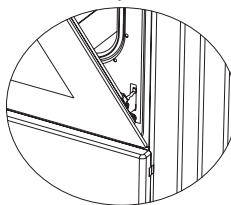
Slika 21.1

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.



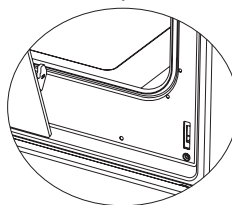
Slika 21.2

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.



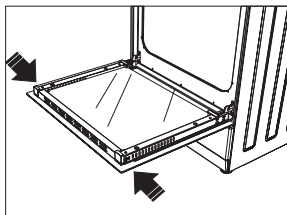
Slika 22.2

Da odstranite vrata pečice, jih z obema rokama povlecite navzgor, ko so blizu zaprtega položaja, kot prikazuje slika 22.2.

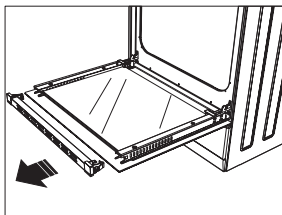
Da znova namestite vrata pečice, izvedite zgornje korake v obratnem vrstnem redu

## Čiščenje in vzdrževanje stekla na sprednjih vratih peči

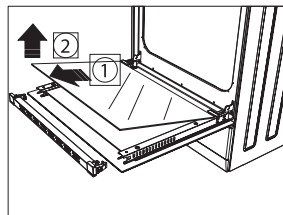
Odstranite profil, tako da pritisnete plastične zapape na levi in desni strani, kot prikazuje slika 23, in povlecete profil proti sebi, kot prikazuje slika 24. Nato odstranite notranje steklo, kot prikazuje slika 25. Po potrebi lahko na enak način odstranite srednje steklo. Po koncu čiščenja in vzdrževanja ponovno namestite stekla in profil v obratnem vrstnem redu. Poskrbite, da bo profil pravilno nameščen na svoje mesto.



Slika 23



Slika 24



Slika 25

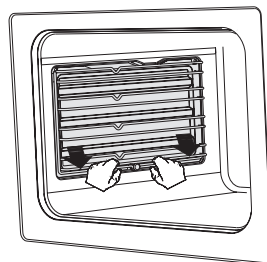
### Katalitične stene\*

Katalitične stene so pod vodili na levi in desni strani odprtine. Uničujejo neprijetne vonjave in pripomorejo k kar najboljšemu delovanju peči. Vpijajo tudi ostanke olja in pečico med delovanjem čistijo.

### Odstranjevanje katalitičnih sten

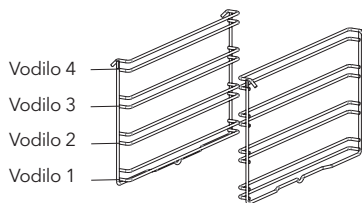
Da odstranite katalitične stene, morate izvleči vodila. Takoj ko izvlečete vodila, se bodo katalitične stene samodejno sprostile. Katalitične stene je treba po 2-3 letih zamenjati.

Slika 26



### Položaj vodil

Pomembno je, da žično rešetko pravilno postavite v pečico. Žična vodila naj se ne dotikajo zadnje stene peči. Položaji vodil so prikazani na naslednji sliki. Na zgornja in spodnja žična vodila lahko postavite globoki ali standardni pladenj.



### Nameščanje in odstranjevanje žičnih vodil

Da odstranite žična vodila, pritisnete 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 peči



#### OPOZORILO!

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.

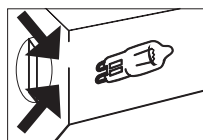
Odstranite zaščitno steklo, tako da ga obrnete, kot je prikazano na sliki na levi strani. Če ga težko obračate, si lahko pomagata s plastičnimi rokavicami.

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. Zdaj 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.

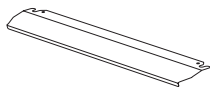
**OPOZORILO!**

Deli, ki so dostopni, so lahko vroči. Majhni otroci naj se ne približujejo aparatu.

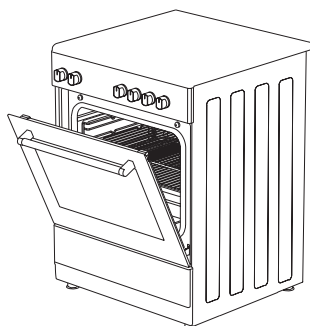
3. Varnostno ploščo postavite pod nadzorno ploščo, tako da odprete sprednja steklena vrata pečice. (Slika 30.)
4. Nato varnostno ploščo pritrdite med pečico in sprednja vrata, tako da vrata nežno zaprete. (Slika 31.)
5. Pri pečenju v načinu žara je pomembno, da so vrata pod določenim kotom odprta.
6. Varnostna plošča omogoča popolne pogoje peke ter hkrati ščiti nadzorno ploščo in gumbe.

**OPOZORILO!**

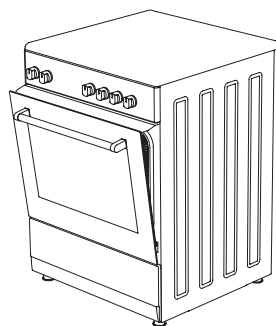
Če ima pečica možnost „delovanja z zaprtim žarom“ s termostatom, lahko vrata pečice med delovanjem ostanejo zaprta; v tem primeru pločevinasti deflektor za žar ne bo potreben.



