

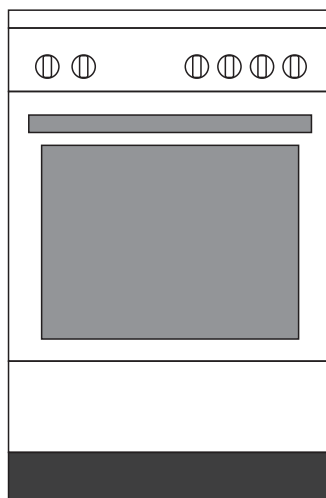
Upute za uporabu

HR

Instruction Manual

EN

SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJACI FREESTANDING COOKERS



SE6013PBF3
SE6013PTF3
ST6013GPBF3
ST6013GPTF3

KONČAR

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

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

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

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

* Mark the products as option.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	7
Important Warnings.....	8
Chain Lashing Illustration.....	9
Electrical Connection Scheme.....	9
Installation Of Your Oven.....	10
Technical Features Of Your Oven.....	10
If The Appliance Does Not Operate.....	11
Description Of Oven And Control Panels.....	11
Control Panel.....	12
Using Cooker Section.....	12
Using Hot Plates.....	13
Using Oven Section.....	14
Cooking Time Table.....	15
Maintenance And Cleaning.....	16
Installation Of The Oven Door.....	17
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	18
Changing The Oven Lamp.....	18
Accessories.....	19
Nozzle Change Operation.....	20
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	20
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	21
Gas Hose Passage Way.....	22
Using The Grill Deflector Sheet.....	23
Catalytic Walls.....	24
Chicken Roasting.....	24
Injector, Gas Flow And Power Table.....	25
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	27

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

11. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

12. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

13. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

14. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

15. “This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

16. “Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.”

17. “These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

18.“Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

19.Do not use steam cleaners to clean the appliance.

20.Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

21.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

22.Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

24.Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

25.Pay attention for not to touch the heating elements.

26.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

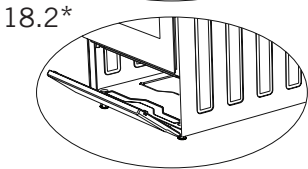
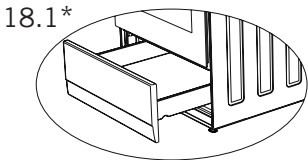
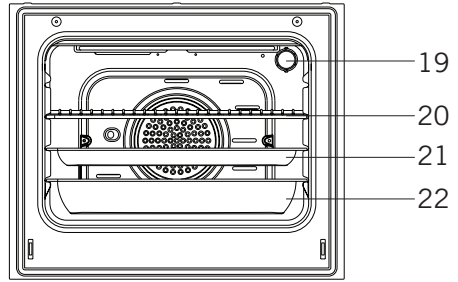
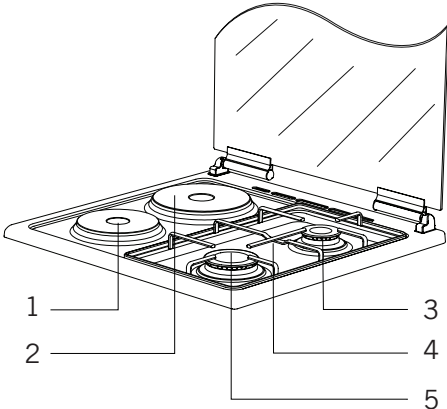
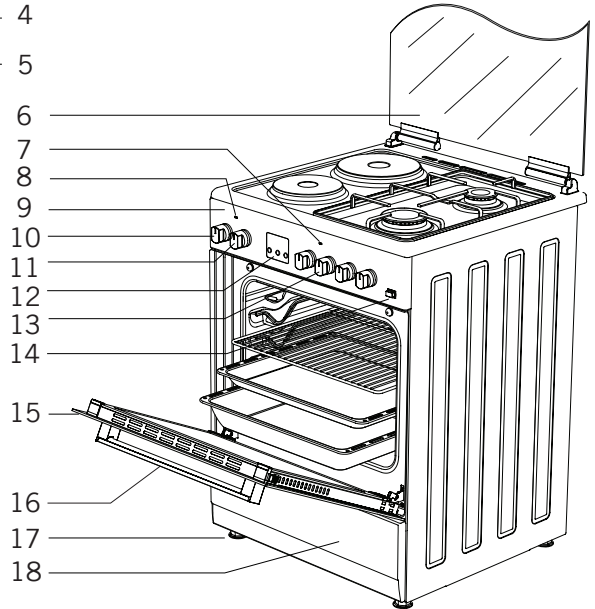


Figure 18.1 and 18.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60. (*)

Figure 18.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 18.2 is optional. (*)



- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| 1. Hotplate Ø145mm | 9. Control Panel | 17. Plastic Leg |
| 2. Hotplate Ø185mm | 10. Thermostat Setting | 18. Lower Cabinet |
| 3. Middle Burner | 11. Oven Setting | Door |
| 4. Trivet | 12. Digital Timer | 18.1 Drawer |
| 5. Large Burner | 13. Cooker Section Control Switches | 18.2 Flap Door |
| 6. Glass Door (Sheet Metal Door) | 14. Push Button Lighter | 19. Lamp |
| 7. Cooker Section Led Lamp | 15. Door | 20. Grill |
| 8. Oven Section Led Lamp | 16. Handle | 21. Standard Tray |
| | | 22. Deep Tray* |

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security

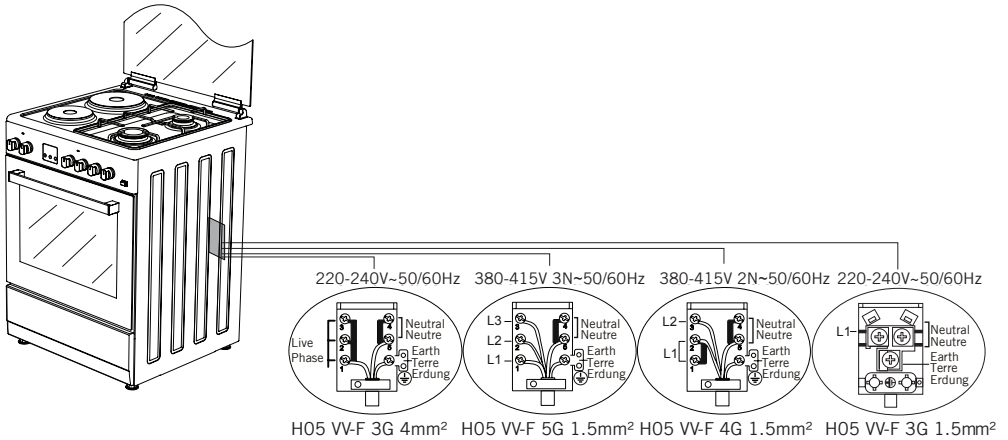
Please operate your oven in dry atmosphere.

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

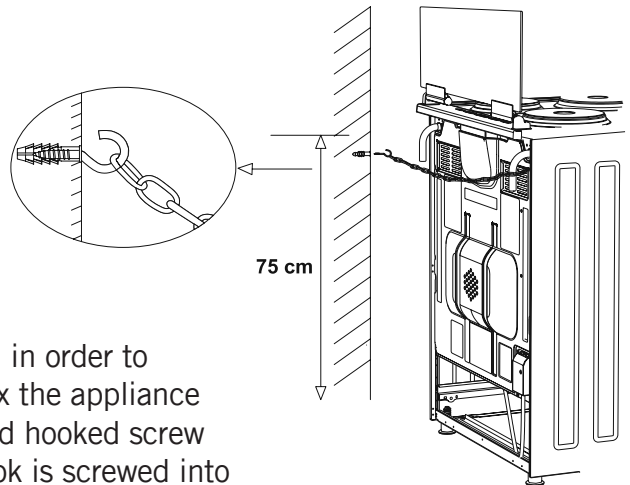
7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

8. Please use flexible hose for gas connection.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

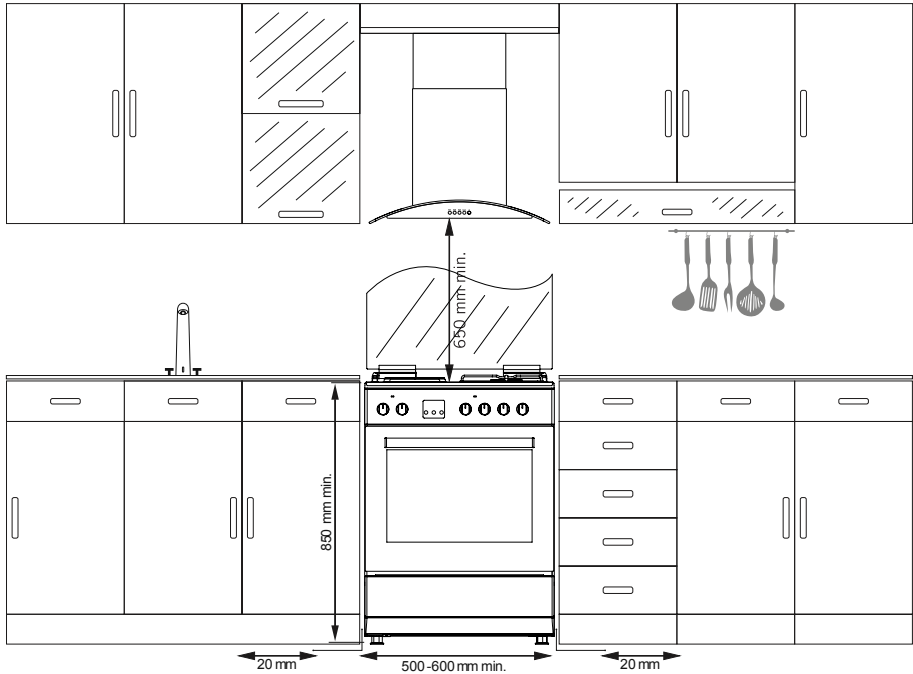


CHAIN LASHING ILLUSTRATION



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

INSTALLATION OF YOUR OVEN



















TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer width	500mm	500mm	600mm
Outer depth	565mm	630mm	630mm
Outer height	855mm	855mm	855mm
Lamp power	15W	15W	15W
Bottom heating element	1000W	1000W	1200W
Top heating element	800W	800W	1000W
Turbo heating element	----	1800W	2200W
Grill heating element	1500W	1500W	2000W
Supply Voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Hot Plate 145mm*	1000W		
Hot Plate 180mm*	1500W		
Hot Plate rapid 145mm*	1500W		
Hot Plate rapid 180mm*	2000W		

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

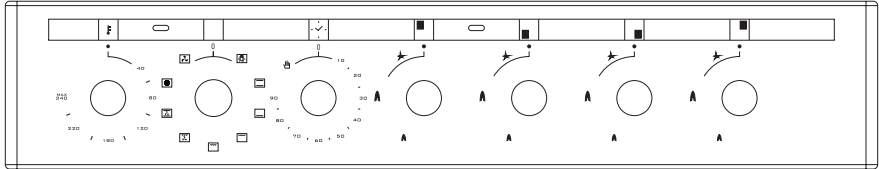
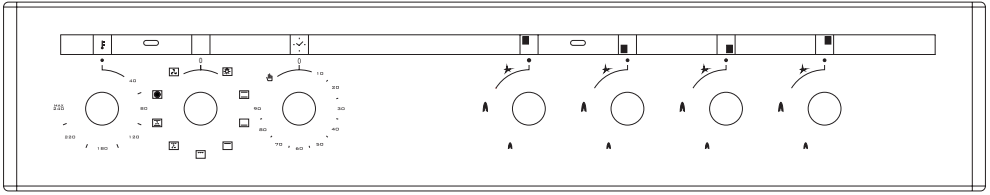
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom Heating Element		Turbo Heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top Heating Elements + Fan
	Bottom Heating Element + Fan		Grill Heating Element + Fan
	Grill Heating Element		Grill Burner / Grill Heating Element
	Grill Heating Element + Lamp		Top Heating Element
	Electrical Timer		Oven Burner / Bottom Heating Element
	Flame		Ignition Lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 40 - 240 degree.

