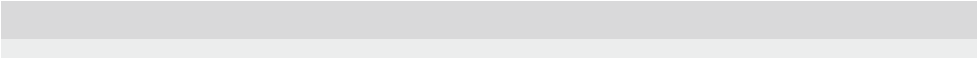


KONČAR

EN

OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
FREESTANDING MIXED COOKER

SE6022PBR2V
SE6022PCR2V
ST6022PBR2V
ST 6022 P.CR2
ST6022PIR4V



Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.



CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Environment where the appliance to be installed

3.2 Installation of product

3.3 Adjustment of feet

3.4 Gas connection

3.5 Electric connection and safety

3.6 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of product

4.1.1 Control of hob burners

4.1.2 Control of oven

4.2 Accessories used in oven

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

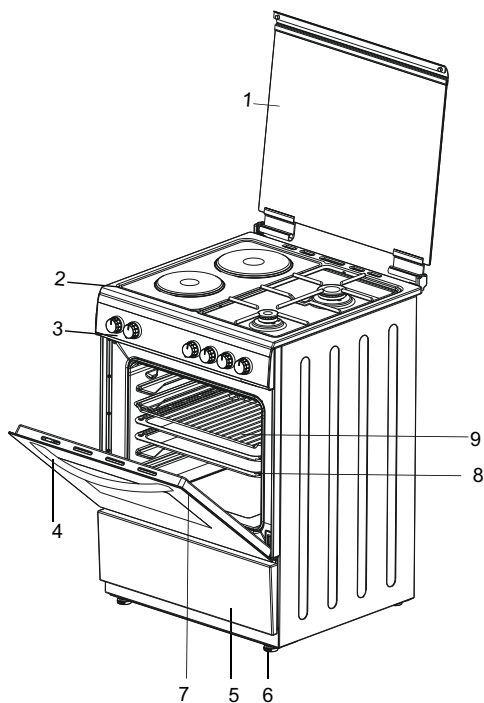
5.2 Maintenance

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid

2. WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

2. WARNINGS

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

2. WARNINGS

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
- CAUTION: Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

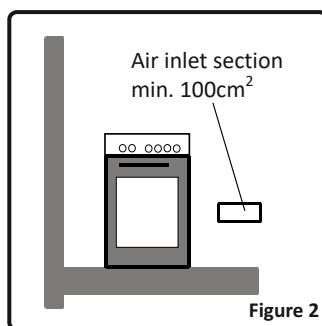
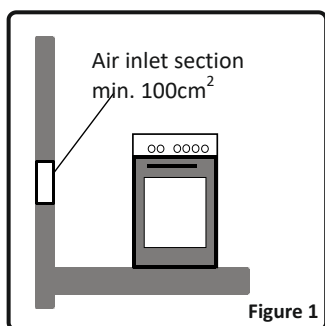
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

 **Contact to Authorized Service for installation of your product**

3.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of 100cm^2 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this "next room" must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

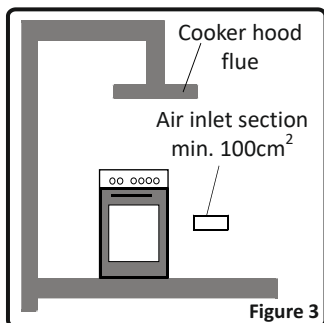


Figure 3

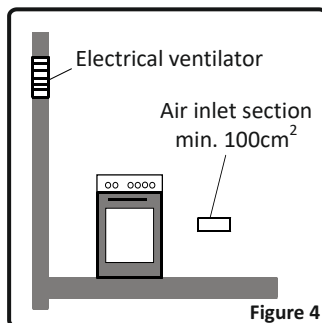


Figure 4

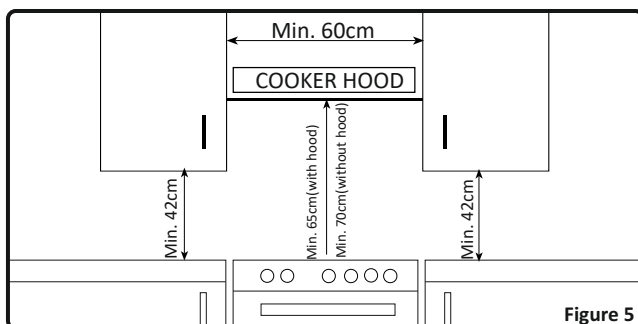


Figure 5

3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 80°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.3 Adjustment of feet

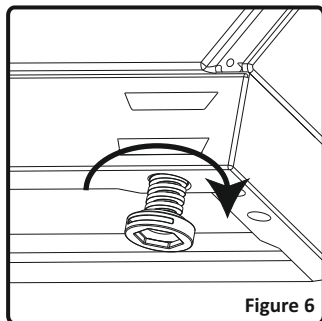


Figure 6

Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

3.4 Gas connection

Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 50°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

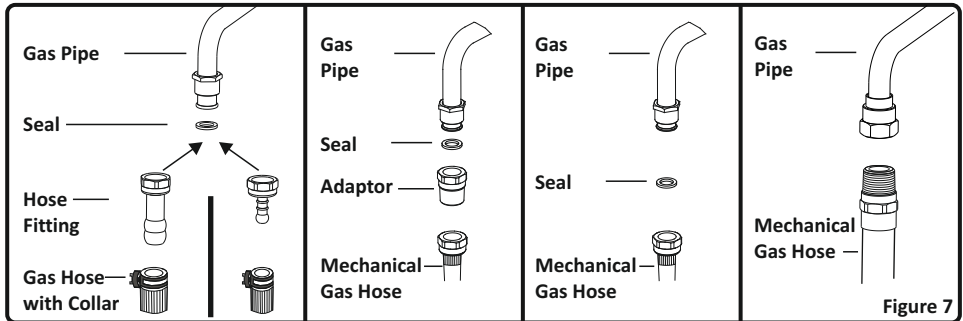
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components,

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, learn the appropriate connection parts and obtain those parts to perform a safe connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

⚠ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

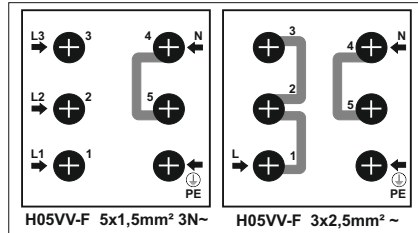
3.5 Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

3.6 Gas conversion

Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.

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

Changing injectors:

Hob Burners:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

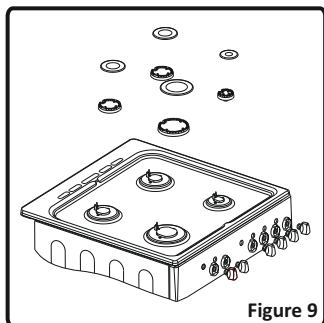


Figure 9

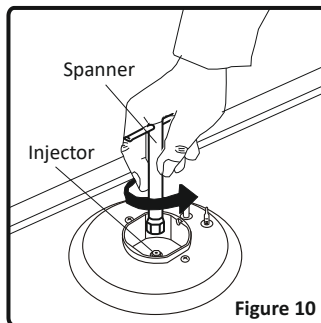
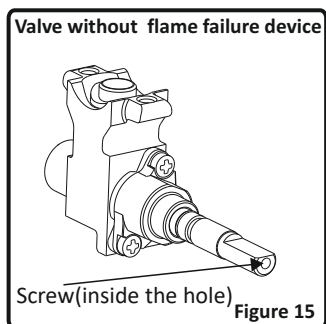
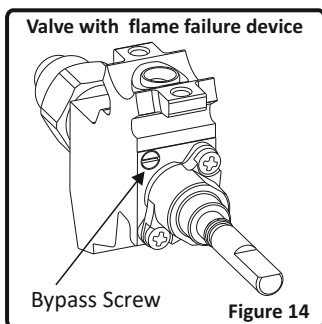


Figure 10

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 14). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 15). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

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



The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Changing the gas inlet:

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

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of hob

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Hob Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be done in two ways; depending on the configuration of your appliance.