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.                                       |
| Pečica med peko preneha delovati.                                  | Iz vtičnice uhaja vtič.                                                                                                | Preverite, ali se uporablja ustrezen plinski ventil.                                           |
|                                                                    |                                                                                                                        | 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 vtič.                                                                                 | Pri vsaki stenski vtičnici uporabite samo en vtič.                                             |
| 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 zamašene.                                                                         | 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 tvori 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 peč.                                                                                                                           |
|                                                      | 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 gospodinjskimi 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

- Instalaciju i popravku uvek treba da obavlja **OVLAŠĆENI SERVIS**. Proizvođač nije odgovoran za radove koje su obavila neovlašćena lica.
- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Samo tako možete koristiti uređaj na bezbedan i pravilan način.
- Šporetom je neophodno rukovati u skladu s uputstvom za upotrebu.
- Udaljite decu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce od šporeta, kada je uključen.
- UPOZORENJE: Dostupni delovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Držati van domašaja dece.**
- UPOZORENJE: Opasnost od požara; ne odlažite predmete na ploču za kuvanje.**
- UPOZORENJE: Uređaj i dostupni delovi se zagrevaju tokom rada.**
- Uslovi instalacije ovog uređaja navedeni su na etiketi (ili na pločici sa podacima).
- Dostupni delovi se zagrevaju prilikom korišćenja grila. Držati van domašaja dece.
- UPOZORENJE: Ovaj uređaj je namenjen za kuvanje. Ne sme se koristiti za druge namene, kao što je grejanje prostorije.**
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti paročištače.
- Proverite da li su vrata rerne 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 deca mlađa od 8 godina nisu pod stalnim nadzorom, držati ih van domašaja uređaja.
- Izbegavajte dodirivanje grejača.
- OPREZ:** Proces kuvanja treba nadgledati. Uvek nadgledajte proces kuvanja!
- 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.
- Ovaj uređaj je dizajniran isključivo za kućnu upotrebu.
- 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.
- Uređaj i kabl za napajanje držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Zavese, til, papir ili druge zapaljive materijale sklonite dalje od uređaja pre 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 zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle. Pritisak može da dovede do eksplozije posude.
- Ručka na remi nije predviđena za sušenje krpa. Nemojte kačiti krpe i slično na ručku za otvaranje/zatvaranje rerne.
- Plebove, tanjire ili aluminijumske folije ne postavljajte direktno na šporet. Akumulirana toplota može da ošteti kucište šporeta.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz rerne obavezno koristite rukavice za rernu otporne na toplotu.
- Ne koristite proizvod kada ste pod uticajem određenih lekova 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 proverite da li je uređaj isključen.
- Ako je uređaj neispravan ili ima vidljivo oštećenje, nemojte rukovati njime.
- 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 pregrijati 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 posuđe, kao što su nož, viljuška i kašika na površinu uređaja, jer će se i oni zagreјati.
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, odvojite 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 kablja.
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 paročištače 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. Uređaj je opremljen kablom tipa „Y“.
20. 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 vešanjem 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

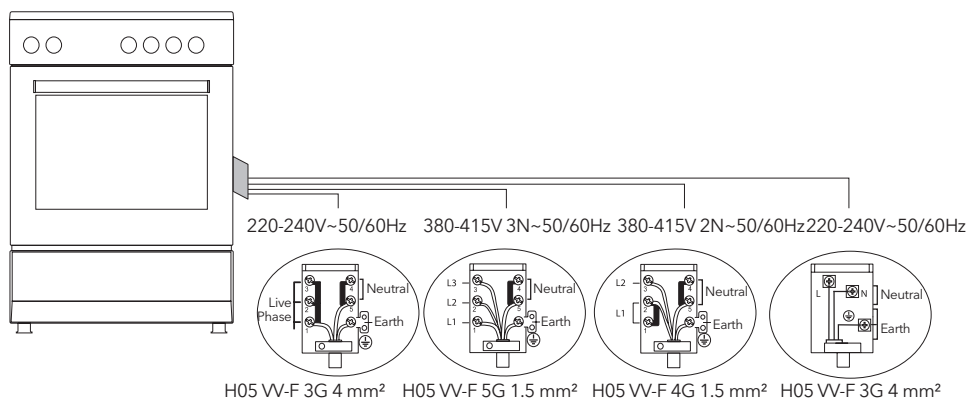
Površina od keramičkog stakla je neprobodljiva i otporna na ogrebotine do određenog stepena. Međutim, da biste izbegli bilo kakvu štetu, uradite sledeće:

1. Nikada ne izlivajte 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 ogrebat i ploču od keramičkog stakla.
6. Nemojte stavljati zapaljive materijale, kao što su karton ili plastika, u remu. 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



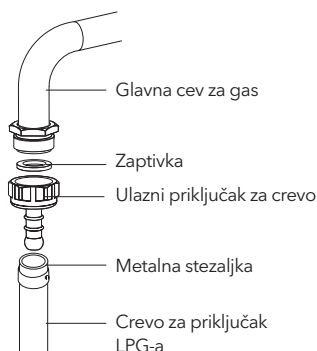
### UPOZORENJE

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 zaprtivanja; 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 sprovesti 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



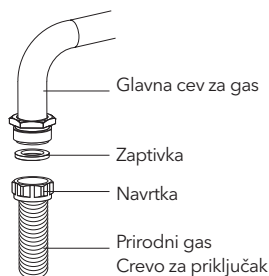
Za LPG (cilindrični) priključak, pričvrstite metalnu stezaljku za crevo koje izlazi iz LPG cilindra. Postavite kraj creva na priključak za ulazno crevo iza uređaja tako što ćete gurnuti do kraja uz pomoć zagrevanja creva vrelom vodom. Zatim dovedite stezaljku do kraja creva i zategnite odvijačem. Zaptivka 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

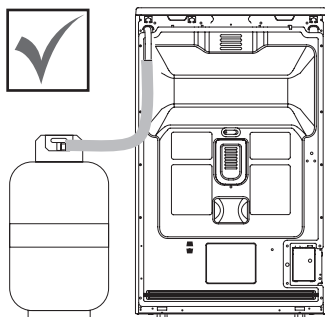


### ⚠ UPOZORENJE

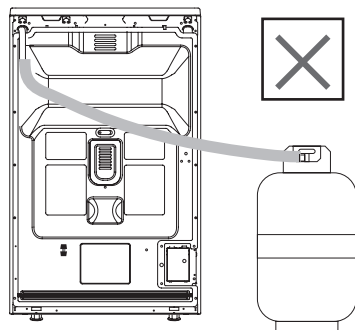
Priključivanje prirodnog gasa treba da obavi ovlašćeni servis.

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

### ⚠ 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.

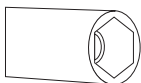
Koristite uređaj na ravnoj površini i u okruženju sa dobrom ventilacijom.

