

## Uputstvo za upotrebu

UNION kombinovani šporet W-60.22

 UNION



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:

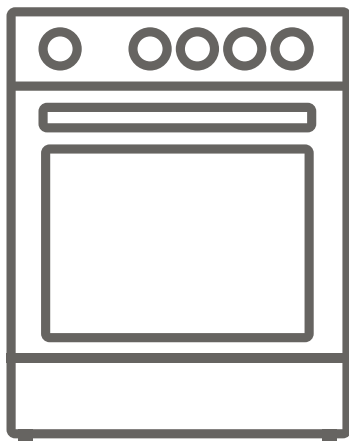
<https://tehnoteka.rs/p/union-kombinovani-sporet-w-6022-akcija-cena/>

# UNION



**SR** Samostojeći šporet / Uputstvo za upotrebu

**EN** Free Standing Cooker / User Manual




W-60.22

## Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

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

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

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

# SADRŽAJ


1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 Upozorenja kod instalacije.....	7
1.3 Tokom upotrebe.....	8
1.4 Tokom čišćenja i održavanja.....	10
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU .....	12
2.1 Uputstvo za instalaciju.....	12
2.2 Instalacija šporeta.....	13
2.3 Povezivanje gasa .....	13
2.4 Promena vrste gasa (ako je dostupna).....	14
2.5 Električno povezivanje i bezbednost (ako uređaj ima priključak za struju).....	15
2.6 KOMPLET PROTIV NAGINJANJA.....	16
2.7 Podešavanje nogara.....	17
3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....	18
4. KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	19
4.1 Upotreba plinskih ringli .....	19
4.2 Kontrole ploče.....	19
4.3 Kontrole rerne.....	21
4.4 Tabela za kuvanje.....	21
4.6 Dodatna oprema.....	21
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	22
5.1 Čišćenje .....	22
5.2 Održavanje .....	24
5.3 Održavanje .....	25
6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT .....	26
6.1 Rešavanje problema.....	26
6.2 Transport .....	27
7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	28
7.1 Tabela ubrizgača .....	28
7.2 Energetska klasa .....	29



# 1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA


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

## 1.1 Opšta bezbednosna upozorenja


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

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


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

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

 **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuvanje.


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

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

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




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

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

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


približavaju uređaju dok se koristi.

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

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

- Ne koristite ručke vrata rerne za podizanje ili pomeranje uređaja.
- Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za ventilaciju. Uređaj treba instalirati i povezati u skladu sa aktuelnim propisima za instalaciju. Naročitu pažnju treba obratiti na relevantne zahteve u vezi sa ventilacijom.
- Ako se ringla ne uključi za 15 sekundi, prekinite rukovanje uređajem i otvorite vrata pregrade. Sačekajte najmanje 1 minut pre nego što ponovo pokušate zapaliti ringlu.
- Ova uputstva važe samo ako se na uređaju nalazi tačan simbol države. Ako se simbol države ne nalazi

na uređaju, potrebno je pročitati tehnička uputstva u kojima se nalaze potrebna uputstva za izmenu uređaja u skladu sa uslovima korišćenja u vašoj državi.

- Sve moguće mere su preduzete kako bi se osigurala vaša bezbednost. S obzirom na to da staklo može pući, treba da budete oprezni prilikom čišćenja da biste izbegli grebanje. Izbegavajte udaranje ili lupanje stakla dodacima.
- Postarajte se da kabel za napajanje ne bude presavijen ili oštećen tokom instalacije. Ako se kabel za napajanje ošteti, proizvođač, njegovo servisno osoblje ili slične kvalifikovane osobe, treba da ga zamene da bi se sprečila opasnost.
- Ne dozvoljavajte deci da se penju ili da sede na vratima rerne kada su otvorena.
- Ako je vaš uređaj opremljen ekspres ringlom od stakla ili staklene keramike:  
 **PAŽNJA:** “U slučaju da se staklo ekspres ringle polomi”:
  - odmah isključite sve ringle i sve električne grejne elemente i izolirajte uređaj od napajanja
  - ne dodirujte površinu uređaja
  - ne koristite uređaj.
- Molimo vas udaljite decu i kućne ljubimce od ovog uređaja.

## 1.2 Upozorenja kod instalacije

- Nemojte da koristite uređaj pre nego što bude u potpunosti instaliran.
- Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni serviser. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale zbog pogrešnog postavljanja i instalacije od strane neovlašćenih osoba.




- Kada otpakujete uređaj, proverite da li je oštećen tokom transporta. U slučaju ikakvog nedostatka, nemojte da koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisera. S obzirom na to da materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spajalice, stiropor itd.) mogu biti štetni po decu, treba ih sakupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite uređaj suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.


### **1.3 Tokom upotrebe**

- Kada prvi put otvorite rernu, možda ćete primetiti blag miris. Ovo je potpuno normalno i dolazi od materijala za izolaciju grejača. Predlažemo, pre nego što prvi put koristite rernu, da je ostavite praznu i podesite na maksimalnu temperaturu na 45 minuta. Vodite računa prostorija gde je instaliran proizvod da bude dobro provetrena.
- Budite pažljivi ako otvarate vrata rerne za vreme ili nakon kuvanja. Vruća para iz rerne može izazvati opekotine.
- Nemojte da stavljate zapaljive ili eksplozivne materijale u uređaj ili u blizini uređaja dok radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu kada stavljate ili vadite hranu iz rerne.
- Ni u kom slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijumskom folijom, jer može doći do pregrevanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju direktno na dno


pećnice dok kuvate. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.

 Ne ostavljajte šporet bez nadzora dok kuvate na masti ili ulju. Oni se mogu zapaliti u uslovima visoke toplote. Nikada ne sipajte vodu na požar izazvan uljem, već isključite šporet i pokrijte tiganj poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Uvek postavite šerpe na centar zone za kuvanje i okrenite drške u bezbedni položaj tako da se šerpe ne mogu oboriti.
- Ako nećete koristiti proizvod duže vremena, isključite glavni prekidač. Isključite ventil za plin kada ne koristite uređaje na gas.
- Postarajte se da kontrolna dugmad uređaja uvek budu u položaju „0“ (stop) kada se ne koristi uređaj.
- Poslužavnici se nagingu kada se izvlače. Vodite računa da ne prospete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz rerne.

 **PAŽNJA:** Upotreba plinskih šporeta dovodi do stvaranja toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Postarajte se da kuhinja bude dobro provetrena, naročito kada je uređaj u upotrebi, neka otvori za prirodnu ventilaciju budu otvoreni ili instalirajte mehanički ventilacioni uređaj (mehanički aspirator).


- Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer, otvaranje prozora, ili delotvorniju ventilaciju, na primer, veći nivo mehaničke ventilacije.
- Kada koristite ringlu za roštilj, držite vrata rerne otvorena i uvek koristite štitnik za roštilj isporučen sa proizvodom. Nikada nemojte koristiti ringlu za roštilj sa zatvorenim vratima rerne.

 **PAŽNJA:** Stakleni poklopci mogu da



puknu kad se zagreju. Isključite sve ringle i ostavite ploču za kuvanje da se ohladi pre zatvaranja poklopca.

- Ne stavljajte ništa na vrata rerne dok su otvorena. Može doći do poremećaja ravnoteže ili do oštećenja vrata.
- Ne stavljajte teške ili zapaljive predmete (na primer najlon, plastične kese, hartiju, krpe, i sl.) u fioku. Ovo važi i za pribor za kuvanje sa plastičnim delovima (na primer drškama).