MECHANIC TIMER KNOB*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

CONTROL PANELS



Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)
Grill burner or heating element	Oven burner* or heating element	Timer *	Thermostat *

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

	POT DIAMETER		
	50*55	50*60	60*60
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normal Burner	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Big Burner	22-24cm	22-26cm	22-26cm
WOK Burner	24-28cm	---	24-26cm

● Closed

Fully open

Half open

1. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein above.

2. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

3. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.

4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

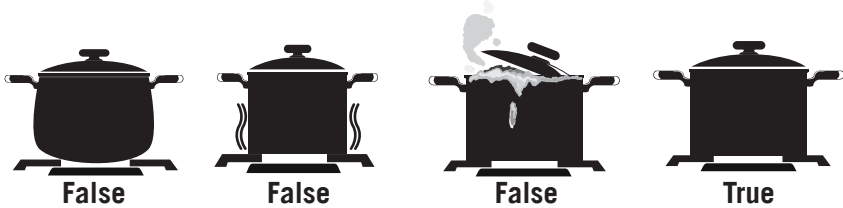
USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels.
(as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

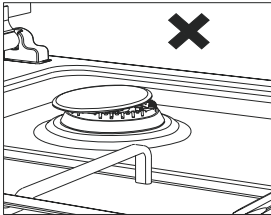


Figure 1

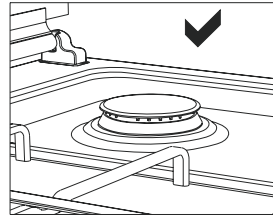


Figure 2

USING OVEN SECTION

Using oven burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

7. Using cake forms while cooking cake gives better result.

8. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

COOKING TIME TABLE

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled Chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin Steak**	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled Meat Balls**	Grill	Max.	4	20-25

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

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

MAINTENANCE and CLEANING

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

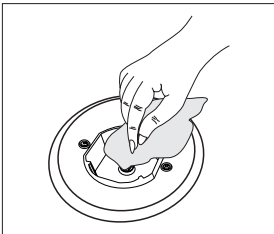


Figure 3

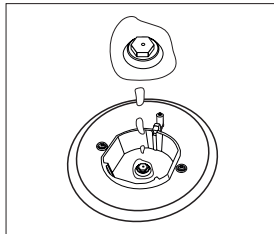


Figure 4

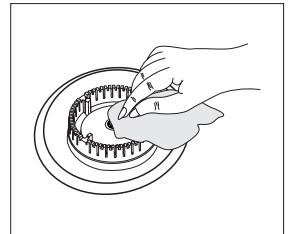


Figure 5

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

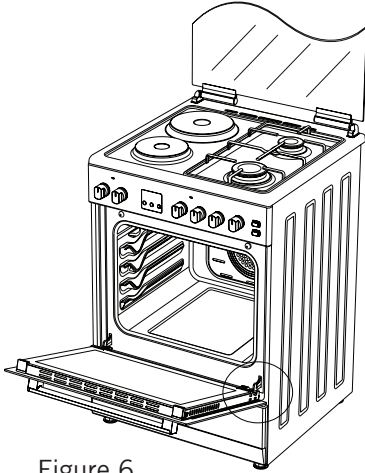


Figure 6

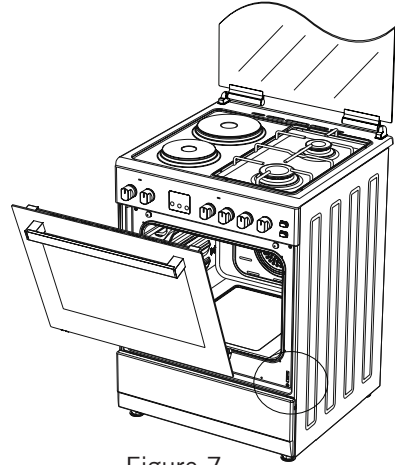


Figure 7

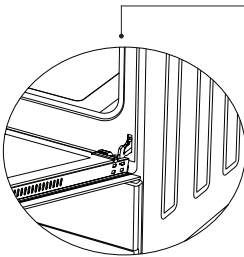


Figure 6.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 6.1**.

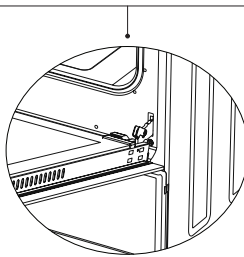


Figure 6.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 6.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

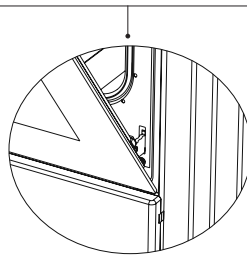


Figure 7.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 7.1**.

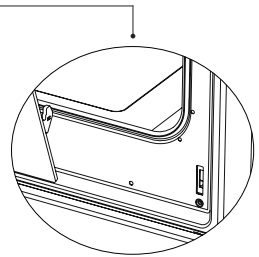


Figure 7.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 7.2**.

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 8 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 9. Then remove the inner-glass as shown in Figure 10. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

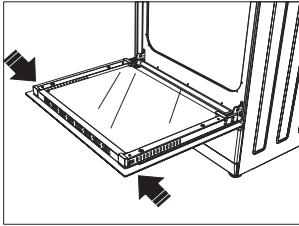


Figure 8

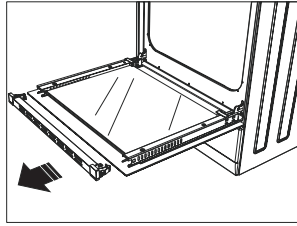


Figure 9

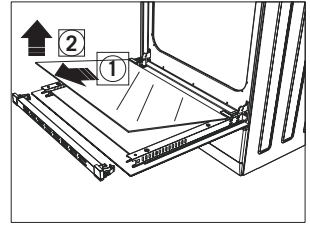


Figure 10

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current.)

1- First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2- Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3- Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

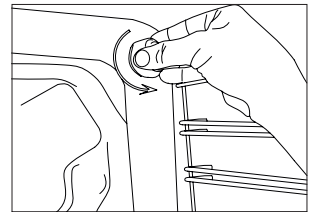
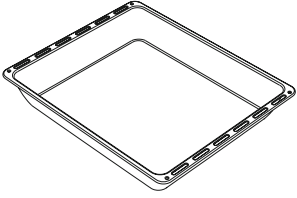


Figure 11



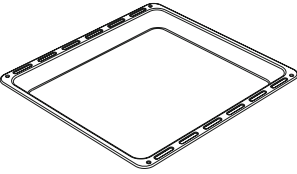
Figure 12

ACCESSORIES



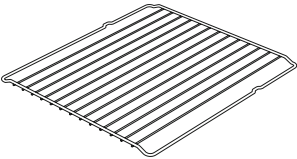
Deep Tray*

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



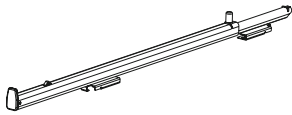
Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



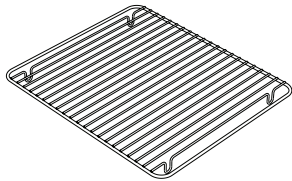
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



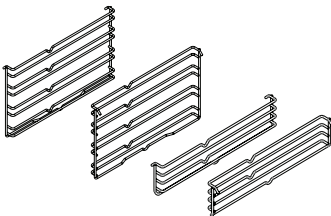
Telescopic Rail*

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



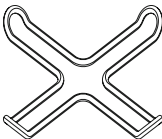
In Tray Wire Grill*

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks*

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



Coffee Pot Support Unit*

Can be used for coffee pot.

NOZZLE CHANGE OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (Figure 13)

2. Please remove nozzle (Figure 14) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 15)

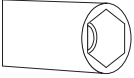


Figure 13

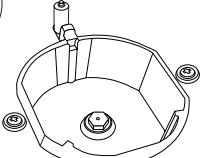


Figure 14

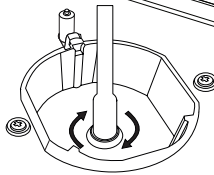
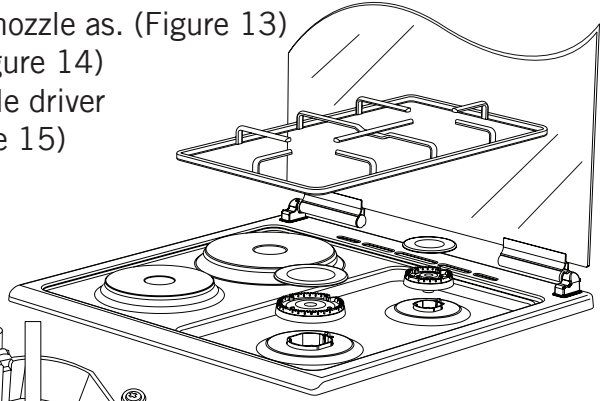


Figure 15



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

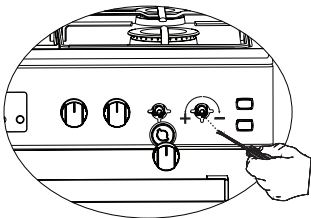


Figure 16

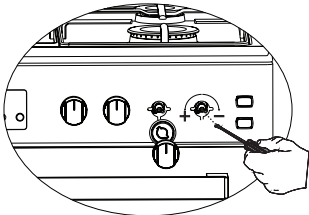


Figure 17

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane-Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (Figure 16 and 17).

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 18. As shown in Figure 19, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 20, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 18

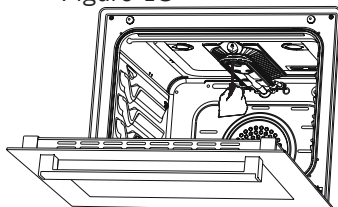


Figure 19

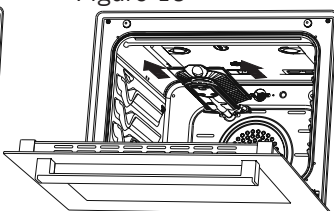
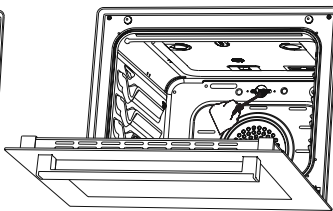


Figure 20



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 21, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 22. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 23. As shown in Figure 24, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 21

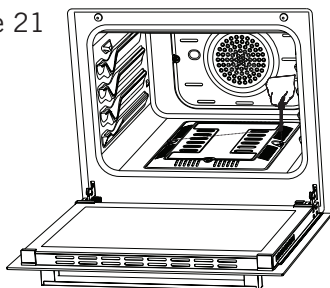


Figure 22

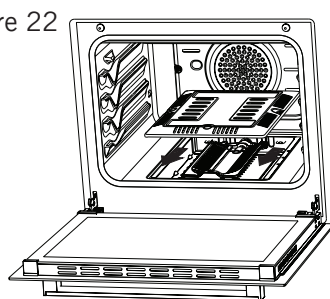


Figure 23

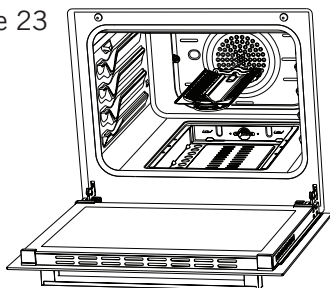
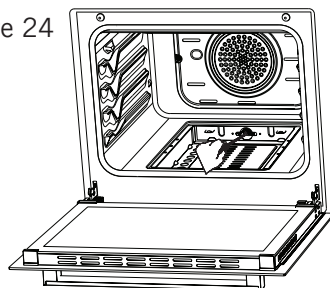


