

UPUTE ZA UPORABU I POSTAVLJANJE



UPUTSTVO ZA UPOTREBU I POSTAVLJANJE



NAVODILA ZA UPORABO IN NASTAVITEV



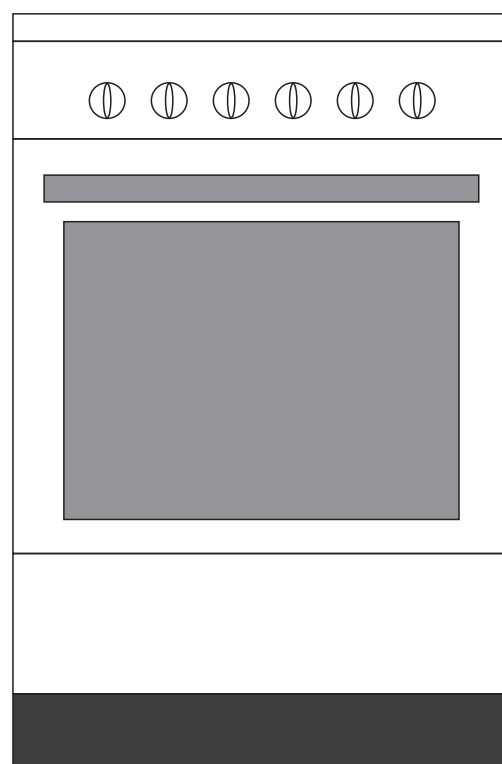
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА И ПОСТАВУВАЊЕ



OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS



SE5013PBHOV
SE 5022 P.BH0



SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJACI
SAMOSTOJNI ŠTEDILNIKI
САМОСТОЈНИ ШПОРЕТИ
FREESTANDING COOKERS

KONČAR

UPUTE ZA UPORABU

ŠTOVANI KUPCI, zahvaljujemo Vam na povjerenju koje ste nam ukazali kupnjom našeg proizvoda. Po primitku aparata, raspakirajte ga, **ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, drvo...) uklonite izvan domašaja djece kako se djeca ne bi ozlijedila (progutala manje komade ili se ugušila plastičnom folijom)**. Provjerite da li je aparat neoštećen. Ako je aparat oštećen prilikom transporta, obavijestite o tome prodavača čije podatke ćete naći na dostavnici ili računu.

Za Vaše lakše snalaženje prilikom uporabe aparata, pripremili smo ova Uputstva za uporabu. Molimo Vas da pažljivo pročitate ove "Upute za uporabu" jer ćete na taj način izbjeći greške, povećati uporabno trajanje aparata, štedjeti energiju i novac.

U uputama za uporabu opisani su različiti tipovi štednjaka koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, te su zbog toga uključena i neka poglavlja koja za Vaš aparat ne dolaze u obzir.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Popratna dokumentacija ovog aparata tiskana je na papiru izbijeljenom bez klora ili na recikliranom papiru kako bi se unaprijedila zaštita okoliša.

Ambalaža je izrađena na način da ne ugrožava okoliš; ambalažni materijal je ekološki i može se obnavljati odnosno reciklirati. Recikliranjem ambalaže štedi se na sirovinama i smanjuje količina industrijskog i kućanskog otpada.



ODLAGANJE APARATA: Ovi proizvodi su razvijeni i proizvedeni uz uporabu kvalitetnih materijala i komponenti koje je moguće reciklirati i ponovo iskoristiti. Simbol s lijeve strane označava da se električni i elektronski aparati na kraju njihovog uporabnog vijeka ne smiju odbacivati zajedno s ostalim kućnim otpadom. Molimo da ovaj aparat predate lokalnoj tvrtki koja se bavi zbrinjavanjem otpada ili ga odnosi u reciklažno dvorište. Pomozite nam u očuvanju okoliša u kojem živimo!

VAŽNA UPOZORENJA ZA SIGURNU UPORABU ŠTEDNJAKA !

- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetnim ili duševnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja, ako dobiju nadzor ili uputu o uporabi aparata na siguran način te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Štednjak može priključiti na električnu i plinsku instalaciju, u skladu s važećim zakonskim propisima, samo ovlaštena i stručno osposobljena osoba. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.
- Štednjak treba postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnoj prostoriji. Tijekom rada plinskih plamenika oslobađa se toplina i vlaga te je potrebno osigurati dodatno prozračivanje prostorije u kojoj je postavljen štednjak. Kod intenzivnije uporabe štednjaka potrebno je jače prozračivanje ili uključenje nape.

- Kod modela od INOX-a, prije prvog uključanja štednjaka, uklonite zaštitnu foliju sa INOX radne i upravljačke ploče kako ne bi došlo do njenog zapaljenja i mogućih povreda korisnika.
- Štednjak, kao i svaki drugi kućanski aparat, treba nadzirati tijekom njegovog rada.
- Ne koristite plinske plamenike ako je plamen nepostojan. Obratite pažnju na pravilno slaganje dijelova plamenika.
- Ako osjetite miris plina, odmah zatvorite glavni ventil dovoda plina, ne prilazite otvorenom plamenom, ne uključujte električne prekidače, provjetrite prostoriju i pozovite stručnu osobu za plinsku instalaciju.
- Ako je štednjak duže vrijeme izvan uporabe (odlazak na vikend i odmor), obvezatno zatvorite dovod plina.
- Za vrijeme rada zagrijavaju se pojedini dijelovi štednjaka, prvenstveno mjesta za kuhanje i njihova okolina te unutrašnjost pećnice. Radi toga OPREZ! Djeca mlađa od 8 god. se ne smiju zadržavati u blizini štednjaka dok je uključen !
- Nadgledajte djecu kako se ne bi igrala štednjakom !
- Ne uključujte štednjak u el. instalaciju ako je priključni vod oštećen.
- Oštećeni priključni vod mora biti zamijenjen ispravnim. Oštećeni priključni vod smije zamijeniti jedino stručna osoba ili serviser. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.
- Kod priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju. PAŽNJA ! Štednjak obvezatno mora biti uzemljen !
- Za pridržavanje posuđa i tava koristite krpe ili rukavice da biste izbjegli opekotine.
- U spremištu ispod pećnice ne smiju se držati zapaljivi i eksplozivni predmeti (krpe, papir, plastika i sl.) zbog opasnosti od požara i eksplozije! Spremište koristite samo za odlaganje pribora štednjaka koji trenutno ne koristite.
- Štednjak se ne smije koristiti za zagrijavanje prostorija !
- Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pažljivo pročitati upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i paziti da gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.

- Kod priključivanja električnih aparata u blizini štednjaka mora se voditi računa o tome da njihov priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima štednjaka ili otvorenim plamenom.
- Pećnica se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.
- Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljati i tvrdi predmeti koji padnu s visine mogu oštetiti staklokeramičku ploču.
- Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine, prsnuća ili lomovi, nemojte je više koristiti, isključite sve prekidače zona za kuhanje, isključite štednjak iz utičnice ili izvadite osigurač kako ne bi došlo do strujnog udara i pozovite nadležni servis.
- Nije dozvoljeno staklokeramičku ploču koristiti kao radnu površinu.
- Zbog mogućnosti požara, nije dozvoljeno na ploči grijanje hrane u alufoliji ili plastičnom posuđu.
- Ne pecite na dnu pećnice i ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom – postavljanje posude za pečenje na dno pećnice ili oblaganje pećnice Al folijom može uzrokovati oštećenje emajla pećnice kao i smanjiti efikasnost pečenja.
- Nakon uključenja kuhaće zone čuje se zujanje koje nakon nekog vremena prestane. Ovo zujanje je svojstveno zagrijavanju zračenjem i ne djeluje na funkciju kuhaćih mjesta.
- Pregrijano ulje ili mast mogu se brzo zapaliti na vreloj kuhaćoj zoni ili el. grijaćoj ploči. Zbog toga kod pripreme hrane u ulju treba biti oprezan.
- Nikada ne uključujte el. grijaće ploče (zone) i ne palite plamenike bez posude.
- Štednjak se ne smije priključivati na vanjski "timer" ili odvojeni daljinski upravljač.
- Neki štednjaci imaju lakirane, a neki staklene poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grijaće ploče i plinski plamenici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.
- Ako je po poklopcu prolivena tekućina, obrišite je prije otvaranja poklopca.
- Šarniri vrata pećnice mogu se oštetiti ako otvorena vrata preopterete teškim predmetima. Zato na otvorenim vratima ne smijete sjediti, stajati ili na njih odlagati teške predmete.



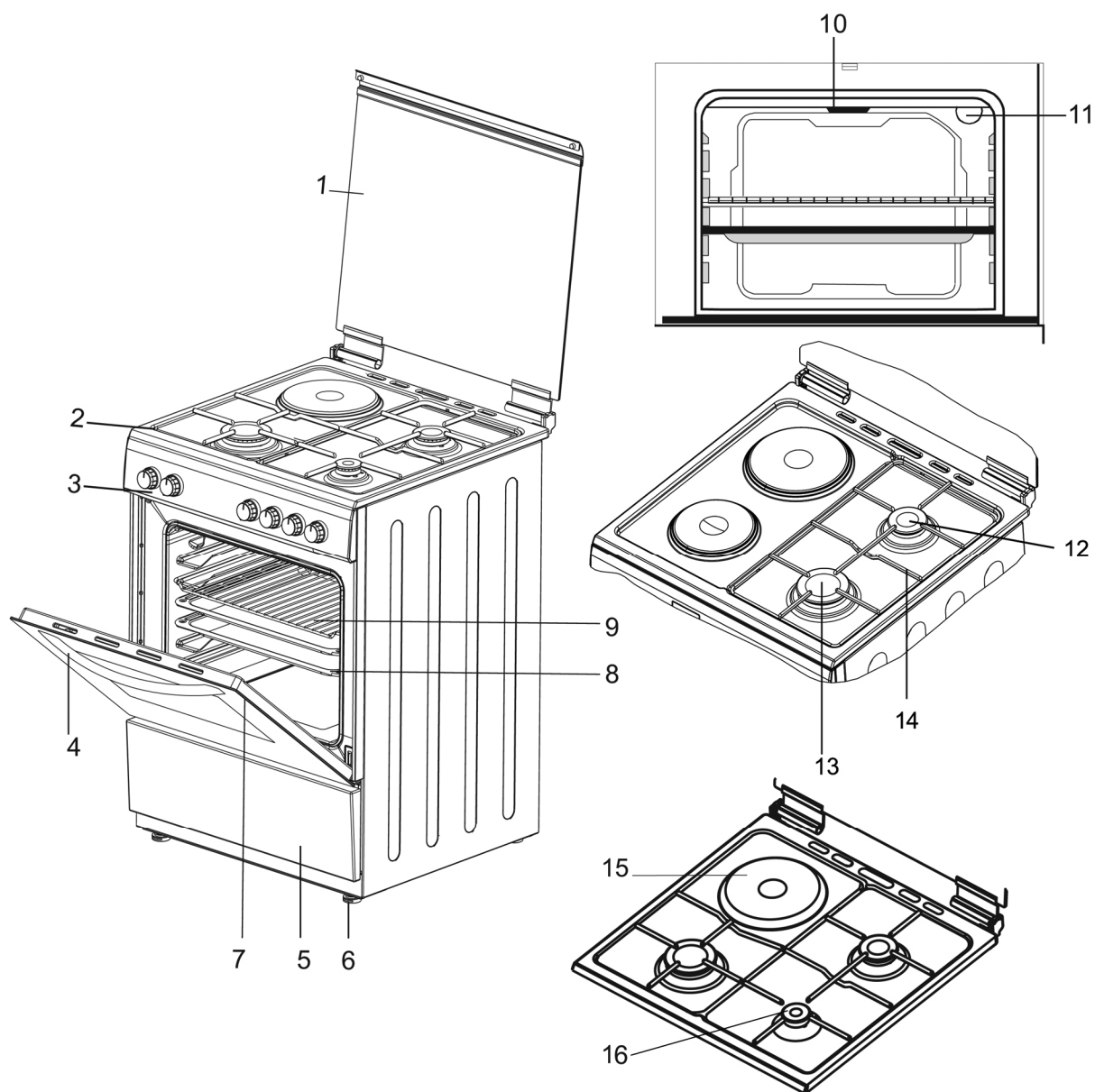
- Ne rabite ručku pećnice za podizanje ili pomicanje aparata.
- Pri uporabi štednjaka treba se pridržavati pravila uporabe bilo kojeg električnog aparata :
 - ne dopustite djeci ili osobama sa posebnim potrebama uporabu aparata
 - prije čišćenja aparata obvezatno ga iz elektr. ; izvaditi osigurač ili isključiti LS – automat,
 - ne dodirujte aparat mokrim rukama dok je uključen u električnu instalaciju,
 - nemojte biti bosi dok rabite aparat.
- U slučaju kvara štednjaka, isključite ga iz električne instalacije i pozovite Servis za popravak. Natpisna pločica s podacima koje pri pozivu treba dojaviti Servisu, nalazi se s prednje strane pećnice i dostupna je i nakon aparata na predviđeno mjesto . Na pločici, vidljivoj nakon otvaranja vrata pećnice, nalaze se svi podaci potrebni za prepoznavanje tipa / modela aparata te serijskog broja.
- Preporučuje se svake 3 godine pozvati stručnjaka za plinske instalacije da provjeri ispravnost štednjaka.



Ovaj aparat je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i nije namijenjen uporabi u profesionalne (komercijalne) svrhe ili namjene koje nadilaze uobičajenu uporabu u domaćinstvu. Ako se aparat ipak tako upotrebljava, jamstveni rok jednak je najkraćem jamstvenom roku prema važećim zakonskim propisima.

Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za ozljede ili oštećenja izazvana nepravilnim postavljanjem ili uporabom te ne priznaje pravo na jamstvo u slučaju nepridržavanja uputa za uporabu i nesavjesne uporabe štednjaka.

OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA



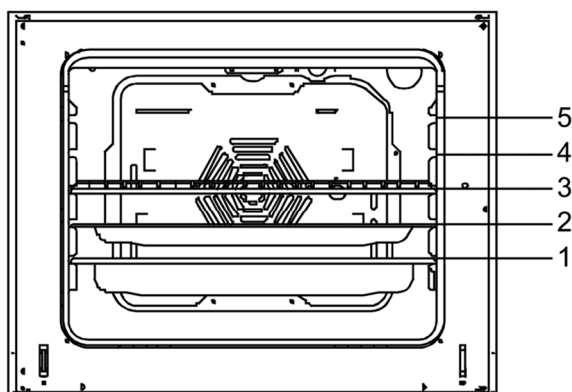
- 1 - Poklopac štednjaka
- 2 - Površina za kuhanje
- 3 - Upravljačka ploča
- 4 - Ručka na vratima pećnice
- 5 - Poklopac spremišta
- 6 - Nivelirajuća nogica
- 7 - Vrata pećnice

- 8 - Tava za pečenje
- 9 - Žičana rešetka
- 10 - Gornji grijač
- 11 - Svjetlo pećnice
- 12 - Srednji plamenik
- 13 - Jaki plamenik
- 14 - Nosač posuda

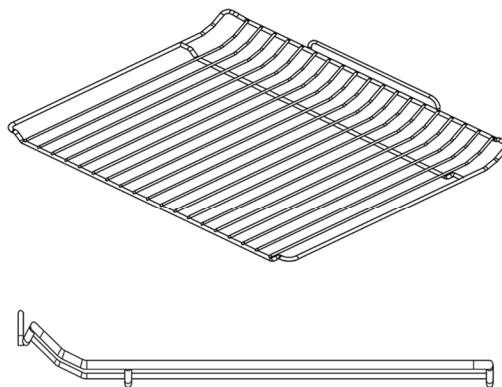
- 15 - Grijaća ploča
- 16 - Mali plamenik

Slika 1

MODEL	DIMENZIJE (cm)
SE 5022 P... SE 5013 P...	50x60x85



1 – 5 – Vodilice tava



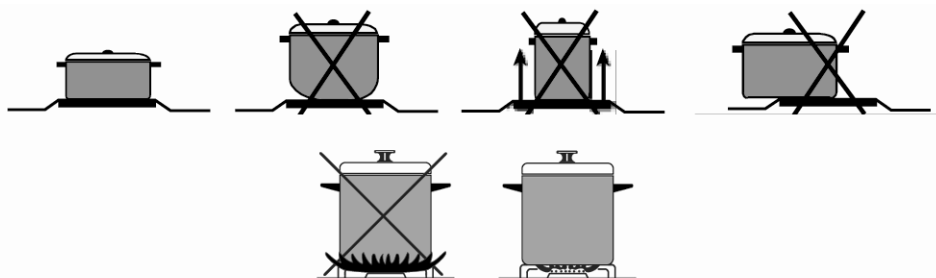
Rešetka sa štitnikom

Da biste rešetku pravilno smjestili unutar prostora pećnice, umetnite je na željenu razinu vodilice i gurnite rešetku do kraja. Štitnik na rešetki treba biti okrenut prema stražnjoj plohi pećnice.

Slika 2

UPUTE ZA RACIONALNU UPORABU

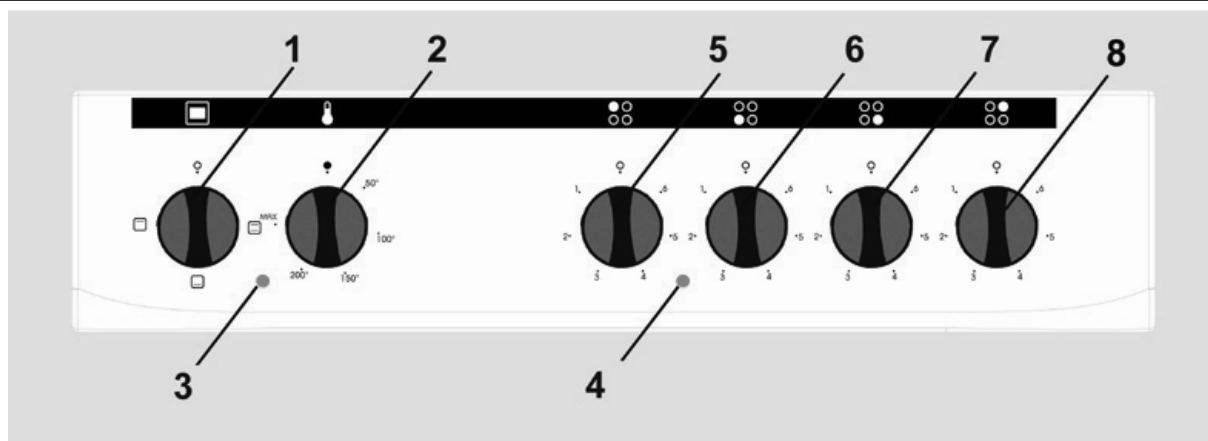
- Za kuhanje koristite samo posuđe s ravnim i masivnim dnom, koje ne mijenja oblik ni pri visokim temperaturama.
- Izaberite uvijek odgovarajuću ploču (zonu) prema posudi: dno posude i promjer ploče (zone) trebaju biti podjednako veliki (slika 3).
- Pazite kod postavljanja posude da posuda bude u sredini ploče (zone).
- Staklokeramička ploča i dno posude moraju uvijek biti čisti: prljavština i ostaci hrane (posebno oni koji sadrže šećer) te zrnca pijeska ili ostaci sredstava za čišćenje mogu se zapeći na ploči i oštetiti je.
- Posuđe za kuhanje odaberite tako da plamen ne prelazi dno posude (slika 3).
- Kuhajte uvijek u poklopljenom posuđu i pri tome pazite da poklopac dobro naliježe.
- Kod dugotrajnog kuhanja jela koristite posude za kuhanje pod tlakom.
- Pravovremenim isključenjem grijaćih ploča (zona) i pećnice, iskoristite zaostalu toplinu i na taj način uštedite energiju.



Slika 3

UPRAVLJANJE ŠTEDNJAKOM

Svi elementi za upravljanje i signalizaciju smješteni su na upravljačkoj ploči. Stupanj opremljenosti upravljačke ploče ovisi o tipu štednjaka:



- 1 - držak sklopke za izbor načina rada pećnice
- 2 - držak sklopke za izbor temperature u pećnici
- 3 – signalno svjetlo rada pećnice
- 4 – signalno svjetlo rada grijaćih ploča (zona)
- 5 - držak sklopke za lijevu stražnju grijaću ploču ili plinski plamenik
- 6 - držak sklopke za lijevu prednju grijaću ploču ili plinski plamenik
- 7 - držak sklopke za desnu prednju grijaću ploču ili plinski plamenik
- 8 - držak sklopke za desnu stražnju grijaću ploču ili plinski plamenik

Slika 4

UPRAVLJANJE GRIJAĆIM PLOČAMA

Prije prve uporabe preporučujemo zagrijavati svaku grijaću ploču 3 minute na najvišem stupnju regulacije. Pri tome će izgorjeti antikorozivna zaštita i razna sredstva korištena u proizvodnji koja će uzrokovati pojavu laganog neugodnog mirisa, nakon čega treba obvezatno provjetriti prostoriju.

Ne stavljajte vlažno posuđe i poklopce na ploče i ne hladite vruće posuđe na neuključenim pločama. Vlaga na pločama uzrokuje koroziju ploča. Snaga grijaćih ploča regulira se pripadajućim drščima.

Normalna grijaća ploča

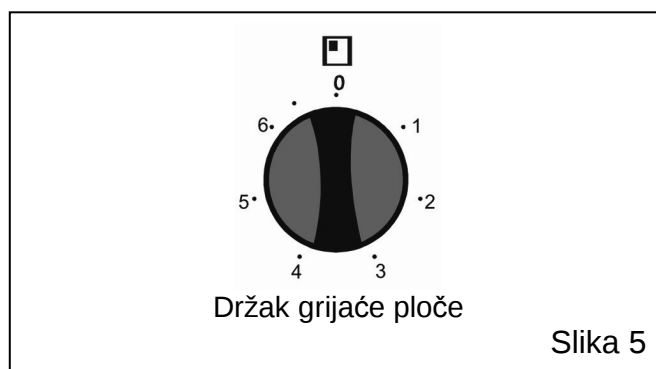
φ 145 mm / 1000 W

φ 180 mm / 1500 W

Brzogrijaća ploča

φ 145 mm / 1500 W

φ 180 mm / 2000 W



Slika 5

Ploča za brzo kuhanje (s crvenim krugom u sredini) postiže svoje maksimalno zagrijavanje brže od normalne grijače ploče jer ima veću snagu. Crveni krug u sredini se uslijed pranja i zagrijavanja može izbrisati.

Tablica 1: Uporaba brzogrijače ploče

POLOŽAJ DRŠKA	KORISTITI ZA
0	Ploča je isključena
1	Održavanje temperature jela
2	Dugotrajno kuhanje malih količina jela
3	Dugotrajno kuhanje velikih količina jela
4	Uzastopno prženje mesa, ribe, jaja, palačinki
5	Brzo zagrijavanje mlijeka, prženje
6	Brzo zagrijavanje: npr. vode ili čaja

UPORABA PLINSKIH PLAMENIKA

Tablica 2

Vrsta plamenika	Promjer posude (mm)
Jaki (3 kW)	220 - 260
Srednji (1,75 kW)	180 - 220
Mali (1,0 kW)	120 - 180

Kod prvog korištenja plamenika, pričekajte nekoliko trenutaka prije paljenja plina kako bi iz cijevi izašao zrak.

Prije prve uporabe poželjno je upaliti plin na plamenicima radne ploče i pustiti da gori nekoliko minuta, prije nego postavite posudu za kuhanje, da bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji i otklonili neugodne mirise koji se pritom stvaraju. Pri tome treba prostoriju provjetravati.

Rad plamenika na radnoj ploči regulira se okretanjem držaka na upravljačkoj ploči. Simbol iznad drška označava pripadnost pipca pojedinom plameniku. Držak pipca se utisne i

utisnutog okrene iz položaja 0 za 1/4 kruga u položaj  (MAX) te se pritisne tipka za paljenje plina el. iskrom. Ako zbog nestanka el. energije ili vlažnih svjećica za paljenje, električno paljenje ne djeluje, plin možete upaliti i gorućom žigicom ili upaljačem za plin. Držak plinskog pipca držite utisnut 10 do 15 sekundi koliko je potrebno da se zagrije osigurač paljenja. Ako paljenje ne uspije prvi puta, opisani postupak ponovite. Okretanjem drška dalje u istom smjeru plamen se smanjuje sve do položaja kada je plamen najmanji, do položaja  (MIN).

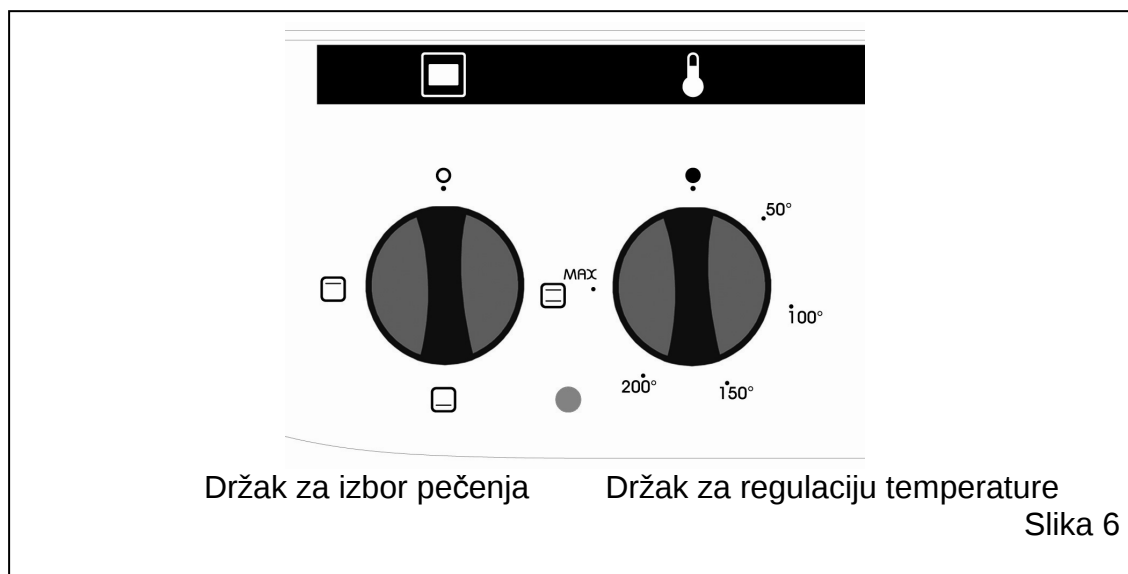
Ne preporučujemo položaje između 0 i  (MAX) jer je u tom području plamen nestabilan i može se ugasi. Plamen se gasi okretanjem drška u obrnutom smjeru. Ako se plamen ugasi nehotice (uslijed propuha, prelijevanja tekućine ili sl.) plin će strujati još oko 30 sek, a onda će osigurač paljenja automatski zatvoriti ventil i prekinuti nekontrolirano istjecanje plina. Ako se plamen plamenika ugasi - iz bilo kojeg razloga - zatvorite plamenik i prije ponovnog pokušaja paljenja pričekajte najmanje 1 minutu. Da bi manje posude sigurno smjestili na rešetku, možete na pomoćni plamenik postaviti manju priloženu nosivu rešetku.

UPORABA PEĆNICE

Pažnja! Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači radi opasnosti od opekline!

Kada se pećnica koristi prvi put, prije pečenja namirnica pustite da se prazna pećnica zagrijava oko 30 minuta da bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji te se time uklonili neugodni mirisi. Pri tom postaviti držak za regulaciju temperature u pećnici na

MAX, a držak za izbor pečenja na simbol . Prostoriju pri tom treba provjetravati. Nakon ohlađenja očistite pećnicu toplom vodom s nešto sredstava za ručno pranje. Kod ovog štednjaka imate mogućnost izbora između različitih načina pečenja.



Funkcija donjeg – gornjeg grijača (konvencionalno pečenje)

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

Preporučuje se prethodno zagrijavanje pećnice u trajanju od 10 minuta.

Grijači smješteni gore i dolje u pećnici zrače svoju toplinu direktno na namirnice za pečenje. Peče se samo na jednoj razini. Ovaj način grijanja posebno je pogodan za divljač, piletinu te pečenje kruha i biskvitnih torti.

Držak za biranje načina rada pećnice postavlja se na simbol , a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

- Pećnica se prethodno zagrijava na temperaturu na kojoj se jelo peče.

Temperatura je postignuta kada se crveno signalno svjetlo tri puta ugasi. Temperature iz tablice mogu u praksi donekle odstupati.

- Kolači se peku u kalupima za pečenje ili u emajliranoj tavi za skupljanje masnoće. Iznimka su keksi i čajno pecivo, koji se peku u niskim emajliranim tavama. Kod pečenja grijanjem odozgo i odozdo je vrlo bitan materijal iz kojeg je izrađen kalup ili tava.

Forme od crnog lima najbrže prihvataju toplinu i prenose je na tijesto pa stoga zahtijevaju kraća vremena pečenja. Forme od bijelog lima reflektiraju toplinu pa se kolači u takvim formama peku dulje.

- Pripremljeno meso peče se na rešetki ili se stavlja direktno u tavu za skupljanje masnoće. Meso je potrebno za vrijeme pečenja okretati i premazivati.
- Iskoristite postojeću toplinu: oko 5-10 min prije kraja pečenja isključite pećnicu.

Tablica 3 Tradicionalan način pečenja

Vrsta hrane	Vodilica	Temperatura °C	Vrijeme pečenja min
Mramorni kolač	2	170	35
Kruh	2	190	60
Kolač s grožđicama	2	180	45-50
Biskvit	3	170	25

Na kraju postupka pečenja, postavite držak za izbor pečenja i držak za regulaciju temperature na « 0 », izvadite hranu iz pećnice, stavite na sigurno mjesto i ostavite vrata pećnice otvorena dok se pećnica sasvim ne ohladi. Budući da je pećnica još uvijek vruća, ne prilazite joj blizu, i pazite na djecu.



Donji grijač

Držak za biranje načina rada pećnice postavlja se na simbol , a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

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



Gornji grijač

Držak za biranje načina rada pećnice postavlja se na simbol , a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja štednjaka obavezno isključiti štednjak iz električne instalacije.

Štednjak se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.

Za čišćenje emajliranih, kromiranih i staklenih površina koristi se topla voda, deterdžent i mekana krpa. Ne koristite abrazivna sredstva ili oštre metalne četke za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu oštetiti staklo i uzrokovati njegov lom.

Za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika koristiti poseban deterdžent za tu namjenu.

Kod čišćenja ne valja koristiti oštre predmete, da se ne oštete emajlirane, lakirane i površine od nehrđajućeg čelika. Pri uporabi deterdženata i specijalnih sredstava za čišćenje držite se uputa i preporučenog doziranja od strane pojedinih proizvođača te pri tome mislite na očuvanje okoliša.

Čišćenje plinskih plamenika

Za čišćenje tijela i poklopaca plamenika koristi se topla voda i deterdžent za ručno pranje posuđa.

Osigurači paljenja i dijelovi plamenika čiste se pomoću mekane četkice. Osobito paziti da se pri čišćenju plinskih plamenika sapnice za plin ne začepi nečistoćom. Zabranjeno je navedene dijelove strugati oštrim ili šiljatim predmetima.