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

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


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

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

## CE izjava o usklađenosti

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

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

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

## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

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

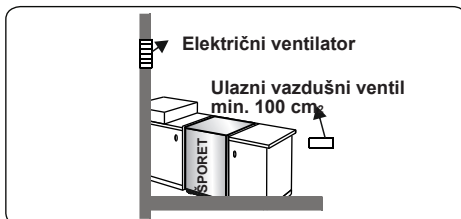
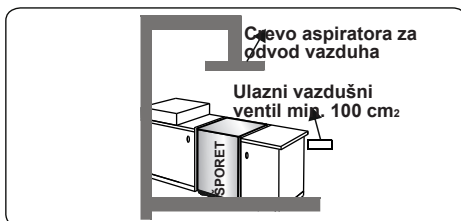
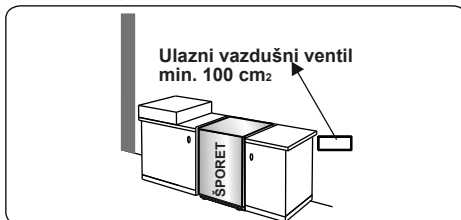
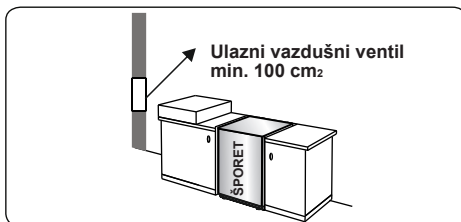
### 2.1 Uputstvo za instalaciju Zahtevi u vezi sa instalacijom

- Za prostorije zapremine manje od 5 m<sup>3</sup> – obavezna je trajna ventilacija za slobodnu površinu od 100 cm<sup>2</sup>.
- Za prostorije zapremine između 5 m<sup>3</sup> i 10 m<sup>3</sup>, obavezna je trajna ventilacija za slobodnu površinu od 50 cm<sup>2</sup> osim ako prostorija ne poseduje vrata koja vode direktno ka otvorenom prostoru i u tom slučaju trajna ventilacija nije potrebna.
- Za prostorije zapremine veće od 10 m<sup>3</sup> trajna ventilacija nije potrebna.

**!** **Važno:** Bez obzira na veličinu prostorije, sve prostorije u kojima se nalazi uređaj moraju da imaju direktan pristup spoljašnjem vazduhu putem prozora koji se može otvoriti ili ekvivalentnog otvora.

#### Praženje sagorelih gasova iz okoline

Plinski uređaji izbacuju sagorele otpadne gasove u spoljašnji vazduh, ili direktno ili preko aspiratora sa dimnjakom. Ako nije moguće postaviti aspirator, postavite ventilator na prozor ili zid koji imaju direktna pristup svežem vazduhu. Ventilator mora imati kapacitet da promeni zapreminu vazduha u kuhinji najmanje 4 - 5 za jedan čas.



### Opšta uputstva

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

veša.

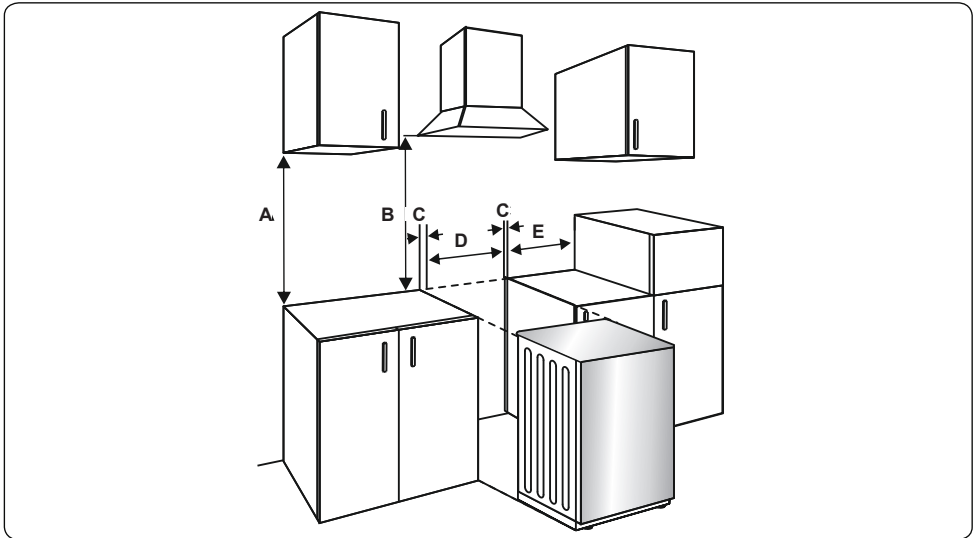
- Šporet se može postaviti u blizini drugog nameštaja pod uslovom da na mestu postavljanja šporeta nameštaj nije viši od ploče za kuvanje.

## 2.2 Instalacija šporeta

- Ako je kuhinjski nameštaj viši od ploče za kuvanje, nameštaj mora biti najmanje 10 cm udaljen od strana uređaja da bi se omogućila cirkulacija vazduha.
- Potrebno je ostaviti najmanje 2 cm slobodnog prostora oko uređaja za cirkulaciju vazduha.

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

A (mm) Kuhinjski element	420
B (mm) Aspirator	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Širina proizvoda
E (mm)	100



## 2.3 POVEZIVANJE GASA

### Sklapanje dovoda za plin i provera isticanja

Povežite uređaj u skladu sa svim primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima. Prvo, proverite koja vrsta gasa je instalirana na šporetu. Ove informacije su date na nalepnici na zadnjoj strani šporeta. Možete pronaći informacije o odgovarajućim vrstama gasa i odgovarajućim ubrizgačima gasa u tabeli sa tehničkim podacima. Proverite da li pritisak ulaznog gasa odgovara vrednostima u tabeli sa tehničkim podacima, da bi koristili šporet na najefikasniji način uz najnižu potrošnju plina. Ako pritisak plina koji se koristi se razlikuje od navedenih vrednosti ili nije stabilan u vašoj oblasti, može biti neophodno da se priključi regulator pritiska

na plinski ventil. Pozovite ovlašćeni servis za izvršavanje ovih podešavanja.

### Mesta koja se moraju proveriti prilikom priključivanja fleksibilnog creva:

- Ako se plin priključuje tako što se fleksibilno crevo priključi na gasni ventil na ploči sa ringlama, crevo se mora pričvrstiti držačem za crevo.
- Povežite uređaj kratkim i izdržljivim crevom koje je što je moguće bliže izvoru plina.
- Maksimalna dozvoljena dužina creva je 1,5 m.
- Uređaj treba da bude povezan u skladu sa relevantnim lokalnim standardima za gas.

- Crevo mora biti na adekvatnom rastojanju od površina koje se zagrevaju na preko 90°C.
- Crevo ne sme biti napuknuto, pocepano, iskrivljeno ili preklapljeno.
- Pazite da crevo nije u blizini uglova i predmeta koji se mogu pomeriti.
- Pre nego što sklopite konekciju, morate proveriti da crevo nije oštećeno. Koristite sapunicu ili tečnosti za curenje za proveru. Nemojte koristiti otvoreni plamen za proveru curenja gasa.
- Nijedan metalni predmet koji se koristi za povezivanje plina ne sme da ima rđu. Proverite rok trajanja svih kontinenata koji se koriste za povezivanje.

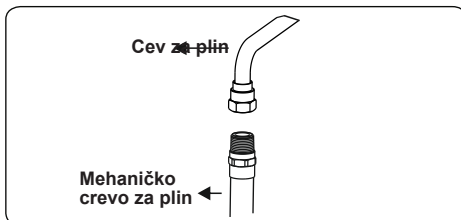
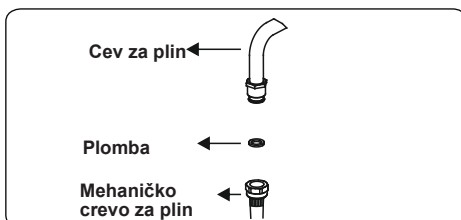
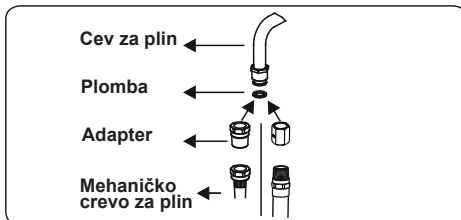
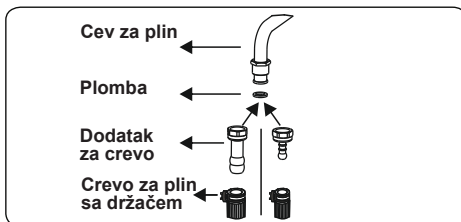
### Mesta koja se moraju proveriti prilikom sklapanja plinskog priključka:

Metod koja se koristi za sklapanje plinskog priključka (plinski priključak sa navojima, na primer navrtanj) varira u zavisnosti od zemlje u kojoj se nalazite. Uobičajene delove za vašu zemlju dobićete uz vaš uređaj. Svi drugi potrebni delovi mogu se nabaviti kao rezervni delovi.

Prilikom povezivanja, uvek držite navrtanj plinskog priključka mirno dok rotirate kontra-navoj. Koristite ključ za matice odgovarajuće veličine za bezbedno povezivanje. Za površine između različnih komponenti uvek koristite plombe date u priboru za konverziju plina.

Plombe koje se koriste prilikom povezivanja treba da su odobrene za povezivanje plina. Ne koristite vodovodne plombe za povezivanje plina.