Figure 24



GAS HOSE PASSAGE WAY

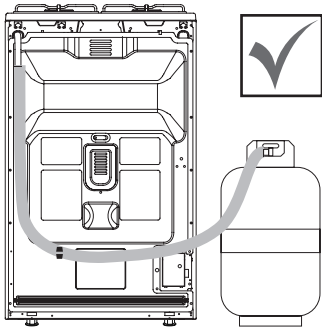


Figure 25

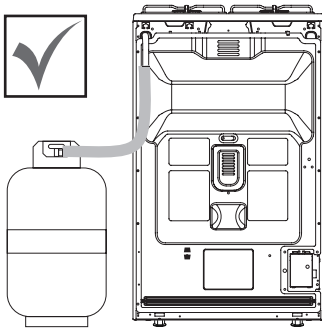


Figure 26

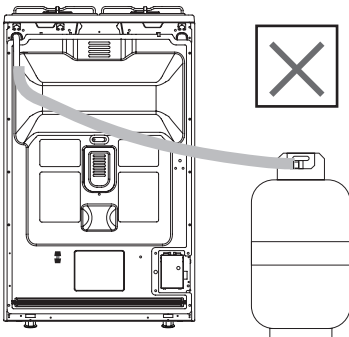


Figure 27

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

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

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

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

5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

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

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

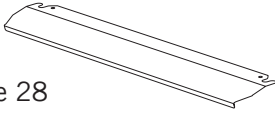


Figure 28

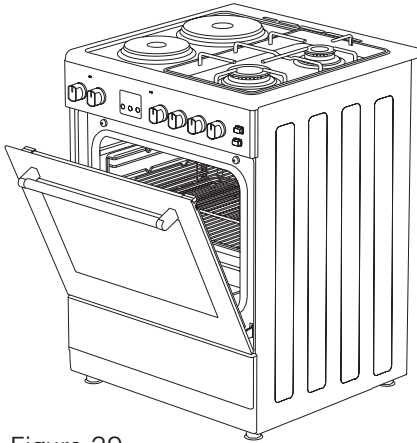


Figure 29

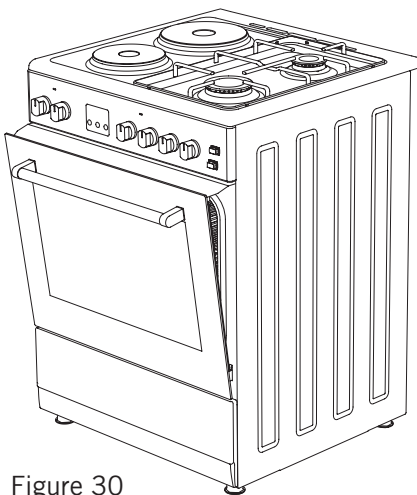


Figure 30

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 28)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

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

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 29)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 30)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

CATALYTIC WALLS*

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

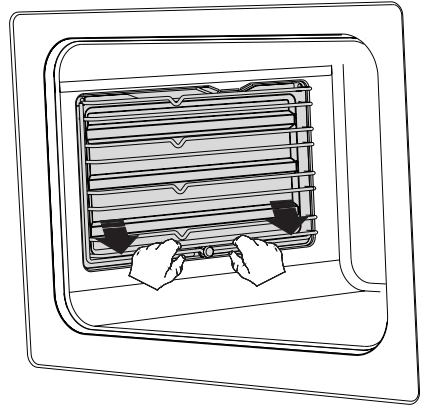


Figure 31

Removing the catalytic walls

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

CHICKEN ROASTING*

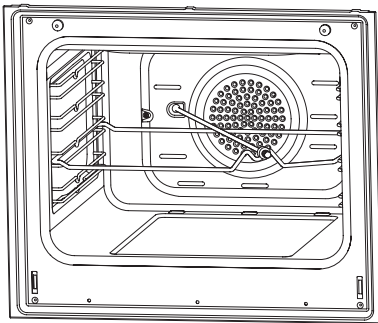


Figure 32

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

“ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED”

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
	Injector	mm	mm	mm	mm	mm	mm
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gas Flow	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gas Flow	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Oven Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Power	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

UPUTE ZA UPORABU

ŠTOVANI KUPCI , zahvaljujemo Vam na povjerenju koje ste nam ukazali kupnjom našeg proizvoda. Za Vaše lakše snalaženje prilikom uporabe aparata, pripremili smo ova Uputstva za uporabu.

Po primitku aparata, raspakirajte ga, ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, drvo...) uklonite izvan domašaja djece kako se djeca ne bi ozljedila (progutala manje komade ili se ugušila plastičnom folijom).

Provjerite da li ste aparat primili neoštećen. Eventualna oštećenja aparata nastala tijekom transporta prijavite odmah prodavaču.

Molimo Vas da pažljivo pročitate ove "Upute za uporabu" jer ćete na taj način izbjeći greške, povećati uporabno trajanje aparata, štedjeti energiju i novac. Upute odložite na sigurno mjesto kako bi je mogli koristiti i za buduće potrebe.

U uputama za uporabu opisani su različiti tipovi štednjaka koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, zbog čega su uključena i neka poglavlja koja za vaš štednjak ne vrijede.

ZAŠTITA OKOLIŠA

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

Ambalaža je izrađena tako da ne ugrožava okoliš; ambalažni materijal je ekološki i može se preraditi, odnosno reciklirati.

Recikliranjem ambalaže štedi se na sirovinama i smanjuje količina industrijskog i kućanskog otpada.



ODLAGANJE PROIZVODA: Ovi proizvodi su razvijeni i proizvedeni uz uporabu kvalitetnih materijala i komponenti koje je moguće reciklirati i ponovo iskoristiti. Simbol s lijeve strane znači da se električni i elektronički aparati na kraju njihova 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!



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. Bilo koja druga uporaba aparata nije dozvoljena i može biti opasna.

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.

Proizvođač zadržava pravo promijeniti konstrukciju, mjere i težinu ako to smatra potrebnim radi poboljšanja kvalitete proizvoda, bez ugrožavanja osnovnih svojstava proizvoda i bez prethodne najave.

VAŽNA UPOZORENJA ZA SIGURNU UPORABU ŠTEDNJAKA

- **Ovaj štednjak mogu upotrebljavati djeca u dobi od osam godina i starija te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetnim ili duševnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja ako dobiju nadzor ili uputu o uporabi štednjaka na siguran način te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati štednjakom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.**
- **Štednjak može priključiti na električnu i plinsku instalaciju u skladu s postojećim zakonskim propisima samo ovlaštena i stručno osposobljena osoba. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.**
- **Štednjak, kao i svaki drugi kućanski aparat, treba nadzirati tijekom njegova rada.**
- **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. Pri intenzivnijoj uporabi štednjaka potrebno je jače prozračivanje ili uključenje nape.**
- **POZOR! Štednjak treba dodatno pričvrstiti na zid pomoću elemenata isporučениh u priboru. Pri tome pročitajte informacije na priloženom listu i u ovim uputama.**


- Na modelima od inoksa, prije prvog uključanja štednjaka, uklonite zaštitnu foliju s inoks radne i upravljačke ploče kako ne bi došlo do njezina zapaljenja i mogućih ozljeda korisnika.
- Ne rabite plinske plamenike ako je plamen nepostojan. Obratite pozornost na pravilno slaganje dijelova plamenika.
- Ako osjetite miris plina, odmah zatvorite glavni ventil dovoda plina, ne prilazite otvorenim plamenom, ne uključujte električne prekidače, provjetrite prostoriju i pozovite stručnu osobu za plinsku instalaciju.
- Ako je štednjak dulje vrijeme izvan uporabe (odlazak na vikend i odmor), obvezatno zatvorite dovod plina.
- Tijekom rada zagrijavaju se pojedini dijelovi štednjaka, ponajprije mjesta za kuhanje i njihova okolina. Zbog toga OPREZ! Djeca mlađa od osam godina ne smiju se zadržavati u blizini štednjaka dok je on uključen!
- Obratite pozornost i ne dodirujte grijaće elemente!
- Nadgledajte djecu kako se ne bi igrala štednjakom!
- Ne uključujte štednjak u električnu instalaciju ako je priključni vod oštećen.
- Oštećeni priključni vod mora biti zamijenjen ispravnim, a smije ga zamijeniti jedino stručna osoba ili serviser. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.

- **POZOR! Štednjak obvezatno mora biti uzemljen! Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ove upute. Električna sigurnost štednjaka zajamčena je jedino ako je on ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.**
- **Način isključenja mora biti izveden i instaliran unutar čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.**
- **Ako dođe do nekog kvara na štednjaku i, nemojte ga popravljati sami. Kvar ODMAH prijavite na jedno od servisnih mjesta jer u suprotnom može doći do većeg oštećenja štednjaka, za što proizvođač neće preuzeti odgovornost. Kvarove odstranjuju samo ovlaštene serviseri.**
- **NIJE DOZVOLJENO bilo kakvo modificiranje ili preinake štednjaka jer to može dovesti do ozbiljnih problema s fatalnim posljedicama. Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili nastalu štetu.**
- **Pri priključenju treba voditi računa o tome da električna instalacija do mjesta na kojem se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju. POZORNOST! Štednjak obvezatno mora biti uzemljen!**
- **Neispravna žarulja rasvjete pećnice obvezatno mora biti zamijenjena ispravnom. Prije toga obvezatno isključite štednjak iz električne instalacije kako biste izbjegli strujni udar!**

- **Štednjak ne smije služiti za zagrijavanje prostorija!**
- **Štednjak se ne smije priključivati na vanjski *timer* ili odvojeni daljinski upravljač.**
- **Za pridržavanje posuđa i tava rabite krpe ili rukavice kako biste izbjegli opekline.**
- **U ladici (ili spremištu) ispod pećnice ne smiju se držati zapaljivi i eksplozivni predmeti (krpe, papir, plastika i sl.) zbog opasnosti od požara i eksplozije! U ladicu odlažite samo pribor štednjaka koji trenutačno ne rabite (štitnik, tava, rešetka itd.).**
- **Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pomno pročitajte upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i pazite da gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.**
- **Crijevo ne smije biti zapleteno, uklješteno ili presavijeno, te ne smije biti u dodiru s oštrim bridovima ili izloženo toplini.**
- **Crijevo mora biti dostupno glede provjere, te se mora, zajedno s regulatorom tlaka, mijenjati prema uputama proizvođača.**
- **Moraju se koristiti samo normom propisane brtve za plinske priključke.**
- **Metalni dijelovi priključaka ne smiju biti oštećeni korozijom.**
- **OPASNOST OD POŽARA! Nikada nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru nepropusnosti spoja.**

- **OPASNOST OD POŽARA!** Priprema hrane u ulju ili na masti zahtijeva oprez jer se pregrijano ulje ili mast mogu brzo zapaliti i uzrokovati požar. **NIKADA** ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite štednjak te ugasisite plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.
- **OPASNOST OD POŽARA!** Nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje!
- **POZOR! OPASNOST OD OPEKLINA!** Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači unutar pećnice!
- **POZOR! OPASNOST OD OPEKLINA!** Obratite pozornost prilikom otvaranja vrata pećnice tijekom ili na kraju pečenja - vruće pare iz pećnice mogu izazvati opekline.
- Pećnica se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.
- Tijekom 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.
- Nije dopušteno staklokeramičku ploču rabiti kao radnu površinu.
- Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljasti i tvrdi predmeti koji padnu s visine mogu oštetiti staklokeramičku ploču.

- **Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine, prsnuća ili lomovi, nemojte je više rabiti, isključite sve prekidače zona za kuhanje, isključite štednjak iz utičnice ili izvadite osigurač kako ne bi došlo do strujnog udara i pozovite nadležni servis.**
- **Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete kako biste očistili staklene površine vrata pećnice jer biste tako mogli zagrebat površinu stakla i uzrokovati pucanje i rasipanje stakla.**
- **Zbog mogućnosti od nastanka požara nije dopušteno na ploči grijati hranu u aluminijskoj foliji ili plastičnom posuđu.**
- **Tave se prilikom izvlačenja naginju pa je potrebno paziti da ne dođe do prolijevanja vruće tekućine.**
- **Ako se štednjak ne koristi tada svi dršci moraju biti u početnom (stop) položaju ("0").**
- **Ne pecite na dnu pećnice i ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom.**
- **Postavljanje posude za pečenje na dno pećnice ili oblaganje pećnice aluminijskom folijom može uzrokovati oštećenje emajla pećnice te smanjiti uspješnost pečenja.**
- **Nakon uključjenja zone za kuhanje čuje se zujanje koje nakon nekog vremena prestane. To je zujanje svojstveno zagrijavanju zračenjem i ne djeluje na funkciju mjesta za kuhanje.**
- **Nikada ne uključujte električne grijaće ploče (zone) i ne palite plamenike bez posude.**

- **Pregrijano ulje ili mast mogu se brzo zapaliti na vrućoj zoni za kuhanje ili električnoj grijaćoj ploči. Zbog toga tijekom pripreme hrane u ulju treba biti oprezan.**
 - **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 ili pucanja stakla.**
- 
- **Ako je po poklopcu prolivena tekućina, obrišite je prije otvaranja poklopca.**
 - **Zaštitite aparat od atmosferskih utjecaja (sunce, kiša, snijeg, prašina, i sl.).**
 - **Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako otvorena vrata preopteretite teškim predmetima. Pripazite na djecu. Na otvorenim vratima stoga 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 s posebnim potrebama uporabu štednjaka**
 - **prije čišćenja štednjaka obvezatno ga isključite iz električne instalacije: izvadite osigurač ili isključite LS-automat**
 - **ne dodirujte štednjak mokrim rukama dok je uključen u električnu instalaciju**
 - **nemojte biti bosih dok se služite štednjakom.**

- 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 postavljanja štednjaka na predviđeno mjesto. Na pločici se nalaze se svi podaci potrebni za prepoznavanje tipa/modela štednjaka te serijski broj.
- Preporučuje se svake tri godine pozvati stručnjaka za plinske instalacije da provjeri ispravnost štednjaka.
- Preuređenje štednjaka na drugi plin može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.
- **OPASNOST OD EKSPLOZIJE I POŽARA!** Nikada nemojte ispitivati mjesta propuštanja plina pomoću otvorenog plamena (šibicom, upaljačem, iskrom ili slično).
- Kućni ljubimci moraju biti pod stalnim nadzorom te im se mora onemogućiti penjanje po aparatu, zavlačenje u isti, te grizenje električnog voda ili plinskog crijeva. Prije uporabe aparata obavite provjeru!