Ignition Through Hob Valve (micro switch): Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

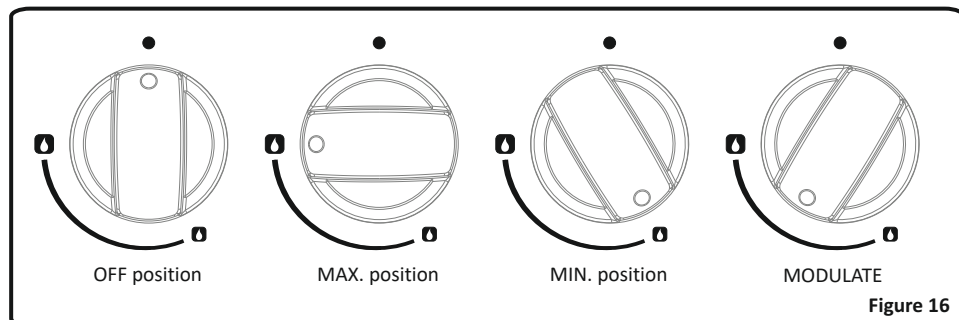
Flame safety device:

Hob Burners

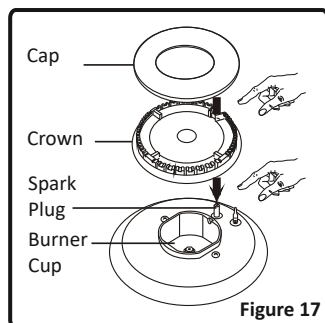
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.1 Control of the hob burners



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



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns. Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

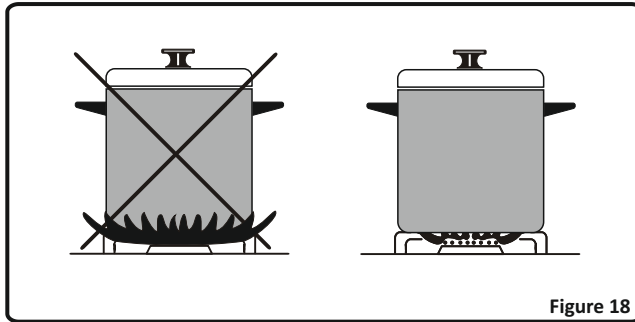
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

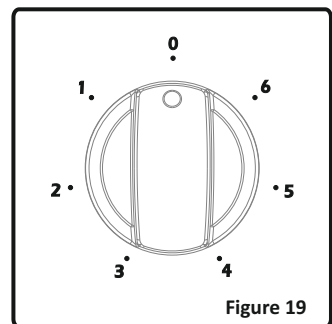
4.2. Use of Hotplates

There are 2 types hotplates

- Standard hotplate
- Rapid hotplate (which is marked by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

By switching the control knob to one of these positions the hotplate can be operated. Near each hob control knob, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that knob. On/off light on the control panel shows if any of the hotplates are in use.



4. USE OF YOUR PRODUCT

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

Warning:

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.

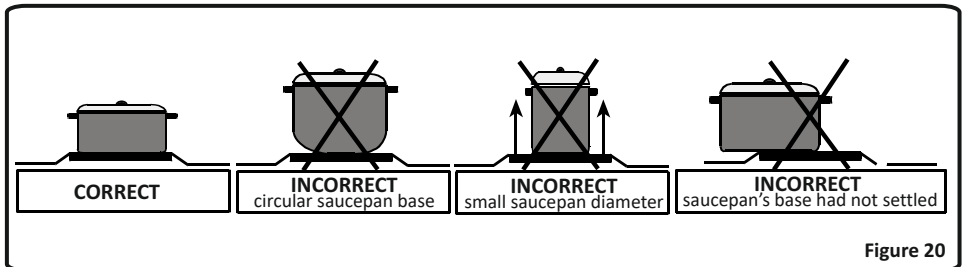
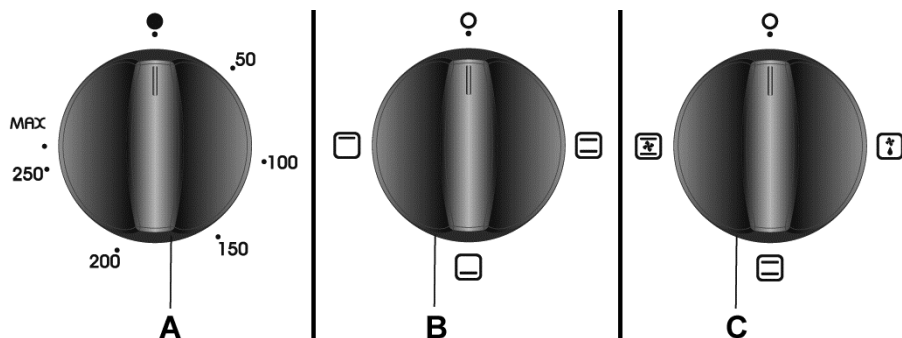


Figure 20

- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.2 Control of the Oven



- Select the function using the oven function control knob. The oven light(if available) will come on. The details of the oven functions
- Select the temperature using the temperature control knob. The oven temperature indicator light, above the temperature knob on the control panel, will glow until the oven has reached the set temperature, and then it will go out.
- When you have finished cooking, turn the function and temperature control knobs to the off O position.

Oven Functions

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

SE6022PBR2V / SE6022PCR2V



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

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

4. USE OF YOUR PRODUCT



Lower Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element will start operating.

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



Upper Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper heating element will start operating.

In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating the food.

ST6022PBR2V / ST 6022 P.CR2 / ST6022PIR4V



Defrost Function

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

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



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

4. USE OF YOUR PRODUCT

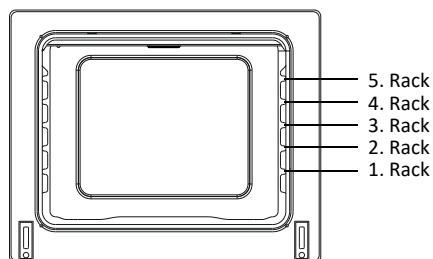
4.2 Accessories used in oven

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Oven Cavity

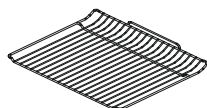
Rack positions



Oven Accessories

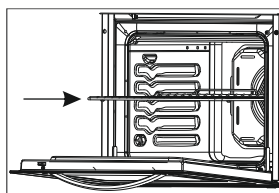
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

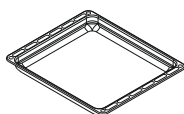


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



Deep Tray

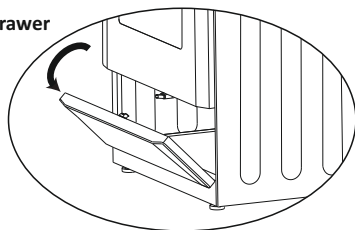


Deep tray is used to cook stews.

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

Drawer

Flap drawer



5. CLEANING AND MAINTENANCE

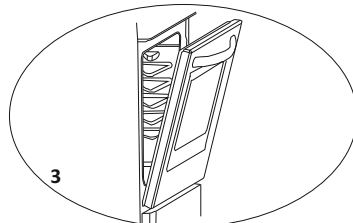
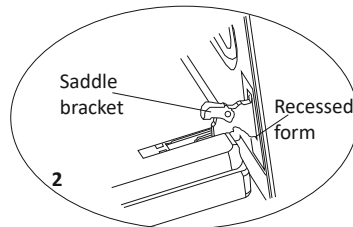
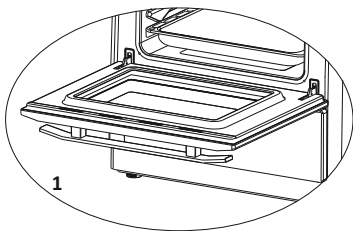
5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of oven

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3rd figure and remove the door by pulling it towards yourself.

NOTE: To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2nd figure.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

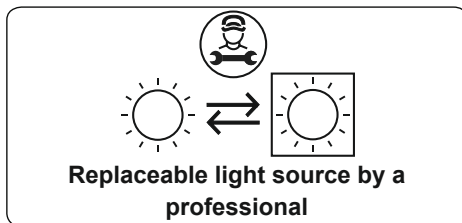
5.2 Maintenance

Change of Oven Lamp

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

- 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 design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.



Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the oven does not operate :

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

If the oven does not heat :

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

- The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally):

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

6.2 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 packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports 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 grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

INJECTOR TABLE

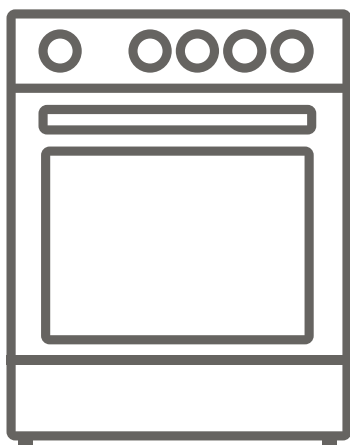
G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	3
CONSUMPTION	276 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h

COOKING TABLE

DISHES FUNCTIONS	TURBO			STATIC COOKING			FAN			GRILLING		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3	35-45	170-190	2-3	25-35			
Cake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilled meatballs										200	5	10-15
Watery food	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50	175-200	3	40-50			
Chicken				200	2-3	45-60	200	2-3	45-60	200	*	50-60
Chop										200	4-5	15-25
Beefsteak										200	5	15-25
Two-tray cake	160-180	2-5	30-40									
Two-tray pastry	170-190	2-5	35-45									
* Cook with roast chicken skewer												

KONČAR

HR Samostojeće kuhalo / Priručnik za uporabu



SE6022PBR2V
SE6022PCR2V
ST6022PBR2V
ST 6022 P.CR2
ST6022PIR4V

Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

Ovaj Priručnik za uporabu sadržava važne sigurnosne informacije i upute o radu i održavanju vašeg uređaja.

Molimo odvojite vremena za čitanje ovog Priručnika za uporabu prije uporabe vašeg uređaja i čuvajte ovu knjigu za buduće čitanje.