### ⚠ UPOZORENJE

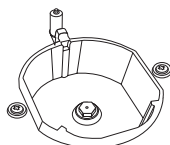
Pre postavljanja uređaja proverite da li su uslovi lokalne distribucije (tip gasa i pritisak gasa) u skladu sa postavkama uređaja.

## Zamena mlaznice

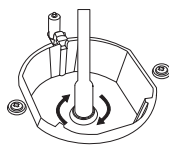
1. Koristite ključ sa specijalnom glavom za uklanjanje i instalaciju mlaznica. (slika 3)
2. Uklonite mlaznicu (slika 4) sa gorionika pomoću ključa sa specijalnom glavom i postavite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

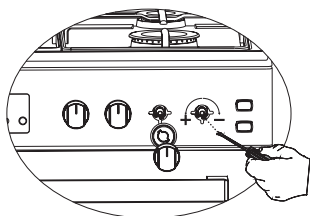
## Ventilacija prostorije

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.

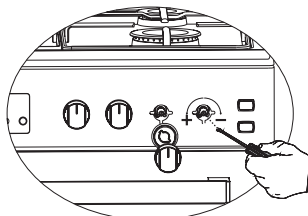
| Velicina prostorije                         | Otvor za ventilaciju     |
|---------------------------------------------|--------------------------|
| Manja od 5 m <sup>3</sup>                   | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| Između 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| 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

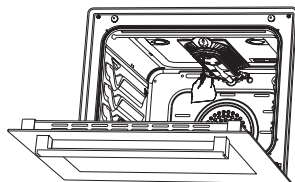


Slika 7

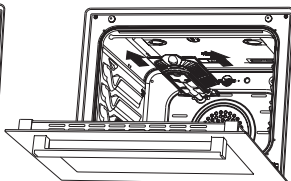
## Uklanjanje gornjeg i donjeg gorionika i instalacija mlaznice na šporet na gas

### Skidanje gornjeg gorionika:

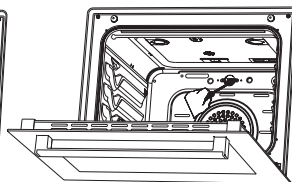
Pomoću odvijača uklonite zavrtnjao kao što je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



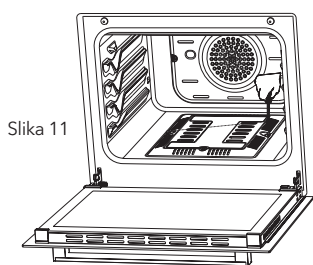
Slika 9



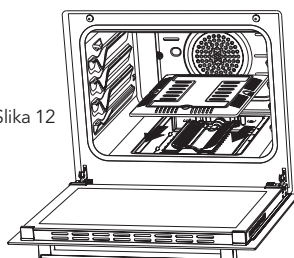
Slika 10

### Uklanjanje donjeg gorionika:

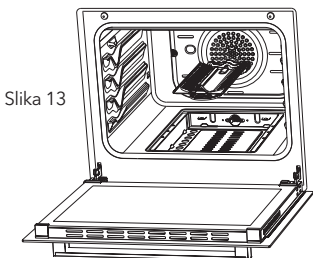
Vrata donjeg gorionika su pričvršćena pomoću dva zavrtnja. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih pomoću odvijača 11. Uklonite vrata tako što ćete ih povući nagore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi kao što je prikazano na slici 13. Uklonite injektor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



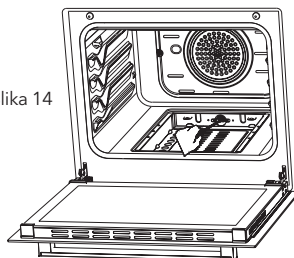
Slika 11



Slika 12



Slika 13

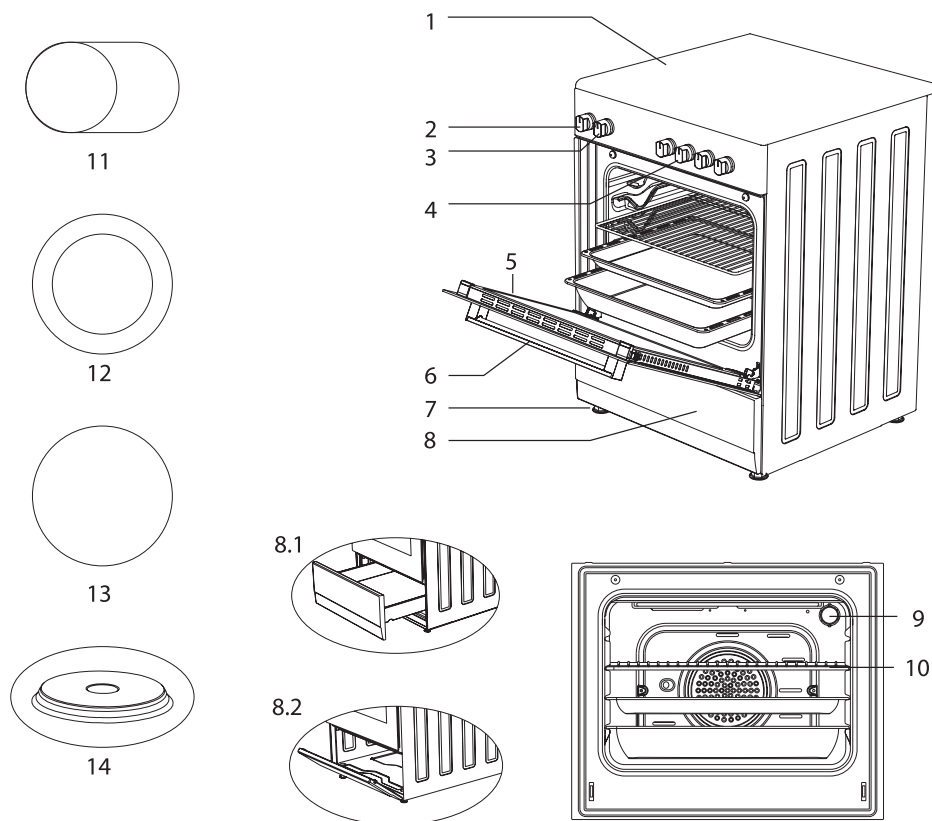


Slika 14



# OPIS UREĐAJA

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

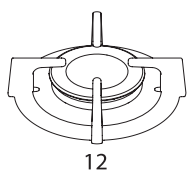


1. Gornja staklena ploča
2. Dugme termostata
3. Komandno dugme za rernu
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuvanje
5. Vrata rerne
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donje fioke