REKLAMACIJE



Ako do nekog kvara na štednjaku dođe tijekom jamstvene dobi, nemojte ga popravljati sami.

Reklamaciju ODMAH prijavite na jedno od servisnih mjesta jer u suprotnom može doći do većeg oštećenja štednjaka, za što proizvođač neće preuzeti odgovornost.

Pri podnošenju reklamacije držite se teksta Jamstvenog lista. Bez predaje pravilno popunjenog Jamstvenog lista i priloženog računa za kupljeni štednjak reklamacija je nevažeća.

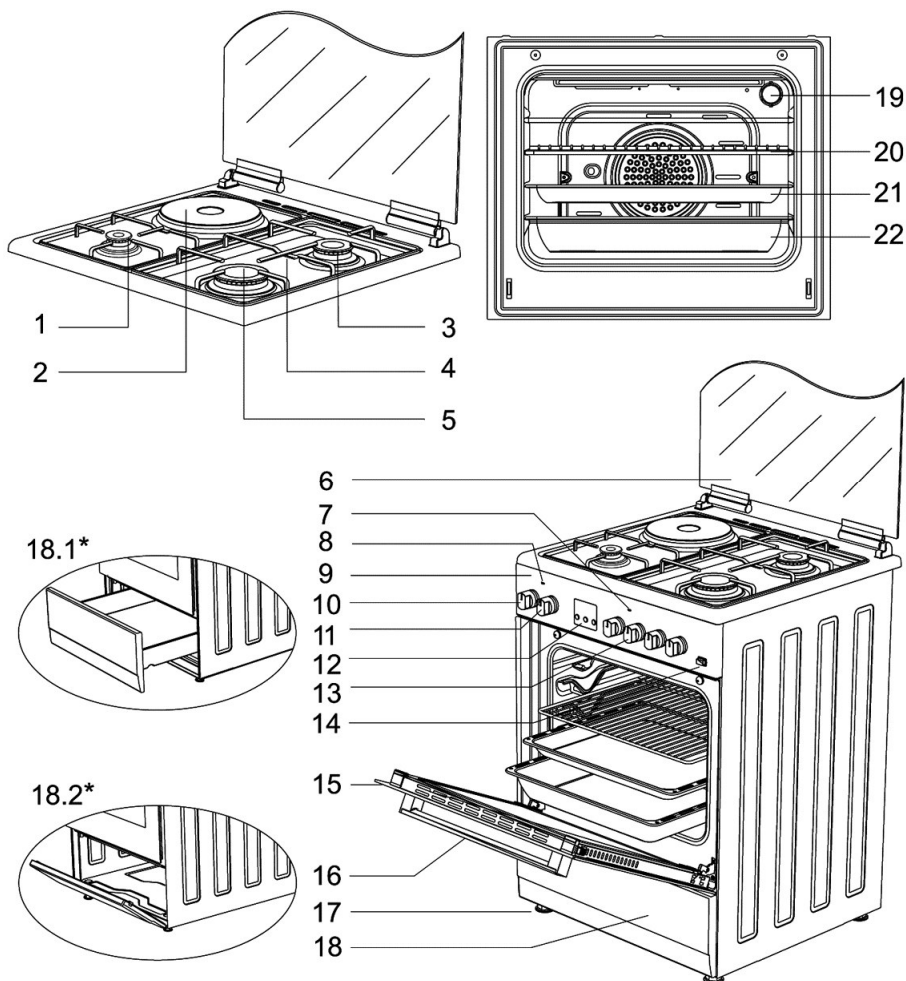
Promjena boje obruča grijaćih ploča nije predmet reklamacije! Zbog visokih temperatura emajlirani poklopci plamenika mogu promijeniti boju, što ne utječe na njihovu funkcionalnost (NIJE PREDMET REKLAMACIJE).

Tehničke specifikacije i ovaj priručnik podložni su promjenama bez prethodne obavijesti ili najave.

Pridržavamo pravo izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

OPIS PROIZVODA SE/ST 6013

Crteži djelova proizvoda samo su informativne naravi pa postoji mogućnost drugačijeg izgleda proizvoda u stvarnosti. U uputama za uporabu opisani su različiti tipovi štednjaka koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, zbog čega su uključena i neka poglavlja i dodaci koja za vaš štednjak ne vrijede.



- 1 - Mali plinski plamenik
- 2 - Grijaća ploča
- 3 - Srednji plinski plamenik
- 4 - Nosač posuda
- 5 - Veliki plinski plamenik
- 6 - Poklopac - OVISNO O MODELU
- 7 - Signalno svjetlo štednjaka
- 8 - Signalno svjetlo pećnice
- 9 - Upravljačka ploča
- 10 - Držak za podešavanje temperature
- 11 - Držak za odabir rada pećnice
- 12 - Signalni sat - OVISNO O MODELU
- 13 - Dršci sklopki za grijaće ploče ili pipaca plinskih plamenika
- 14 - Tipkalo za paljenje plamenika - OVISNO O MODELU
- 15 - Vrata pećnice
- 16 - Ručka na vratima pećnice
- 17 - Nivelirajuća nogica
- 18.1 - Ladica spremišta - OVISNO O MODELU
- 18.2 - Poklopac spremišta - OVISNO O MODELU
- 19 - Osvjetljenje pećnice
- 20 - Žičana rešetka
- 21 - Tava za pečenje (standardna)
- 22 - Tava za pečenje (duboka) - OVISNO O MODELU

Štednjaci SE6013 imaju konvencionalnu pećnicu, dok štednjaci ST6013 imaju ventilatorsku pećnicu.

NAPOMENA : Ako dršci za regulaciju plinskih plamenika IMAJU ugrađenu funkciju paljenja plinskih plamenika tada NE POSTOJI posebno tipkalo za paljenje plamenika.

Kako 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. Pri izvlačenju rešetke sa sadržajem iz pećnice njezin oblik i vodilica sprečavaju nekontrolirano prevrtanje.

Dodatak uputama - HR

EU directive 2010/30/EC- No 65/2014	Informacijski list
Zaštitni znak dobavljača	KONČAR
Model	SE6013PBF3 SE6013PTF3
Vrsta pećnice	samostojeća
Klasa energetske učinkovitosti	A
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje	0,86
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator	-
Ukupni volumen (l)	62
Broj šupljina	1
Izvor topline	električni
Indeks energetske učinkovitosti po šupljini EEI	106
1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus	

EU directive 2009/125/EC- Regulation No 66/2014	
Zaštitni znak dobavljača	KONČAR
Model	SE6013PBF3 SE6013PTF3
Vrsta kuhala	električno-plinsko
Broj kuhaćih mjesta	4
Tehnologija zagrijavanja	grijaće ploče
Broj grijaćih ploča	1
Stražnja lijeva ploča	promjer 18cm
Potrošnja energije ploče za kuhanje - prednja lijeva	197 Wh/kg
Ukupna potrošnja energije po kg za električno kuhalo	197 Wh/kg
Tehnologija zagrijavanja	plamenici
Broj plinskih plamenika	3
Energetska učinkovitost plinskih plamenika - prednja desna zona	59 %
Energetska učinkovitost plinskih plamenika - stražnja desna zona	57 %
Energetska učinkovitost za plinsko kuhalo	58 %

Dodatak uputama - HR

EU directive 2010/30/EC- No 65/2014	Informacijski list
Zaštitni znak dobavljača	KONČAR
Model	ST6013GPBF3 ST6013GPTF3
Vrsta pećnice	samostojeća
Klasa energetske učinkovitosti	A
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje	0,83
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator	0,83
Ukupni volumen (l)	56
Broj šupljina	1
Izvor topline	električni
Indeks energetske učinkovitosti po šupljini EEI	106
1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus	

EU directive 2009/125/EC- Regulation No 66/2014	
Zaštitni znak dobavljača	KONČAR
Model	ST6013GPBF3 ST6013GPTF3
Vrsta kuhala	električno-plinsko
Broj kuhaćih mjesta	4
Tehnologija zagrijavanja	grijaće ploče
Broj grijaćih ploča	1
Stražnja lijeva ploča	promjer 18cm
Potrošnja energije ploče za kuhanje - prednja lijeva	197 Wh/kg
Ukupna potrošnja energije po kg za električno kuhalo	197 Wh/kg
Tehnologija zagrijavanja	plamenici
Broj plinskih plamenika	3
Energetska učinkovitost plinskih plamenika - prednja desna zona	59 %
Energetska učinkovitost plinskih plamenika - stražnja desna zona	57 %
Energetska učinkovitost za plinsko kuhalo	58 %

Poštovani korisniče ;

Naš cilj je proizvesti proizvod koji će u potpunosti zadovoljavati vaše potrebe uz pomoć modernih tehnologija u brižljivim radnim uvjetima i u skladu sa svim konceptima kvalitete.

Zbog toga Vam predlažemo da prije korištenja ovog uređaja pročitate upute za rukovanje i spremite ih za kasnije korištenje.

Napomena: Ova uputa za rukovanje pripremljena je za više modela. Neke opcije definirane u uputi možda neće biti dostupne na vašem štednjaku.

* Označite proizvode kao opciju.

UREĐAJ MORA BITI POSTAVLJEN U SKLADU S VAŽEĆIM PROPISIMA I SMIJE SE KORISTITI U PROSTORIJAMA S DOBROM CIRKULACIJOM ZRAKA. PROČITAJTE UPUTE ZA RUKOVANJE PRIJE POSTAVLJANJA ILI KORIŠTENJA UREĐAJA.

“U Skladu s WEEE Regulacijama.”