Ikona	Tip	Značenje
	UPOZORENJE	Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti
	RIZIK OD STRUJNOG UDARA	Rizik od opasnog napona
	POŽAR	Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala
	OPREZ	Rizik od ozljede ili oštećenja imovine
	VAŽNO / OPASKA	Koristite sustav pravilno

SADRŽAJ

1.SIGURNOSNE UPUTE	4
1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....	4
1.2 Upozorenja za instalaciju.....	7
1.3 Tijekom uporabe	8
1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....	10
2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU	12
2.1 Upute za instalatera.....	12
2.2 Instalacija kuhala	13
2.3 Plinski priključak	13
2.4 Plinska konverzija (ako je dostupna)	14
2.5 Električni priključak i Sigurnost (ako je dostupno)	15
2.6 Protunagibna oprema	16
2.7 Podešavanje nogara.....	17
3.ZNAČAJKE PROIZVODA.....	18
4.UPORABA PROIZVODA.....	19
4.1 Uporaba plinskih plamenika	19
4.2 Kontrole ploče za kuhanje	19
4.3 Kontrole ploče za kuhanje	20
4.4 Kontrole pećnice.....	21
4.5 Tablica kuhanja.....	22
4.6 Pribor	22
5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	23
5.1 Čišćenje.....	23
5.2 Održavanje	24
6.RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT	26
6.1 Rješavanje problema.....	26
6.2 Transport	27
7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	28
7.1 Tablica ubrizgača	28

1. SIGURNOSNE UPUTE

- Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe vašeg uređaja i držite ih na podesnom mjestu radi upućivanja na njih kada je potrebno.
- Priručnik je pripremljen za više od jednog modela zbog čega vaš uređaj možda neće imati neke značajke opisane u njemu, Iz tog razloga, važno je posvetiti osobitu pažnju svim prikazima dok čitate Priručnik za uporabu.

1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako nemaju nadzor ili nisu upućeni glede sigurne uporabe uređaja uz shvaćanje svih štetnih posljedica. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne trebaju provoditi djeca bez kontrole.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati doticanja vrućih elemenata. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnom kontrolom.

  **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću i uljem na ploči bez nadzora može biti opasno te prouzročiti požar. NIKADA nemojte pokušavati ugasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen poklopcem ili pokrivač za gašenje požara.

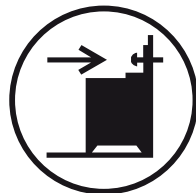
 **OPREZ:** Proces kuhanja treba biti pod kontrolom. Kratkoročni procesi kuhanja treba biti pod stalnom kontrolom

 **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte stavljati stvari na površinama za kuhanje.

 **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Za modele koji uključuju poklopac ploče, očistite sve što je preljeveno na poklopcu prije uporabe i ostavite kuhalo da se ohladi prije zatvaranja poklopca.
- Nemojte koristiti uređaj sa dodatnim mjeriteljem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.

 **UPOZORENJE:** Da biste zaštitili uređaj od naginjanja moraju biti instalirane stabilizirajuće podupirače. (Za detaljne informacije pogledajte vodiš za komplet protunagibne opreme.)



- Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.
- Učice mogu postati vruće nakon kratkog razdoblja tijekom uporabe.
- Nemojte koristiti hrapava abrazivna sredstva za čišćenje ili materijale za čišćenje površina pećnice. Isti mogu izgrebati površine što može rezultirati lomljenjem stakla vrata ili oštećenje površina.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja.

 **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, osigurajte se da je uređaj isključen prije zamjene lampe.

⚠ OPREZ: Pristupačni dijelovi mogu biti vrući pri kuhanju ili grilanju. Držite malu djecu dalje od uređaja kada je u uporabi.

- Vaš uređaj je proizveden sukladno primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama.
- Održavanje i popravke trebaju biti provedeni jedino od ovlaštenih servisnih tehničara. Instalacija i popravke provedene od neovlaštenih tehničara mogu biti opasni. Nemojte mijenjati ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način. Neprikladni štitnici ploče mogu prouzročiti nezgode.
- Prije priključenja vašeg uređaja, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (priroda plina i tlak plina ili strujni napon i frekvencija) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na oznaci.

⚠ OPREZ: Ovaj uređaj je dizajniran jedino za kuhanje hrane i namijenjen je jedino za unutarnju uporabu u kućanstvu. Ne treba se koristiti u bilo koje druge svrhe ili u bilo kakvoj drugoj primjeni, kao što je uporaba van kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija.

- Nemojte koristiti ručice vrata pećnice za dizanje i micanje uređaja.
- Ovaj uređaj nije priključen na uređaj za ventiliranje. Treba biti instaliran i priključen sukladno tekućim regulativama za instalaciju. Zasebnu pozornost treba dati odnosnim zahtjevima glede ventilacije.
- Ako se plamenik ne upali nakon 15 sekundi, ugasite rad uređaja i otvorite vrata odjeljka. Pričekajte najmanje 1 minut prije pokušaja ponovnog paljenja plamenika.

- Ove upute su jedino valjane ako se pravilni simbol zemlje pojavljuje na uređaju. Ako se simbol ne pojavljuje na uređaju, pogledajte tehničke instrukcije koje opisuju kako modificirati uređaj za usklađivanje uvjeta uporabe sa zemljom gdje koristite uređaj.
- Sve moguće mjere poduzete su za osiguravanje vaše sigurnosti. Budući da se staklo može slomiti treba biti pažljiv pri čišćenju da bi se izbjeglo grebanje. Izbjegavajte udaranje ili lupanje stakla priborom.
- Uvjerite se da žica za snabdijevanje nije zaglavljena ili oštećena tijekom instalacije. Ako je žica za snabdijevanje oštećena mora biti zamijenjena od proizvođača, njegovog servisnog agenta ili slične kvalificirane osobe u cilju izbjegavanja ozljeda.
- Nemojte dopuštati djeci penjanje na vrata pećnice ili sjedenje na njima dok su otvorena.
- Ako je vaš uređaj opskrbljen pločom za kuhanje izrađenom od stakla ili keramičkog stakla:
 **OPREZ:** “U slučaju lomljenja stakla ploče za kuhanje“:
 - odmah isključite sve plamenike i sve električne grijuće elemente te isključite uređaj iz struje
 - nemojte doticati površinu uređaja
 - nemojte koristiti uređaj.
- Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i životinja.

1.2 UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.

- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.
- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.
- Materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

1.3 TIJEKOM UPORABE

- Kada prvi puta koristite vašu pećnicu možete osjetiti blagi miris. Ovo je sasvim formalno i prouzročeno je od izolacijskih materijala na elementima grijača. Preporučamo da prije prve uporabe vaše pećnice istu ostavite praznu i na maksimalnoj temperaturu te ostavite da radi 45 minuta. Uvjerite se da je sredina u kojoj je instaliran proizvod dobro ventilirana.
- Budite pažljivi pri otvaranju vrata pećnice tijekom kuhanja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.
- Nemojte stavljati zapaljive ili gorice materijal unutar ili blizu uređaja dok isti radi.
- Nemojte raspršivati aerosol u blizini ovog uređaja ako je upaljen.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu za vađenje i zamjenu hrane u pećnici.
- Ni u kojem slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju izravno na bazu pećnice tijekom kuhanja. Baza postaje vrlo vruća i

na proizvodu može doći do oštećenja.



Nemojte ostavljati kuhalo bez nadzora kada kuhate s čvrstim ili tekućim uljima. Iste može zahvatiti vatra pod ekstremno vrućim uvjetima. Nikada ne stavljajte vodu na plamen prouzročen uljem umjesto isključivanja kuhala i pokrivanja posuđa njegovim poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

- Uvijek postavite posuđe na središte zone kuhanja i okrenite ručice na sigurni položaj da se ne mogu udariti.
- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb. Isključite plinski ventil kada plinski uređaji nisu u uporabi.
- Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju “0” (stop) kada uređaj nije u uporabi.
- Ladice se nagingu kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili isпустite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.



OPREZ: Uporaba plinskog uređaja za kuhanje rezultira stvaranje topline, vlage i produkte sagorijevanja u prostoriji gdje je instaliran. Osigurajte se da je kuhinja dobro ventilirana posebice kada je uređaj u uporabi, držite otvore prirodne ventilacije otvorenim ili instalirajte uređaj za mehaničku ventilaciju (izlazni poklopac za mehaničko prozračivanje).

- Produljena intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dopunsku ventilaciju, kao što je otvaranje prozora ili učinkovitiju ventilaciju, primjerice povećavanjem razine mehaničke ventilacije tamo gdje je ima.
- Pri korištenju grilnog plamenika držite vrata pećnice

otvorenim i uvijek koristite štit grilnog deflektora opskrbljenog s proizvodom. Nikada ne koristite grilni plamenik sa zatvorenim vratima pećnice.

⚠ OPREZ: Stakleni poklopci mogu puknuti kad se zagriju. Isključite sve plamenike i ostavite površinu ploče da se ohladi prije zatvaranja poklopca.



- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte stavljati teške ili zapaljive predmete (primjerice najlon, plastične vreće, papir, krpe, itd) u ladicu. Ovo uključuje posuđe za kuhanje s plastičnim dodacima (primjerice ručice).

⚠ OPREZ: Unutarnja površina skladišnog odjeljka može postati vrućim kada je uređaj u uporabi. Izbjegavate doticanje unutarnje površine.

- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

1.4 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbе za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.

CE Izjava o sukladnosti

CE Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.

 Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.

Odlaganje vašeg starog stroja



Ovaj znak na proizvodu ili njegovom pakiranju označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućanski otpad. Umjesto toga, treba se predati na odgovarajući otpad za reciklažu električne i elektroničke opreme. Osiguranjem pravilnog odlaganja ovog proizvoda, pomoći ćete u prevenciji mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi prouzročilo neodgovarajuće odlaganje ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda, javite se Vašim lokalnim vlastima, službi za odvoz smeća ili trgovini gdje ste kupili ovaj proizvod.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

! **UPOZORENJE :** Ovaj uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara, sukladno uputama u ovom vodiču i u skladu s tekućim lokalnim regulativama.

- Nepravilna instalacija može prouzročiti štetu i oštećenja za koje proizvođač ne prihvaća odgovornost i jamstvo neće biti valjano.
- Prije instalacije, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (strujni napon i frekvencija i/ili priroda plina i tlak plina) i postavke uređaja kompatibilni. Uvjeti za podešavanje ovog uređaja su navedeni na oznaci.
- Vrijedeći zakoni, uredbe, direktive i standardi u zemlji uporabe se moraju poštivati (sigurnosni pravilnici, odgovarajuća reciklaža u skladu s pravilnicima, itd.)
- Ako proizvod sadrži uklonjive vodilice za police (žičani stalci) i korisnički priručnik uključuje recepte kao jogurt, žičane stalke trebate ukloniti da bi pećnica radila u definiranom načinu kuhanja. Informacija o uklanjanju žičane police uključena je u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

Zahtjevi ventilacije

- Za prostorije s volumenom manjim od 5 m³, potrebna je permanentna ventilacija od 100 cm² slobodnog prostora.
- Za prostorije s volumenom između 5 m³ i 10 m³, potrebna je permanentna ventilacija od 50 cm² slobodnog prostora, osim ako prostorija ima vrata koja se izravno otvaraju prema vanjskom zraku u kom slučaju nije potrebna ventilacija.
- Za prostorije s volumenom većim od 10 m³ nije potrebna permanentna ventilacija.

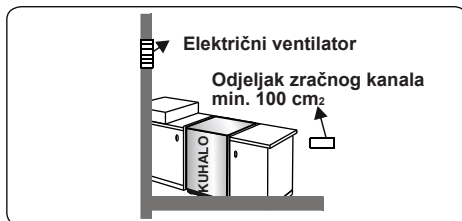
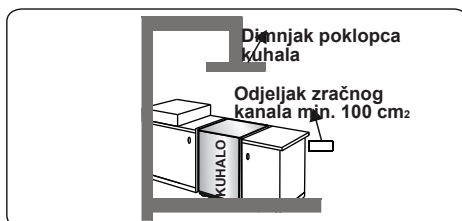
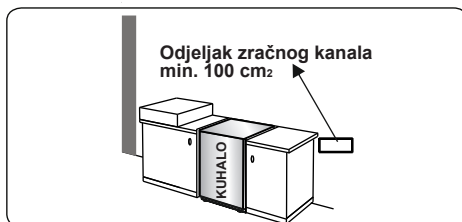
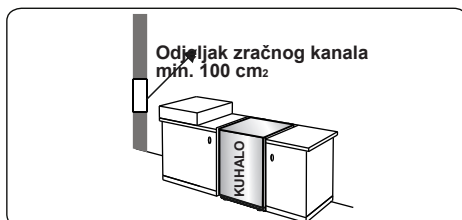


Važno: Bez obzira na veličinu prostorije, sve prostorije koje sadržavaju uređaj moraju imati izravni pristup vanjskom zraku putem prozora na otvaranje ili ekvivalentno.

Praženje sagorjelih plinova iz okoliša

Plinski uređaji ispuštaju sagorjeli plinski

otpad u vanjski zrak, ili izravno ili putem poklopca kuhala s dimnjakom. Ako nije moguće instalirati poklopac kuhala, instalirajte ventilator na prozoru ili zidu koji ima pristup svježem zraku. Ventilator mora imati kapacitet za promjenu volumena zraka u kuhinji najmanje 4-5 puta na sat.



Opće upute

- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao što su zavjese, ulje, odjeća itd. koje

može zahvatiti vatru.

- Radna ploča i namještaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otpornih na temperature iznad 100°C.
- Uređaj ne treba instalirati izravno na perilicu posuđa, hladnjak, zamrzivač, perilica ili sušilica rublja.
- Uređaj može biti postavljen blizu drugog namještaja pod uvjetom da u prostoru gdje je uređaj postavljen, visina namještaja ne prelazi visinu ploče kuhala.

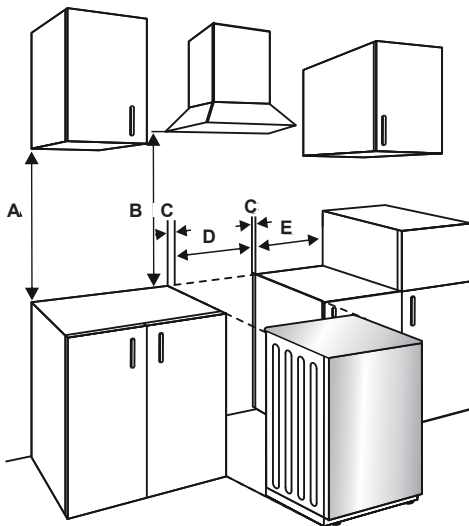
2.2 INSTALACIJA KUHALA

- Ako je kuhinjski namještaj viši od ploče kuhala, kuhinjski namještaj mora biti najmanje 10 cm dalje od strana uređaja

zbog cirkulacije zraka.

- Treba biti najmanje 2 cm praznog prostora oko uređaja radi cirkulacije zraka.
- Ako se instalira poklopac kuhala ili kredenc iznad uređaja, sigurno odstojanje između ploče kuhala i bilo kojeg kredenca/poklopca kuhala treba biti kao što je prikazano dolje.

A (mm) Kredenc	420
B (mm) Poklopac kuhala	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Širina proizvoda
E (mm)	100



2.3 PLINSKI PRIKLJUČAK

Montaža snabdijevanja plina i provjera curenja

Povežite uređaj u skladu s primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama. Prvo, provjerite koja vrta plina je instalirana na kuhlalu. Ova informacija je dostupna na stražnjoj naljepnici kuhala. Možete naći informacije glede odgovarajuće vrste plina i odgovarajućih ubrizgača plina u tablici tehničkih podataka. Provjerite da tlak dovoda plina odgovara vrijednostima u tablici tehničkih podataka, da bi omogućili najučinkovitiju uporabu te osigurali najmanju potrošnju plina. Ako tlak uporabljenog plina različit od navedenih

vrijednosti ili nije stabilan u vašem prostoru, može biti neophodna montaža dostupnog regulatora tlaka na plinski umetak. Trebate kontaktirati ovlašteni servis da biste uradili ove postavke.

Točke koje morate provjeriti tokom montaže fleksibilnog crijeva:

- Ako je dovod plina izrađen od fleksibilnog crijeva fiksiranog na plinski umetak ploče, mora biti pričvršćen cijevnim ovratnikom.
- Povežite vaš uređaj kratkim i izdrživim crijevom koliko je moguće bliže izvoru plina.

- Dopuštena maksimalna duljina crijeva je 1.5 m.
- Uređaj treba biti povezan u skladu s odgovarajućim lokalnim standardima za plin.
- Crijevo morate držati dalje od oblasti koje se mogu ugrijati do temperatura viših od 90°C.
- Crijevo ne smije biti napuklo, pokidano, savijeno ili preklopljeno.
- Držite crijevo dalje od oštih kutova i predmeta koji s mogu pomicati.
- Prije montaže povezivanje, morate biti sigurni da crijevo nije oštećeno. Koristite mjehuriće vode ili kapljice tekućine za provedbu provjere. Nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru curenja plina.
- Svi metalni predmeti koji su korišteni tijekom povezivanja plina moraju biti bez hrđe. Provjerite rok trajanja svih komponenti korištenih za povezivanje.