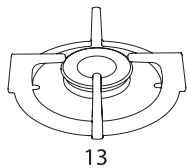
- 8.1. Fioka
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštilj
11. Keramički grejač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grejač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grejač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

# OPIS UREĐAJA

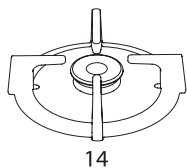
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



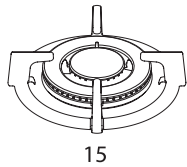
12



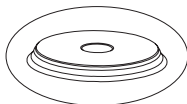
13



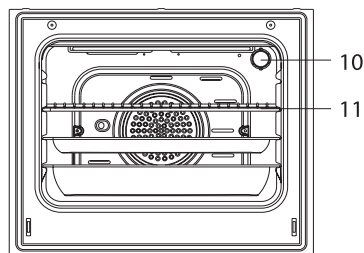
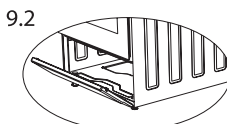
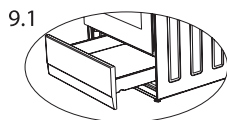
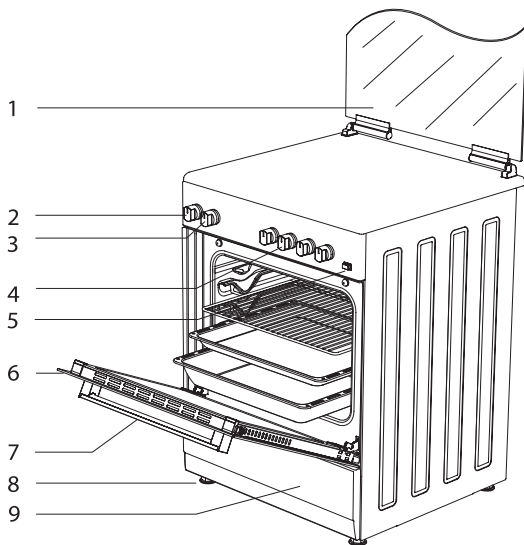
14



15



16



1. Staklena vrata (Limena vrata)

2. Podešavanje termostata

3. Podešavanje rerne

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

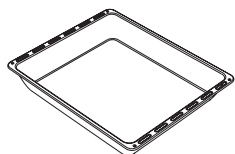
14. Pomoćni gorionik \*

15. Wok gorionik \*

16. Ringle \*

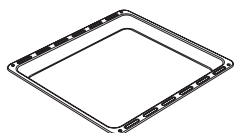
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

## Dodatna oprema



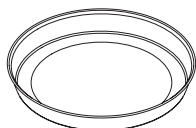
### Duboki pleh

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.



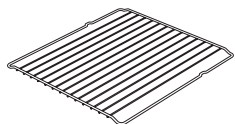
### Pleh / Stakleni pleh\*

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



### Okrugli pleh\*

Koristi se za peciva i smrznutu hranu.



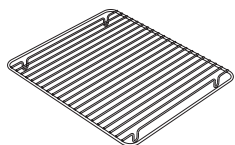
### Gril-rešetka

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



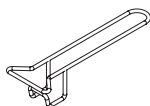
### Teleskopska šina\*

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



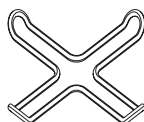
### Rešetka u plehu\*

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 grill                    | 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<br>specifikacije | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |      | G20,25 mbar  |      | G20,13 mbar  |      |
|---------------------------|----------------------------|-------|------|--------------|------|--------------|------|
|                           | Prirodni gas               |       |      | Prirodni gas |      | Prirodni gas |      |
| Wok<br>gorionik           | Mlaznica                   | 1,40  | mm   | 1,28         | mm   | 1,60         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,333 | m³/h | 0,333        | m³/h | 0,333        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 3,50  | kW   | 3,50         | kW   | 3,50         | kW   |
| Brzi<br>gorionik          | Mlaznica                   | 1,15  | mm   | 1,10         | mm   | 1,45         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,276 | m³/h | 0,276        | m³/h | 0,276        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,90  | kW   | 2,90         | kW   | 2,90         | kW   |
| Polu-brzi<br>gorionik     | Mlaznica                   | 0,97  | mm   | 0,92         | mm   | 1,10         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,162 | m³/h | 0,162        | m³/h | 0,162        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 1,70  | kW   | 1,70         | kW   | 1,70         | kW   |
| Pomoćni<br>gorionik       | Mlaznica                   | 0,72  | mm   | 0,70         | mm   | 0,85         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,96  | m³/h | 0,96         | m³/h | 0,96         | m³/h |
|                           | Snaga                      | 0,95  | kW   | 0,95         | kW   | 0,95         | kW   |
| Gril<br>gorionik          | Mlaznica                   | 1,00  | mm   | 0,92         | mm   | 1,35         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,196 | m³/h | 0,196        | m³/h | 0,196        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,00  | kW   | 2,00         | kW   | 2,00         | kW   |
| Rerna<br>gorionik         | Mlaznica                   | 1,10  | mm   | 1,00         | mm   | 1,50         | mm   |
|                           | Protok gasa                | 0,235 | m³/h | 0,235        | m³/h | 0,235        | m³/h |
|                           | Snaga                      | 2,50  | kW   | 2,50         | kW   | 2,50         | kW   |