SADRŽAJ

Važna Upozorenja.....	30
Uvod U Aparat.....	34
Električno Priključivanje I Sigurnosne Mjere.....	35
Priključivanje Na Plin I Sigurnosne Mjere.....	35
Električni Priključak Shema.....	36
Slika Učvršćivanja Pomoću Lanca.....	36
Ugradnja Vaše Pećnice.....	37
Tehničke Karakteristike.....	37
Opis Pećnice I Upravljačkih Ploča.....	38
Opis Funkcija.....	38
Upravljačke Ploče.....	39
Korištenje Uređaja.....	39
Korištenje Električnih Ploča.....	40
Korištenje Pećnice.....	41
Održavanje I Čišćenje.....	42
Čišćenje I Održavanje Stakla	
Prednjih Vrata Pećnice.....	43
Instaliranje Vrata Pećnice.....	44
Zamjena Žaruljice U Pećnici.....	45
Dodatni Pribor.....	46
Postavka Smanjene Stope Protoka	
Plina Za Plamenike.....	47
Uklanjanje Donjeg I Gornjeg Gorionika	
I Instalacija In Jektora U Plinsku Pećnicu.....	48
Prolaz Plinovoda.....	49
Upotreba Deflektorske Ploče	
Za Roštiljanje.....	50
Katalitičke Stijenke.....	51
Pečenje Piletine.....	51
Injektora, Potrošnja I Snaga Stol.....	52
Ekološki Pehvatljivo Odlaganje A	
Informacije O Pakiranju.....	54

VAŽNA UPOZORENJA

- 1. UPOZORENJE:** Zbog opasnosti od strujnog udara pazite da je električni krug proizvoda otvoren prije zamijene lampe.
- 2. UPOZORENJE:** Prije dodirivanja strujnih priključaka potrebno je isključiti proizvod iz napajanja.
- 3. UPOZORENJE:** Radni dijelovi roštilja mogu biti vrući tijekom uporabe. Držite proizvod izvan dohvata djece.
- 4. UPOZORENJE:** Nenamjerno kuhanje s pomoću masnoća ili ulja može biti opasno i uzrokovati požar.
- 5. UPOZORENJE:** Opasnost od požara; ne odlažite hranu na površini za kuhanje.
- 6. UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, iskopčajte uređaj iz napajanja kako biste spriječili opasnost od strujnog udara.
- 7. UPOZORENJE:** Radni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Držite proizvod izvan dohvata male djece.
- 8. UPOZORENJE:** Uređaj i radne površine mogu biti vrući tijekom uporabe.
- 9. Informacije za postavljanje uređaja nalaze se na etiketi. (ili podatkovnoj pločici)**

10. Ovaj uređaj nije priključen na sustav za ispuštanje proizvoda izgaranja. Uređaj mora biti priključen i postavljen u skladu s važećim propisima za uporabu uređaja ove vrste. Uzmite u obzir zahtjeve vezane uz pravilno provjetravanje.

11. Uporaba plinskog plamenika otpušta vlagu i proizvode izgaranja u prostoriju u kojoj je smješten uređaj. Tijekom uporabe uređaja pazite da je kuhinja dobro provjetrena i da nisu blokirani otvori za prirodnu ventilaciju ili montirajte mehanički sustav za provjetravanje. (napa iznad pećnice) Dugoročna uporaba uređaja može zahtijevati dodatno provjetravanje. Na primjer, otvaranje prozora ili povećanje razine provjetravanja mehaničkog sustava za provjetravanje.

12. Radni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Držite proizvod izvan dohvata male djece.

13. UPOZORENJE: Uređaj je namijenjen isključivo za kuhanje. Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe, primjerice za grijanje prostorije.

14. Dostupna je dodatna zaštitna oprema za sprječavanje nenamjernog dodirivanja vrata pećnice. Navedenu opremu montirajte na pećnicu ako je upotrebljavate u prisustvu djece.

15. „Postavite uređaj u skladu s važećim propisima i samo na dobro provjetrenom mjestu. Prije postavljanja i rukovanja uređajem pročitajte upute za uporabu.“

16. „Prije postavljanja uređaja provjerite uvjete lokalnog priključka (vrsta i tlak plina) i pazite da odgovaraju postavkama uređaja.“

17. „Ove su upute važeće za države čiji se simboli nalaze na uređaju. Ako simbol vaše države nije dostupan na uređaju, više informacija o prilagođavanju uređaja uvjetima vaše države možete pronaći u tehničkim uputama.“

18. „Nemojte rukovati sustavom dulje od 15 sekundi. Ako se plamenik ne upali nakon 15 sekundi, zaustavite rad sustava i otvorite vrata i/ili pričekajte najmanje jednu minutu prije ponovnog paljenja plamenika. ”

19. Nemojte čistiti uređaj s pomoću parnog čistača.

20. Uklonite ostatke hrane prije otvaranja vrata pećnice. Prije zatvaranja vrata pećnice pričekajte da se ohlade.

21. NIKAD ne pokušavajte ugasiti vatru s pomoću vode; prvo odspojite uređaj iz električne mreže i zatim prekrijte plamen, primjerice poklopcem ili prekrivačem.

22. Nemojte upotrebljavati čvrsta i abrazivna sredstva za čišćenje ili strugala od čvrstog metala za čišćenje pećnice jer mogu ogrepsti i slomiti staklenu površinu vrata pećnice.

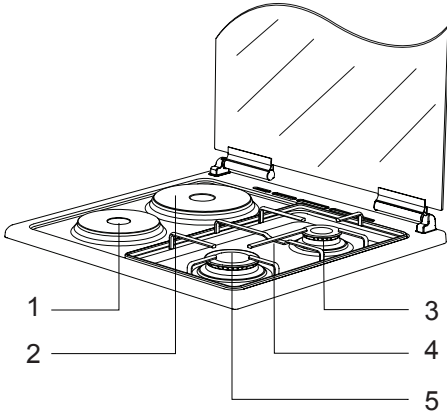
23. Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena nakon stavljanja hrane u pećnicu.

24. Djeca ispod 8 godina smiju biti u blizini pećnice samo uz neprestani nadzor.

25. Pazite da ne dodiruju grijaće elemente.

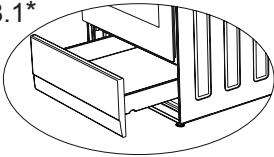
26. Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca u dobi od 8 godina ili starija i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su educirani kako upotrebljavati uređaj na siguran način i razumiju uključene opasnosti.

UVOD U APARAT

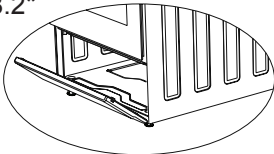


- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

18.1*

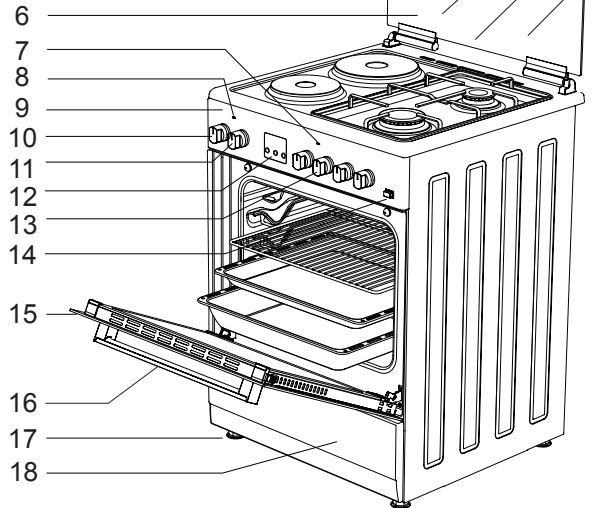
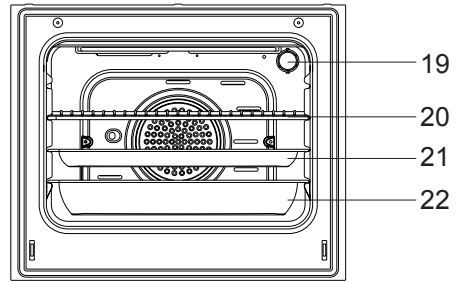


18.2*



Slika 18.1 i 18.2 nisu obavezne za pećnice dimenzija 50 x 60 i 60 x 60. (*)

Slika 18.1 nije dostupna za pećnicu dimenzija 50 x 55, a 18.2 nije obavezna. (*)



- 1. Grijača ploča Ø145mm
- 2. Grijača ploča Ø185mm
- 3. Srednji gorionik
- 4. Tronožac
- 5. Veliki gorionik
- 6. Staklena vrata (Limena vrata)
- 7. Led žaruljica šporeta
- 8. Led žaruljica pećnice
- 9. Kontrolna ploča

- 10. Podešavanje termostata
- 11. Podešavanje pećnice
- 12. Digitalni timer
- 13. Gumbi za kontrolu Štednjaka
- 14. Tipka upaljač
- 15. Vrata
- 16. Ručka
- 17. Plastična noga

- 18. Vrata donjeg ormarića
- 18.1 Ladica
- 18.2 Podizno-preklopna Vrata
- 19. Žaruljica
- 20. Rešetka
- 21. Standardni pleh
- 22. Duboki pleh*

ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE I SIGURNOSNE MJERE

1. Ovo priključivanje mora obaviti stručna osoba (električar). Ukoliko to ne izvede stručna osoba, gubi se jamstvo. Za siguran rad pećnice, potreban je osigurač od 16A ili 32A.

2. Pećnica je namijenjena naponu od 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz.

3. Budite sigurni da je električna instalacija uzemljena te da napon instalacije odgovara naponu ovog uređaja.

4. U slučaju oštećenja priključnog kabela isti je potrebno zamijeniti od strane ovlaštenog servisa.

5. Pazite da električni priključni kabel te dovod plina ne dotiču vruće površine uređaja.

PRIKLJUČIVANJE NA PLIN I SIGURNOSNE MJERE

1. Priključite i pričvrstite crijevo za dovod plina.

2. Kada je uređaj ugašen, provjerite priključak plina pjenom sapuna od mogućeg istjecanja plina. Ukoliko vidite mjehuriće, provjerite priključak plina. Nikada ne upotrebljavajte upaljač ili šibice za provjeru istjecanja plina.

3. Uređaj postavite na ravnu površinu.

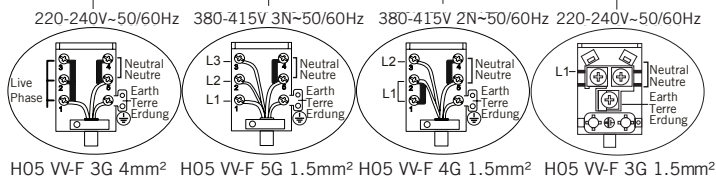
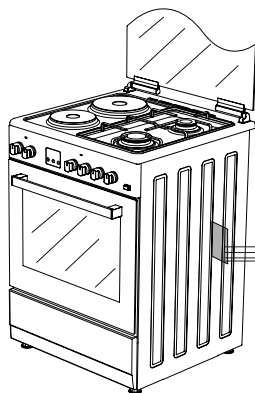
4. Koristite uređaj u suhoj prostoriji.

PROVJERITE PLINSKE SPOJEVE ŠTEDNJAKA

Kod postavljanja štednjaka nivelirajte štednjak uz pomoć podesivih nogu ako je potrebno.

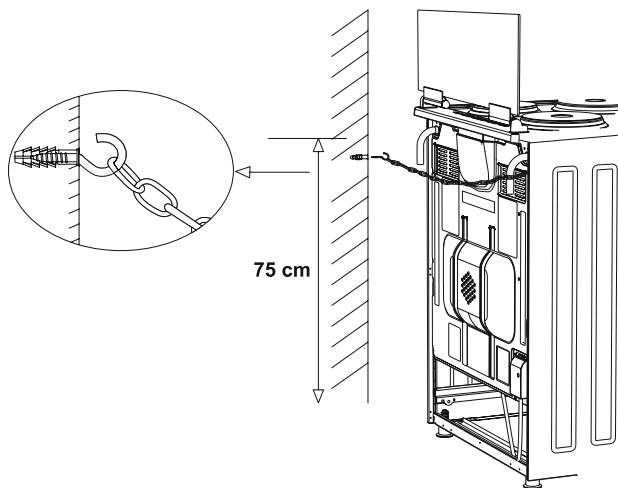
PAZITE DA CRIJEVO ZA DOVOD PLINA I ELEKTRIČNI KABEL NE DOTIČU VRUĆE POVRŠINE. ZA VRIJEME RADA, UREĐAJ NE POMJERAJTE KAKO NE BI DOŠLO DO ISTJECANJA PLINA.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK SCHEMA

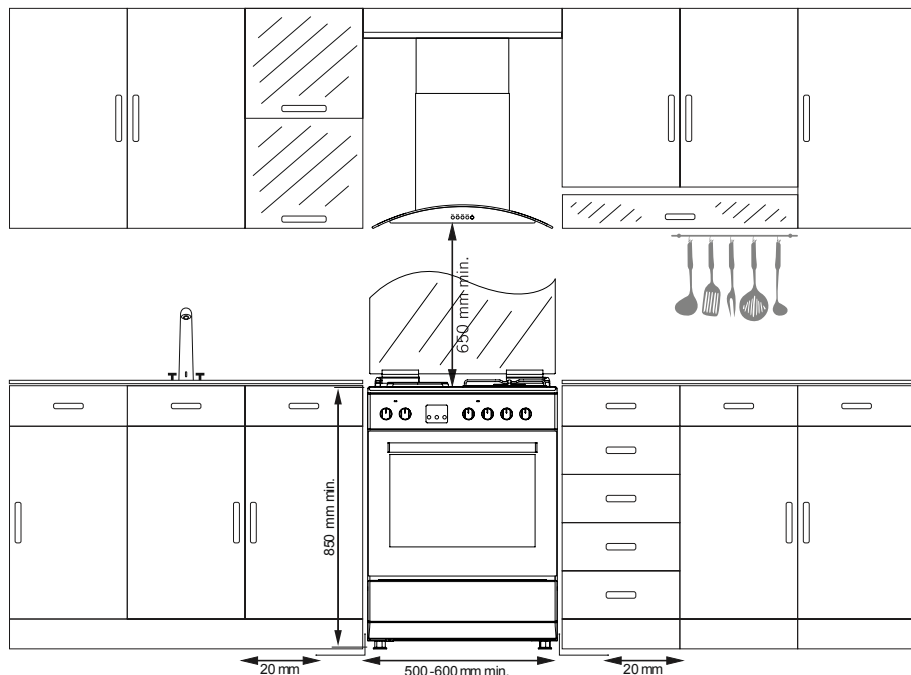


SLIKA UČVRŠĆIVANJA POMOĆU LANCA

Prije korištenja uređaja, kako biste osigurali sigurnu uporabu, pričvrstite uređaj za zid pomoću priloženog lanca i vijka otvorene kuke. Uvjerite se da je kuka sigurno zavignuta u zid.