Imajte u vidu da je ovaj uređaj spreman za povezivanje na gasovod u zemlji za koju je proizveden. Glavna zemlja destinacije je označena na zadnjem delu uređaja. Ako želite koristiti šporet u drugoj zemlji, možda ćete trebati neki od priključaka na sledećoj slici. U tom slučaju, kontaktirajte sa lokalnim nadležnim telima da saznate kako pravilno da priključite plin.



Šporet mora instalirati i održavati adekvatno kvalifikovan i registrovan tehničar za gas u skladu sa važećim zakonima o bezbednosti.

**⚠ UPOZORENJE:** Nemojte koristiti otvoreni plamen za proveru curenja gasa.

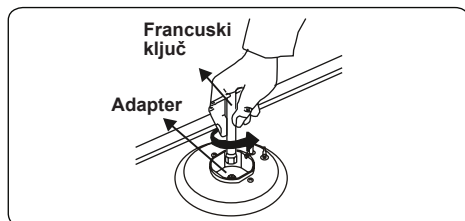
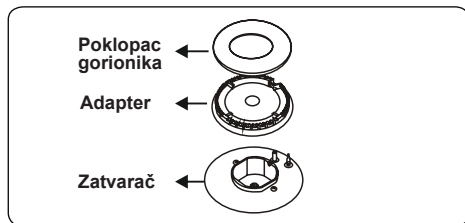
### 2.4 Promena vrste gasa (ako je dostupna)

Vaš uređaj je napravljen da radi sa LPG/ NG gasom. Plinske ringle se mogu podesiti na različne vrste gasa, tako što se zamene odgovarajući ubrizgači i podesi se minimalna dužina plamena koja odgovara gasu koji se koristi. U tu svrhu treba izvršiti sljedeće korake.

#### Zamena ubrizgača

## Ringle za gas

- Isključite glavni dovod gasa i isključite uređaj iz struje.
- Uklonite zatvarače i adaptere ringli.
- Koristite ključ od 7 mm da odšrafite ubrizgače.
- Zamenite ubrizgače sa ubrizgačima iz pribora za promenu gasa, sa tačnim prečnicima za vrstu gasa koja se koristi, u skladu sa tabelom za ubrizgače gasa.



## Podlašavanje položaja za minimalni plamen:

Prvo, proverite da li je uređaj isključen iz struje i da li je uključen dovod za gas. Položaj za minimalni plamen se podešava pljosnatim vijkom koji se nalazi na ventilu. Za ventile sa bezbednosnim uređajem za nedostatak plamena, vijak se nalazi sa strane osovine ventila kao što je prikazano na slikama. Za ventile bez bezbednosnim uređajem za nedostatak plamena, vijak se nalazi sa strane osovine ventila kao što je prikazano na slikama. Za lakše podešavanje položaja plamena, preporučujemo da uklonite kontrolnu tablu (i mikro prekidač ako ga vaš model ima) prilikom promene. Vijak za baj-pas mora se opustiti za konverziju sa LPG na NG. Za konverziju sa NG na LPG vijak za baj-pas mora se zategnuti.



## Pronalaženje položaja za minimalni plamen

Da pronađete minimalni položaj, zapalite ringle i stavite ih u minimalni položaj. Izvadite kontrolne dugmiće zato što su vijci dostupni samo kada se odstrane dugmići. Pomoću malog odvijača, zategnite ili opustite vijak za baj-pas za približno 90 stepeni. Ako plamen ima dužinu od najmanje 4 mm, gas se dobro distribuira. Pazite da se plamen ne ugasi kada prebacujete sa maksimalnog na minimalni položaj. Napravite protok vazduha rukom prema plamenu da proverite da su plameni stabilni.

## Promena ulaznog ventila plina

U nekim zemljama, vrsta ulaznog ventila može biti različita za NG/LPG gasove. U takvom slučaju, uklonite vezivne komponente i navrtne (ako ih ima) i pravilno povežite nov dovod gasa. U svakom slučaju, sve komponente koje se koriste za povezivanja gasa treba da se odobre od strane lokalnih i/ili međunarodnih nadležnih tela. Za sva povezivanja gasa, pogledajte klauzulu „Sklapanje dovoda za plin i provera isticanja“ koja je prethodno objašnjena.

## 2.5 Električno povezivanje i bezbednost (ako uređaj ima priključak za struju)

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

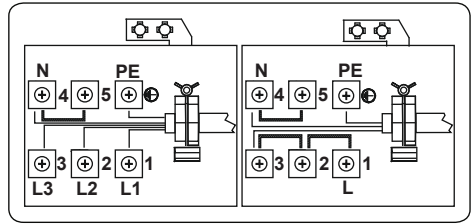
**⚠ UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

- Pre nego što povežete uređaj na napajanje, morate proveriti nominalni napon uređaja (odštampan na pločici za identifikaciju uređaja) da budete sigurni da odgovara vašem naponu napajanja električnom energijom, i da električna instalacija može da izdrži nominalnu struju uređaja (takođe navedena na

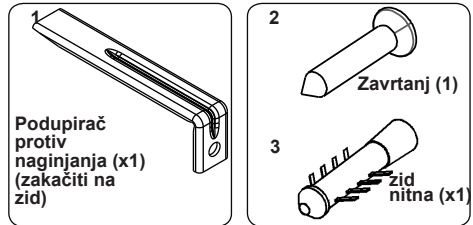


pločici za identifikaciju).

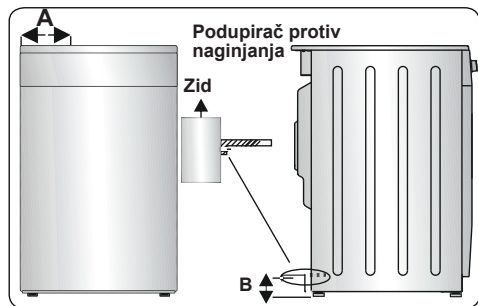
- Tokom instalacije, postarajte se da koristite izolovane kablove. Nepravilno povezivanje može oštetiti uređaj. Ako je oštećen kabel distribucije i treba ga zameniti, to mora obaviti kvalifikovano lice.
- Ne koristite adaptere, više utičnica i/ili produžne kablove.
- Kabel za napajanje treba udaljiti od vrućih delova uređaja i ne sme se preklapati ili pritiskati. U suprotnom može doći do oštećenja kabela i kratkog spoja.
- Ako uređaj nije priključen na električnu mrežu utikačem, mora se koristiti osigurač (sa najmanje 3 mm prostora za kontakt) da bi se zapazili sigurnosni propisi.
- Uređaj je projektovan za napajanje od 220-240 V~. Ako imate drugo napajanje, pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dug da bi se povezoao uređaj.
- Prekidač za osigurač mora biti lako dostupan nakon instalacije uređaja.
- Vodite računa sve veze da su dobro pričvršćene.
- Priključite kabel za napajanje u utikač i zatvorite poklopac.
- Veza za priključnu kutiju se nalazi na priključnoj kutiji.



## 2.6 KOMPLET PROTIV NAGINJANJA



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

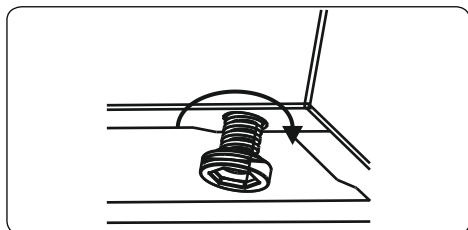


Dimenzije proizvoda (širina x dubina x visina) (cm)	A [mm]	B [mm]
60 x 60 x 90 (dvostruka rerna)	297.5	52
50 x 60 x 90 (dvostruka rerna)	247.5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309.5	112
60 x 60 x 85	309.5	64
50 x 60 x 90	247.5	112
50 x 60 x 85	247.5	64
50 x 50 x 90	247.5	112
50 x 50 x 85	247.5	64


## 2.7 PODEŠAVANJE NOGARA

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

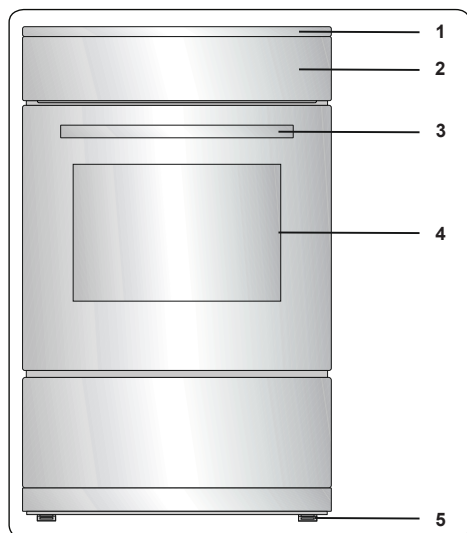
Možete podići uređaj do 30 mm podešavanjem nogari. Uređaj je težak pa preporučujemo da ga podižu najmanje 2 lica. Nikada ne vucite uređaj.