| Gorionik<br>specifikacije | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |      | G30,50 mbar |      | G30,37 mbar |      |
|---------------------------|-------------------------------|------|------|-------------|------|-------------|------|
|                           | LPG                           |      |      | LPG         |      | LPG         |      |
| Wok<br>gorionik           | Mlaznica                      | 0,96 | mm   | 0,76        | mm   | 0,96        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 254  | m³/h | 254         | m³/h | 254         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 3,50 | kW   | 3,50        | kW   | 3,50        | kW   |
| Brzi<br>gorionik          | Mlaznica                      | 0,85 | mm   | 0,75        | mm   | 0,85        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 211  | m³/h | 211         | m³/h | 211         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 2,90 | kW   | 2,90        | kW   | 2,90        | kW   |
| Polu-brzi<br>gorionik     | Mlaznica                      | 0,65 | mm   | 0,60        | mm   | 0,65        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 124  | m³/h | 124         | m³/h | 124         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 1,70 | kW   | 1,70        | kW   | 1,70        | kW   |
| Pomoćni<br>gorionik       | Mlaznica                      | 0,50 | mm   | 0,43        | mm   | 0,50        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 69   | m³/h | 69          | m³/h | 69          | m³/h |
|                           | Snaga                         | 0,95 | kW   | 0,95        | kW   | 0,95        | kW   |
| Gril<br>gorionik          | Mlaznica                      | 0,70 | mm   | 0,60        | mm   | 0,65        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 145  | m³/h | 145         | m³/h | 145         | m³/h |
|                           | Snaga                         | 2,00 | kW   | 2,00        | kW   | 2,00        | kW   |
| Rerna<br>gorionik         | Mlaznica                      | 0,75 | mm   | 0,65        | mm   | 0,70        | mm   |
|                           | Protok gasa                   | 182  | m³/h | 182         | m³/h | 182         | m³/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.

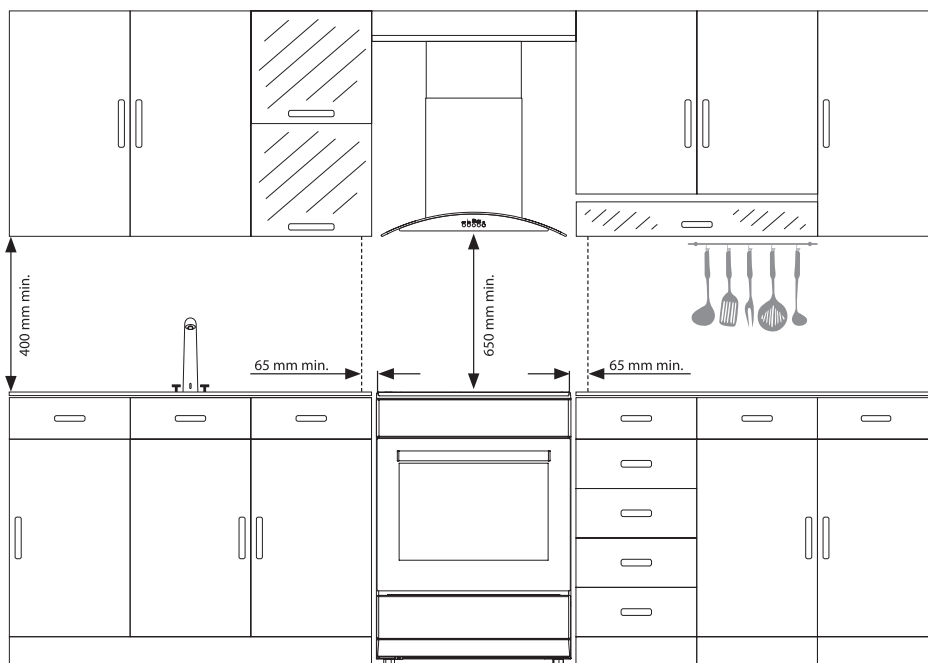


## UPOZORENJE

- **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 posuda 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).

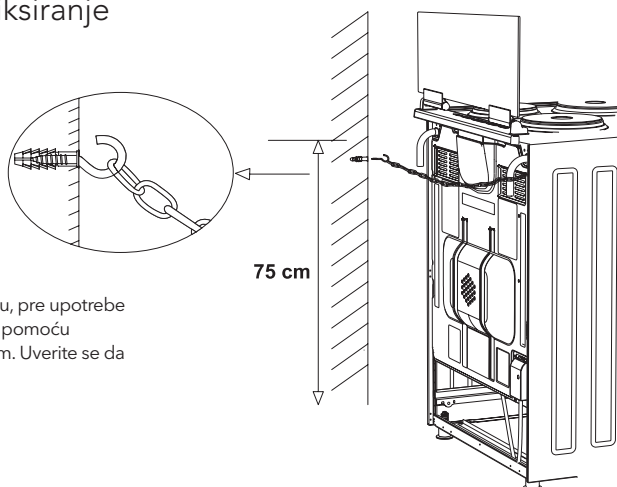


## UPOZORENJE

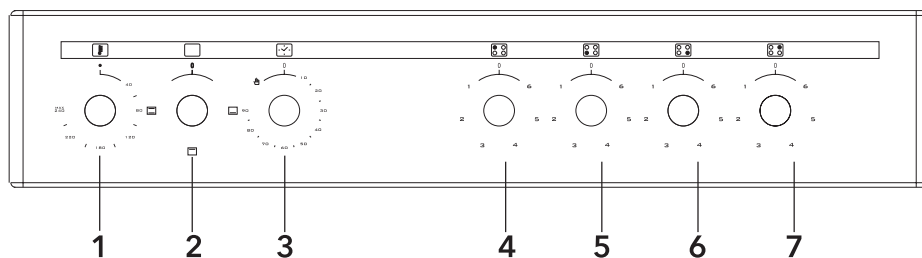
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku šporeta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

## Ilustracija lanaca 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.



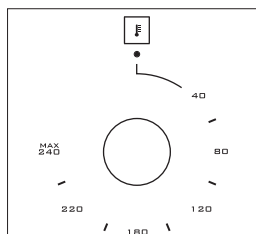
## KONTROLNA TABLA



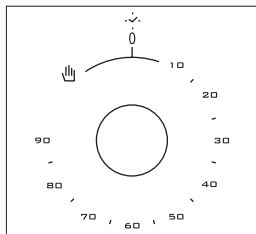
- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termosta                      | 5. Prednji levi električni grejač  |
| 2. Dugme za izbor funkcije       | 6. Prednji desni električni grejač |
| 3. 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.



