

Uputstvo za upotrebu

TESLA električni šporet CS6400SX

TESLA



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/tesla-elektricni-sporet-cs6400sx-akcija-cena/>

TESLA

FREE STANDING OVEN

Electrical Oven:

CS5400SW CV5400SW
CS6400SW CV6400SX
CS5400SX CV5400SX
CS6400SX CV6400SW

Gas and electrical oven:

CM5220SW CM6220SW
CM5220SX CM6220SX

User Manual

ENG

RO

SLO

SRB



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

Dear User,

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

NOTE

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

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

Conforms with the WEEE Regulations.

IMPORTANT WARNINGS

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

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

Electrical Safety

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

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

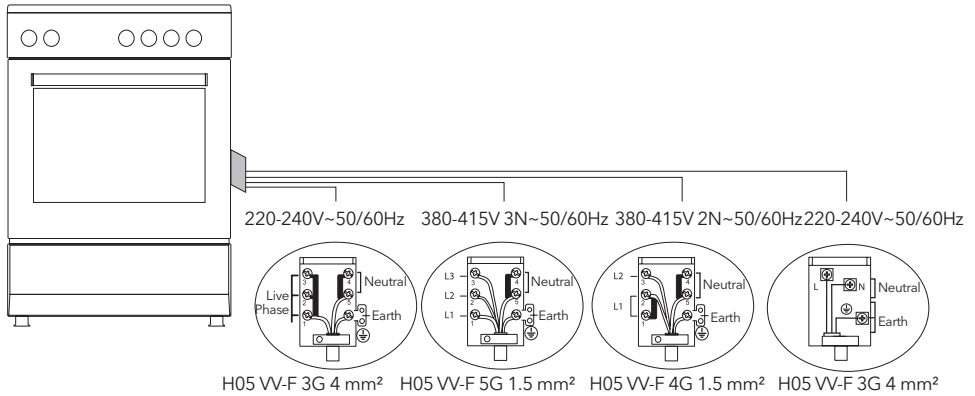
Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

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



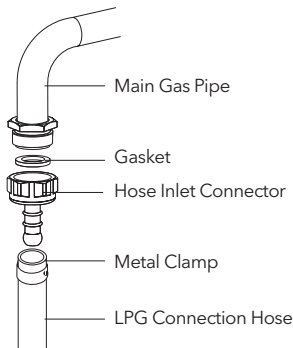
WARNING!

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

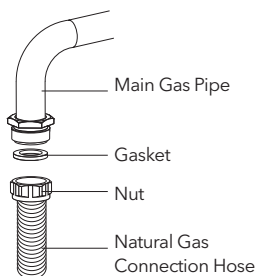


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.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

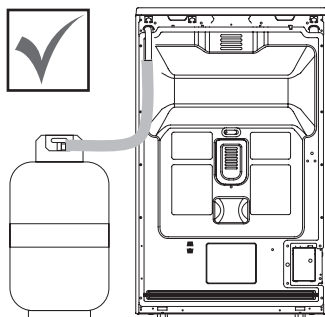


Figure 1

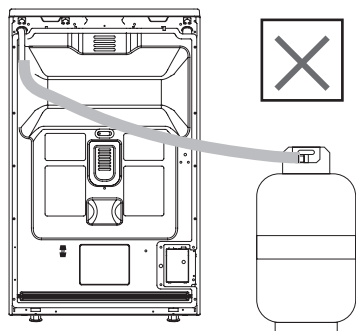


Figure 2

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

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



WARNING!

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

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

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

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

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



WARNING!

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

Nozzle change operation

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

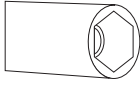


Figure 3

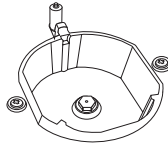


Figure 4

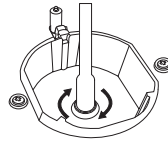


Figure 5

Ventilation of room

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

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

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)

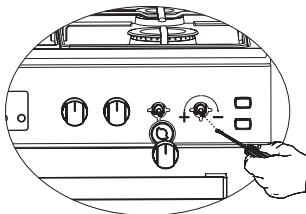


Figure 6

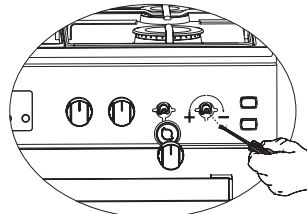


Figure 7

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.

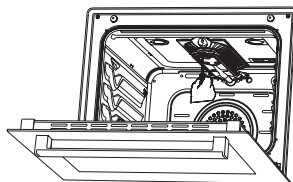


Figure 8

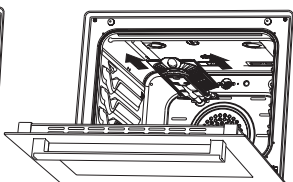


Figure 9

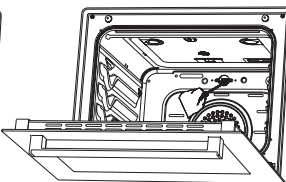


Figure 10

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.

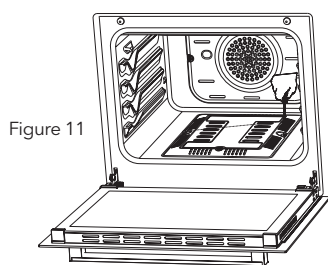


Figure 11

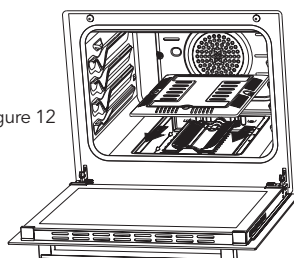


Figure 12

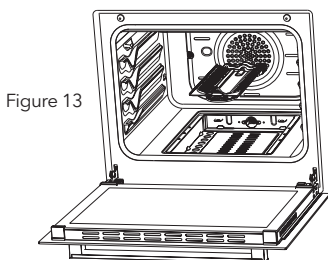


Figure 13

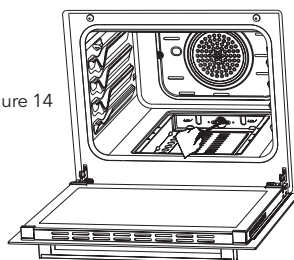
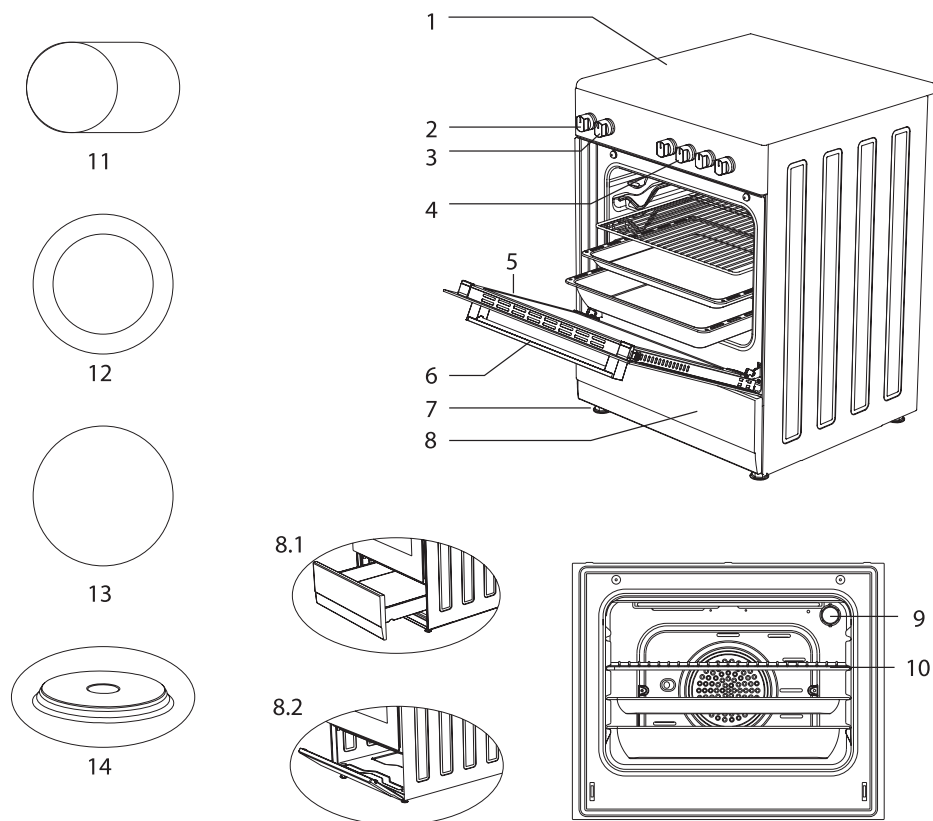


Figure 14

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

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

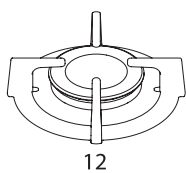


1. Glass top plate
2. Thermostat knob
3. Command knob for oven
4. Regulators for vitroceramic hobs
5. Oven door
6. Handle
7. Plastic leg
8. Lower cabinet door

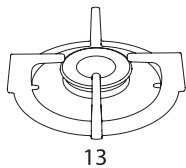
- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
9. Lamp
10. Grill
11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

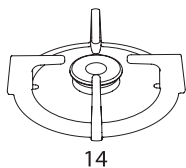
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



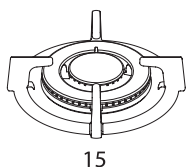
12



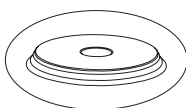
13



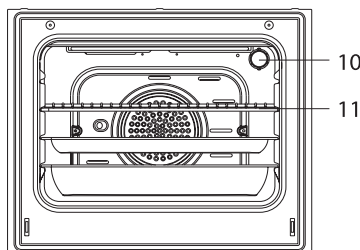
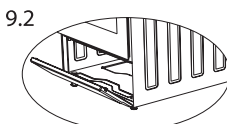
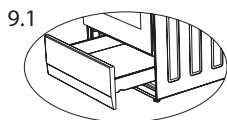
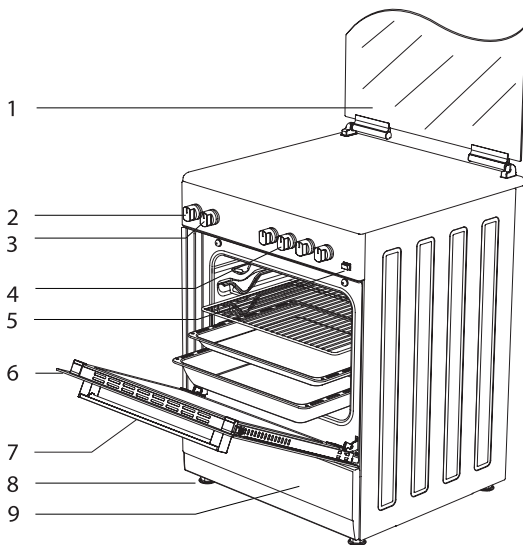
14



15



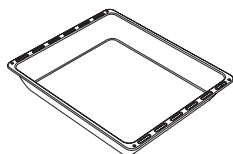
16



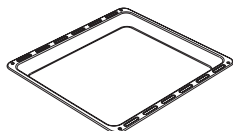
- 1. Glass door (Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control Switches
- 5. Push button lighter *
- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
 - 9.1 Drawer *
 - 9.2 Flap door *

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

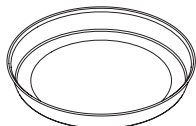
Accessories

**Deep tray***

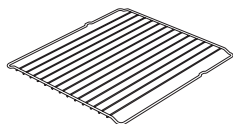
Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.

**Tray / Glass tray***

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

**Circular tray***

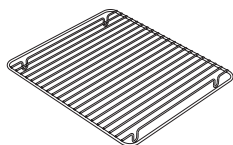
Used for pastry frozen foods.

**Wire grill**

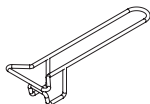
Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.

**Telescopic rail***

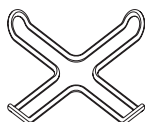
Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.

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

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

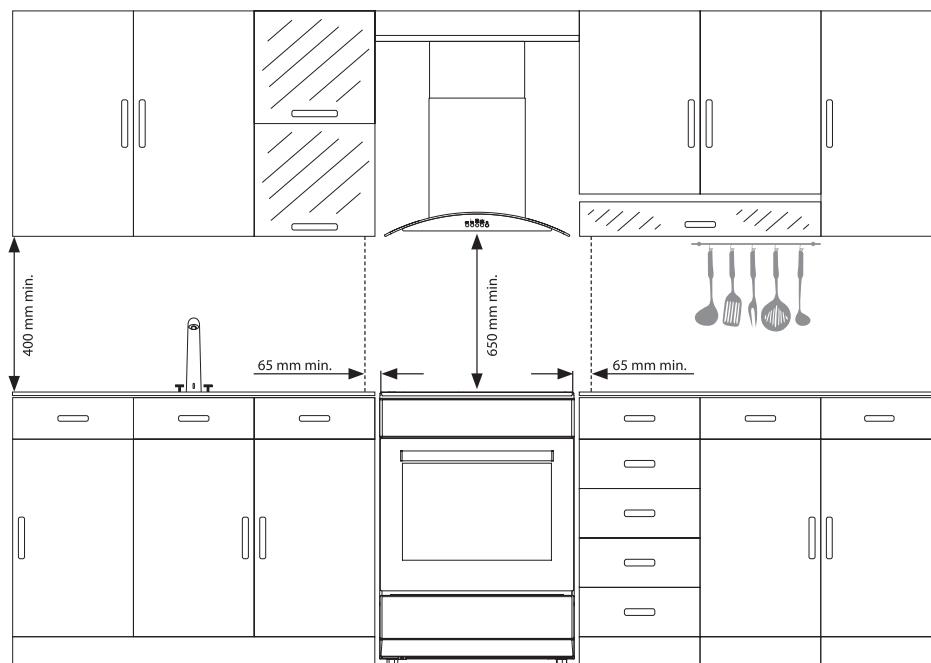
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized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

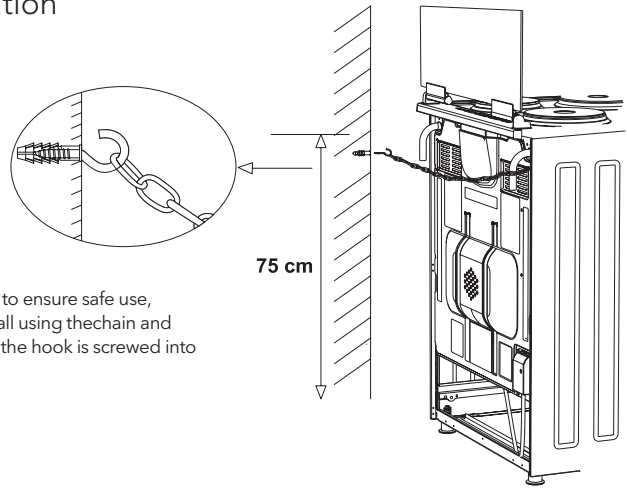
- Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.
- Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces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

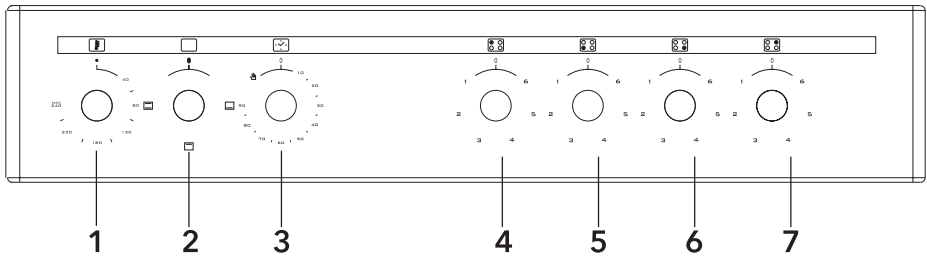
- **WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.
- **WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.
- **WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or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

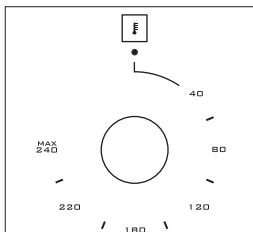


- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left electrical heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right electrical heater |
| 3. Mechanical timer * | 7. Rear right electrical heater |
| 4. Rear left electrical heater | |

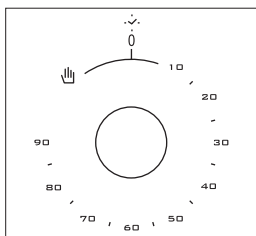


WARNING!

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!

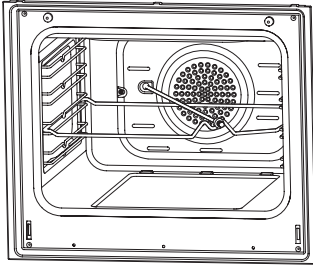
Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)



WARNING!

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

Using The Chicken Roasting*

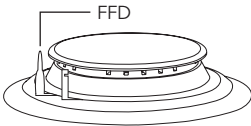


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the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

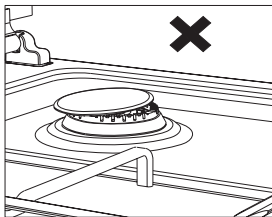
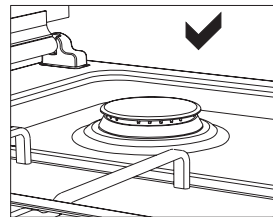


Figure 17



Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

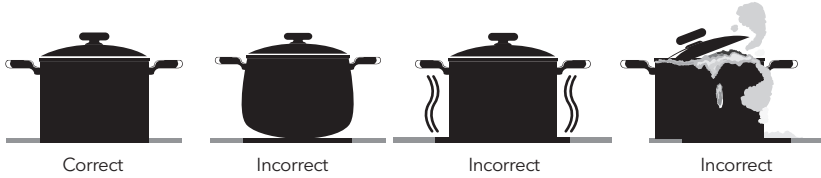
| | Level 1 | Level 2 | Level 3 | Level 4 | Level 5 | Level 6 | Level 7 | Level 8 | Level 9 | Max. |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 140 mm Commutator | 130 W | 206 W | 350 W | 500 W | 850 W | 1200 W | - | - | - | - |
| 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.



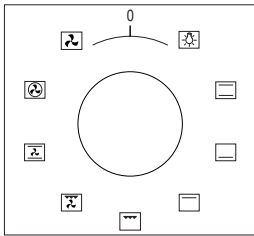
Pot Sizes (Gas)

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



PROGRAM TYPES

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



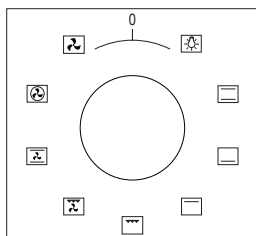
Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

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



WARNING!

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



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

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



WARNING!

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

Cooking time table



WARNING!

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

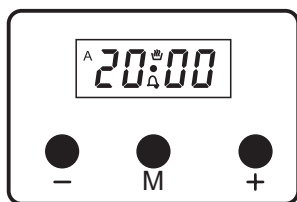
| Foods | Cooking Function | Temperature (°C) | Rack Position | Cooking Duration (min.) |
|-----------------------|------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| Cake (Tray / Mold) | Static / Static+fan | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Small cakes | Static / Turbo+fan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

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

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

OVEN TIMER

General overview

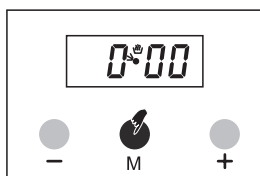


Is an electronic timer, which enables you to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

Power up

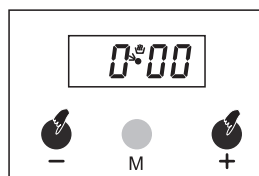
On power up, clock (0:00) and 'A' is flashing on the screen. The timer cannot be programmed and the clock has to be adjusted. In order to program the timer, you have to enter first the manual mode.

Manual mode



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

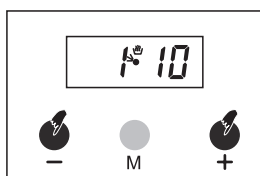
or



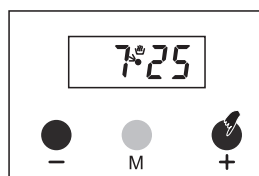
2. Press + and - buttons simultaneously in order to manual mode.

Time of day adjustment

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



1. Press + and - simultaneously.



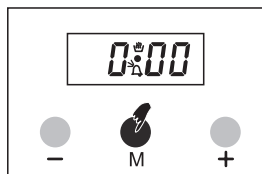
2. Using + or - buttons adjust time of the day.

NOTE

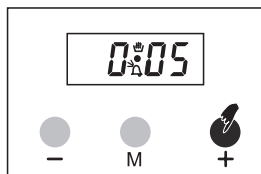
Unless the + or - buttons are pushed along 5 seconds, time of the adjustment mode will be ended up automatically. If you want to finish time of the adjustment mode rapidly, you should press + and - buttons simultaneously.

Adjusting the buzzer alarm

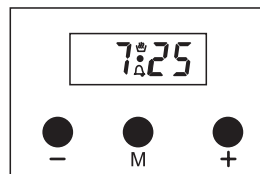
With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



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

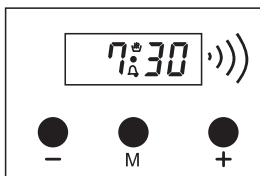


2. Give in the period of time with the '+' or '-' buttons. Ex; 5 min.

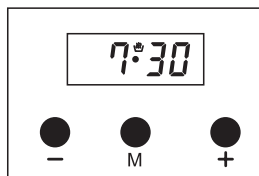


3. A few seconds later, the screen will return to displaying the current time of the day.

Cancelling the buzzer sound



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

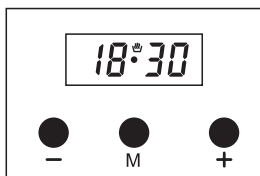


2. Press any button to cancel sound

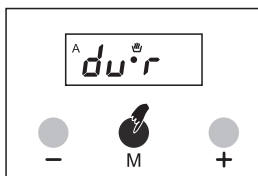
Automatic cooking program

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

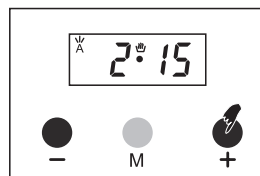
Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours 15 minutes.



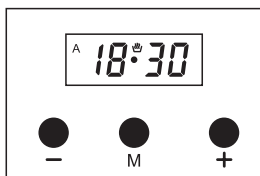
1. Current time is 18:30



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.

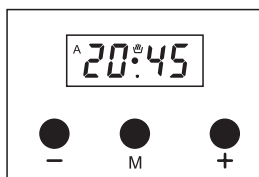
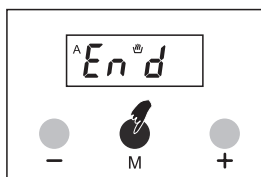
Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget the function and/ or the temperature knobs of your oven to appropriate positions.



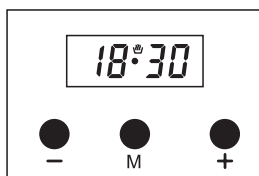
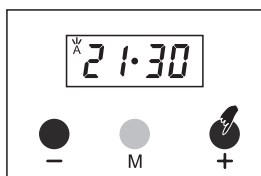
NOTE

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



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.