Nakon čišćenja i pranja, sve dijelove pomno obrišite i pravilno složite na njihovo mjesto.

Pri koso položenim dijelovima plamenika, paljenje je otežano i opasno.

Zbog visokih temperatura emajlirani poklopci plamenika mogu lagano promijeniti boju što ne utječe na njihovu funkcionalnost.

Čišćenje grijaćih ploča

Grijaće ploče čistiti vlažnom krpom, a potom ih obrisati suhom krpom.

Razlivena tekućina i sol mora se odmah obrisati s ploča!

Koristiti treba samo posuđe sa suhim dnom, a mokri predmeti se ne smiju stavljati na vruće ploče. Hranu koja je prekipjela poželjno je očistiti još dok se kuha, tako da se ne zapeče na štednjak.

Nakon dužeg razdoblja, kada se obloga na ploči istroši, očišćene ploče lagano namazati uljem ili za to specijalno izrađenim sredstvima, a rubove grijaćih ploča, koji su od nehrđajućeg čelika, osjajiti trljanjem krpom umočenom u toplu vodu s malo octa. Nikada nemojte koristiti maslo, slaninu i slično jer može izazvati koroziju ploča.

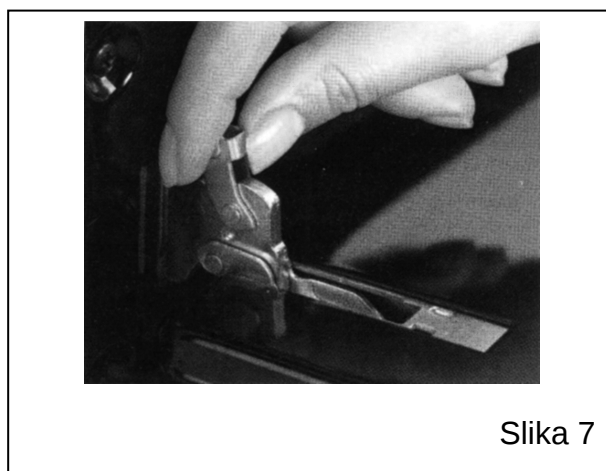
Zbog visokih temperatura obruči grijaćih ploča, izrađeni od nehrđajućeg čelika, mogu tijekom kuhanja požutjeti. Ovu fizikalnu promjenu možete djelomično odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu nehrđajućeg čelika. **Promjena boje obruča nije predmet reklamacije.**

Čišćenje pećnice

Unutrašnjost pećnice, treba očistiti odmah poslije svake uporabe, dok je pećnica još topla. Čistite je toplom sapunicom te pustite da se suši i provjetri. Povremeno je očistite sredstvima koja su specijalno namijenjena za pećnice. Pri tome se valja pridržavati uputa proizvođača te paziti da sredstvo ne dođe u dodir s lakiranim, nehrđajućom i pocinčanim površinama te nezaštićenim grijačima na gornjoj strani pećnice. Tave za pečenje i vodilice tava čistite vodom i deterdžentom.

Za lakše čišćenje pećnice mogu se skinuti vrata pećnice i to na slijedeći način:

1. Postaviti vrata u otvoreni položaj.
2. Podignuti zakačku prema slici 7.
3. Ponovite taj postupak za obje šarke.
4. Vrata malo uzdignite i povucite prema van.
Vrata će kompletno izaći van.
5. Za postavljanje vrata koristite obratni postupak.



Slika 7

REKLAMACIJE

Ako do nekog kvara na štednjaku dođe tijekom jamstvene dobi, nemojte ga popravljati sami. Reklamaciju prijavite jednom od servisnih mjesta. Prilikom podnošenja reklamacije držite se teksta Jamstvenog lista. Bez predaje pravilno popunjenog Jamstvenog lista i priloženog računa za kupljeni štednjak reklamacija je nevažeća.

PROVJERE PRIJE OBRAĆANJA SERVISU

Ukoliko Vaš štednjak ne radi ispravno, uzrok bi mogla biti neka sitnica. Kako biste uštedijeli vrijeme i novac prije pozivanja serviseru, provjerite sljedeće:

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne uključuje	- pećnica nije uključena u el. instalaciju, - nije odabrana funkcija rada - pregorio je osigurač	- uključiti pećnicu u elektr. instalaciju, - odabрати funkciju rada - provjerite da li je osigurač odgovarajuć. Ako se problem ponavlja pozovite Servis
Pećnica se ne grije	nije odabrana temperatura pečenja	podesite položaj drška za izbor temperature na željenu temperaturu pečenja
Žaruljica pećnice ne radi	- neispravna žaruljica - nije odabrana funkcija rada	- zamijenite žaruljicu prema postupku opisanom u poglavlju «Zamjena žarulje» - odaberite funkciju rada okretanjem drška za odabir funkcija rada
Jela se predugo ili prebrzo peku	pogrešno odabrana temperatura pečenja	podesite temperaturu pečenja
Nakupljanje kondenzata na hrani i na vratima pećnice	jelo je ostavljeno predugo u pećnici nakon prestanka pečenja i isključenja ventilatora	izvadite jelo iz pećnice nakon završetka pečenja najduže nakon 20-tak minuta
Iz pećnice izlazi dim tijekom rada	- pećnica se koristi prvi put - pećnica nije očišćena nakon prethodnog pečenja - postavljena previsoka temperatura pečenja	- normalna pojava kod prve uporabe pećnice - očistite pećnicu prema uputama za čišćenje - podesite temperaturu pečenja na nižu vrijednost
Crveno signalno svjetlo ne radi	- nije odabrana temperatura rada - neispravan grijač	- odaberite temperaturu pečenja - pozovite Servis

Informacije o prijevozu

Ako je potreban prijevoz:

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

Zalijepite gornje dijelove štednjaka. Između gornjeg poklopca i površine za kuhanje stavite papir, pokrijte poklopac i zalijepite ga sa stranicama pećnice.

Zalijepite karton ili papir na unutrašnje staklo vrata pećnice kako ne bi došlo do oštećenja uzrokovanog pomicanjem rešetke i plitkih posuda tijekom prijevoza.

Ako nemate originalnu kutiju:

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

UPUTE ZA POSTAVLJANJE

OPĆI DIO

Priključak štednjaka na električnu instalaciju može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba. Korisnik smije obavljati samo one radove koje može obaviti bez uporabe alata.

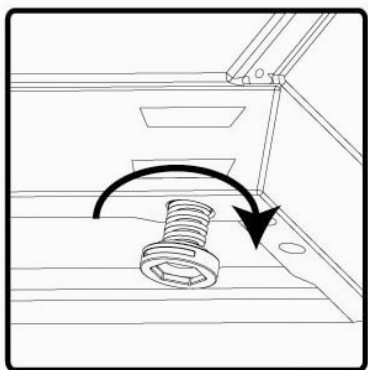
Podaci o tipu aparata, serijskom broju te snazi nalaze se na natpisnoj pločici koja se nalazi na okviru pećnice štednjaka, a vidljiva je kada se otvore vrata pećnice.

Štednjaci su ispitani i certificirani prema važećim europskim normama za kućanske aparate.

POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA I PROZRAČIVANJE PROSTORIJE

Štednjak se može postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnim prostorijama !

Prirodno odvođenje produkata izgaranja ne smije biti ometano bilo kakvim ograničenjem prostora iznad stražnje strane štednjaka. Postavljanje štednjaka je dozvoljeno ako se produkti izgaranja odvođe izvan prostorije sigurnom izmjenom zraka bez opasnosti i neposrednih smetnji.



Slika 8

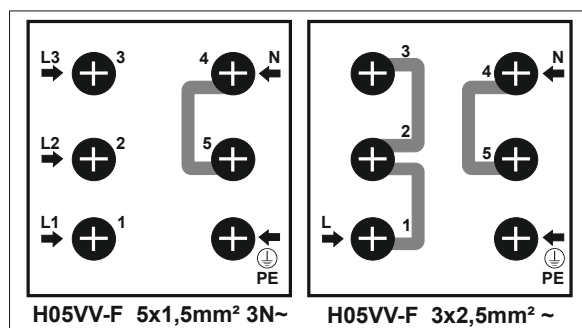
Okomitost bočnih stranica, odnosno vodoravnost radne ploče može se na pojedinim tipovima štednjaka namjestiti uvrtnjem ili odvrtanjem nogica štednjaka (Slika 8).

Ako štednjak postavite na pomičnu podlogu mora biti dovoljno stabilan da se onemogući njegovo pomicanje. Kod postavljanja u niz, aparat se može na obje strane dodirivati susjednih kuhinjskih elemenata. Aparatu najbliže susjedne stjenke, odnosno kuhinjski elementi (tlo, stražnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 90°. Između stražnje strane štednjaka i zida ostavite barem 2 cm slobodnog prostora radi strujanja zraka. Okomiti razmak između štednjaka i nape mora biti 650 mm, odnosno najmanje onakav kakav je naznačen u uputama za postavljanje nape.

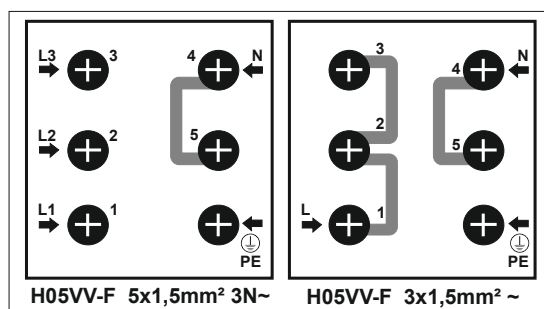
Priključivanje štednjaka na električnu instalaciju

Kod priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju.

SE 5022 P. BH0



SE5013PBHOV



Štednjaci s oznakom SE 5013 tvornički su priređeni za priključak na jednofaznu električnu instalaciju (slika 12) te se isporučuju s priključnim vodom.

Štednjaci s oznakom SE 5022 , SE 5040 predviđeni su za priključak na trofaznu električnu instalaciju (slika 9) , a moguć je i priključak na dvofaznu (slika 10) i jednofaznu (slika 11) električnu instalaciju, uz ograničenje uporabe svih trošila štednjaka (grijačih ploča ili zona i pećnice) istodobno. Ovi štednjaci se ne isporučuju s priključnim vodom.

Za priključivanje štednjaka na električnu instalaciju mora se koristiti izolirani vod (kabel) tipa H05RR– F sa zaštitnim žuto-zelenim provodnikom, dužine približno 1,5 m.

Štednjak se priključuje na propisno instaliranu zidnu priključnicu s kontaktom za uzemljenje s vlastitim strujnim krugom i osiguračem od 16 A. Zidna priključnica mora biti lako pristupačna (radi propisa o mogućnosti odvajanja svih polova s električne instalacije) i ne smije biti izložena toplinskom zračenju. Ne smije se dakle nalaziti neposredno iza štednjaka, a priključni vod ne smije doći u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.

Električni priključak mora biti trajan (a ne pomoću utikača i utičnice), preko sklopki za odvajanje svih polova od čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu el. instalacije odgovarajućeg napona.

Postupak priključenja štednjaka:

- da bi priključili štednjak, NIJE POTREBNO odstraniti stražnju stranicu štednjaka.
- izvijačem, s obje strane , oslobodite poklopac priključne kutije, kako bi Vam bile dostupne priključne stezaljke.
- priključni kabel OBAVEZNO provedite kroz napravu za rasterećenje, koja je sastavni dio priključne kutije i štiti kabel od izvlačenja.
- priključite kabel na stezaljke sukladno jednom od načina prikazanim na slikama 9, 10 ili 11, pri čemu treba voditi računa da je ovisno o načinu priključka , potrebno postaviti spojne mostiće.
- napravu za rasterećenje kabela privijte čvrsto i zatvorite poklopac priključne kutije.

PAŽNJA !

Štednjak obvezatno mora biti uzemljen !

Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili štetu nastalu uslijed nepridržavanja ove upute. Električna sigurnost štednjaka zajamčena je jedino ako je isti ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.

Priključak štednjaka na plinsku instalaciju

Priključak štednjaka na plinsku instalaciju i preuređenje na drugi plin obavlja se prema propisima lokalnog distributera plina. Nazivni tlakovi za pojedine plinove prikazani su u tablici 4. Zabrtvljenost spojnih mjesta na plinskim priključcima treba ispitati na uobičajen način (pjenom otkrivati mjesto propuštanja).

Tablica 4: Nazivni tlakovi plinova

Vrsta plina	Nazivni tlak mbar
Ukapljeni naftni plin (propan - butan) - G30 -	30
Prirodni (zemni) plin - G20 -	20

PREUREĐIVANJE ŠTEDNJAKA NA DRUGE PLINOVE

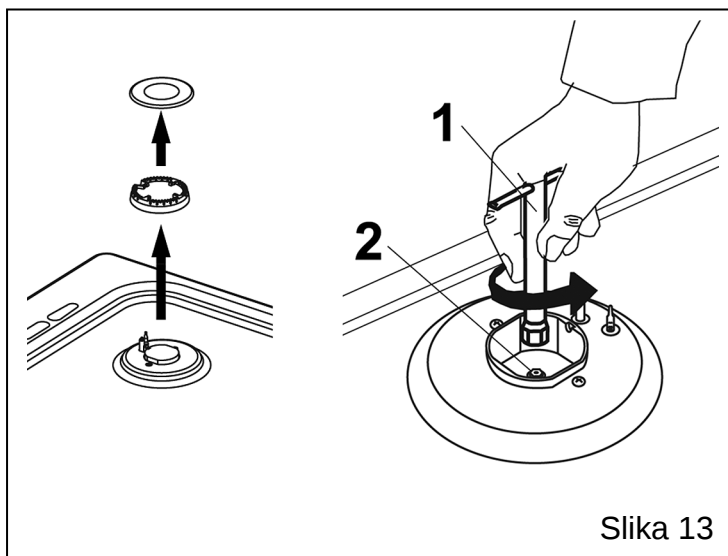
Štednjak podešen na prirodni (zemni) plin ili ukapljeni naftni plin (propan - butan) može se izmjenom sapnica preurediti na drugi plin. Sapnice odgovarajućeg promjera otvora za pojedini plamenik nalaze se u priboru štednjaka, a pripadnost prema vrsti plina odabrati prema tablici 5.

Pri preuređivanju štednjaka na drugi plin, potrebno je obaviti slijedeće:

1. Zamijeniti sapnice
2. Postaviti priključak za ukapljeni naftni plin s brtvom (ako nije postavljen - nalazi se u priboru štednjaka) ili priključno crijevo za prirodni (zemni) plin s brtvom (treba ga kupiti u trgovini).
3. Podesiti plamen svakog plinskog plamenika u položaju "min"
4. Nalijepiti novu naljepnicu "PAŽNJA" (nalazi se u priboru) o preuređenju štednjaka na drugi plin.

Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pažljivo pročitati upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i paziti da **gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.**

Izmjena sapnica plinskih plamenika



Izmjena sapnica plinskih plamenika štednjaka obavlja se prema slijedećem redoslijedu:

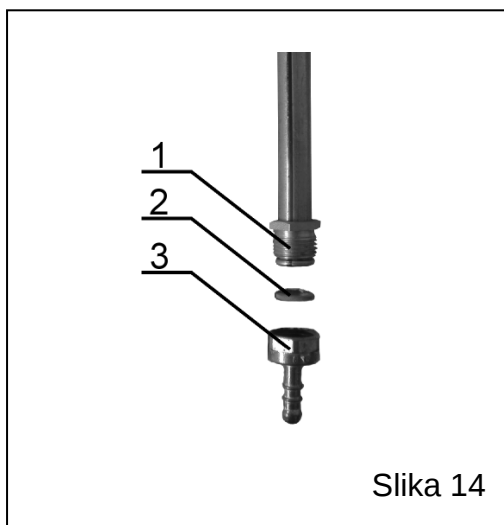
1. Isključite štednjak iz električne instalacije i zatvorite dovod plina.
2. Uklonite nosače posuda i plamenike iz ležišta.
3. Odgovarajućim cijevastim ključem (1) izvadite sapnice (2) (slika 13) i na njihovo mjesto stavite sapnice za odgovarajući plin (prema tablici 5 - Sapnice). Svaka sapnica označena je brojem koji označuje promjer sapnice izražen u stotinkama milimetra.
4. Stavite plamenike na njihovo mjesto, otvorite dovod plina i izvršite pripalu plamena na ranije opisan način.

Tablica 5: Sapnice

Plamenici	Nazivno opterećenje kW	Sapnice za ukapljeni naftni plin (propan-butan) G30	Sapnice za prirodni (zemni) plin G20	Protok plina G30 g/h
Mali	1,00	50	72	72,7
Srednji	1,75	65	97	127,2
Jaki	3,0	85	115	218,1

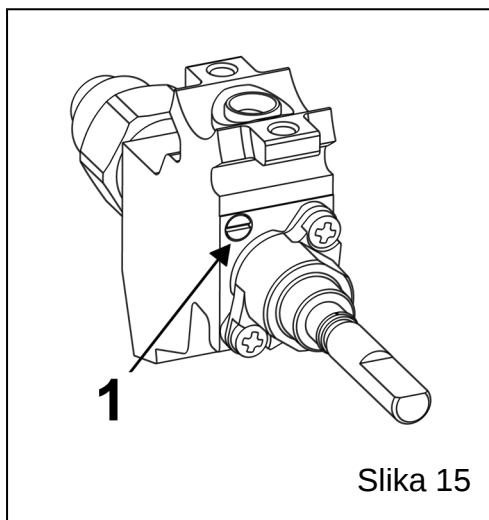
Svaka sapnica označena je brojem koji označava promjer sapnice u stotinkama milimetra

Postavljanje priključka i brtve za ukapljeni naftni plin



1. Na priključak dovoda plina na štednjaku (slika 14, poz.1) navrnite priključak plina (slika 14, poz.3) s brtvom (slika 14, poz.2).
2. Na priključak za ukapljeni naftni plin (poz. 3) navucite normom propisano priključno gumeno crijevo.
3. Zabrtvljenost spojnih mjesta treba ispitati na uobičajen način (kontrolirati prvenstveno manometrom, a pjenom otkrivati mjesto propuštanja).

Podešavanje plamena plinskih plamenika u položaju "mali plamen"



Slika 15

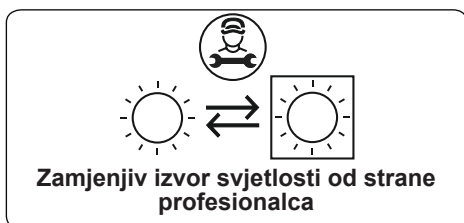
1. Isključite aparat iz električne energije. Preporučuje se uklanjanje upravljačke ploče (i mikroprekidača ako je ugrađen) radi lakšeg pristupa plinskim pipcima.
2. Upalite jedan po jedan plamenik okrećući držak do položaja "mali plamen", a zatim držak odstranite sa vretena pipca povlačeći držak prema sebi.
3. Malim izvijačem, lijevo gore od osovine pipca, dotegnite maksimalno vijak za podešavanje malog plamena (slika 15, poz. 1).
Kod prelaska sa ukapljenog naftnog plina na prirodni (zemni) plin podesite poziciju vijka za regulaciju malog plamena tako da daje mali, ali postojan plamen.
Kod prelaska sa prirodnog (zemnog) plina na ukapljeni naftni plin vijak mora biti zategnut.
4. Ponovo namjestite držak i provjerite da li mali plamen ostaje postojan čak i nakon prelaska od velikog na mali plamen, dok je plamenik hladan.

Zamjena žarulje pećnice

! UPOZORENJE: Održavanje uređaja smije obavljati samo ovlašteni serviser ili druga stručna osoba.

! UPOZORENJE: Uređaj prije čišćenja isključite i pričekajte da se ohladi.

- Uklonite staklenu leću, a zatim izvadite žarulju.
- Postavite novu žarulju (otpornu do 300°C) (230 V, 15-25 W, tip E14).
- Ponovo postavite staklenu leću i pećnica je spremna za upotrebu.
- Proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.
- Krajnji korisnik ne može zamijeniti izvor svjetlosti. Nakon prodaje potrebna je usluga.
- Uključeni izvor svjetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



! Žarulja je predviđena upravo za kuhinjske aparate. Nije prikladna za osvetljavanje prostorije.

Napomena:



- **Proizvođač zadržava pravo promijeniti konstrukciju, mjere i težinu proizvoda ako to smatra potrebnim radi poboljšanja kvalitete te se obvezuje osiguravati rezervne dijelove i otklanjanje kvarova u roku od 7 godina od datuma prodaje proizvoda.**

Robna marka		KONČAR
Model		SE 5022 P. BHO
Vrsta pećnice		ELEKTRIČNA
Težina	kg	40(+/-2)
Broj šupljina		1
Izvor topline		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	55
Potrošnja energije (električna energija) - konvencionalno zagrijavanje	kWh/ciklus	0,73
Potrošnja energije (električna energija) - uz ventilator	kWh/ciklus	-
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje		93,5
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator		-
Energetski razred		A
Ova pećnica u skladu je s EN 60350-1		

Savjet za uštedu energije

Pećnica

- Jela kuhajte zajedno, ako je moguće.
- Neka vrijeme predgrijavanja bude kratko.
- Nemojte produžavati vrijeme kuhanja.
- Ne zaboravite isključiti pećnicu na kraju kuhanja.
- Nemojte otvarati vrata tokom perioda kuhanja.

Robna marka		KONČAR
Model		SE 5022 P. BH0
Vrsta ploče za kuhanje		Kombinirana
Broj zona za kuhanje		4
Tehnologija zagrijavanja-1		Plinska
Veličina-1		Polubrza
Energetska učinkovitost-1	%	59,0
Tehnologija zagrijavanja-2		Plinska
Veličina-2		Brza
Energetska učinkovitost-2	%	57,0
Tehnologija zagrijavanja-3		Plamenik
Veličina-3	cm	Ø14,5
Potrošnja energije-3	Wh/kg	193,0
Tehnologija zagrijavanja-4		Plamenik
Veličina-4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije-4	Wh/kg	193,0
Potrošnja energije ploče za kuhanje	Wh/kg	193,0
Energetska učinkovitost ploče za kuhanje	%	58,0
Ova ploča za kuhanje u skladu je s EN 60350-2, EN 30-2-1		

Savjet za uštedu energije

Ploča za kuhanje

- Koristite posude s ravnim dnom.
- Koristite posude odgovarajuće veličine.
- Koristite posude s poklopcem.
- Količinu tečnosti ili masnoće svedite na minimum.
- Kada tečnost pođe ključati, smanjite jačinu.

Robna marka		KONČAR
Model		SE5013PBHOV
Vrsta pećnice		ELEKTRIČNA
Težina	kg	39(+/-2)
Broj šupljina		1
Izvor topline		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	55
Potrošnja energije (električna energija) - konvencionalno zagrijavanje	kWh/ciklus	0,73
Potrošnja energije (električna energija) - uz ventilator	kWh/ciklus	-
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje		93,5
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator		-
Energetski razred		A
Ova pećnica u skladu je s EN 60350-1		

Savjet za uštedu energije

Pećnica

- Jela kuhajte zajedno, ako je moguće.
- Neka vrijeme predgrijavanja bude kratko.
- Nemojte produžavati vrijeme kuhanja.
- Ne zaboravite isključiti pećnicu na kraju kuhanja.
- Nemojte otvarati vrata tokom perioda kuhanja.

Robna marka		KONČAR
Model		SE5013PBHOV
Vrsta ploče za kuhanje		Kombinirana
Broj zona za kuhanje		4
Tehnologija zagrijavanja-1		Plinska
Veličina-1		Pomoćna
Energetska učinkovitost-1	%	NP
Tehnologija zagrijavanja-2		Plinska
Veličina-2		Polubrza
Energetska učinkovitost-2	%	59,0
Tehnologija zagrijavanja-3		Plinska
Veličina-3		Brza
Energetska učinkovitost-3	%	57,0
Tehnologija zagrijavanja-4		Plamenik
Veličina-4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije-4	Wh/kg	193,0
Potrošnja energije ploče za kuhanje	Wh/kg	193,0
Energetska učinkovitost ploče za kuhanje	%	58,0
Ova ploča za kuhanje u skladu je s EN 60350-2, EN 30-2-1		

Savjet za uštedu energije

Ploča za kuhanje

- Koristite posude s ravnim dnom.
- Koristite posude odgovarajuće veličine.
- Koristite posude s poklopcem.
- Količinu tečnosti ili masnoće svedite na minimum.
- Kada tečnost počne ključati, smanjite jačinu.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

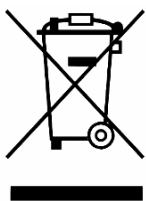
POŠTOVANI KUPCI, zahvaljujemo Vam na poverenju koje ste nam ukazali kupovinom našeg proizvoda. Po primitku aparata, raspakujte ga, **ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, drvo...) uklonite van domašaja dece kako se deca ne bi ozledila (progutala manje komade ili se ugušila plastičnom folijom)**. Pri dostavi aparata provjerite da li je aparat neoštećen. Ako je aparat oštećen prilikom transporta, obavestite o tome prodavca čije podatke ćete naći na dostavnici ili fakturi. Za Vaše lakše snalaženje prilikom upotrebe aparata, pripremili smo ova "Uputstva za upotrebu".

Molimo Vas da pažljivo pročitate ova "Uputstva za upotrebu" jer na taj način možete da izbegnete greške, da povećate upotrebno trajanje aparata, i da uštedite energiju i novac. U uputstvu za upotrebu opisani su različiti tipovi štednjaka koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, pa su zbog toga uključena i neka poglavlja koja za Vaš aparat ne važe.

ZAŠTITA OKOLINE

Popratna dokumentacija ovog aparata štampana je na hartiji izbeljenoj bez hlora ili na reciklovanoj hartiji kako bi se unapredila zaštita okoline.

Ambalaža je izrađena na način da ne ugrožava okolinu; ambalažni materijal je ekološki i može da se obnavlja, tj., recikluje. Reciklovanjem ambalaže štedi se na sirovinama i smanjuje količina fabričkog i kućnog otpada.



ODLAGANJE APARATA: Ovi proizvodi su razvijeni i proizvedeni uz upotrebu kvalitetnih materijala i delova koje je moguće reciklovati i ponovo iskoristiti. Simbol sa leve strane označava da se električni i elektronski aparati na kraju njihovog upotrebnoog veka ne smiju da odbacuju zajedno sa ostalim kućnim otpadom. Molimo da ovaj aparat predate lokalnom preduzeću koje se bavi zbrinjavanjem otpada ili ga odnosi u reciklažno dvorište. Pomozite nam u očuvanju okoline u kojoj živimo!

VAŽNA UPOZORENJA ZA SIGURNU UPOTREBU ŠTEDNJAKA !

- Ovaj aparat mogu da upotrebljavaju deca od 8 godina i starija, kao i lica sa smanjenim telesnim, osećajnim ili duševnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja, ako dobiju nadzor ili uputstvo o upotrebi aparata na siguran način te razumeju uključene opasnosti. Deca ne smeju da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- Samo ovlašćeno i stručno osposobljeno lice sme da priključi štednjak na električnu instalaciju, u skladu sa važećim zakonskim propisima. Nestručno priključenje i popravci mogu da uzrokuju električni udar i telesne ozlede.
- Štednjak postavite samo u prostoriji koja je zadovoljavajuće provetrena. Za vreme rada gasnih gorionika oslobađa se toplina i vlaga pa treba obezbediti dodatno provetravanje prostorije u kojoj je postavljen štednjak. Kod intenzivnije upotrebe štednjaka potrebno je jače provetravanje ili uključenje nape.

- Kod modela od INOX-a, pre prvog uključenja štednjaka, uklonite zaštitnu foliju sa INOX radne i kontrolne ploče kako ne bi došlo do njenog zapaljivanja i mogućih povreda korisnika.
- Potrebno je nadgledanje štednjaka, kao i svakog drugog aparata za domaćinstvo, tokom njegovog rada.
- Ne koristite gasne gorionike ako je plamen nepostojan. Obratite pažnju na pravilno slaganje delova gorionika.
- Ako osetite miris gasa , odmah zatvorite glavni ventil dovoda gasa , ne prinosite otvoreni plamen, ne uključujte električne prekidače, provetrite prostoriju i pozovite stručnjaka za gasnu instalaciju.
- Ako je štednjak duže vreme van funkcije (odlazak na vikend i odmor), obavezno zatvorite dovod gasa.
- Za vreme rada zagrevaju se pojedini delovi štednjaka, prvenstveno mesta za kuvanje i njihova okolina i unutrašnjost rerne. Zbog toga **OPREZ!** Deca mlađa od 8 godina ne smeju da se zadržavaju u blizini štednjaka dok je uključen !
- Pazite na decu da se ne igraju sa štednjakom!
- Ne uključujte štednjak u električnu instalaciju ako je priključni vod oštećen.
- Samo ovlašteno i stručno osposobljeno lice sme da zameni oštećeni priključni vod. Nestručno priključenje i popravci mogu da uzrokuju električni udar i telesne ozlede.
- Kod priključenja treba da se vodi računa da elektroinstalacija, do mesta gde se priključuje štednjak, bude takva da izdrži potrebnu struju. **PAŽNJA !** Štednjak obavezno mora da bude uzemljen !
- Za držanje sudova i tava koristite krpe ili rukavice da biste izbegli opekotine.
- U pregradku ispod rerne ne ostavljajte zapaljive i eksplozivne predmete (krpe, hartija, plastika i sl.) zbog opasnosti od požara i eksplozije! Pregradak koristite samo za odlaganje pribora štednjaka koji se trenutno ne koristi.
- Štednjak ne sme da se koristi za zagrevanje prostorija !
- Pre priključenja štednjaka na bocu tečnog naftnog gasa treba pažljivo pročitati uputstvo za upotrebu boce za gas i regulatora pritiska na boci za gas i pazite da gumeno crevo ne dođe u dodir sa zadnjom stranicom štednjaka.
- Kada se u blizini štednjaka priključuju električni aparati pazite da njihov priključni vod ne dođe u dodir sa vrućim delovima štednjaka.

- Rernu ne smete da čistite aparatom za čišćenje pod visokim pritiskom pare, jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.
- Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljati i tvrdi predmeti koji padnu sa visine mogu da oštete staklokeramičku ploču.
- Ako staklokeramička ploča napukne, prsne ili se slomi, isključite sve prekidače zona za kuvanje, isključite štednjak iz utičnice ili izvadite osigurač da ne dođe do strujnog udara i izvestite nadležni servis.
- Nije dozvoljeno da se staklokeramička ploča koristi kao radna površina.
- Zbog mogućnosti požara , na ploči nije dozvoljeno grejanje hrane u alu-foliji ili u plastičnom posuđu.
- Ne pecite na dnu rerne i ne oblažite rernu aluminijskom folijom – postavljanje posude za pečenje na dno rerne ili oblaganje rerne Al folijom može uzrokovati oštećenje emajla rerne kao i smanjiti efikasnost pečenja.
- Kada se zona za kuvanje uključi čuje se zujanje koje nakon nekog vremena prestane. Ovo zujanje je karakteristično za zagreavanje pomoću zračenja i ne deluje na funkciju mesta za kuvanje.
- Pregrejani zejtin ili mast mogu da se brzo zapale na vreloj zoni za kuvanje ili el. grejaćoj ploči. Zbog toga budite oprezni kod pripreme hrane u zejtinu.
- Nikada ne uključujte el. grejaće ploče (zone) bez posude.
- Štednjak ne sme da bude priključen na vanjski "timer" ili odvojeni daljinski upravljač.
- Neki štednjaci imaju lakirane , a neki staklene poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grejaće ploče i gasni gorionici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.
- Ako je po poklopcu prolivena tečnost, obrišite je pre otvaranja poklopca.
- Šarke vrata rerne mogu da se oštete ako otvorena vrata preopterete teškim predmetima. Zato na otvorenim vratima ne smete da sedite, stojite ili da na njih odlažete teške predmete.
- Nemojte da koristite ručku rerne za podizanje ili pomeranje aparata.