UGRADNJA VAŠE PEĆNICE



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

















KARAKTERISTIKE	50x55	50x60	60x60
Vanjska Širina	500mm	500mm	600mm
Vanjska Dubina	565mm	630mm	630mm
Vanjska Visina	855mm	855mm	855mm
Žarulja	15W	15W	15W
Zagrijavanje Donjeg Dijela	1000W	1000W	1200W
Zagrijavanje Gornjeg Dijela	800W	800W	1000W
Turbo Zagrijavanje	----	1800W	2200W
Grill	1500W	1500W	2000W
Napon Uređaja	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Ploča 145mm*	1000W		
Ploča 180mm*	1500W		
Ploča 145mm Brz*	1500W		
Ploča 180mm Brz*	2000W		

OPIS PEĆNICE I UPRAVLJAČKIH PLOČA

Ako Vaš Štednjak Ne Radi

1. Provjerite glavni ventil dovoda plina.
2. Plinska cijev je oštećena ili savijena.
3. Provjerite spoj plinske cijevi na uređaj.
4. Provjerite protok plina.
5. Provjerite plinske ventile.
6. Preporučljivo je svake dvije godine promijeniti plinske ventile.
7. Provjerite struni priključak štednjaka.
8. Provjerite da li utičnica ima struje.
9. Provjerite osigurač utičnice.
10. Provjerite da li je priključni kabel oštećen.
11. Ukoliko niste riješili problem obratite se ovlaštenom servisu.

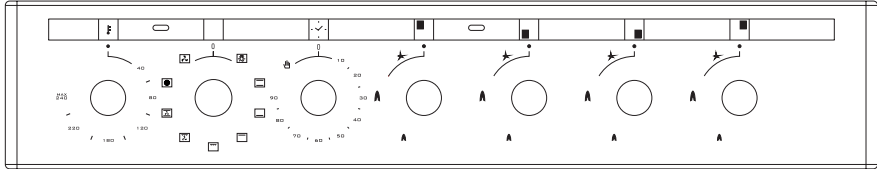
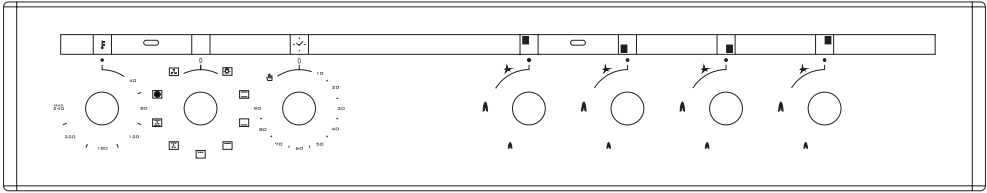
OPIS FUNKCIJA

	Okretanje (Roštilj)		Rad Ventilatora
	Zagrijavanje Gornjeg I Donjeg Dijela		Turbo Grijaći Element + Rad Ventilatora
	Svjetilj		Zagrijavanje Gornjeg I Donjeg Dijela+ Rad Ventilatora
	Donji Grijaći Element + Rad Ventilatora		Grilni Grijaći Element + Rad Ventilatora
	Grilni Grijaći Element + Okretanje		Grilni Grijaći Element
	Grilni Grijaći Element + Svjetiljka		Gornji Grijaći Element
	Vremena		Donji Grijaći Element
	Plamen		Paljenje

TIPKA ZA TERMOSTAT: Za rad pećnice termostat mora biti podešen na željenu temperaturu (od 40 do 240°C). Ručni timer postavite na željeno vrijeme.

TIPKA ZA MEHANIČAR VRIJEME*: Kako bi se raditi pećnicu, prekidač timera treba prilagoditi željenom vremenu od 0-90 minuta. Možete koristiti kuhanja stol.

UPRAVLJAČKE PLOČE



Prednja električna grijaća ploča	Stražnja električna grijaća ploča	Stražnji lijevi plamenik (srednji plamenik)	Prednji lijevi plamenik (veliki plamenik)
Grilni plamenik ili grijaći element	Plamenik* ili grijaći element u pećnici	Timer*	Termostat*

KORIŠTENJE UREĐAJA

Korištenje Plamenika

Kako bi postigli maksimalno iskorištenje rada plamenika, potrebno je koristiti posude sa ravnim dnom sljedećih promjera:

PROMJER POSUDE			
	50*55	50*60	60*60
Mali Plamenik	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Srednji Plamenik	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Veliki Plamenik	22-24cm	22-26cm	22-26cm
WOK Plamenik	24-28cm	---	24-26cm

● Zatvoreno

Jaki Plamen

Slabi Plamen

1. Tipku uvijek pritisnite prema naprijed suprotno smjeru kazaljke na satu, prema simbolu plamena.

2. Pritisnite upaljač, a tipku držite kratko pritisnutu, dok se plamen ne upali.

3. Modeli koji imaju sustav zaštite istjecanja plina, kada se plamen ugasi, automatski isključuje dotok plina.

KORIŠTENJE ELEKTRIČNIH PLOČA

Prekidač okrenite suprotno smjeru kazaljke na satu, na željenu poziciju. Kada lampica zasvijetli znači da je električna ploča uključena. Kada završite s kuhanjem prekidač okrenite na početnu poziciju.

	RAZINA 1	RAZINA 2	RAZINA 3	RAZINA 4	RAZINA 5	RAZINA 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Brza	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Brza	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Brza	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Brza	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

Standardno električne ploče imaju 6 razine temperature.

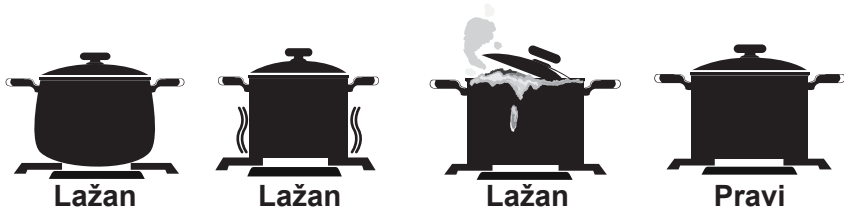
Kod prvog korištenja el. ploče, uključite je 5 minuta u poziciju 6. Za kuhanje koristite posude sa što ravnijim dnom. Ako se plamen na plameniku ugasi, pri modelima sa sigurnosnim sustavom za plin upravljački ventil automatski zatvori dotok plina.

Plamenike sa sigurnosnim sustavom upalite tako da gumb pritisnete i odmah okrenete suprotno od smjera satne kazaljke. Nakon paljenja plamena (šibicom, upaljačem ili ugrađenim sustavom paljenja - mogućnost) potrebno je približno 5 do 10 sekundi da sigurnosni sustav za plin počne djelovati.

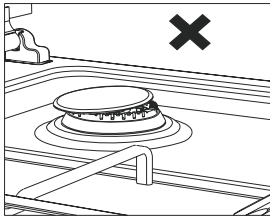
Ne koristite palitelj neprekidno dulje od 15 sekundi. Nakon 15 sekundi, ukoliko se plamenik ne zapali, prestanite sa paljenjem i ukoliko nastojite zapaliti pećnicu otvorite vrata i pričekajte minimalno jednu minutu prije ponovnog pokušaja. Ukoliko se iz bilo kojeg razloga plamenik ugasi, zatvorite plinski ventil i pričekajte minimalno jednu minutu prije ponovnog paljenja plamenika.

Korištenje plamenika:

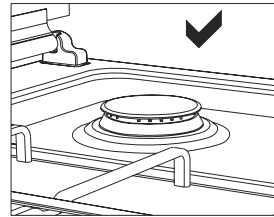
Sustavi gornjeg i donjeg plamenika su na ovim plinskim pećnicama razdvojeni. Kad namjeravate željeni plamenik upaliti, prvo pritisnite pripadajući gumb i pričekajte 5 do 10 sekundi, a zatim upalite plamen sustavom automatskog paljenja (ako ga vaš model ima) ili šibicom/upaljačem. Pričekajte još 10 ili 15 sekundi prije nego pustite gumb. Kad plin gori pričekajte približno 3 do 4 minute, a zatim možete vrata pećnice zatvoriti.



Prije uporabe plamenika, uvjerite se da su poklopci krune plamenika dobro postavljeni. Ispravno postavljanje poklopaca krune plamenika prikazano je na slici ispod.



Slika 1



Slika 2

KORIŠTENJE PEĆNICE

Kada koristite pećnicu prvog puta, osjetit će se čudan miris, koji se razvija na grijačem elementu pećnice. Kako bi se riješili ovog mirisa, upalite pećnicu na 240°C i ostavite je da radi prazna oko 45-60 minuta.

Kako bi pekli u pećnici, najprije je moramo upaliti okretanjem regulatora i paljenjem. Vrste jela, vremena pečenja i temperature (pozicije regulatora temperature) dani su u tablici.

Naznačena vremena u tablici samo su orijentacijska i dobivena su u našem laboratoriju. U pećnici možete peći piletinu uz okretanje (ražanj) uz pomoć dodataka.

Tijekom pečenja u pećnici vrata pećnice ne smiju se često otvarati, jer se cirkulacija topline može poremetiti i poremetiti rezultate pečenja.

KORIŠTENJE PEĆNICE

Jelo	Funkcija Kuhanja	Temperatura (°C)	Pozicija u Pećnici	Vrijeme Pečenja (Min.)
Torta	Statički / Statički+Ventilator	170-180	2	35-45
Mali Kolači	Statički / Turbina+Ventilator	170-180	2	25-30
Kolašić	Statički / Statički+Ventilator	180-200	2	35-45
Tijesto	Statički	180-190	2	25-30
Kolačići	Statički	170-180	3	20-25
Pita Od Jabuka	Statički / Statički+Ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit Torta	Statički	200/150*	2	20-25
Pizza	Statički+Ventilator	180-200	3	20-30
Lazanje	Statički	180-200	2	25-40
Kolač Od Bjelanaca	Statički	100	2	60
Piletina	Statički+Ventilator/ Turbina+Ventilator	180-190	2	45-50
Piletina Na Žaru**	Roštilj	200-220	4	25-30
Riba Na Žaru**	Roštilj+Ventilator	200-220	4	25-30
Pečenica Odrezak**	Roštilj+Ventilator	Max.	4	15-20
Ćufta**	Roštilj	Max.	4	20-25

*Rubovi bez predgrijavanja na 200 ° C do smeđe, zatim hlađeni na 150 ° C

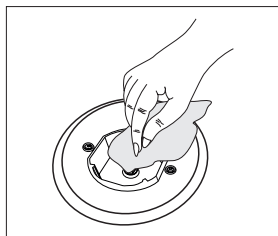
**Inverted pola kuhanja hrane.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

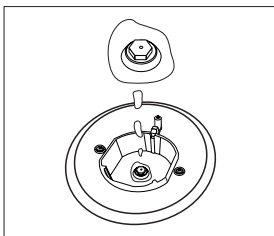
1. Odspojite uređaj iz struje i zatvorite dovod plina.
2. Tijekom rada pećnice dijelovi su vrlo vrući. Izbjegavajte diranje grijaćih elemenata.
3. Nikada ne čistite unutrašnje dijelove, poklopac i ladice uz pomoć metalne četke, kuhinjske strugalice ili nožem. Ne koristite abrazivna sredstva ili agresivne deterdžente za čišćenje.
4. Nakon čišćenja unutarnjih dijelova vlažnom krpom natopljenom u blagu sapunicu, obrišite je i osušite suhom krpom.
5. Očistite staklene dijelove uz pomoć sredstva za čišćenje staklenih površina.
6. Na čistite uređaj parnim čistačima.
7. Ponekad operite glave plamenika u blagoj sapunici te dovod plina četkom.
8. Prije otvaranja gornjeg poklopca pećnice očistite prolivenu tekućinu s poklopca. Također, prije čišćenja provjerite da li je pećnica potpuno hladna.
9. Nikada ne koristite zapaljive tekućine i kiseline za čišćenje pećnice.