**Termosta:** Koristi se za određivanje temperature kuvanja jela koje se sprema u rerni. Nakon postavljanja namirnica u rernu, 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 gorioncima 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, osetići 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).

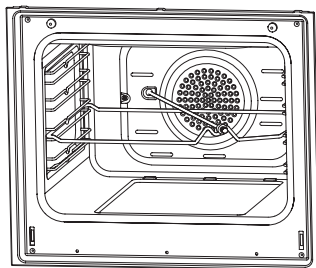


#### UPOZORENJE

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



## Upotreba ražnja\*

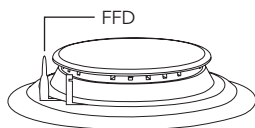


Stavite ražanj na okvir. Okvir za ražanj postavite na željenu visinu. Posudu za prikupljanje masnoće postavite ispod njega. U posudu za prikupljanje masnoće nalijte vodu radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični deo ražnja. Nakon grilovanja, zavrnite plastičnu ručicu na ražanj i izvadite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

Slika 15

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

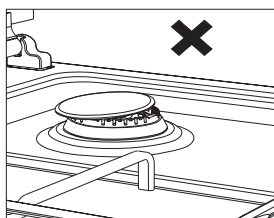
### Korišćenje gorionika na gas



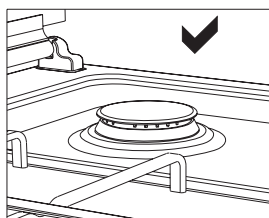
**Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)\*;** uključuje se odmah nakon što se aktivira bezbednosni mehanizam zbog izlivanja tečnosti na gornju ploču.

1. 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 i 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 smeru kretanja kazaljke na satu.
2. 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.
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 smeru suprotnom od smeru 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.
4. ● Zatvoren  Potpuno otvoren  Poluotvoren
5. Pre rada sa pločom, proverite da li su poklopci gorionika dobro postavljene. Pravo postavljanje poklopaca 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

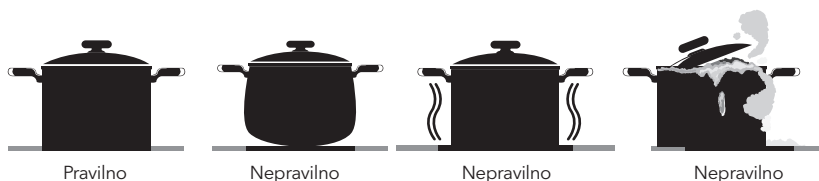
|             | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 | Jačina 1 |
|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 80 mm       | 200 W    | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| 145 mm      | 250 W    | 750 W    | 1000 W   | ---      | ---      | ---      |
| 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 ivice ringli mogu promeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.



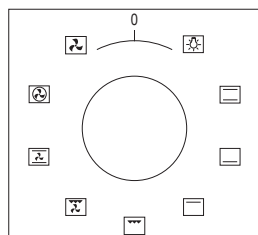
## Posuda veličine (gas)

|                     | 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



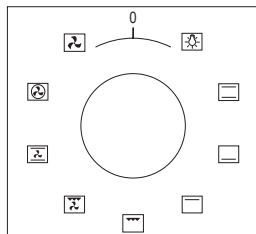
**Dugme za određivanje funkcije:** Koristi se za određivanje grejača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u remini. Tipovi programa grejača na ovom dugmetu i njihove funkcije opisani su u nastavku. Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

|  |                                    |  |                                     |
|--|------------------------------------|--|-------------------------------------|
|  | Ražanj                             |  | Ventilator                          |
|  | Gornji + bočni element za grejanje |  | Turbo grejač + ventilator           |
|  | Lampica                            |  | Donji + gornji grejač + ventilator  |
|  | Donji grejač + ventilator          |  | Grejač za grill+ventilator          |
|  | Grejač za grill                    |  | Gorionik za grill / grejač za grill |
|  | Grejač za grill + lampica          |  | Gornji grejač                       |
|  | Električni tajmer                  |  | Gorionik rerne / 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 rerne / 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.

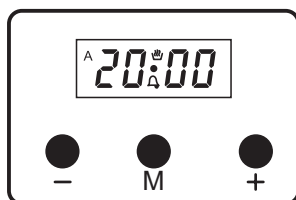
| Foods                 | Cooking Function               | Temperature (°C) | Rack Position | Cooking Duration (min.) |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| Torte (pleh/modla)    | Statički / statički+ventilator | 170-180          | 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

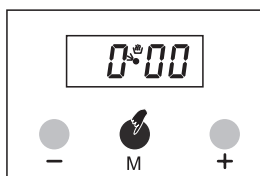


Ovo je elektronski tajmer koji vam omogućava da ispečete jelo i poslužite ga u željenom trenutku. Jedino što morate da uradite jeste da programirate vreme rada rerne i vreme prestanka rada. Takođe ga možete koristiti kao podsetnik/alarm unošenjem određenog vremenskog perioda posle kojeg će se oglasiti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

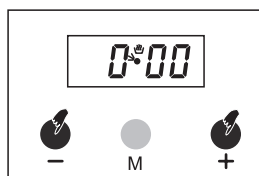
### Uključivanje uređaja

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



or

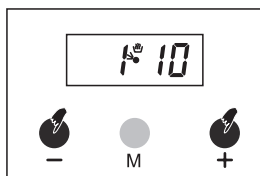


1. Pritisnite 'M' taster da pristupite manuelnom režimu.

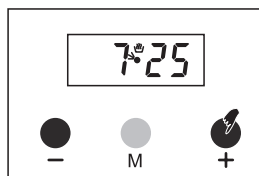
2. Pritisnite '+' i '-' tastere istovremeno da pristupi te manuelnom režimu.

