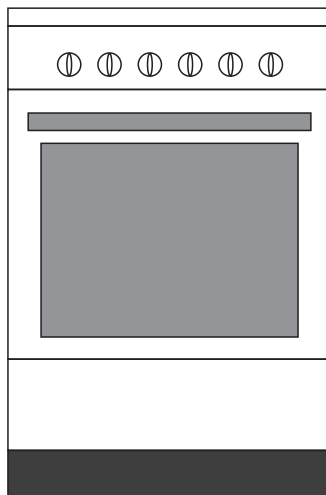


HR

UPUTE ZA UPORABU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE



SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJACI

SP5004PBHO
V SP 6004
P.BH0

KONČAR

UPUTE ZA UPORABU

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

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

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

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

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

ZAŠTITA OKOLIŠA

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

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



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



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

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

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

VAŽNA UPOZORENJA ZA SIGURNU UPORABU ŠTEDNJAKA!

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

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

- Pri priključenju treba voditi računa o tome da električna instalacija do mjesta na kojem se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju. **POZORNOST!** Štednjak obvezatno mora biti uzemljen!
- Neispravna žarulja rasvjete pećnice obvezatno mora biti zamijenjena ispravnom.
- Prije zamjene neispravne žarulje u pećnici obvezatno isključite štednjak iz električne instalacije kako biste izbjegli strujni udar!
- Štednjak se ne smije priključivati na vanjski *timer* ili odvojeni daljinski upravljač.
- Za pridržavanje posuđa i tava rabite krpe ili rukavice kako biste izbjegli opekline.
- U ladici (ili spremištu) ispod pećnice ne smiju se držati zapaljivi i eksplozivni predmeti (krpe, papir, plastika i sl.) zbog opasnosti od požara i eksplozije! U ladicu odlažite samo pribor štednjaka koji trenutačno ne rabite (štitnik, tava, rešetka itd.).
- Štednjak ne smije služiti za zagrijavanje prostorija!
- Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pomno pročitajte upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i pazite da gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.
- Nikada nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru nepropusnosti spoja.

- Pećnica se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.
- Tijekom priključivanja električnih aparata u blizini štednjaka mora se voditi računa o tome da njihov priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima štednjaka ili otvorenim plamenom.
- Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljasti i tvrdi predmeti koji padnu s visine mogu oštetiti staklokeramičku ploču.
- Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine, prsnuća ili lomovi, nemojte je više rabiti, isključite sve prekidače zona za kuhanje, isključite štednjak iz utičnice ili izvadite osigurač kako ne bi došlo do strujnog udara i pozovite nadležni servis.
- Nije dopušteno staklokeramičku ploču rabiti kao radnu površinu.
- Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete kako biste očistili staklene površine vrata pećnice jer biste tako mogli zagrebat površinu stakla i uzrokovati pucanje i rasipanje stakla.
- Zbog mogućnosti od nastanka požara nije dopušteno na ploči grijati hranu u aluminijskoj foliji ili plastičnom posuđu.
- Tave se prilikom izvlačenja naginju pa je potrebno paziti da ne dođe do prolijevanja vruće tekućine.

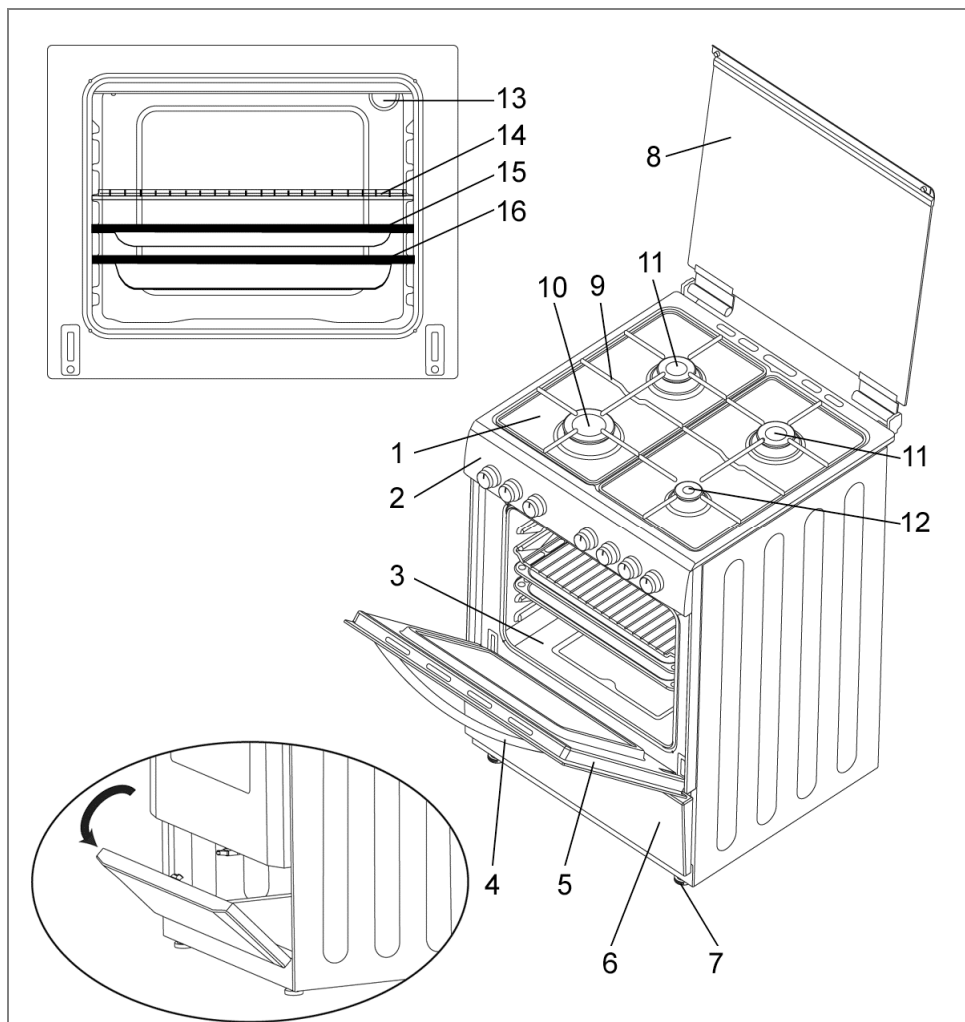
- Ako se štednjak ne koristi tada svi dršci moraju biti u početnom položaju "0".
- Ne pecite na dnu pećnice i ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom.
- Postavljanje posude za pečenje na dno pećnice ili oblaganje pećnice aluminijskom folijom može uzrokovati oštećenje emajla pećnice te smanjiti uspješnost pečenja.
- Nakon uključenja zone za kuhanje čuje se zujanje koje nakon nekog vremena prestane. To je zujanje svojstveno zagrijavanju zračenjem i ne djeluje na funkciju mjesta za kuhanje.
- Pregrijano ulje ili mast mogu se brzo zapaliti na vrućoj zoni za kuhanje ili električnoj grijaćoj ploči. Zbog toga tijekom pripreme hrane u ulju treba biti oprezan.
- Nikada ne uključujte električne grijaće ploče (zone) i ne palite plamenike bez posude.
- Neki štednjaci imaju lakirane, a neki staklene poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grijaće ploče i plinski plamenici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.
- Ako je po poklopcu prolivena tekućina, obrišite je prije otvaranja poklopca.
- Zaštitite aparat od atmosferskih utjecaja (sunce, kiša, snijeg, prašina, i sl.).



- Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako otvorena vrata preopterete teškim predmetima. Na otvorenim vratima stoga ne smijete sjediti, stajati ili na njih odlagati teške predmete.
- Ne rabite ručku pećnice za podizanje ili pomicanje aparata.
- Pri uporabi štednjaka treba se pridržavati pravila uporabe bilo kojeg električnog aparata:
 - ne dopustite djeci ili osobama s posebnim potrebama uporabu štednjaka
 - prije čišćenja štednjaka obvezatno ga isključite iz električne instalacije: izvadite osigurač ili isključite LS-automat
 - ne dodirujte štednjak mokrim rukama dok je uključen u električnu instalaciju
 - nemojte biti bosí dok se služite štednjakom.
- U slučaju kvara štednjaka isključite ga iz električne instalacije i pozovite servis za popravak. Natpisna pločica s podacima koje pri pozivu treba dojaviti servisu nalazi se s prednje strane pećnice i dostupna je i nakon postavljanja štednjaka na predviđeno mjesto. Na pločici vidljivoj nakon otvaranja vrata pećnice nalaze se svi podaci potrebni za prepoznavanje tipa/modela štednjaka te serijski broj.
- Preporučuje se svake tri godine pozvati stručnjaka za plinske instalacije da provjeri ispravnost štednjaka.

- **Priprema hrane u ulju ili na masti zahtijeva oprez jer se pregrijano ulje ili mast mogu brzo zapaliti i uzrokovati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite štednjak te ugase plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.**
- **OPASNOST OD POŽARA: nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje!**
- **Pozor! Opasnost od opekline! Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači unutar pećnice!**
- **POZOR! Štednjak obvezatno mora biti uzemljen! Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ove upute. Električna sigurnost štednjaka zajamčena je jedino ako je on ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.**
- **Tijekom priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju.**
- **Način isključenja mora biti izveden i instaliran unutar čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.**

OPIS PROIZVODA



MODEL	DIMENZIJE (širina x dubina x visina)
SP5004PBHOV	50x60x85cm
SP 6004 P.BH0	60x60x85cm

Slika 1

- 1 - Površina za kuhanje
- 2 - Upravljačka ploča
- 3 - Plinska pećnica (plamenik je ispod dna pećnice)
- 4 - Ručka na vratima pećnice
- 5 - Vrata pećnice
- 6 - Poklopac spremišta
- 7 - Nivelirajuća nogica
- 8 - Poklopac (ovisno o modelu)
- 9 - Nosač posuda
- 10 - Veliki plinski plamenik
- 11 - Srednji plinski plamenik
- 12 - Mali plinski plamenik
- 13 - Osvjetljenje pećnice
- 14 - Žičana rešetka sa štitnikom
- 15 - Tava za pečenje (plitka) (ovisno o modelu)
- 16 - Tava za pečenje (duboka)

NAPOMENA :

Ako dršci za regulaciju plinskih plamenika nemaju ugrađenu funkciju paljenja plinskih plamenika tada postoji posebno tipkalo za paljenje plamenika (nije prikazano na slici).

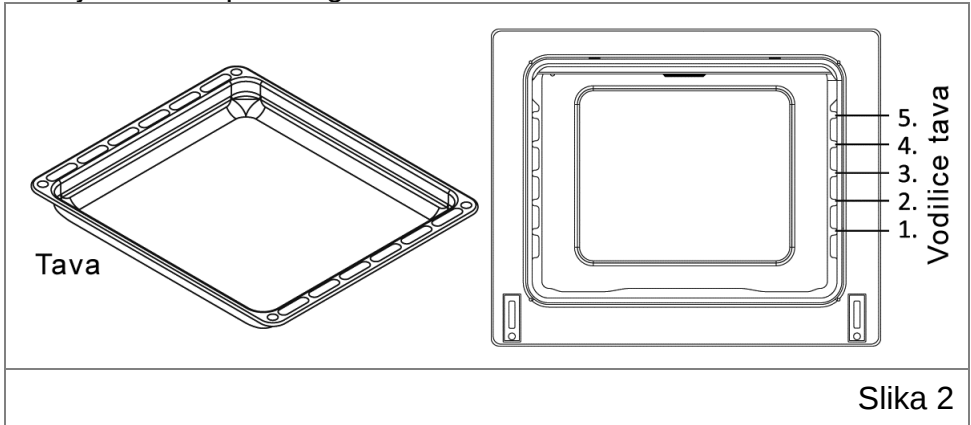
Ovisno o modelu - neki elementi mogu ali i ne moraju biti isporučeni, što ovisi o modelu štednjaka.



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

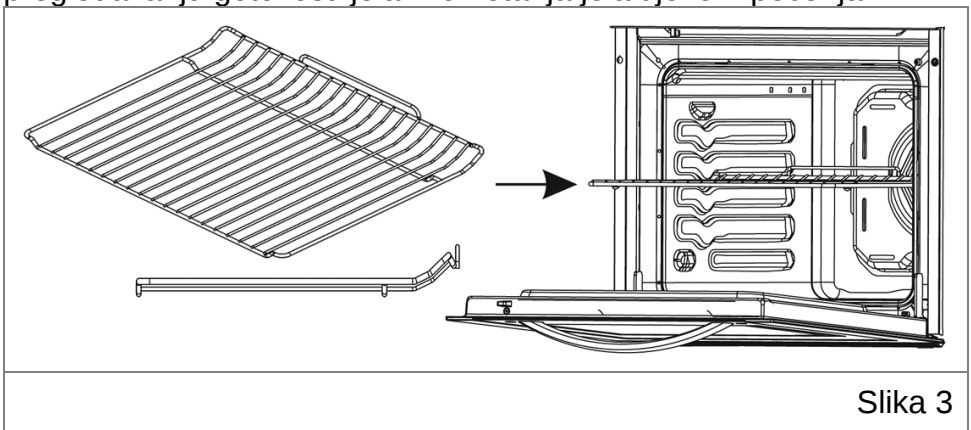
Pećnica je opremljena, ovisno o modelu štednjaka:

- donjim i gril grijačem - plamenikom, osvjetljenjem
- rešetkom sa štitnikom, dubokom i plitkom tavom
- vodicama tava, koje mogu biti vučene ili žičane i koje se uvijek broje odozdo prema gore



Slika 2

Kako biste rešetku pravilno smjestili unutar prostora pećnice, umetnite je na željenu razinu vodilice i gurnite rešetku do kraja. Štitnik na rešetki treba biti okrenut prema stražnjoj plohi pećnice. Pri izvlačenju rešetke sa sadržajem iz pećnice njezin oblik i vodilica sprečavaju nekontrolirano prevrtanje, što je korisno pri pregledavanju gotovosti jela ili okretanja jela tijekom pečenja.