### 3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

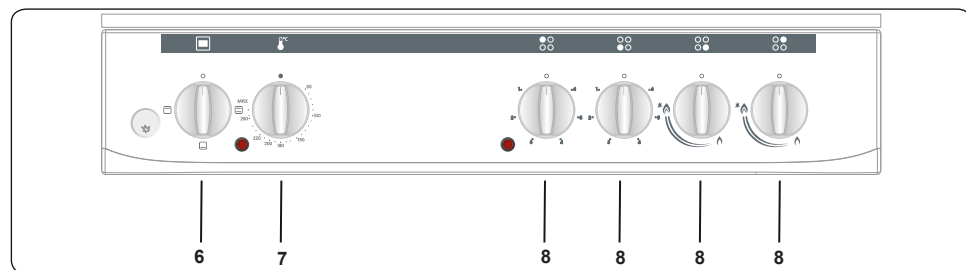
 **Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

#### Spisak komponenti



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

#### Kontrolna tabla



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

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### 4.1 Upotreba plinskih ringli

#### Uključivanje ringli

Simbol za položaj iznad svakog kontrolnog dugmeta pokazuje koju ringlu kontrolišete koje dugme.

#### Ručno paljenje gorionika

Ako vaš uređaj nije opremljen sklopom za paljenje, ili je u toku pad električne mreže, sledite dole navedene postupke:

**Za plinske ringle:** Gurnite dugme ringle koju želite da uključite i držite ga pritisnutim i okrećite suprotno od smera kazaljki na satu dok dugme ne dođe u položaj „maksimum“. Nastavite da pritiskate dugme i držite zapaljenu šibicu, upaljač ili drugo ručno pomagalo iznad gornjeg obima ringle. Pomerite izvor paljenja dalje od ringle čim vidite stabilan plamen.

#### Električno paljenje dugmetom za iskre

Gurnite dugme ringle koju želite da uključite i držite ga pritisnutim i okrećite suprotno od smera kazaljki na satu dok dugme ne dođe u položaj „maksimum“. Dok držite dugme pritisnuto, gurnite dugme za paljenje. Vodite računa odmah da pritisnete dugme za paljenje zato što odlaganje može dovesti do gomilanja gasa što može prouzrokovati širenje plamena. Nastavite da držite dugme dok ne vidite stabilni plamen na gorioniku.

#### Bezbednosni uređaj za gas

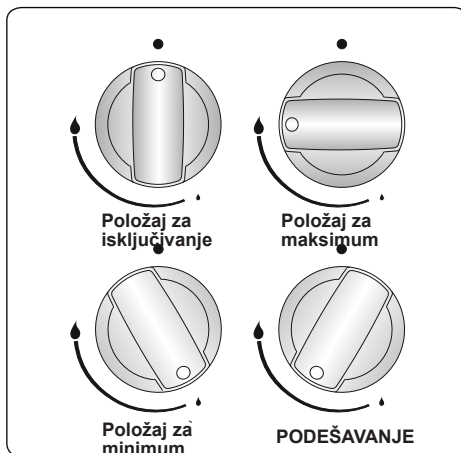
##### Plinske ringle

Ploče za kuvanje opremljene bezbednosnim uređajem za gas omogućavaju bezbednost u slučaju nenamernog gašenja plamena. U tom slučaju, uređaj blokira dovod gasa do gorionika i izbegava se nakupljanje nesagorelog gasa. Sačekajte 90 sekundi pre ponovnog paljenja isključenog gorionika.

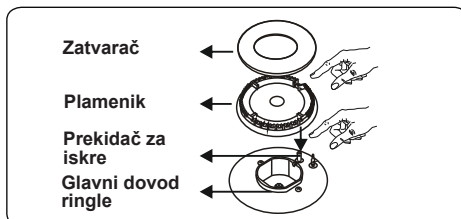
### 4.2 Kontrole ploče

#### Plinske ringle

Dugme ima 3 položaja: isključeno (0), maksimum (simbol velikog plamena) i minimum (simbol malog plamena). Uključite ringlu dugmetom na položaju „maksimum“; zatim možete podesiti jačinu plamena između položaja „maksimum“ i „minimum“. Ne rukujte ringlama kada je dugme između položaja „maksimum“ i „isključeno“.



Nakon uključivanja, vizuelno proverite plamen. Ako vidite žut vrh, podignut ili nestabilan plamen, isključite dovod gasa, zatim proverite sklop zatvarača i plamenika nakon što se ohlade. Vodite računa da nema tečnosti u zatvaračima ringli. Ako se slučajno ugasi plamen, isključite ringle, provetrite kuhinju svežim vazduhom i sačekajte najmanje 90 sekundi pre nego što ponovo pokušate da uključite ringlu.



Da isključite ringlu, okrenite dugme ringle u smeru kazaljki na satu na položaj „0“ odnosno tako što će strelica na dugmetu pokazivati gore.

Vaša ploča za kuvanje poseduje gorionike različitih prečnika. Najekonomičniji način korišćenja gasa je biranje gorionika ispravne veličine u odnosu na veličinu posude i smanjivanje plamena na minimalni položaj nakon što se dostigne tačka ključanja. Preporučujemo uvek da pokrivete šerpe u kojima kuvate da izbegnete gubitak toplote.

Da biste postigli maksimalni učinak na glavnim gorionicima, koristite posude sa ravnim dnom sledećih prečnika. Upotreba posuda manjih od minimalnih dimenzija prikazanih dole vodi ka gubitku energije.

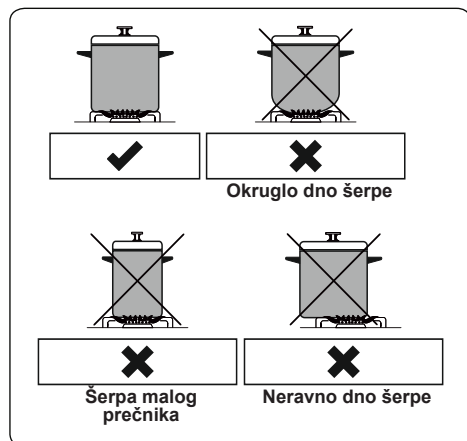
Velika / vok ringla	22-26 cm
Srednja ringla	14-22 cm
Mala ringla	12-18 cm

Pazite da vrhovi plamena se ne šire van spoljašnjeg obima posude, zato što može dovesti do oštećenja plastičnih delova, kao što su drške.

Kada se gorionici ne koriste duži period, uvek isključite glavni kontrolni ventil za gas.

### **!** UPOZORENJE:

- Koristite samo šerpe sa ravnim dnom i debelom osnovom.
- Postarajte se da dno šerpe bude suvo pre postavljanja na ringlu.
- Temperatura pristupačnih delova može biti visoka dok je uređaj u radu. Od najveće važnosti je da decu i životinje držite van domašaja gorionika tokom i nakon kuvanja.
- Nakon korišćenja, ploča za kuvanje ostaje veoma vruća duži period. Nemojte da je dodirujete i nemojte da stavljate nikakve predmete na ploču za kuvanje.
- Nikada nemojte da postavljate noževe, viljuške, kašike i poklopce na ploču za kuvanje jer će se zagrejati i mogu izazvati teške opekotine.
- Pazite da drške šerpi ili bilo kakav drugi kuhinjski pribor ne prelazi ivicu šporeta.

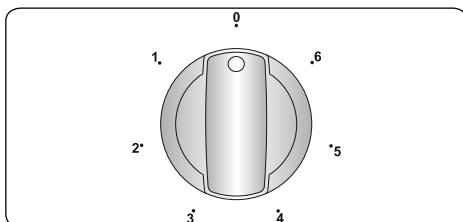


Kontrole ploče

### Ringla

Ringla se kontroliše prekidačem sa 6 položaja.

Ringlama se rukuje okretanjem kontrolnog prekidača na jedan od ovih položaja. Ispod svakog prekidača, nalazi se mali simbol koji pokazuje koju ringlu kontroliše koje dugme. Signalna lampica koja se nalazi na kontrolnoj tabli naznačava da li je neka od ringli u upotrebi.