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

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

Adjusting the buzzer tone

You may adjust the hearing buzzer tone of the timer.

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



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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

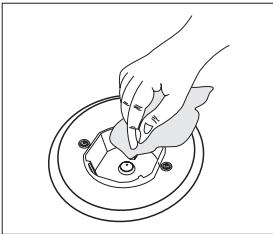


Figure 18

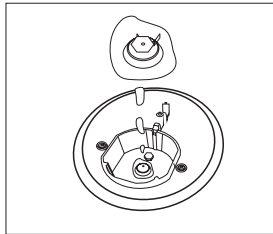


Figure 19

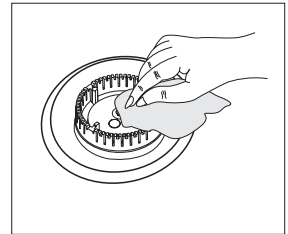


Figure 20

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

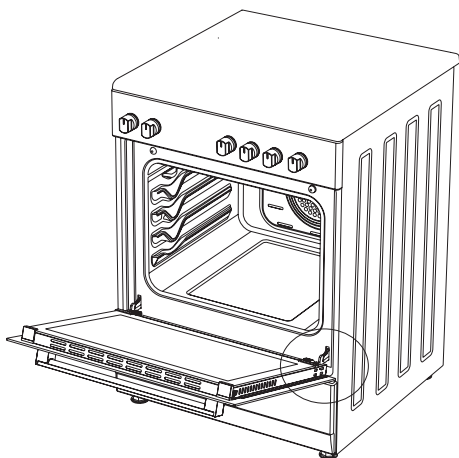


Figure 21

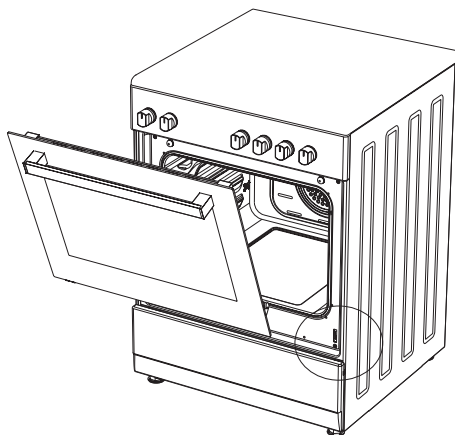


Figure 22

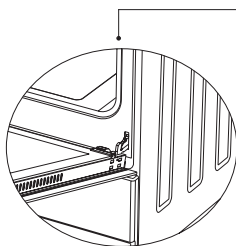


Figure 21.1

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

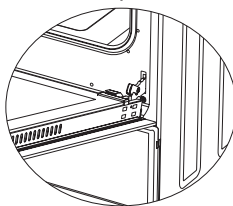


Figure 21.2

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

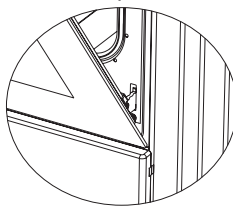


Figure 22.1

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

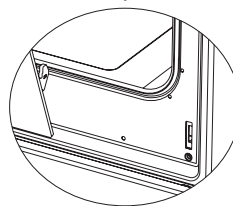


Figure 22.2

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

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

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

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

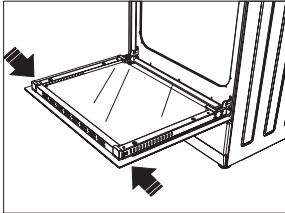


Figure 23

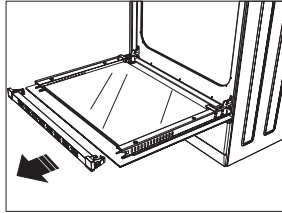


Figure 24

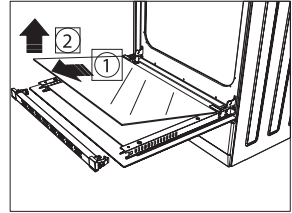


Figure 25

Catalytic Walls*

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

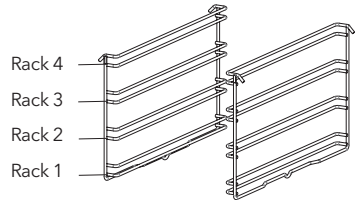
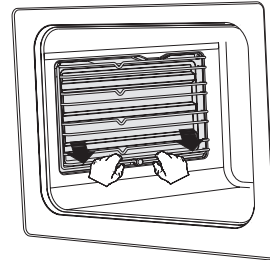
Removing the catalytic walls

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

Rack Positions

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

Figure 26



Installing and removing wire racks

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

Changing The Oven Lamp



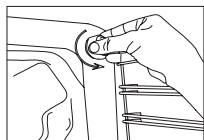
WARNING!

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

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

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

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

Type G9 Lamp

220-240 V, AC 15-25 W

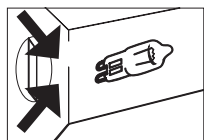
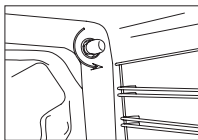


Figure 27

Type E14 Lamp

220-240 V, AC 15 W



Figure 28

Using The Grill Deflector Sheet *

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

**WARNING!**

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

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

**WARNING!**

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

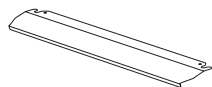


Figure 29

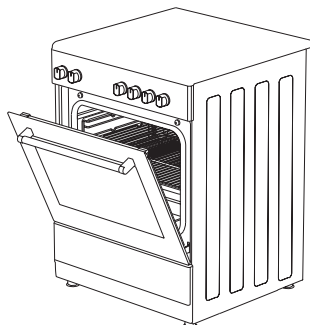


Figure 30

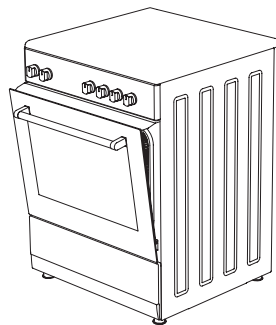


Figure 31

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

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

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

HANDLING RULES

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

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

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. Oprii 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. Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoapele etc. de mânerul cuptorului.
26. Nu așezați tăvile, farfuriile sau foliile de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
27. În timp ce așezați alimentele sau scoateți alimentele din cuptor, etc., folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură.
28. Nu utilizați produsul atunci când sunteți sub influența medicamentelor și / sau sub influența alcoolului, deoarece vă pot afecta capacitatea de a judeca.
29. Aveți grijă când utilizați alcool în alimente. Alcoolul se va evapora la temperaturi ridicate și poate lua foc și provoca incendiu dacă intră în contact cu suprafețe fierbinți.
30. După fiecare utilizare, verificați dacă unitatea este oprită.
31. Dacă aparatul este defect sau prezintă o deteriorare vizibilă, nu utilizați aparatul.

32. Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude. Nu trageți cablul pentru a deconecta, ci țineți întotdeauna ștecherul.
33. Nu utilizați aparatul dacă acesta are geamul ușii din față spart.
34. Așezați hârtia de copt împreună cu alimentele în cuptorul preîncălzit punând-o pe un accesoriu pentru cuptor (tavă, grătar de sârmă etc.).
35. Nu puneți obiecte, la care ar putea ajunge copiii, pe aparat.
36. Este important să așezați corect grătarul și tava pe raft. Așezați grătarul sau tava între cele două șine și asigurați-vă că este echilibrat înainte de a pune mâncare pe el.
37. Pentru a evita riscul de atingere a elementelor de încălzire a cuptorului, îndepărtați părțile în exces de hârtie de copt care ies în afara recipientului.
38. Nu utilizați niciodată cuptorul la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare indicată pe hârtia de copt. Nu așezați hârtia de copt pe baza cuptorului.
39. Când ușa este deschisă, nu așezați niciun obiect greu pe ușă și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea ușii balamalelor.
40. Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.
41. Nu utilizați produse de curățat abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul, deoarece zgârieturile care pot apărea pe suprafața geamului ușii pot cauza fisurarea geamului.
42. Nu așezați aparatul pe o suprafață acoperită cu covorașe. Părțile electrice se supraîncălzesc, deoarece nu există ventilație sub. Acest lucru va cauza defectarea aparatului.
43. Nu loviți suprafețele de sticlă ale aragazelor vitroceramice cu un metal dur deoarece, rezistența se poate deteriora. Poate provoca un șoc electric.
44. Utilizatorul nu trebuie să manipuleze singur cuptorul.
45. Fiți atenți atunci când curățați arzătoarele pe gaz. Acestea pot provoca vătămări corporale.
46. Alimentele se pot vărsa atunci când piciorul cuptorului este demontat sau se rupe, aveți grijă. Poate provoca vătămări corporale.
47. În timpul utilizării, suprafețele interne și externe ale cuptorului se încălzesc. Când deschideți ușa cuptorului, faceți un pas înapoi pentru a evita vaporii fierbinți care ies din interior. Există riscul de arsură.
48. Capacul cuptorului se închide pentru a evita a;unecarea vaselor de gătit. Faceți un pas înapoi pentru a evita mâncarea fierbinte care vine asupra dvs. Există riscul de arsură.
49. Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului când aceasta este deschisă. Există riscul răsturnării.
50. Utilizatorul nu trebuie să disloceze rezistența în timpul curățării. Poate provoca un șoc electric.
51. Nu scoateți întrerupătoarele de contact din aparat. În caz contrar, se pot accesa cabluri electrice sub tensiune. Poate provoca un șoc electric.
52. Alimentarea cuptorului poate fi deconectată în timpul oricărei lucrări de construcție la domiciliu. După finalizarea lucrărilor, reconectarea cuptorului se va face de către un service autorizat.
53. Nu puneți ustensile metalice precum cuțitul, furculița, lingura pe suprafața aparatului, deoarece acestea se vor încălzi.
54. Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat într-un spațiu decorativ acoperit.
55. Opriiți aparatul înainte de a îndepărta siguranțele. După curățare, instalați siguranțele conform instrucțiunilor.
56. Punctul de fixare al cablului trebuie protejat.
57. **AVERTISMENT: Nu utilizați arzătoarele pentru cuptor și grătar în același timp.**
58. Vă rugăm să nu gătiți mâncarea direct pe tavă / grătar. Vă rugăm să puneți alimentele în /sau pe instrumentele corespunzătoare înainte de a le introduce în cuptor.
59. Lăsați suprafața fierbinte să se răcească înainte de a închide capacul.
60. **ATENȚIE: Dacă sticla aragazului este spartă, opriiți imediat orice element de încălzire și deconectați aparatul de la sursa de alimentare, nu atingeți**

Siguranța electrică

1. Conectați aparatul la o priză cu împământare protejată de o siguranță conformă cu valorile specificate în tabelul de specificații tehnice.
2. Apelați la un electrician autorizat care să seteze echipamente de împământare. Compania noastră nu va fi responsabilă pentru daunele care vor apărea ca urmare a utilizării produsului fără împământare conform reglementărilor locale.
3. Întrerupătoarele automate ale cuptorului trebuie plasate astfel încât utilizatorul final să le poată atinge atunci când cuptorul este instalat.
4. Cablul de alimentare (cablul cu mufă) nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
5. În cazul în care cablul de alimentare (cablul cu mufă) este deteriorat, acest cablu trebuie înlocuit de către producător sau de către un personal

calificat pentru a preveni o situație periculoasă.

6. Nu spălați niciodată produsul prin pulverizare sau turnare de apă pe el! Există riscul de electrocutare.
7. AVERTISMENT: Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că circuitul dispozitivului este deschis înainte de a schimba lampa.
8. AVERTISMENT: Întrerupeți toate conexiunile circuitului de alimentare înainte de a accesa terminalele.
9. AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare..
10. Nu utilizați cabluri sau extensii tăiate sau deteriorate, altele decât cablul original.
11. Asigurați-vă că nu există lichid sau umiditate în priză unde urmează să conectați produsul.
12. Suprafața din spate a cuptorului se încălzește când cuptorul este acționat. Conexiunile electrice nu trebuie să atingă suprafața din spate, altfel conexiunile se pot deteriora.
13. Nu strângeți cablurile de conectare la ușa cuptorului și nu le treceți pe suprafețe fierbinți. Dacă cablul se topește, acest lucru poate duce la scurtcircuitarea cuptorului și chiar la incendiu.
14. Deconectați aparatul în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparației.
15. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producătorul sau de serviciul tehnic autorizat sau de orice alt personal calificat la același nivel, pentru a evita orice situație periculoasă.
16. Asigurați-vă că priza este introdusă ferm în perete pentru a evita 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 de categorie de supratenșiune 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 furtunile 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.

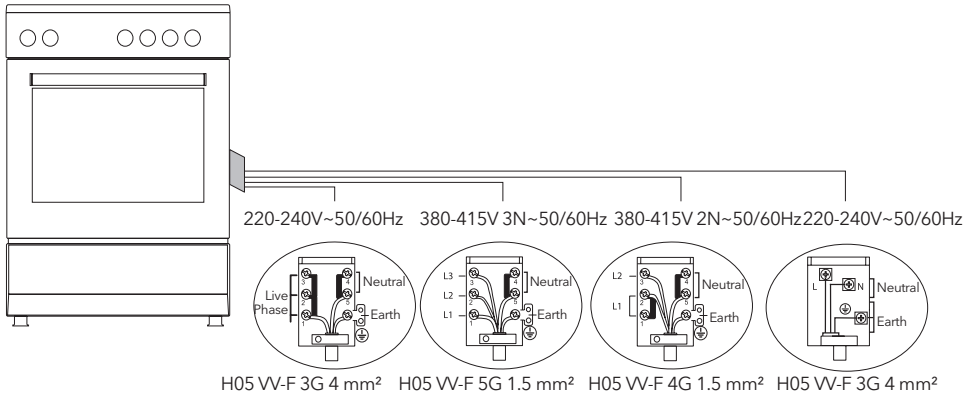
Conexiune electrica

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



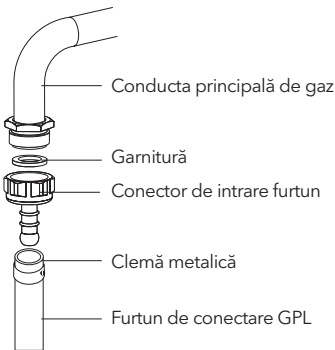
AVERTIZARE!

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 clemă pe furtun. Împingeți furtunul până ajunge la capătul conductei.
2. Pentru controlul etanșării; asigurați-vă că butoanele din panoul de control sunt închise, dar butelia de gaz este deschisă. Aplicați niște bureți de săpun pe conexiune. Dacă există scurgeri de gaz, va exista spumă în zona săpunită.
3. Cuptorul trebuie utilizat într-un loc cu ventilație și să fie instalat pe un teren plat.
4. Verificați din nou 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

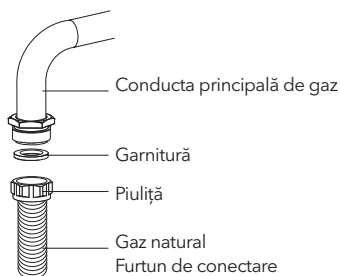


Pentru conectarea GPL (cilindru), fixați o clemă metalică pe furtunul care vine de la cilindru GPL. Atașați o margine a furtunului pe conectorul de intrare în spatele aparatului, împingând până la capăt prin încălzirea furtunului în apă fiartă. Apoi, aduceți clemă spre capătul furtunului și strângeți cu o șurubelniță. Garnitura și conectorul de admisie a furtunului necesare pentru conectare sunt așa cum se arată în imaginea de mai jos.

NOTĂ

Regulatorul care trebuie fixat pe 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

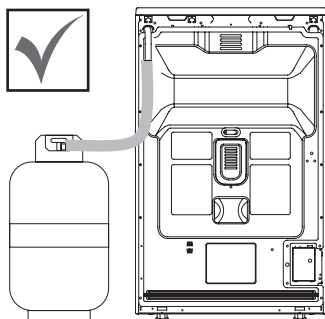


Figura 1

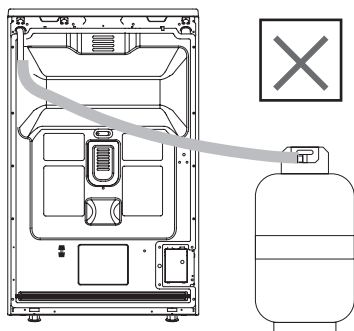


Figura 2

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)

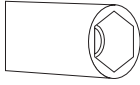


Figura 3

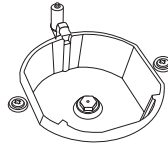


Figura 4

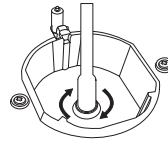


Figura 5

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 ³ | min. 100 cm ² |
| Între 5 m ³ - 10 m ³ | min. 50 cm ² |
| Mai mic de 10 m ³ | nu este nevoie |
| În subsol sau pivniță | min. 65 cm ² |

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)

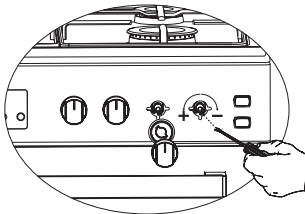


Figura 6

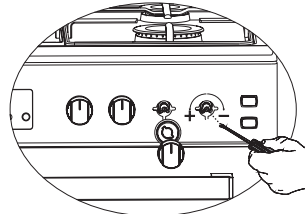


Figura 7

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.

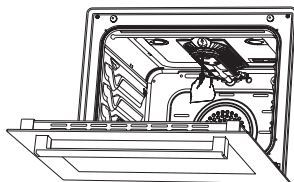


Figura 8

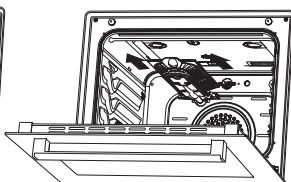


Figura 9

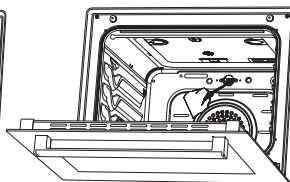


Figura 10

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

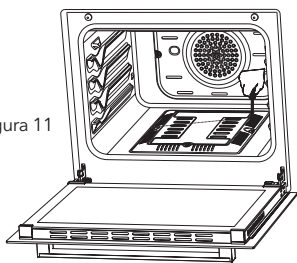


Figura 12

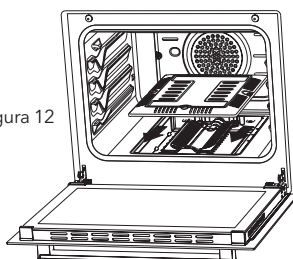


Figura 13

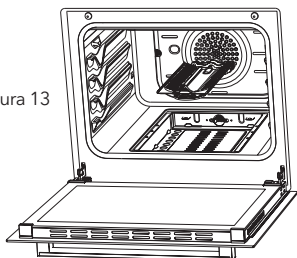
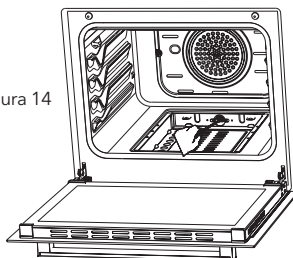
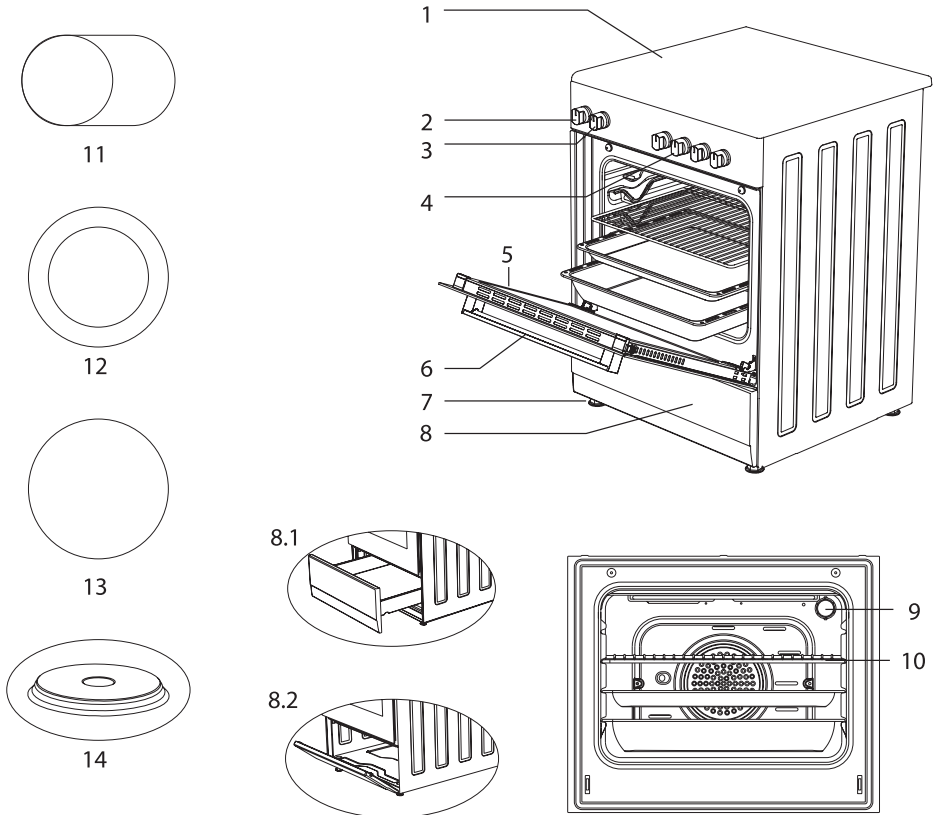


Figura 14



INTRODUCEREA APARATULUI

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

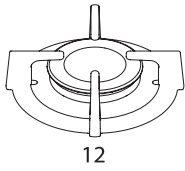


1. Placă de sticlă
2. Buton termostat
3. Buton de comandă pentru cuptor
4. Regulator pentru plite vitro-ceramice
5. Ușa cuptorului
6. Mâner
7. Picior de plastic
8. Ușa inferioară a cuptorului

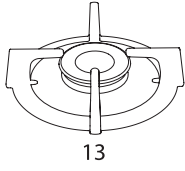
- 8.1. Sertar
- 8.2. Ușă cu clapă
9. Lampă
10. Grătar
11. Încălzitor de ceramică (140 mm / 250 mm)
12. Încălzitor de ceramică (120 mm / 180 mm)
13. Încălzitor de ceramică (140 mm sau 180 mm)
14. Placă fierbinte (145 mm sau 185 mm)

INTRODUCEREA APARATULUI

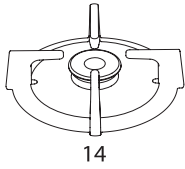
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