Slika 3

UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE



Priključak štednjaka na električnu i plinsku instalaciju može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.

Korisnik smije obavljati samo one radove koje može obaviti bez uporabe alata.

Štednjaci su ispitani i certificirani prema postojećim europskim normama za kućanske aparate i svrstani su u aparate vrste A koji nisu predviđeni za priključenje na dimnjak ili uređaj za odvođenje produkata izgaranja iz prostorije u kojoj su postavljeni te pripadaju kategoriji II_{2H3B/P}.

Štednjak je namijenjen ugradnji između dvaju kuhinjskih elemenata i pripada u klasu 2/1, razred 1 (razmak od uređaja do susjednih kuhinjskih elemenata je minimalno 2 cm).

Podaci o modelu štednjaka, serijskom broju, vrsti plina na koji je štednjak tvornički namješten te snagama (električnog i plinskog dijela) nalaze se na natpisnoj pločici koja je smještena na bočnom okviru štednjaka, a vidljiva je kada se otvore vrata pećnice.

POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA



Štednjak se može postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnim prostorijama!

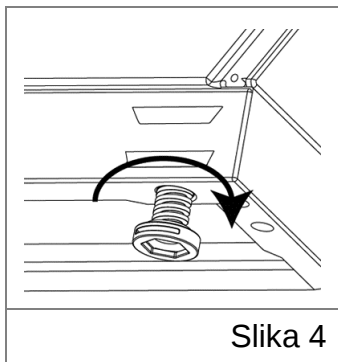
Prirodno odvođenje produkata izgaranja ne smije biti ometano bilo kakvim ograničenjem prostora iznad stražnje strane štednjaka.

Postavljanje štednjaka je dozvoljeno ako se produkti izgaranja odvođe izvan prostorije sigurnom izmjenom zraka bez opasnosti i neposrednih smetnji.

Ne instalirati blizu zapaljivih dijelova namještaja (npr. zavjesa).

Pri tome treba paziti da budu zadovoljeni propisi o veličini i provjetravanju prostorije tj. izmjeni zraka (prirodnim putem, pomoću ventilatora za izmjenu zraka ili pomoću kuhinjske nape).

Tijekom rada štednjak potrebuje oko 2 kubična metra svježeg zraka po kW snage.



Slika 4

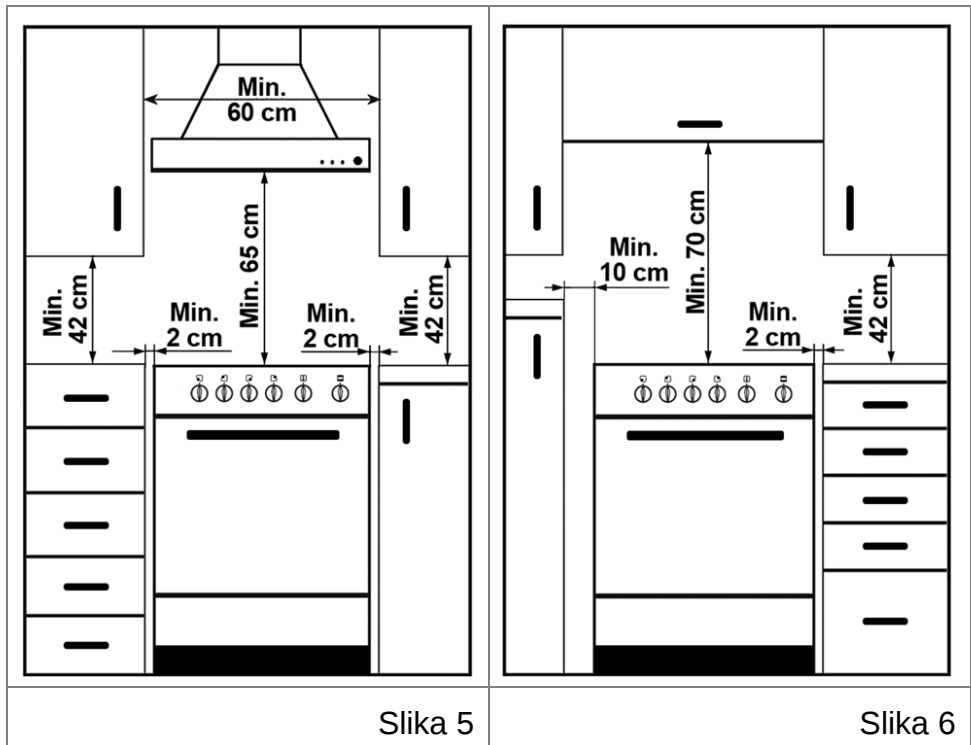
Okomitost bočnih stranica, odnosno vodoravnost površine za kuhanje može se na pojedinim modelima štednjaka namjestiti uvrćanjem ili odvrćanjem nogica smještenih na podnožju štednjaka, vidljivih kad je ladica štednjaka izvađena ili poklopac spremišta otvoren (slika 4).

Štednjak se postavlja direktno na pod.

Štednjak treba dodatno pričvrstiti na zid pomoću elemenata isporučених u priboru. Pri tome pročitajte informacije na priloženom listu.

Kod postavljanja u niz, razmak između aparata i susjednih elemenata mora biti najmanje 2cm (Slika 5). Na jednoj strani može se na udaljenosti najmanje 10 cm postaviti visok kuhinjski element, koji je viši od aparata. Na drugoj strani može se postaviti samo kuhinjski element jednake visine (Slika 6). Aparatu najbliže susjedne stjenke, odnosno kuhinjski elementi (tlo, stražnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 100°C. Između stražnje strane štednjaka i zida ostavite barem 2 cm slobodnog prostora radi strujanja zraka.

Okomiti razmak između štednjaka i nape mora biti 65cm, odnosno najmanje onakav kakav je naznačen u uputama za postavljanje nape (Slika 5). Ako nema nape, razmak do gornjeg kuhinjskog elementa je min. 70cm (Slika 6).



PRIKLJUČAK ŠTEDNJAKA NA ELEKTRIČNU INSTALACIJU

POZOR!

Ovu proceduru može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.

Štednjak obvezatno mora biti uzemljen!

Električna sigurnost štednjaka zajamčena je jedino ako je ono ispravno spojeno na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.

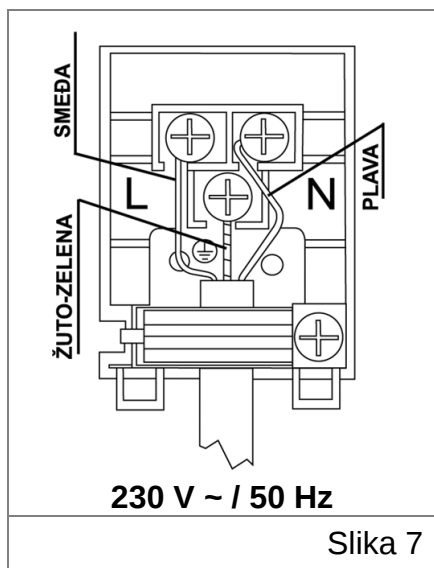


Način isključenja mora biti izveden i instaliran unutar čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.