10. Ne perite niti jedan dio uređaja u perilici za posuđe.

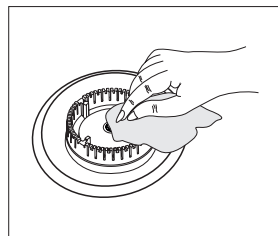
11. Kako bi očistili prednje staklo vratiju pećnice, skinite držače stakla uz pomoć odvijača te skinite staklo. Očistite staklo i obrišite ga. Nakon sušenja vratite ga na svoje mjesto.



Slika 3



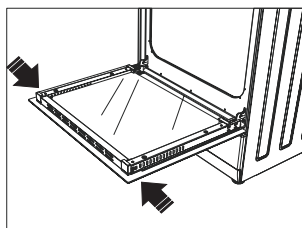
Slika 4



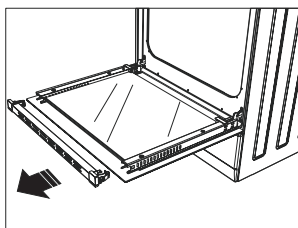
Slika 5

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE STAKLA PREDNJIH VRATA PEĆNICE

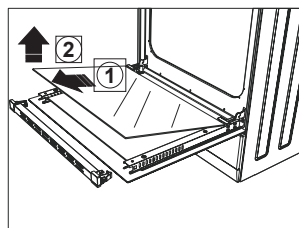
Uklonite profil pritiskom na plastične zasune s lijeve i desne strane kako je prikazano na Slici 6 te povlačeći profil prema sebi kako je prikazano na Slici 7. Potom uklonite unutarnje staklo kako je prikazano na Slici 8. Ako je potrebno, srednje staklo možete ukloniti na isti način. Nakon što završite s čišćenjem i održavanjem, ponovno vratite stakla i profil obrnutim slijedom. Uvjerite se da profil ispravno leži na svojem mjestu.



Slika 6

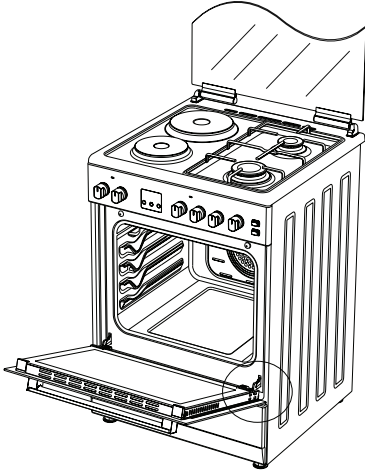


Slika 7

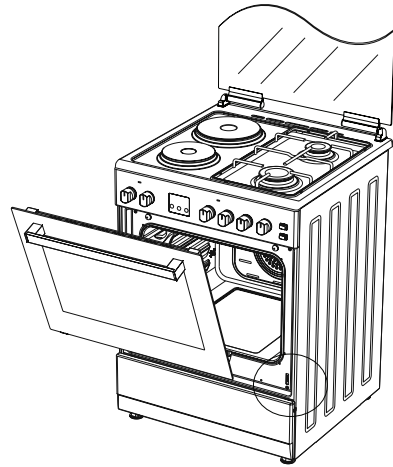


Slika 8

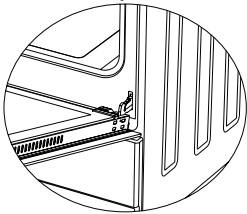
INSTALIRANJE VRATA PEĆNICE



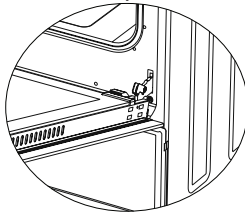
Slika 9



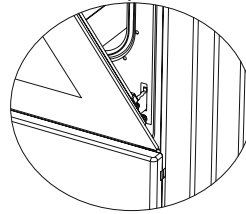
Slika 10



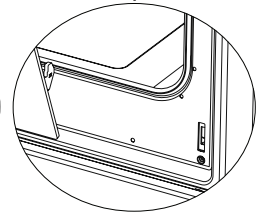
Slika 9.1



Slika 9.2



Slika 10.1



Slika 10.2

Vrata pećnice potpuno otvorite tako što ćete ih povući prema sebi. Nakon toga, postupak otključavanja obavite povlačenjem šarke za zaključavanje nagore pomoću odvijača, kao što je prikazano na **Slika 9.1.**

Namjestite šarku za zaključavanje do najšireg kuta kao što je prikazano na **Slika 9.2.** Namjestite obje šarke koje spajaju vrata pećnice sa pećnicom u isti položaj.

Nakon toga, zatvorite vrata pećnice tako da se oslanjaju na šarku za zaključavanje kao što je prikazano na **Slika 10.1.**

Kako biste uklonili vrata pećnice povucite ih nagore tako što ćete ih objema rukama držati kada budu blizu položaja zatvaranja kao što je prikazano na **Slika 10.2.**

Da biste ponovo postavili vrata pećnice, izvedite gore opisane korake obrnutim redom.

ZAMJENA ŽARULJE NA PEĆNICI

Kako bi se izbjegla mogućnost strujnog udara, pobrinite se da krug aparata bude otvoren prije promjene žaruljice.

(Otvoreni krug je strujni krug koje ne provodi struju)

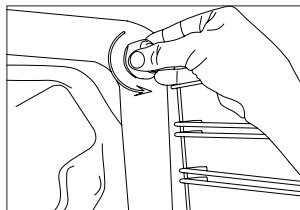
1. Prije svega, isključite električni priključak aparata i uvjerite se da se aparat ohladio.

2. Uklonite staklenu zaštitu tako što ćete je okrenuti kao što je prikazano na slici. Ako imate poteškoće prilikom okretanja, uporaba plastičnih rukavica će vam pomoći.

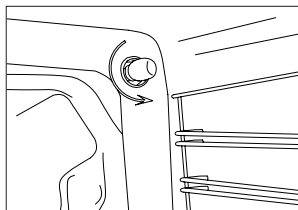
3. Nakon toga, uklonite žaruljicu okretanjem i umetanjem nove žaruljice sa istim specifikacijama. Specifikacije lampice trebaju biti sljedeće:

- 230 V, AC
- 15 W
- Tip E14

4. Postavite staklenu zaštitu i dovršite zamjenu tako što ćete priključiti električni kabel aparata. Sada možete koristiti pećnicu.

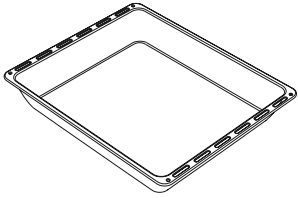


Slika 11

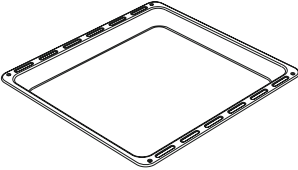


Slika 12

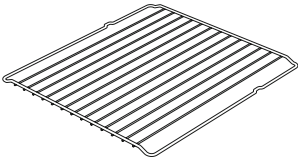
DODATNI PRIBOR

**Duboki Pleh***

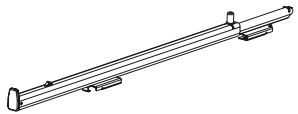
Koristi se za tijesta, duboko prženu hranu i pirjanje. U slučaju da se kolači, smrznuta hrana i meso peku izravno na rešetci, pleh se može koristiti za skupljanje masnoće.

**Pleh**

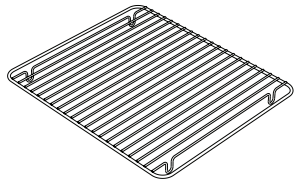
Koristi se za tijesta (kolači, biskviti itd.) i smrznutu hranu.

**Žičana Rešetka**

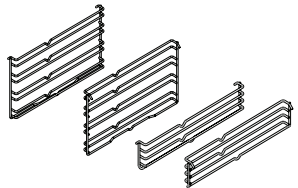
Koristi se za prženje i/ili stavljanje namirnica za pečenje, prženje ili smrznute hrane na željenu policu.

**Teleskopska Vodilica***

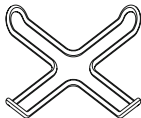
Uz pomoć teleskopske vodilice, plehovi i / ili žičane police se mogu lako postavljati i uklanjati.

**Žičana Rešetka Unutar Pleha***

Hrana koja se može zalijepiti prigodom kuhanja, kao što je govedina, stavlja se na rešetku unutar pleha. Time se sprječava dodir i lijepljenje hrane.

**Donje i Gornje Žičane Police***

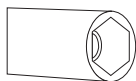
Prilikom kuhanja možete staviti duboki i standardni pleh na donje i gornje police.

**Držac za Džezvu***

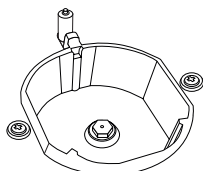
Može se koristiti za džezvu.

1. Zamjena dizna: Molimo Vas da koristite posebni odvijač za skidnje i instaliranje dizni kao što je na Slici 13.

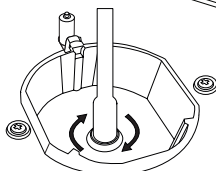
2. Uklonite diznu Slici 14 sa plamenika sa posebnim dovijačem za dizne i instalirajte novu diznu Slici 15.



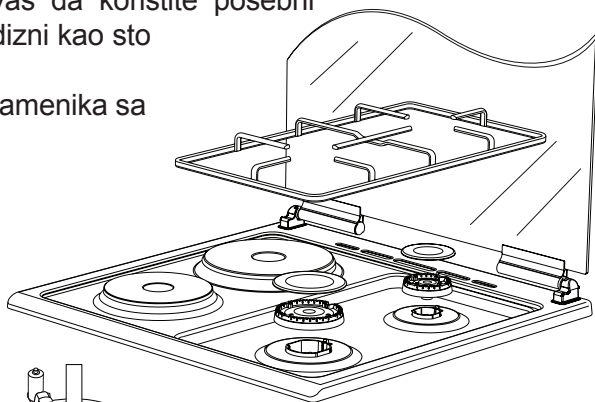
Slika 13



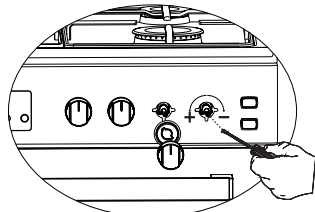
Slika 14



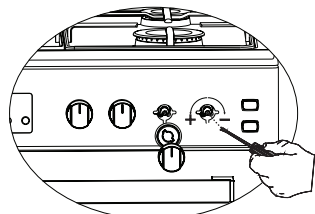
Slika 15



POSTAVKA SMANJENE STOPE PROTOKA PLINA ZA PLAMENIKE



Slika 16



Slika 17

1. Upalite plamenik koji želite podesiti i okrenite gumb na smanjeni položaj.
2. Uklonite gumb s ventila za plin.
3. Upotrijebite odvijač odgovarajuće veličine da biste podesili vijak za podešavanje stope protoka. Za ukapljeni naftni plin (LPG) (butan - propan) okrenite vijak u smjeru kazaljke na satu. Za prirodni plin trebate jednom okrenuti vijak u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. "Normalna dužina ravnog plamena u smanjenom položaju treba iznositi 6 - 7 mm.
4. Ako je plamen viši od željenog položaja, okrenite vijak u smjeru kazaljke na satu. Ako je manji, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
5. Za posljednju kontrolu, stavite plamenik i na uobičajenu visinu plamena i na smanjene položaje te provjerite gori li plamen ili ne.