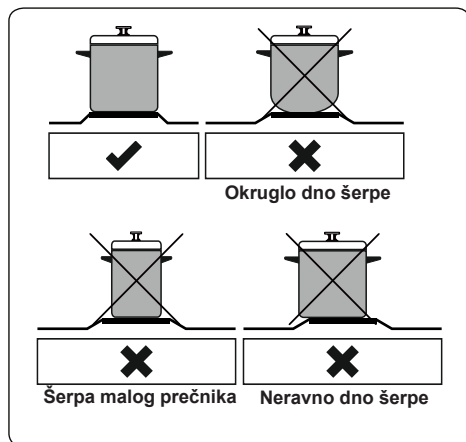


Položaj kontrolnog prekidača	Funkcija
0	Položaj za isključivanje
1	Za topljenje putera itd. i za zagrevanje male količine tečnosti
2	Za zagrevanje veće količine tečnosti. Za pripremu kremova i sosova.
3	Za odmrzavanje hrane za kuvanje
4	Za kuvanje delikatnog mesa i ribe
5	Za pečenje mesa i odreska
6	Za klučanje velikih količina tečnosti ili za prženje

### **!** UPOZORENJE:

- Prilikom prvog rukovanja ili kada god se ringla ne koristi duži period, potrebno je da uklonite vlagu koja se možda nakupila oko električnih elemenata ploče. Ovo ćete učiniti tako što ćete ringlu uključiti na najnižem podešavanju na 20 minuta.
- Nikada nemojte da rukujete ringlom bez šerpi. U suprotnom, na ploči za kuvanje može doći do oštećenja oblika.
- Koristite samo šerpe sa ravnim dnom i debelom osnovom.
- Postarajte se da dno šerpe bude suvo pre postavljanja na ringlu.
- Dok ringla radi, važno je da šerpa bude pravilno centrirana na ringli.

- Nikada ne koristite šerpu manjeg ili većeg prečnika od ringle zato što se tako rasipa energija.



- Ako je moguće, uvek zatvarajte šerpe poklopcima da izbegnete gubitak toplote.
- Temperatura pristupačnih delova može biti visoka dok je uređaj u radu. Izuzetno je važno držati decu i životinje na bezbednom rastojanju dok ploča radi i dok se ne ohladi potpuno nakon upotrebe.
- Ako primetite pukotinu na ploči, odmah je isključite i pozovite ovlašćenog servisera ili kvalifikovanog električara da je zameni.

### 4.3 KONTROLE RERNE

#### Prekidač za funkcije rerne

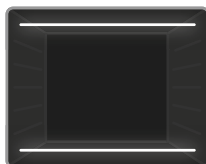
Okrenite prekidač na odgovarajući simbol željene funkcije za kuvanje. Za detalje različitih funkcija vidite „Funkcije rerne“.

#### Termostatski prekidač rerne

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

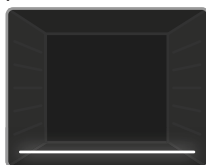
#### Funkcije rerne

\* Funkcije vaše rerne se mogu razlikovati u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.



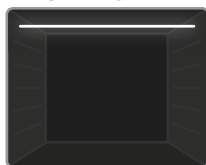
**Funkcija statičko pečenje:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejači će početi da rade. Funkcija statičko pečenje emituje

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



**Funkcija donji grejač:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji grejači će početi da rade. Funkcija donji grejač je idealna za pečenje pice, jer se

toplota podiže sa dna rerne i zagreva hranu nagore. Ova funkcija odgovara za podgrevanje, a ne za kuvanje hrane.



**Funkcija gornji grejač:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gornji grejač će početi da radi. Kod ovog tipa pripreme hrane, toplota koja dolazi od gornjeg

grejača peče gornju stranu hrane. Funkcija gornji grejač je idealna za prženje gornje strane već pripremljene hrane i za zagrevanje hrane.

### 4.4 TABELA ZA KUVANJE

Funkcija	Sudovi			
				min.
Statični	Lisnato testo	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Kolačići	1 - 2	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60

### 4.5

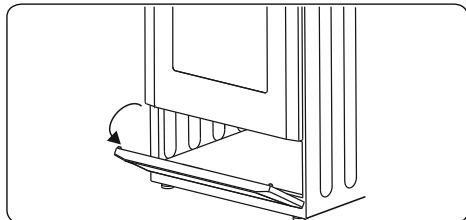
#### 4.6 DODATNA OPREMA

##### Fioka rerne

Vaš uređaj ima fioku za čuvanje dodatne

opreme kako što su poslužavnici, police, rešetke ili manje šerpe i tiganje.

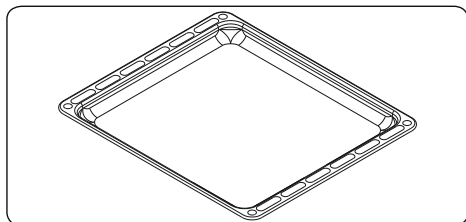
**!** **UPOZORENJE:** Unutrašnja površina fiokke može postati vruća tokom upotrebe. Ne ostavljajte nikakvu hranu, plastiku ili zapaljive materijale u fioku.



### Plitki poslužavnik

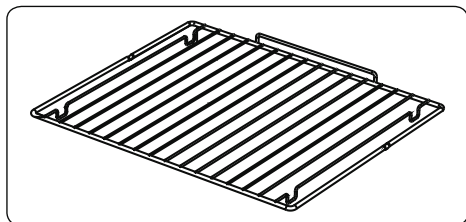
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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

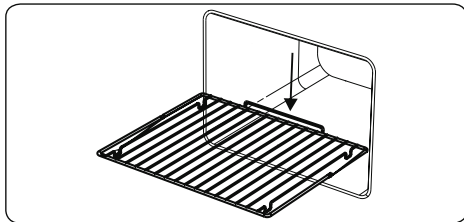


### Žičana rešetka

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



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



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 Čišćenje

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

#### Opšta uputstva

- Pre nego što počnete da koristite sredstvo za čišćenje vašeg šporeta, proverite da li je prikladno i da li ga je preporučio proizvođač.
- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže čestice. Ne koristite kaustične (korozivne) paste, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine šporeta.

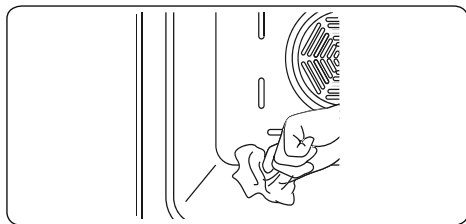
**!** Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na vašem uređaju.

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

**!** Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.


#### Čišćenje unutrašnjosti rerne


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



### Čišćenje ploče sa ringlama

- Redovno čistite ploču sa ringlama.
- Izvadite postolja za šerpe, zatvarače i plamenike sa plinskih ringli.
- Obrišite gornju površinu šporeta mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite površinu vlažnom krpom i osušite je.
- Operite i isplaknite zatvarače plinskih ringli. Ne ostavljajte ih vlažne. Zatim, osušite ih odmah temeljno suvom krpom.
- Vodite računa pravilno da vratite sve delove na mesto nakon čišćenja.
- Površine postolja za šerpe se mogu vremenom oštetiti od upotrebe. Ovo nije greška u proizvodnji.

 Ne koristite čeličnu žicu za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

 Vodite računa da vode ne prodre u ringle zato što može blokirati ubrizgače plina.

### Čišćenje ekspres ringle (ako je ima)

- Redovno čistite ekspres ringlu.
- Obrišite ringlu mekom krpom koja je natopljena samo vodom. Zatim, nakratko uključite ringlu da je potpuno osušite.

### Čišćenje staklenih delova


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

### Čišćenje emajliranih delova

- Redovno čistite emajlirane delove vašeg uređaja.


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


 Ne čistite emajlirane delove dok su još vrući od kuvanja.

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

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

- Redovno čistite delove vašeg uređaja koji su od nerđajućeg čelika.
- Obrišite delove od nerđajućeg čelika mekom krpom koja je natopljena samo vodom. Zatim, osušite ih temeljno suvom krpom.

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

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

### Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

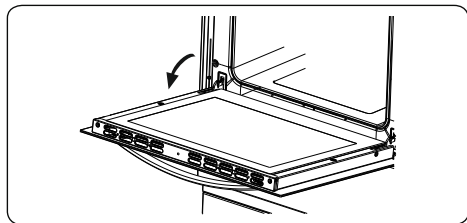
- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima,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

### Skidanje vrata rerne

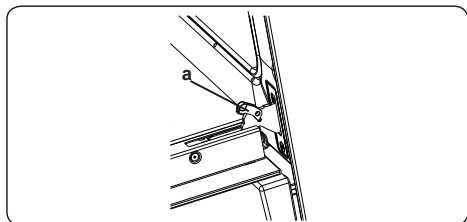
Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rerne, kao što je prikazano na slici.