Kako biste izbjegli bilo kakav rizik ukoliko je priključni vod oštećen, treba ga zamijeniti isključivo stručna osoba u skladu s važećim propisima.

Proizvodač ne preuzima odgovornost za štetu i ozljede nastale uslijed nepridržavanja uputa i upozorenja navedenih u ovim uputama za postavljanje i uporabu aparata.

Prije priključenja na električnu instalaciju potrebno je provjeriti podatke navedene na natpisnoj pločici o snazi aparata te za koju vrstu el. priključka je tvornički priređeno. Kod priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje aparat bude takva da izdrži potrebnu struju.



Štednjak je tvornički priređen za priključak na jednofaznu električnu instalaciju 230 V ~ (slika 7). Za priključivanje štednjaka na električnu instalaciju mora se upotrijebiti izolirani vod (kabel) 3 x 1,5 mm² tipa H05VV-F sa zaštitnim žuto-zelenim vodičem.

Fazni vodič L obično je crne ili smeđe boje.
Neutralni vodič N (nula) obično je plave boje.
Zaštitni vodič PE (uzemljenje) je žuto-zelene boje.

Priključni vod treba se nabaviti posebno ako nije isporučen s proizvodom (ovisno o modelu).

Štednjak se priključuje na propisno instaliranu zidnu priključnicu s kontaktom za uzemljenje s vlastitim strujnim krugom i osiguračem od 16 A. Zidna priključnica mora biti **uzemljena**, lako pristupačna (zbog propisa o mogućnosti odvajanja svih polova s električne instalacije) i ne smije biti izložena toplinskom zračenju.

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

Postupak priključenja štednjaka:

- da bi priključili štednjak, NIJE POTREBNO odstraniti stražnju stranicu štednjaka.
- izvijačem oslobodite poklopac priključne kutije, kako bi Vam bile dostupne priključne stezaljke.
- priključni kabel OBAVEZNO provedite kroz napravu za rasterećenje, koja je sastavni dio priključne kutije i štiti kabel od izvlačenja.
- priključite kabel na stezaljke prikazanim na slici 7.
- napravu za rasterećenje kabela privijte čvrsto i zatvorite poklopac priključne kutije.

PRIKLJUČAK ŠTEDNJAKA NA PLINSKU INSTALACIJU



Ovu proceduru može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.



OPASNOST OD EKSPLOZIJE I POŽARA!
Nikada nemojte ispitivati mjesta propuštanja plina pomoću otvorenog plamena (šibicom, upaljačem, iskrom ili slično).

Priključivanje štednjaka na plinsku instalaciju i preuređenje na drugi plin obavlja se prema propisima lokalnog distributera plina.

Nazivni tlakovi za pojedine plinove prikazani su u donjoj tablici.

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

Zabrtvljenost spojnih mjesta na plinskim priključcima treba ispitati na uobičajen način (**kontrolirati prvenstveno manometrom, a pjenom otkrivati mjesto popuštanja**).

Štednjak je tvornički priređen za rad na propan-butan G30.

Preuređenje štednjaka na drugi plin



Ovu proceduru može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.

Izmjena sapnica plinskih plamenika

Štednjak podešen na prirodni (zemni) plin ili ukapljeni naftni plin (propan - butan) može se izmjenom sapnica preurediti na drugi plin.

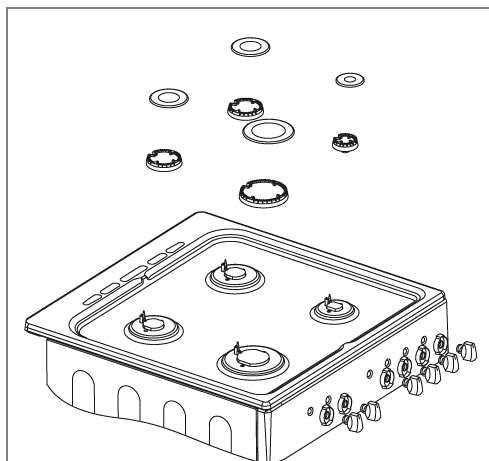
Sapnice odgovarajućeg promjera otvora za pojedini plamenik nalaze se u priboru štednjaka, a pripadnost prema vrsti plina odabrati prema donjoj tablici sapnica i snaga plamenika:

Vrsta plina (HR Klasa:1 II2H3B/P)	Nazivni tlak (mbar)	Vrsta plinskog plamenika	Ø sapnice (1/100 mm)	Snaga plame- nika (kW)	Potrošnja plina
Zemni plin G 20	20	Mali	72	1	95,2 l/h
		Srednji	97	1,75	166,7 l/h
		Veliki (SP 5004)	115	2,9	276 l/h
		Veliki (SP 6004)	115	2,75	261,9 l/h
		Plamenik pećnice	120	2,8	266,7 l/h

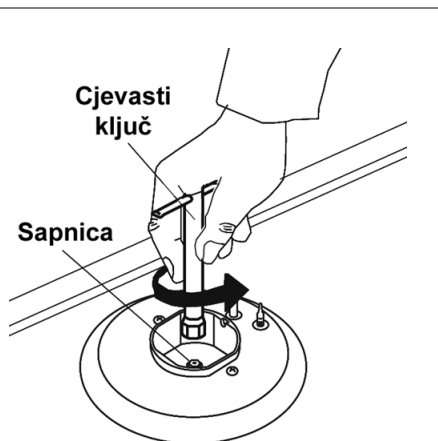
Vrsta plina (HR Klasa:1 II2H3B/P) (749 g/h 10,3 kW)	Nazivni tlak (mbar)	Vrsta plinskog plamenika	Ø sapnice (1/100 mm)	Snaga plame- nika (kW)	Potrošnja plina
Ukapljeni naftni plin (Propan- butan) G 30	28-30	Mali	50	1	72,7 g/h
		Srednji	65	1,75	127,2 g/h
		Veliki	85	3	218,1 g/h
		Plamenik pećnice	76	2,8	203,6 g/h

Izmjena sapnica plinskih plamenika štednjaka obavlja se prema sljedećem redosljedu:

- Isključite štednjak iz električne instalacije i zatvorite dovod plina.
- Uklonite nosače posuda i plamenike iz ležišta (slika 8) .
- Odgovarajućim cijevastim ključem (slika 9) izvadite sapnice i na njihovo mjesto stavite sapnice za odgovarajući plin (prema tablici sapnica i snaga plamenika). Svaka sapnica označena je brojem koji označava promjer sapnice izražen u stotinkama milimetra.
- Složiti plamenike u ležišta i vratiti nosače posuda.
- Podesite plamen svakog plinskog plamenika u položaju "mali plamen".