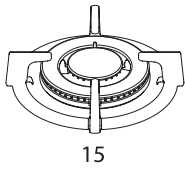
12



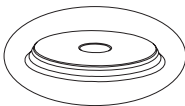
13



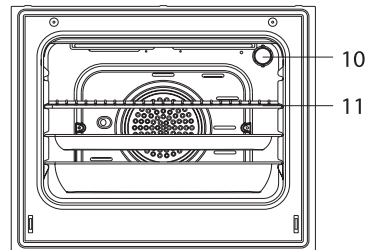
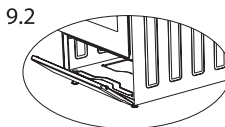
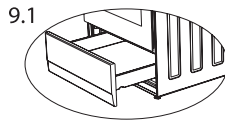
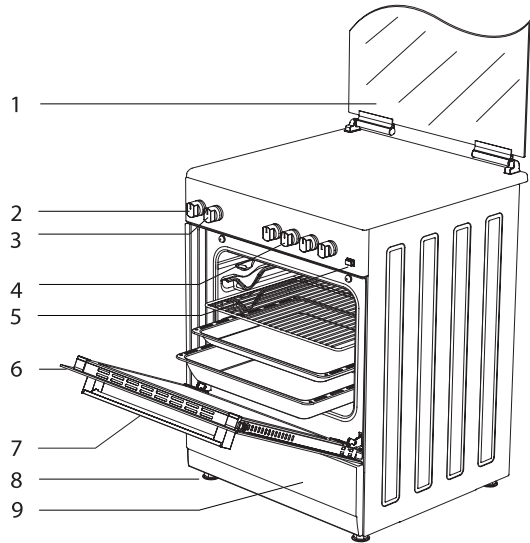
14



15



16



1. Capac de sticlă (ușă din tablă)
2. Setarea termostatului
3. Setarea cuptorului
4. Comutatoare de control ale aragazului
5. Buton brichetă *
6. Ușă
7. Mâner
8. Picior de plastic
9. Ușa inferioară a cuptorului
 - 9.1 Sertar *
 - 9.2 Ușă rabatabilă *

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

Accesorii

| | |
|--|---|
| | <p>Tavă adâncă *</p> <p>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.</p> |
| | <p>Tavă / tava de sticlă *</p> <p>Se folosește pentru produse de patiserie (prăjituri, biscuiți etc.), alimente congelate.</p> |
| | <p>Tavă circulară *</p> <p>Se utilizează pentru produsele de patiserie congelate.</p> |
| | <p>Grătar de sârmă</p> <p>Folosit pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează să fie coapte, prăjite și congelate în raftul dorit.</p> |
| | <p>Șină telescopică *</p> <p>Tăvile și rafturile pot fi îndepărtate și instalate cu ușurință datorită șinelor telescopice.</p> |
| | <p>Grătar de sârmă în tavă</p> <p>Gătirea alimentelor, cum ar fi friptura, sunt așezate pe grătarul tăvii. Astfel preveniți contactul alimentelor cu tava și lipirea de aceasta.</p> |
| | <p>MâneRul tăvii *</p> <p>Este folosit pentru a ține tăvi fierbinți.</p> |
| | <p>Unitate de suport pentru oala de cafea *</p> <p>Poate fi folosit pentru oala de cafea.</p> |

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 G25,25 mbar | | | G20,25 mbar | | G20,13 mbar | |
|----------------------|----------------------------|-------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| | Gaz natural | | | Gaz natural | | Gaz natural | |
| Arzător Wok | Injector | 1,40 | mm | 1,28 | mm | 1,60 | mm |
| | Debit gaz | 0,333 | m ³ /h | 0,333 | m ³ /h | 0,333 | m ³ /h |
| | Putere | 3,50 | kW | 3,50 | kW | 3,50 | kW |
| Arzător rapid | Injector | 1,15 | mm | 1,10 | mm | 1,45 | mm |
| | Debit gaz | 0,276 | m ³ /h | 0,276 | m ³ /h | 0,276 | m ³ /h |
| | Putere | 2,90 | kW | 2,90 | kW | 2,90 | kW |
| Arzător semi-rapid | Injector | 0,97 | mm | 0,92 | mm | 1,10 | mm |
| | Debit gaz | 0,162 | m ³ /h | 0,162 | m ³ /h | 0,162 | m ³ /h |
| | Putere | 1,70 | kW | 1,70 | kW | 1,70 | kW |
| Arzător auxiliar | Injector | 0,72 | mm | 0,70 | mm | 0,85 | mm |
| | Debit gaz | 0,96 | m ³ /h | 0,96 | m ³ /h | 0,96 | m ³ /h |
| | Putere | 0,95 | kW | 0,95 | kW | 0,95 | kW |
| Arzător grătar | Injector | 1,00 | mm | 0,92 | mm | 1,35 | mm |
| | Debit gaz | 0,196 | m ³ /h | 0,196 | m ³ /h | 0,196 | m ³ /h |
| | Putere | 2,00 | kW | 2,00 | kW | 2,00 | kW |
| Arzător cuptor | Injector | 1,10 | mm | 1,00 | mm | 1,50 | mm |
| | Debit gaz | 0,235 | m ³ /h | 0,235 | m ³ /h | 0,235 | m ³ /h |
| | Putere | 2,50 | kW | 2,50 | kW | 2,50 | kW |

| Specificații arzător | G30,28-30 mbar G31,37 mbar | | | G30,50 mbar | | G30,37 mbar | |
|----------------------|-------------------------------|------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| | GPL | | | GPL | | GPL | |
| Arzător Wok | Injector | 0,96 | mm | 0,76 | mm | 0,96 | mm |
| | Debit gaz | 254 | m ³ /h | 254 | m ³ /h | 254 | m ³ /h |
| | Putere | 3,50 | kW | 3,50 | kW | 3,50 | kW |
| Arzător rapid | Injector | 0,85 | mm | 0,75 | mm | 0,85 | mm |
| | Debit gaz | 211 | m ³ /h | 211 | m ³ /h | 211 | m ³ /h |
| | Putere | 2,90 | kW | 2,90 | kW | 2,90 | kW |
| Arzător semi-rapid | Injector | 0,65 | mm | 0,60 | mm | 0,65 | mm |
| | Debit gaz | 124 | m ³ /h | 124 | m ³ /h | 124 | m ³ /h |
| | Putere | 1,70 | kW | 1,70 | kW | 1,70 | kW |
| Arzător auxiliar | Injector | 0,50 | mm | 0,43 | mm | 0,50 | mm |
| | Debit gaz | 69 | m ³ /h | 69 | m ³ /h | 69 | m ³ /h |
| | Putere | 0,95 | kW | 0,95 | kW | 0,95 | kW |
| Arzător grătar | Injector | 0,70 | mm | 0,60 | mm | 0,65 | mm |
| | Debit gaz | 145 | m ³ /h | 145 | m ³ /h | 145 | m ³ /h |
| | Putere | 2,00 | kW | 2,00 | kW | 2,00 | kW |
| Arzător cuptor | Injector | 0,75 | mm | 0,65 | mm | 0,70 | mm |
| | Debit gaz | 182 | m ³ /h | 182 | m ³ /h | 182 | m ³ /h |
| | Putere | 2,50 | kW | 2,50 | kW | 2,50 | kW |

**AVERTIZARE!**

Valorile diametrului scrise pe injector sunt specificate fără virgulă. De exemplu; Diametrul de 1,70 mm este specificat ca 170 pe injector.

INSTALAREA CUPTORULUI

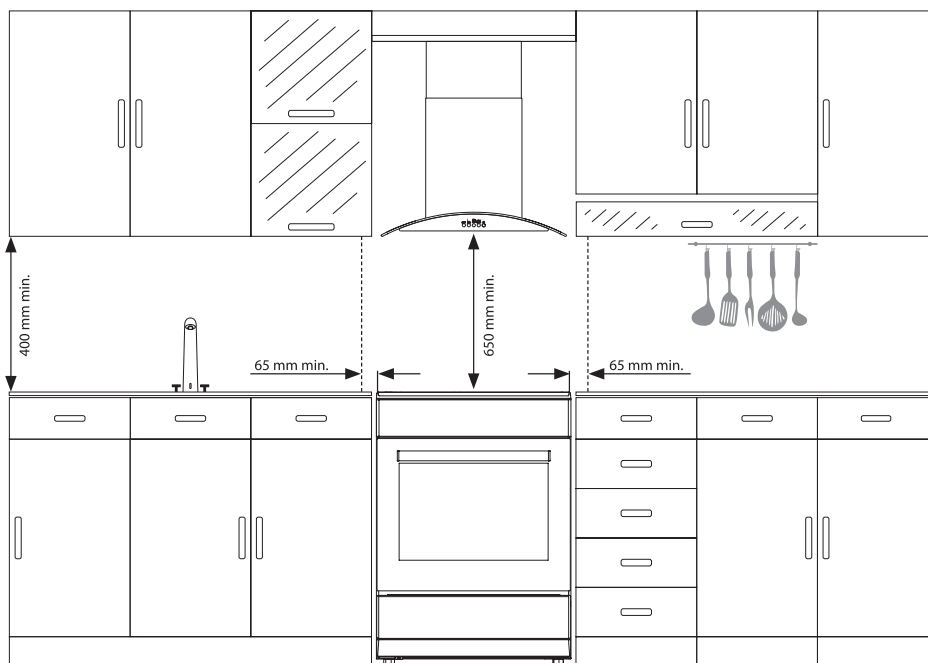
Verificați dacă instalația electrică este adecvată pentru a pune aparatul în funcțiune. Dacă instalația electrică nu este adecvată, sunați un electrician / instalator pentru a aranja utilitățile, după caz. Producătorul nu va fi responsabil pentru daunele cauzate de operațiunile efectuate de persoane neautorizate.

AVERTIZARE!

- **AVERTISMENT:** Este responsabilitatea clientului să pregătească locația pe care trebuie să fie amplasat produsul și să pregătească instalația electrică.
- **AVERTISMENT:** În timpul instalării produsului trebuie respectate regulile din standardele locale cu privire la instalațiile electrice.
- **AVERTISMENT:** rificați dacă există deteriorări ale aparatului înainte de al instala. Nu instalați produsul dacă acesta este deteriorat. Produsele deteriorate prezintă un risc pentru siguranța dumneavoastră.

Locul potrivit pentru instalare și avertismente importante

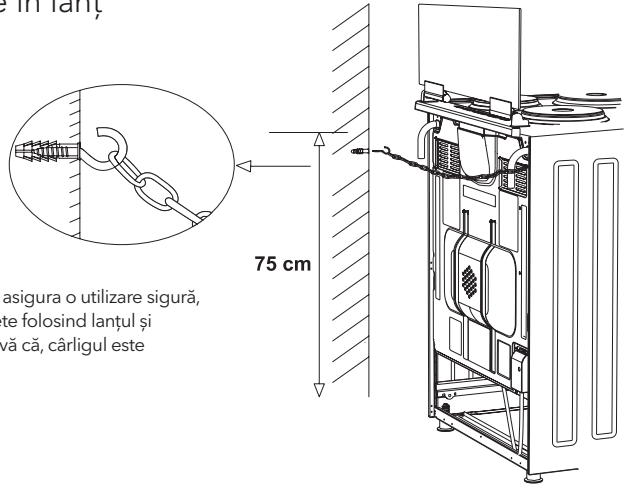
- Picioarele aparatului nu trebuie să rămână pe suprafețe moi, cum ar fi covoare. Pardoseala bucătăriei trebuie să fie durabilă pentru a suporta greutatea unitară și orice alte ustensile de bucătărie care pot fi folosite la cuptor.
- Aparatul trebuie utilizat cu o distanță de minimum 400 mm peste suprafețele superioare ale plitei și 65 mm față de suprafețele laterale din interiorul mobilierului de bucătărie.
- Aparatul este potrivit pentru utilizarea pe ambii pereți laterali, fără niciun suport sau fără a fi instalat într-un dulap. Dacă o hota va fi instalată deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului pentru înălțimea de montare. (min. 650 mm)



AVERTIZARE!

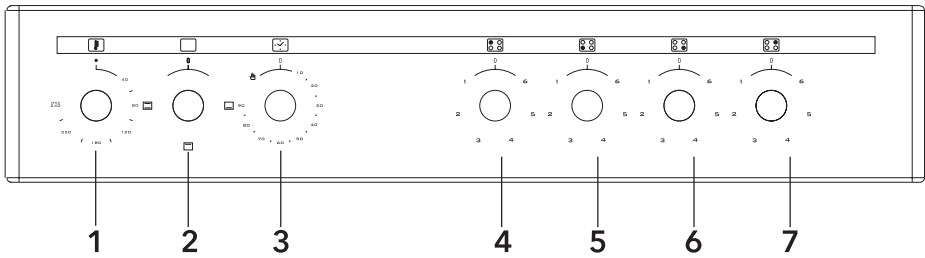
- **AVERTISMENT:** Mobilierul de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistent la căldură.
- **AVERTISMENT:** Nu instalați aparatul lângă frigider sau răcitoare. Căldura radiată de aparat crește consumul de energie al dispozitivelor de răcire.
- **AVERTISMENT:** Nu utilizați ușa și / sau 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.

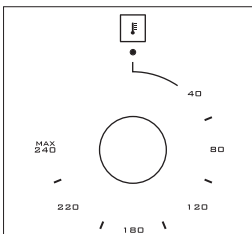
PANOU DE CONTROL



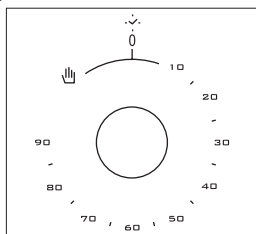
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Încălzitor electric stânga frontal |
| 2. Buton de selectare a funcției | 6. Încălzitor electric dreapta față |
| 3. Cronometru mecanic * | 7. Încălzitor electric spate dreapta |
| 4. Încălzitor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

AVERTIZARE!

Panoul de control de mai sus este doar în scop ilustrativ. Luați în considerare panoul de control de pe dispozitivul dvs.



Termostat: Se utilizează pentru determinarea temperaturii de gătit în cuptor. După introducerea alimentelor în interiorul cuptorului, rotiți comutatorul pentru a regla setarea temperaturii dorite între 40-240 ° C. Pentru temperaturile de gătit ale diferitelor alimente, consultați tabelul de gătit.



Temporizator mecanic*: Folosit pentru determinarea timpului de gătit în cuptor. Când timpul ajustat a expirat, alimentarea încălzitoarelor se oprește și emite un semnal sonor de avertizare. Temporizatorul mecanic poate fi ajustat la perioada dorită între 0-90 minute. Pentru perioadele de gătit, consultați mesele de gătit.

UTILIZAREA CUPTORULUI

Utilizarea arzătoarelor de cuptor

1. Dacă cuptorul dvs. este echipat cu arzătoare care funcționează cu gaz, ar trebui să fie utilizat un buton adecvat pentru a aprinde arzătoarele. Unele modele au aprindere automată de la buton; este ușor să aprindeți arzătorul rotind butonul. De asemenea, arzătoarele pot fi aprinse prin apăsarea butonului de contact sau pot fi aprinse cu un chibrit.
2. Nu acționați aprindătorul continuu mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minimum un minut înainte de a încerca din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control a gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou.

Utilizarea elementelor de încălzire a cuptorului

1. Când cuptorul dvs. este pornit prima dată, se va răspândi un miros care va proveni de la elementele de încălzire. Pentru a scăpa de acest lucru, acționați-l la 240 ° C timp de 45-60 de minute cât este gol.
2. Butonul de control al cuptorului trebuie poziționat la valoarea dorită; altfel cuptorul nu funcționează.
3. Meniurile, timpii de gătit și pozițiile termostatului sunt date în tabelul de gătit. Valorile date în tabelul de gătit sunt valori caracteristice și au fost obținute ca urmare a testelor efectuate în laboratorul nostru. Puteți găsi diferite arome potrivite gustului dvs. în funcție de gătit și de obiceiurile folosite.
4. Puteți face pui la rotisor în cuptor cu ajutorul accesoriilor.
5. Timpii de gătit: Rezultatele se pot modifica în funcție de tensiunea zonei și materialul, având calitatea, cantitatea și temperatura diferite.
6. În timpul perioadei de gătit în cuptor, capacul cuptorului nu trebuie deschis frecvent. În caz contrar, circulația căldurii poate fi dezechilibrată și rezultatele se pot modifica.

Utilizarea grătarului

1. Când așezați grătarul pe raftul superior, alimentele de pe grătar nu trebuie să atingă raftul.
2. Puteți preîncălzi cuptorul 5 minute în timp ce utilizați grătarul. Dacă este necesar, puteți întoarce mâncarea.
3. Alimentele trebuie să fie în centrul grătarului pentru a asigura un flux maxim de aer prin cuptor.

Pornirea grătarului;

1. Rotiți butonul la simbolul grătarului.
2. Apoi, setați-l la temperatura dorită.

Oprirea grătarului;

Rotiți butonul la poziția oprit.

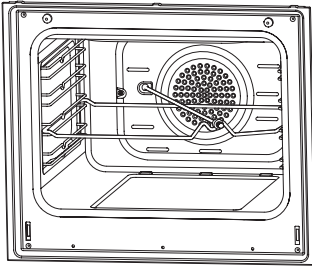


AVERTIZARE! Păstrați ușa cuptorului închisă. (grătar electric)



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

Utilizarea rotisorului de pui *

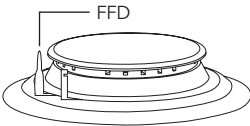


Așezați stropitoarea în cadru. Glisați stropitoarea în cuptor la nivelul dorit. Așezați o tavă pe fundul cuptorului pentru a aduna grăsimea picurată. Adăugați puțină apă în tavă în care picură pentru o curățare ușoară. Nu uitați să îndepărtați partea din plastic din rotisor. După utilizarea rotisorului, înșurubați mânerul din plastic la frigăruie și scoateți alimentele din cuptor.

Figura 15

UTILIZAREA ARAGAZULUI

Utilizarea arzătoarelor pe gaz



Dispozitiv de siguranță a flăcării (FFD) *; funcționează instantaneu atunci când mecanismul de siguranță se activează din cauza lichidului survolat peste plite superioare.



- 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.
- 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.
- 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.
- Închis  Complet deschis  Pe jumătate deschis
- Înainte de a vă folosi plita, asigurați-vă că capacele arzătorului sunt bine poziționate. Amplasarea corectă a capacele arzătorului este prezentată mai jos.

Figura 16

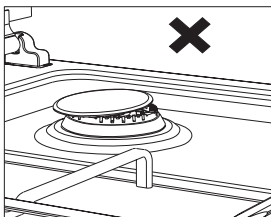
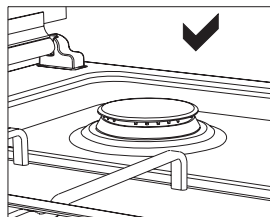


Figura 17



Utilizarea și descrierea plitei vitroceramice

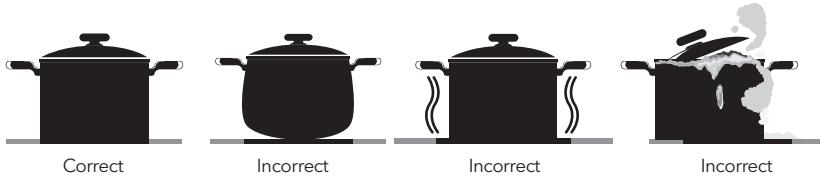
| | Nivel 1 | Nivel 2 | Nivel 3 | Nivel 4 | Nivel 5 | Nivel 6 | Nivel 7 | Nivel 8 | Nivel 9 | Max. |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 140 mm Comutator | 130 W | 206 W | 350 W | 500 W | 850 W | 1200 W | – | – | – | – |
| 180 mm Comutator | 180 W | 470 W | 790 W | 850 W | 1230 W | 1700 W | – | – | – | – |
| 180 mm Regulator | 1800 W | 1800 W | 1800 W | 1800 W | 1800 W | 1800 W | 1800 W | 1800 W | 1800 W | – |
| 140/250 mm | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1000 W | 1800 W |
| 120/180 mm Lumina duală | 700 W | 700 W | 700 W | 700 W | 700 W | 700 W | 700 W | 700 W | 700 W | 1700 W |

- Acționați plita cu ajutorul comutatoarelor cu inel de pe panoul de control al aragazului. Acest comutator vă ajută să setați temperatura dorită.
- Pentru a obține un rezultat cât mai bun al mâncării 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 ustensilele de gătit pe zona de gătit înainte ca aceasta să fie pornită. Opriiți zonele de gătit înainte de sfârșitul timpului de gătit, pentru a profita de căldura reziduală.
- Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a porni aragazul. Temperatura setată de poziția butonului crește treptat până la max. (Zonă unică)
- Pentru zona de gătit duală, primul inel funcționează ca o singură zonă; al doilea inel începe să funcționeze după activarea suplimentară de unele mai multă forță la ceasul înțeles pe „maxim” sfârșitul regiune a semnelor 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.



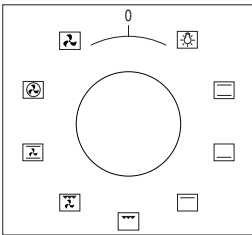
Dimensiuni vas (gaz)

| | 50x55 | 50x60 | 60x60 |
|----------------|----------|----------|----------|
| Arzător mic | 12-18 cm | 12-18 cm | 12-18 cm |
| Arzător normal | 18-20 cm | 18-20 cm | 18-20 cm |
| Arzător mare | 22-24 cm | 22-26 cm | 22-26 cm |
| Arzător WOK | 24-28 cm | --- | 24-26 cm |



TIPURI DE PROGRAME

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

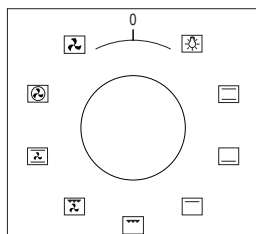


Butonul de pornire: utilizat pentru determinarea încălzitoarelor utilizate pentru gătitul în cuptor. Tipurile de programe de încălzire din acest buton și funcțiile lor sunt descrise mai jos. Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care constau din aceste încălzitoare să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

| | | | |
|--|---|--|--|
| | Întoarce stropitoareii | | Ventilație |
| | Element de încălzire Superior + Inferior | | Încălzire turbo + Ventilație |
| | Lampă | | Elemente de încălzire inferior + Elemente de încălzire superior + Ventilație |
| | Element de încălzire inferior + Ventilați | | Element de încălzire a grătarului + Ventilație |
| | Element de încălzire a grătarului | | Arzător pentru grătar / Element de încălzire a grătarului |
| | Element de încălzire a grătarului + Lampă | | Element de încălzire superior |
| | Temporizator electric | | Arzător cuptor / Element de încălzire inferior |

AVERTIZARE!

Este posibil ca toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe să nu fie disponibile la toate modelele.



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

| | | | |
|--|--|--|--|
| | Friptură de pui | | Ventilație |
| | Elemente de încălzire inferioare și superioare | | Încălzir turbo și ventilație |
| | Lampă | | Element de încălzire inferior-superior și ventilație |
| | Element de încălzire inferior + Ventilație | | Grătar și ventilație |
| | Pui la grătar și prăjit | | Grătar |
| | Grătar și lampă | | Element de încălzire superior |
| | Temporizator electric | | Element de încălzire inferior |
| | 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.