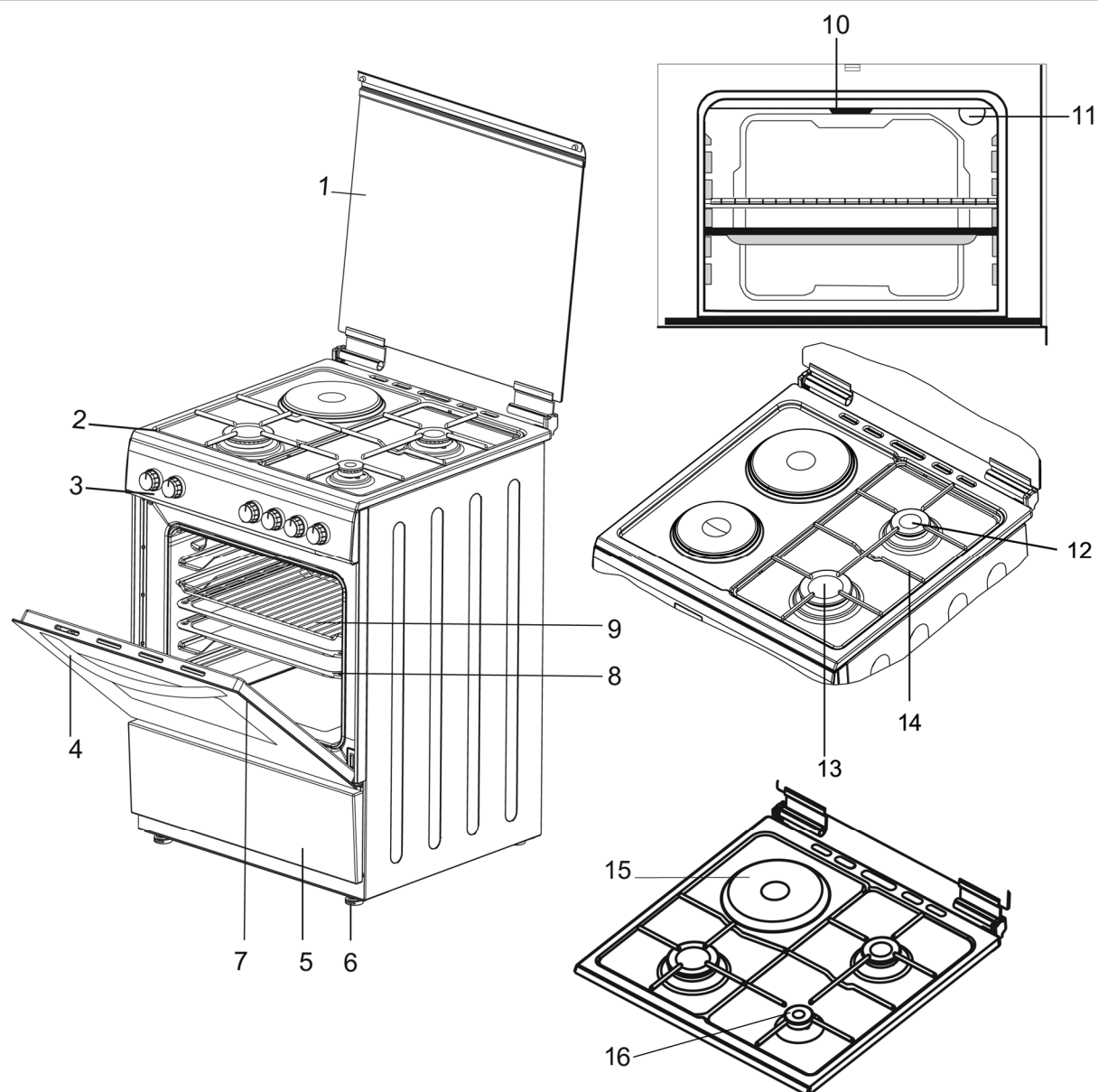
- Pri upotrebi štednjaka treba da se pridržava pravila upotrebe bilo kojeg električnog aparata :
 - ne dopustite deci ili osobama sa posebnim potrebama upotrebu aparata
 - pre čišćenja rerne obavezno isključite rernu iz električne instalacije ; izvaditi osigurač ili isključiti LS - automat
 - nemojte da dodirujete aparat pokvašenim rukama dok je uključen u električnu mrežu
 - nemojte da budete bosi dok upotrebljavate aparat.
- U slučaju kvara štednjaka, isključite ga iz električne instalacije i pozovite Servis za popravak. Natpisna pločica sa podacima, koje pri pozivu treba da se saopšte Servisu, smeštena je sa prednje strane rerne i dostupna je i nakon ugradnje rerne. Na toj nalepnici, vidljivoj nakon otvaranja vrata rerne, nalaze se svi podaci potrebni za prepoznavanje tipa / modela rerne te serijskog broja.
- Preporuča se da svake 3 godine pozovete stručnjaka za gasne instalacije da bi proverio ispravnost štednjaka.



Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i nije namenjen upotrebi u profesionalne (komercijalne) svrhe ili namene koje nadilaze uvreženu upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat ipak tako upotrebljava, garantni rok jednak je najkraćem garantnom roku prema važećim zakonskim propisima.

Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za ozlede ili oštećenja izazvana nepravilnim postavljanjem ili upotrebom te ne priznaje pravo na garanciju u slučaju nepridržavanja uputstava za upotrebu i nesavesne upotrebe štednjaka.

OPIS I DIMENZIJE PROIZVODA



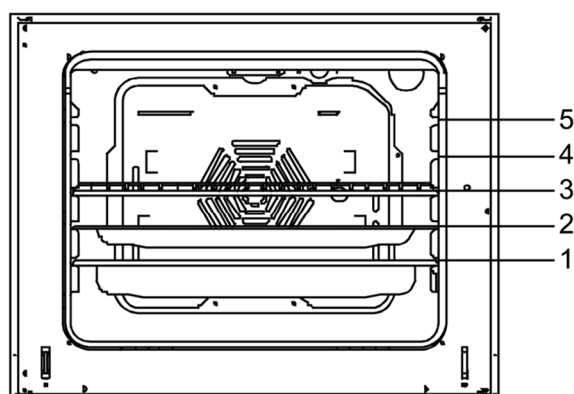
1 - Poklopac štednjaka
 2 - Površina za kuvanje
 3 - Upravljačka ploča
 4 - Ručka na vratima rerne
 5 - Poklopac spremišta
 6 - Nogica za nivelisanje
 7 - Vrata rerne

8 - Posuda za pečenje
 9 - Žičana rešetka
 10 - Gornji grejač
 11 - Svetlo rerne
 12 - Srednji gorionik
 13 - Jaki gorionik
 14 - Nosač posuda

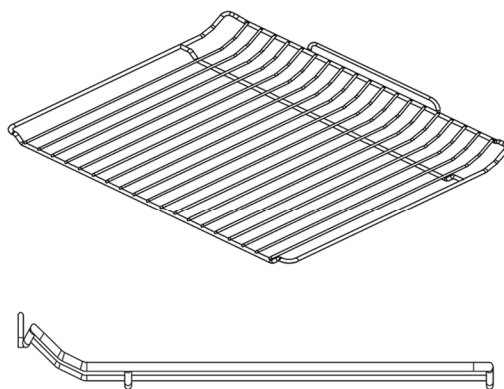
15 - Grejna ploča
 16 - Mali gorionik

Slika 1

MODEL	DIMENZIJE (cm)
SE 5022 P... SE 5013 P...	50x60x85



1 – 5 – Vodilice tava



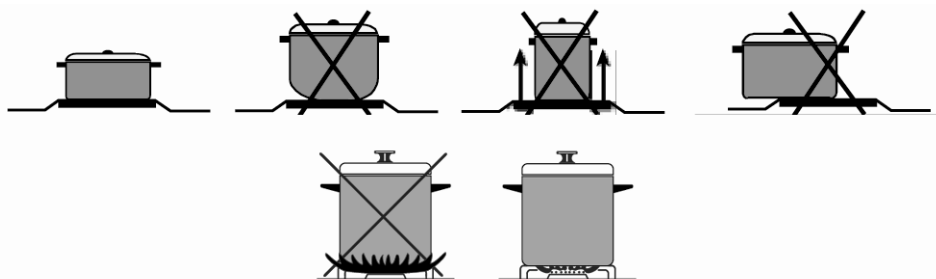
Rešetka sa štitnikom

Da biste rešetku pravilno smjestili unutar prostora rerne, umetnite je na željeni nivo vodilice i gurnite rešetku do kraja. Štitnik na rešetki treba da bude okrenut prema stražnjoj plohi rerne.

Slika 2

UPUTE ZA RACIONALNU UPOTREBU

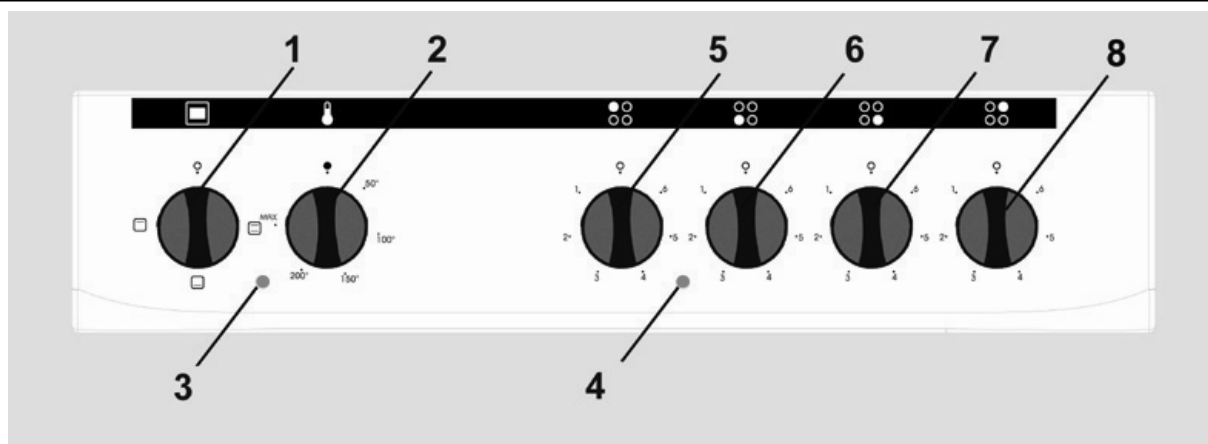
- Za kuvanje koristite samo posuđe sa ravnim i masivnim dnom, koje ne menja oblik ni pri visokim temperaturama.
- Uvek izaberite odgovarajuću zonu za kuvanje prema posudi: dno posude i prečnik zone za kuvanje trebaju biti jednako veliki (slika 3).
- Pazite kod postavljanja posude da posuda bude u sredini zone za kuvanje.
- Staklokeramička ploča i dno posude moraju uvek treba da budu čisti: prljavština i ostaci hrane (posebno oni koji sadrže šećer) kao i zrnca peska ili ostaci sredstava za čišćenje mogu da se zapeku na ploči i da je oštete.
- Posuđe za kuvanje odaberite tako da plamen ne prelazi dno posude (slika 3).
- Kuvajte uvek u poklopljenim posudama i pri tome pazite da poklopac dobro naleže.
- Kod dugotrajnog kuvanja jela koristite posude za kuvanje pod tlakom.
- Pravovremenim isključivanjem grejaćih ploča (zona) i rerne, iskoristite zaostalu toplinu i na taj način uštedite energiju.



Slika 3

UPRAVLJANJE ŠTEDNJAKA

Svi uređaji za upravljanje i signalizaciju smešteni su na čeonj ploči. Step en opremljenosti čeon e ploče zavisi od tipa štednjaka:



- 1 - držak sklopke za izbor načina rada rerne
- 2 - držak sklopke za izbor temperature u rerni
- 3 - signalno svetlo rada rerne
- 4 - signalno svetlo rada grejnih ploča (zona)
- 5 - držak sklopke za lijevu stražnju grejnu ploču ili gasnim gorionicima
- 6 - držak sklopke za lijevu prednju grejnu ploču ili gasnim gorionicima
- 7 - držak sklopke za desnu prednju grejnu ploču ili gasnim gorionicima
- 8 - držak sklopke za desnu stražnju grejnu ploču ili gasnim gorionicima

Slika 4

UPRAVLJANJE GREJNIM PLOČAMA I ZONAMA ZA KUVANJE

Pre prve upotrebe preporučamo da svaku grejnu ploču zagrevate 3 minuta na najvišem stepenu regulacije. Pri tome izgoriće antikorozivna zaštita i razna sredstva korištena u proizvodnji koja će uzrokovati pojavu laganog neugodnog mirisa, nakon čega treba prostoriju obavezno da provetrite.

Ne stavljajte vlažne posude i poklopce na ploče i ne hladite vruće posude na isključenim pločama. Vлага na pločama uzrokuje koroziju ploča. Snaga grejaćih ploča reguliše se pripadajućim drščima.

Normalna grejna ploča

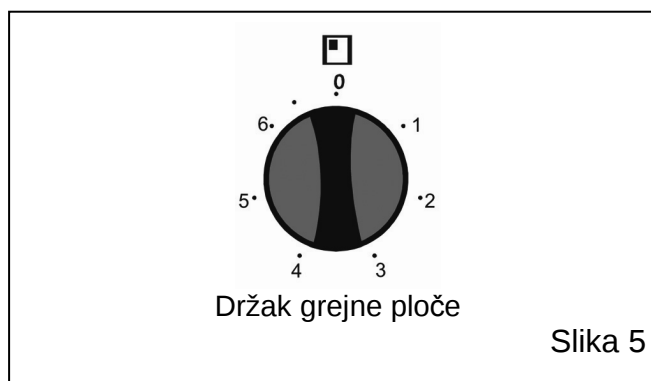
φ 145 mm / 1000 W

φ 180 mm / 1500 W

Brza grejna ploča

φ 145 mm / 1500 W

φ 180 mm / 2000 W



Slika 5

Ploča za brzo kuvanje (s crvenim krugom u sredini) postiže svoje maksimalno zagrevanje brže od normalne grejače ploče jer ima veću snagu. Crveni krug u sredini se zbog pranja i zagrevanja može da izbriše.

Tabela 1: Upotreba brze grejne ploče

POLOŽAJ DRŠKA	KORISTITI ZA
0	Ploča je isključena
1	Održavanje temperature jela
2	Dugotrajno kuvanje malih količina jela
3	Dugotrajno kuvanje velikih količina jela
4	Uzastopno prženje mesa, ribe, jaja, palačinki
5	Brzo zagrijavanje mlijeka, prženje
6	Brzo zagrijavanje: npr. vode ili čaja

UPOTREBA GASNIH GORIONIKA

Tabela 2

Vrsta gorionika	Prečnik posude (mm)
Jaki (3 kW)	220 - 260
Srednji (1,75 kW)	180 - 220
Mali (1,0 kW)	120 - 180

Kod prvog korištenja gorionika, pričekajte nekoliko trenutaka pre paljenja gasa kako bi iz cevi izašao vazduh.

Pre prve upotrebe, pre nego postavite posudu za kuvanje, poželjno je da upalite gas na gorionicima radne ploče i ostavite da gori nekoliko minuta, kako bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji i tako uklonili neprijatni mirisi koji se pritom stvaraju. Pri tome provetravajte prostoriju.

Rad gorionika na radnoj ploči reguliše se okretanjem držaka na čeonj ploči. Simbol iznad drška označava pripadnost slavine za gas pojedinom gorioniku. Držak slavine za gas pritisnite

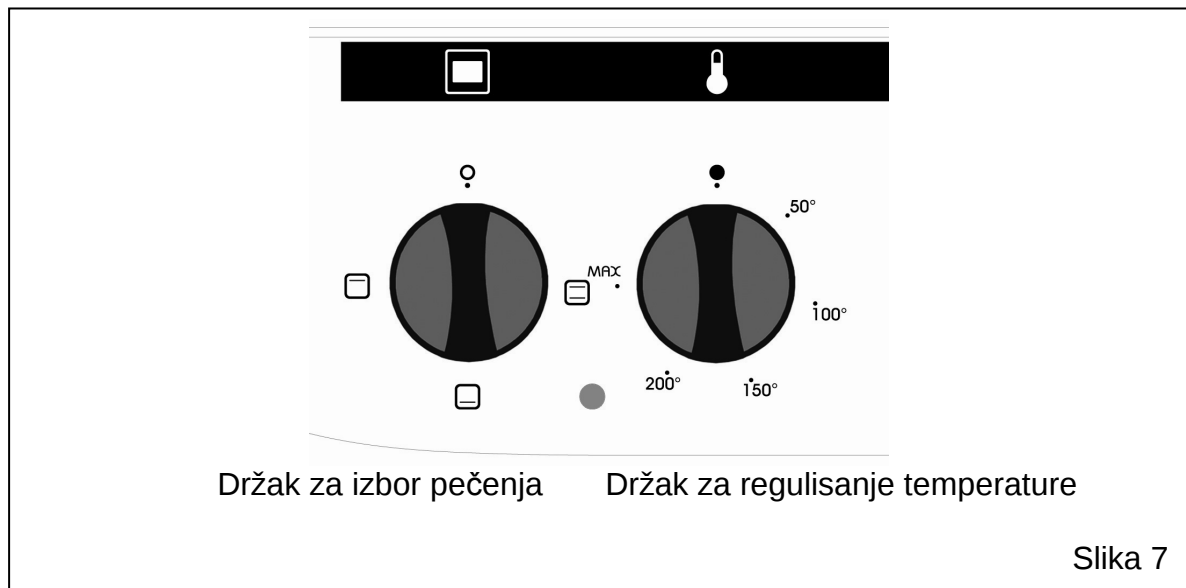
i pritisnutog okrenite iz položaja 0 za 1/4 kruga u položaj  (MAX) i pritisnite dugme za paljenje gasa el. iskrom. Ako zbog nestanka el. energije ili vlažnih svjećica za paljenje, električno paljenje ne deluje, gas možete upaliti i upaljenim drvcom ili upaljačem za gas. Držak slavine za gas drži se pritisnut 10 do 15 sekundi koliko je potrebno da se zagreje osigurač paljenja . Ako se gas odmah ne upali, ponovite postupak. Okretanjem drška dalje u istom smjeru plamen se smanjuje sve do položaja kada je plamen najmanji, do položaja  (MIN) .

Ne preporučujemo položaje između 0 i  (MAX) jer je u tom području plamen nestabilan i može se ugasi. Plamen se gasi okretanjem drška u obrnutom smjeru. Ako se plamen slučajno ugasi (zbog propuha, prelevanje tečnosti ili sl.) gas će strujati još oko 30 sekundi, a onda osigurač paljenja automatski zatvori ventil i prekida nekontrolisano izlaženje gasa. Ako se plamen gorionika ugasi - iz bilo kojeg razloga - zatvorite gorionik i pre ponovnog pokušaja paljenja pričekajte najmanje 1 minut. Da bi manje posude sigurno smestili na rešetku, trebate da na pomoćni gorionik postavite manju priloženu nosivu rešetku.

UPOTREBA RERNE

Pažnja! Pri upotrebi rerne treba da se pazi da se ne dotiču grejači zbog opasnosti od opekotina !

Kada se rerna koristi prvi put, pre pečenja namirnica pustite da se prazna rerna zagreva oko 30 minuta da bi izgorela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji i tako uklonili neprijatni mirisi. Pri tome postavite držak za regulisanje temperature u rerni na MAX ,a držak za izbor pečenja na simbol . Prostoriju pri tome treba provetravati. Kada se rerna ohladi, očistite je sa toplom vodom i sredstvom za ručno pranje. Kod ovog štednjaka imate mogućnost izbora između različitih načina pečenja.



Slika 7



Funkcija donjeg – gornjeg grejača (konvencionalno pečenje)

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

Preporuča se prethodno zagrevanje rerne u trajanju od 10 minuta.

Grejači smešteni gore i dole u rerni zrače svoju toplinu direktno na namirnice za pečenje .

Peče se samo na jednom nivou. Ovaj način grejanja posebno je pogodan za divljač, piletinu te pečenje hleba i biskvitnih torti.

Držak za biranje načina rada rerne postavite na simbol , a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

- Rerna se prethodno zagreva na temperaturu na kojoj se jelo peče.

Temperatura je postignuta kada se crveno signalno svetlo tri puta ugasi. Temperature iz tabele 4 mogu u praksi donekle odstupati.

- Kolači se peku u kalupima za pečenje ili u emajlovanoj tavi za skupljanje masnoće. Iznimka su keksi i čajno pecivo, koji se peku u niskim emajlovanim tavama. Kod pečenja grejanjem odozgo i odozdo je vrlo bitan materijal iz kojeg je izrađen kalup ili tava.

Forme od crnog lima najbrže prihvataju toplinu i prenose je na testo, pa zbog toga zahtevaju kraća vremena pečenja. Forme od belog lima odbijaju toplinu pa se kolači u takvim formama peku duže.

- Pripremljeno meso peče se na rešetki ili se stavlja direktno u tavu za skupljanje masnoće. Za vreme pečenja meso povremeno okrećite i premazujte.
- Iskoristite postojeću toplinu: oko 5-10 min pre kraja pečenja isključite rernu.

Tabela 3: Klasičan način pečenja

Vrsta hrane	Vodilica	Temperatura °C	Vrijeme pečenja min
Mramorni kolač	2	170	35
Kruh	2	190	60
Kolač s grožđicama	2	180	45-50
Biskvit	3	170	25

Na kraju postupka pečenja, postavite držak za izbor pečenja i držak za regulisanje temperature na « 0 », izvadite hranu iz rerne, stavite na sigurno mjesto i ostavite vrata rerne otvorena dok se rerna sasvim ne ohladi. Budući da je rerna još uvijek vruća, ne prilazite joj blizu, i pazite na decu.



Donji grejač

Držak za biranje načina rada rerne postavlja se na simbol , a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

Kod ovog načina pečenja, toplota se najbolje isijava iz donjeg grejaćeg elementa. Ovaj je način više pogodan za grijanje hrane nego za pečenje.



Gornji grejač

Držak za biranje načina rada rerne postavlja se na simbol , a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

Kod ovog načina pečenja, toplota se najbolje isijava iz gornjeg grejaćeg elementa. Ovaj je način više pogodan za zapećanje jela nego za pečenje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja štednjaka obavezno ga isključite iz električne mreže.

Štednjak se ne sme čistiti parnim aparatom za čišćenje pod visokim pritiskom jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.

Za čišćenje emajlovanih, hromiranih i staklenih površina koristite toplu vodu, deterdžent i mekanu krpu. Za čišćenje površina od nerđajućeg čelika koristite poseban deterdžent za tu namenu. Ne koristite abrazivna sredstva ili oštre metalne četke za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu da oštete staklo i da uzrokuju njegov lom.

Kod čišćenja ne treba da se koriste oštri predmeti, da se ne oštete emajloване, lakirane i površine od nerđajućeg čelika. Kod upotrebe deterdženata i specijalnih sredstava za čišćenje držite se uputstva i preporučenog doziranja od strane pojedinih proizvođača i pri tome mislite na očuvanje okoline.

Čišćenje gasnih gorionika

Za čišćenje tela i poklopaca gorionika koristi se topla voda i deterdžent za ručno pranje posuđa.

Osigurači paljenja i delovi gorionika čiste se pomoću meke četkice. Pri čišćenju gasnih gorionika treba da se pazi da nečistoća ne začepi dizne za gas. Zabranjeno je da se navedeni delovi strugaju oštrim ili šiljatim predmetima. Nakon čišćenja i pranja, sve delove pažljivo obrišite i pravilno složite na njihovo mesto.

Pri koso položnim delovima gorionika, paljenje je otežano i opasno.

Zbog visokih temperatura emajlovani poklopci gorionika mogu lagano promeniti boju što ne utječe na njihovu funkcionalnost.

Čišćenje grejnih ploča

Grejne ploče očistite vlažnom krpom, a posle ih obrišite suvom krpom. Razlivena tečnost i sol odmah obrišite sa ploča! Koristite samo posuđe sa suvim dnom, a mokre predmete ne smete da stavljate na vruću ploču. Hranu koja je prekipela treba da očisti dok se još kuva, tako da se štednjak ne zapeče.

Posle dužeg razdoblja, kada se obloga na ploči istroši, očišćene ploče lagano namažite sa zejtinom ili sredstvom koje je specijalno za to izrađeno, a ivice grejnih ploča, koji su od nerđajućeg čelika, mogu da dobiju sjaj ako se trljaju krpom umočenom u toplu vodu sa malo octa. Nikada nemojte da koristite maslo, slaninu i slično jer može izazvati koroziju ploča.

Zbog visokih temperatura obruči grejačkih ploča, izrađeni od nehrđajućeg čelika, mogu tokom kuvanja požutjeti. Ovu fizikalnu promjenu možete djelomično odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu nehrđajućeg čelika. **Promena boje obruča nije predmet reklamacije.**

Čišćenje rerne

Unutrašnjost rerne, treba da se očisti odmah posle svake upotrebe, dok je rerna još topla. Čisti se sa toplom sapunicom i pusti da se suši i provetri. Povremeno se čisti sredstvima koja su specijalno namenjena za rerne. Pri tome se pridržavajte uputstava proizvođača te paziti da sredstvo ne dođe u dodir sa lakiranim, nerđajućim i pocinkovanim površinama i nezaštićenim grejačima na gornjoj strani rerne. Tave za pečenje i vodilice tava čistite vodom i deterdžentom.

Za lakše čišćenje rerne mogu se skinuti vrata rerne i to na slijedeći način:

1. Postaviti vrata u otvoreni položaj.
2. Podignuti zakačku prema slici 7.
3. Ponovite taj postupak za obj šarke.
4. Vrata malo uzdignite i povucite prema van. Vrata će kompletno izići van.
5. Vrata namestite obrnutim redosledom.



Slika 7

REKLAMACIJE

Ako do nekog kvara na štednjaku dođe tokom garantnog roka, nemojte da ga sami popravljate. Reklamaciju prijavite kod jednog od servisnih mesta. Prilikom podnošenja reklamacije uvažavajte tekst Garantnog lista. Bez predaje pravilno popunjenog Garantnog lista i priloženog računa za kupljeni štednjak, reklamacija ne važi.

PROVERE PRE OBRAĆANJA SERVISU

Ukoliko Vaš štednjak ne radi ispravno, uzrok bi mogla da bude neka sitnica. Kako biste uštedeli vreme i novac pre poziva serviseru, proverite sledeće:

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna se ne uključuje	• rerna nije uključena u el. instalaciju, • nije odabrana funkcija rada • pregoreo je osigurač	• uključiti rernu u elektr. instalaciju, • odabrati funkciju rada • proverite je li osigurač odgovarajuć. Ako se problem ponavlja pozovite Servis
Rerna se ne grije	• nije odabrana temperatura pečenja	• podesite položaj drška za izbor temperature na željenu temperaturu pečenja
Sijalica rerne ne radi	• neispravna sijalica • nije odabrana funkcija rada	• zamenite sijalicu prema postupku opisanom u poglavlju «Zamena sijalice» • odaberite funkciju rada okretanjem drška za odabir funkcija rada
Jela se predugo ili prebrzo peku	• pogrešno odabrana temperatura pečenja	• podesite temperaturu pečenja
Nakupljanje kondenzata na hrani i na vratima rerne	• jelo je ostavljeno predugo u rerni nakon prestanka pečenja i isključenja ventilatora	• izvadite jelo iz rerne nakon završetka pečenja najduže nakon 20-tak minuta
Iz rerne izlazi dim tokom rada	• rerna se koristi prvi put • rerna nije očišćena nakon prethodnog pečenja • postavljena previsoka temperatura pečenja	• normalna pojava kod prve upotrebe rerne • očistite rernu prema uputstvima za čišćenje • podesite temperaturu pečenja na nižu vrednost
Crveno signalno svetlo ne radi	• nije odabrana temperatura rada • neispravan grejač	• odaberite temperaturu pečenja • pozovite Servis

Informacije o prevozu

Ako je potreban prevoz:

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

Zalepite gornje delove štednjaka. Između gornjeg poklopca i površine za kuvanje stavite papir, pokrijte poklopac i zalepite ga sa stranicama rerne.

Zalepite karton ili papir na unutarnje staklo vrata rerne kako ne bi došlo do oštećenja uzrokovanog pomeranjem rešetke i plitkih posuda tokom prevoza.

Ako nemate originalnu kutiju:

Preduzmite potrebne mere za zaštitu vanjskih površina (staklenih i obojenih površina) štednjaka od udaraca.

UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE

OPŠTI DEO

Priključak štednjaka na električnu i gasnu instalaciju sme da izvrši samo ovlašćeno i stručno osposobljeno lice. Korisnik sme da obavi samo one radove za koje mu nije potreban alat.

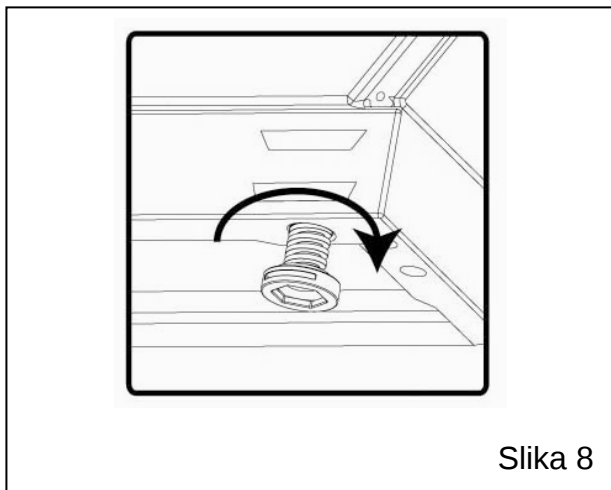
Podaci o tipu aparata, serijskom broju te snazi nalaze se na natpisnoj pločici koja se nalazi na okviru rerne štednjaka, a vidljiva je kada se otvore vrata rerne.

Štednjaci su ispitani i sertifikovani prema važećim europskim standardima za aparate za domaćinstvo.

POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA I PROVETRAVANJE PROSTORIJE

Štednjak može da se postaviti samo u zadovoljavajuće provetrenim prostorijama !

Prirodno odvođenje produkata sagorevanja ne sme da bude ometano bilo kakvim ograničenjem prostora iznad stražnje strane štednjaka. Postavljanje štednjaka je dozvoljeno ako se produkti sagorevanja odvede van prostorije sigurnom izmjenom vazduha bez opasnosti i neposrednih smetnji.