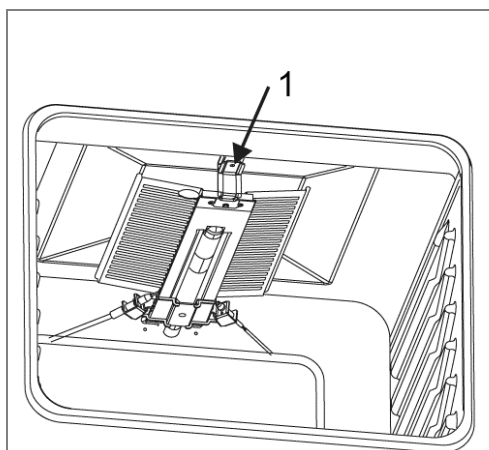
Slika 8



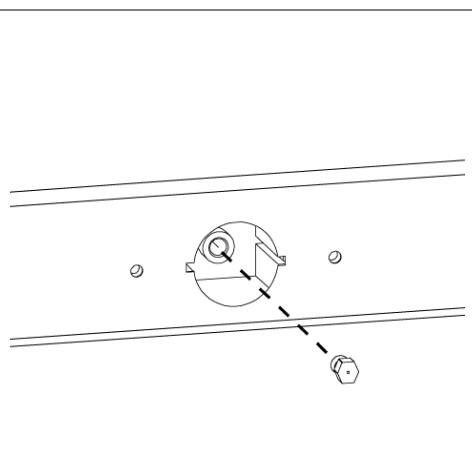
Slika 9

Izmjena sapnica plinskih plamenika pećnice obavlja se prema sljedećem redosljedu:

- Isključite štednjak iz električne instalacije i zatvorite dovod plina.
- Za GRIL grijač (ukoliko je ugrađen - ovisno o modelu) , uklonite vijak (1) (slika 10) te povucite cijeli sklop prema sebi.

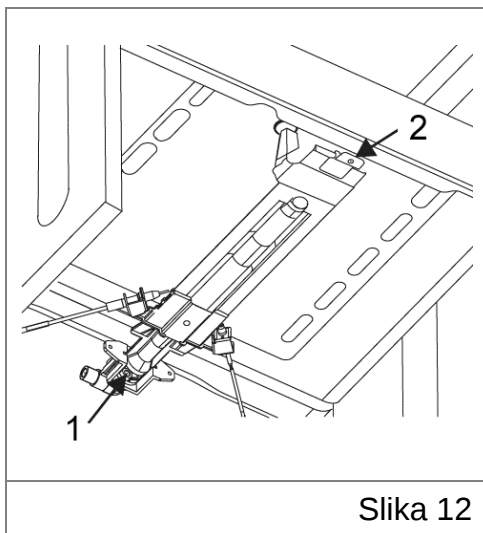


Slika 10



Slika 11

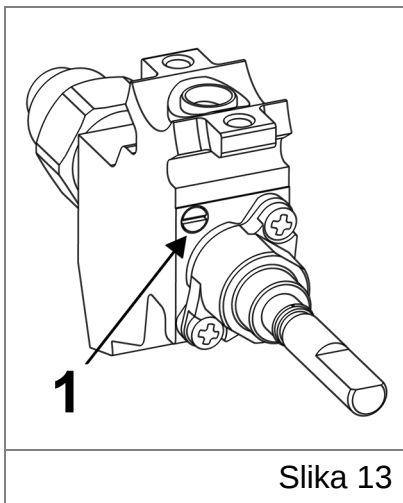
- Uočite sapnicu na stražnjoj stijenci pećnice (slika 11).
- Odgovarajućim cijevastim ključem izvadite sapnicu i na njezino mjesto stavite sapnicu za odgovarajući plin (prema tablici sapnica i snaga plamenika). Svaka sapnica označena je brojem koji označava promjer sapnice izražen u stotinkama milimetra.
- Za DONJI grijač , otvorite ladicu spremišta te uočite vijak koji drži sklop, a nalazi se ispod plamenika, te uklonite vijak (2) (slika 12). Pomaknite plamenik dijagonalno te uočite sapnicu (1) na stražnjoj strani kutije plamenika (slika 12).



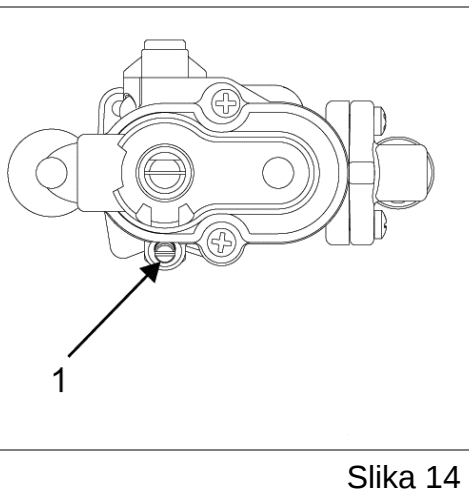
- Odgovarajućim cijevastim ključem izvadite sapnicu i na njezino mjesto stavite sapnicu za odgovarajući plin (prema tablici sapnica i snaga plamenika). Svaka sapnica označena je brojem koji označava promjer sapnice izražen u stotinkama milimetra.
- Složiti sve plamenike natrag na mjesta.
- Podesite plamen svakog plinskog plamenika u položaju "mali plamen".

Podešavanje plamena plinskih plamenika u položaju "mali plamen"

- Isključite aparat iz električne energije. Preporučuje se uklanjanje upravljačke ploče (i mikroprekidača ako je ugrađen) radi lakšeg pristupa plinskim pipcima.
- Upalite jedan po jedan plamenik okrećući držak do položaja "mali plamen" ("min"), a zatim držak odstranite sa vretena pipca povlačeći držak prema sebi.



Slika 13



Slika 14

- Malim odvijačem, lijevo gore od osovine pipca, dotegnite maksimalno vijak za podešavanje malog plamena kod plamenika radne ploče (slika 13 poz. 1 - bypass) i termostatski reguliranih plamenika pećnice (slika 14 poz. 1- bypass).

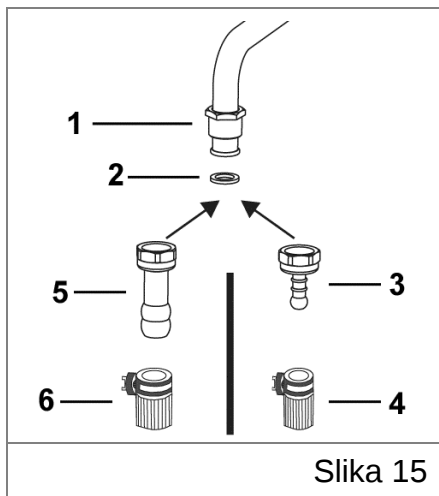
Kod prelaska sa ukapljenog naftnog plina na prirodni (zemni) plin podesite poziciju vijka za regulaciju malog plamena tako da daje mali, ali postojan plamen.