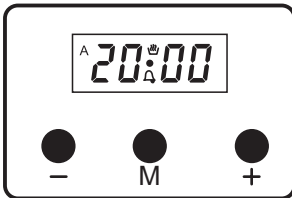
| Alimente | Funcția de gătit | Temperatura (°C) | Poziția raftului | Durata de gătire (min.) |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------|
| Prăjitură (tavă) | Static / Static+Ventilație | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Prăjituri 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

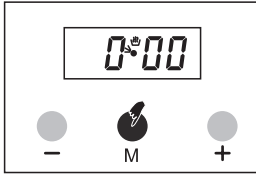


Este un cronometru electronic, care vă permite să pregătiți mâncarea pentru a fi servită la ora dorită. Singurul lucru care este de făcut, este să programați timpul de gătit și timpul de pregătire. Poate fi, de asemenea, utilizat ca un ceas cu alarmă, unde selectați timpul și veți fi avertizați printr-un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

Pornire

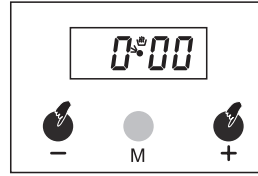
La pornire, ceasul (0:00) și „A” clipește pe ecran. Temporizatorul nu poate fi programat și ceasul trebuie reglat. Pentru a programa temporizatorul, trebuie să intrați mai întâi în modul manual.

Mod manual



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

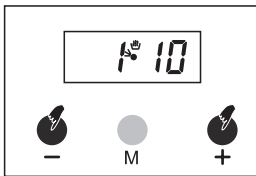
or



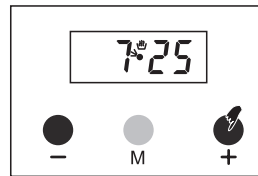
2. Apăsați simultan butoanele + și - în modul manual.

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 -.



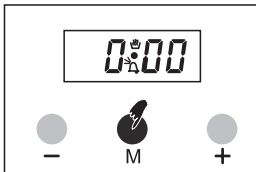
2. Folosind butoanele + sau - reglați ora din zi.

NOTĂ

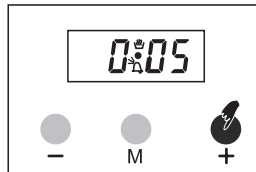
Dacă butoanele + sau - sunt apăstate de-a lungul a 5 secunde, timpul modului de ajustare se va termina automat. Dacă doriți să terminați rapid timpul modului de reglare, trebuie să apăsați simultan butoanele + și -.

Reglarea alarmei sonore

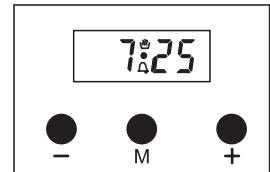
Cu această funcție, puteți programa după cât timp să fiți avertizat de sunetul sonor.



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

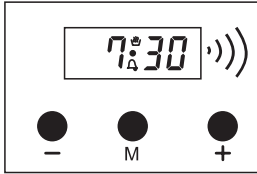


2. Alegeți o perioadă de timp cu cu butoanele + sau -. Ex: 5 minute.

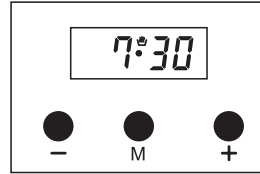


3. Câteva secunde mai târziu, ecranul va reveni la afișarea orei curente a zilei.

Anularea sunetului sonor



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

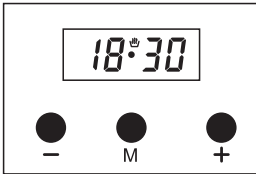


2. Apăsați orice buton pentru a anula sunetul.

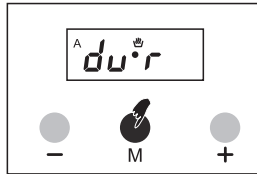
Program automat de gătit

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

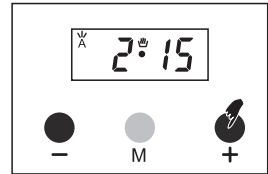
Exemplu: Am introdus mâncarea în cuptor și dorim să fie gătită timp de 2 ore și 15 minute.



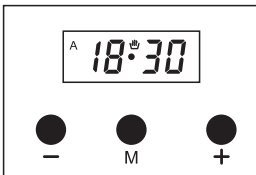
1. Ora curentă este 18:30



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.

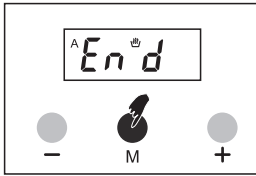
Acum, v-ați programat cuptorul să gătească mâncarea timp de 2 ore și 15 minute. Vă rugăm să nu uitați funcția și / sau butoanele de temperatură ale cuptorului în poziții apropiate.



NOTĂ

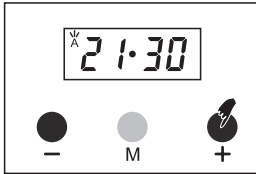
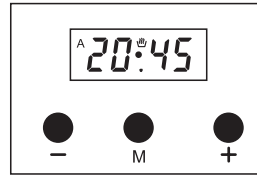
Puteți anula oricând modul de gătit automat, apăsând „M”.

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.

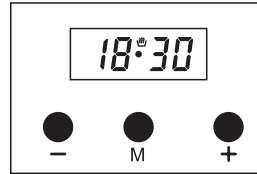


1. Apăsaiți butonul „M” de 3 ori.

Ecranul va afișa „Sfârșit” și timpul de pregătire este $18:30 + 2:15 = 20:45$



2. Setaiți-l la ora dorită folosind butoanele + sau -.



3. În câteva secunde, ecranul se comută pe ceas

Acum ne-am programat cuptorul pentru a găti mîncarea 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 mîncarea să fie gata la 21:30.

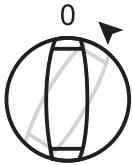


Mod ecran cînd începe gătutul



Me od ecran cînd se termină gătutul

Cînd programul de gătire este finalizat, se aude o alarmă sonoră, iar aceasta va suna imp de 7 minute, dacă nu este oprită.



1. Opriți cuptorul
2. Resetați temporizatorul



Cuptorul dvs. nu va funcționa pînă cînd 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 întîi 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 rînd, intrați în modul manual și reglați ceasul folosind butoanele + sau -.



- În cazul unei pierderi de scurtă durată a energiei, sistemul va fi conservat singur.
- Dacă nu veți folosi cuptorul, asigurați-vă că acesta este în poziția „OFF”.

„A” intermitent arată că, cuptorul este inoperant și că ar trebui să intrați în modul manual pentru a reveni la condițiile normale de lucru.

Reglarea tonului soneriei

Puteți regla tonul soneriei a temporizatorului.

1. Apăsând butonul „-“, puteți auzi tonul sonor actual.
2. Eliberarea și apăsarea din nou a butonului „-“ vor trece la următorul ton (3 tonuri diferite disponibile).
3. Tonul sonor va fi setat la ultimul ton ajustat.

NOTĂ

Ca setare din fabrică, volumul soneriei este setat la tonul înalt. În cazul unei pierderi lungi de energie, tonul sonor setat va fi acesta.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Deconectați ștecherul care furnizează energie electrică pentru cuptor de la priză.
2. În timp ce cuptorul funcționează sau la scurt timp după ce începe să funcționeze, este extrem de fierbinte. Trebuie să evitați atingerea elementelor de încălzire.
3. Nu curățați niciodată partea interioară, panoul, capacul, tăvile și toate celelalte părți ale cuptorului cu unelte precum perie tare, plasă de curățare sau cuțit. Nu utilizați agenți abrazivi, zgâriere și detergenți.
4. După ce ați curățat părțile interioare ale cuptorului cu o cârpă cu săpun, clătiți-l și apoi uscați-l bine cu o cârpă moale.
5. Curățați suprafețele de sticlă cu agenți speciali de curățare a sticlei.
6. Nu curățați cuptorul cu aparate de curățat cu abur.
7. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, curățați lichidul vărsat de pe capac. De asemenea, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că masa aragazului este suficient de răcită.
8. Nu folosiți niciodată agenți inflamabili precum acidul, diluantul și benzina la curățarea cuptorului.
9. Nu spălați nici o parte a cuptorului în mașina de spălat vase.
10. Pentru a curăța capacul din sticlă din față al cuptorului; scoateți șuruburile de fixare care fixează mânerul cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți ușa cuptorului. Decât curățați-l și clătiți-l bine. După uscare, așezați corect sticla cuptorului și reinstalați mânerul.

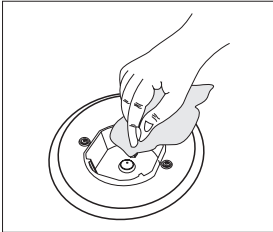


Figura 18

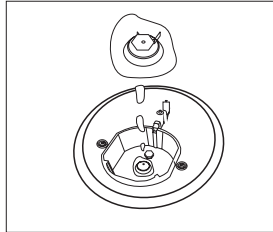


Figura 19

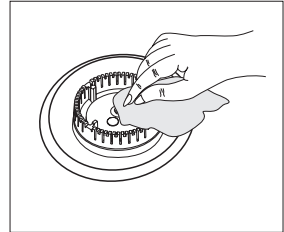


Figura 20

INSTALAREA UȘII CUPTORULUI

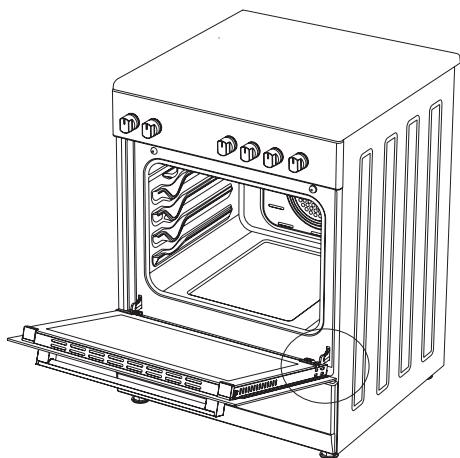


Figura 21

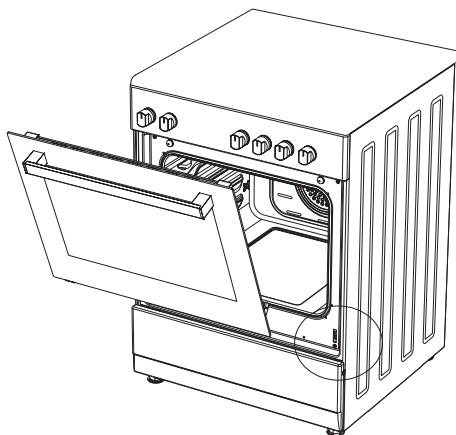


Figura 22

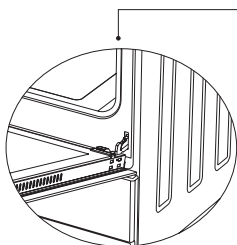


Figura 21.1

Deschideți ușa complet trăgând ușa cuptorului către dvs. Apoi efectuați operația de deblocare trăgând în sus blocarea balamalei cu ajutorul șurubelniței, așa cum este indicat în figura 21.1.

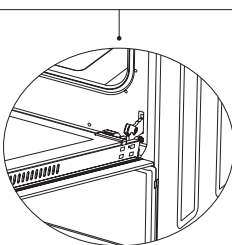


Figura 21.2

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

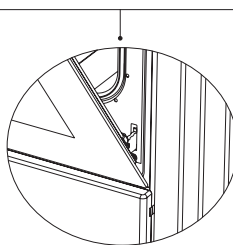


Figura 22.1

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

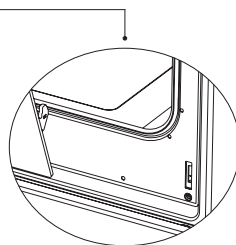


Figura 22.2

Pentru a scoate mai ușor ușa cuptorului, când se apropie de poziția închisă, țineți capacul cu două mâini ca în figura 22.2 și trageți în sus.

Efectuați invers ceea ce ați făcut în timp ce deschideți ușa pentru a reinstala ușa cuptorului înapoi.

Curățarea sticlei cuptorului

Ridicați apăsând pe zăvoarele din plastic din partea stângă și dreaptă, așa cum se arată în figura 23 și trăgând profilul către dvs. ca în figura 24. Sticla este eliberată după ce profilul a fost îndepărtat, așa cum se arată în figura 25. Scoateți sticla eliberată trăgând spre dvs. cu atenție. Sticla exterioară 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.

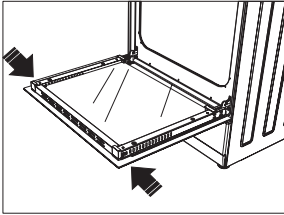


Figura 23

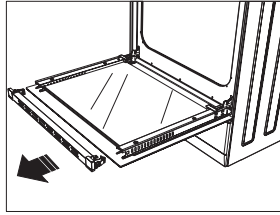


Figura 24

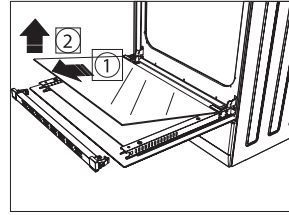


Figura 25

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 limente și uleiuri și le arde în timpul gătitului pentru a vă curăța cuptorul.

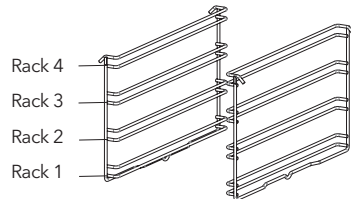
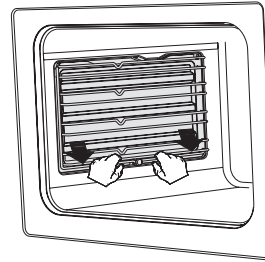
Detășarea panoului catalitic

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 peretele 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



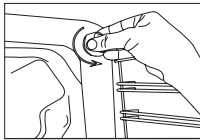
Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că circuitul aparatului este deschis înainte de a schimba lampa. (având circuitul deschis înseamnă că alimentarea este oprită)

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

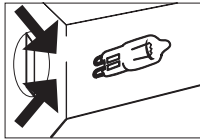
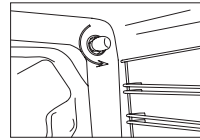


Figura 27

Type E14 Lamp

220-240 V, AC 15 W

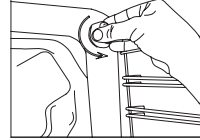


Figura 28

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 distanța 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.

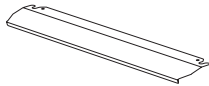


Figura 29

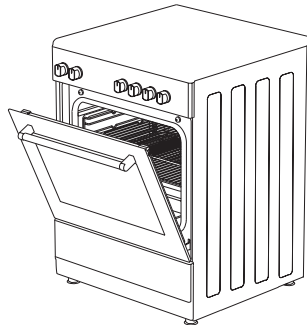


Figura 30

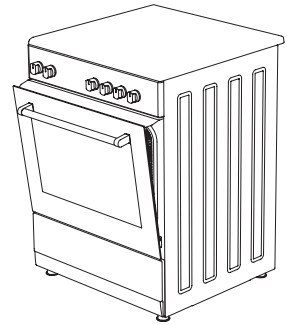


Figura 31

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 mănecarea gătită. Aceasta nu este o eroare a aparatului. | Lăsați cuptorul să se răcească și apoi ștergeți-l cu un prosop. |
| Aburul care iese dintr-o crăpătură de pe ușa cuptorului. | | |
| Apa rămasă în cuptor. | | |
| Fum în timpul funcționării | În timpul operării cuptorului pentru prima dată. | Fumul iese din încălzitoare. Aceasta nu este o eroare. După 2-3 cicluri, nu va mai fi fum. |
| | Mancare pe încălzitor. | Lăsați cuptorul să se răcească și curățați resturile de alimente de la solul cuptorului și de la suprafața încălzitorului superior. |

| Problemă | Cauză Posibilă | Soluție |
|--|---|---|
| Când este funcțional cuptorul miroase a ars sau scoate miros de plastic. | În interiorul cuptorului se utilizează accesorii din plastic sau alte accesorii care nu sunt rezistente la căldură. | La temperaturi ridicate, utilizați accesorii de sticlărie adecvate. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Ușa cuptorului este deschisă. | Închideți ușa și reporniți. |
| | Comenzile cuptorului nu sunt reglate corect. | Citiți secțiunea privind funcționarea cuptorului și resetați cuptorul. |
| | Siguranța s-a declanșat sau întrerupătorul este oprit. | Înlocuiți siguranța sau resetați întrerupătorul. Dacă acest lucru se repetă frecvent, sunați la un electrician. |
| Cuptorul nu gătește bine. | Ușa cuptorului este deschisă frecvent în timpul gătitului. | Nu deschideți ușa cuptorului frecvent, dacă alimentele pe care le gătiți nu necesită întoarcere. Dacă deschideți ușa ușor temperatura internă scade și, prin urmare, rezultatul gătirii va fi influențat. |
| Lumina internă este slabă sau nu funcționează. | Obiect străin care acoperă lampa în timpul gătitului. | Curățați suprafața internă a cuptorului și verificați din nou. |
| | Este posibil ca lampa să nu funcționeze. | Înlocuiți-o cu o lampă cu aceleași specificații. |

REGULI DE MANIPULAREA

1. Nu folosiți ușa și / sau mânerul pentru a transporta sau muta aparatul.
2. Efectuați deplasarea și transportul în ambalajul original.
3. Acordați o atenție maximă aparatului în timpul încărcării / descărcării și manipulării.
4. Asigurați-vă că ambalajul este bine închis în timpul manipulării și transportului.
5. Protejați-vă de factorii externi (cum ar fi umiditatea, apa etc.) care pot deteriora ambalajul.
6. Aveți grijă să nu deteriorați aparatul din cauza unor denivelări, accidente, picături etc. în timpul manipulării și transportului și să nu îl rupeți sau să îl deformați în timpul funcționării.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Următoarele detalii vă vor ajuta să utilizați produsul dvs. ecologic și economic.

1. Folosiți recipiente de culoare închisă și smalț care să conducă mai bine căldura în cuptor.
2. Pe măsură ce gătiți mâncarea, dacă rețeta sau manualul de utilizare indică necesitatea preîncălzirii, preîncălziți cuptorul.
3. Nu deschideți ușa cuptorului frecvent în timp ce gătiți.
4. Încercați să nu gătiți mai multe feluri de mâncare simultan în cuptor. Puteți găti în același timp plasând două aragazuri pe grătar.
5. Gătiți mai multe feluri de mâncare succesiv. Cuptorul nu va pierde căldura.
6. Opriți cuptorul cu câteva minute înainte de expirarea timpului de gătit. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. 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 deșeuri. 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 (OEEO).

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 ljubljencov.
- OPOZORILO: Pri uporabi žara so deli, ki so dostopni, lahko vroči. Otroci naj se aparatu ne približujejo.**
- OPOZORILO: Nevarnost požara; na kuhanlo 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.
- Pladnjevi pečice, krožniki 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 prijemanje vročih predmetov.
- Če jemljete zdravila in/ali ste pod vplivom alkohola, kar lahko vpliva na vašo zmožnost presoje, izdelka ne uporabljajte.
- Pri uporabi alkohola v hrani bodite previdni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapeva in se lahko vname; če pride v stik z vročimi površinami, to lahko povzroči požar.
- Po vsaki uporabi preverite, ali je enota izklopljena.
- Če je aparat okvarjen ali vidno poškodovan, ga ne uporabljajte.

32. Vtiča ne prijemajte z vlažnimi rokami. Pri izklopu vtiča ne vlecite, ampak ga vedno držite.
33. Če je aparat brez sprednjih vrat ali če so ta zlomljena, ga ne uporabljajte.
34. Papir za peko skupaj s hrano postavite v predhodno ogreto pečico tako, da ga položite v pekač ali pa v pripomoček pečice (na pladenj, žično rešetko ipd.).
35. Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
36. Pomembno je, da žično rešetko in pladenj pravilno postavite na žična vodila in/ali da pravilno postavite pladenj na vodila. Rešetko ali pladenj postavite med obe vodili in se pred nalaganjem hrane prepričajte, ali je stabilen.
37. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki visijo iz pripomočka ali posode; pri tem upoštevajte tveganje, da se lahko dotaknete elementov grelnika pečice.
38. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturah, ki so višje od najvišje temperature za uporabo, ki je navedena na njem. Papirja za peko ne polagajte na dno pečice.
39. Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte nobenih težkih predmetov in ne dovolite otrokom, da sedajo nanje. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečajji 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 ob enem.**
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 hrbtina površina. Električni priključki se ne smejo dotikati hrbtne površine, sicer se priključki lahko poškodujejo.
13. Priključnih kablov ne pritrujite 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 iskrenje, 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 kupalnega aparata v prostoru nastajajo vlaga, toplota in produkti gorenja. Najprej poskrbite, da je med delovanjem aparata kuhinja dobro prezračevana, in zagotovite naravne prezračevalne odprtine ali namestite mehansko prezračevalno opremo.
3. Po daljši intenzivni uporabi aparata bo morda treba zagotoviti dodatno prezračevanje, na primer z odprtjem okna ali povečanjem hitrosti mehanskega prezračevanja, če je nameščeno.
4. Ta aparat je dovoljeno uporabljati samo na dobro prezračevanih mestih v skladu z veljavnimi predpisi. Pred namestitvijo ali uporabo tega izdelka preberite priročnik
5. Preden namestite aparat, poskrbite, da lokalni omrežni pogoji (vrsta plina in tlak plina) izpolnjujejo zahteve aparata.
6. Mehанизem ne sme delovati dlje kot 15 sekund. Če se gorilnik ne vklopi po 15 sekundah, ustavite

mehанизem in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite prižgati gorilnik.

7. Vsa dela na plinski napeljavi mora izvesti pooblaščen in usposobljen osebje.
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 številce.
6. S telefona zunaj vašega doma pokličite gasilce.
7. Preverite tesnost vseh cevi in njihovih priključkov. Če še vedno vohate plin, zapustite hišo in opozorite sosede.
8. Ne vstopite v hišo, dokler pristojne osebe ne razglasijo, da je to varno.