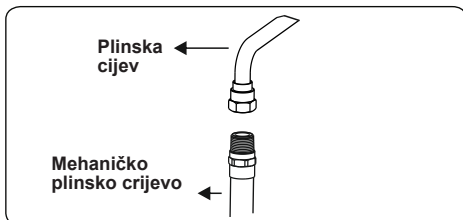
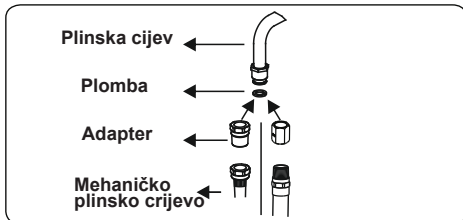
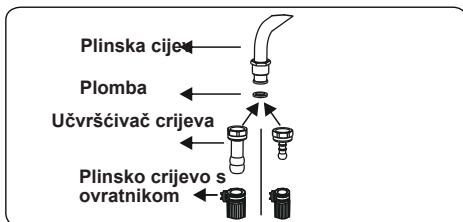
Točke koje morate provjeriti tokom montaže fiksnog dovoda za plin

Metoda korištena za montažu fiksnog dovoda za plin (dovod za plin izrađen od niti, primjerice navrtanj) varira u skladu sa zemljom u kojoj se nalazite. Najuobičajeniji dijelovi za vašu zemlju će biti snabdjeveni s vašim uređajem. Bilo koji drugi potrebni dijelovi bit će snabdjeveni kao pričuvni dijelovi.

Tijekom povezivanja, uvijek držite navrtanj plinskog cjevovoda pričvršćeno dok okrećete odgovarajući dio. Koristite matične ključeve odgovarajuće veličine za sigurno povezivanje. Za površine između različitih dijelova uvijek koristite plombe snabdjevene s opremom za konverziju plina.

Plombe korištene tijekom povezivanja također trebaju biti odobrene za uporabu za povezivanje plina. Nemojte koristiti vodovodne plombe za plinske priključke.

Upamtite da je ovaj uređaj spreman za povezivanje na snabdijevanje plinom u zemlji za koju je proizveden. Glavno odredište zemlje je obilježeno na stražnjem poklopcu uređaja. Ako trebate koristiti uređaj u drugoj zemlji, mogu vam trebati bilo koji priključci navedeni na donjem prikazu. U takvom slučaju kontaktirajte nadležne službe da biste saznali pravilni plinski priključak.



Kuhalo mora biti instalirano i održavano od propisno kvalificiranog registriranog plinskog tehničara u skladu s tekućim sigurnosnim propisima.

⚠ UPOZORENJE : Nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru curenja plina.

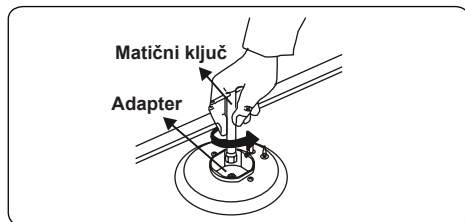
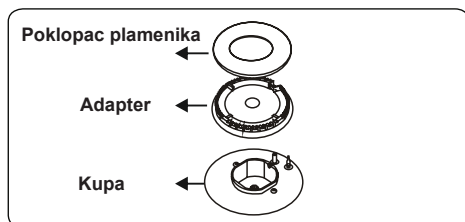
2.4 PLINSKA KONVERZIJA (AKO JE DOSTUPNA)

Vaš uređaj je dizajniran za rad na LPG/NG plin. Plinski plamenici mogu se adaptirati na različite tipove plina, zamjenom odgovarajućih ubrizgivača i podešavanjem najmanje visine plamena podesne za plin u uporabi. U te svrhe treba provesti sljedeće korake.

Promjena ubrizgivača

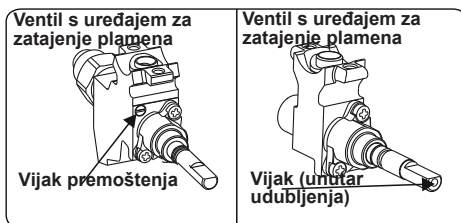
Plamenici na ploči

- Prekid glavnog dovoda plina i isključivanje uređaja s glavnog dovoda struje.
- Skinite poklopce plamenika i adaptere.
- Koristite matični ključ od 7 mm za odvijanje ubrizgivača.
- Zamijenite ubrizgač s onim iz opreme za konverziju plina, s pravilnim promjerom za tip plina koji će se koristiti, sukladno tablici plinskih ubrizgivača.



Podešavanje najmanjeg položaja plamena:

Prije svega osigurajte se da je uređaj isključen iz glavnog dovoda struje i da je dovod plina otvoren. Najmanji položaj plamena je podešen ravnim odvijačem smještenim na ventilu. Za ventile sa sigurnosnim uređajem za zatajenje plamena, odvijač je smješten bočno na vretenu ventila kao što se vidi na prikazu. Za ventile bez sigurnosnog uređaja za zatajenje plamena, odvijač je smješten unutar vretena ventila kao što se vidi na prikazu. Da biste olakšali podešavanje položaja plamena, preporučamo da skinete kontrolnu ploču (i mikro prekidač ako ga vaš model ima) tijekom promjene. Vijak premoštenja mora biti labav radi konverzije s LPG-a u NG. Za konverziju s NG-a u LPG, vijak premoštenja mora biti zategnut.



Određivanje najmanjeg položaja plamena

Za određivanje najmanjeg položaja, upalite plamenike i ostavite ih na najmanjem položaju. Skinite gumbe jer odvijač možete primijeniti jedino ako su gumbi skinuti. Pomoću malog odvijača, zategnite ili olabavite vijak premoštenja za blizu 90 stupnjeva. Kada je plamen duljine najmanje 4mm, snabdijevanje plina je dobro. Osigurajte se da plamen ne odumire pri prijelazu s maksimalnog položaja na minimalni položaj. Napravite umjetni vjetar rukama prema plamenu da biste vidjeli je li plamen stabilan.

Promjena plinskog umetka

Za neke zemlje tip plinskog priključka može biti različit za NG/LPG plinove. U tom slučaju, skinite trenutne priključne komponente i navrtne (ako ih ima) i sukladno priključite novi dovod plina. U svim uvjetima, sve komponente korištene u plinskom priključku trebaju biti odobrene od lokalnih i/ili međunarodnih vlasti. U svim plinskim priključcima odnosi se na klauzulu "Montaža dovoda plina i provjera curenje" koja je objašnjena gore.

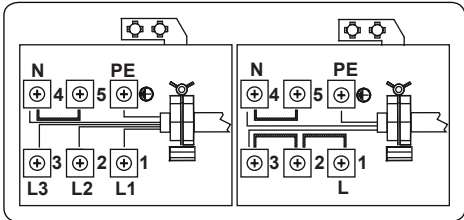
2.5 ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK I SIGURNOST (AKO JE DOSTUPNO)

⚠ UPOZORENJE: Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlašteni serviser ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

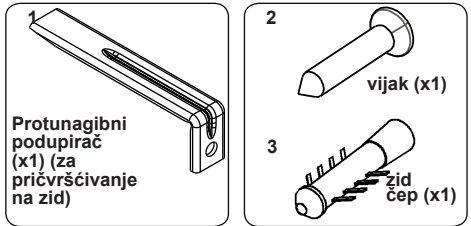
⚠ UPOZORENJE: UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

- Prije priključenja uređaja na struju, morate uraditi provjeru nominalne vrijednosti napona uređaja (zapečaćeno na identifikacijskoj ploči uređaja) kako bi odgovarao snabdijevanju dostupnom mrežnom naponu i električni mrežni vodovi trebaju odgovarati nominalnim vrijednostima struje uređaja (također naznačeno na identifikacijskoj ploči).

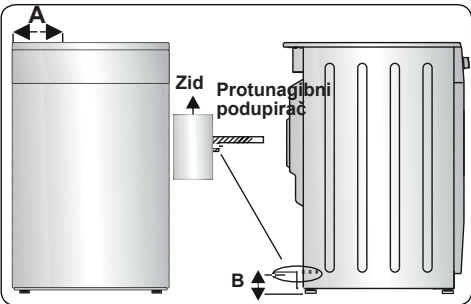
- Tijekom instalacije, pazite da koristite izolirane kabele. Pogrešno spajanje može oštetiti Vaš uređaj. Ako je mrežni kabel oštećen i treba ga zamijeniti to može učiniti jedino kvalificirano osoblje.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Žicu za snabdijevanje treba držati dalje od vrućih dijelova uređaja i ne smije biti savijena ili stisnuta. U suprotnom žica može biti oštećena i prouzročiti kratki spoj.
- Ako uređaj nije priključen na mrežu s utičnicom, mora se koristiti svepolni rastavljač (s najmanje 3 mm kontaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240 V~ Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštene servisere ili kvalificiranog električara.
- Strujni kabel (H05VV-F) mora biti dovoljne duljine da se priključi na uređaj.
- Prekidač s osiguračem mora biti lako dostupan kad se ugradi uređaj.
- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.
- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.
- Priključak terminalne kutije je smješten na terminalnoj kutiji.



2.6 PROTUNAGIBNA OPREMA



Vrećica s dokumentima sadržava protunagibnu opremu. Labavo pričvrstite protunagibni podupirač (1) na zid korištenjem vijka (2) i čepa za zid (3), slijedeći mjere prikazane dolje na slici i tablici. Podesite visinu protunagibnog podupirača da bude u ravni s presekom na kuhalu te zategnite vijak. Pritisnite uređaj prema zidu kako biste se osigurali da je protunagibni podupirač ušao u stražnji prerez uređaja.