Kod prelaska sa prirodnog (zemnog) plina na ukapljeni naftni plin vijak mora biti pritegnut.

- Ponovno namjestite držak i provjerite da li mali plamen ostaje postojan čak i nakon prelaska od velikog na mali plamen, dok je plamenik hladan.
- Plamenik pećnice ostavite upaljen oko 5 minuta, a zatim otvorite i zatvorite vrata pećnice nekoliko puta kako bi se uvjerali da se plamen neće ugasi.
- Za GRIL grijač (ukoliko je ugrađen - ovisno o modelu) nije potrebno podešavanje malog plamena.

Postavljanje priključka i brtve za ukapljeni naftni plin (slika 15)

	POZOR! Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pomno pročitati upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i paziti da gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka. Crijevo ne smije biti zapleteno, uklješteno ili presavijeno, te ne smije biti u dodiru s oštrim bridovima ili izloženo toplini. Crijevo mora biti dostupno glede provjere, te se mora, zajedno s regulatorom tlaka, mijenjati prema uputama proizvođača.
--	--



- Isključite štednjak iz električne instalacije i zatvorite dovod plina.
- Skinite priključno crijevo za gradski plin (6), te odvrnite priključak (5).
- Na priključak dovoda plina na štednjaku (1) navrnite priključak plina (3) s brtvom (2).
- Na priključak za ukapljeni naftni plin (3) navucite normom propisano priključno gumeno crijevo (4).

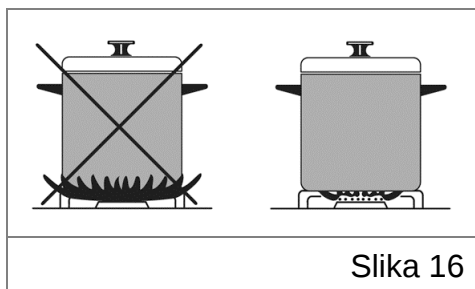
Zabrtvljenost spojnih mjesta treba ispitati na uobičajen način (kontrolirati ponajprije manometrom, a pjenom otkrivati mjesto propuštanja).



OPASNOST OD EKSPLOZIJE I POŽARA!
NIKADA NEMOJTE ispitivati mjesta propuštanja plina pomoću otvorenog plamena (šibicom, upaljačem, iskrom ili nekom sličnom metodom).

UPUTE ZA RACIONALNU UPORABU ŠTEDNJAKA

- Za kuhanje rabite samo posuđe s ravnim i masivnim dnom, koje ne mijenja oblik ni pri visokim temperaturama.
- Posuđe za kuhanje odaberite tako da plamen ne prelazi dno posude (slika 16).



Slika 16

- Kuhajte uvijek u poklopljenom posuđu i pri tome pazite da poklopac dobro naliježe.
- Pravodobnim isključenjem plamenika i pećnice iskoristite zaostalu toplinu i tako uštedite energiju.
- Ako rabite lonac pod tlakom, nadzirite ga dok ne postigne pravilan tlak. Plamenik neka na početku bude upaljen na najveću snagu, a zatim povremeno snizite snagu grijanja.
- Uporaba plina na ekonomičan način ovisi o ispravnom odabiru plinskog plamenika ovisno o veličini posude za kuhanje:

Veliki plamenik	Promjer posude : 220 – 260 (mm)
Srednji plamenik	Promjer posude : 140 – 220 (mm)
Mali plamenik	Promjer posude : 120 – 180 (mm)

- Ako za kuhanje rabite vatrostalno stakleno, odnosno porculansko posuđe, pridržavajte se uputa proizvođača posuđa.
- Obratite pozornost da je dno posude suho prije postavljanja na plamenik.
- Izbjegavajte prelijevanje tekućina na plamenike.

- Uvijek pazite da u loncu pod tlakom, a i u drugim loncima i posudama, uvijek bude dovoljno tekućine jer zbog isparavanja posuda može ostati prazna, a zbog pregrijavanja može doći do oštećenja lonca i grijaće ploče.
- Pri dugotrajnom kuhanju jela rabite posude za kuhanje pod tlakom.
- **Nakon završetka kuhanja držak obavezno postavite na nulti položaj ("0" ili "•").**

POZOR!

Tijekom rada zagrijavaju se pojedini dijelovi štednjaka, ponajprije mjesta za kuhanje i njihova okolina.

Obratite pozornost i ne dodirujte grijaće elemente!

Djeca mlađa od osam godina moraju biti udaljena od uključenog štednjaka ili biti pod stalnim nadzorom!

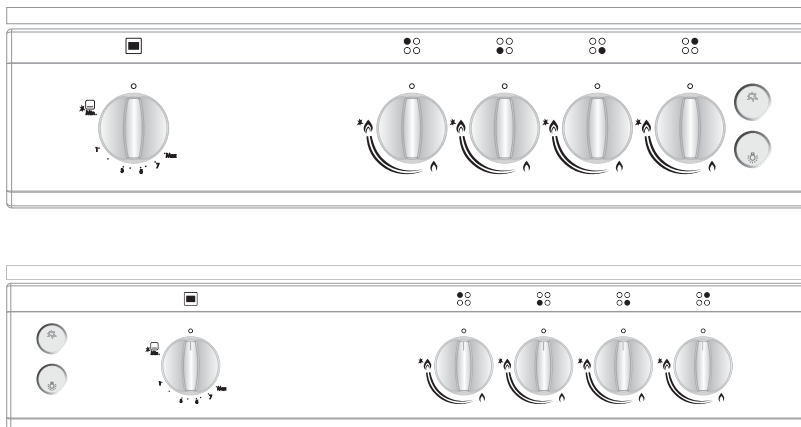


OPASNOST OD POŽARA: nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje!

Priprema hrane u ulju ili na masti zahtijeva oprez jer se pregrijano ulje ili mast mogu brzo zapaliti i uzrokovati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite štednjak te ugascite plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.

Uporaba plinskih plamenika

Rad plinskih plamenika na radnoj ploči regulira se okretanjem odgovarajućeg drška plinskog pipca. Simbol iznad drška označava njegovu pripadnost pojedinom plameniku (slika 17A).