Slika 8

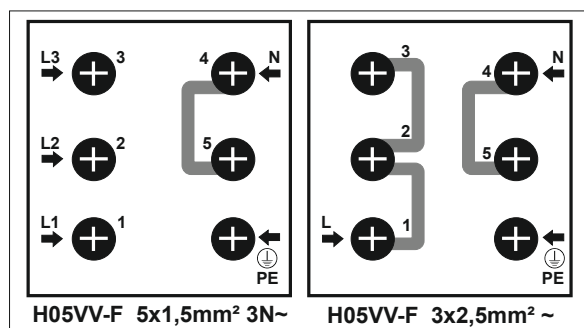
Vertikalnost bočnih stranica, odnosno vodoravnost radne ploče možete na pojedinim tipovima štednjaka da namestite uvrtanjem ili odvrtanjem nogica (slika 8).

Ako štednjak postavite na pomičnu podlogu tada mora da bude dovoljno stabilan da se onemogući njegovo pomicanje. Kod postavljanja u niz, aparat se sme da na obe strane dodiruje susedne kuhinjske elemente. Aparatu najbliže susedne stene, tj. kuhinjski elementi (patos, stražnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu od najmanje 90°. Između stražnje strane štednjaka i zida ostavite barem 2 cm slobodnog prostora radi strujanja vazduha. Vertikalno rastojanje između štednjaka i aspiratora mora biti 650 mm, odnosno najmanje onakav kakav je naznačen u uputstvu za postavljanje aspiratora.

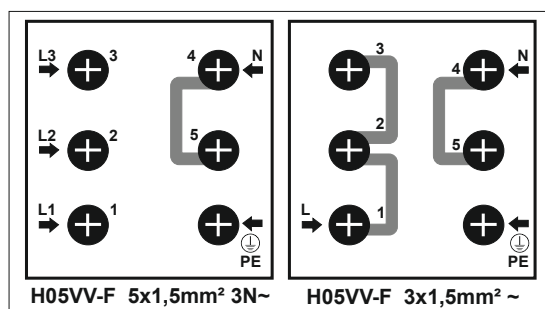
Priključivanje štednjaka na električnu instalaciju

Kod priključenja treba da se vodi računa da elektroinstalacija, do mesta gde se priključuje štednjak, bude takva da izdrži potrebnu struju.

SE 5022 P. BH0



SE5013PBHOV



Štednjaci sa oznakom SE 5013 fabrički su priređeni za priključak na jednofaznu električnu instalaciju 230 V ~ (slika 12) i isporučuju se sa priključnim kablom.

Štednjaci s oznakom SE 5022 , SE 5040 predviđeni su za priključak na trofaznu električnu instalaciju (slika 9) , a moguće je i priključenje na dvofaznu (slika 10) i jednofaznu (slika 11) električnu instalaciju, uz ograničenje upotrebe svih trošila štednjaka (grijačih ploča ili zona i rerne) istodobno. Ovi štednjaci se ne isporučuju s priključnim kablom.

Za priključivanje štednjaka na električnu instalaciju morate da koristite izolirani vod (kabel) tipa H05RR– F sa zaštitnim žuto-zelenim provodnikom, dužine približno 1,5 m.

Štednjak se priključuje na propisno instaliranu zidnu priključnicu sa kontaktom za uzemljenje i sa vlastitim strujnim krugom i osiguračem od 16 A. Zidna priključnica mora da bude lako pristupačna (zbog propisa o mogućnosti odvajanja svih polova sa električne instalacije) i ne smije da bude izložena toplinskom zračenju. Dakle ne sme da se nalazi neposredno iza štednjaka, a priključni vod ne sme da dođe u dodir sa zadnjom stranicom štednjaka.

Električni priključak mora da bude trajan (a ne pomoću utikača i utičnice), preko sklopki za odvajanje svih polova od čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu el. instalacije odgovarajućeg napona.

POSTUPAK PRIKLJUČENJA ŠTEDNJAKA:

- da bi priključili štednjak, NIJE POTREBNO da odstranite stražnju stranicu štednjaka.
- odvijačem, sa obe strane , oslobodite poklopac priključne kutije, kako bi Vam bile dostupne priključne stezaljke.
- priključni kabel OBAVEZNO provedite kroz napravu za rasterećenje, koja je sastavni deo priključne kutije i štiti kabel od izvlačenja.
- priključite kabel na stezaljke sukladno jednom od načina prikazanim na slikama 9, 10 ili 11, , pri čemu treba da vodite računa da je zavisno o načinu priključka, potrebno da postavite spojne mostiće.
- napravu za rasterećenje kabela čvrsto privijte i zatvorite poklopac priključne kutije.

PAŽNJA !

Štednjak obavezno mora da bude uzemljen !

Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozlede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ovih uputstava. Električna sigurnost štednjaka garantovana je jedino ako je štenjak ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju sa uzemljenjem.

Priključenje štednjaka na gasnu instalaciju

Priključenje štednjaka na gasnu instalaciju i preuređenje na drugi gas obavlja se prema propisima lokalnog distributera gasa. Nazivni pritisci za pojedine gasove prikazani su u tabeli 4. Zaptivenost spojnih mesta na gasnim priključcima treba da ispitajte na uobičajen način (sa penom odredite mesto propuštanja).

Tabela 4: Nazivni pritisci gasova

Vrsta gasa	Nazivni pritisak mbar
Tečni naftni gas (propan - butan) - G30 -	30
Prirodni (zemni) gas - G20 -	20

PREUREĐIVANJE ŠTEDNJAKA NA DRUGE GASOVE

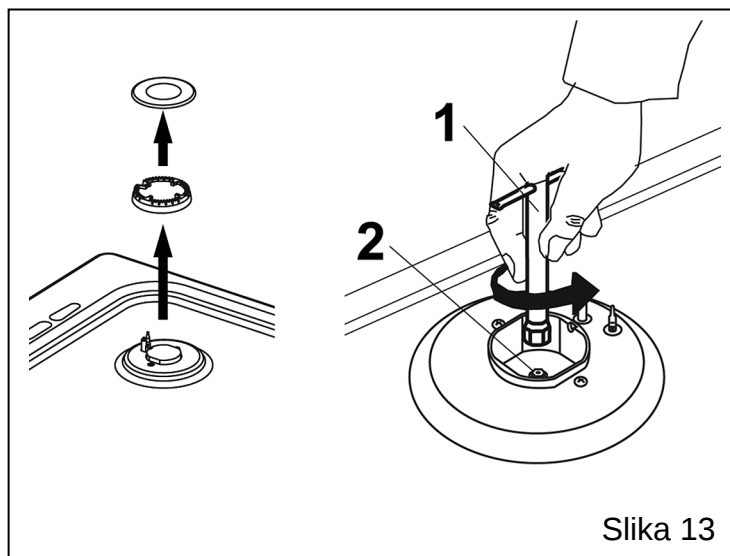
Štednjak podešen na prirodni (zemni) gas ili tečni naftni gas (propan - butan) može pomoću izmene dizni da se preuredi na drugi gas. Dizne sa odgovarajućim prečnikom otvora za pojedini gorionik nalaze se u priboru štednjaka, a pripadnost prema vrsti gasa odaberite prema tabeli 5.

Pri preuređivanju štednjaka na drugi gas, potrebno je da napravite sledeće:

1. Zamenite dizne
2. Postavite priključak za tečni naftni gas sa zaptivkom (ako nije postavljen - nalazi se u priboru štednjaka) ili priključno crevo za prirodni (zemni) gas sa zaptivkom (kupite ga u prodavnici).
3. Podesiti plamen svakog gasnog gorionika u položaju "min"
4. Nalepite novu nalepnicu "PAŽNJA" (nalazi se u priboru) o preuređenju štednjaka na drugi gas.

Pre priključenja štednjaka na bocu tečnog naftnog gasa treba da pažljivo pročitate uputstva za upotrebu boce za gas i regulatora pritiska na boci za gas i pazite da **gumeno crevo ne dođe u dodir sa zadnjom stranicom štednjaka.**

Izmena dizni gasnih gorionika



Slika 13

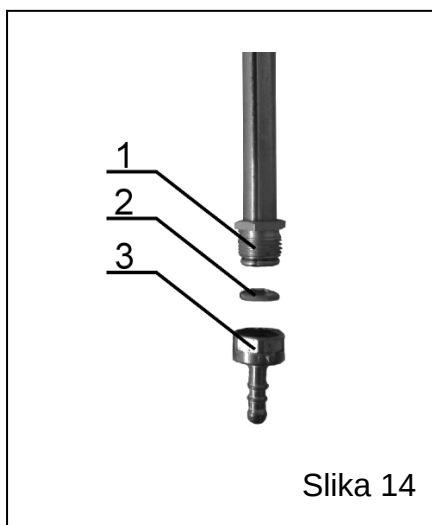
Izmena dizni gasnih gorionika štednjaka obavlja se prema sledećem redosledu:

1. Isključite štednjak iz električne instalacije i zatvorite dovod gasa.
2. Uklonite nosače posuda i plamenike iz ležišta.
3. Odgovarajućim cevastim ključem (1) izvadite dizne 2 (slika 13) i na njihovo mesto stavite dizne za odgovarajući gas (prema tabeli 5 - Dizne). Svaka dizna označena je brojem koji označuje prečnik dizne izražen u stotinkama milimetra.
4. Stavite gorionike na njihovo mesto, zapalite plamen na ranije opisan način.

Tabela 5: Dizne

Plamenici	Nazivno opterećenje kW	Dizne za tečni naftni gas (propan-butan) G30	Dizne za prirodni (zemni) gas G20	Protok gasa G30 g/h
Mali	1,00	50	72	72,7
Srednji	1,75	65	97	127,2
Jaki	3,0	85	115	218,1
Svaka dizna označena je brojem koji označava prečnik dizne u stotinkama milimetra				

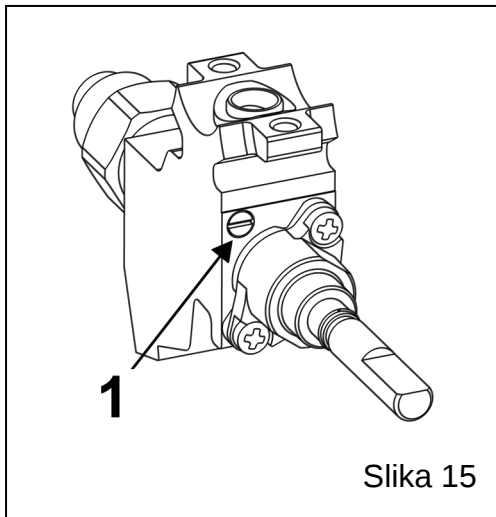
Postavljanje priključka i zaptivke za tekući naftni gas



Slika 14

1. Na priključak dovoda gasa na štednjaku (slika 14, poz.1) navrnite priključak gasa (slika 14, poz.3) sa zaptivkom (slika 14, poz.2).
2. Na priključak za tečni naftni gas (poz. 3) navucite priključno gumeno crevo koje je propisano standardom.
3. Zaptivenost spojnih mesta ispitajte na uobičajen način (kontrolišite prvenstveno sa manometrom, a sa penom odredite mesto propuštanja).

Podešavanje plamena gasnih gorionika u položaju "mali plamen"



1. Isključite aparat iz električne struje. Uklonite upravljačku ploču i mikroprekidače ako su ugrađeni.
2. Upalite jedan po jedan gorionik okrećući držak do položaja "mali plamen", a zatim držak odstranite sa vretena slavine povlačeći držak prema sebi.
2. Pomoću malog odvijača levo gore od osovine slavine zavrnite maksimalno vijak za podešavanje malog plamena (slika 15, poz 1).
Kod prelaska sa tečnog naftnog gasa na prirodni (zemni) gas podesite poziciju vijka za regulaciju malog plamena tako da daje mali, ali postojan plamen.
Kod prelaska sa prirodnog (zemnog) gasa na tečni gas pritegnite vijak do kraja.
3. Ponovo namestite držak i proverite da li mali plamen ostaje postojan čak i nakon prelaska od velikog na mali plamen, dok je gorionik hladan.

Menjanje lampe u rerni

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

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

- Uklonite stakleni objektiv, zatim uklonite sijalicu.
- Ubacite novu sijalicu (otpornu 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.

Napomena:



- **Proizvođač zadržava pravo promene konstrukcije, mere i težinu ako smatra da je to potrebno radi unapređenja kvaliteta proizvoda i obavezuje se da će obezbediti rezervne delove i odstraniti kvarove u roku od 7 godina od datuma prodaje proizvoda.**

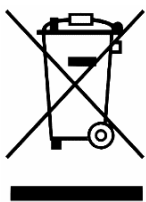
NAVODILA ZA UPORABO

Spoštovani kupec! Zahvaljujemo se vam za zaupanje, ki ste ga izkazali z nakupom našega izdelka. Po prejemu aparat razpakirajtega, **embalažni material (plastično folijo, stiropor, les...) pa odstranite izven dosega otrok, da se ne bi poškodovali (zaužili manjše koščke ali se zadušili s plastično folijo)**. Preverite, ali je aparat, ki ste ga prejeli, nepoškodovan. Eventualne poškodbe, ki so nastale med prevozom, takoj prijavite pri prodajalcu. Prosimo, da se pred začetkom uporabe seznanite z "Navodili za uporabo", saj se boste na ta način izognili napakam, podaljšali uporabno dobo aparata ter privarčevali energijo in denar. Za montiranje aparata se obrnite na najbližji pooblaščen servis. V navodilih za uporabo so opisani različni tipi aparatov, ki se med seboj razlikujejo po opremljenosti in načinu delovanja, zato so v navodilih navedena tudi poglavja, ki se ne nanašajo na Vaš aparat.

VARSTVO OKOLJA

Spremljevalna dokumentacija tega aparata je tiskana je na papirju, beljenem brez klora ali na recikliranem papirju, da bi se tako prispevalo k varovanju okolja.

Embalaža je izdelana tako, da ne ogroža okolja; embalažni material je ekološki in se lahko obnavlja, oziroma reciklira. Z recikliranjem embalaže se prihrani surovine in se zmanjšuje količina industrijskih in gospodinskih odpadkov.



ODSTRANITEV APARATA: Ta simbol na proizvodu ali njegovi embalaži pomeni, da se tega izdelka ne sme obravnavati kot hišni odpad. Namesto tega ga je treba odložiti na ustrezno mesto, kjer se zbira električna in elektronska oprema za recikliranje. S predpisano oskrbo tega proizvoda boste pomagali pri preprečevanju možnih škodljivih posledic za okolje in človekovo zdravje, do katerih bi prišlo zaradi nepredpisane oskrbe odpada. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega proizvoda se obrnite na lokalno službo, zadolženo za odvoz vaših hišnih odpadkov ali v trgovino, v kateri ste kupili izdelek. Pomagajte nam pri varovanju okolja, v katerem živimo!

VAŽNA OPOZORILA ZA VARNO UPORABO ŠTEDILNIKA !

- Otroci, starejši od 8 let ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo ta aparat pod nadzorom ali če so podučeni, kako ga uporabljati na varen način in če razumejo s tem povezana tveganja. Pazite, da se otroci ne bi igrali z aparatom, prav tako ga ne smejo čistiti ali vzdrževati brez nadzora.
- Štedilnik lahko na električno in plinsko inštalacijo inštalacijo priključi samo pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Nestrokovna priključitev in popravila lahko povzročijo električni udar in telesne poškodbe.
- Pri modelu iz INOXA moramo pred prvim vklopom odstraniti zaščitno folijo z delovne plošče iz INOXA in s komandne plošče, da se le-ta ne bi zažgala in poškodovala uporabnika.

- Štedilnik je treba postaviti samo v ustrezen, dovolj zračen prostor. Med delovanjem plinskega gorilnika se sproščata toplota in vlaga ter je potrebno zagotoviti dodatno prezračevanje prostora, v katerem je postavljen štedilnik. Pri intenzivnejši uporabi štedilnika je potrebno močnejše prezračevanje ali vključitev nape.
- Štedilnik moramo med delovanjem nadzorovati enako kot vsak drugi gospodinjski aparat.
- Ne uporabljajte plinske gorilnike, če plin ni obstojen. Bodite pozorni, da bodo deli plinskega gorilnika pravilno zloženi.
- Če občutite vonj po plinu, je treba takoj zapreti glavni ventil za dovod plina, štedilniku se ne približevati z odprtim plamenom, ne vključiti električna stikala, prezračiti prostor in poklicati strokovnjaka za plinsko inštalacijo.
- Če štedilnika dalj časa ne boste uporabljali (odhod na vikend ali dopust), obvezno zaprite dovod plina.
- Med uporabo štedilnika se posamezni deli štedilnika segrevajo, predvsem okrog prostora za kuhanje. Zato POZOR ! Otroci do 8 let se ne smejo zadrževati v bližini vključenega štedilnika !
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom !
- Štedilnika ne priključite na el. inštalacijo, če je priključna vrstica poškodovana.
- Poškodovani priključni vod morate zamenjati z novim. Poškodovani priključni vod lahko zamenja samo strokovna oseba ali serviser. Zaradi nestrokovne priključitve in popravil lahko pride do električnega udara in telesnih poškodb.
- Pri priključitvi morate paziti, da bo električna napeljava do mesta, kjer boste priključili štedilnik, takšna, da bo prenesla potreben električni tok. POZOR ! štedilnik morate obvezno ozemljiti !
- Za držanje posod in ponev uporabljajte krpe ali rokavice, da se boste izognili opeklinam.
- V predalu (ali shranjevalnem prostoru) na spodnji strani pečice ne smete shranjevati vnetljivih in eksplozivnih predmetov (krpe, papir, plastiko in podobno) zaradi nevarnosti porazenja in eksplozije. Predal uporabljajte samo za odlaganje pribora štedilnika, ki ga trenutno ne uporabljate.
- Štedilnika ne uporabljati za ogrevanje prostorov !

- Pred priključitvijo štedilnika na tekoči plin pazljivo preberite navodila za uporabo plinske jeklenke in regulatorja pritiska na plinski jeklenki in pazite, da gumijasta cev ne pride v stik s hrbtno stranico štedilnika.
- V primeru priključenih električnih naprav v bližini štedilnika moramo upoštevati, da njihov priključni kabel ne pride v stik z vročimi deli štedilnika.
- Pečice ne smemo čistiti z visokotlačnim parnim aparatom za čiščenje, ker lahko pride do kratkega stika in poškodbe štedilnika.
- Steklokeramična plošča je zelo odporna, toda ni nelomljiva! Ostri in trdni predmeti, ki padejo z višine lahko poškodujejo steklokeramično ploščo.
- Če se na steklokeramični plošči pojavijo pukotine, prsnuća ali lomovi je ne uporabljajte več, izključite vsa stikala kuhalnih področij, izključite štedilnik iz vtičnice ali odstranite varovalko da bi se izognili električnim udarom in pokličite pristojni servis.
- Steklokeramične plošče ne smemo uporabljati kot delovno površino.
- Zaradi nevarnosti poraženja ni dovoljeno na plošči greti živil v aluminijški foliji ali v plastični posodi.
- Ne pecite na dnu pečice in ne oblagajte pečice z aluminijško folijo – postavljanje posode za pečene na dno pečice ali oblaganje pečice z aluminijško folijo lahko poškoduje emajl na pečici in zmanjša učinkovitost pečenja.
- Potem ko ste vključili kuhalne zone se sliši brnenje, ki po kratkem času preneha. Brnenje je rezultat segrevanja s sevanjem in ne deluje na funkcijo kuhalnih mest.
- Pregreto olje ali mast se lahko vnameta na vreli kuhalni plošči. Zaradi tega je pri pripravi jedi v olju potrebna povečana previdnost.
- Nikoli ne smemo vključiti električne grelne plošče (cone) brez posode.
- Štedilnika ne smete priključiti na zunanji "timer" ali posebni daljinski upravljalnik.
- Nekateri štedilniki imajo lakirane, nekateri pa steklene pokrove, ki jih lahko zaprete, šele ko se kuhalne plošče ohladijo, da se ne bi pokrov poškodoval.
- Če je po pokrovu polita tekočina, jo obrišite pred odpiranjem pokrova.

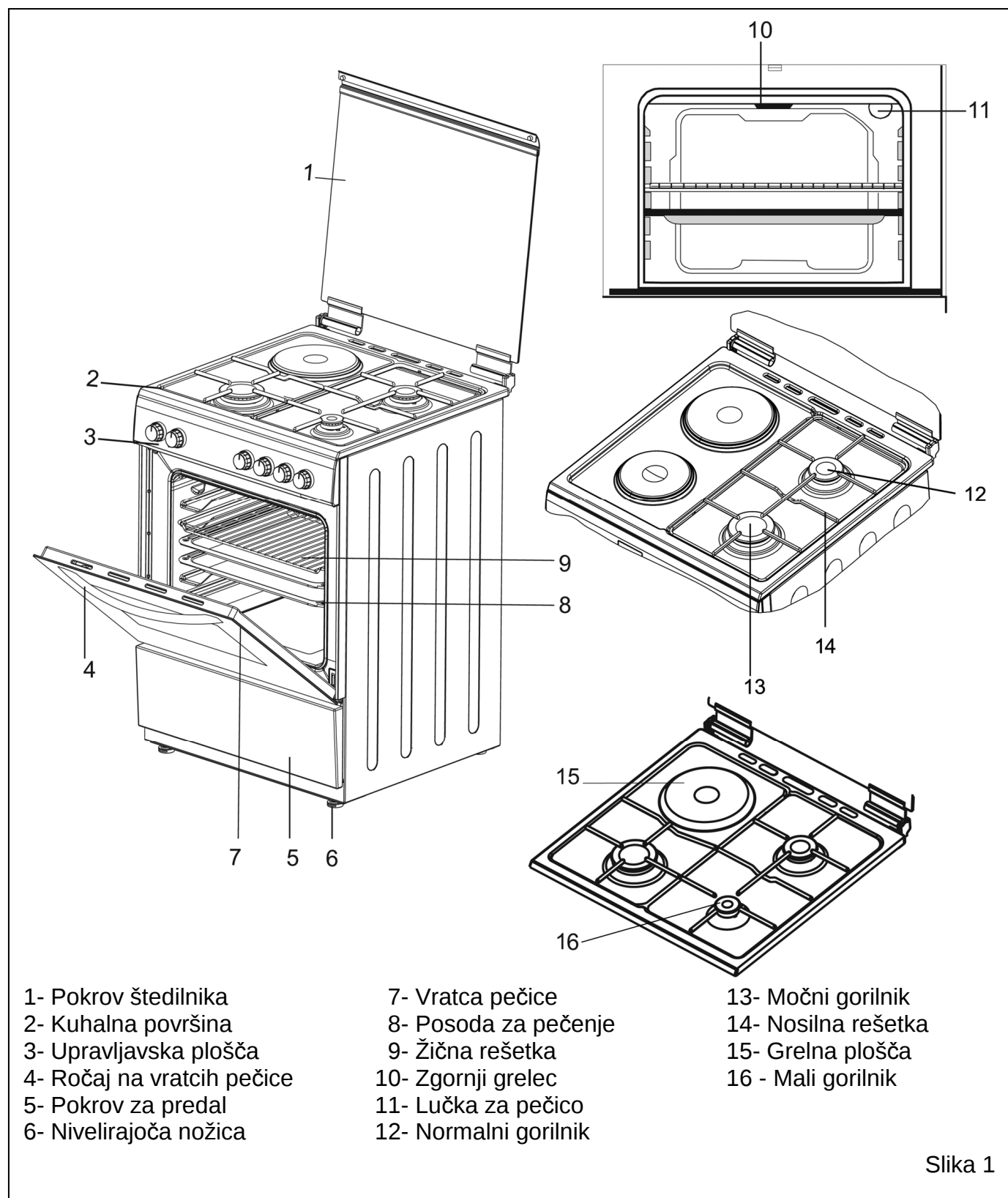


- Tečaji na vratcih pečice se lahko poškodujejo, če odprta vratca preobremenite s težkimi predmeti. Zaradi tega se na odprtih vratih ne sme sedeti, stati ali na njih odlagati težke predmete.
- Ne uporabljajte ročke pečice za dviganje ali premikanje aparata.
- Pri uporabi štedilnika morate upoštevati navodila za uporabo katerega koli električnega aparata:
 - ne dovolite otrokom ali osebam s posebnimi potrebami uporabe aparata,
 - pred čiščenjem aparat izključite iz električne napeljave; odstranite varovalo ali izključite LS – avtomat,
 - ne dotikajte se aparata z mokrimi rokami, dokler je priključen na elektriko,
 - med uporabo aparata ne bodite bosi.
- V primeru okvare štedilnika ga izključite iz elektrike in pokličite Servis za popravila. Ploščica s podatki, ki jih pri klicu potrebno javiti Servisu, se nahaja na sprednji strani pečice in je dostopna tudi po aparata na predvideno mesto. Na ploščici, vidni pri odpiranju vrat pečice, so vsi podatki potrebni za prepoznavanje tipa / modela aparata ter serijske številke.
- Svetujemo vam, da vsaka 3 leta pokličete strokovnjaka za plinske inštalacije, ki bo preveril pravilno delovanje štedilnika.

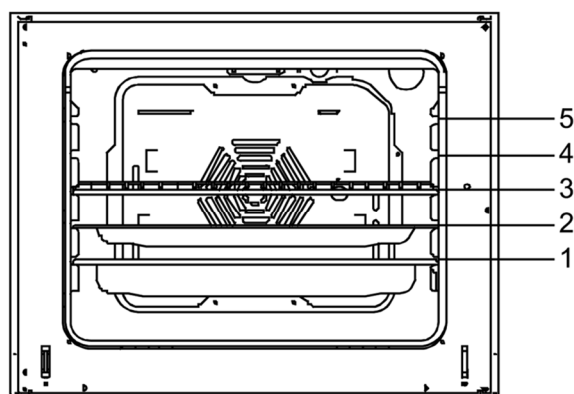


Aparat je predviden izključno za uporabo v gospodinjstvu, ne pa za uporabo za profesionalne (komercialne) namene ali za namene, ki so bolj zahtevni kot pa je uporaba v gospodinjstvu. Če se aparat kljub temu uporablja za takšne namene, je garancijska doba enaka najkrajši garancijski dobi v skladu z veljavnimi zakonskimi predpisi. Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali okvare, ki so posledica nepravilne namestitve ali uporabe, prav tako ne prizna pravice do garancije v primeru neupoštevanja navodil za uporabo in nevestne uporabe štedilnika.

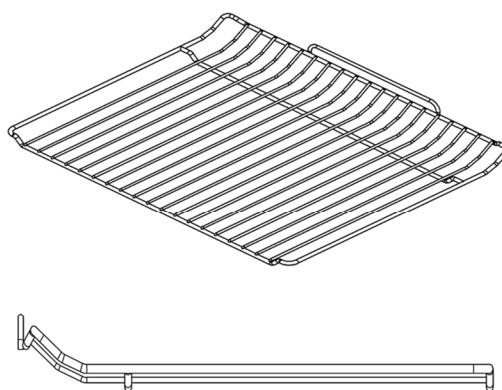
TEŽA IN DIMENZIJE



MODEL	DIMENZIJE (VxŠxG) (cm)
SE 5022 P... SE 5013 P...	50x60x85



1. Vodilo
2. Vodilo
3. Vodilo
4. Vodilo
5. Vodilo



Rešetka s ščitnikom

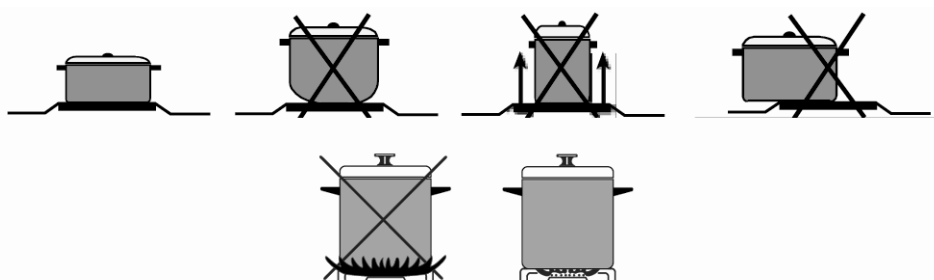
Da boste lahko rešetko pravilno namestili znotraj prostora pečice, jo namestite na želeno višino vodila in jo potisnite do konca.

Ščitnik na rešetki mora biti obrnjen proti zadnji plošči pečice.

Slika 2

NAVODILA ZA RACIONALNO UPORABO

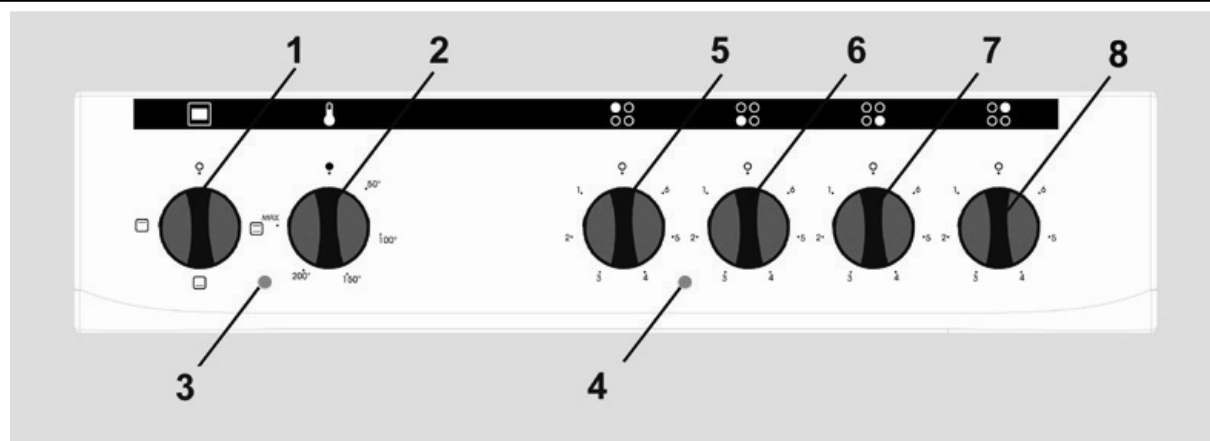
- Za kuhanje uporabljajte samo posodo, ki ima ravno, čvrsto dno in ne spreminja oblike pri visoki temperaturi.
- Izberite vedno ustrezno kuhalno ploščo glede na posodo: dno posode in premer kuhalne plošče naj bosta enako velika (slika 3).
- Posoda naj bo v sredini kuhalne plošče (cone).
- Steklokeramična plošča in dno posode naj bosta vedno čista; umazanija in ostanki hrane (še posebej tisti, ki vsebujejo sladkor) ter zrnca peska ali ostanki sredstev za čiščenje lahko poškodujejo ploščo.
- Za kuhanje izberite primerno posodo, plamen naj ne presega dna posode (slika 3).
- Kuhajte vedno v pokriti posodi, pokrov naj bo vedno dobro nameščen.
- Za dolgotrajno kuhanje jedi uporabite posodo za kuhanje pod pritiskom.
- S pravočasno izključitvijo grelnih plošč (con) in pečice lahko izkoristite preostalo toploto in na ta način prihranite energijo.