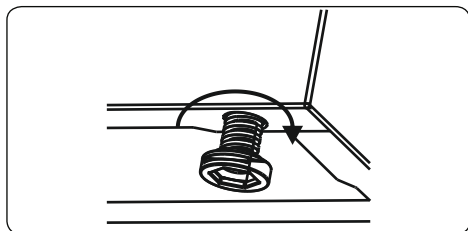


Dimenzije proizvoda (širina x dubina x visina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (dvostruka pećnica)	297.5	52
50x60x90 (dvostruka pećnica)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7 PODEŠAVANJE NOGARA

Vaš proizvod stoji na četiri podesive nogare. Za sigurno korištenje važno je da vaš uređaj bude pravilno izbalansiran. Uvjerite se da je uređaj niveliran prije kuhanja. Za povećanje visine uređaja, okrenite nogaru suprotno smjeru kazaljke na satu. Za smanjenje visine uređaja, okrenite nogaru u smjeru kazaljke na satu.

Omogućeno je podizanje visine uređaja do 30 mm podešavanjem nogare. Uređaj je težak i preporučamo najmanje 2 osobe za njegovo nošenje. Nikada ne vucite uređaj.

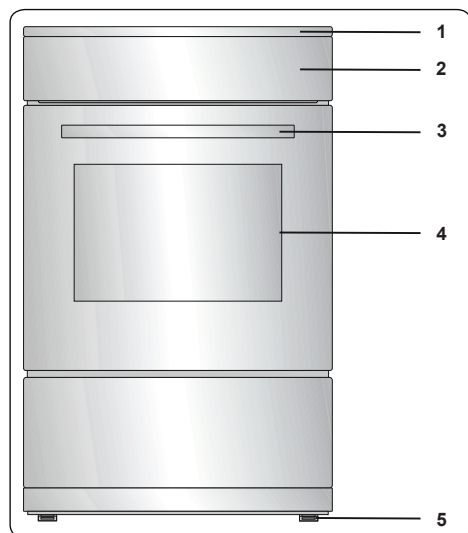


3. ZNAČAJKE PROIZVODA



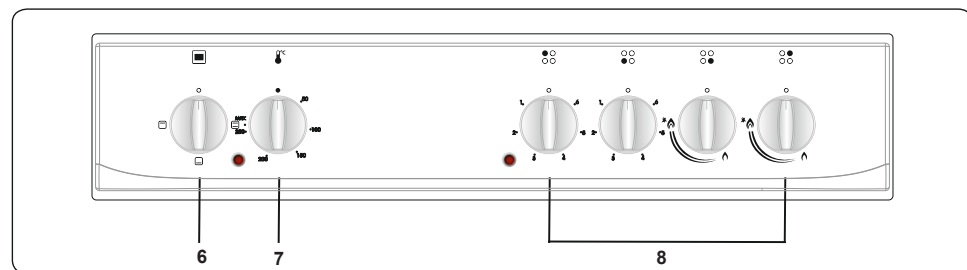
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različit od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

Popis sastavnih dijelova



1. Ploča za kuhanje
2. Kontrolna ploča
3. Ručica vrata pećnice
4. Vrata pećnice
5. Podesiva nogara

Kontrolna ploča



6. Funkcijski kontrolni gumb pećnice
7. Gumb termostata pećnice
8. Kontrolni gumb ploče

4. UPORABA PROIZVODA

4.1 UPORABA PLINSKIH PLAMENIKA

Paljenje plamenika

Položaj simbola iznad svakog kontrolnog gumba pokazuje plamenik koji gumb kontrolira.

Ručno paljenje plinskih plamenika.

Ako vaš uređaj nije opremljen pomoćnim sredstvom za paljenje, ili postoji zatajenje električne mreže, slijedite dolje navedene procedure

Za plamenike na ploči za kuhanje

Pritisnite gumb plamenika koji želite upaliti i držite pritisnuto dok okrećete suprotno smjeru kazaljke na satu dok gumb ne bude na "maksimalnom" položaju. Nastavite pritiskati gumb i stavite šibicu, svjećicu ili drugo ručno sredstvo na gornji obod plamenika. Maknite izvor paljenja s plamenika čim vidite stabilan plamen.

Električno paljenje kontrolnim gumbom.

Pritisnite gumb plamenika koji želite upaliti i držite pritisnuto dok okrećete u smjeru suprotno kazaljki na satu dok gumb ne dosegne položaj od 90 stupnjeva. Mikroprekidač ispod gumba stvorit će iskre putem pribora za iskrenje sve dok je kontrolni gumb pritisnut. Pritisnite gumb dok ne vidite stabilan plamen na plameniku.

Sigurnosni uređaj za plamen

Plamenici na ploči

Ploče za kuhanje opremljene su uređajem koji pruža zaštitu ako se plamen slučajno ugasi. Stoga tijekom paljenja držite gumb pećnice pritisnut dok ne postignete stabilan plamen.

Držite gumb pritisnut 10 do 15 sekundi nakon što se plamenik upali. Ako gumb pustite prerano, plamen će se ugasi.

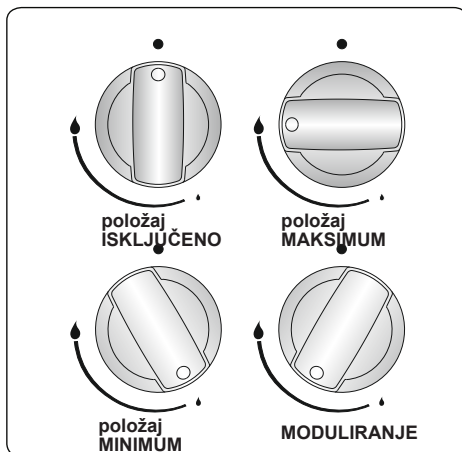
U tim slučajevima uređaj blokira dovod plina i sprječava nakupljanje nesagorjelog plina. Pričekajte 90 sekundi prije ponovnog paljenja ugašenog plamenika.

4.2 KONTROLE PLOČE ZA KUHANJE

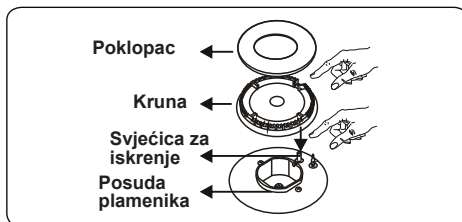
Plamenik na ploči za kuhanje

Gumb ima 3 položaja: isključeno (0), maksimum (veliki simbol vatre) i minimum (mali simbol vatre). Upalite plamenik gumbom na "maksimalni" položaj; zatim možete podesiti duljinu plamena između "maksimalnog" i "minimalnog" položaja. Nemojte koristiti plamenike kada je

gumb između položaja "maksimalno" i "isključeno".



Nakon paljenja, vizualno provjerite plamen. Ako vidite žuti vrh, podignutog ili nestabilnog plamena, isključite dovod plina, zatim provjerite montažu poklopaca i kruna plamenika čim se ohlade. Uvjerite se da nema tekućina u poklopcima plamenika. Ako se plamen pojavi neočekivano iz plamenika, isključite plamenike, prozračite kuhinju svježim zrakom i pričekajte najmanje 90 sekundi prije pokušaja ponovnog paljenja.



Za isključivanje plamenika na ploči za kuhanje, okrenite gumb plamenika na ploči za kuhanje u smjeru kazaljke na satu na položaj "0" ili tako da marker na gumbu plamenika na ploči za kuhanje bude nagore.

Vaša ploča za kuhanje ima plamenike različitih promjera. Uvjerit ćete se da je najekonomičniji način uporabe plina odabrati pravilnu veličinu plinskog plamenika za veličinu vaše posude za kuhanje te postaviti plamen na "minimalni" položaj čim se dosegne točka ključanja. Preporučamo da uvijek poklopite vašu posudu za kuhanje da bi se izbjegli gubitak topline.

Da biste dobili maksimalnu iskorištenost glavnog plamenika, preporučamo uporabu posude sa sljedećim promjerima ravnog dna. Uporaba posuda manjih od minimalne dimenzije prikazane dolje prouzročit će gubitak energije.

Brzi / Wok plamenik	22-26 cm
Polubrzi plamenik	14-22 cm
Pomoćni plamenik	12-18 cm

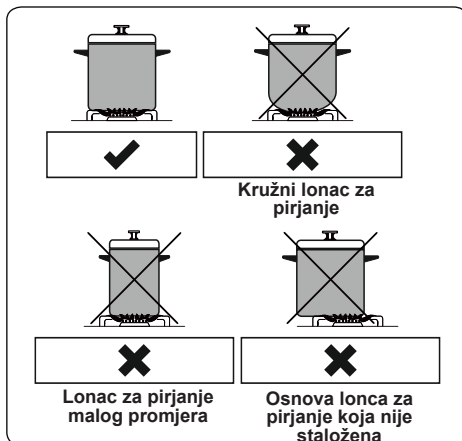
Uvjerite se da se vrhovi plamena ne šire van opsega vanjskog opsega posude, jer ovo može oštetiti plastične dodatke kao što su ručice.