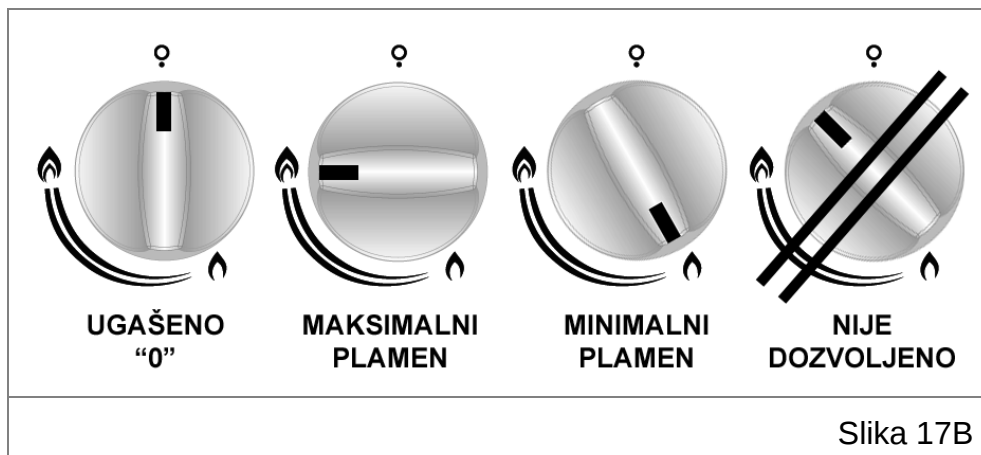
Paljenje plinskog plamenika vrši se tako da pripadajući držak lagano pritisnete i zaokrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu u položaj maksimalnog plamena. Držak je potrebno (u položaju maksimalnog plamena) držati pritisnutim cca 3-5 sekundi.

Nakon što se plamen zapalio (električna iskra zapalila je plin koji je počeo izlaziti) i prođe još nekoliko sekundi, otpustite držak i zatim provjerite da li plamen i dalje gori. Ako paljenje ne uspije prvi put, opisani postupak potrebno je ponoviti.

Nakon što se plamen zapalio, prilagodite željenu jačinu plamena unutar područja između maksimalnog i minimalnog plamena (slika 17B).

Plamen se gasi okretanjem drška u početni položaj ("0" ili "•").

NIKADA NEMOJTE PODEŠAVATI JAČINU PLAMENA IZMEĐU "0" i maksimalnog plamena !



NAPOMENA : Neki štednjaci imaju posebnu tipku za paljenje plina pa je postupak sličan, jedino je potrebno pritisnuti tipku kako bi se zapalio plin.

Ukoliko je nestalo električne energije tada se plamenici pale pomoću šibice ili specijalnog upaljača za plinske štednjake (kupuje se posebno u trgovini).

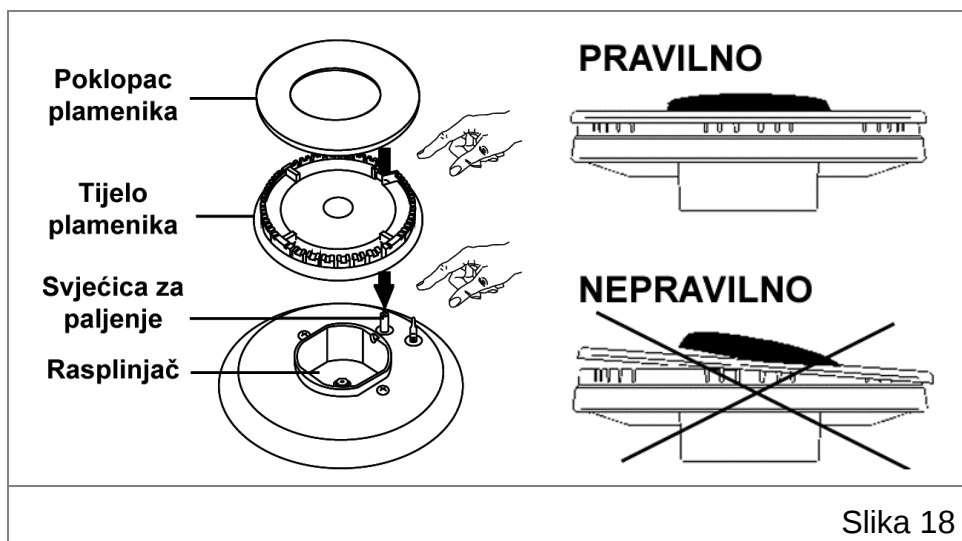
Plamenici na radnoj ploči pale se na uobičajeni način.

Plamenik pećnice pali se tako da se upaljena šibica primakne rupi na prednjoj lijevoj strani plamenika. Nakon što se plamen ustali, maknuti šibicu.

Gril plamenik (ukoliko je ugrađen - ovisno o modelu) pali se tako da se držak pomakne na simbol grilla, isti se pritisne, te se upali pomoću šibice koja se primakne rupicama na plameniku. Nakon što se plamen upali, maknite šibicu.

Ako se plamen ugasi nehotice (uslijed propuha, prelijevanja tekućine ili sl.) plin će izlaziti još nekoliko sekundi, a onda će osigurač paljenja automatski zatvoriti ventil i prekinuti nekontrolirano istjecanje plina. Provjetrite prostoriju, pričekajte minutu i pol te ponovo upalite plamenik.

Ako nakon paljenja plamen ima žute vrhove ili je plamen nestabilan tada ugascite plamenik te provjerite da li su dijelovi plamenika pravilno namješteni (slika 18).



Također provjerite da li je prolivena tekućina ušla u rasplinjač. Kod prvog korištenja plinskih plamenika, pričekajte nekoliko trenutaka prije paljenja plina kako bi iz cijevi izašao zrak.

Prije prve uporabe poželjno je upaliti plin na plamenicima radne ploče i pustiti plamenike da gore nekoliko minuta bez posude na njima, kako bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji. Time će se također otkloniti i neugodni mirisi koji se pri tom stvaraju. Nakon toga treba prostoriju provjetriti.

Ako se štednjak ne koristi tada svi dršci moraju biti u početnom položaju "0".

Uporaba pećnice



Pozor!

Opasnost od opekline! Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču plamenici i površine unutar pećnice!

Pećnica je opremljena, ovisno o modelu štednjaka:

- donjim i gril grijačem - plamenikom, osvjetljenjem
- rešetkom, na koju se postavlja posuda s jelom ili jelo direktno, npr. meso pri roštiljanju
- dubokom i plitkom tavom za pečenje mesa, vlažnijih kolača ili za skupljanje masnoće
- vodicama tava, koje mogu biti vučene ili žičane i koje se uvijek broje odozdo prema gore

Duboku tavu ne smijete stavljati u prvu vodicu, osim ako je donji plamenik isključen, odnosno pri uporabi grilla, pri čemu duboka tava služi samo kao posuda za skupljanje masnoća.

Kada se pećnica rabi prvi put, prije pečenja namirnica, pustite da se prazna pećnica zagrijava oko 30 minuta kako bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji te se time uklonili neugodni mirisi.

Upalite plamenik pećnice na ranije opisan način. Pritom postavite držak za regulaciju temperature u pećnici na max. Pećnica je termostatski kontrolirana. Prostoriju pritom treba provjetravati.

Nakon uporabe pećnice, držak mora biti u početnom položaju "0".

Nakon hlađenja očistite pećnicu toplom vodom s nešto sredstva za ručno pranje.

Regulacija plamenika pećnice

Nakon ranije objašnjenog paljenja pećnice, željena se temperatura postavlja na označene brojeve, veći broj - veća temperatura, a manji broj - manja temperatura. Pećnica je opremljena termostatom tako da su u tabelama označeni brojevi i njihove vrijednosti temperatura. Temperaturu regulirajte samo između minimalne i maksimalne vrijednosti.