Slika 3

UPRAVLJANJE S ŠTEDILNIKOM

Vsi elementi za upravljanje in signalizacijo se nahajajo na upravljalni plošči. Stopnja opremljenosti upravljalne plošče je odvisna od tipa štedilnika:



- 1 - držalo sklopke za izbor načina delovanja pečice
- 2 - držalo sklopke za izbor temperature v pečici
- 3 - signalna lučka pečice
- 4 - signalna lučka el.grelna plošča ali cona
- 4 - držalo sklopke za levo zadnjo grelno ploščo ali plinski gorilnik
- 5 - držalo sklopke za levo sprednjo grelno ploščo ali plinski gorilnik
- 6 - držalo sklopke za desno sprednjo grelno ploščo ali plinski gorilnik
- 7 - držalo sklopke za desno zadnjo grelno ploščo ali plinski gorilnik

Slika 4

UPRAVLJANJE GRELNIH PLOŠČ IN CONAMI ZA KUHANJE

Pred prvo uporabo svetujemo segrevati vsako grelno ploščo 3 minute na najvišji stopnji regulacije. Pri tem bo zgorela antikorozivna zaščita in razna sredstva uporabljena pri izdelavi, ki povzročajo neprijeten vonj. Prezračite prostor.

Nikar ne postavljajte vlažne posode ali pokrovov in vroče posode na neuporabljenih kuhalnih ploščah, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo.

Moč grelnih plošč reguliramo z ustreznimi gumbi.

Normalna grelna plošča

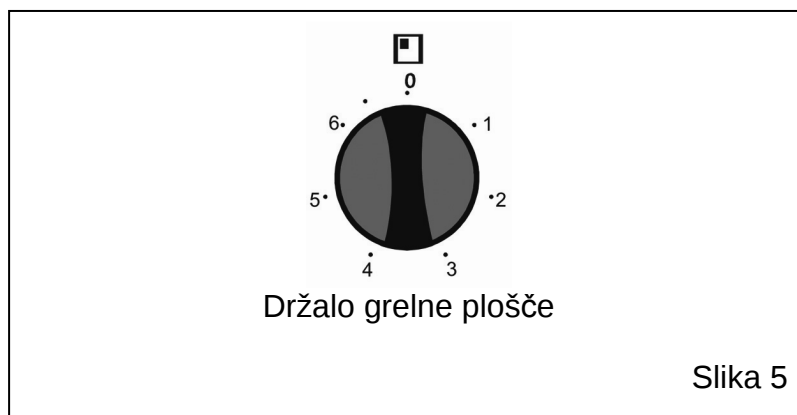
φ 145 mm / 1000 W

φ 180 mm / 1500 W

Plošča za hitro kuhanje

φ 145 mm / 1500 W

φ 180 mm / 2000 W



Slika 5

Plošča za hitro kuhanje (z rdečim krogom v sredini) doseže svojo maksimalno grelno moč hitreje od normalne grelne plošče, ker ima večjo jakost.

Rdeča pika v sredini lahko zaradi večkratnega segrevanja in čiščenja izgine.

Tabela 1: Plošče za hitro kuhanje

POLOŽAJ DRŽALA	UPORABLJATI ZA
0	Plošča je izključena
1	Vzdrževanje temperature jedi
2	Dolgotrajno kuhanje malih količin jedi
3	Dolgotrajno kuhanje velikih količin jedi
4	Zaporedno praženje mesa, rib, jajc, palačink
5	Hitro segrevanje mleka, praženje
6	Hitro segrevanje: npr. vode ali čaja

UPORABA PLINSKIH GORILNIKOV

Tabela 2

Vrsta plinskega gorilnika	Premer posode (mm)
Močni (3 kW)	220 - 260
Normalni (1,75 kW)	180 - 220
Mali (1,0 kW)	120 - 180

Pri prvi uporabi gorilnika pred vžigom počakajte nekaj minut, tako da bo iz cevi izšel zrak. Pred prvo uporabo svetujemo prižgati vse gorilnike delovne plošče in jih pustiti nekaj minut goreti, preden postavite nanj posodo za kuhanje, da bi zgorela razna pomožna sredstva, uporabljena pri izdelavi, ki povzročajo neprijeten vonj. Zatem je treba prostor prezračiti.

Delo gorilnika reguliramo z obračanjem gumba na upravljalni plošči. Simbol nad gumbom označuje pripadnost posameznemu gorilniku. Gumb potisnemo in ga v tem položaju obrnemo

od 0 za 1/4 kroga v položaj  (MAX) in pritisnemo tipko za vžig plina z elektr. iskro. Če zaradi pomanjkanja el. energije ali zaradi vlažnih svečk za prižiganje električno prižiganje ne deluje, se lahko plin prižge tudi z gorečo vžigalico ali vžigalnikom za plin. Zadržimo pritisnjen gumb 10 do 15 sekund, kolikor je potrebno, da se segreje varovalka vžiga. Če ne uspemo prižgati prvič, ponovimo postopek.

Z obračanjem gumba v isti smeri zmanjšamo plamen vse do položaja ko je plamen najmanjši,

do položaja  (MIN). Ne priporočamo položajev med 0 in  (MAX), ker je v tem področju plamen nestabilen in lahko ugasne. Plamen ugasnemo z obračanjem gumba v nasprotni smeri. Če se plamen ugasne sam (zaradi prepiha, polivanja s tekočino ipd.) bo plin izhajal še približno 30 sekund, potem pa bo varovalka vžiga avtomatsko zaprla ventil in prekinila nekontrolirano izhajanje plina. Če plamen gorilnika ugasne-vseeno zaradi katerega vzrokazaprte gorilnik in pred poizkusom onovnega vžiga počakajte vsaj 1 minuto. Da bi manjše posode varno postavili na rešetko, lahko na pomožni gorilnik postavite manjšo priloženo nosilno rešetko.

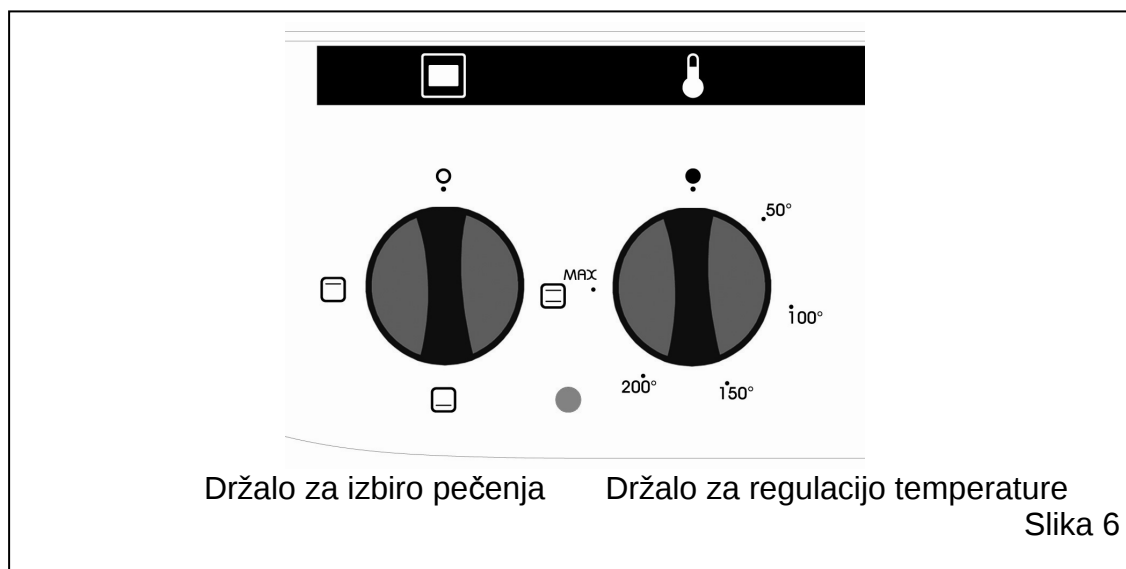
UPORABA PEČICE

Pozor! Pri uporabi pečice morate paziti, da se ne bi dotaknili grelcev in se opekli !

Pri prvi uporabi pečice, pustite da se prazna pečice segreva približno 30 minut, da bodo zgorela razna pomožna sredstva, uporabljena pri izdelavi, ki povzročajo neprijeten vonj. Gumb za regulacijo temperature v pečici nastavite na MAX , gumb za izbiro pečenja pa na simbol



Pri tem prezračite prostor. Ko se pečica ohladi, jo očistite s toplo vodo in sredstvom za pranje posode. Štedilnik ima možnost izbire različnih načinov pečenja.



Funkcija spodnjega– zgornjega grelca (statično pečenje)

Takšnemu načinu pečenja pravimo tudi tradicionalno pečenje. To pomeni, da se toplota enakomerno širi po pečici od spodnjih in zgornjih grelnih elementov, s čim je zagotovljeno enako pečenje spodnje in zgornje površine živila.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje pečnice u trajanju od 10 minuta.

Grelci, ki se nahajajo v spodnjem in zgornjem delu pečice oddajajo toploto neposredno na živila, ki jih pečemo. Pečemo samo na enem nivoju. Ta način pečenja je primeren za divjačino, piščanca in pečenje kruha ter biskvitnih tort.

Gumb za izbiro načina pečenja postavimo na simbol , gumb za izbiro temperature pa na željeno temperaturo.

- Pečico predhodno segrejemo na temperaturo na kateri se jed peče.

Ko rdeča signalna lučka trikrat ugasne, pečica doseže zeleno temperaturo. Temperatura prikazana v tabeli 3 lahko v praksi malce odstopa.

- Kolače pečemo v modelih za pečenje ali v emajlirani posodi za zbiranje maščobe. Izjema so keksi in čajno pecivo, ki jih pečemo v nizkih emajliranih posodah. Pri pečenju odspodaj in odzgoraj je zelo pomemben material iz katerega je izdelan model ali posoda.

Črna pločevina najhitreje sprejema toploto in jo prenaša na testo, zaradi tega je potreben krajši čas pečenja. Bela pločevina reflektira toploto, zato se kolači v takšnih posodah pečejo dlje časa.

- Pripravljeno meso pečemo na rešetki ali ga postavimo v posodo za zbiranje maščobe. Meso je treba med pečenjem obračati in polivati.

- Izkoristite obstoječo temperaturo: okrog 5 do 10 minut pred koncem pečenja izključite pečico.

Tabela 3 : Klasičen način pečenja

Vrsta hrane	Vodilo	Temperatura °C	Čas pečenja min
Marmorni kolač	2	170	35
Kruh	2	190	60
Kolač z rozinami	2	180	45-50
Biskvit	3	170	25

Na koncu pečenja izključite stikalo za pečico in gumb regulacijo temperature v pečici nastavite na "0". Vzemite hrano iz pečice, jo položite na varno mesto, vratca od pečice pa pustite odprta, dokler se pečica popolnoma ohladi. Ker je takrat pečica še vedno vroča, se je ne dotikajte, prav tako pa pazite, da se ji ne bi približali otroci.



Spodnji grelec

Gumb za izbiro načina pečenja nastavimo na simbol , regulator temperature na zeleno temperaturo.

Pri tem načinu pečenja prihaja toplota najbolj s spodnjega grelnega elementa. Ta način je bolj primeren za gretje hrane kot pa za pečenje.



Zgornji grelec

Gumb za izbiro načina pečenja nastavimo na simbol , regulator temperature na zeleno temperaturo.

Pri tem načinu pečenja prihaja toplota najbolj s zgornjega grelnega elementa. Ta način je bolj primeren za segrevanje hrane kot pa za pečenje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem, štedilnik obvezno izključite iz električne inštalacije.

Štedilnik se ne sme čistiti z visokotlačnim parnim aparatom za čiščenje, ker lahko pride do kratkega stika in poškodovanja štedilnika.

Za čiščenje emajliranih, kromiranih in steklenih površin uporabite toplo vodo, detergent in mehko krpo.

Za čiščenje površin iz nerjavečega jekla uporabite zanj namenjen detergent. Za čiščenje stekla na vratcih pečice ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali ostrih kovinskih ščetk, ker lahko s tem poškodujete steklo in povzročite njegov lom.

Pri čiščenju ne uporabljajte ostrih predmetov, da se emajlirane, lakirane in površine iz nerjavečega jekla ne bodo poškodovale. Pri uporabi detergenta in posebnih sredstev za čiščenje ravnajte po navodilih in pri doziranju upoštevajte priporočila posameznih proizvajalcev ter pri tem ne pozabite na varovanje okolja.

Čiščenje plinskih gorilnikov

Za čiščenje telesa in pokrova plinskih gorilnikov uporabljamo toplo vodo in sredstvo za čiščenje za ročno pomivanje posode.

Varovalke vžiga in dele gorilnika čistimo s pomočjo mehke ščetke. Pazimo, da pri čiščenju plinskih gorilnikov z umazanijo ne zamašimo šob. Navedenih delov ne čistimo z ostrimi in koničastimi predmeti. Po čiščenju in pomivanju vse dele natančno obrišite in pravilno zložite na njihovo mesto.

Pri poševno zloženih delih plinskih gorilnikov je vžig težji in nevarnejši.

Zaradi visokih temperatur lahko emajlirani pokrovi plinskih gorilnikov rahlo spremenijo barvo, kar ne vpliva na njihovo funkcionalnost.

Čiščenje grelnih plošč

Grelne plošče čistite z vlažno krpo, nato jih obrišite s suho krpo.

Razlito tekočino in sol takoj pobrišite s plošč.

Uporabljajte samo posodo s suhim dnom, mokrih predmetov ne smemo postavljati na vroče plošče. Hrano, ki je prekipela je treba takoj očistiti, še dokler se kuha, da se ne zapeče na štedilnik.

Po daljšem obdobju, ko se obloga na plošči obrabi, očiščene plošče rahlo namažite z oljem ali posebnimi sredstvi, robove grelnih plošč, ki so iz nerjavečega jekla pa očistite s krpo in vodo v katero ste dodali malo kisa.

Nikoli ne uporabljajte masla, slanine in podobnega, saj to lahko povzroči korozijo plošč.

Zaradi visokih temperatur se lahko obroči grelnih plošč, izdelani iz nerjavečega jekla, med kuhanjem porumenijo. To fizikalno spremembo lahko deloma odstranite z običajnimi sredstvi za nego nerjavečega jekla. **Sprememba barve obroča ni predmet reklamacije.**

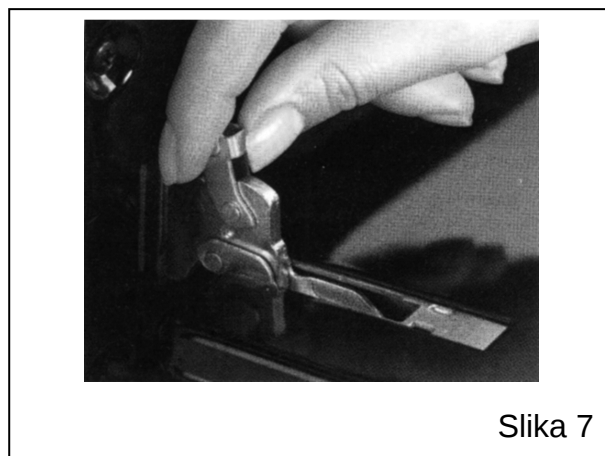
Čiščenje pečice

Notranjost pečice moramo očistiti takoj po vsaki uporabi, dokler je pečica še topla. Pečico čistimo s toplo vodo in detergentom in pustimo da se posuši in prezrači. Občasno jo čistimo s sredstvi, ki so posebej namenjeni čiščenju pečic. Pri tem se je priporočljivo držati navodil proizvajalca in paziti, da sredstvo ne pride v stik z lakiranimi, nerjavečimi in pocinkanimi površinami ter nezaščitenimi grelci na zgornji strani pečice.

Pred čiščenjem odstranite vodila ponve, nameščene na levi in desni strani pečice. Ponev za pečenje in vodila ponve čistite z vodo in detergentom.

Vrata pečice se lahko za lažje čiščenje pečice snamejo in sicer na naslednji način:

1. Vrata odprite do konca.
2. Kovinsko sponke potegnite skozi luknjice (slika 7).
3. Ta postopek ponovite na obeh tečajih.
4. Vrata malo privzdignite in potegnite ven. Vrata bodo kompletno izstopila.
5. Ustavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu.



Slika 7

REKLAMACIJE

Če pride do okvare štedilnika med garancijo, ga ne popravljajte sami. Reklamacijo prijavite v eno od servisnih služb. Pri vlaganju reklamacije upoštevajte besedilo Jamstvenega lista. Brez predaje pravilno izpolnjenega Jamstvenega lista in priloženega računa za kupljeni štedilnik je reklamacija neveljavna.

Preverjanje, preden se obrnete na servis

Ukoliko Vaš štednjak ne radi pravilno, vzrok bi mogla biti neka sitnica. Kako boste uštedijeli vrijeme i novac prije pozivanja serviser, provjerite sljedeće:

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne uključuje	• pečica ni priključena v el. instalaciju, • ni izbran način delovanja • pregorela je varovalka	• priključiti pečico na elektr. instalaciju, • izbrati način delovanja • preverite, ali je ustrezna varovalka. Če se problem ponavlja, pokličite Servis
Pečica ne gre	• ni izbrana temperatura pečenja	• nastavite gum za izbor temperature na želeno temperaturo pečenja
Lučka v pečici ne gori	• pokvarjena žarnica • ni izbran način delovanja	• zamenjajte žarnico po postopku, opisanem v poglavju «Zamenjava žarnice» • izberite način delovanja z obračanjem gumba za izbor načina delovanja
Jedi se prehitro ali prepočasi pečejo	• napačno izbrana temperatura pečenja	• nastavite temperaturo pečenja
Nabiranje kondenzata na živilih in na vratih pečice	• živila so ostala predolgo v pečici po prenehanju pečenja in izključitvi ventilatorja	• vzemite jed iz pečice po končanem pečenju (najpozneje v 20 minutah)
Med pečenjem izhaja iz pečice dim	• pečica se uporablja prvič • pečica ni očiščena po predhodnem pečenju • nastavljena je previsoka temperatura pečenja	• normalen pojav pri prvi uporabi pečice • pečico očistite po navodilih za čiščenje • nastavite temperaturo pečenja na nižjo vrednost
Ne sveti rdeča signalna lučka	• ni izbrana temperatura pečenja • pokvarjen grelec	• izberite temperaturo pečenja • pokličite Servis

Informacije o prevozu

Če je potreben prevoz:

Shranite originalno embalažo. Proizvod vedno prevažajte v originalni embalaži. Upoštevajte znake in navodila za prevoz, navedene na škatli.

Zalepite zgornje dele štedilnika, pokrov in plošče na gorilnikih ter rešetke za posode na kuhalni površini. Med zgornji pokrov in kuhavno površino položite papir, pokrijte pokrov in ga prilepite s strani pečice. Prilepite karton ali papir na sprednji stekleni pokrov v notranjosti pečice, da se le-ta med prevozom ne bi poškodoval zaradi premikanja rešetk in plitvih posod . Prilepite pokrove na bočnih straneh pečice.

Če nimate originalne škatle:

Zaščitite zunanje površine (steklene in pobarvane površine) štedilnika proti udarcem.

NAVODILA ZA POSTAVLJANJE

UVOD

Priključek štedilnika na električno in plinsko inštalacijo lahko opravi samo pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Uporabnik sme opraviti samo tista dela, ki jih lahko opravi brez orodja.

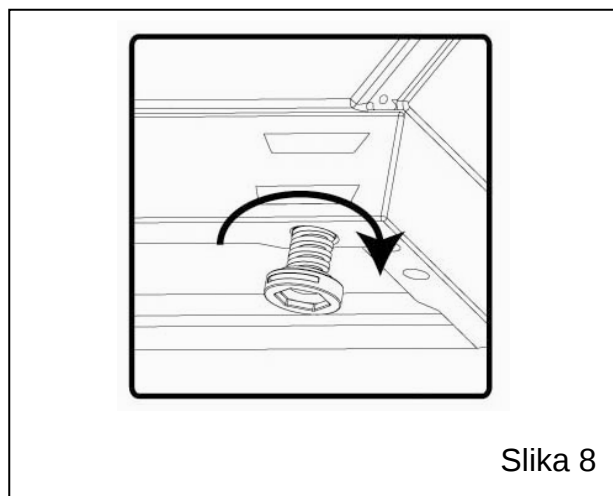
Električni štedilniki so preizkušeni in imajo certifikat po veljavnih evropskih normah za gospodinjske aparate.

Podatki o tipu aparata, serijski številki, vrsti plina, na katerega je aparat tovarniško nastavljen in moči (električnega in plinskega dela), so na tiskani ploščici, ki se nahaja na bočnem okviru štedilnika, vidna pa je, ko se odprejo vrata pečice.

POSTAVLJANJE ŠTEDILNIKA IN PREZRAČEVANJE PROSTORA

Štedilnik smemo postaviti samo v ustrezno prezračene prostore !

Naravno odvajanje produktov zgorevanja ne sme biti ovirano s kakršnokoli omejitvijo prostora za zadnjo steno štedilnika. Postavitev štedilnika je dovoljena samo, če se produkti zgorevanja odvajajo izven prostora z varno izmenjavo zraka brez nevarnosti in neposrednih motenj.



Slika 8

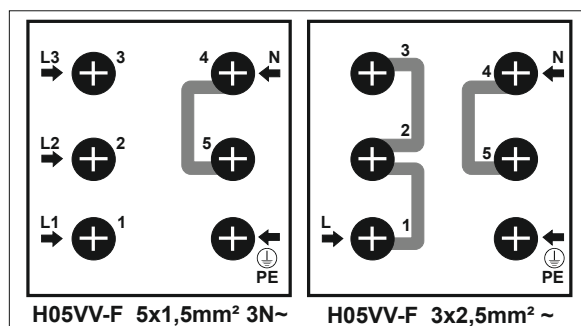
Navpičnost bočnih stranic, oziroma vodoravnost delovne plošče se lahko na posameznih tipih štedilnika namesti s privitjem ali odvitjem nogic (slika 8), nameščenih na podnožje štedilnika, vidnih, ko je predal štedilnika izvlečen ali so vrata zabojnika odprta. Če štedilnik postavite na premično podlogo, mora biti dovolj stabilen, da se onemogoči njegovo premikanje. Pri postavitvi v niz se lahko aparat na obeh straneh dotika sosednjih pohištvenih elementov. Na eni strani se lahko v razdalji najmanj 10 cm postavi visok pohištveni element, ki je višji od aparata. Aparatu najbližje sosednje stene oziroma pohištveni elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90°.

Navpična oddaljenost nape in štedilnika mora biti 650 mm oziroma najmanj tolikšna, kot je navedeno v navodilih za namestitev nape.

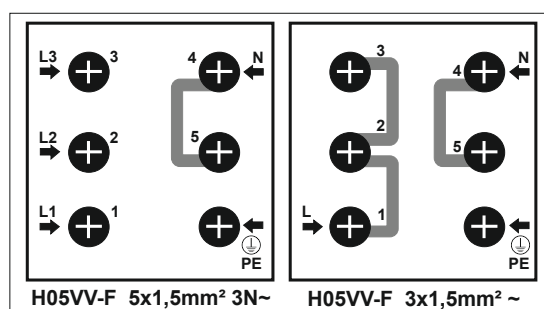
Priključitev štedilnika na električno inštalacijo

Pri priključitvi moramo upoštevati, da ima električna inštalacija, tam kjer bomo priključili štedilnik, ustrezno električno napetost.

SE 5022 P. BH0



SE5013PBHOV



Za priključitev štedilnika na električno inštalacijo moramo uporabiti izolirani vodnik (kabel) tipa H05RR-F z zaščitnim rumeno-zelenim vodnikom, dolžine približno 1,5 m.

Štedilnik se priključi na predpisan inštaliran zidni priklop s kontaktom za ozemljitev z lastnim električnim tokom i varovalko 16 A. Zidni priklop mora biti lahko pristopna (zaradi predpisa o možnosti odklopa vseh polov z električne instalacije) in ne sme biti izpostavljena toplotnim žarkom. Ne sme se torej nahajati neposredno za štedilnikom, priključno vodilo pa ne sme priti v stik z zadnjo stranico štedilnika.

Električni priključek mora biti trajen (vendar ne s pomočjo vtikača in vtičnice), preko sklopk za odklop vseh polov iz trdne električne instalacije, po vseh nacionalnih predpisih za izdelavo el. instalacije ustrezne napetosti.

Štedilniki tipa SE 5013 je tovarniško opremljena z izoliranim priključnim vodom (kablom) in pripravljena za priključitev na enofazno električno instalacijo (slika 12).

Štedilniki tipa SE 5640 in SE 5040 so za priključek na trifazni električni tok (slika 9), možen pa je tudi priključek na dvofazni (slika 10) in enofazni (slika 11) električni tok, z omejitvijo uporabe vseh porabnikov štedilnika (kuhalnih plošč ali con in pečice) istočasno. Štedilniki niso imajo priključni vod.

POSTOPEK PRIKLJUČEVANJA ŠTEDILNIKA:

- da bi priključili štedilnik NI POTREBNO odstraniti stranice štedilnika
- z izvijačem moramo z obeh strani odstraniti pokrove na priključni škatli, da bi bili pristopni priključni zatezniki
- priključni kabel OBVEZNO speljite skozi napravo za razbremenjevanje, ki je sestavni del priključne škatle in varuje kabel pred izvlečenjem
- priključite kabel na zateznike v skladu z načinom, prikazanim na slikah 9, 10 ali 11, pri čemer moramo upoštevati to, da je od načina priključitve odvisna tudi namestitev spojnih mostov
- napravo za razbremenjevanje kabla tesno privijte in zaprite pokrov priključne škatle.

POZOR !

Štedilnik mora biti obvezno ozemljen!

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi neupoštevanja teh navodil. Električna varnost štedilnika je zagotovljena samo, če je pravilno priključen na pravilno električno inštalacijo s ozemljitvijo.

Priključek štedilnika na plinsko inštalacijo

Priključek štedilnika na plinsko inštalacijo in preklon na drugo vrsto plina opravimo po predpisih lokalnega plinskega distributerja. Imenski pritiski za posamezne pline so prikazani v tabeli 9. Tesnitev spojnih mest na plinskih priključkih preizkusimo na običajen način (s peno pa odkrivamo mesta prepuščenja).

Tabela 4: Imenski pritiski plina

Vrsta plina	Imenski pritisk (mbar)
Tekoči naftni plin (propan - butan) - G30 -	30
Naravni (zemeljski) plin - G20 -	20

PREKLOP ŠTEDILNIKA NA DRUGO VRSTO PLINA

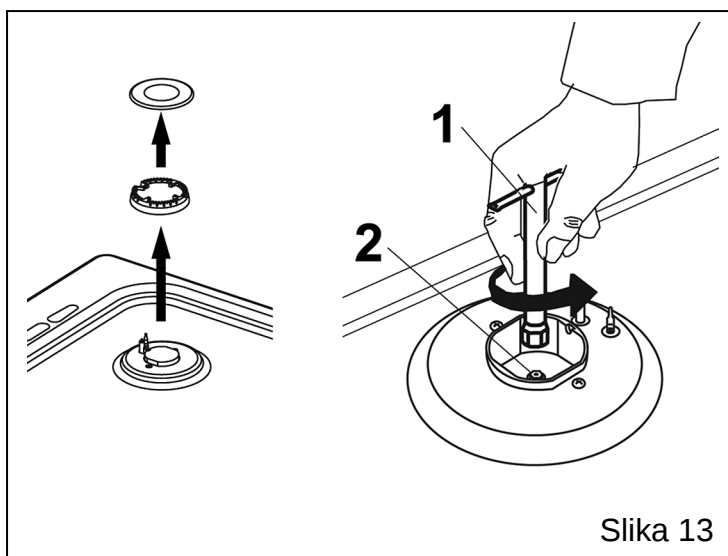
Štedilnik, ki je predviden za naravni (zemeljski) plin ali tekoči naftni plin (propan - butan) lahko z zamenjavo šob preuredimo na drugi način. Šobe, ki ustrezajo premeru odprtin za posamezni gorilnik glede na vrsto plina je treba izbrati po tabeli 5.

Pri preklopu štedilnika na drugi plin je potrebno opraviti naslednje:

1. Zamenjati šobe
2. Namestiti priključek za tekoči naftni plin s tesnilom (če ni nameščen - nahaja se v priboru k štedilniku) ali priključno cev za naravni (zemeljski) plin s tesnilom (kupiti v prodajalni).
3. Namestiti plamen vsakega plinskega gorilnika v položaju "min".
4. Nalepiti novo nalepko "POZOR" (nahaja se v priboru) o preklopu štedilnika na drugi plin.

Pred priključitvijo štedilnika na tekoči plin pazljivo preberite navodila za uporabo plinske jeklenke in regulatorja pritiska na plinski jeklenki in pazite, **da gumijasta cev ne pride v stik s hrbtno stranico štedilnika.**

Zamenjava šob plinskih gorilnikov



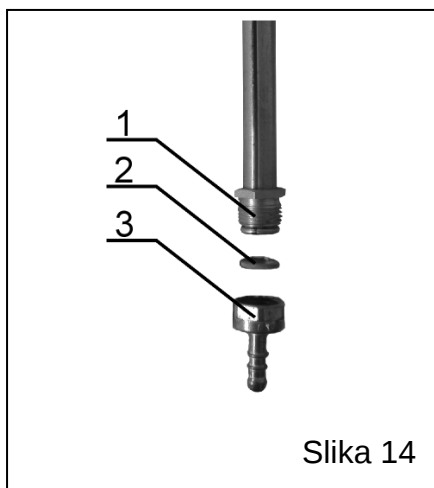
Zamenjavo šob plinskih gorilnikov štedilnika opravimo na sledeči način:

1. Izključite štedilnik iz električne inštalacije in zapreti ventil za dovod plina.
2. Odstranite nosilce posode in gorilnike iz ležišča
3. Z ustreznim cevastim ključem (1) izvlecite šobe (2) (slika 13) in na njihovo mesto postavite šobe za ustrezeni plin (po tabeli 5 - šobe). Vsaka šoba je označena s številko, ki označuje njen premer izražen v stotinkah milimetra.
4. Postavite gorilnike na njihovo mesto, namestite plamen na že opisan način.

Tablica 5: Sapnice

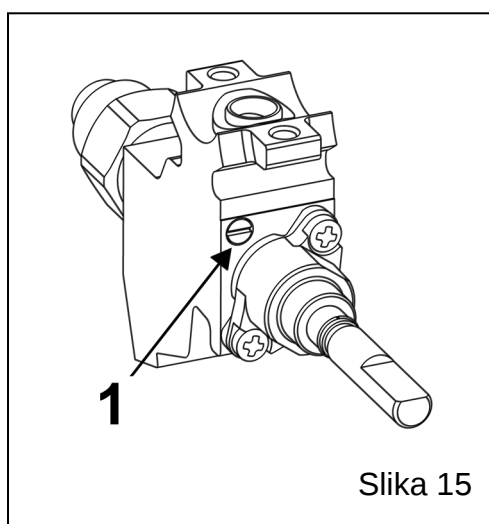
Gorilniki	Imenska obremenitev kW	Šobe za tekoči naftni plin (propan-butan) G30	Šobe za naravni (zemeljski) plin G20	Pretok plina G30 g/h
Mali	1,00	50	72	72,7
Normalni	1,75	65	97	127,2
Močni	3,0	85	115	218,1
Vsaka šoba je označena s številko, ki označuje njen premer v stotinkah milimetra				

Namestitev priključka in tesnila za tekoči naftni plin



1. Na priključek dovoda plina na štedilniku (slika 14, poz.1) privijte priključek plina (slika 14, poz.3) s tesnilom (slika 14, poz.2).
2. Na priključek za tekoči naftni plin (poz. 3) natakните predpisano priključno gumijasto cev.
3. Tesnitev spojnih mest je potrebno preizkusiti na običajen način (kontrolirati predvsem z manometrom, s peno pa odkriti mesto prepuščanja).