Isključite glavni plinski kontrolni ventil kada ne koristite plamenike na dulje razdoblje.



UPOZORENJE:

- Koristite jedino posude s ravnim dnom i debelim osnovama.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na plamenik.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Nužno je da djecu i životinje držite dalje od plamenika za vrijeme i nakon kuhanja.
- Nakon uporabe, ploča za kuhanje ostaje vrlo vruća neko vrijeme. Nemojte je doticati i nemojte stavljati nikakve stvari na ploču za kuhanje.
- Nikada ne stavljajte noževe, vilice, žlice i poklopce a ploču za kuhanje jer će postati vrući te mogu prouzročiti ozbiljne opekline.
- Nemojte dopustiti da ručice posude ili bilo koji drugi kuhinjski pribor pređe preko ruba vrha kuhala.

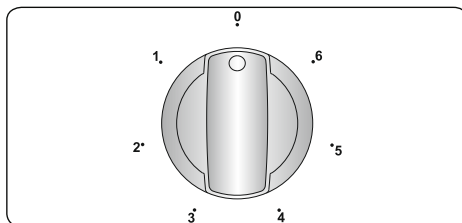


4.3 KONTROLE PLOČE ZA KUHANJE

Plamenik

Plamenik se kontrolira gumbom sa 6 položaja.

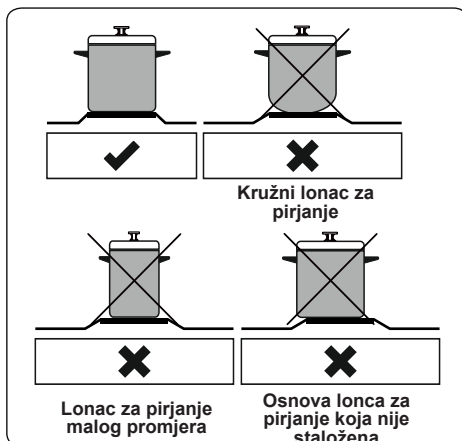
Plamenik se može koristiti okretanjem kontrolnog gumba na jedan od ovih položaja. Blizu svakog kontrolnog gumba na ploči za kuhanje nalazi se mali simbol koji pokazuje koji se plamenik kontrolira tim gumbom. Svjetlo uključeno/isključeno na kontrolnoj tabli pokazuje koji su plamenici u uporabi.



Položaj gumba	Funkcija
0	Položaj ISKLJUČENO
1	Za topljenje maslaca itd i za podgrijavanje malih količina tekućina.
2	Za podgrijavanje većih količina tekućina. Za pripremu krema i umaka
3	Za odmrzavanje hrane za kuhanje
4	Za kuhanje delikatnog mesa i ribe
5	Za pečenje mesa i odreska
6	Za kuhanje velikih količina tekućina ili za prženje

! UPOZORENJE:

- Kad koristite plamenik prvi put, ili nakon što ga dulje vremena niste koristili, neophodno je eliminirati svu vlažnost koja se može akumulirati oko električnih elemenata ploče. Da to uradite, uključite plamenik na najmanju jačinu oko 20 minuta.
- Nikada nemojte koristiti plamenik bez posude. U suprotnom se mogu pojaviti kvarovi na ploči za kuhanje.
- Koristite jedino posude s ravnim dnom i debelim osnovama.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na plamenik.
- Kada je plamenik u uporabi, uvjerite se da je posuda pravilno u središtu plamenika.
- Nikada nemojte koristiti posudu manjeg ili većeg promjera od plamenika jer se tako gubi energija.



- ako je moguće uvijek stavite poklopce na posude da biste izbjegli gubitak topline.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Nužno je da djecu i životinje držite dalje od ploče za kuhanje tijekom uporabe i dok se sasvim ne ohladi nakon uporabe.
- Ako primijetite naprslinu na ploči za kuhanje morate je odmah isključiti i zamijeniti putem ovlaštenog servisa ili tehničara.

4.4 KONTROLE PEĆNICE

Funkcijski kontrolni gumb pećnice

Okrenite gumb do odgovarajućeg simbola željene funkcije kuhanja. Za detalje o različitim funkcijama vidite "Funkcije pećnice"

Gumb termostata pećnice

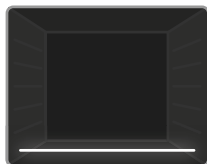
Nakon odabira funkcije kuhanja, okrenite ovaj gumb da biste postavili željenu temperaturu. Svjetlo termostata pećnice će svijetliti uvijek kada je termostad u radu za zagrijavanje pećnice ili održavanje temperature. Funkcije pećnice

* Funkcije vaše pećnice mogu se razlikovati ovisno o modelu vašeg proizvoda.



Funkcija statičnog kuhanja: Termostad pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gornji i donji grijući elementi počinju raditi. Funkcija statičnog kuhanja

emitira toplinu osiguravajući jednako kuhanje hrane. Ovo je idealno za pravljenje kolača, pečenih tjestenina, lasanje i pizze. Preporučamo da prethodno ugrijete pećnicu 10 minuta te je najbolje koristiti jednu policu pri korištenju ove funkcije.



Funkcija donjeg grijanja Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i donji grijući element grila počinje raditi. Funkcija donjeg grijanja je idealna za

grijanje pizze budući da toplina raste sa dna pećnice i zagrijava hranu. Ova je funkcija pogodna za grijanje hrane umjesto kuhanja.



Funkcija gornjeg grijanja: Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gornji grijući element grila počinje raditi. Toplina koja proizlazi s gornjeg

elementa za kuhanje će kuhati gornju stranu hrane u pećnici. Ova funkcija je idealna za prženje gornje strane kuhane hrane i zagrijavanje hrane.

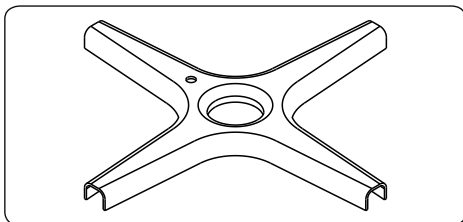
4.5 TABLICA KUHANJA

Funkcija	Jela			
Statička	Lisnato tijesto	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Kolačić	1 - 2	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60

4.6 PRIBOR

Prilagodnik za kavu

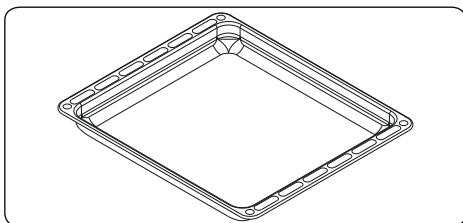
Postavite prilagodnik za kavu na rešetku pomoćnog plamenika kako se posude ne bi prevrnulo prilikom upotrebe malog plamenika.



Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

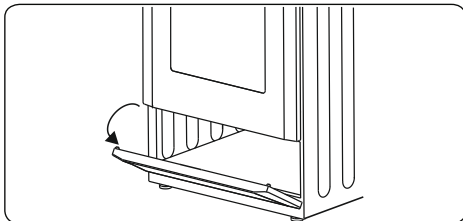
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



Preklopna ladica

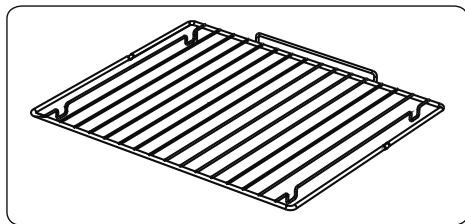
Vaš uređaj uključuje ladicu za skladiranje pribora kao što su pladnjevi, police, rešetke ili mali lonci i tave.

⚠ UPOZORENJE: Unutarnja površina ladice može postati vruća tijekom uporabe. Nemojte skladiriti u ladici nikakvu hranu, plastične ili zapaljive materijale.



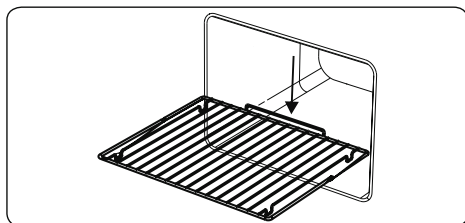
Žičana rešetka

Žičanu rešetku najbolje je koristiti za grilanje ili obradu hrane u posudama pogodnim za pećnice.



UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE



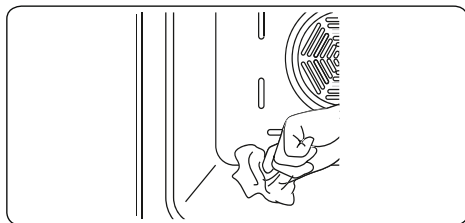
UPOZORENJE: Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja čišćenja.

Opće upute

- Provjerite da li materijali za čišćenje odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.
- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine kuhala.
-  Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.
- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.
-  Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice.