Predvidena uporaba

1. Ta izdelek je zasnovan za domačo uporabo. Komercialna uporaba ni dovoljena.
2. Ta aparat je dovoljeno uporabljati le za kuhanje/pečenje. Ni ga dovoljeno uporabljati v druge namene, na primer za ogrevanje prostora.
3. Ta aparat se ne sme uporabljati za gretje krožnikov pod žarom, sušenje oblačil ali kuhinjskih krp z obešanjem na ročaj ali za ogrevanje.
4. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli škodo zaradi nepravilne uporabe ali napačnega rokovanja.
5. Del enote, ki vsebuje pečico, lahko uporabljate za odtaljevanje, pečenje in cvrtje hrane ter peko hrane na žaru.
6. Življenska 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

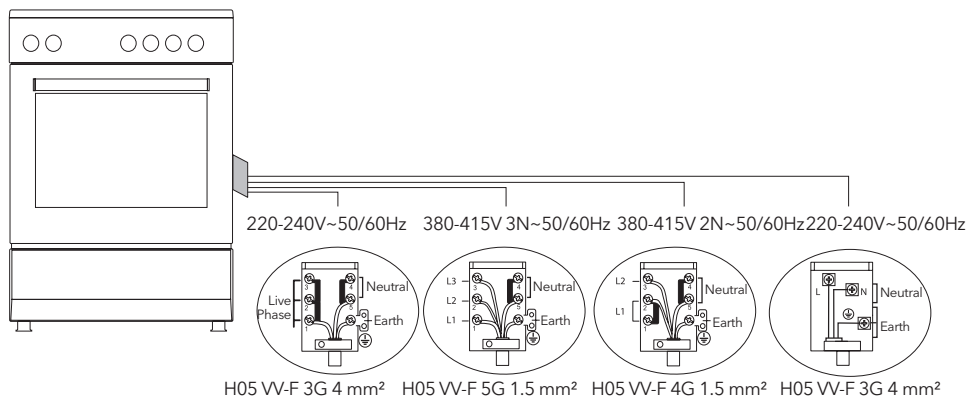
Steklokeramična kuhalna površina je do določene mere nezlomljiva in odporna na praske. Da preprečite morebitne poškodbe, pa vseeno upoštevajte naslednje:

1. Na vroče kuhalne plošče nikoli ne zlivajte hladne vode.
2. Na steklokeramično kuhavno ploščo ne stopajte.
3. Odločilen 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 stvari, 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. Namestitev 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. Priklop elektrike na pečico mora biti izveden le prek priključkov/vtičnic z nameščenim sistemom ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi. Če na mestu, kjer bo nameščena pečica, ni priključkov/vtičnic z vzpostavljenim sistemom ozemljitve, se nemudoma obrnite na usposobljenega električarja, da jih namesti. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala, ker aparat ni priključen na sistem ozemljitve.
4. Da preprečite nevarnost ali električni udar, mora poškodovani napajalni kabel zamenjati zastopnik pooblaščenega servisa ali usposobljeni električar.
5. Električni kabli se ne smejo dotikati vročih delov aparata.
6. Pečica naj deluje v suhem ozračju.
7. Ko postavite pečico na njeno mesto, poskrbite, da bo poravnana s pultom. Po potrebi jo poravnajte s pultom tako, da prilagodite nožice.

Schema priklopa na elektriko



Priključitev Plina



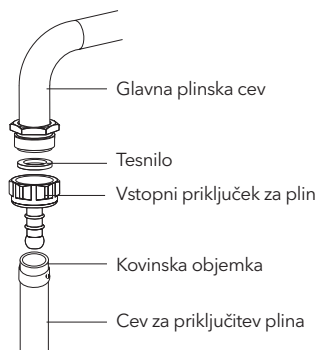
OPOZORILO!

Pred začetkom kakršnih koli del v zvezi s plinsko napeljavo izklopite dovod plina. Nevarnost eksplozije.

Štedilnik uporabljajte v suhi atmosferi.

1. Na gibljivo cev pritrdite objemko. En konec cevi potisnite do konca na kovinsko cev.
2. Preverjanje tesnjenja: poskrbite, da so gumbi na upravljalni plošči zaprti in da je plinska jeklenka odprta. Na priključek nanesite nekaj milnice. Če uhaja plin, se na namiljeni površini pojavi penjenje.
3. Štedilnik naj bo postavljen v dobro prezračevanem prostoru in na ravnih tleh.
4. Še enkrat preverite priključitev plina.
5. Pri nameščanju štedilnika na mesto priključitve ga poravnajte na isto višino s kuhinjskimi elementi. Po potrebi ga poravnajte po višini z nastavljivimi nogami.
6. Plinska cev in električni kabel štedilnika ne smeta biti napeljana skozi vroče dele, zlasti ne skozi zadnjo stran pečice. Ne premikajte štedilnika, ki je priključen na plin. Pri premikanju se zrahlja spoj, zaradi česar lahko začne uhajati plin.
7. Za priklop plina uporabite gibko cev.

Priklop na utekočinjen naftni plin:

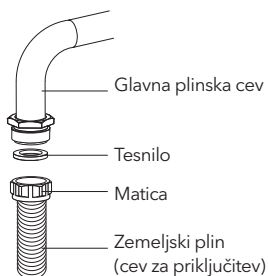


Za priklop na utekočinjen naftni plin (v jeklenki) pritrdite na dovodno cev iz jeklenke kovinsko objemko. Drugi konec cevi nataknite na vstopni priključek na zadnji strani aparata, pred tem pa v vroči vodi segrejte konec cevi. Nato tudi na ta konec cevi namestite kovinsko sponko in jo privijte z izvijačem.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

OPOMBA

Regulator tlaka, pritrjen na jeklenko s plinom, mora zagotavljati tlak plina 300 mmVS (2,94 kPa).

Povezava zemeljskega plina

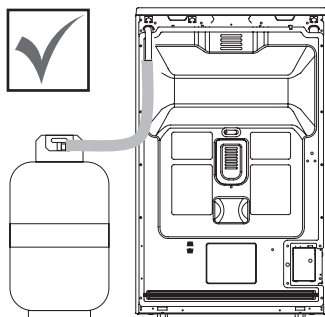


⚠ OPOZORILO!

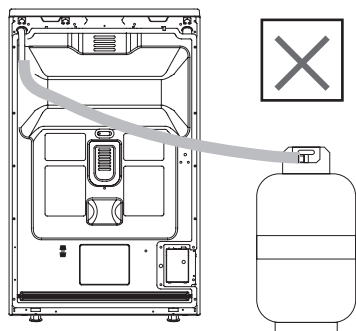
Prikllop na zemeljski plin naj izvede pooblaščen servis.

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

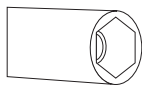
Na priključne točke nanesite milnico. Če plin uhaja, to povzroči nastajanje mehurčkov. Med vstavljanjem naprave na njeno mesto, zagotovite, da je na isti ravni z delovno površino. Če je potrebno, prilagodite nogice, da bo naprava poravnana z delovno površino. Napravo uporabljajte na ravni površini in v dobro prezračenem okolju.

⚠ OPOZORILO!

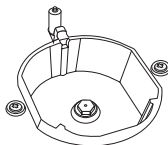
Pred namestitvijo aparata preverite, ali so lokalni pogoji dovoda plina (vrsta plina in tlak) skladni z nastavitvami izdelka.

Zamenjava šobe

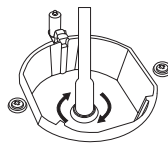
1. Za odstranitev in namestitev plinske šobe potrebujete poseben izvijač (Slika 3)
2. S posebnim izvijačem odstranite šobo (slika 4) z gorilnika in namestite novo šobo (slika 5)



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.

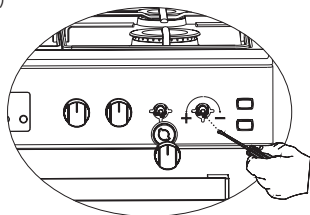
| Velikost prostora | Odprtina za prezračevanje |
|--|---------------------------|
| Manjši od 5 m ³ | min. 100 cm ² |
| Med 5 m ³ - 10 m ³ | min. 50 cm ² |
| Večji od 10 m ³ | ni potrebna |
| V pritličju ali kleti | min. 65 cm ² |

Nastavitev zmanjšanega pretoka plina za pipe kuhališč

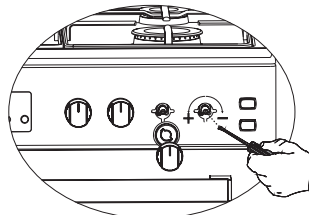
1. Prižgite gorilnik, ki ga želite nastaviti, in zavrtnite gumb v položaj za mali plamen.
2. Snemite gumb z ventila gorilnika.
3. Z izvijačem primerne velikosti na nastavitvenem vijaku nastavite primeren pretok plina. Za utekočinjen naftni plin (butan-propan) zavrtnite vijak v smeri urinega kazalca. Za zemeljski plin zavrtnite vijak enkrat v levo. Običajna dolžina ravnega plamena v zmanjšanem položaju mora biti 6–7 mm.
4. Če je plamen višji od zelenega položaja, zavrtnite vijak v smeri urinega kazalca. Če je manjši, zavrtnite 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



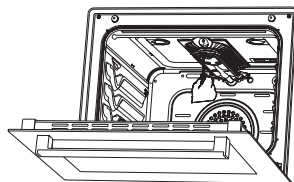
Slika 7

Odstranitev spodnjega in zgornjega gorilnika in montaža šobe za plinsko pečico

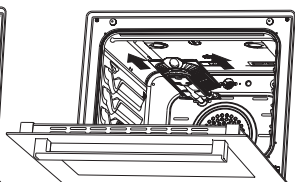
Odstranitev zgornjega gorilnika:

Najprej odstranite vijak slika 8.

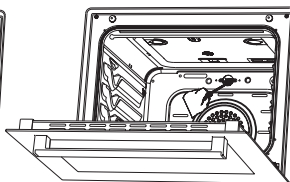
Gorilnik odstranite tako, da ga potegnete k sebi, kot je prikazano na sliki 9. Nato zaprite plinsko šobo slika 10. Gorilnik znova namestite v obratnem vrstnem redu.



Slika 8



Slika 9

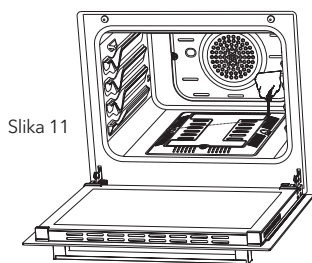


Slika 10

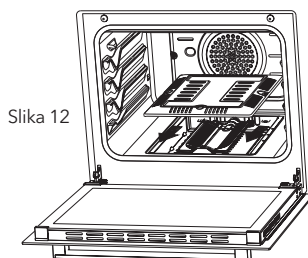
Odstranitev spodnjega gorilnika:

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

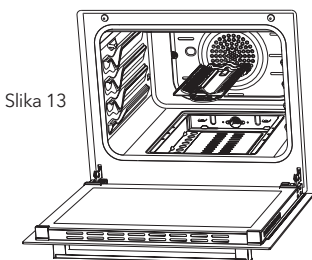
Vratca odstranite tako, da jih potegnete navzgor slika 12. Gorilnik povlecite k sebi in ga odstranite slika 13. Slika 14 prikazuje, kako zaprete plinsko šobo. Gorilnik zamenjate tako, da opisani postopek ponovite v obratnem vrstnem redu.



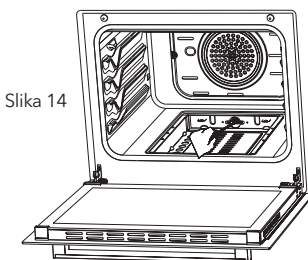
Slika 11



Slika 12



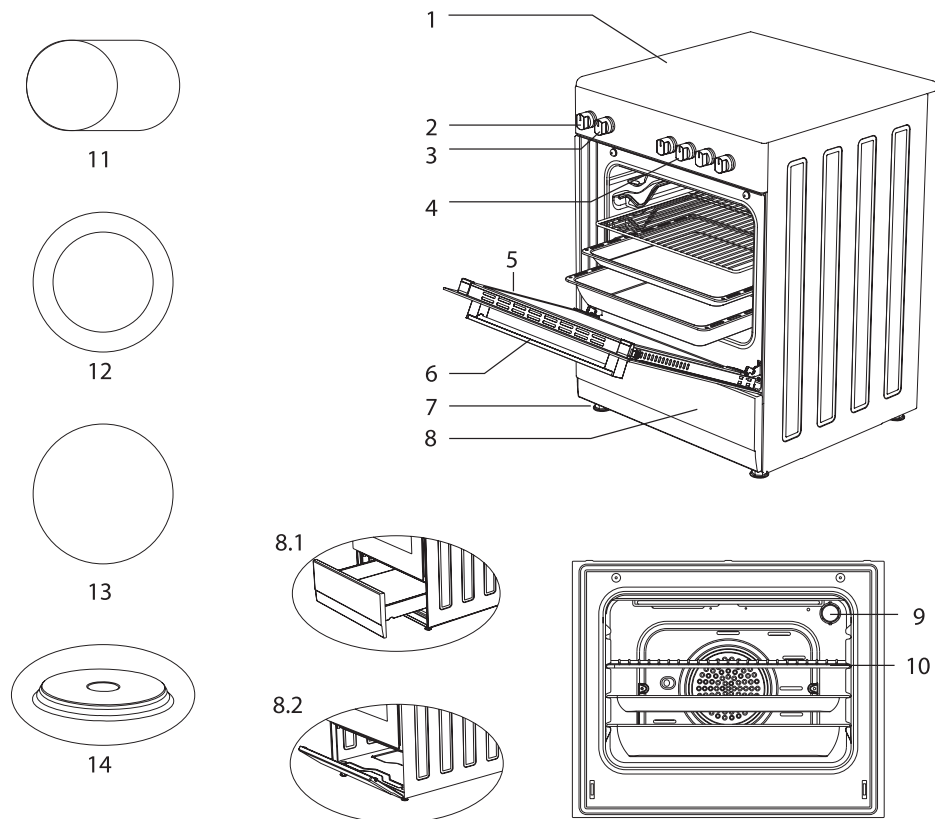
Slika 13



Slika 14

PREDSTAVITEV APARATA

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

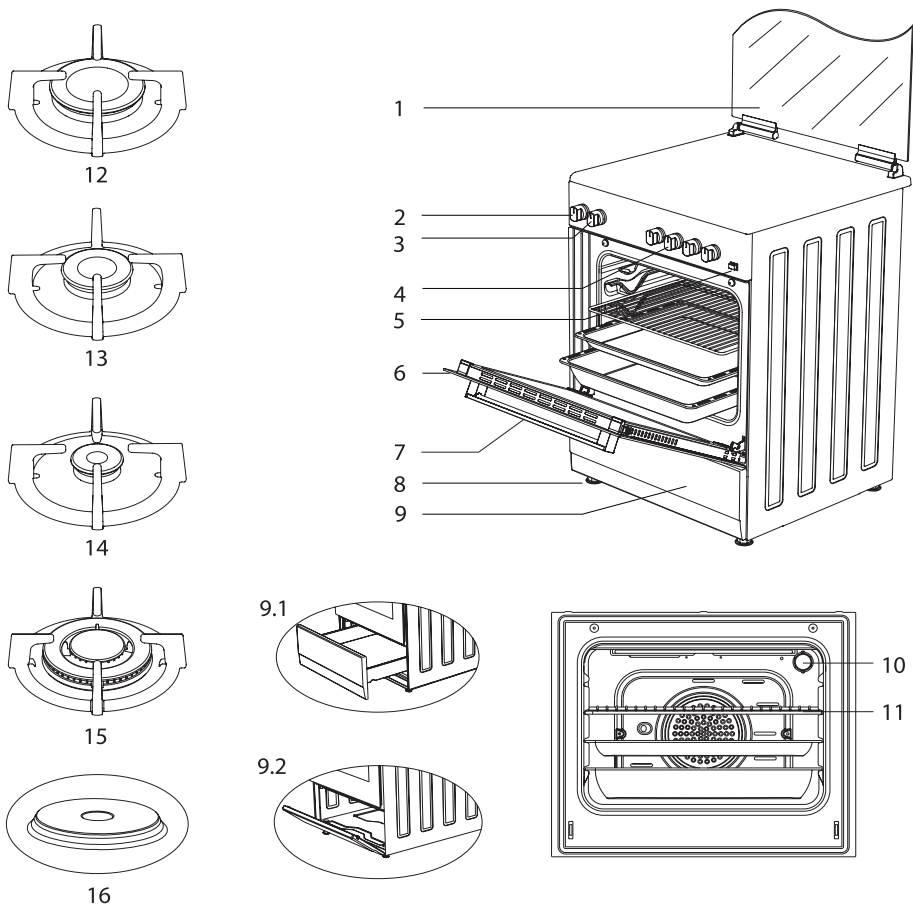


1. Zgornja steklena plošča
2. Gumb za termostat
3. Nadzorni gumb za pečico
4. Regulatorji za steklokeramične plošče
5. Vrata pečice
6. Ročaj
7. Plastična nožica
8. Vrata spodnje omarice

- 8.1. Predal
- 8.2. Preklopna vrata
9. Žarnica
10. Žar
11. Keramični grelnik (140 mm/250 mm)
12. Keramični grelnik (120 mm/180 mm)
13. Keramični grelnik (140 mm/180 mm)
14. Grelna plošča (145 mm ali 185 mm)

PREDSTAVITEV APARATA

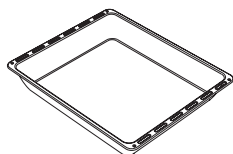
Modeli: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



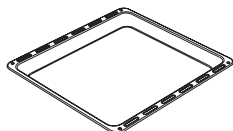
1. Steklena vrata (pločevinasta vrata)
2. Nastavitev termostata
3. Nastavitev pečice
4. Upravljalna stikala za štedilnik
5. Gumb za vžig *
6. Vrata
7. Ročaj
8. Plastična noga
9. Vrata spodnjega prdala
 - 9.1 Predal *
 - 9.2 Preklopna vrata *

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)

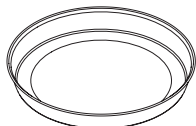
Pripomočki

**Globoki pladenj***

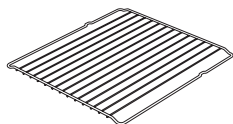
Uporablja se za drobno pecivo, večje kose pečenja, sočno hrano. Če torte, zmrznjeno hrano in jedi iz mesa pečete neposredno na žaru, se lahko uporablja tudi kot posoda za zbiranje olja.

**Pladenj/stekleni pladenj***

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

**Okrogli pladenj***

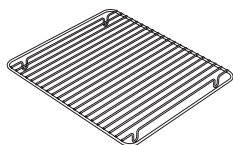
Uporablja se za drobno pecivo in zmrznjeno hrano.

**Žična rešetka (žar)**

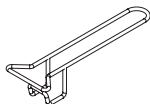
Uporablja se za pečenje ali nalaganje hrane za pečenje ali zmrznjene hrane na vodilo želene višine.

**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 pladnjev.

**Nastavek za džezvo ***

Nastavek lahko uporabite za kuhanje kave.

Tehnične lastnosti pečice

| Specifikacije | 50x55 | 50x60 | 60x60 |
|----------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
| Zunanja širina | 500 mm | 500 mm | 600 mm |
| Zunanja globina | 565 mm | 630 mm | 630 mm |
| Zunanja višina | 855 mm | 855 mm | 855 mm |
| Moč žarnice | 15-25 W | | |
| Grelni element na dnu | 1000 W | 1000 W | 1200 W |
| Grelni element na vrhu | 800 W | 800 W | 1000 W |
| Turbo grelni element | ---- | 1800 W | 2200 W |
| Grelni element žara | 1500 W | 1500 W | 2000 W |
| Napajalna napetost | 220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz | | |
| Grelna plošča 145 mm* | 1000 W | | |
| Grelna plošča 180 mm* | 1500 W | | |
| Hitra grelna plošča 145 mm* | 1500 W | | |
| Hitra grelna plošča 180 mm* | 2000 W | | |
| Keramični grelnik 140 mm* | 1200 W | | |
| Keramični grelnik 180 mm* | 1700 W / 1800 W | | |
| Keramični grelnik 140 mm* | 1800 W | | |
| Keramični grelnik 120 mm/180 mm* | 1700 W | | |



OPOZORILO!

- **OPOZORILO:** Pri prilagajanju, ki ga bo izvedel pooblaščen servis, je treba upoštevati to preglednico. Proizvajalec ne odgovarja za nobene težave, ki bi nastale zaradi morebitne napačne prilagoditve.
- **OPOZORILO:** Zaradi izboljšanja kakovosti izdelka se tehnične specifikacije lahko spremenijo brez predhodnega opozorila.
- **OPOZORILO:** Vrednosti, ki so priložene aparatu ali pa so v dokumentih, ki so mu priloženi, so laboratorijski odčitki v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti so lahko drugačne, odvisno od uporabe in pogojev okolja.

| Gorilnik Tehnični podatki | G20,20 mbar G25,25 mbar | | | G20,25 mbar | | G20,13 mbar | |
|---------------------------------|----------------------------|-------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Zemeljskega plina | | | Zemeljskega plina | | Zemeljskega plina | |
| Vok Gorilnik | Šoba | 1,40 | mm | 1,28 | mm | 1,60 | mm |
| | Pretok plina | 0,333 | m ³ /h | 0,333 | m ³ /h | 0,333 | m ³ /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 ³ /h | 0,276 | m ³ /h | 0,276 | m ³ /h |
| | Moč | 2,90 | kW | 2,90 | kW | 2,90 | kW |
| Polhitri Gorilnik | Šoba | 0,97 | mm | 0,92 | mm | 1,10 | mm |
| | Pretok plina | 0,162 | m ³ /h | 0,162 | m ³ /h | 0,162 | m ³ /h |
| | Moč | 1,70 | kW | 1,70 | kW | 1,70 | kW |
| Pomožni Gorilnik | Šoba | 0,72 | mm | 0,70 | mm | 0,85 | mm |
| | Pretok plina | 0,96 | m ³ /h | 0,96 | m ³ /h | 0,96 | m ³ /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 ³ /h | 0,196 | m ³ /h | 0,196 | m ³ /h |
| | Moč | 2,00 | kW | 2,00 | kW | 2,00 | kW |
| Pečica Gorilnik | Šoba | 1,10 | mm | 1,00 | mm | 1,50 | mm |
| | Pretok plina | 0,235 | m ³ /h | 0,235 | m ³ /h | 0,235 | m ³ /h |
| | Moč | 2,50 | kW | 2,50 | kW | 2,50 | kW |

| Gorilnik Tehnični podatki | G30,28-30 mbar G31,37 mbar | | | G30,50 mbar | | G30,37 mbar | |
|---------------------------------|-------------------------------|------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| | LPG | | | LPG | | LPG | |
| Vok Gorilnik | Šoba | 0,96 | mm | 0,76 | mm | 0,96 | mm |
| | Pretok plina | 254 | m ³ /h | 254 | m ³ /h | 254 | m ³ /h |
| | Moč | 3,50 | kW | 3,50 | kW | 3,50 | kW |
| Hitri Gorilnik | Šoba | 0,85 | mm | 0,75 | mm | 0,85 | mm |
| | Pretok plina | 211 | m ³ /h | 211 | m ³ /h | 211 | m ³ /h |
| | Moč | 2,90 | kW | 2,90 | kW | 2,90 | kW |
| Polhitri Gorilnik | Šoba | 0,65 | mm | 0,60 | mm | 0,65 | mm |
| | Pretok plina | 124 | m ³ /h | 124 | m ³ /h | 124 | m ³ /h |
| | Moč | 1,70 | kW | 1,70 | kW | 1,70 | kW |
| Pomožni Gorilnik | Šoba | 0,50 | mm | 0,43 | mm | 0,50 | mm |
| | Pretok plina | 69 | m ³ /h | 69 | m ³ /h | 69 | m ³ /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 ³ /h | 145 | m ³ /h | 145 | m ³ /h |
| | Moč | 2,00 | kW | 2,00 | kW | 2,00 | kW |
| Pečica Gorilnik | Šoba | 0,75 | mm | 0,65 | mm | 0,70 | mm |
| | Pretok plina | 182 | m ³ /h | 182 | m ³ /h | 182 | m ³ /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