Namestitev plamena plinskih gorilnikov v položaju "mali plamen"



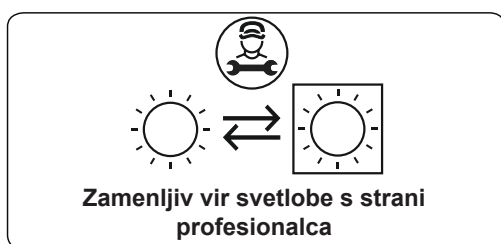
1. Izključite štedilnik iz električne inštalacije. Priključite gorilnike enega za drugim in obrnite gumbе do položaja "mali plamen", nato pa držaj odstranite z vretena pipe in povlecite gumb proti sebi.
2. Z malim izvijačem skozi odprtino levo od osi pipe (odvisno od izvedbe pipe) maksimalno privijte vijak za namestitev malega plamena (slika 15, poz.1). Pri zamenjavi tekočega naftnega plina z naravnim (zemeljskim), namestite položaj vijaka za regulacijo malega plamena tako, da daje mali, obstojen plamen.
3. Ponovno namestite držaj in preverite ali ostane mali plamen obstojen, celo pri prehodu od velikega na mali plamen, dokler je gorilnik hladen.

Menjava lučke pečice

! OPOZORILO: Vzdrževanje te naprave lahko opravlja samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

! OPOZORILO: Izklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Vstavite novo žarnico (odporno na temp. 300 °C) in z njo nadomestite odstranjeno (230 V, 15–25 W, tip E14).
- Znova namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena na uporabo.
- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priloženi vir svetlobe ni namenjen uporabi v drugih aplikacijah.



! Lučka je zasnovana posebej za uporabo v gospodinjskih kuhinjskih napravah. Ni primerna za hišno razsvetljavo.

Opomba:



Proizvajalec si zadržuje pravico do sprememb konstrukcije, mer in teže izdelkov, če meni, da je to zaradi izboljšanja kakovosti potrebno ter se obvezuje zagotoviti rezervne dele in odpravljanje okvar v roku 7 let od datuma prodaje izdelka.

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

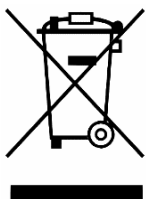
ПОЧИТУВАНИ КУПУВАЧИ, ви благодариме на довербата што ни ја укажавте при купувањето на нашиот производ. По примање на апаратот, распакувајте го, **амбалажните материјали (пластичната фолија, стиропорот, дрвото...) отстранете ги вон дофат на децата за да не се повредат (да не ги голтнат помалите делови или да не се задушат со пластичната фолија).** Проверете дали апаратот сте го примиле неоштетен. Евентуалните оштетувања на апаратот настанати за време на транспортот пријавете ги веднаш кај продавачот. Ве молиме да ги прочитате овие „Упатства за употреба“, затоа што на тој начин ќе ги одбегнете грешките, ќе ја зголемите трајноста на апаратот, а ќе заштедите енергија и пари.

Во упатствата за употреба се опишани различни типови на шпорети кои меѓусебе се разликуваат по опременоста и начинот на работа, те поради тоа се вклучени некои поглавја кои не се однесуваат на вашиот апарат.

ЗАШТИТА НА ОКОЛИНА

Попратната документација на овој апарат, испечатена е на хартија избелена без хлор или на рециклирана хартија како би се унапредила заштитата на околината.

Амбалажата е изработена на начин да не и штети на околината; амбалажниот материјал е еколошки и може да се обновува т.е. рециклира. Со рециклирање на амбалажата се штедат сировините и се намалува количината на индустрискиот и куќниот отпад.



ОТФРЛАЊЕ НА АПАРАТОТ: Овие производи се развиени и произведени со употреба на квалитетни материјали и компоненти кои можат да се рециклираат и повторно да се искористат. Символот на левата страна означува дека електричните и електронските апарати на крајот на нивниот век на траење не смеат да се фрлаат заедно со куќниот отпад. Ве молиме овој апарат да го предадете на локалната фирма која се занимава со згрижување на отпад или да го однесете во рециклажно собиралиште. Помогнете ни во сочувувањето на околината во која живееме !

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА СИГУРНО КОРИСТЕЊЕ НА ШПОРЕТОТ !

- Овој апарат можат да го употребуваат деца на возраст од 8 години и постари, како и лица со намалени физички, емоционални или душевни способности или со недостатокот на искуство или знаења, ако добијат надзор или упатството за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените опасности. Децата не смеат да се играат со апаратот. Чистењето и корисничкото одржување не смеат да го извршуваат деца без надзор.
- Шпоретот може да биде приклучен на електрична и гасна инсталација инсталација, во склад со важечките законски прописи, само од овластено и стручно оспособено лице. Нестручно приклучување и поправки можат да причинат електричен удар и телесни повреди.

- Шпоретот треба да се постави во задоволително проветрена просторија. Во тек на работа на гасните пламеници се ослободува топлина и влага па е потребно да се спроведе додатно проветрување на просторијата во која е сместен шпоретот. При поинтензивна употреба на шпоретот потребно е појакно проветрување и вклучување на аспиратор.
- Кај моделот од ИНОКС, пред првото вклучување на шпоретот, отстранете ја заштитната фолија од ИНОКС работната и управувачката плоча за да не дојде до нејзино запалување и можни повреди на корисникот.
- Шпоретот, како и секој друг апарат во домаќинството, треба да се надгледува во текот на неговата работа.
- Не користете ги гасните пламеници ако е пламенот непостојан. Обрнете внимание кон правилното составување на деловите на пламеникот.
- Ако почувствувате мирис на гас, веднаш затворете го главниот вентил за довод на гасот , не приближувајте се со отворен пламен, не вклучувајте ги електронските прекинувачи, проветрете ја просторијата и повикајте стручно лице за гасна инсталација.
- Ако е шпоретот вон функција подолго време (одење на викенд или одмор), задолжително запрете го доводот на гасот.
- За време на работењето се загреваат одделни делови на шпоретот, првенствено местата за готвење и нивната околина. Поради тоа **ВНИМАНИЕ !** Децата помлади од 8 години не смеат да се задржуваат во близина на шпоретот додека е вклучен !
- Дете да не се игра со апаратот !
- Не вклучувајте го шпоретот во електричната инсталација ако приклучниот вод е оштетен.
- Оштетениот приклучен вод мора да се замени со исправен. Оштетениот приклучен вод смее да го замени единствено стручно лице или сервисер. Нестручното приклучување и поправки можат да предизвикаат електричен удар и физички повреди.
- При приклучувањето треба да се води сметка електричната инсталација до местото каде што шпоретот се приклучува да биде таква да може да ја издржи потребната струја.
ВНИМАНИЕ ! Шпоретот задолжително треба да биде заземјен !

- За придржувње на садови и тави користете крпи или ракавици да одбегнете изгореници.
- Во фиоката под шпоретот не смеат да се чуваат запаливи и експлозивни предмети (крпи, хартија, пластика и сл.) поради опасност од пожар и експлозија ! Фиоката користете ја само за чување на приборот на шпоретот што моментално не го користите.
- Шпоретот не смее да се користи за загревање на простории !
- Пред да го приклучите шпоретот на боцата со течен нафтен гас внимателно прочитајте ги упатствата за употреба на боцата со гас и регулаторот на притисокот на боцата со гас и внимавајте гуменото црево да не дојде во допир со задната страна на шпоретот.
- Ако приклучувате електричен апарат во близина на шпоретот, морате да водите сметка да кабелот од тој апарат не дојде во допир со загреаните делови од шпоретот.
- Рерната не смеете да ја чистите со апарат за чистење под висок притисок, затоа што може да дојде до краток спој и до оштетување на шпоретот.
- Стаклокерамичката плоча е многу отпорна, ама не е некршлива! Посебно остри и тврди предмети ако паднат од поголема висина можат да ја оштетат стаклокерамичката плоча.
- Ако на стаклокерамичката плоча се појават пукнатини или скршеници, немојте повеќе да ја користите, исклучете ги сите прекинувачи на зоните за готвење, исклучете го шпоретот од приклучницата или извадете го осигурувачот да се избегне електричен шок и повикајте го надлежниот сервис.
- Не е дозволено стаклокерамичката плоча да се користи како работна површина .
- Поради можност од пожар , на плочата не е дозволено загревање на храна во алуминиумска фолија или во пластични садови.
- Не печете на дното на рерната и не ја обложувајте рерната со алуминиумска фолија – поставувањето на садот за печење на дното на рерната или обложувањето на рерната со Al фолија може да предизвика отекување на емајлот на рерната, како и намалување на ефикасноста на печењето.

- По вклучувањето на зоните за готвење се слуша зуење кое престанува по одредено време. Ова зуење е својствено за загревање со зрачење и не делува врз работењето на местата за готвење.
- Прегреано масло и маст можат брзо да се запалат на врелата зона за готвење или ринглата. Поради тоа кога припремате храна со масло бидете претпазливи.
- Никогаш не ги вклучувајте ел. грејни плочи (зони) и не ги палете горилниците без да се поставени садови.
- Шпоретот не сме да се приклучува кон надворешен "timer (тимер)" или кон одвоен далечински управувач.
- Некои шпорети имаат лакирани, а некои стаклени поклопци кои можете да ги затворите штом ќе се оладат греачките плочи како не би дошло до оштетување на поклопецот. 
- Ако е по поклопецот истурена течност, избришете ја пред отворањето на поклопецот.
- Шарките на вратата на рерната можат да се оштетат ако отворената врата се преоптовари со тешки предмети. Затоа врз отворената врата не смеете да седите, стоите или да поставувате тешки предмети.
- Не користете ја рачката на шпоретот за подигнување или преместување на апаратот.
- При употребата на шпоретот треба да се придржувате кон правилата за употреба на било кој електричен апарат.
 - не им дозволувајте на деца или на лица со посебни потреби употреба на шпоретот.
 - пред чистење на апаратот задолжително исклучете го од ел. инсталација ; извадете го осигурувачот или исклучете го LS - автоматот,
 - не извлекувајте го приклучокот од приклучницата повлекувајќи го приклучниот кабел.
 - не допирајте го апаратот со влажни раце додека е вклучен во електрична инсталација,
 - немојте да бидете боси додека го користите апаратот.
- Во случај на дефект на шпоретот, исклучете го од електричната инсталација и повикајте Сервис за поправка. Натписната плочка со податоците кои при повикот треба да им ги јавите во Сервисот, се наоѓа од предната страна на рерната и достапна е и после поставувањето на апаратот на предвиденото место. На

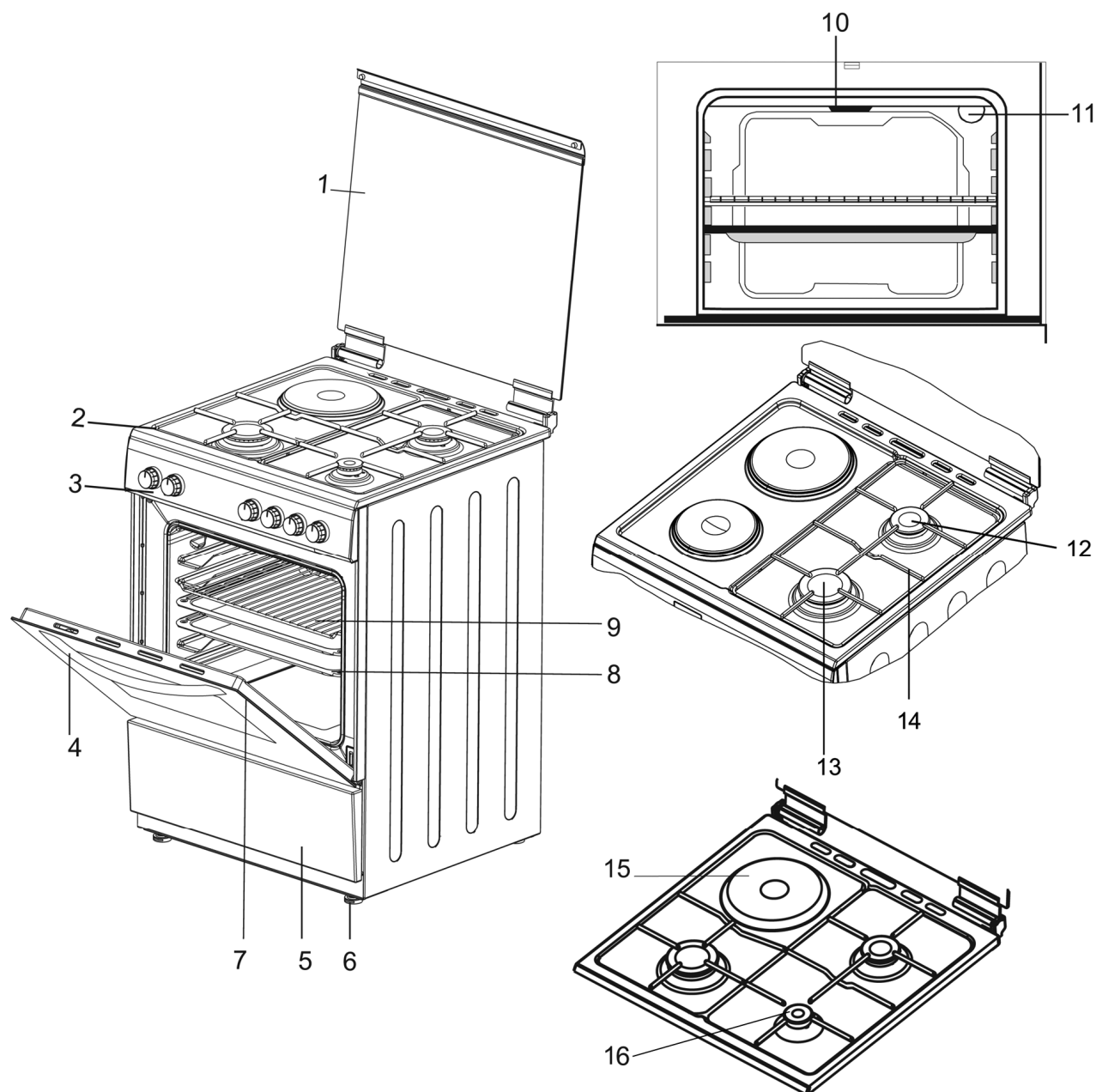
плочката, видлива по отварање на вратата на рерната, се наоѓаат сите податоци потребни за препознавање на типот/моделот на апаратот те серискиот број.

- Се препорачува секои три години да се повика стручно лице за гасна инсталација да се провери исправноста на шпоретот.



Овој апарат е наменет исклучиво за употреба во домаќинствата и не е наменет за употреба во професионална (комерцијална) цел или намени кои ги надминуваат вообичаените намени во домаќинствата. Ако апаратот сепак се користи така, гарантниот рок еднаков е на најкраткиот гарантен рок према важечките законски прописи. Произведувачот не поднесува никаква одговорност за повреди или оштетувања предизвикани поради неправилно поставување или употреба и не признава право на гаранција за случај на непридржување кон упатствата за употреба и несовесна употреба на шпоретот.

ОПИС И ДИМЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДОТ



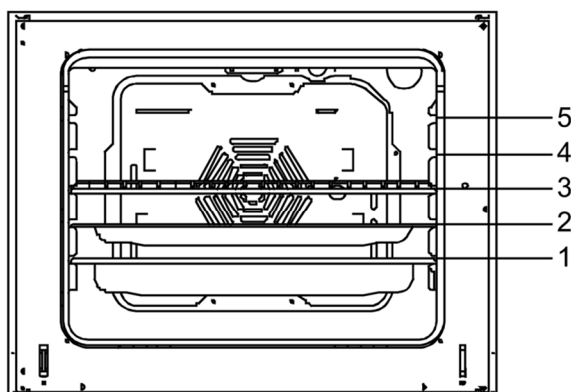
1- Капак на шпоретот
 2- Површина за готвење
 3- Плоча за управување
 4- Рачка на вратата на рерната
 5- Капак на фиоката
 6- Нога за нивелирање

7- Врата на рерната
 8- Сад за печење
 9- Жичена решетка
 10- Горен грејач
 11- Светло на рерната
 12- Среден пламеник

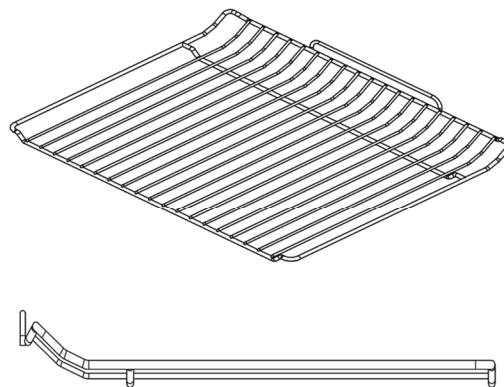
13- Силен пламеник
 14- Носечка решетка
 15- Грејна плоча
 16- Мал пламеник

Слика 1

МОДЕЛ	ДИМЕНЗИИ (cm)
SE 5022 P... SE 5013 P...	50x60x85



1. Водилка
2. Водилка
3. Водилка
4. Водилка
5. Водилка



Решетка со штитник

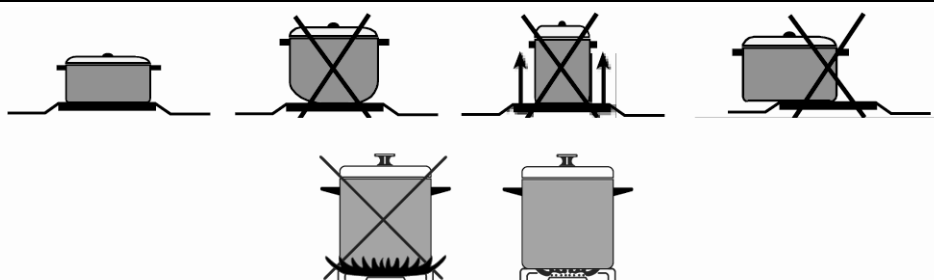
За да ја сместите решетката правилно внатре во просторот на рерната, вметнете ја на саканото ниво на водилката и турнете ја решетката до крајот.

Штитникот на решетката треба да биде завртен кон задната страна на рерната.

Слика 2

УПАТСТВА ЗА РАЦИОНАЛНА УПОТРЕБА

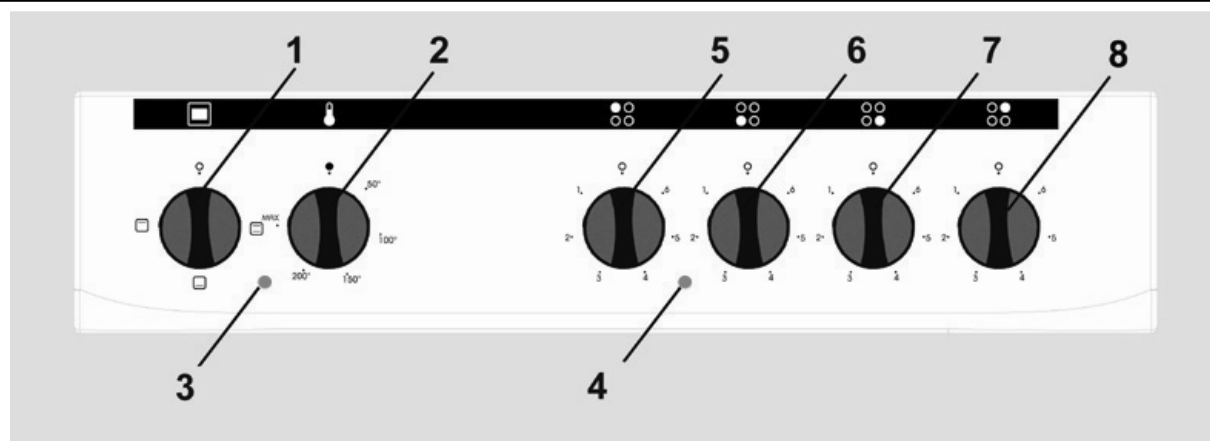
- За готвење користете само садови со рамно и масивно дно, кое не го менува обликот при висока температура.
- Одберете секогаш соодветна плоча (зона) према садот: дното на садот и пречникот на плочата (зоната) треба да бидат подеднакво големи (Слика 3).
- Внимавајте при ставањето на садот, садот да биде во средината на плочата (зоната).
- Стаклокерамичката плоча и дното на садот мораат секогаш да бидат чисти: нечистотии и остатоци на храна (посебно оние кои содржат шеќер) те зрнца на песок или остатоци на средството за чистење можат да се запечат на плочата и така да ја оштетат.
- Садовите за готвење одберете ги така да пламенот не го преминува дното на садот (Слика 3).
- Гответе секогаш со поклопен сад и при тоа внимавајте поклопецот добро да налегнува.
- При долготрајно готвење на јадења користете садови за готвење под притисок.
- Со правовремено исклучување на грејните плочи (зони) и рерната, ја искористувате заостаната топлина и на тој начин штедите енергија.



Слика 3

УПРАВУВАЊЕ СО ШПОРЕТОТ

Сите елементи за управување и сигнализација сместени се на управувачката плоча. Степенот на опременост на управувачката плоча зависи од типот на шпоретот :



- 1 - дршка на склопката за одбирање на начинот на работата на рерната
- 2 - дршка за одбирање температура во рерната
- 3 - сигнално светло на рерна
- 4 - сигнално светло плоча или зона за готвење
- 4 - дршка на склопката за левата задна грејна плоча (гасни ламеник)
- 5 - дршка на склопката за левата предна грејна плоча (гасни ламеник)
- 6 - дршка на склопката за десната предна грејна плоча (гасни ламеник)
- 7 - дршка на склопката за десната задна грејна плоча (гасни ламеник)

Слика 4

УПРАВУВАЊЕ СО ГРЕЈНИТЕ ПЛОЧИ И ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ

Пред првата употреба препорачуваме да се загрее секоја грејна плоча по 3 минути на највисок степен на регулација. При тоа ќе изгорат антикорозивната заштита и разните средства користени во производството кои ќе предизвикаат појава на непријатна миризба, после што треба задолжително да се проветри просторијата. Не ставајте влажни садови и поклопци на плочите и не ладете врели садови на невклучени плочи. Влагата предизвикува корозија на плочите. Силината на грејните плочи се регулира со соодветни копчиња.

Нормална грејна плоча

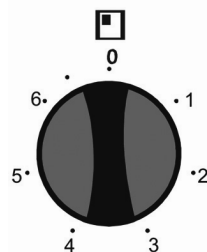
φ 145 mm / 1000 W

φ 180 mm / 1500 W

Брзогреачка плоча

φ 145 mm / 1500 W

φ 180 mm / 2000 W



Дршка за грејни плочи

Слика 5

Плочата за брзо готвење (со црвен круг во средината) своето максимално загревање го постигнува побрзо од вообичаените грејни плочи затоа што има поголема сила. Црвениот круг во средината поради миење и загревање може да се избрише.

Таблица 1: Употреба на брзогреачката плоча

ПОЛОЖБА НА ДРШКАТА	КОРИСТЕТЕ ЗА
0	Плочата е исклучена
1	Одржување на температурата на јадењето
2	Долготрајно готвење на мала количина на јадење
3	Долготрајно готвење на големи количини на јадење
4	Последователно пржење на месо, риба, јајца, палачинки
5	Брзо загревање на млеко, пржење
6	Брзо загревање : нпр: вода или чај

УПОТРЕБА НА ГАСНИТЕ ПЛАМЕНИЦИ

Таблица 2

Тип на пламеник	Пречник на садот (mm)
Силен (3 kW)	220 - 260
Среден (1,75 kW)	180 - 220
Мал (1,0 kW)	120 - 180

При првото користење на пламеникот, почекајте неколку секунди пред да го запалите гасот како би излегол воздухот од цевките.

Пред првата употреба пожелно е да се запали гасот на пламениците на работната плоча и да се пушти да гори неколку минути, пред да ставите сад за готвење, за да изгорат сите помошни средства користени во производство и да се отстранат непријатните мириси кои при тоа се создаваат. При тоа треба да ја проветрите просторијата.

Работата на пламениците на работната плоча се регулира со вртење на дршките на управувачката плоча. Симболот над дршката означува која дршка се однесува на кој пламеник.

Дршката се притиска и притисната се врти од положба 0 за 1/4 круг во положба  (MAX) те се притиска копчето за палење на гасот со електрична искра. Ако поради прекин на ел. енергија или влажни свеќички за палење, електричното палење не успее, гасот можете да го запалите со запалено чкорче или со запалувач за гас. Дршката на гасната славина држете ја притисната 10 до 15 секунди колку е потребно да се загрее осигурувачот на палењето. Ако палењето не успее по прв пат, повторете ја опишаната постапка. Со понатамошно вртење на дршката во иста насока пламенот се смалува се до положбата кога е пламенот најмал, до положбата  (MIN) . Не препорачуваме

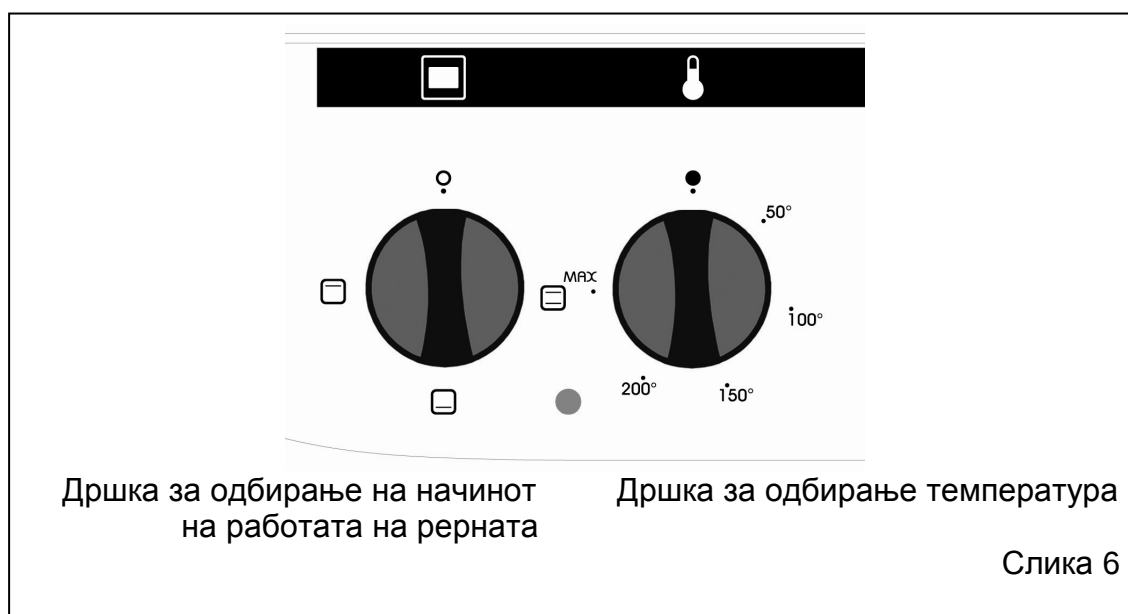
положба помеѓу 0 и  (MAX) бидејќи во таа положба пламенот е нестабилен и може да се угаси. Пламенот се гаси со вртење на дршката во спротивна насока. Доколку пламенот се угаси случајно (поради промаја, прелевање на течност или сл.) гасот ќе тече уште околу 30 сек., а потоа осигурувачот за палење автоматски ќе го затвори вентилот и ќе го прекине неконтролираното истекување на гасот.

Ако пламенот на пламеникот згасне – поради било која причина – затворете го пламеникот и пред повторно да се обидете да го запалите, почекајте најмалку 1 минута. Како би ги сигурно наместиле помалите садови на решетката, можете на помошниот пламеник да ја ставите приложената помала носечка решетка.

УПОТРЕБА НА РЕРНА

Внимание! При употреба на рерната треба да внимавате да не ги допрете греачите, поради тоа што постои опасност од изгоретини !

Кога рерната се користи по прв пат, пред печење намирници пуштете ја рерната празна да се загрева околу 30 минути за да изгорат разните помошни средства користени во производство и со тоа да се одстрани непријатната миризба. При тоа поставете ја дршката за регулација на температурата во рерната на MAX, а копчето за избор на печење на симболот . При тоа просторијата треба да се проветрува. После оладувањето очистете ја рерната со топла вода и со малку средство за рачно миење. Кај овој шпорет имате можност за поголем избор на различни начини на печење.



Функција на долен – горен грејач (статично печење)

Ваквиот начин на печење се нарекува традиционален, што значи топлината рамномерно се шири низ рерната од долните и горните грејни елементи со што се обезбедува еднакво печење на долната и горната површина на храната.

Се препорачува претходно загревање на рерната во траење од 10 минути. Храната, претходно ставена во соодветен сад, оставете ја да се печи толку долго колку што е препорачано. Функцијата долен-горен грејач се препорачува за подготовка на дивеч, пилешко, печење на леб и бисквитни торти.

Дршката за избор на начин на работа на рерната се става на симболот , а дршката за одбирање на температурата на саканата температура.

- Рерната претходно се загрева на температура на која треба да се пече јадењето. Температурата е постигната кога црвеното сигнално светло три пати ќе се угаси. Температурата од таблицата 3 може во пракса донекаде да отстапува.

- Колачите се печат во калапи за печење или во емајлирани тави за собирање маснотии исклучок се кексите (бисквитите) и чајното пециво, кои се печат во ниски емајлирани тави. При печење со греење одоздола и одозгора многу е важно од кој материјал се изработени калапите и тавите.

Калапите од црн лим најбрзо ја прифаќаат топлината и ја пренесуваат на тестото па поради тоа е потребно пократко време на печење. Калапите од бел лим ја рефлектираат топлината па колачите во такви калапи се печат подолго.

- припременото месо се пече на решетка или се става директно во тава за собирање маснотии. Потребно е за време на печењето месото да се превртува и мачка.
- искористете ја постоечката топлина: околу 5-10 минути пред крај на печењето исклучете ја рерната.

Таблица 3 : Класичен начин на печење

Вид на храна	Водилки	Температура °C	Време на печење min
Мермерен колач	2	170	35
Леб	2	190	60
Колач со суво грозје	2	180	45-50
Бисквит	3	170	25

На крајот на постапката за печење, исклучете го прекинувачот за рерната и копчето за нагудување на температурата на "0". Извадете ја храната од рерната, ставете ја на сигурно место и оставете ја вратата на рерната отворена додека рерната не се олади во целост. Бидејќи рерната е сè уште врела, не приоѓајте до неа и внимавајте на децата.



Долен грејач

Дршката за избор на начин на работа на рерната се става на симболот , а дршката за одбирање на температурата на саканата температура.

Кај овој начин на печење, топлината најдобро зрачи од долниот греен елемент. Овој начин е повеќе погоден за греење на храна отколку за печење.