- Unutrašnjost emajliranih pećnica najbolje se čisti dok je pećnica topla.
- Obrišite pećnicu mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom nakon svake uporabe. Zatim obrišite pećnicu ponovno mokrom krpom te osušite.
- Možda povremeno trebate koristiti tekuće sredstvo za čišćenje da biste kompletno očistili pećnicu.



Čišćenje plinske ploče

- Čistite redovito plinsku ploču.
- Skinite potpore za posuđe, poklopce i krunice s plamenika na ploči.
- Obrišite površinu ploče mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim, ponovno obrišite površinu ploče mokrom krpom te osušite.
- Operite i isperite poklopce plamenika. Nemojte ih ostaviti vlažnim. Osušite ih odmah suhom krpom.
- Uvjerite se da ste ponovno vratili sve dijelove ispravno nakon čišćenja.
- Površine potpora za posuđe tokom vremena mogu se izgrebati od uporabe. Ovo nije tvornička pogreška.



Nemojte koristiti metalne spužve za čišćenje bilo kog dijela ploče.



Uvjerite se da voda ne ulazi u plamenike jer to može blokirati ubrizgivače.

Čišćenje grijača za rešo (ako ga ima)

- Čistite redovito grijač za rešo.
- Obrišite rešo mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim kratko uključite rešo da bi se sasvim osušio.

Čišćenje staklenih dijelova

- Čistite redovito staklene dijelove vašeg uređaja.

- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutarnje i vanjsko čišćenje staklenih dijelova. Zatim isperite i osušite temeljito suhom krpom.

Čišćenje emajliranih dijelova

- Čistite redovito emajlirane dijelove vašeg uređaja.
- Obrišite emajlirane dijelove mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim ponovno obrišite mokrom krpom te osušite.

 Nemojte čistiti emajlirane dijelove dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na emajlu na dulje vrijeme.

Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja od nehrđajućeg čelika.
- Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.

 Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.

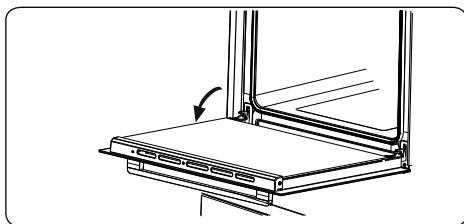
Čišćenje bojanih površina (ako ih ima)

- Mrlje od rajčice, umaka od rajčice, ketchupa, limuna, naftnih derivata, mlijeka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kave mogu se odmah očistiti krpom natopljenom u toploj vodi. Ako ove mrlje nisu očišćene i ako se dopusti da se osuše na površini gdje su, ne trebati ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnik i plastičnim žicama za ribanje, spužve za posuđe koje mogu oštetiti površine), odstranjivačima mrlja, odmašćivačima, abrazivnim površinskim kemikalijama. U suprotnom, može se javiti korozija na praškasto bojanim površinama te se mogu javiti mrlje. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje prouzročeno uporabom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

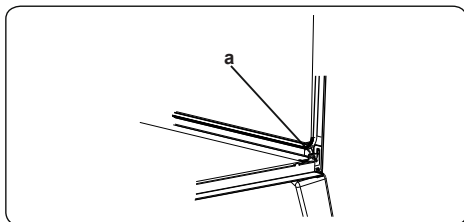
Skidanje vrata pećnice

Prije čišćenja stakla vrata pećnice, morate skinuti vrata pećnice kao što je dolje prikazano.

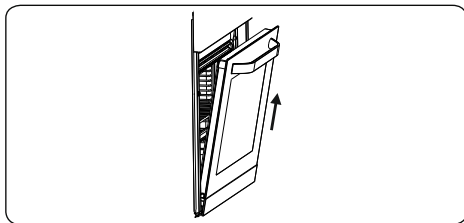
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Otvorite kvaku za zaključavanje (a) (uz pomoć odvijača) do krajnjeg položaja.



3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.



5.2 ODRŽAVANJE

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran servisier ili kvalificiran tehničar.

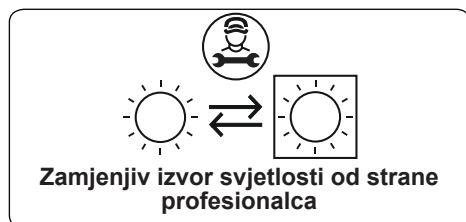
Zamjena žarulje pećnice

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja vašeg uređaja.

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu

žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).

- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.
- 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.



 Svjetiljka je dizajnirana specifično za uporabu u aparatima za kuhanje u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

ODRŽAVANJE

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran tehničar.

Druge kontrole

- Periodično provjerite datum isteka cijevi za plinski priključak
- Periodično provjerite cijev za dovod plina. Ako ste pronašli kvar, kontaktirajte autorizirani servis za otklanjanje kvara.
- Ako se pronađe kvar pri radu kontrolnih gumbova uređaja, kontaktirajte ovlaštenog servisera.

6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

6.1 RJEŠAVANJE PROBLEMA



Ako još uvijek imate problem s vašim uređajem nakon provjere ovih temeljnih koraka u rješavanju problema, molimo kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Plamenici na ploči ne rade.	Plamenici su možda u položaju 'isključeno' . Plinski opskrbeni tlak možda nije pravilan. Struja (ako uređaj ima električni priključak) je isključena.	Provjerite položaj kontrolnog gumba. Provjerite opskrbni plin i plinski tlak. Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također provjerite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Plamenici ploče ne svijetle.	Poklopac i kruna plamenika nisu montirani pravilno. Plinski opskrbeni tlak možda nije pravilan. LPG cilindar (ako je primjenjiv) može biti istrošen. Struja (ako uređaj ima električni priključak) je isključena.	Osigurajte da su dijelovi plamenika postavljeni pravilno. Provjerite opskrbni plin i plinski tlak. LPG cilindar možda treba zamijeniti. Provjerite da li ima opskrbe strujom. Također, provjerite da li ostali kuhinjski uređaji rade.
Boja plamena je narančasta/žuta.	Poklopac i kruna plamenika nisu montirani pravilno. Različiti plinski sastojci	Osigurajte da su dijelovi plamenika postavljeni pravilno. Ovisno o dizajnu plamenika može se pojaviti plamen narančaste/žute boje u određenim oblastima plamenika. Ako koristite uređaj na prirodni plin, gradski prirodni plin možda ima različite sastojke. Nemojte koristiti uređaj nekoliko sati.
Plamenik se ne pali ili je djelomično osvijetljen.	Dijelovi plamenika možda nisu čisti ili suhi.	Uvjerite se da su dijelovi uređaja suhi i čisti.
Zvuk plamenika je dosta glasan.	-	Ovo je normalno. Glasni zvuk se može smanjiti uslijed zagrijavanja.
Glasni zvuk	-	Normalno je da određeni metalni dijelovi kuhala stvaraju glasni zvuk kada su u uporabi.
Ploča ili zone kuhanja se ne mogu uključiti.	Nema opskrbe strujom.	Provjerite kućanske osigurače za uređaj. Provjerite da li negdje ima prekida struje isprobavanjem drugih elektroničkih uređaja.
Ploča stvara oduran miris tijekom prvih kuharskih sesija.	Novi uređaj.	Ugrijte lonac za pirjanje pun vode na svakoj zoni kuhanja tijekom 30 minuta.
Pećnica se ne uključuje.	Struja je isključena.	Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također, provjerite da li ostali kuhinjski uređaji rade.
Nema topline ili se pećnica ne zagrijava.	Kontrola temperature pećnice je nepravilno podešena. Vrata pećnice je ostavljena otvorena.	Provjerite da li je kontrolni gumb za temperaturu pećnice pravilno podešen.
Kuhanje je neujednačeno u pećnici.	Police pećnice su u nepravilnom položaju.	Provjerite da li se koriste preporučane temperature i položaji polica. Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se smanjiti i to može utjecati na rezultate vašeg kuhanja.

Svjetlo pećnice (ako je dostupno) ne radi.	Svjetiljka je neispravna. Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.	Zamijenite svjetiljku sukladno uputama. Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.
Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan.	Police pećnice vibriraju.	Provjerite da li je pećnica nivelirana. Provjerite da police i bilo koje posude za pečenje ne vibrira ili da nije u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.

6.2 TRANSPORT

Ako vam je potreban transport proizvoda, koristite originalno pakiranje proizvoda i provedite transport korištenjem njegove originalne kutije. Slijedite oznake za transport na pakiranju. Prilijepite vrpcom sve neovisne dijelovi uz proizvod da biste spriječili oštećenje proizvoda tijekom transporta.

Ako nemate originalno pakiranje, pripremite transportnu kutiju tako da su uređaj, posebice vanjske površine proizvoda zaštićeni od vanjskih prijetnji.

7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

7.1 TABLICA UBRIZGAČA

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 G30/G31 mbar
RAPID PLAMENIKA		
Injektora (1/100 mm)	115	85
Nominalne snage (kW)	2,9	3
POTROŠNJA U 1h	276 l/h	218,1 g/h
SREDNJE PLAMENIKA		
Injektora (1/100 mm)	97	65
Nominalne snage (kW)	1,75	1,75
POTROŠNJA U 1h	166,7 l/h	127,2 g/h