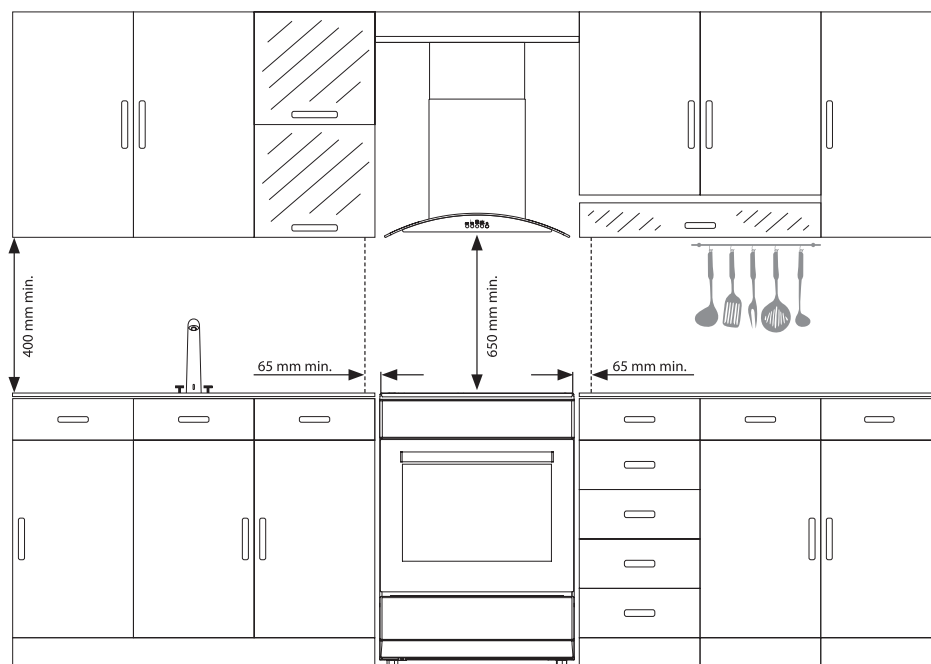
Preverite pravilnost električne napeljave, da boste lahko pri aparatu vzpostavili delovno stanje. Če električna napeljava ni primerna, pokličite električarja in vodoinstalaterja, da uredita napeljavo, kot je to potrebno. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi del, ki jih izvedejo nepooblaščen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

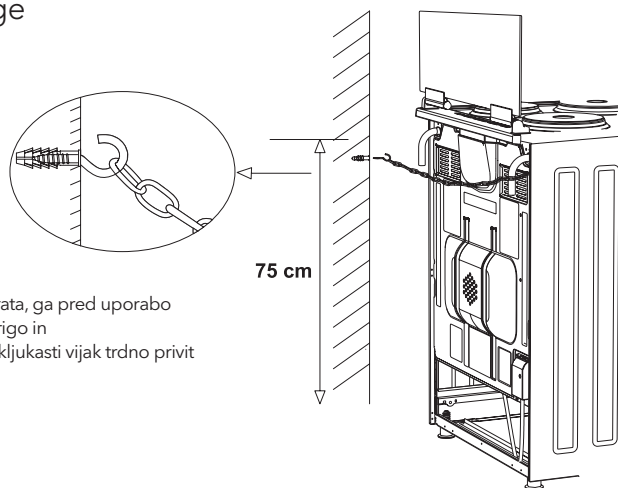
- Nožice aparata ne smejo stati na mehki podlagi, kot so preproge. Kuhinjska tla morajo biti vzdržljiva, da lahko nosijo maso enote in vse kuhinjske posode, ki se uporabljajo v pečici.
- Aparat mora biti od zgornjih površin kuhalne plošče oddaljen najmanj 400 mm, od stranskih površin znotraj kuhinjskega pohištva pa najmanj 65 mm.
- Aparat je primeren za uporabo na obeh straneh stene, brez podpore ali brez namestitve v omarico. Če bo nad kuhalno ploščo nameščen pokrov, upoštevajte navodila proizvajalca glede višine namestitve (najmanj 650 mm).



⚠ OPOZORILO!

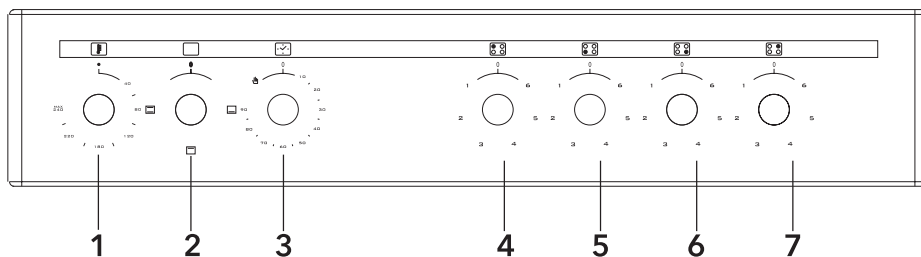
- **OPOZORILO:** Kuhinjsko pohištvo ob aparatu mora biti odporno na toploto.
- **OPOZORILO:** Aparata ne nameščajte ob hladilnike ali naprav za ohlajevanje. Zaradi toplote, ki jo oddaja aparat, se poveča poraba energije naprav za ohlajevanje.
- **OPOZORILO:** Vrat in/ali ročaja aparata ne uporabljajte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

Prikaz pritrditve verige



Da poskrbite za varno uporabo aparata, ga pred uporabo pričvrstite na steno s priloženima verigo in kljukastim vijakom. Poskrbite, da bo kljukasti vijak trdno privit v steno.

NADZORNA PLOŠČA

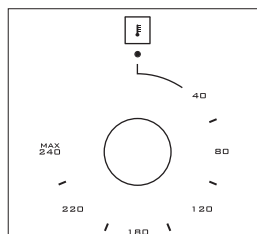


- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Sprednji levi električni grelnik |
| 2. Gumb za izbiro funkcije | 6. Sprednji desni električni grelnik |
| 3. Mehanski časovnik* | 7. Zadnji desni električni grelnik |
| 4. Zadnji levi električni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

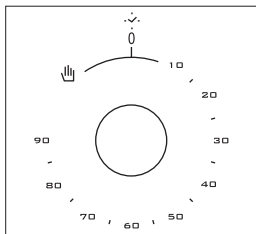


OPOZORILO!

Zgornja nadzorna plošča je namenjena le prikazu. Upoštevajte nadzorno ploščo na vaši napravi.



Termostat: Uporablja se za določanje temperature pečenja pri jedi, ki jo boste spekli v pečici. Ko hrano postavite v pečico, obrnite stikalo, tako da nastavite zeleno temperaturo med 40 °C in 240 °C. Temperature pečenja različnih jedi si 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 pečenjem 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!

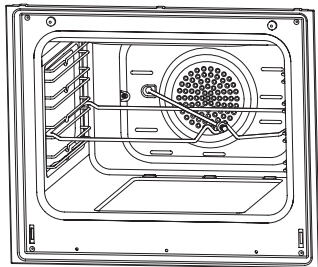
Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta. (električni žar)



OPOZORILO!

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

Pečenje piščanca na ražnju*

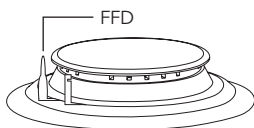


Postavite raženj na okvir. Okvir za raženj pomaknite na zeleno višino v pečici. Pod njega postavite posodo, v katero bo kapljala maščoba. V to posodo dodajte nekaj vode, da jo boste lažje očistili. Z ražnja ne pozabite odstraniti plastičnega dela. Po pečenju na ražnju privijte plastično ročico na raženj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



Slika 15

UPORABA KUHALNE PLOŠČE

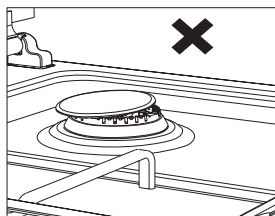
Uporaba plinskih gorilnikov



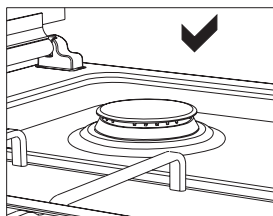
Varnostna naprava za izklop dovoda (FFD): vklopi se takoj, ko se aktivira varnostni mehanizem zaradi razlike tekočine po zgornjih kuhalnih površinah.

- Ventili, ki upravljajo plinske gorilnike, imajo poseben varnostni mehanizem. Gorilnik prižgete tako, da pritisnete stikalo naprej in ga z vrtenjem v nasprotni smeri urinega kazalca obrnete na simbol plamena. Iskra se pojavi ob vseh gorilnikih, prižgal pa se bo le gorilnik, ki ga trenutno upravljate. Dokler poteka prižiganje, držite stikalo pritisnjeno. Pritisnite gumb za vžig in zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca.
 - Gorilnika ne prižigajte dlje kot 15 sekund. Če se gorilnik ne prižge, počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite. Če iz kakršnega koli razloga gorilnik ugasne, zaprite ventil za upravljanje plina in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite.
 - Pri modelih z varnostnim sistemom za plin krmilni ventil samodejno zapre dovod plina, če plamen ugasne. Gorilnike z varnostnim sistemom za plin prižgete tako, da gumb pritisnete in ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca. Po prižigu ognja počakajte približno 5-10 sekund, da se varnostni sistem za plin aktivira. Če iz kakršnega koli razloga gorilnik ugasne, zaprite ventil za upravljanje plina in počakajte vsaj eno minuto, preden znova poskusite.
4. ● zaprto  Popolnoma odprto  Polovično odprto
5. Pred uporabo plinskih gorilnikov preverite, ali so pokrovi gorilnikov pravilno nameščeni. Pravilna namestitev pokrovov gorilnika je prikazana na spodnji sliki.

Slika 16



Slika 17



Uporaba kuhalne plošče

Uporaba in opis steklokeramične kuhalne plošče

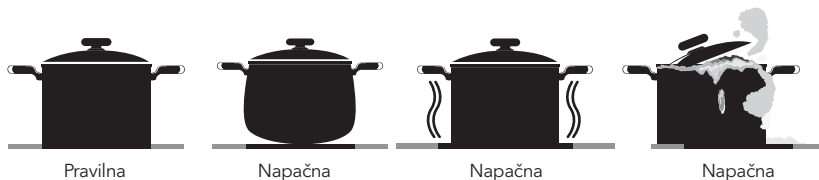
| | Raven 1 | Raven 2 | Raven 3 | Raven 4 | Raven 5 | Raven 6 | Raven 7 | Raven 8 | Raven 9 | Max. |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| Komutator 140 mm | 130 W | 206 W | 350 W | 500 W | 850 W | 1200 W | – | – | – | – |
| 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 zelena temperatura, ki ste jo nastavili.
2. Za dobre rezultate pri kuhanju na kuhalni plošči mora biti dno posod čim debelejše 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 vklopíte. 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 obročka „max“ (Največ) na znaku obročka 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 zeleno temperaturo, ki ste jo nastavili.

Uporaba grelnih plošč

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

1. Električne grelne plošče imajo 6 standardnih ravni temperature (kot je opisano zgoraj).
2. Ko grelno ploščo prvič uporabljate, naj bo 5 minut v položaju 6. Snov na grelni plošči, ki je občutljiva na toploto, bo tako zaradi gretja otrdela.
3. Čim več uporabljajte kozice z ravnim dnom, ki so v celoti v stiku s toploto, tako da boste energijo lahko varčneje izkoristili.



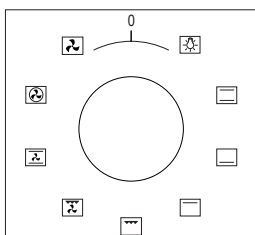
Velikost posode (plin)

| | 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



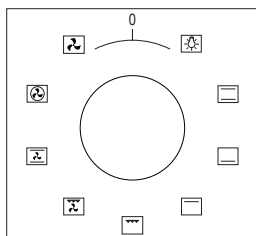
Funkcijski gumb: Uporablja se za določanje grelnikov, na katerih se bo pekla hrana v pečici. Vrste programov grelnikov pri tem gumbu in njihove funkcije so opisane spodaj. Nekatere vrste grelnikov in programov, ki vključujejo te grelnike, pri določenih modelih niso na voljo.

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

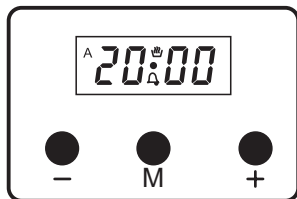
| Hrana | Funkcija pečenja | Temperatura (°C) | Položaj vodil | Trajanje pečenja (min.) |
|--------------------------|--|------------------|---------------|-------------------------|
| Tota (pladenj/model) | Statično/statično + ventilator | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Majhen kolač | Statično/turbo + ventilator | 170-180 | 2 | 25-30 |
| Biskvitno testo | Statično/statično + ventilator | 180-200 | 2 | 35-45 |
| Drobno pecivo | Statično | 180-190 | 2 | 25-30 |
| Piščoti | 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/ turbo + ventilator | 180-190 | 2 | 45-50 |
| Piščanec na žaru** | Žar | 200-220 | 4 | 25-30 |
| Ribe na žaru** | Žar + ventilator | 200-220 | 4 | 25-30 |
| Rostbif** | Žar + ventilator | Najv. | 4 | 15-20 |
| Mesne kroglice na žaru** | Žar | Najv. | 4 | 20-25 |

* Brez predhodnega ogrevanja. V prvi polovici časa pečenja je treba peči na 200 °C, v drugi polovici pa na 150 °C.

**Med prvo polovico časa pečenja je treba jed obrniti.

ČASOVNIK PEČICE

Splošni pregled

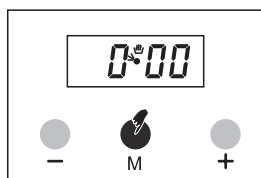


Gre za elektronski časovnik, s katerim lahko pripravite hrano za serviranje ob zelenem času. Vse, kar morate storiti, je to, da programirate čas pečenja in čas, ko je hrana pripravljena. Lahko ga uporabite tudi kot uro z alarmom, v katero le vnesete čas, po katerem se v opozorilo oglasi brenčalo.

Vklp naprave

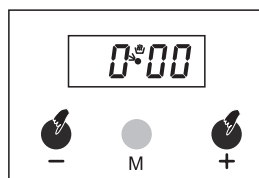
Ob vklopu naprave na zaslonu začneta utripati ura (0:00) in črka „A“. Časovnika ni mogoče programirati, uro pa je treba nastaviti. Za programiranje časovnika morate najprej vnesti ročni način.

Ročni način



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

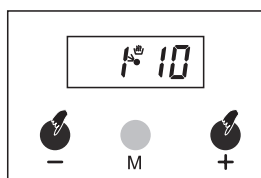
or



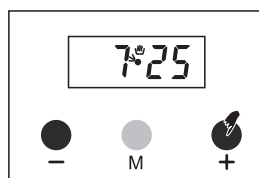
2. Za vnos ročnega načina pritisnite gumba + in - hkrati.

Nastavitev časa

Čas lahko nastavite le, če se ne izvaja noben program pečenja. Najprej hkrati pritisnite gumba + in -. Nato z gumbom + nastavite uro v smeri naprej, z gumbom - pa jo nastavite v smeri nazaj. Če boste gumba dolgo držali pritisnjena, bodo spremembe hitrejše.



1. Hkrati pritisnite gumba + in -.



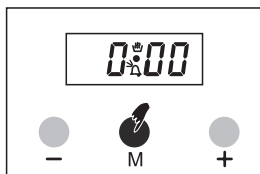
2. Nastavite čas z gumbom + ali -.

OPOMBA

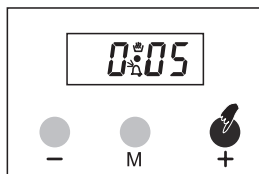
Če gumb + ali - ne pritisnete 5 sekund, se bo čas načina nastavljanja samodejno iztekel. Če želite hitro prekiniti način nastavljanja, hkrati pritisnite gumba + in -.

Nastavljanje alarma brenčala

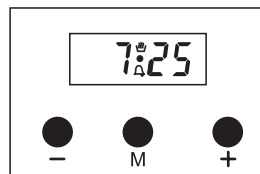
S to funkcijo lahko nastavite, po kolikšnem času želite, da se oglasi brenčalo in vas opozori.



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

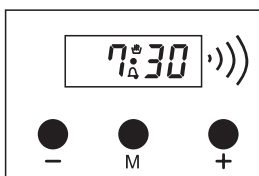


2. Vnesite čas z gumboma + ali -. Primer: 5 min.

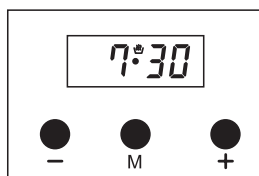


3. Nekaj sekund kasneje bo na zaslonu spet prikazan trenutni čas.

Izklop zvoka brenčala



1. Brenčalo se bo oglasilo po izteku programiranega časa

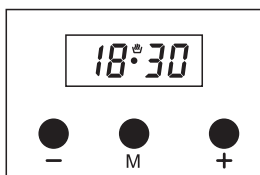


2. Za izklop zvoka pritisnite kateri koli gumb.

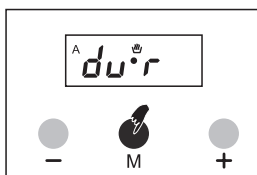
Program samodejnega pečenja

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

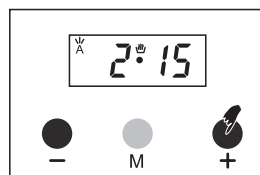
Primer: Hrano smo postavili v pečico ter želimo, da se peče 2 uri in 15 minut.



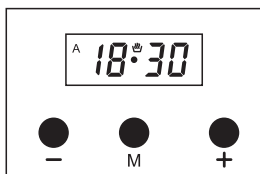
1. Trenutno je ura 18:30.



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.

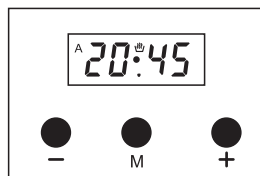
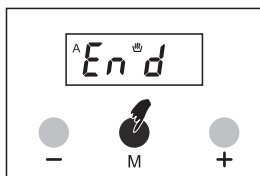
Zdaj ste programirali pečico tako, da bo čas pečenja 2 uri in 15 minut. Ne pozabite nastaviti funkcijskih gumbom in/ ali gumbom za temperaturo pečice na ustrezne položaje.



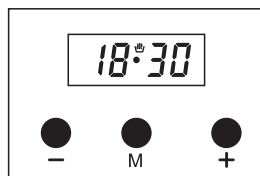
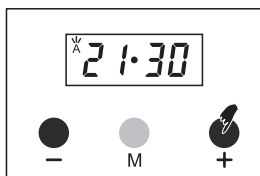
OPOMBA

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 želeni čas.

3. V nekaj sekundah bo zaslon preklopil na prikaz ure

Zdaj smo programirali pečico tako, da bo hrana pripravljena ob 21:30. Ker je bil čas pečenja predhodno programiran na 2 uri in 15 minut, bo pečica začela peči ob 19:15, tako da bo hrana pripravljena ob 21:30.



Zaslon ob začetku pečenja



Zaslon ob koncu pečenja

Ko je samodejno pečenje končano, se oglasi alarm z brenčalom; če ga prej ne boste izklopili, se bo oglašal 7 minut.



1. IZKLOPITE pečico.
2. Ponastavite časovnik



Dokler časovnika ne ponastavite, pečica ne bo delovala.

Pri prikazanem primeru je bil najprej programiran čas pečenja; čas, ko bo hrana pripravljena, je bil izračunan samodejno in smo ga uredili sami. Obstaja tudi možnost, da najprej programirate čas, ko bo hrana pripravljena. V tem primeru bo čas pečenja izračunan samodejno in ga boste lahko uredili po tem.

Prekinitev omrežnega napajanja

Iz varnostnih razlogov pečica ne bo delovala. V tem trenutku se bo pojavila ura v obliki utripajoče številke 0:00, skupaj s črko A. Vsi programi kuhanja, ki bodo takrat potekali, bodo tudi preklicani. Ura bo kazala 0:00; treba jo bo pravilno nastaviti. Najprej vnesite ročni način ter jo z gumboma „+“ in „-“ nastavite.



- Pri kratkotrajnem izpadu električnega napajanja se sistem obnovi sam.
- Če trenutno pečice ne boste uporabljali, poskrbite, da bo v položaju OFF (Izklop).

Utripajoča črka A kaže, da pečica ne deluje in za vrnitev v normalne delovne pogoje morate vnesti ročni način.

Nastavljanje zvoka brenčala

Slišni zvok brenčala časovnika lahko nastavite.

1. Če pritisnete gumb „-“, lahko zaslišite trenutni zvok brenčala.
2. Če gumb „-“ sprostite in ga spet pritisnete, bo preklopil na naslednji zvok. (Na voljo so 3 različni zvoki.)
3. Zvok brenčala bo nastavljen na zadnji nastavljeni zvok.

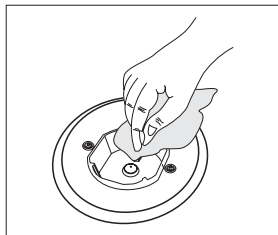


OPOMBA

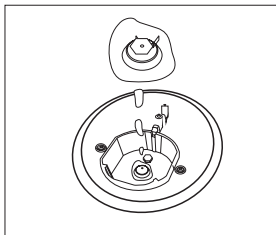
Tovarniško je glasnost brenčala nastavljena na visoko. Pri morebitni dolgotrajni prekinitvi napajanja bo zvok brenčala tak, kot je nastavljen tovarniško.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

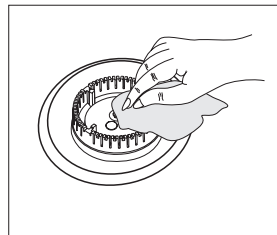
1. Odklopite vtič, prek katerega se napaja pečica, iz vtičnice.
2. Med delovanjem ali takoj po začetku delovanja je pečica izjemno vroča. Grelnih elementov se ne smete dotikati.
3. Notranjih delov, plošče, pokrova, pladnjev in katerih koli drugih delov pečice se ne smete dotikati z orodji, kot so trde 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 fiksirne vijake, s katerimi je pritrjen ročaj, in odstranite vrata pečice. Nato jo temeljito očistite in splaknite. Po sušenju pravilno namestite steklena vrata pečice in znova namestite ročaj.



Slika 18

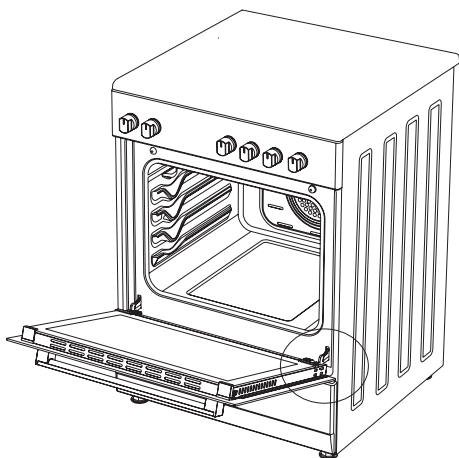


Slika 19

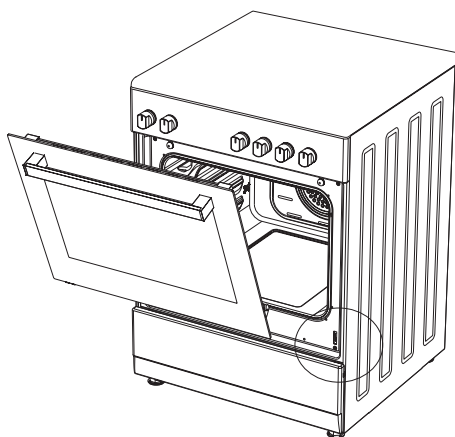


Slika 20

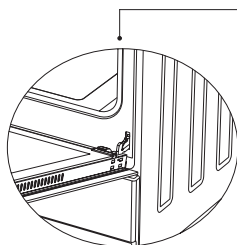
NAMESTITEV VRAT PEČICE



Slika 21

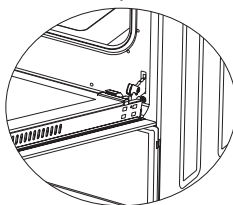


Slika 22



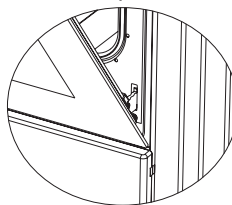
Slika 21.1

Vrata pečice do konca odprite, tako da jih povlečete k sebi. Nato jih odpahnite, tako da zaklep tečajev s pomočjo izvijača povlečete navzgor, kot je prikazano na sliki 21.1.