1. Otvorite vrata rerne.

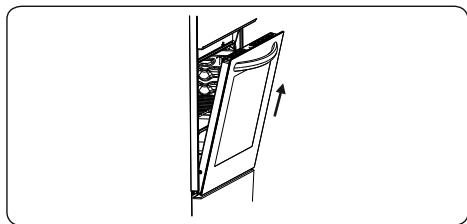




**2.** Otvorite šarku za zaključavanje (a) (uz pomoć šrafcičigera) do krajnjeg položaja.



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



## 5.2 ODRŽAVANJE

**!** **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba da se izvrši od strane samo ovlašćene osobe za servisiranje ili kvalifikovanog tehničara.

### Menjanje lampe u rerni

**!** **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre nego što očistite uređaj.

- Uklonite stakleni objektiv, zatim uklonite sijalicu.
- Ubacite novu sijalicu (otporna na 300 °C) da zameni sijalicu koju ste uklonili (230 V, 15-25 vati, tip E14).
- Zamenite stakleni objektiv i vaša rerna je spremna za korišćenje.
- Proizvod sadrži izvor svetlosti energetske efikasnosti klase G.
- Krajni korisnik ne može zameniti izvor svetlosti. Potrebna je usluga nakon prodaje.
- Uključeni izvor svetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



**!** Lampa je dizajnirana naročito za korišćenje u uređajima za kuvanje u domaćinstvu. Ne odgovara osvetljenju sobe u domaćinstvu.

## 5.3 Održavanje

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

### Druge kontrole

- Periodično proverite datum isteka pumpu za povezivanje gasa.
- Periodično proverite pumpu za povezivanje gasa. Ako se pronade greška, kontaktirajte ovlašćenog servisnog provajdera da je ispravi.
- Ako se pronade greška dok se rukuje kontrolnim dugmadima uređaja, kontaktirajte ovlašćenog servisnog provajdera.

## 6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

### 6.1 Rešavanje problema



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

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ringle ne rade.	Ringle su možda u položaju "off". Pritisak dovoda gasa možda nije ispravan. Napajanje (ako uređaj ima električnu vezu) je isključeno.	Proverite položaj kontrolnog dugmeta. Proverite dovod gasa i pritisak. Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Ringle se ne uključuju.	Zatvarač i plamenik nisu pravilno postavljeni. Pritisak dovoda gasa možda nije ispravan. Možda se ispraznila boca sa LPG gasom (ako je ima). Napajanje (ako uređaj ima električnu vezu) je isključeno.	Proverite da li su delovi ringle pravilno postavljeni. Proverite dovod gasa i pritisak. Možda treba zameniti plinsku bocu. Proverite da li uređaj ima obezbeđeno napajanje. Proverite i da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Boja plamena je narandžasta/žuta.	Zatvarač i plamenik nisu pravilno postavljeni. Različni sastavi gasa.	Proverite da li su delovi ringle pravilno postavljeni. Zbog dizajna ringle, plamen može izgledati narandžasti/žut u određenim delovima ringle. Ako rukujete uređajem na prirodni gas, distribucija prirodnog gasa može imati različiti sastav. Nemojte da koristite uređaj par sati.
Ringla se ne uključuje ili delimično se uključuje.	Delovi ringle možda nisu čisti ili suvi.	Vodite računa da delovi ringle budu suvi i čisti.
Ringla proizvodi glasne zvuke.	-	To je normalno. Buka će se smanjiti kada se ringla zagreje.
Buka	-	Normalno je neki metalni delovi šporeta da proizvode buku kada se koriste.
Ne uključuje se ploča ili zona za kuvanje.	Nema napajanja.	Proverite osigurač uređaja u domaćinstvu. Proverite da li postoji prekid u napajanju zbog upotrebe drugih uređaja.
Ploča ispušta miris tokom prvih kuvanja.	Nov uređaj.	Zagrejte tavu punu vode na svaku zonu za kuvanje i ostavite po 30 minuta.
Rerna se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite i da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Rerna se ne zagreva ili nedovoljno se zagreva.	Temperatura rerna nije pravilno podešena. Vrata rerne nisu zatvorena.	Proverite da li je temperatura rerne pravilno podešena.
Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.	Police rerne nisu pravilno postavljene.	Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police. Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja.

Svetlo u rejni (ako ga ima) ne radi.	Pregorela je sijalica. Napajanje je prekinuto ili isključeno.	Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.
Ventilator rejne (ako ga ima) bučno radi.	Vibriraju police u rejni.	Proverite da li je rejna ravna. Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rejne.

## 6.2 Transport

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


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


## 7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

### 7.1 TABELA UBRIZGAČA

G30 28 30 mbar 4,8 kW 345 g/h I2H3B/P SR Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
РАПИД ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	115	85
Номиналне снаге (КВ)	2,75	3
ПОТРОШЊА У 1х	261,9 l/h	218,1 g/h
СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	97	65
Номиналне снаге (КВ)	1,75	1,75
ПОТРОШЊА У 1х	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 ENERGETSKA KLASA






Marka		
Model		W-60.22
Tip ploče za kuvanje		Kombinovana
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Plin
Veličina 1	cm	Polu-brzi
Energetska efikasnost 1	%	59,0
Tehnologija grejanja 2		Plin
Veličina 2		Brzi
Energetska efikasnost 2	%	57,0
Tehnologija grejanja 3		Ringla
Veličina 3	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 3	Wh/kg	193,0
Tehnologija grejanja 4		Ringla
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	193,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	193,0
Energetska efikasnost ploče za kuvanje	%	58,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2, EN 30-2-1		
Saveti za uštedu energije		
Ploča za kuvanje		
- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.		
- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.		
- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.		
- Smanjite količinu tečnosti ili masti.		
- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.		

Marka		
Model		W-60.22
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	
Indeks energetske efikasnosti - standardna		93,9
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		0,0
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,80
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,00
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	72
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
<p>Saveti za uštedu energije</p> <p>Rerna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.</li> <li>- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.</li> <li>- Nemojte da produžavate vreme pečenja.</li> <li>- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.</li> <li>- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.</li> </ul>		

**Thank you for choosing this product.**

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

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

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



# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use .....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer .....	12
2.2 Installation of the Cooker.....	13
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (if available) .....	14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) .....	15
2.6 Anti-tilting kit .....	16
2.7 Adjusting the feet .....	17
3.PRODUCT FEATURES .....	18
4.USE OF PRODUCT .....	19
4.1 Use of Gas Burners.....	19
4.2 Hob Controls.....	20
4.3 Oven Controls.....	21
4.4 Cooking Table .....	21
4.5 Accessories .....	21
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning .....	22
5.2 Maintenance.....	24
5.3 Maintenance.....	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport .....	26
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	27
7.1 Injector Table .....	27
7.2 Energy Fiche .....	27



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


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

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

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


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


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

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



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


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

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

- Your appliance is produced in accordance with all


applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:  
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
  - do not touch the appliance surface
  - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.

In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 DURING USE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes

very hot and damage may be caused to the product.



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

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



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner

with the oven door closed.

**!** **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

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

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

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.


#### **CE Declaration of conformity**

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

This appliance has been designed to be used only



for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

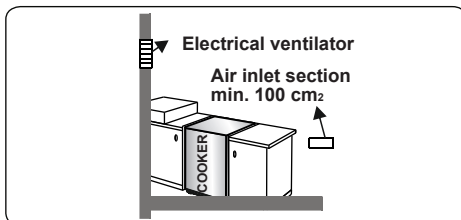
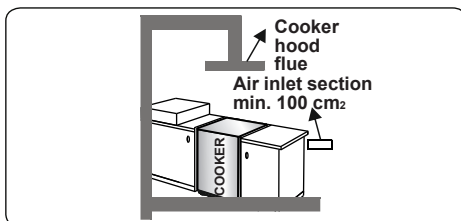
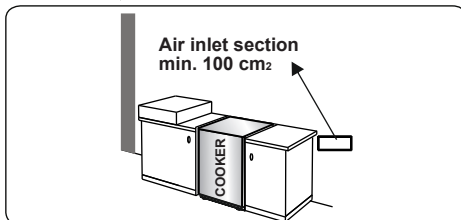
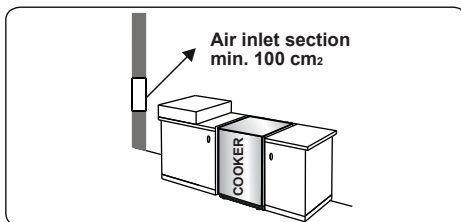
#### Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup>, no permanent ventilation is required.