Горен греач

Дршката за избор на начин на работа на рерната се става на симболот , а дршката за одбирање на температурата на саканата температура.

Кај овој начин на печење, топлината најдобро зрачи од горен греен елемент. Овој начин е повеќе погоден за греење на храна или за загревање на претходно подготвена храна.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Пред чистење на шпоретот задолжително морате да го исклучите од електричната инсталација: да се извади осигурачот, исклучи LS-автоматот или да се извади приклучокот.

Шпоретот не смее да се чисти со апарат за чистење со пареа под висок притисок бидејќи може да дојде до краток спој и оштетување на шпоретот.

За чистење на емајлирани, хромирани и стаклени површини се користи топла вода, детергент и мека крпа. Не користете абразивни средства или остри метални четки за чистење на стаклото на вратата на рерната затоа што можат да го оштетат стаклото и да предизвикаат негово кршење. За чистење на површини од не'рѓосувачки челик се користи посебен детергент за таа намена. Кај чистењето не треба да се користат остри предмети, да не се оштетат емајлираните, лакираните и површините од не' рѓосувачки челик. При употреба на детергенти и специјални средства за чистење почитувајте ги упатствата и препораките за дозирање од страна на поедини произведувачи те при тоа мислете на заштитата на околината.

Чистење на гасните пламеници

За чистење на телото и поклопката на пламениците користете топла вода и детергент за рачно миење на садови.

Осигурувачите за палење и деловите на пламеникот се чистат со помош на мека четкичка. Особено внимавајте при чистењето на пламениците млазниците за гас да не се затнат со нечистотии. Забрането е наведените делови да се стругаат со остри и шилести предмети.

По чистењето и миењето сите делови внимателно избришете ги и правилно вратете ги на нивното место.

При косо поставените делови на пламеникот, палењето е отежнато и опасно.

Поради високите температури емајлираните поклопки на пламеникот можат малку да ја сменат бојата што не делува на нивната функционалност.

Чистење на грејните плочи

Грејните плочи чистете ги со влажна крпа, а потоа избришете ги со сува крпа.

Разлиената течност и солта мораат веднаш да се избришат!

Треба да користите садови со суво дно, а влажни предмети не смеат да се ставаат на врелите плочи. Храната која прекипела пожелно е да ја исчистите уште додека се готви, така да не се запече на шпоретот.

После подолго време, кога облогата на плочата ќе се истроши, исчистените плочи нежно намачкајте ги со масло или со средство специјално за таа намена, а рабовите на плочите кои се од не' рѓосувачки челик, светнете ги со триење со крпа навлажнета во топла вода со малку оцет. Никогаш не користите маст, сланина или слично бидејќи можете да предизвикате корозија на плочите.

Поради високи температури обрачите на грејните плочи, изработени од не' рѓосувачки челик, можат со тек на готвење да пожелтат. Оваа физикална промена можете делумно да ја отстраните со вообичаени средства за нега на не' рѓосувачки челик. **Промената на бојата на обрачот не е предмет на рекламација.**

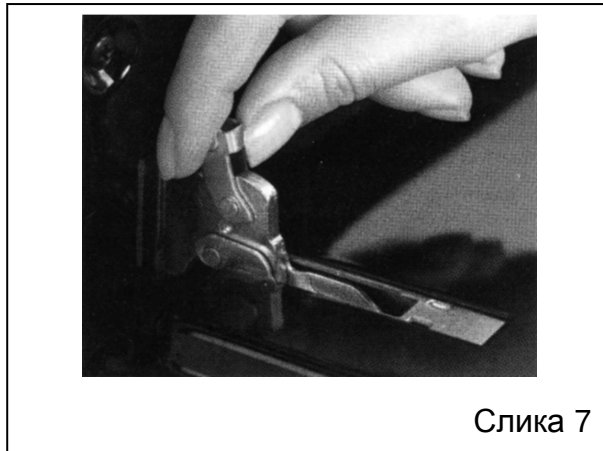
Чистење на рерната

Внатрешноста на рерната, треба да се исчисти после секоја употреба, додека е рерната сеуште топла. Се чисти со топла сапуница и се остава да се суши и проветри. Повремено се чисти со средства кои се специјално наменети за чистење рерни. При тоа треба да се придржува до упатствата на производителот внимавајќи да средството не дојде во допир со лакираните, не' рѓосувачки и поцинкуваните површини те незаштитените греачи на горната страна од рерната.

Пред чистењето одстранете ги водилките на тавите сместени од левата и десната страна на рерната. Тавите за печење и водилките на тавите чистете ги со вода и детергент.

За полесно чистење на рерната може да се извади вратата на рерната и тоа на следниот начин:

1. Отворете ја вратата до крај.
2. Металната кука извлекете ја низ дупчињата (слика 7).
3. Повторете ја постапката за двете шарки. Вратата малку поткренете ја и повлечете ја кон надвор. Вратата комплетно ќе излезе надвор.
4. За поставување на вратата користете обратна постапка.



Слика 7

РЕКЛАМАЦИЈА

Ако дојде до некое расипување на шпоретот во гарантниот рок, не го поправајте сами. Рекламацијата пријавете ја во едно од сервисните места. При поднесување на рекламацијата држете се до текстот на Гарантниот лист. Без предавање на правилно пополнет Гарантен лист и приложена сметка за шпоретот рекламацијата е неважечка.

Информации за превозот

Ако е потребен превоз:

Сочувајте ја оригиналната амбалажа и производот секогаш превезувајте го во оригиналната кутија. Придржувајте се кон знаците и упатствата за превоз на кутијата. Залепете ги горните делови на шпоретот, капаците и плочите на пламениците, како и решетките за садови врз површината за готвење.

Помеѓу горниот капак и површината за готвење ставете хартија, покријте го капакот и залепете го со страниците на рерната.

Залепете картон или хартија на предниот стаклен капак во внатрешноста на рерната за да не дојде до оштетување предизвикано од поместување на решетката и плитките садови за време на превозот.

Залепете ги капаците на бочните сидови на рерната.

Ако ја немате оригиналната кутија:

Преземете потребни мерки за заштита на надворешните површини (стаклените и обоените површини) на шпоретот од удари.

Проверки пред контактирање на сервисот

Доколку Вашата рерна не работи исправно, причина може да биде некоја ситница. За да заштедите време и пари, пред да го повикате сервисерот проверете го следното:

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува	• рерната не е вклучена во ел. инсталација • не е избрана функцијата за работа • прегорел осигурувачот	• вклучете ја рерната кон електр. инсталација • изберете ја функцијата за работа • проверете дали осигурувачот е соодветен. Ако проблемот се повторува, повикајте го Сервисот
Рерната не се грее	• не е избрана температурата на печење	• нагодете ја положбата на дршката за избор на температура на саканата температура на печење
Сијалицата во рерната не работи	• неисправна сијалица • не е избрана функцијата на работа	• заменете ја сијалицата според постапката опишана во поглавјето „Замена на сијалицата“ • изберете ја функцијата за работа со завртување на дршката за избор на функцијата на работа
Јадењата се печат предолго или пребрзо	• погрешно одбрана температура на печење	• нагодете ја температурата на печење
Насобирање на кондензат на храната и на вратата на рерната	• јадењето е оставено предолго во рерната по завршувањето на печењето и по исклучувањето на вентилаторот	• извадете го јадењето од рерната по завршувањето на печењето најмногу после 20-тина минути
Од рерната излегува чад за време на работата	• рерната се користи прв пат • рерната не е исчистена после претходното печење • поставена е превисока температура на печење	• нормална појава кај првата употреба на рерната • исчистете ја рерната според упатствата за чистење • нагодете ја температурата за печење на пониска вредност
Црвеното сигнално светло не работи	• не е избрана температурата на работа • неисправен грејач	• одберете ја температурата за печење • повикајте го Сервисот

УПАТСТВО ЗА МОНТИРАЊЕ

ОПШТ ДЕЛ

Приклучувањето на шпоретот на електрична и гасна инсталација може да биде извршена од страна на овластено и стручно оспособено лице. Корисникот смее да ги изврши само оние работи кои можат да се извршат без употреба на алат.

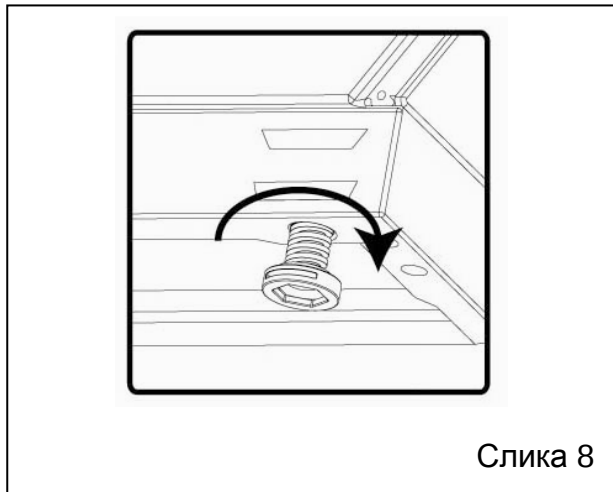
Шпоретите се испитани и сертификирани според важечките европски норми за куќни апарати.

Податоци за тип на апаратот, сериски број, видот на гас за кој е апаратот фабрички подесен те снагата (на електричниот и гасниот дел) , се наоѓаат на натписната плочка која се наоѓа на бочната рамка на шпоретот, а видлива е кога ќе се отвори вратат на рерната.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ И ПРОВЕТРУВАЊЕ НА ПРОСТОРИЈАТА

Шпоретот може да се постави само во задоволително проветрени простории !

Природното изнесување на продуктите на согорувањето не смее да биде спречено од било какви ограничувања на просторот над задната страна на шпоретот. Поставување на шпоретот е дозволено ако производите на согорувањето се изнесуваат надвор од просторијата со сигурна измена на воздух без опасност и непосредни пречки.



Слика 8

Вертикалноста на бочните страници, односно хоризонталноста на работната плоча може на поедини типови шпорети да се намести со завртување или одвртување на ногарките сместени на подножието на шпоретот, видливи кога е фиоката на шпоретот извлечена или е отворена вратата на фиоката (Слика 8).

Ако го поставите шпоретот на подвижна подлога мора да биде доволно стабилен да се оневозможи неговото задвижување.

При поставување во низ, апаратот може да ги допира соседните кујнски елементи од двете страни. На едната страна може на оддалеченост од најмалку 10 см да се постави висок кујнски елемент, кој е повисок од апаратот. На другата страна може да се постави само кујнски елемент со еднаква височина.

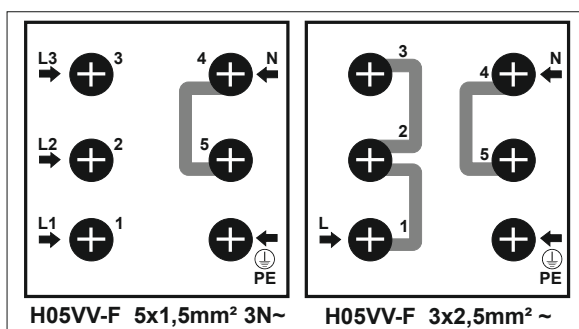
Најблиските соседни сидови до апаратот, односно кујнските елементи (под, заден сид на кујната, бочни сидови) мораат да бидат отпорни на температура од најмалку 90°C.

Вертикалното растојание меѓу шпоретот и аспираторот мора да биде 650 mm, односно најмалку толкаво колку што е назначено во упатствата за поставување на аспираторот.

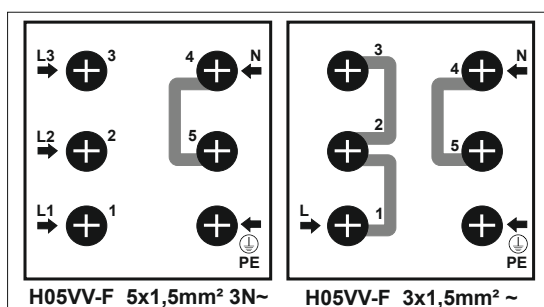
Приклучување на шпоретот на електрична инсталација

При приклучувањето треба да се води сметка да електричната инсталација до местото каде се приклучува шпоретот биде таква да може да ја издржи потребната струја.

SE 5022 P. BH0



SE5013PBHOV



Шпоретот се приклучува на прописно инсталирана сидна приклучница со контакт за заземјување со сопствен струен круг и осигурувач од 16 А. Сидната приклучница мора да биде лесно достапна (поради прописот за можност на одвојување на сите полови од електричната инсталација) и не смее да биде изложена на топлинско зрачење. Не смее да се наоѓа непосредно позади шпоретот, а приклучниот вод не смее да дојде во контакт со задната страна на шпоретот. Електричниот приклучок треба да биде траен (а не со помош на приклучок и приклучница), преку склопка за одвојување на сите полови од цврстата електрична инсталација према националните прописи за изведба на ел. инсталации со соодветен напон.

Шпоретите со ознака SE 5013 е фабрички опремена со изолиран приклучен вод (кабел) и подготвена за приклучување кон еднофазна електрична инсталација (Слика 12).

Шпоретите со ознака SE 5022 и SE 5040 се за приклучок на трофазна електрична инсталација (слика 9), а можно е приклучување на двофазна (слика 10) и монофазна (слика 11) електрична инсталација, со ограничена употреба на сите трошила на шпоретот (грејни плочи или зони и рерната) истовремено. Шпоретите нема приклучен вод.

ПОСТАПКА НА ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ:

- За да го приклучите шпоретот, НЕ Е ПОТРЕБНО да ја извадите задната страна на шпоретот.
- Со шрафцигер, од двете страни, ослободете ја поклопката на приклучната кутија, за да Ви бидат достапни приклучните стегачи.
- Приклучниот кабел ЗАДОЛЖИТЕЛНО водете го низ уредот за растоварување, кој е составен дел на приклучната кутија и го штити кабелот од извлекување
- Приклучете го кабелот на стегачите според еден од начините прикажани на сликите 9, 10 или 11, при што треба да водите сметка дека е, зависно од начинот на приклучување, потребно да се постават спојни мостови.
- Уредот за растоварување на кабелот заштрафете го цврсто и затворете ја поклопката на приклучната кутија.

ВНИМАНИЕ !

Шпоретот задолжително мора да биде заземјен !

Произведувачот не превзема никаква одговорност за повреди или оштетувања предизвикани поради непридржување кон ова упатство.

Електричната сигурност на шпоретот е загарантирана единено ако е истиот исправно споен на исправна електрична инсталација со заземјување.

Приклучување на шпоретот на гасна инсталација

Приклучување на шпоретот на гасна инсталација и приспособување на друг гас се врши според прописите на локалниот дистрибутер на гас. Именуваните притисоци за поедини видови на гас се прикажани во табела 9. Дихтувањето на спојните места на гасните приклучоци треба да се испита на вообичаен начин (со пена се откриваат местата на пропуштање).

Табела 4 : Именувани притисоци на гасови

Вид на гас	Именуван притисок mbar
Течен нафтен гас (пропан - бутан) - G30 -	30
Природен (земен) плин - G20 -	20

ПРЕУРЕДУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ ЗА ДРУГИ ГАСОВИ

Шпоретот е наместен за природен (земен) гас или течен нафтен гас (пропан - бутан) може со измена на млазниците да се преуреди на друг гас. Млазниците со соодветен пречник на отворот за поедин пламеник се наоѓаат во приборот на шпоретот, а припадноста според видот на гасот да се одбере според таблицата 5.

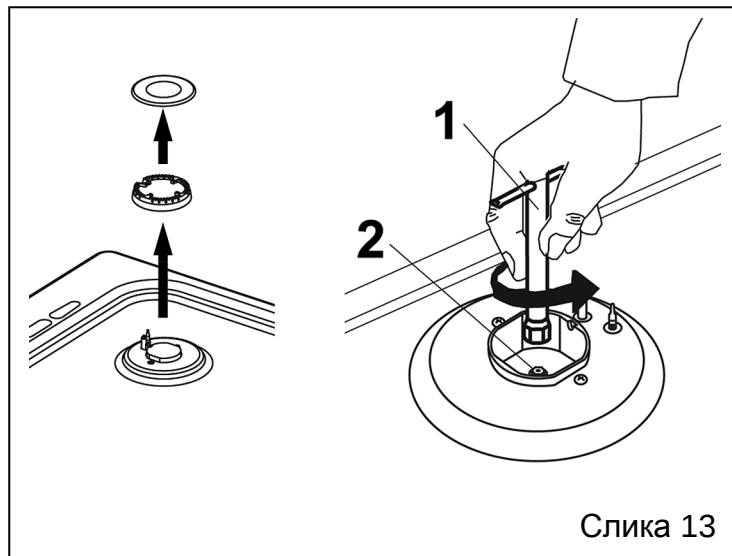
При преуредувањето на шпоретот на друг гас, потребно е да се направи следното:

1. да се заменат млазниците
2. да се постави приклучок за течен нафтен гас со дихтунг (ако не е поставен - се наоѓаат во приборот на шпоретот) или приклучно црево за природен (земен) гас со дихтунг (треба да се купи во продавница).
3. да се подеси пламенот на секој пламеник на позиција "min"
4. да се залепи нова етикета "ВНИМАНИЕ" (се наоѓа во приборот) за преуредување на шпоретот на друг гас.

Пред да го приклучите шпоретот на боцата со течен нафтен гас внимателно прочитајте ги упатствата за употреба на боцата со гас и регулаторот на притисокот на боцата со гас и внимавајте **гуменото црево да не дојде во допир со задната страна на шпоретот.**

Измена на млазниците на гасните пламеници

Измена на млазниците на гасните пламеници на шпоретот се врши по следниот редослед:



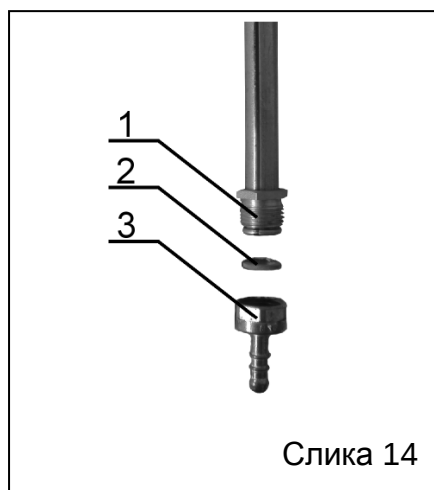
1. Исклучете го шпоретот од електричната инсталација и затворете вентил за довод на гасот.
2. Отстранете ги носачите на садови и пламениците од лежиштето.
3. Со соодветен цевкаст клуч (1) извадете ја млазницата (2) (слика 13) и на најзино место ставете ја млазницата за соодветен гас(според таблица 5 - Млазници). Секоја млазница означена е со број кој го означува пречникот на млазницата изразен во стоти делови на милиметар.
4. Ставете ги пламениците на нивното место, извршете припалување на пламенот на порано опишаниот начин.

Таблица 5 : Млазници

Пламеници	Именително оптеретување kW	Млазници за течен нафтен гас (пропан-бутан) G30	Млазници за природен (земен) гас G20	Проток на гас G30 g/h
Мал	1,00	50	72	72,7
Среден	1,75	65	97	127,2
Силен	3,0	85	115	218,1

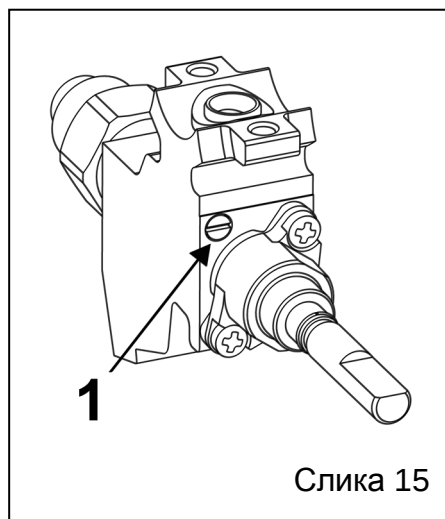
Секоја млазница означена е со број кој го означува пречникот на млазницата изразен во стоти делови на милиметар.

Поставување на приклучок и дихтунг за течен нафтен гас



1. На приклучокот за довод на гас на шпоретот (слика 14, поз.1) заштрафете го приклучокот за гас (слика 14, поз.3) со дихтунг (слика 14, поз.2).
2. На приклучокот за течен нафтен гас (поз. 3) навлечете, со норма пропишано, приклучно гумено црево.
3. Дихтувањето на спојните места на гасните приклучоци треба да се испита на вообичаен начин (првенствено да се контролира со манометар, а со пена да се откриваат местата на пропуштање).

Подесување на пламенот на гасните пламеници во положба "мал пламен"



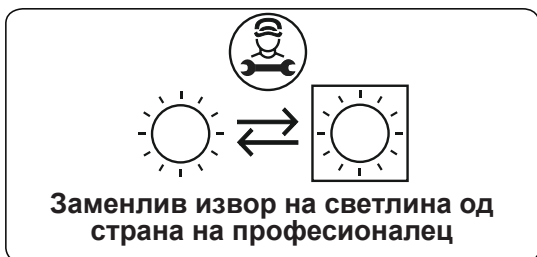
1. Исклучете го шпоретот од електричната инсталација. Запалете еден по еден пламеник вртејќи ја дршката до положбата “мал пламен”, а потоа извадете ја дршката од вретеното на славината повлекувајќи ја дршката спрема себе.
2. Со мал шрафцигер низ отворот лево или десно од осовината на славината (зависно од изведбата на славините) дотегнете ја максимално завртката за подесување на малиот пламен (слика 15, поз.1).
При премин од течен нафтен гас на природен (земен) гас подесете ја положбата на завртката за регулација на малиот пламен така да дава мал, но постојан пламен.
3. Повторно наместете ја дршката и проверете дали малиот пламен останува постојан и после преминот од голем на мал пламен, додека пламеникот е ладен.

Менување на ламбата на рерната

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Одржувањето на овој апарат треба да се врши само од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван мајстор.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Исклучете го апаратот и оставете го да се излади пред да го чистите.

- Отстранете ја стаклената леќа, а потоа извадете ја сијалицата.
- Вметнете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) за да ја замените сијалицата што сте ја извадиле (230 волти, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ја стаклената леќа и рерната ќе биде подготвена за употреба.
- Производот содржи извор на светлина со G класа на енергетска ефикасност.
- Крајниот корисник не може да го заменува изворот на светлина. Потребна е постпродажна услуга.
- Вклучениот извор на светлина не е наменет за употреба во други апликации.



Ламбата е специјално дизајнирана за употреба во апарати за готвење во домаќинствата. Не е погодна за осветлување на соби во домаќинствата.

Напомнување:



Произведувачот се оградува од секаква одговорност предизвикана со непридржување на горе наведените упатства, те придржува право на измена на конструкцијата, мерките и тежината на производот ако тоа го смета за потребно поради подобрување на квалитетот на производот и се обврзува да ги обезбедува резервните делови и да ги отстранува дефектите во рок од 7 години од датумот на продажба на производот.

OPERATING INSTRUCTIONS

DEAR CUSTOMERS, thank you for your confidence in buying our product. Please check the unit carefully for any damage on delivery. Any damage incurred in transport shall be notified to the Seller, whose contact details are available either in the Delivery Note or in the Invoice. As the materials used for package (nylon, stapler,strafoam. etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

We have prepared these Operating Instructions for safe, easy and efficient use of the cooker. Please read carefully these Operating Instructions before the use to avoid any mistakes, to increase the operational life of your appliance and to save energy and money.

The present Operating Instructions describe various cooker models, featuring different accessories and operating modes. Therefore, certain sections might not be applicable to your particular cooker model.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

The documentation accompanying this appliance has been printed either on chlorine-free paper or on recycled paper in order to improve environmental protection.

The packaging material is also environmentally friendly, recoverable or recyclable. Packaging material recycling saves the raw materials and reduces the volume of industrial and household waste.



DISPOSAL CONSIDERATIONS: These products have been developed and manufactured using high quality recyclable and recoverable materials and components. The symbol on the left indicates that electric and electronic units shall not be disposed together with household waste at the end of their useful life. Please call your local waste collection service authorised for waste disposal or delivery to a recycling yard. Contribute to efficient protection of our environment !

IMPORTANT WARNINGS FOR SAFE OPERATION OF THE COOKER !

- The cooker is not designed for operation by persons (children under 8 years old are included) of reduced physical, sensory and mental abilities or inadequate knowledge and experience. Such persons may use the appliance only with appropriate instructions and under the supervision of the person in charge for their safety.
- The cooker shall be connected to power and gas mains only by qualified persons and in accordance with applicable regulations. Connection and repairs performed by unqualified persons may cause electric shock and serious injuries.
- The cooker shall be placed in a well ventilated room. During the gas burner operation, heat and humidity are released in the ambient, requiring further ventilation of the room where the cooker is installed. In case of particularly intensive use of the cooker, extra ventilation or use of extractor hood is required.

- For **STAINLESS STEEL** models, remove the protective sheet from the top surface and control panel before the first use, to prevent its catching fire and causing injuries to the user.
- The cooker, like any other household appliance, should not be left unattended while in operation.
- Do not use the gas burners if the flame is unstable. Make sure that all burner parts are properly seated.
- If you smell gas, close immediately the main supply shutoff valve, do not approach the cooker with open flame, do not turn on any electrical switch, ventilate the room and call a qualified gas fitter to check the unit and the piping.
- If the cooker will be out of operation for a prolonged time (over weekends and during vacations), close the gas shutoff valve.
- During the operation, certain parts of the cooker will get hot, in particular the cooking zones and the adjacent surfaces and inside oven. **CAUTION!** Keep small children (under 8 years old) away from the cooker while in operation !
- Keep an eye on children to prevent their playing with the cooker!
- Be sure that the supply cable is not damaged during the installation of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Make sure that the electrical cabling to the point where the cooker will be connected is adequate to support the required power consumption. **ATTENTION !** The cooker shall be earthed !
- Always use oven grips or gloves for hot pan handling to avoid burns.
- Don not keep flammable and/or explosive objects (i.e. clothes, paper, plastics, etc.) in the drawer below the oven to avoid the risk of fire or explosion! Use this drawer only for the cooker accessories currently not in use.
- Do not use the cooker for room heating !
- Before connecting the cooker to LPG gas bottle, carefully read the instructions for the use of the gas bottle and its pressure control valve and make sure that the hose does not come in contact with the back panel of the cooker.

- When using other electrical appliances in the vicinity of the cooker, make sure that their cords do not come in contact with hot parts of the cooker.
- Do not clean the oven with a high pressure steam unit, because it may cause a short circuit and damage the cooker.
- The glass ceramic cooking surface is highly resistant to mechanical damage, but is not break-proof! In particular, pointed, sharp, hard object falling from above, may damage the glass ceramic surface.
- If you note any cracks, fissures or breaks on the glass ceramic surface, turn off all heating zone control knobs, disconnect the cooker from the power supply or remove the relevant fuse and call an authorised Customer Service.
- Do not use the glass ceramic surface as a work surface!
- Because of fire risk, heating of food wrapped in Al-foil or in plastic ware on the heating plate is not permitted.
- Do not cook food on the bottom of the oven and do not line the oven with aluminium foil because it may cause damage to the oven enamel coating and reduce its cooking efficiency.
- Immediately upon switching on of a heating zone, a buzzing sound is heard for a while. This is typical for radiation heating and does not affect the function of the heating zones.
- Overheated oil or fat may easily catch fire on hot cooking zone. Therefore, be very careful when preparing the food in hot oil.
- Never turn the heating zones on, unless there is a saucepan with food on the top.
- Do not use this appliance with external timer or separate remote control system.
- Certain cooker models are furnished with painted or glass covers. To prevent any damage, such covers may be closed only when the heating zones have cooled down.
- If a liquid has spilled over the cover, wipe it off before opening the cover.
- Heavy objects placed on the open oven door may cause damage to the hinges. Therefore, never seat, stand or put heavy objects on the open door of the oven.
- Do not use the oven handle for lifting or moving the cooker.



- When using the cooker, follow the general rules for operation of any electrical appliance, in particular:
 - do not allow children or persons with special needs to operate the appliance
 - disconnect the cooker from the power supply or remove the relevant fuse or turn off the LS circuit breaker before cleaning,
 - never touch the appliance with wet hands while connected to the power supply,
 - do not use the appliance barefooted.
- In case of a failure, disconnect the cooker from the power supply and call the authorised Repair Service. The label with details that should be communicated to the Service is placed on the front panel to be accessible even after the installation of the appliance. The label, which is visible after opening the oven door, contains all details required for identification of the type/model and serial number of the appliance.
- Inspection by a qualified gas fitter at 3-year intervals is strongly recommended.



This appliance is designed exclusively for household use and shall not be used for any industrial (commercial) purposes or purposes exceeding the normal household use. Should the appliance anyway be used under such conditions, the warranty period shall be equal to the shortest warranty period provided under applicable regulations.

The Manufacturer shall not be responsible for any injuries or damages caused by improper installation or use and the warranty shall not apply in case of non-observance of the operating instructions and negligent use of the cooker.