## Podešavanje vremena

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



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



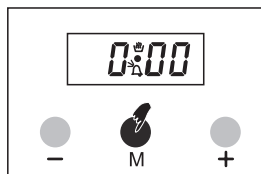
2. Koristeći '+' ili '-' tastere podesite vreme.

### NAPOMENA

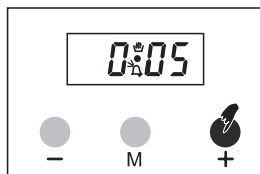
Ukoliko '+' ili '-' taster ne pritisnete 5 sekundi, režim podešavanja automatski će se prekinuti. Ako hoćete da prekinete režim podešavanja vremena, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno.

## Podešavanje alarma

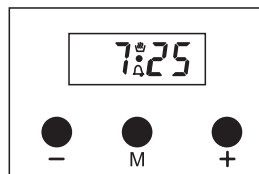
Ovom funkcijom programirate posle koliko vremena želite da vas alarm podseti.



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

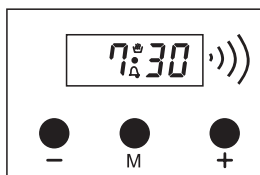


2. Unesite vremenski period pomoću '+' ili '-' tastera. Primer: 5 minuta.

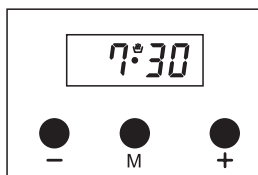


3. Nekoliko sekundi kasnije ekran će ponovo prikazati vreme.

## Melodija zvona za otkazivanje



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

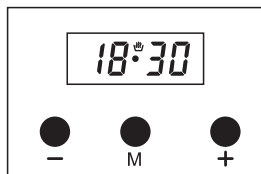


2. Pritisnite bilo koji taster da ga isključite.

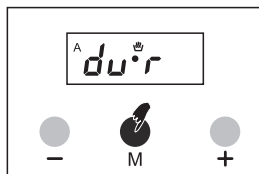
## Program rada rerne sa trenutnim startom

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

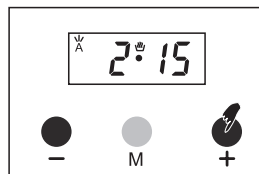
**Primer:** Stavili smo hranu u rernu i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



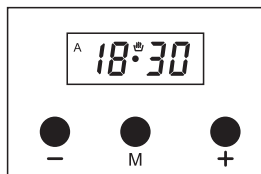
1. Trenutno vreme je 18:30



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 rerne počela sa radom i prikazati vreme.

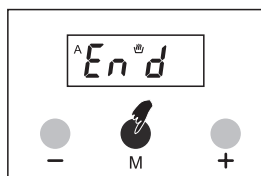
Sada, programirali ste rad rerne na 2 sata i 15 minuta. Proverite da li ste dugme termostata i/ili funkcije postavili u odgovarajući položaj.



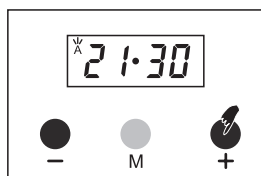
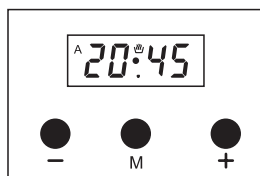
### NAPOMENA

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

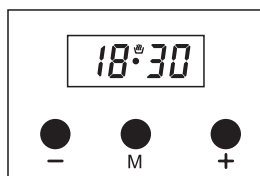
U gorenavedenom primeru rerne je počela da radi odmah nakon unošenja vremena rada rerne. Pritiskom na dugme 'M' 3 puta može se videti i podesiti vreme prestanka rada rerne. U dolenvavedenom primeru vreme prestanka rada rerne je podešeno na 21:30.



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.

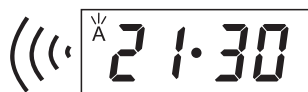


3. Posle nekoliko sekundi ekran će prikazati vreme.

Ovim je rerna programirana da prestane sa radom u 21:30. Pošto je rad rerne programiran na 2 sata i 15 minuta, rerna 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 rernu.
2. Resetujte tajmer.

#### **NAPOMENA**

Rerna će biti neupotrebjliva dok je ne resetujete.

U prikazanom primeru, prvo je podešeno vreme rada rerne; prestanak rada rerne smo automatski izračunali i prikazali za vas. 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 nestanka struje

Rerna će biti neupotrebjliva 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.

#### **NAPOMENA**

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

**Pulsirajući simbol 'a' označava da je rerna neupotrebjliva i da morate pristupiti manuelnom režimu da biste povratili normalne radne uslove.**



## Podešavanje zvuka alarma:

Na sledeći način možete podesiti zvuk alarma.

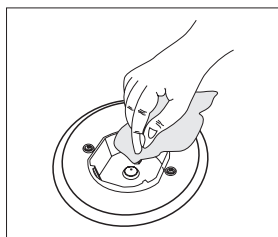
1. Pritiskom na 'L' taster možete da čujete trenutno podešeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na 'L' taster oglašiće se sledeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Poslednji zvuk alarma koji čujete biće memorisan.

### NAPOMENA

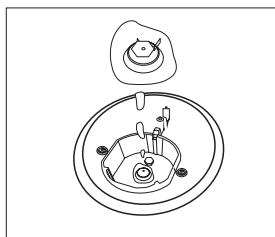
Zvuk alarma je fabrički podešen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

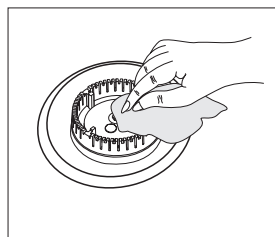
1. Odvojite utikač za napajanje šporeta električnom energijom iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, rerne je izuzetno topla. Morate izbegavati dodirivanje grejača.
3. Nikada nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, poklopce, plehove ili druge delove rerne alatima poput metalne četke, žice za čišćenje ili noža. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sredstva koja izazivaju ogrebotine i 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. 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