**Important:** Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

#### Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

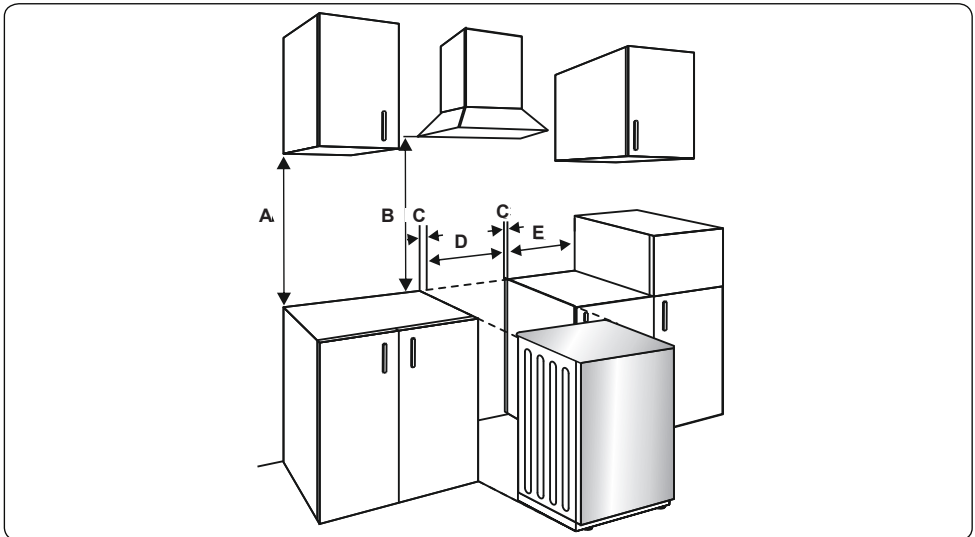
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

## 2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
E (mm)	100



## 2.3 GAS CONNECTION

### Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may

be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

### Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.

- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

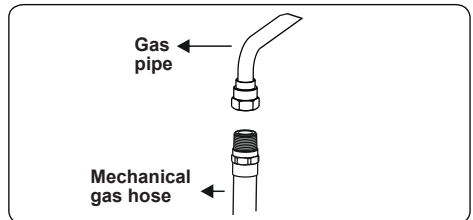
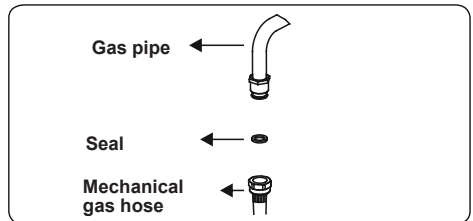
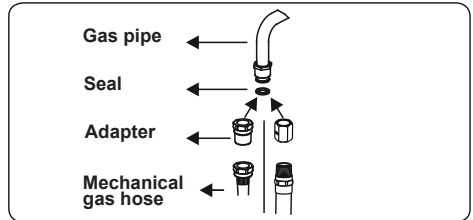
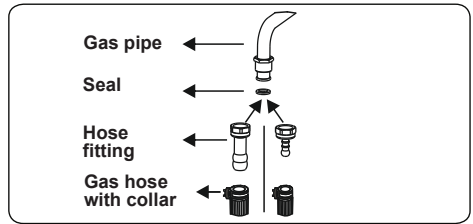
### Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

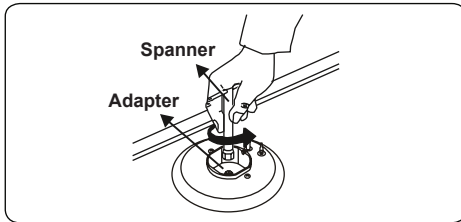
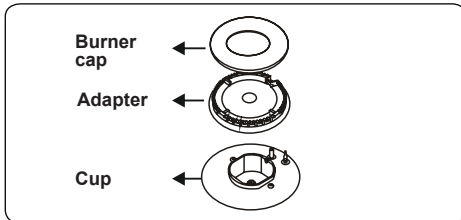
**⚠ WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

### 2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

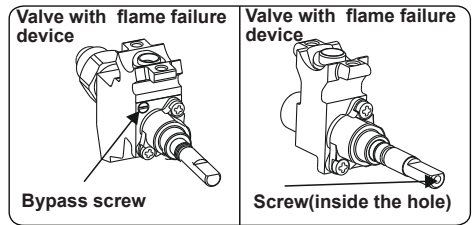
**Changing injectors  
Hob burners**

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



### Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



### Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

### Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

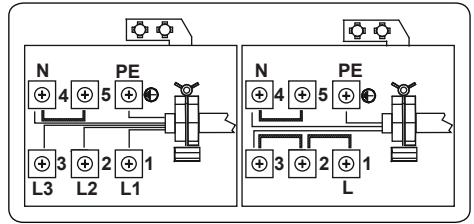
## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

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

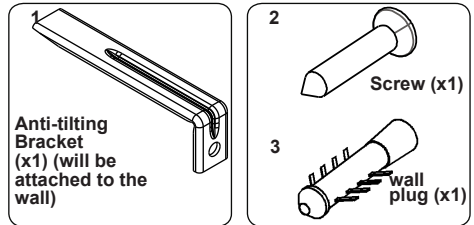
**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

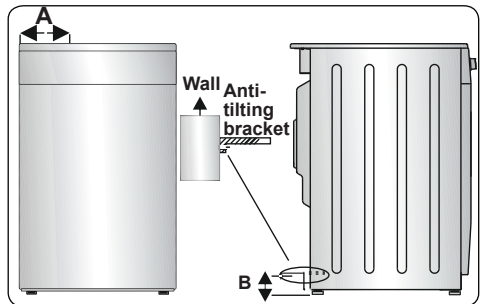
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



## 2.6 ANTI-TILTING KIT



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

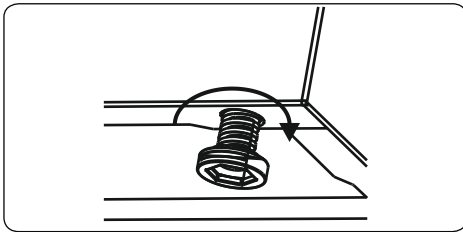


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.7 ADJUSTING THE FEET

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

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

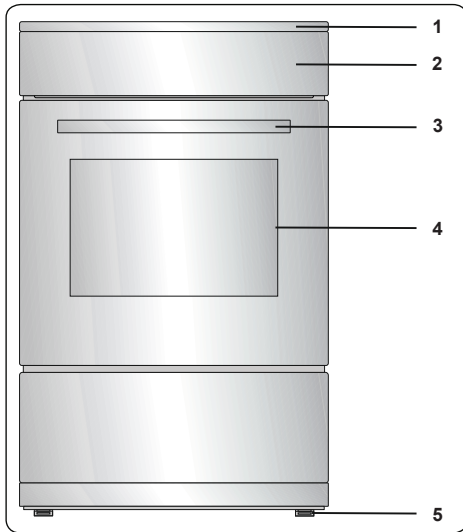


### 3. PRODUCT FEATURES



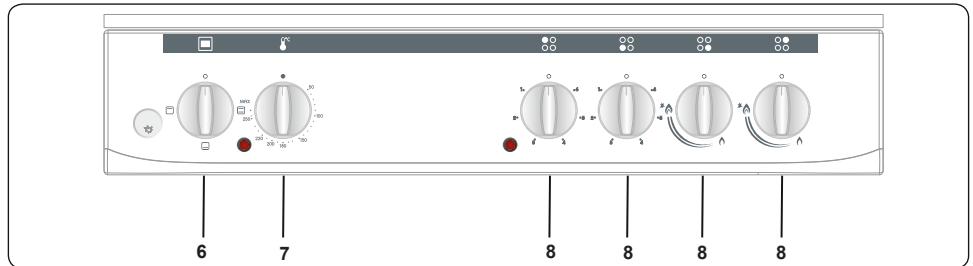
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



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



## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 USE OF GAS BURNERS

#### Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

#### Manual ignition of the gas burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or if there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

**For hob burners:** Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anticlockwise until the knob is in the 'max' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

#### Electrical ignition by spark button

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. While keeping the knob pressed in, push the ignition button. Make sure that you press the ignition button immediately as a delay could cause a build up of gas which may result in the flame spreading. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