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT

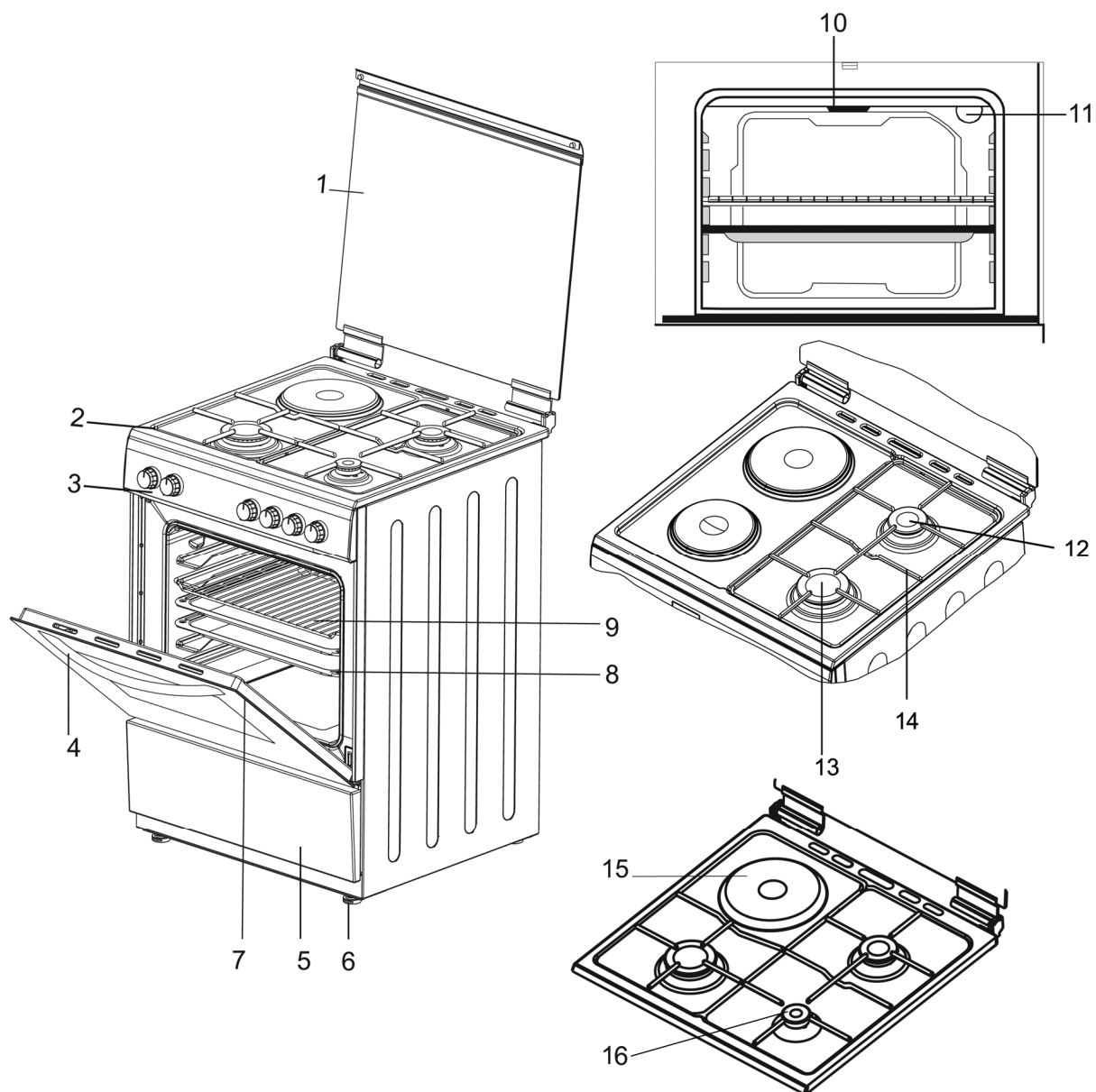
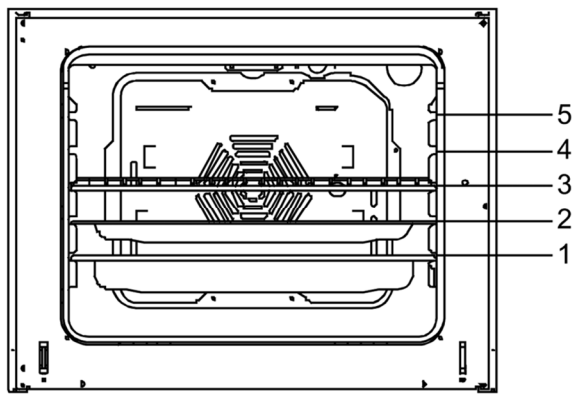
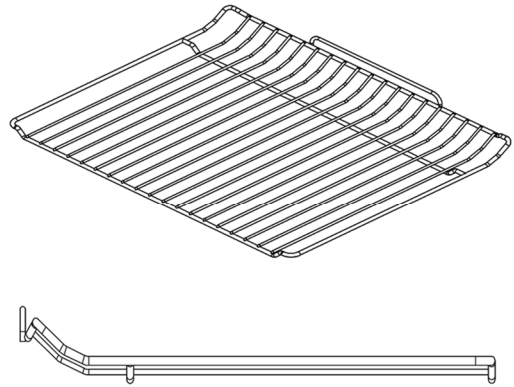


Figure 1

MODEL	SIZE (cm)
SE 5040... SE 5040 K...	50x60x85



1 – 5 – Shelf guide (racks)



Pan anti-tilting wire

To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.

The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.

Figure 2

INSTRUCTIONS FOR BEST PERFORMANCE AND COST-EFFICIENT USE

- For food preparation, use only the saucepans with flat, thick bottom, which will not get deformed at high temperatures.
- Always select a saucepan with a diameter that fits the size of the heating zone, i.e. the saucepan bottom and the heating zone diameters should be more or less equal (Figure 3).
- Make sure to place the saucepan in the centre of the heating plate (zone).
- Make sure that both the glass ceramic surface and the saucepan bottom are clean: residual food (particularly the food containing sugar), residual cleaning agents, sand grains and similar dirt will burn into the surface and damage it.
- Use saucepans with a diameter that fits the burner, i.e. the flame should not be larger than the saucepan bottom (Figure 3).
- Always cook in a covered saucepan making sure that the lid fits well.
- For meals requiring long cooking time, use pressure cookers.
- Save the energy by switching off the heating zones and oven a couple of minutes before the cooking is done to allow the food to finish cooking on the residual heat.

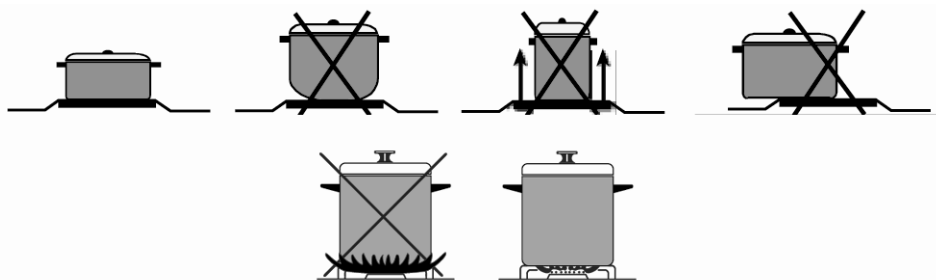
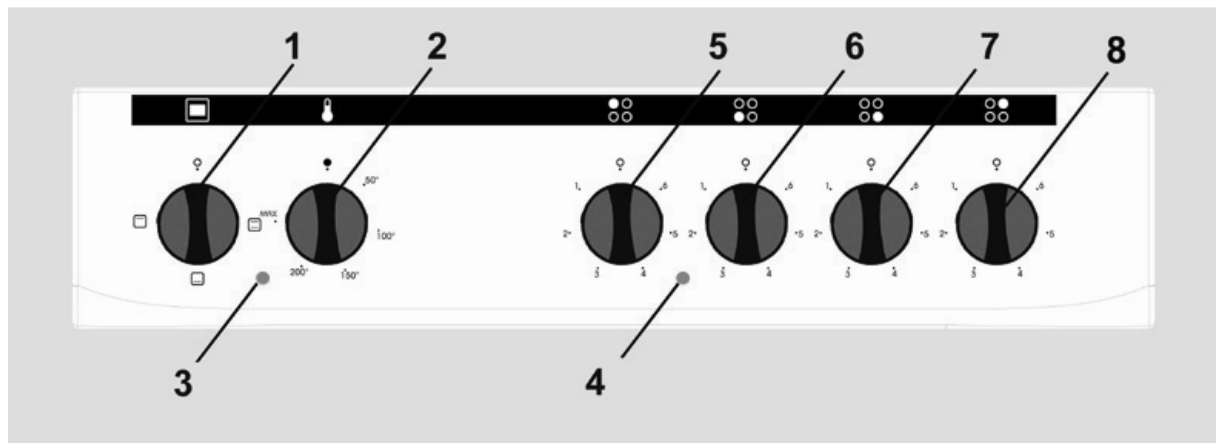


Figure 3

COOKER CONTROLS

All controls and indicators are located on the control panel. The number and type of control elements varies with the cooker types:



- 1 - Oven operating mode selector knob
- 2 - Oven temperature selector knob
- 3 - Indicator light for oven
- 4 - Indicator light for el. heating plates (heating zones)
- 5 - Knob for left back heating plate (gas burner)
- 6 - Knob for left front heating plate (gas burner)
- 7 - Knob for right front heating plate (gas burner)
- 8 - Knob for right back heating plate (gas burner)

Figure 4

HEATING PLATE CONTROL - COOKING ZONE CONTROL

Before the first use, it is recommendable to heat each heating plate at maximum heat level for 3 minutes to burn out the anticorrosion coat and various other products used in the manufacture, which will be accompanied with light unpleasant smell. Then ventilate the room well.

Do not put wet saucepans and lids on the heating plates and do not leave hot saucepans to cool down on the heating plates that are turned off. Humidity causes corrosion of the plates. The power of individual heating plates is controlled with corresponding knobs.

Normal heating plate

φ 145 mm / 1000 W
φ 180 mm / 1500 W

Rapid heating plate

φ 145 mm / 1500 W
φ 180 mm / 2000 W

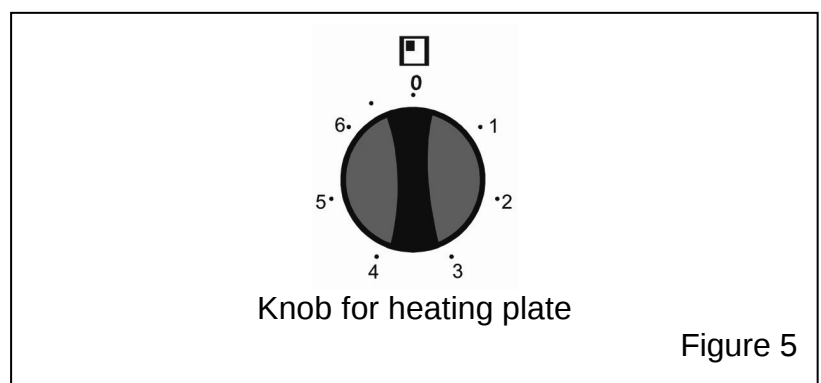


Figure 5

Rapid heating plate (the one with a red circle in the centre) reaches its maximum temperature faster than a normal heating plate. The red circle may wipe off over time, due to cleaning and heating.

Table 1: Rapid plate use

KNOB POSITION	TO BE USED FOR
0	The plate is OFF
1	Food temperature maintenance
2	Long cooking of a small quantity of food
3	Long cooking of a large quantity of food
4	Consecutive frying of meat, fish, eggs, pancakes
5	Fast heating (e.g milk), frying
6	Fast heating: eg. water or tea

GAS BURNER OPERATION

Table 2:

Burner size	Saucepan diameter (mm)
Large (3 kW)	220 - 260
Medium (1,75 kW)	180 - 220
Small (1 kW)	120 - 180

When using a burner for the first time, wait for a couple of seconds before lighting the gas, to let the air escape from the tube.

Before the first use, it is recommendable to light the burners and let them burn for several minutes before placing a saucepan in order to burn out various products used in the manufacture and remove unpleasant smell. In so doing, ventilate the room.

The burner operation is controlled by turning the knobs on the control panel. The symbol above the knob indicates the corresponding burner. Press the knob down and turn it from the

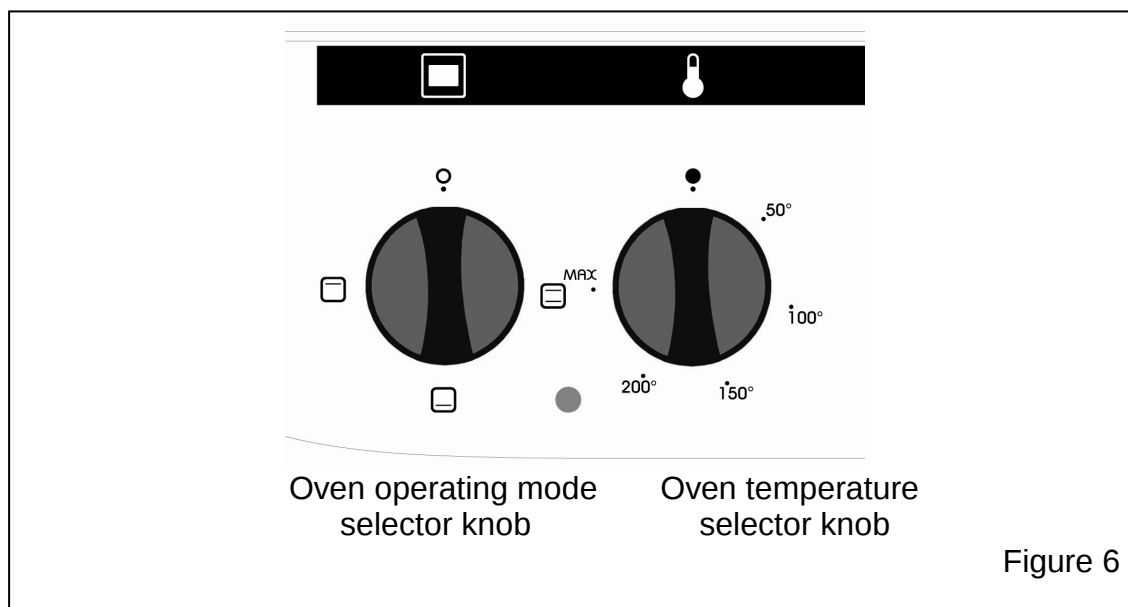
position 0 for $\frac{1}{4}$ of a circle into position  (MAX) then light the burner by pushing the spark ignition pushbutton. In case of power outage or wet igniter, the burner can be lighted with a match or lighter. Hold the knob down for 10 to 15 seconds, as required for the flame failure device to warm up. If the lighting fails, repeat the same procedure. By turning the knob in the same direction, the flame is gradually reduced and finally reaches the lowest flame position

 (MIN) . The positions between 0 and  (MAX) are not recommended, because in that case the flame is unstable and can go off. To turn the flame off, turn the knob in opposite direction. In the flame goes off accidentally (due to draught, spilled food, etc.), the gas will continue to flow for some 30 seconds. Then the flame failure device will automatically close the valve and prevent the uncontrolled gas escape. To place smaller saucepans safely on the grid, a smaller grid can be put on the auxiliary burner (included in the delivery).

OVEN OPERATION

Attention! Be careful not to touch the heating elements while the oven is in operation to avoid the risk of burns !

When using the oven for the first time, before putting the food in, let the empty oven heat-up for 30 minutes to burn out various products used in the manufacture and eliminate unpleasant smell. Set the temperature control knob to MAX , and the baking mode selector knob . Ventilate the room. Let the oven cool down. Then clean the oven with warm water and a little of dishwashing liquid. This oven is designed for several operating modes.



Lower - Upper Heater Function (conventional cooking)

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

It is recommended to make pre heating for 10 minutes.

The top and bottom heating elements radiate their heat directly to the food. Only one shelf is used for roasting/baking. This method is particularly suitable for game, poultry, bread and sponge cakes.

Set the cooking method selector knob to the symbol  and the temperature control knob to a desired temperature.

- Preheat the oven to the cooking temperature.

The desired temperature has been reached when the red indicator lamp goes off three times. The indicative temperatures from table below may vary from case to case.

- The cakes are baked in forms or in the enamelled grease collecting pan, except for biscuits which are baked in shallow enamelled pans. The pan/form material is very important when both top and bottom heaters are used.

The forms made of black sheet metal absorb the heat most quickly and transfer it to the dough and therefore require shorter baking times. The forms made of white metal sheet reflect the heat and require longer baking times.

- Prepared meat may be grilled on the grate or roasted in the grease collecting pan. During the cooking, the meat should be turned over and smeared with its own juice.

- Use the residual heat: switch the oven off some 5-10 minutes before the cooking is over.

Table 3: Conventional baking

Food	Shelf guide	Temperature °C	Baking time min
Marble cake	2	170	35
Bread	2	190	60
Raisin cake	2	180	45-50
Sponge cake	3	170	25

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.



Lower Heater Function

Set the cooking method selector knob to the symbol , and the temperature control knob to a desired temperature. At this cooking the best is spreaded from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.



Upper Heater Function

Set the cooking method selector knob to the symbol , and the temperature control knob to a desired temperature. At this cooking the best is spreaded from the upper heating element. Upper heating function is appropriate for heating the food and frying the uupper side of already cooked food.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always make sure that the cooker is disconnected from the power supply before cleaning. Do not clean the oven with a high pressure steam unit, because it may cause a short circuit and damage the cooker.

For the cleaning of enamelled, chrome-plated and glass surfaces use warm water, a commercial cleaner and soft cloth.

For the cleaning of stainless steel surface, use a cleaner specially designed for that purpose. Do not use abrasive products or sharp tools for cleaning to avoid damages to enamelled, painted and stainless steel surfaces. When using detergents and special cleaners, strictly follow the manufacturer's dosing instructions and take care of the environment.

Gas burner cleaning

For the cleaning of burner bodies and caps, use warm water and a dishwashing liquid.

Flame failure devices and burner components should be cleaned with a soft brush. Be careful not to clog the nozzles while cleaning the gas burners. Do not scrape these parts with sharp or pointed objects.

After cleaning, make sure that all components are wiped dry and correctly replaced and well seated.

If burner parts are not put in place properly, lighting will be difficult and dangerous.

Due to high temperatures, enamelled burner caps can easily change their colour, but it does not affect their functionality.

Heating plate cleaning

Clean the heating plates with a wet cloth and then wipe them with a dry cloth.

Spilled over liquids and salt should be wiped off immediately!

Use only the saucepans with dry bottom. Never put wet objects on hot plates. Boiled-over food should be wiped off immediately - otherwise it will burn on the surface.

When the plate coating wears out over time, smear it with oil or with a commercial product specially designed for that purpose. Rub the stainless steel rims of the heating plate with a cloth soaked with warm water and vinegar to restore their shine. Never use butter, bacon or similar products for that purpose, because they can cause corrosion of the plates.

Due to high temperatures, the stainless steel rims of the heating plates may turn yellowish. This physical change can be partly removed with products commonly used for stainless steel care.

Claims for changed rim colour are not acceptable!

Oven cleaning

Clean the oven interior immediately after each use, while the oven is still warm. Clean the interior with warm soap solution and let it dry and ventilate. From time to time, clean the oven with commercially available oven cleaners following the manufacturer's instructions and making sure that the cleaner does not come in contact with painted, stainless steel and zinc plated surfaces or with exposed heaters on the top of the oven.

Before cleaning, remove the lateral grate supports. Baking pans and pan guides are cleaned with water and a commercially available cleaner.

To facilitate the oven cleaning, remove the oven door as follows:

1. Open the cover completely.
2. Pull the catch upwards (Figure 7).
3. Do this process for both hinges.
4. Lift up the cover slightly, pull towards the outside smoothly. The cover will completely come out.
5. To reinstall the door, proceed in inverse order.



Figure 7

CLAIMS

In case of a failure during the warranty period, do not attempt to fix it yourself. Contact an authorised customer service to report the failure. When submitting a claim, follow the instructions from the Warranty Certificate. Claims that are not accompanied with a properly completed Warranty Certificate and invoice will not be accepted.

Requirements Before Contacting to Service

Problem	Possible cause	Solution
Oven does not operate	- oven may be plugged off - oven operating mode is not set - fuse failure	- plug the cooker in electric power - set the oven operating mode with oven operating mode selector knob - change the fuse If you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".
Oven does not heat	oven temperature is not set	set oven temperature with oven temperature selector knob
Interior lighting lamp does not light	- defective light bulb - oven operating mode is not set	- replace light bulb with new as described in chapter "Oven light bulb replacement" - set the oven operating mode with oven operating mode selector knob
Food is cooking too fast or too slow	wrong oven temperature	set oven temperature, check shelf location, cooking period, heat values
Water condensation on food and oven door	food left too long inside oven	remove food from oven after cooking and don't leave it inside more than 20 min
Smoke is given off while the oven is working	- oven is using first time - oven is not cleaned after the use - high temperature settings	- this is normal during first use - periodically clean the oven - do not use higher temperature settings than those in the cooking tables
Red signal light is not working	- oven temperature is not set - heater failure	- set oven temperature - call to the "Authorized Service"

Information Related to Transport

If you need any transport :

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

If it does not have the original case :

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GENERAL

The connection of the cooker to power and gas supply shall be performed only by authorised and qualified persons. The user may perform only the operations for which no tools are required.

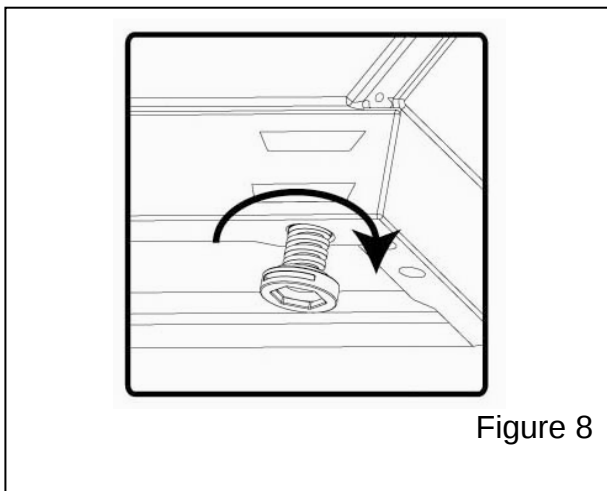
The electrical cookers have been tested and certified in accordance with European regulations for household appliances.

Details such as type, serial number and electric power are shown on the label applied on the side panel of the cooker, which is visible when the oven door are open.

COOKER POSITIONING AND ROOM VENTILATION

The cooker may be placed only in sufficiently ventilated rooms!

Natural discharge of combustion products shall not be compromised by any restrictions of the space above the rear side of the cooker. The cooker may be placed in a room only if the combustion products are discharged through safe air exchange, without any risk or immediate obstructions.



In certain cooker models, proper vertical and horizontal position of the cooker side panels and cooking plate can be adjusted by screwing or unscrewing adjustable feet installed on the bottom of the cooker, visible when the drawer is pulled out or storage door opened (Figure 8).

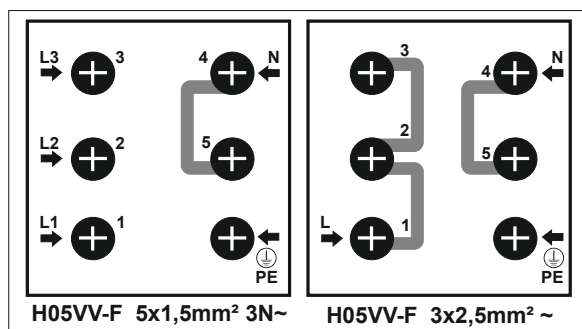
If the cooker is to be installed on a movable support, make sure that it is stable enough to prevent its displacement. When installed in a row, the appliance may be in contact with adjacent kitchen units on both sides. On one side, a high kitchen cabinet (higher than the cooker) may be installed at a distance of at least 10 cm. On the other side, only a kitchen element of equal height as the cooker may be installed. The adjacent surfaces and cabinet walls (floor, back kitchen wall, side walls) shall be resistant to temperatures of at least 90°C. It is required there must be at least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.

Vertical distance between the cooker and the hood shall be 650 mm or at least as specified in the hood installation instructions.

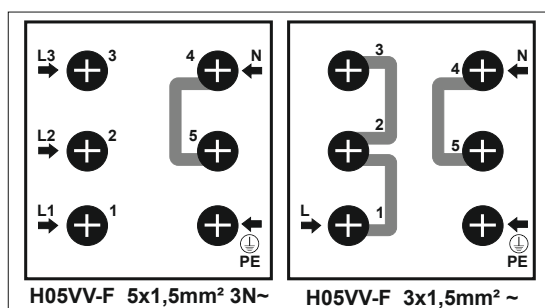
Connection to the power supply

Make sure that the electrical cabling to the point where the cooker will be connected is adequate to support the required power consumption.

SE 5022 P. BH0



SE5013PBHOV



For the connection of the cooker to the power supply use insulated cable type H05RR– F with a protective yellow-green sheath, approx. 1,5 m long.

Connect the cooker to a properly installed and earthed wall socket with its own circuit and 16 A fuse. The wall socket shall be easily accessible (to comply with pole isolation legal requirements) and shall not be exposed to heat radiation. This means that the socket shall not be located immediately behind the cooker and the connection cable shall not come in contact with the rear wall of the cooker.

The electrical connection shall be a permanent direct connection (not plug-and-socket type), furnished with pole isolation switch, in compliance with applicable national legislation.

The cookers bearing the marks SE 5013 are factory-prepared for connection to single phase power supply (Figure 12). Cookers are supplied with connection cable.

The cookers bearing the marks SE 5022 and SE5040 are for connection to three phase (Figure 9) power supply, but the connection to two-phase (Figure 10) and single-phase (Figure 11) power supply is also possible, subject to restrictions in respect of simultaneous operation of all power consuming components of the cooker (heating plates or zones and the oven). Connection cable is not supplied with this cookers.

CONNECTING PROCEDURE:

- To connect the cooker, it is NOT NECESSARY to remove the rear panel of the cooker.
- With a screw driver, release the connection box cover to get access to the connection terminals.
- MAKE SURE that the connection cable is inserted through an appropriate support, which is an integral part of the connection box and keeps the cable in place.
- Connect the cable to the terminals as shown in the Figures 9, 10 or 11, taking into account that, subject to the connection method, bridges should be installed.
- Tighten the cable support and close tightly the connection box cover.

ATTENTION !

The cooker shall be earthed !

The manufacturer assumes no liability for injuries and/or damages caused by non-compliance with of this requirement. Electrical safety of the cooker is granted only provided that it is correctly connected to a properly earthed power supply system.

Cooker connection to gas supply system

Connection to the gas supply system and gas conversion shall be performed in compliance with the regulations imposed by the local gas distributor. Rated pressures for various gas types are shown in the Table 9. Connections shall be tested for leaks by usual methods (soap solution).

Table 4: Rated gas pressures

Gas type	Rated pressure mbar
Liquefied Petroleum Gas (propane - butane) - G30 -	30
Natural gas - G20 -	20

GAS CONVERSION

The cooker is designed either for natural gas or liquefied petrol gas (propane – butane) operation. For gas conversion, the nozzles should be substituted. Refer to Table 5 to select the nozzles of adequate orifice size and for a particular gas type and take them from the Accessory Kit furnished with the cooker.

For gas conversion, proceed as follows:

1. Substitute the nozzles
2. Install either the LPG coupling with seal (if not already installed, you will find it in the accessory kit) or the connection hose for natural gas with seal (not delivered with the cooker).
3. Set each gas burner flame to "min".
4. Apply a new "ATTENTION" label upon the gas conversion.

Before proceeding with the connection of the cooker to a LPG cylinder, read carefully the instructions for the use of the cylinder and the respective pressure control and **make sure that the hose does not come in contact with the rear wall of the cooker.**

Nozzle substitution

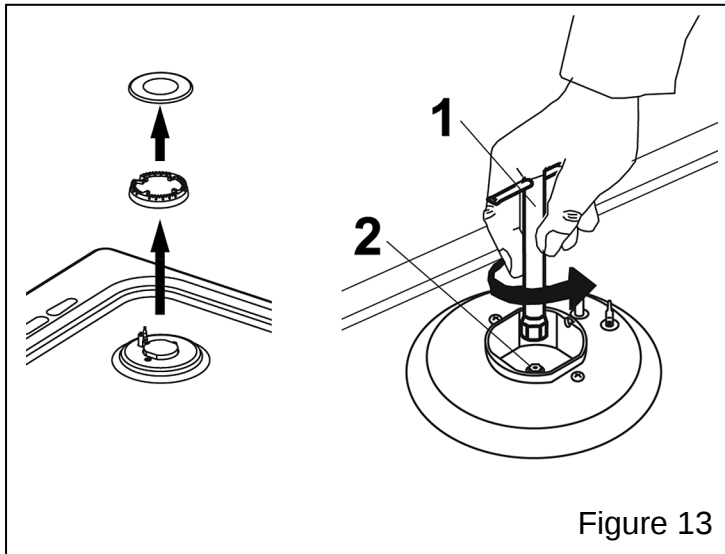


Figure 13

To substitute burner nozzles, proceed as follows:

1. Unplug the cooker from power and gas supply.
2. Remove the pan supports and burners from the respective seats.
3. With adequate key (1) remove the existing nozzles (2) (Figure 13) and install the nozzles suitable for the available gas type (see Table 5 - Nozzles). Each nozzle has its code number indicating the nozzle diameter in hundredths of millimetre.
4. Replace the burners and light the flame as described before.

Tablica 5: Saprnice

Burners	Rated load kW	Nozzles for liquefied petroleum gas (propane-butane) G30	Nozzles for natural gas G20	G30 gas flow rate g/h
Small	1,00	50	72	72,7
Medium	1,75	65	97	127,2
Large	3,0	85	115	218,1

Each nozzle is marked with a number indicating the nozzle dia in hundredths of millimetre

Installation of the connector and seal for liquefied petroleum gas

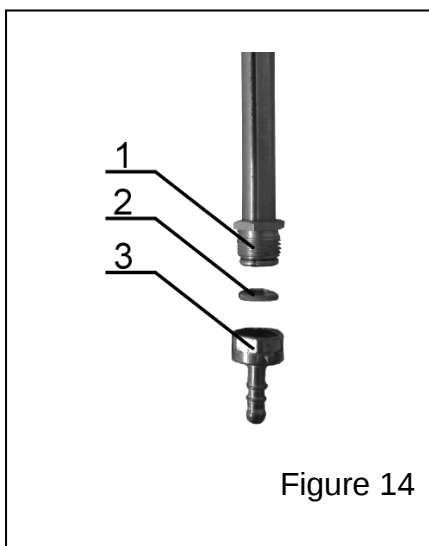
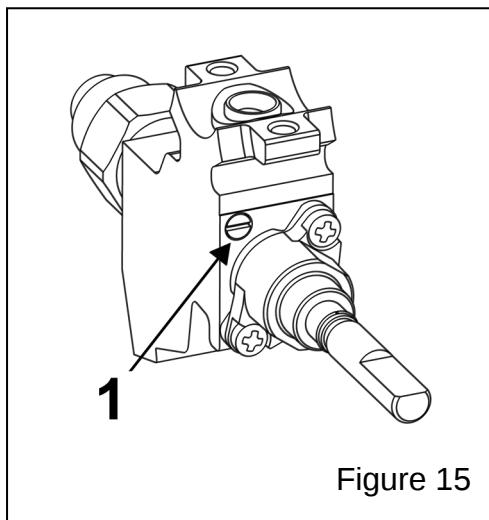


Figure 14

1. To the gas outlet on the cooker (Figure 14, pos.1) connect the gas connector (Figure 14, pos.3) with seal (Figure 14, pos.2).
2. Connect prescribed rubber hose to the LPG connector (pos. 3).
3. Check the connection points for tightness (primarily by means of a pressure gauge and use soap solution to check for leakage).

Gas burner adjustment to "low flame" position



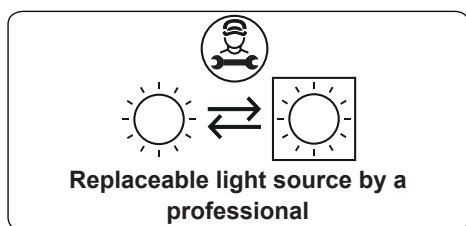
1. Unplug the cooker from power supply. It is recommended to remove control panel and microswitches (if installed) for easier access to gas valves.
2. Light up the burners, one by one, turning the control knob to the "low flame" position. Then pull the knob upwards to remove it from the gas valve spindle.
3. Insert a small screw driver into the hole on the upper left side of the gas valve stem (depending on the gas valve design), fully tighten the low flame setting screw (Figure 15, pos. 1).
When converting the unit from LPG to natural gas, set the low flame setting screw to achieve low but stable flame.
4. Replace the knob and check the low flame to make sure that it remains stable, even after switching from high to low flame when the burner is cold.

Changing the Oven Lamp

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

! 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.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

Note:



The manufacturer retains the right to modify the design, dimensions and weight of the product if it deems necessary to improve the product quality and assumes the responsibility for spare parts supply and repair services over a period of 7 years from the date of purchase.



KONČAR-KUĆANSKI APARATI d.d
Slavonska avenija 16, 10001 Zagreb, Hrvatska
Tel:++385 1/2484 555
Fax:++385 1/2404 102
www.koncar-ka.hr

KONČAR

52519869