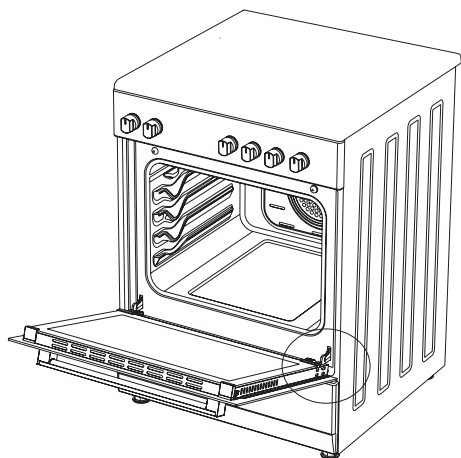


Slika 19

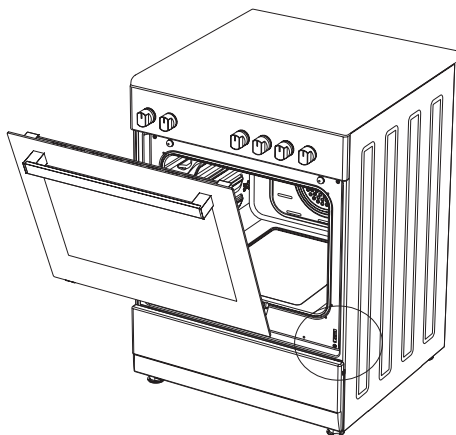


Slika 20

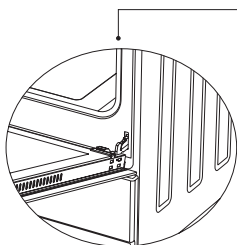
# INSTALACIJA VRATA RERNE



Slika 21

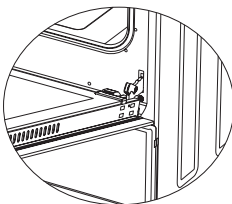


Slika 22



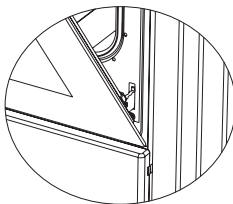
Slika 21.1

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.



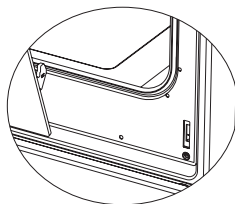
Slika 21.2

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.



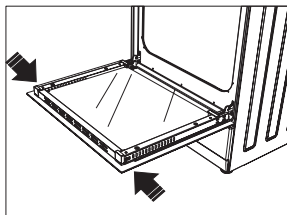
Slika 22.2

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

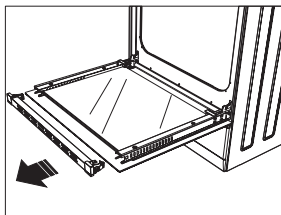
Da biste vratili vrata rerne, obavite prethodno navedene korake obrnutim redosledom.

## Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata rerne

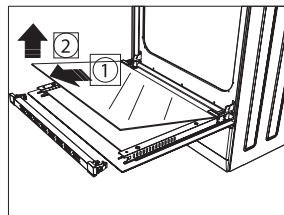
Skinite profil tako što ćete pritisnuti plastične reze sa leve i sa desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutrašnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, na isti način možete ukloniti srednje staklo. Nakon čišćenja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



Slika 23



Slika 24



Slika 25

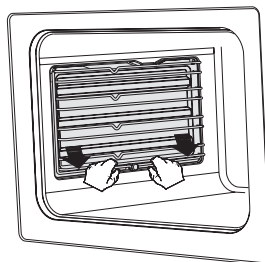
### Katalitički zidovi\*

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

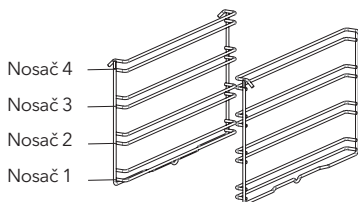
Da biste uklonili katalitičke zidove, morate izvući vodice. Čim izvučete vodice, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi se moraju zameniti nakon 2-3 godine.

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



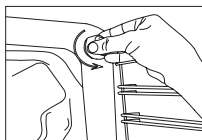
#### UPOZORENJE

Da biste izbegli električni udar, proverite da li je strujno kolo uređaja otvoreno pre zamene lampe. (Otvoreno kolo znači da je napajanje isključeno.)

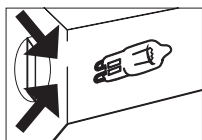
Prvo odvojte napajanje od uređaja i proverite da li se uređaj ohladio.

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.

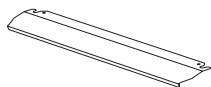
**UPOZORENJE**

Dostupni delovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Malu decu treba držati dalje od njega.

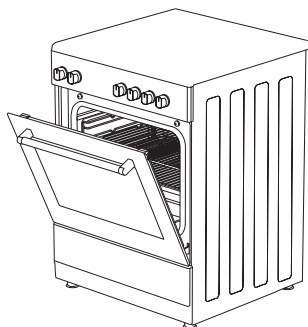
3. Postavite bezbednosnu ploču ispod kontrolne table otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite bezbednosnu ploču između rene i prednjeg poklopca pažljivim zatvaranjem poklopca. (Slika 31)
5. Za kuvanje je važno da poklopac bude otvoren na navedenom rastojanju prilikom kuvanja u režimu grila.
6. Bezbednosna ploča osigurava idealne okolnosti kuvanja dok štiti kontrolnu tablu i dugmad.

**UPOZORENJE**

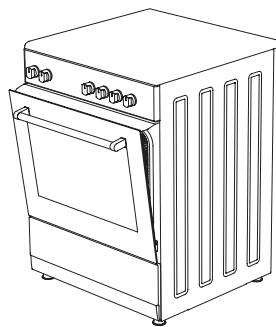
Ako rena ima opciju „funkcija zatvorenog grila“ na termostatu, vrata rene možete zatvoriti u toku rada; u tom slučaju limeni deflektor za gril neće biti neophodan.



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 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 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 ispio 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. Odmrzните 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. Odnosite je do sabirnih centara za ambalažu, koje su odredile lokalne vlasti.

TESLA

[tesla.info](https://tesla.info)