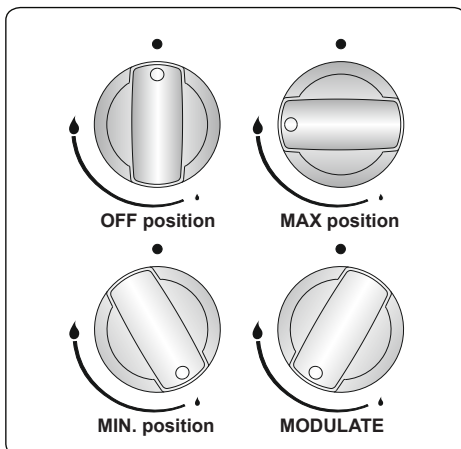
#### Flame safety device

##### Hob burners

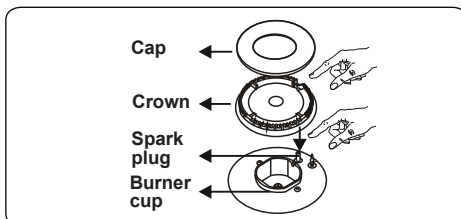
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

##### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

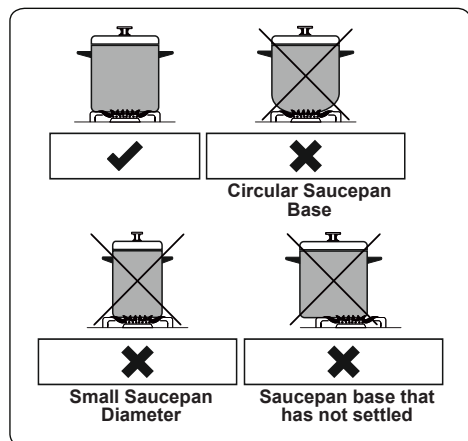
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

### **WARNING:**

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.

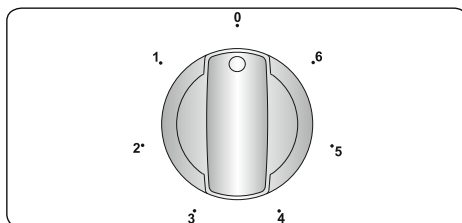


## 4.2 HOB CONTROLS

### Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.



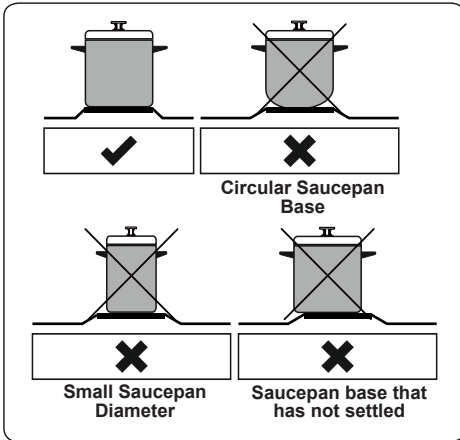
Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

### **WARNING:**

- When operating the hotplate for the first time, or after it has not been used for a prolonged period of time, it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate. To do this, operate the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.
- Never operate a hotplate without pans on. Otherwise, form defects may occur on the cooktop.
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on a hotplate.
- When a hotplate is in operation, make

sure that the pan is centred correctly on it.

- Never use a pan with a smaller or larger diameter than that of the hotplate as this will waste energy.



- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative to keep children and animals well away from the hob during use and until it has fully cooled after use.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be immediately switched off and replaced by an authorized service personnel or technician.

### 4.3 OVEN CONTROLS

#### Oven function control knob

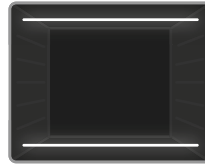
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

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

#### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



#### Static Cooking

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

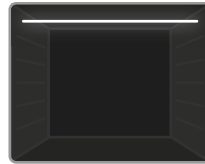
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



#### Lower Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on and the lower heating element will start operating. The lower heating function

is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



#### Upper Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on and the upper heating element will start operating. The heat emanating from

the upper cooking element will cook the upper side of food in the oven. This function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.

### 4.4 COOKING TABLE

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

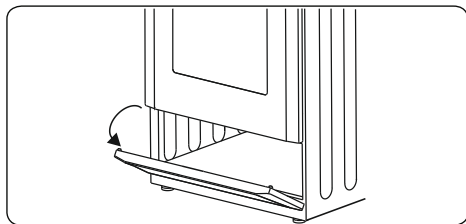
### 4.5 ACCESSORIES

#### The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing

accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

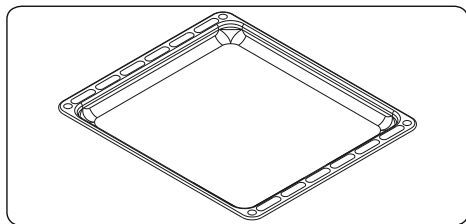
**! WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



### The Shallow Tray

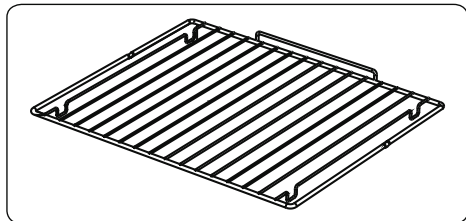
The shallow tray is best used for baking pastries.

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

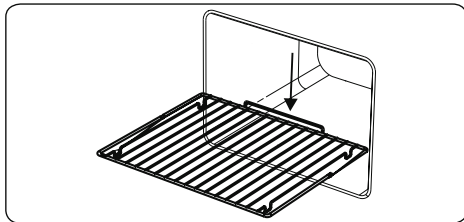


### The Wire Grid

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



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





## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

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

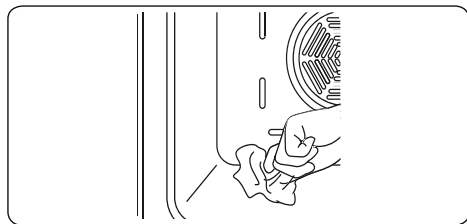
#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
-  Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

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


#### Cleaning the Inside of the Oven


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



### Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

### Cleaning the Hotplate Heater (if available)

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.


### Cleaning the Glass Parts


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

### Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.


- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


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

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

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

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

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

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

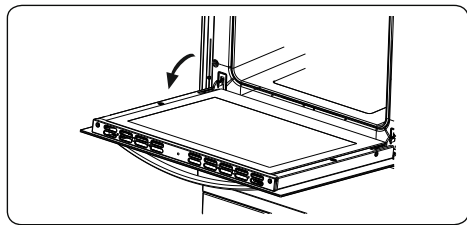
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

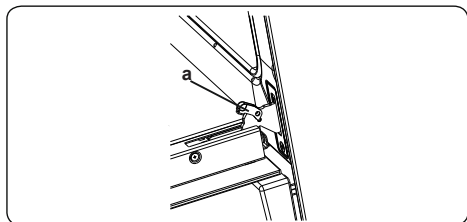
### Removal of the Oven Door

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

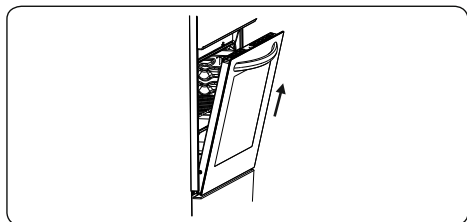
1. Open the oven door.



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



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



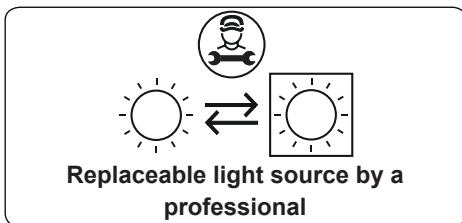
## 5.2 MAINTENANCE

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

### Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.



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

## 5.3 MAINTENANCE

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

### Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether power is being supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.

<p>Cooking is uneven within the oven.</p>	<p>Oven shelves are incorrectly positioned.</p>	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</p> <p>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.</p>
<p>Oven light (if available) does not operate.</p>	<p>Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>
<p>The oven fan (if available) is noisy.</p>	<p>Oven shelves are vibrating.</p>	<p>Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.</p>

## 6.2 TRANSPORT

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

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



## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 Injector Table

G30 28 30 mbar 4,8 kW 345 g/h II2H3B/P SR Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
<b>RAPID BURNER</b>		
Injector (1/100 mm)	115	85
Nominal forces (KV)	2,75	3
CONSUMPTION IN 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
Injector (1/100 mm)	97	65
Nominal forces (KV)	1,75	1,75
CONSUMPTION IN 1h	166,7 l/h	127,2 g/h



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Union, 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/union-kombinovani-sporet-w-6022-akcija-cena/>