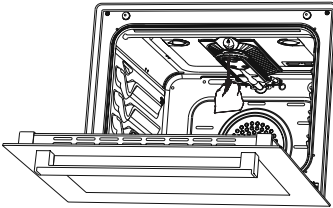
Ovisno o vrsti ventila za plin koji se upotrebljava u vašem uređaju, položaj vijka za podešavanje može se razlikovati. (Slika 16 i 17)

UKLANJANJE DONJEG I GORNJEG GORIONIKA I INSTALACIJA INJEKTORA U PLINSKU PEĆNICU

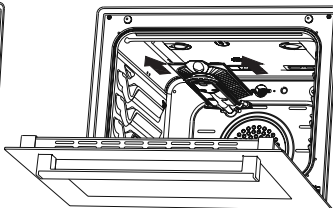
Uklanjanje gornjeg gorionika:

Uklonite vijak pomoću odvijača, kao što je prikazano na Slici 18. Kao što je prikazano na Slici 19, uklonite gorionik iz njegovog ležišta povlačenjem ka sebi. Kao što je prikazano na Slici 20, uklonite injektor iz ležišta pomoću utičnog ključa. Da biste ponovo postavili gorionik, primijenite postupak uklanjanja obrnutim redom.

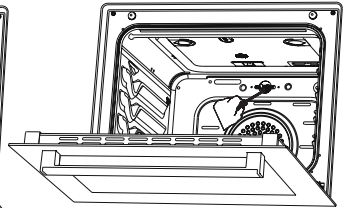
Slika 18



Slika 19



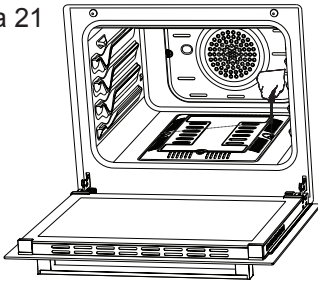
Slika 20



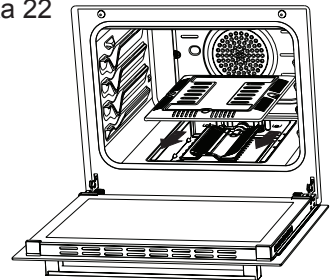
Uklanjanje donjeg gorionika:

Vrata donjeg gorionika su pričvršćena s dva vijka. Kao što je prikazano na Slici 21, uklonite ih pomoću odvijača. Uklonite vrata povlačenjem nagore kao što je prikazano na Slici 22. Uklonite gorionik iz ležišta tako što ćete ga privući prema sebi, kao što je prikazano na Slici 23. Kao što je prikazano na Slici 24, uklonite injektor iz ležišta pomoću utičnog ključa. Kako biste ponovno postavili gorionik, primijenite postupak uklanjanja

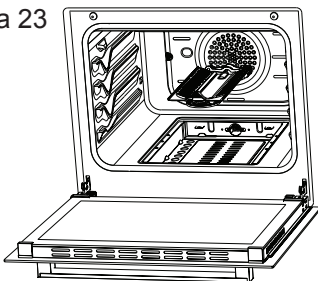
Slika 21



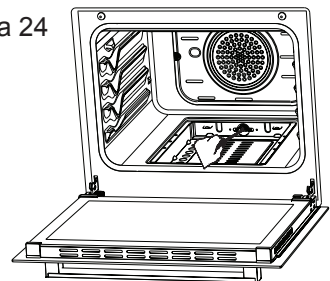
Slika 22



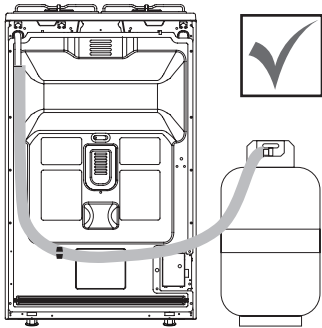
Slika 23



Slika 24



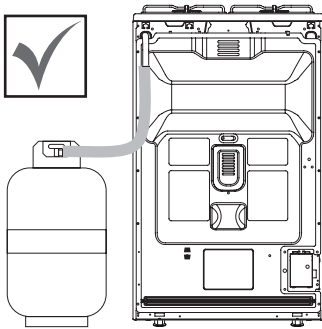
PROLAZ PLINOVODA



Slika 25

1. Povežite uređaj s priključkom plinovoda na najkraći mogući način i tako da ne može doći do curenja plina.

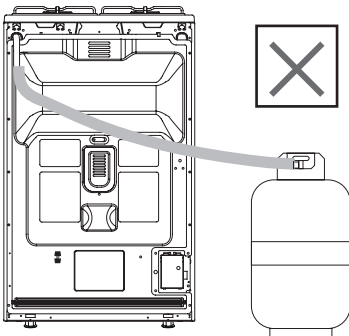
2. Kako biste proveli sigurnosnu provjeru nepropusnosti i hermetične zatvorenosti, provjerite jesu li gumbi na upravljačkoj ploči zatvoreni i je li plinska boca otvorena.



Slika 26

3. Dok provjeravate curi li plin nikada nemojte upotrebljavati bilo koju vrstu upaljača, šibice, cigarete ili sličnu zapaljivu tvar.

4. Primijenite sapunicu na točkama povezivanja. Ako se javlja curenje, sapunica će se zapjeniti.

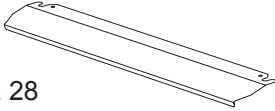


Slika 27

5. Kada umećete uređaj na mjesto, pazite da bude u istoj ravnini kao i radna ploča. Ako je potrebno, podesite noge kako bi bio u ravnini s radnom pločom.

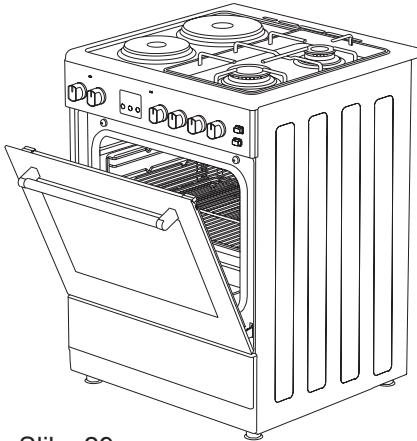
6. Uređaj upotrebljavajte na ravnoj površini i u dobro provjetrenom prostoru.

UPOTREBA DEFLEKTORSKE PLOČE ZA ROŠTILJANJE (neobavezno)*



Slika 28

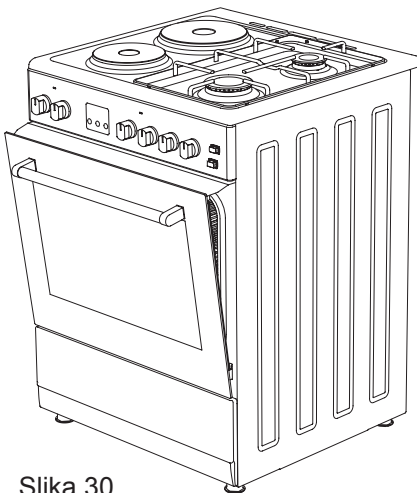
1. Sigurnosna ploča namijenjena je za zaštitu upravljačke ploče i gumba kada je pećnica u načinu roštiljanja. (Slika 28)



Slika 29

2. Postavite sigurnosnu ploču ispod upravljačke ploče tako da otvorite prednje pokrovno staklo pećnice. (Slika 29)

3. Zatim učvrstite sigurnosnu ploču između pećnice i prednjeg poklopca tako da pažljivo zatvorite poklopac. (Slika 30)



Slika 30

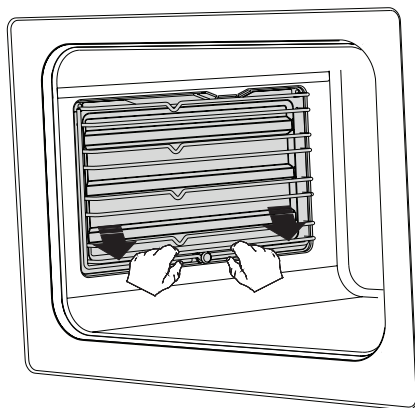
4. Upotrebljavajte sigurnosnu ploču kako biste izbjegli da toplina ošteti upravljačku ploču i gume kada je pećnica postavljena na način roštiljanja.

5. Kada pripremate hranu u načinu roštiljanja, važno je ostaviti poklopac otvoren na naznačenoj udaljenosti.

6. Sigurnosna ploča pruža idealne uvjete za pripremu hrane uz zaštitu kontrolne ploče i gumba.

KATALITIČKE STIJENKE*

Katalitičke stijenke nalaze se na lijevoj i desnoj strani šupljine ispod vodilica. Katalitičke stijenke uklanjaju neugodne mirise i omogućuju najveću učinkovitost kuhala. Katalitičke stijenke također upijaju ostatke ulja i čiste pećnicu dok ona radi.

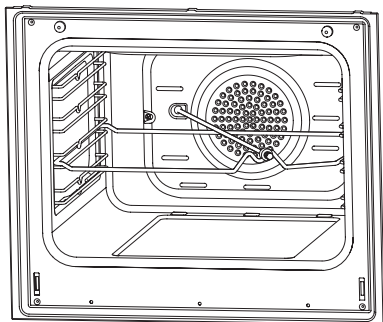


Slika 31

Uklanjanje katalitičkih stijenki

Da biste uklonili katalitičke stijenke morate izvući vodilice. Čim izvučete vodilice, katalitičke stijenke automatski će se otpustiti. Katalitičke stijenke moraju se promijeniti nakon 2 - 3 godine.

PEČENJE PILETINE*



Slika 32

Postavite ražanj na okvir. Okrenite okvir ražnja u pećnici na željenu razini. Na dno stavite posudu za sakupljane masnoće. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje masnoće. Nemojte zaboraviti ukloniti plastični dio s ražnja. Nakon roštiljanja, pričvrstite plastičnu ručku na ražanj i izvadite hranu iz pećnice.

„UVIJEK ROŠTILJAJTE SA ZATVORENIM VRATIMA PEĆNICE”

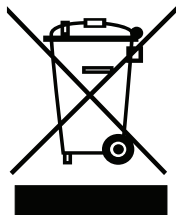
**50*55 / 50*60 / 60*60
INJEKTORA, POTROŠNJA I SNAGA STOL**

VRIJEDNOSTI OVISNO O TIPU PLINA	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Prirodni Gas			Prirodni Gas		Prirodni Gas	
Wok Plamenik	Injektora	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Potrošnja	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Veliki Plamenik	Injektora	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Potrošnja	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Srednji Plamenik	Injektora	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Potrošnja	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni Plamenik	Injektora	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Potrošnja	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grilni Plamenik	Injektora	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Potrošnja	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Snaga	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Donji Plamenik	Injektora	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Potrošnja	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Snaga	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJEKTORA, POTROŠNJA I SNAGA STOL**

VRIJEDNOSTI OVISNO O TIPU PLINA	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Plamenik	Injektora	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Potrošnja	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Snaga	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Veliki Plamenik	Injektora	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Potrošnja	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Snaga	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Srednji Plamenik	Injektora	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Potrošnja	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Snaga	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomoćni Plamenik	Injektora	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Potrošnja	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Snaga	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grilni Plamenik	Injektora	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Potrošnja	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Snaga	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Donji Plamenik	Injektora	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Potrošnja	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Snaga	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE



Ambalažu odložite na ekološki prihvatljiv način. Uređaj je označen u skladu s Direktivom 2012/19/EU o rabljenim električnim i elektronskim uređajima (električni i elektronski otpad - WEEE). Smjernica određuje okvire za povrat i recikliranje rabljenih uređaja koji se primjenjuju u Europskoj uniji.

INFORMACIJE O PAKIRANJU

Ambalaža proizvoda proizvedena je od materijala koji se mogu reciklirati sukladno našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ne odlažite materijale pakiranja skupa s otpadom iz kućanstva ili drugim otpadom. Odnosite ih na odlagalište za materijale pakiranja kako su odredile lokalne vlasti.



KONČAR - KUĆANSKI APARATI d.o.o.

Slavonska avenija 16 , 10001 Zagreb , Hrvatska

tel : ++ 385 1/2484 555

fax : ++ 385 1/2404 102

www.koncar-ka.hr