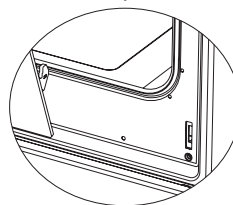
Slika 21.2

Zaklep tečaja povlecite tako, da bo odprt pod najširšim kotom, kot prikazuje slika 21.2. Oba tečaja, s katerima so vrata pečice pritrjena na pečico, povlecite v enak položaj.



Slika 22.1

Nato zaprite vrata pečice, tako da se naslanjajo na zaklep tečajev, kot prikazuje slika 22.1.



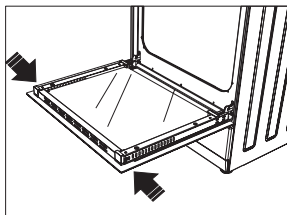
Slika 22.2

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

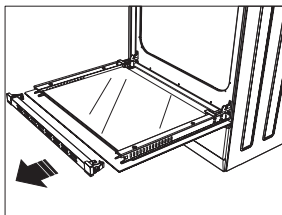
Da znova namestite vrata pečice, izvedite zgornje korake v obratnem vrstnem redu

Čiščenje in vzdrževanje stekla na sprednjih vratih pečice

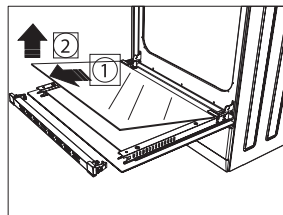
Odstranite profil, tako da pritisnete plastične zapape na levi in desni strani, kot prikazuje slika 23, in povlečete profil proti sebi, kot prikazuje slika 24. Nato odstranite notranje steklo, kot prikazuje slika 25. Po potrebi lahko na enak način odstranite srednje steklo. Po koncu čiščenja in vzdrževanja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



Slika 23



Slika 24



Slika 25

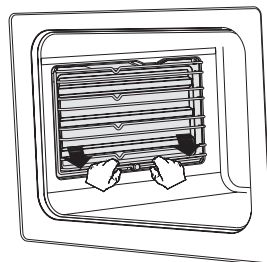
Katalitične stene*

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

Odstranjevanje katalitičnih sten

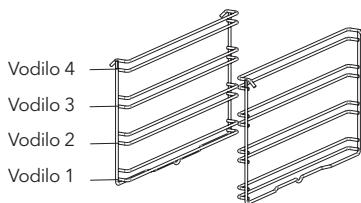
Da odstranite katalitične stene, morate izvleči vodila. Takoj ko izvlečete vodila, se bodo katalitične stene samodejno sprostile. Katalitične stene je treba po 2-3 letih zamenjati.

Slika 26



Položaj vodil

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



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 pečice



Preden zamenjate žarnico, poskrbite, da bo tokokrog aparata odprt, da preprečite električni udar. (Odprt tokokrog pomeni, da je napajanje izklopljeno.) Najprej odklopite napajanje aparata in se prepričajte, da je aparat hladen.

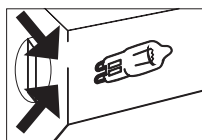
Odstranite zaščitno steklo, tako da ga obrnete, kot je prikazano na sliki na levi strani. Če ga težko obračate, si lahko pomagate s plastičnimi rokavicami.

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.

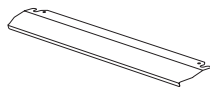
⚠ OPOZORILO!

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

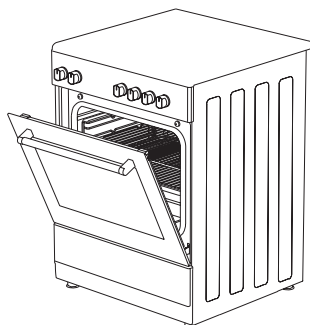
3. Varnostno ploščo postavite pod nadzorno ploščo, tako da odprete sprednja steklena vrata pečice. (Slika 30.)
4. Nato varnostno ploščo pritrдите med pečico in sprednja vrata, tako da vrata nežno zaprete. (Slika 31.)
5. Pri pečenju v načinu žara je pomembno, da so vrata pod določenim kotom odprta.
6.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

⚠ OPOZORILO!

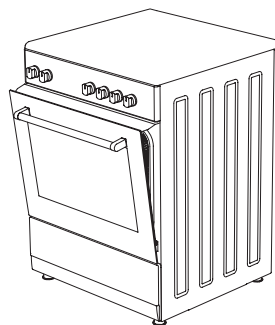
Če ima pečica možnost „delovanja z zaprtim žarom“ s termostatom, lahko vrata pečice med delovanjem ostanejo zaprta; v tem primeru pločevinasti deflektor za žar ne bo potreben.



Slika 29



Slika 30



Slika 31

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Preden kličete servis, lahko težave z izdelkom rešite tako, da preverite naslednje točke.

Kontrolne točke

Če se je pri pečici pojavila težava, najprej preverite spodnjo preglednico in preizkusite predloge.

| Težava | Možni vzrok | Kaj lahko storite? |
|--|--|--|
| Pečica ne deluje. | Napajanje ni na voljo. | Preverite električno napajanje. |
| | Dovod plina ni na voljo. | Preverite ali je glavni plinski ventil odprt. |
| | | Preverite, ali je plinska cev prepognjena ali zapletena. |
| | | Poskrbite, ali je plinska cev prepognjena ali zapletena. |
| | Preverite, ali se uporablja ustrezen plinski ventil. | |
| Pečica med peko preneha delovati. | Iz vtičnice uhaja vtič. | Znova priključite vtič v vtičnico. |
| Med peko se izklopi. | Predolgo neprekinjeno delovanje. | Po dolgotrajnem delovanju naj se pečica ohladi. |
| | V stenski vtičnici je več kot en vtičač. | Pri vsaki stenski vtičnici uporabite samo en vtičač. |
| Vrata pečice se ne odpirajo pravilno. | Med vrata in notranjo odprtino so se zataknili ostanki hrane. | Dobro očistite pečico in skušajte znova odpreti vrata. |
| Vžigalnik ne deluje. | Konice ali ohišje vžigalnih svečk so 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 pečti. |
| | 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 pročitate 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.
- 10. UPOZORENJE: Ovaj uređaj je namenjen za kuvanje. Ne sme se koristiti za druge namene, kao što je grejanje prostorije.**
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti paročistače.
- 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 prekritje 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 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 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 prospje u slučaju da se postolje šporeta demontira ili polomi, budite pažljivi. Može doći do fizičkih povreda.
47. Tokom upotrebe, unutrašnje i spoljašnje površine šporeta se zagrevaju. Kada otvorite vrata rerne, pomerite se korak unazad da biste izbegli vruću paru koja izlazi iz pećnice. Postoji rizik od opekotina!
48. Poklopac šporeta može da se zatvori i onda posude sa ringle može da se prevrne. Zakoračite unazad da biste izbegli da se izgorite na vruću hranu. Postoji rizik od opekotina!
49. Ne ostavljajte teške predmete na vratima rerne kada su otvorena, jer postoji rizik od prevrtanja.
50. Korisnik ne sme da skida grejače tokom čišćenja. To može izazvati električni udar.
51. Ne postavljajte metalno posude, kao što su nož, viljuška i kašika na površinu uređaja, jer će se i oni zagrijati.
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

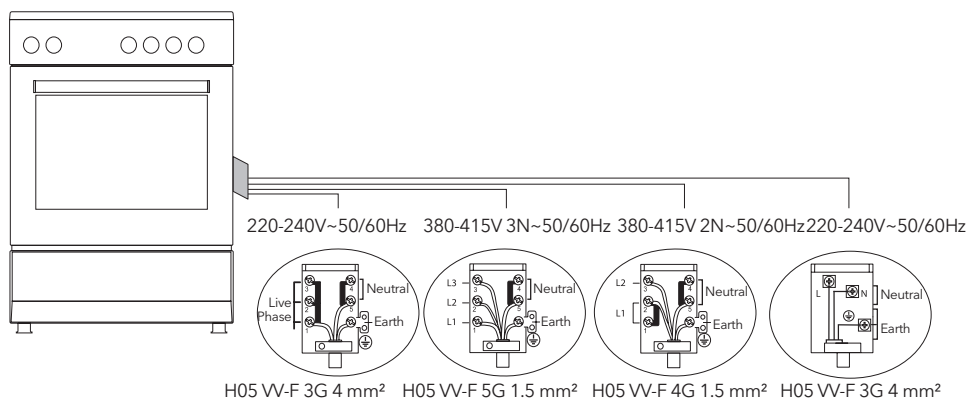
Površina od keramičkog stakla je neprobodna i otporna na ogrebotine do određenog stepena. Međutim, da biste izbegli bilo kakvu štetu, uradite sledeće:

1. Nikada ne izlivaite hladnu vodu na vruću površinu.
2. Ne stojte na ploči od keramičkog stakla.
3. Iznenadni pritisak, na primer, slanik koji padne na ploču, može biti koban. Dakle, ne postavljajte takve predmete na mesto iznad ploče za kuvanje.
4. Nakon svake upotrebe, uverite se da su baza posude za kuvanje i površine zona za kuvanje čiste i suve.
5. Ne ljuštite povrće na površinama ploče. Peščana zrnca koja padaju iz povrća mogu ogrebatu ploču od keramičkog stakla.
6. Nemojte stavljati zapaljive materijale, kao što su karton ili plastika, u 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.

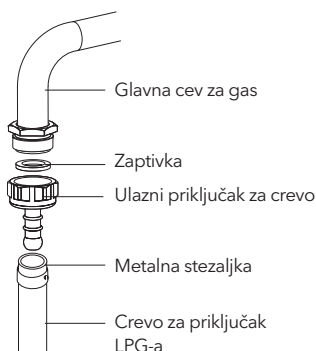
Električni kabl ne sme dodirivati vruće delove uređaja.

1. Postavite stezaljku na crevo. Gurajte crevo dok ne stigne do kraja cevi.
2. Radi kontrole zaptivanja; uverite se da je dugmad na kontrolnoj tabli zatvorena, osim cilindra za gas. Nanesite sapunicu na priključak. Ako gas curi, sapunica će početi da peni na mestu gde je nanet sapun.
3. Šporet je neophodno koristiti u prostoru sa dobrom ventilacijom i potrebno je da bude instaliran na ravnoj površini.

4. Ponovo proverite priključak za gas.

5. Prilikom postavljanja šporeta, uverite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja ga prilagodite nivou kuhinjske radne ploče.
6. Nemojte 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

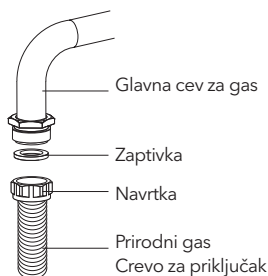


Za LPG (cilindrični) priključak, pričvrstite metalnu stezaljku za crevo koje izlazi iz LPG cilindra. Postavite kraj creva na priključak za ulazno crevo iza uređaja tako što ćete gurnuti do kraja uz pomoć zagrevanja creva vrelom vodom. Zatim dovedite stezaljku do kraja creva i zategnite odvijačem. Zaptivka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

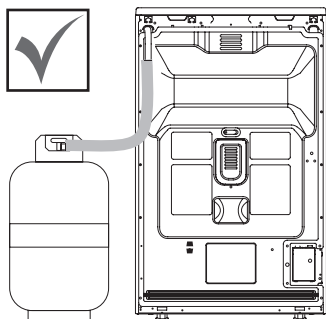


UPOZORENJE

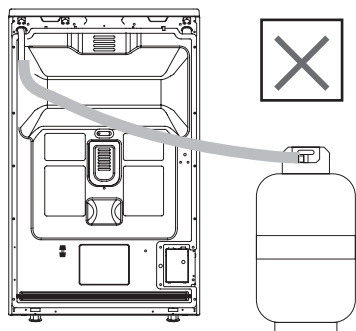
Priključivanje prirodnog gasa treba da obavi ovlašćeni servis.

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

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

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

UPOZORENJE

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

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

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

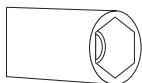
Koristite uređaj na ravnoj površini i u okruženju sa dobrom ventilacijom.

UPOZORENJE

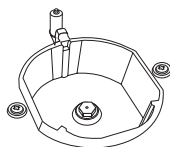
Pre postavljanja uređaja proverite da li su uslovi lokalne distribucije (tip gasa i pritisak gasa) u skladu sa postavkama uređaja.

Zamena mlaznice

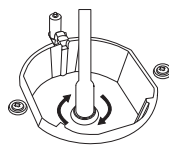
1. Koristite ključ sa specijalnom glavom za uklanjanje i instalaciju mlaznica. (slika 3)
2. Uklonite mlaznicu (slika 4) sa gorionika pomoću ključa sa specijalnom glavom i postavite novu mlaznicu. (slika 5)



Slika 3



Slika 4



Slika 5

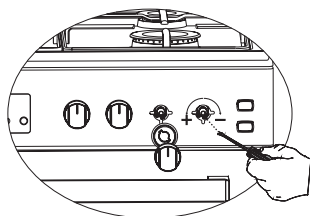
Ventilacija prostorije

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

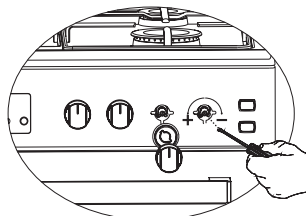
| Velicina prostorije | Otvor za ventilaciju |
|---|--------------------------|
| Manja od 5 m ³ | min. 100 cm ² |
| Između 5 m ³ - 10 m ³ | min. 50 cm ² |
| Veća od 10 m ³ | nije potrebno |
| U prizemlju ili podrumu | min. 65 cm ² |

Podešavanje smanjenog protoka gasa na slavinama uređaja

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



Slika 6

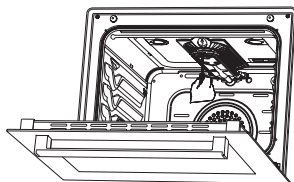


Slika 7

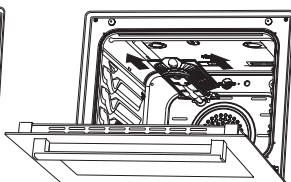
Uklanjanje gornjeg i donjeg gorionika i instalacija mlaznice na šporet na gas

Skidanje gornjeg gorionika:

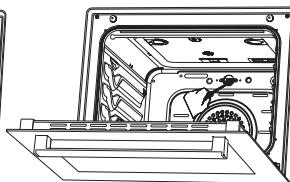
Pomoću odvijača uklonite zavrtnj kao što je prikazano na slici 8. Kao što je prikazano na slici 9, uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi. Uklonite injektor u ležaj pomoćnim ključem kao što je prikazano na slici 10. Da biste ponovno postavili gorionik, postupite obrnuto od uklanjanja.



Slika 8



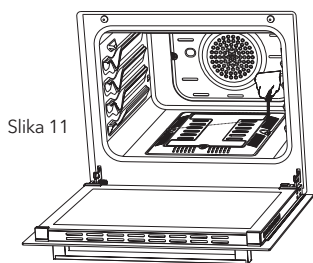
Slika 9



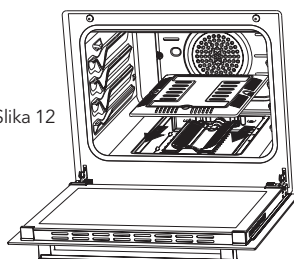
Slika 10

Uklanjanje donjeg gorionika:

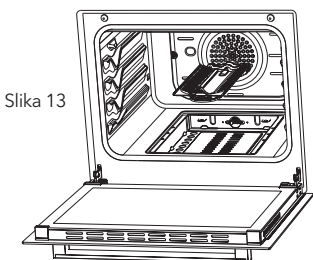
Vrata donjeg gorionika su pričvršćena pomoću dva zavrtnja. Kao što je prikazano na slici 11, uklonite ih pomoću odvijača 11. Uklonite vrata tako što ćete ih povući nagore kao što je prikazano na slici 12. Uklonite gorionik tako što ćete ga povući ka sebi kao što je prikazano na slici 13. Uklonite injektor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



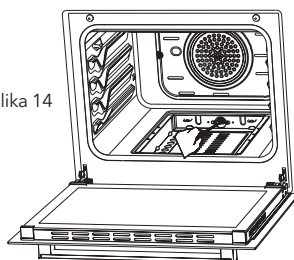
Slika 11



Slika 12



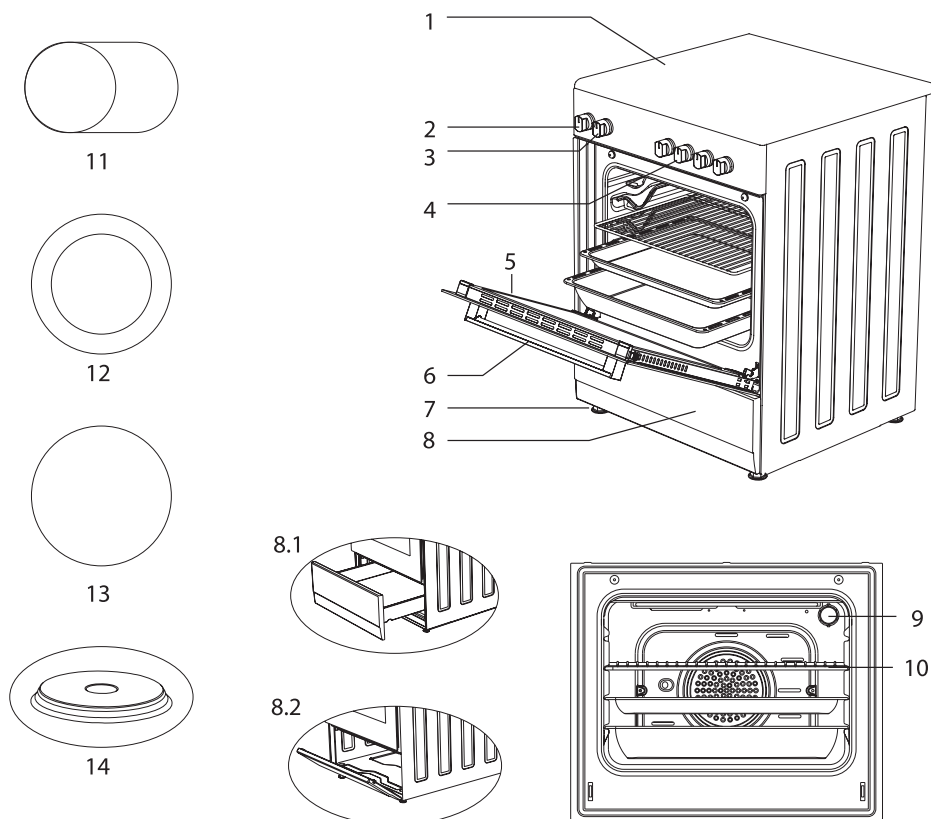
Slika 13



Slika 14

OPIS UREĐAJA

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

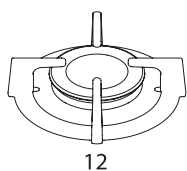


1. Gornja staklena ploča
2. Dugme termostata
3. Komandno dugme za rernu
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuvanje
5. Vrata rerne
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donje fioke

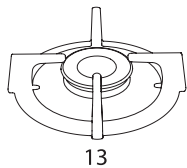
- 8.1. Fioka
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštij
11. Keramički grejač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grejač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grejač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

OPIS UREĐAJA

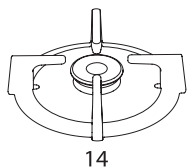
Models: CM5220SW, CM5220SX, CM6220SW, CM6220SX



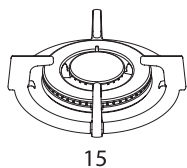
12



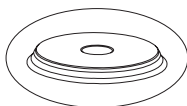
13



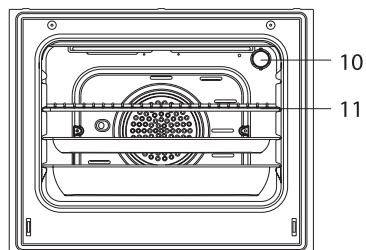
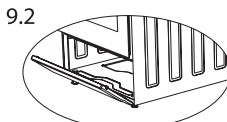
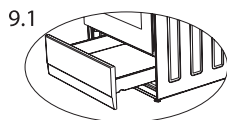
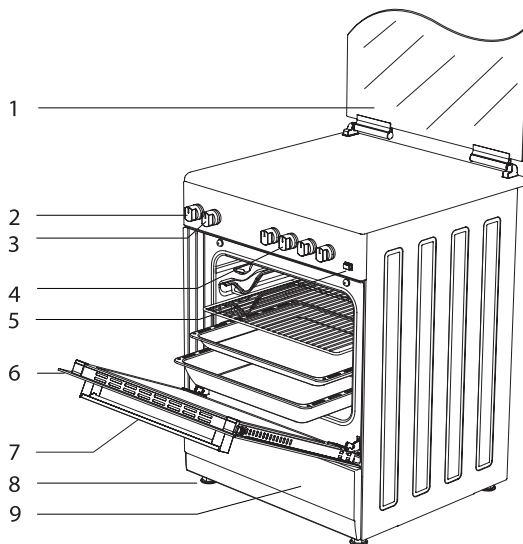
14



15



16



1. Staklena vrata (Limena vrata)

2. Podešavanje termostata

3. Podešavanje rene

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

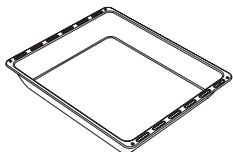
13. Srednji gorionik

14. Pomoćni gorionik *

16. Ringla *

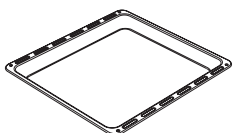
(Ø145 mm ili Ø185 mm)

Dodatna oprema



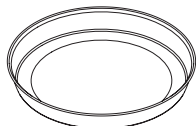
Duboki pleh

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



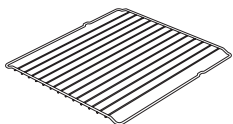
Pleh / Stakleni pleh*

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



Okrugli pleh*

Koristi se za peciva i smrznutu hranu.



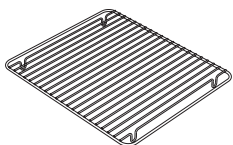
Gril-rešetka

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



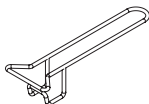
Teleskopska šina*

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

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

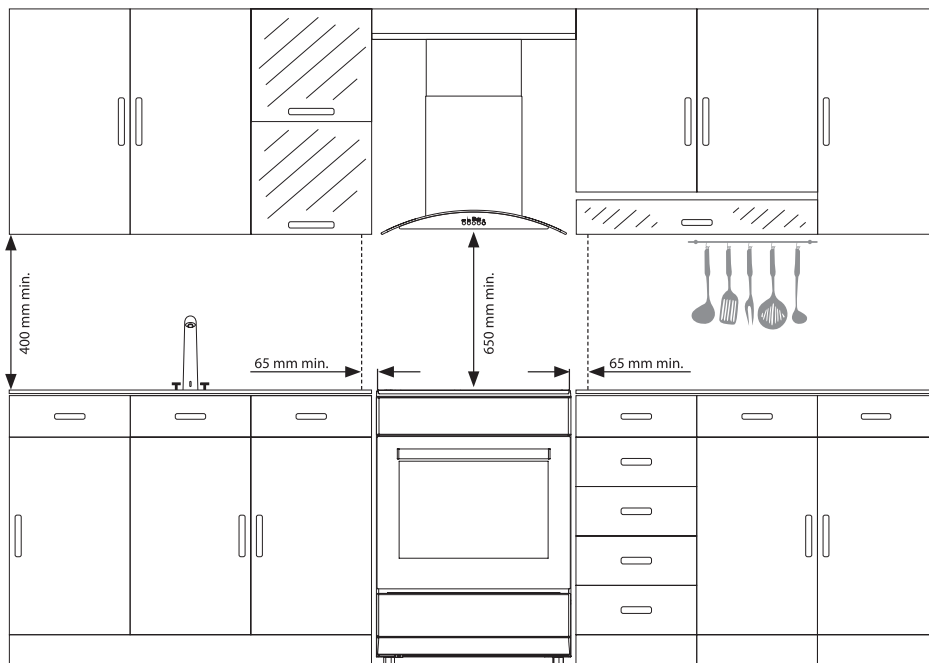
Proverite da li je električna instalacija odgovarajuća za uključivanje uređaja. Ako električna instalacija nije odgovarajuća, pozovite električara i vodoinstalatera da bi ih adekvatno postavili. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja izazvana aktivnostima neovlašćenih lica.

⚠ 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

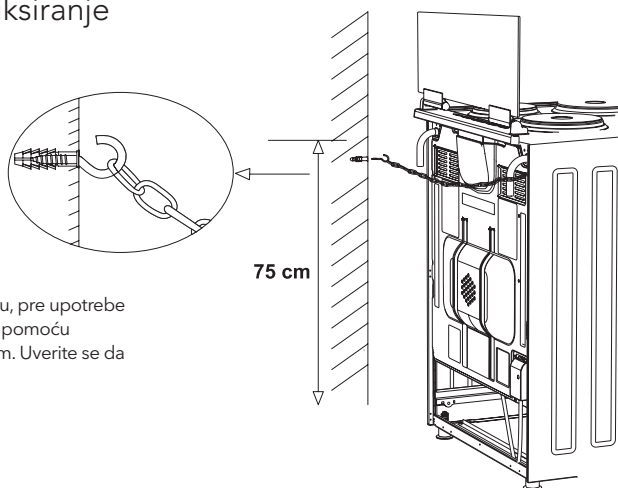
- Nožice uređaja ne smeju da se postavljaju na mekane površine poput tepiha. Kuhinjski pod mora biti izdržljiv kako bi nosio težinu uređaja i drugog posuda koje se može koristiti na šporetu.
- Za korišćenje uređaja obezbediti minimalno rastojanje od 400 mm od površine visećeg dela, odnosno 65 mm od bočnih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

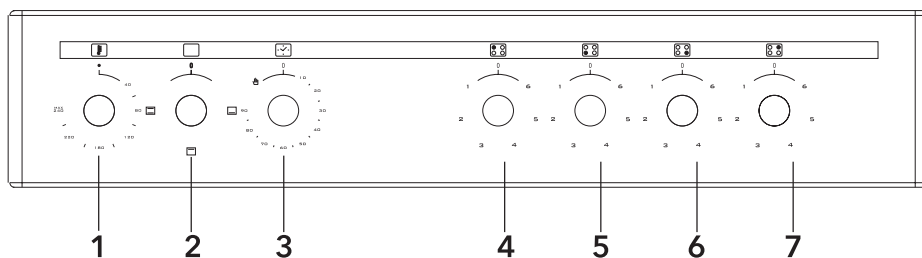
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku šporeta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

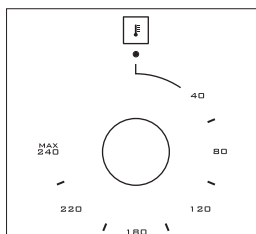
KONTROLNA TABLA



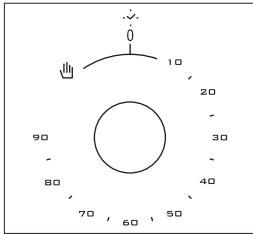
- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termosta | 5. Prednji levi električni grejač |
| 2. Dugme za izbor funkcije | 6. Prednji desni električni grejač |
| 3. Mehanički tajmer * | 7. Zadnji desni električni grejač |
| 4. Zadnji levi električni grejač | |

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

Korišćenje grejača rerne

1. Prilikom prve upotrebe rerne, 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

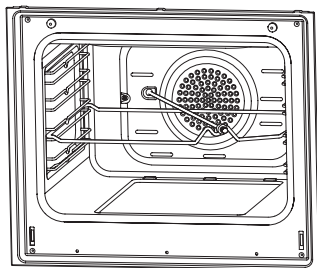
Vrata rerne treba da budu zatvorena tokom grilovanja (električni roštilj).



UPOZORENJE

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

Upotreba ražnja*

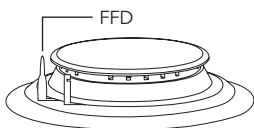


Stavite ražanj na okvir. Okvir za ražanj postavite na željenu visinu. Posudu za prikupljanje masnoće postavite ispod njega. U posudu za prikupljanje masnoće nalijte vodu radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični deo ražnja. Nakon grilovanja, zavrnite plastičnu ručicu na ražanj i izvadite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



Slika 15

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

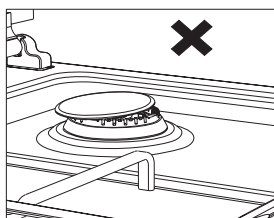
Korišćenje gorionika na gas



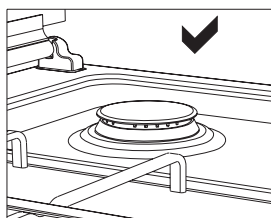
Sigurnosni uređaj za smanjenje plamena (FFD)*; uključuje se odmah nakon što se aktivira bezbednosni mehanizam zbog izlivanja tečnosti na gornju ploču.

1. Ventili koji kontrolišu gasne gorionike imaju specijalni sigurnosni mehanizam. Da bi zapalili gasni gorionik, uvek pritisnite prekidač i okrenite ga u 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 smeru suprotnom od smera 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 ugasio zbog 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 smera 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



UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Korišćenje i opis ploča za vitrokeramiku

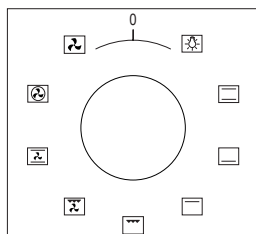
| | Jačina 1 | Jačina 2 | Jačina 3 | Jačina 4 | Jačina 5 | Jačina 6 | Jačina 7 | Jačina 8 | Jačina 9 | Maks. |
|-------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|
| 140 mm komutator | 130 W | 206 W | 350 W | 500 W | 850 W | 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 očvrstnuti zagrevanjem.
3. Koristite tiganje sa ravnim dnom koji u potpunosti dolaze u dodir sa toplotom, jer ćete na taj način produktivnije koristiti energiju.



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 grill+ventilator |
| | Grejač za grill | | Gorionik za grill/ grejač za grill |
| | Grejač za grill + 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.

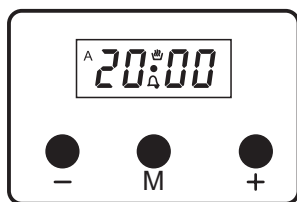
| Foods | Cooking Function | Temperature (°C) | Rack Position | Cooking Duration (min.) |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| Torte (pleh/modla) | Statički / statički+ventilator | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Kolači | Statički / 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 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

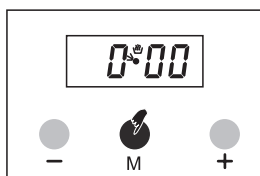


Ovo je elektronski tajmer koji vam omogućava da ispečete jelo i poslužite ga u željenom trenutku. Jedino što morate da uradite jeste da programirate vreme rada rerne i vreme prestanka rada. Takođe ga možete koristiti kao podsetnik/alarm unošenjem određenog vremenskog perioda posle kojeg će se oglasiti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

Uključivanje uređaja

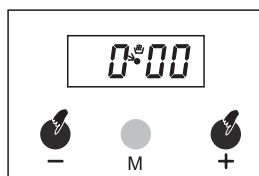
Kada uključite uređaj, sat (0:00) i 'A' simbol pulsiraju na ekranu. Tajmer ne može da se programira i vreme na satu mora da se podesi. Da biste progra- mirali tajmer, morate pristupiti manuelnom režimu.

Manuelni režim



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

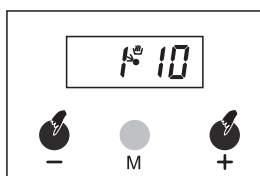
or



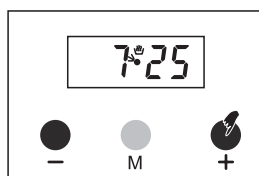
2. Pritisnite '+' i '-' tastere istovremeno da pristupi te manuelnom režimu.

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.



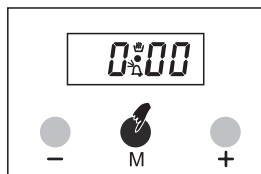
2. Koristeći '+' ili '-' tastere podesite vreme.

NAPOMENA

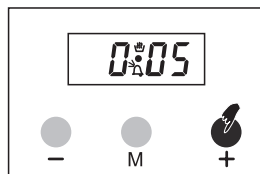
Ukoliko '+' ili '-' taster ne pritisnete 5 sekundi, režim podešavanja automatski će se prekinuti. Ako hoćete da prekinete režim podešavanja vremena, pritisnite tastere '+' i '-' istovremeno.

Podešavanje alarma

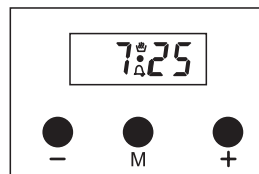
Ovom funkcijom programirate posle koliko vremena želite da vas alarm podseti.



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

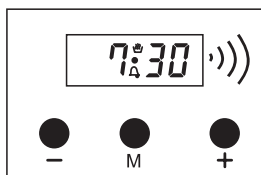


2. Unesite vremenski period pomoću '+' ili '-' tastera. Primer: 5 minuta.

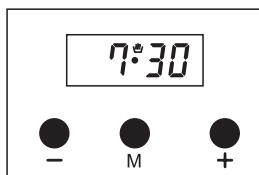


3. Nekoliko sekundi kasnije ekran će ponovo prikazati vreme.

Melodija zvona za otkazivanje



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

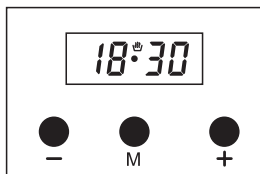


2. Pritisnite bilo koji taster da ga isključite.

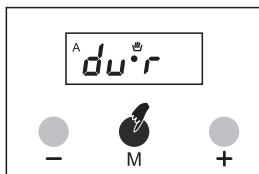
Program rada rerne sa trenutnim startom

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

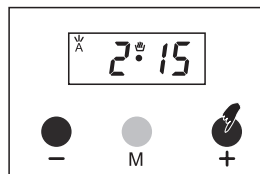
Primer: Stavili smo hranu u reru i želimo da jelo bude gotovo za 2 sata i 15 minuta.



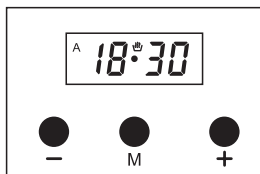
1. Trenutno vreme je 18:30



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



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



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

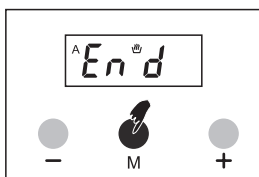
Sada, programirali ste rad rerne na 2 sata i 15 minuta. Proverite da li ste dugme termostata i/ili funkcije postavili u odgovarajući položaj.



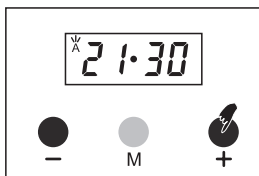
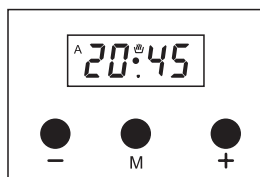
NAPOMENA

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

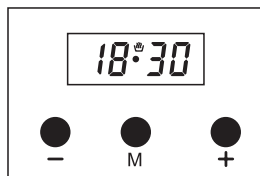
U gorenavedenom primeru rerina je počela da radi odmah nakon unošenja vremena rada rerne. Pritiskom na dugme 'M' 3 puta može se videti i podesiti vreme prestanka rada rerne. U dolnavedenom primeru vreme prestanka rada rerne je podešeno na 21:30.



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



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



3. Posle nekoliko sekundi ekran će prikazati vreme.

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



Izgled ekrana na početku rada rerne



Izgled ekrana na kraju rada rerne

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



1. Isključite reru.
2. Resetujte tajmer.



Rerna će biti 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 je moguće programirati prvo vreme prestanka rada rerne. U tom slučaju, vreme rada rerne biće automatski izračunato i nakon toga prikazano na ekranu.

U slučaju nestanka struje

Rerna će biti 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.



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

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

Podešavanje zvuka alarma:

Na sledeći način možete podesiti zvuk alarma.

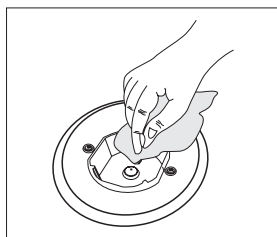
1. Pritiskom na 'L' taster možete da čujete trenutno podešeni zvuk alarma.
2. Ponovnim pritiskom na 'L' taster oglašiće se sledeći ponuđeni zvuk alarma (dostupna su 3 različita zvuka).
3. Poslednji zvuk alarma koji čujete biće memorisan.

NAPOMENA

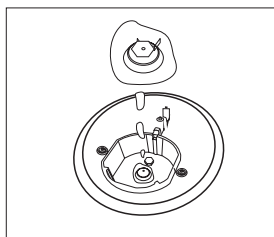
Zvuk alarma je fabrički podešen na najviši ton. U slučaju dužeg nestanka struje, zvuk alarma se automatski vraća na isti.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

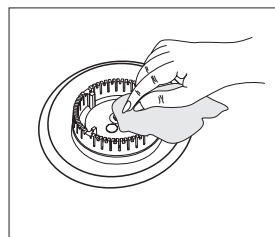
1. Odvojite utikač za napajanje šporeta električnom energijom iz utičnice.
2. Dok radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, rerne je izuzetno topla. Morate izbegavati dodirivanje grejača.
3. Nikada nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, poklopce, plehove ili druge delove rerne alatima poput metalne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

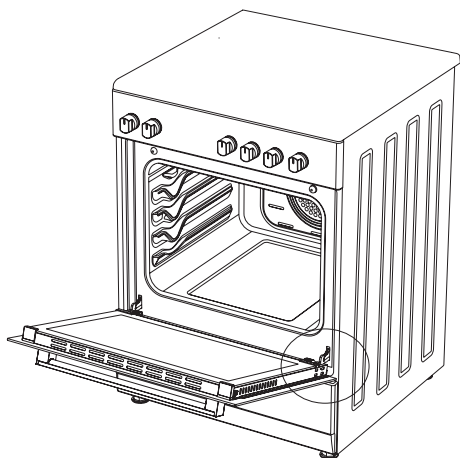


Slika 19

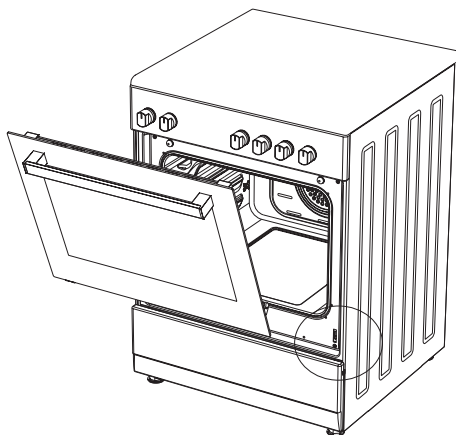


Slika 20

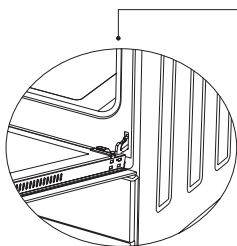
INSTALACIJA VRATA RERNE



Slika 21

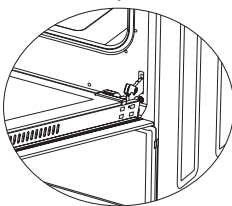


Slika 22



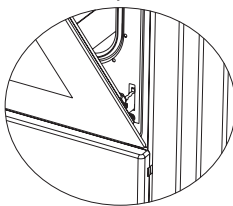
Slika 21.1

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.



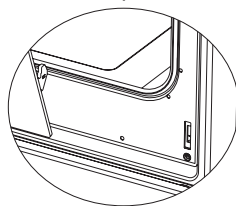
Slika 21.2

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.



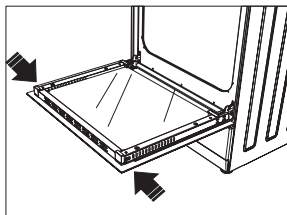
Slika 22.2

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

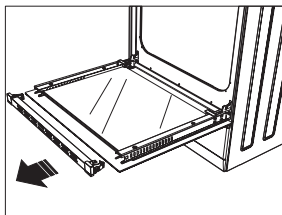
Da biste vratili vrata rerne, obavite prethodno navedene korake obrnutim redosledom.

Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata rerne

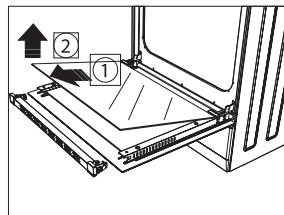
Skinite profil tako što ćete pritisnuti plastične reze sa leve i sa desne strane, kao što je prikazano na slici 23, a zatim povucite profil prema sebi, kao što je prikazano na slici 24. Zatim uklonite unutrašnje staklo (slika 25). Ako je potrebno, na isti način možete ukloniti srednje staklo. Nakon čišćenja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



Slika 23



Slika 24



Slika 25

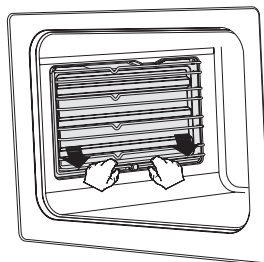
Katalitički zidovi*

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

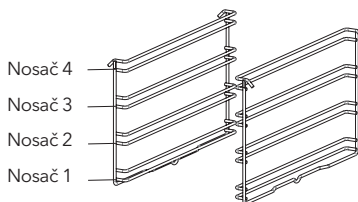
Da biste uklonili katalitičke zidove, morate izvući vodice. Čim izvučete vodice, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi se moraju zameniti nakon 2-3 godine.

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



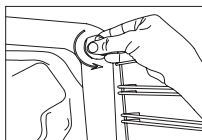
UPOZORENJE

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

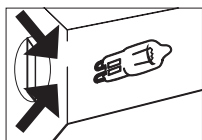
Prvo odvojite napajanje od uređaja i proverite da li se uređaj ohladio.

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

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

Lampa tipa G9

220-240 V, AC 15-25 W



Slika 27

Lampa tipa E14

220-240 V, AC 15 W



Slika 28

Upotreba limenog deflektora za gril*

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

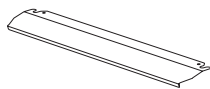
**UPOZORENJE**

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

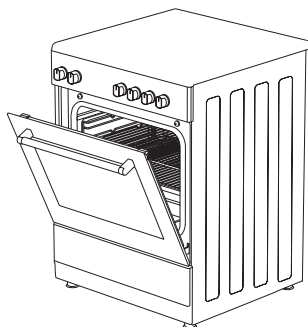
3. Postavite bezbednosnu ploču ispod kontrolne table otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (Slika 30)
4. Zatim pričvrstite bezbednosnu ploču između rene i prednjeg poklopca pažljivim zatvaranjem poklopca. (Slika 31)
5. Za kuvanje je važno da poklopac bude otvoren na navedenom rastojanju prilikom kuvanja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

**UPOZORENJE**

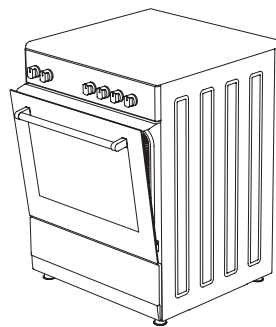
Ako rena ima opciju „funkcija zatvorenog grila“ na termostatu, vrata rene možete zatvoriti u toku rada; u tom slučaju limeni deflektor za gril neće biti neophodan.



Slika 29



Slika 30



Slika 31

REŠAVANJE PROBLEMA

Možete rešiti probleme koji se javljaju na vašem proizvodu tako što ćete proveriti sledeće tačke pre pozivanja tehničke službe.

Kontrolne tačke

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

| Problem | Mogući uzrok | Šta uraditi |
|--|---|--|
| Rerna ne radi. | Napajanje nije dostupno. | Proverite napajanje. |
| | Napajanje gasom nije dostupno. | Proverite da li je glavni ventil za gas otvoren. |
| | | Proverite da li je cev za gas savijena ili napukla. |
| | | Proverite da li je crevo za gas povezano sa šporetom. |
| | Provjerite da li se koristi odgovarajući ventil za gas. | |
| Rerna se zaustavlja sa radom tokom kuvanja. | Utikač ispada iz zidne utičnice. | Ponovo postavite utikač u zidnu utičnicu. |
| Isključuje se tokom kuvanja. | Predug kontinuirani rad. | Pustite da se rerna ohladi nakon dugih ciklusa kuvanja. |
| | Više od jednog utikača u zidnoj utičnici. | Upotrebjavajte samo jedan utikač za svaku zidnu utičnicu. |
| Vrata rerne se ne otvaraju ispravno. | Ostaci hrane zaglavljani su između vrata i unutrašnjeg 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. |
| | Upotrebjava 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 upotrebjavate 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 upotrebjavaju se plastični ili drugi neotporni dodaci. | Na visokim temperaturama upotrebjavajte 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. Odmrznite zamrznute namirnice pre kuvanja.

EKOLOŠKO ODLAGANJE



Odložite na ekološki način.

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

INFORMACIJE O AMBALAŽI

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

TESLA

tesla.info

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Tesla, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/tesla-elektricni-sporet-cs6400sx-akcija-cena/>