NIKADA NEMOJTE PODEŠAVATI JAČINU PLAMENA IZMEĐU "0" i prvog temperaturnog markera (min) !

Nakon uporabe pećnice, držak mora biti u početnom položaju "0".

NAPOMENA : Ako je pećnica hladna, tada plinski plamenik počinje grijati najvećom snagom dok se ne postigne željena temperatura iz tabele, a nakon toga se uključuje termostat koji regulira zadanu temperaturu.

	Product Dimensions(Width*Depth)	
	90*60 BC	55/56/66
Position	Temperature (°C)	Temperature (°C)
MAX	270	250
7	240	240
.	230	230
5	200	220
.	190	210
3	180	200
.	170	180
1	150	170
MIN	145	155

Ako je potrebno predgrijavanje pećnice, tada se preporučuje trajanje istog oko 10 minuta.

Neka jela zahtjevaju visoke temperature (kruh, tjesti, tikve, nabujci i slično) pa se najbolji rezultati postižu predgrijavanjem pećnice. Isto tako za najbolje rezultate u pripremi smrznutih ili hladnih gotovih jela, uvijek je najbolje predgrijati pećnicu.

Preporučljivo je hranu postaviti na sredinu rešetke kako bi se osigurao dobar protok vrućeg zraka.

Preporučuje se uporaba posuda za pečenje ovisno o hrani koju pripremate, pa se mogu koristiti posude od vatrostalnog stakla, posude za torte, posebne tave koje su pogodne za Vašu pećnicu, te ostale posude dostupne na tržištu. Pri tome se treba pridržavati uputa proizvođača. Ako se za pečenje koristi mala posuda tada istu treba postaviti na sredinu rešetke.

U slučaju da hrana potpuno ne pokriva tava ili ako je hrana izvađena iz dubokog zamrzavanja ili ako se tava koristi za sakupljanje sokova tijekom grilana, tada bi se mogle zapaziti deformacije emajlirane tave što je normalna pojava.

Vatrostalnu posudu ne ostavljati u hladnom prostoru neposredno nakon pečenja ili ju postavljati na hladnu ili vlažnu površinu jer bi tada posuda mogla puknuti.

Ako želite grilati u pećnici tada se preporučuje grilanje na samoj tavi jer tada prskanja masti i sokova neće zaprljati pećnicu. Ako se želi grilati na rešetki tada se u vodilicu ispod rešetke postavi tava u koju dolijemo malo vode, a u koju će kapati sokovi i ulje tijekom grilanja. Preporučuje se lagano premazivanje rešetke uljem kako se hrana koja se grila ne bi zapekla.

Uporaba plinskog grila (ako je ugrađen - ovisno o modelu)

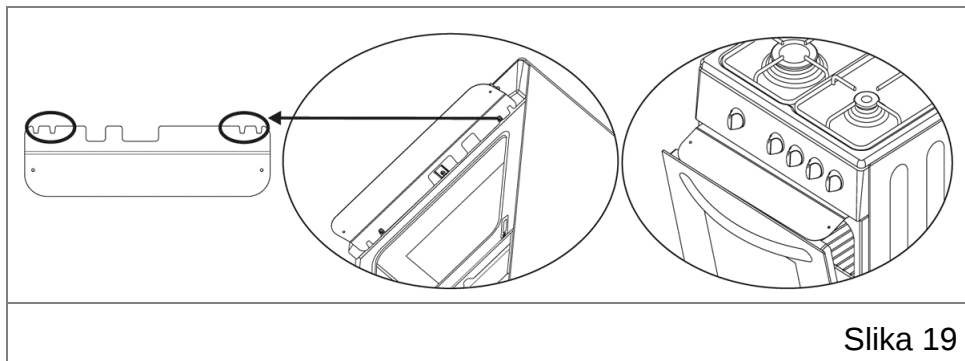


Pozor!

Opasnost od opekлина! Tijekom grilanja dijelovi pećnice postaju vrući. Držite djecu podalje od štednjaka.

Nakon paljenja gril plamenika, postavite metalni štitnik protiv topline ispod upravljačke ploče. Nakon toga lagano otvorite vrata pećnice dok gornji dio ne dodirne štitnik.

Držite štitnik tako da je prednja kosina prema dolje, te uočite dva malena proreza na lijevoj i desnoj strani stražnjeg kraja štitnika prikazanih na slici 19.



Slika 19

Ispod upravljačke ploče nalaze se dva nosača na koje se natakne štitnik i sigurno postavi na mjesto (slika 19).

Gril plamenik se ne može regulirati nego je cijelo vrijeme na jednakoj snazi.

Kako bi se gril isključio, okrenite držak u smjeru kazaljke na satu do pozicije "0".

Postavite rešetku na gornje vodilice ali paziti da hrana ne dodiruje gril plamenik. Ispod rešetke postavite tavu kako bi se sakupljala masnoća.

Potrebno je predgrijavanje grila nekoliko minuta prije pripreme hrane, a hranu je potrebno okretati tijekom grilanja. Prije pečenja meso možete lagano namazati uljem.

Preporučljivo je hranu postaviti na sredinu rešetke kako bi se osigurao dobar protok vrućeg zraka.

NIKDA NE POKRIVAJTE gril tavu ili rešetku s folijom jer bi moglo doći do zapaljenja.



Pozor!

Obvezatno isključite gril prije nego zatvorite vrata pećnice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Prije čišćenja štednjaka obvezatno isključite štednjak iz električne instalacije: izvadite osigurač, isključite LS-automat ili izvadite utikač iz utičnice. Zatvorite plinski pipac. Štednjak se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.

Emajlirane, kromirane i staklene površine čistite toplom vodom, deterdžentom i mekanom krpom.

Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne četke za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu oštetiti staklo i uzrokovati njegov lom.

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

Pri čišćenju ne valja rabiti oštre predmete, da se ne oštete emajlirane, lakirane i površine od nehrđajućeg čelika.

Pri uporabi deterdženata i specijalnih sredstava za čišćenje držite se uputa i preporučenog doziranja proizvođača te pri tome mislite na očuvanje okoliša.

Čišćenje plinskih plamenika

Tijela i poklopci plamenika čiste se toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje posuđa.

Osigurači paljenja i dijelovi plamenika čiste se mekanom četkicom. Osobito treba paziti da se pri čišćenju plinskih plamenika sapnice za plin ne začepi nečistoćom. Zabranjeno je navedene dijelove strugati oštrim ili šiljastim predmetima.

Nakon čišćenja i pranja sve dijelove pomno obrišite i pravilno složite na njihovo mjesto. (slika 18)

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



Pozor!

Pri koso položenim dijelovima plamenika paljenje je otežano i opasno! (slika 18)!

Čišćenje pećnice



Unutrašnjost pećnice treba očistiti odmah nakon svake uporabe, dok je pećnica još topla.

U slučaju nečišćenja pećnice nakon svake uporabe bijeli lakirani poklopac štednjaka može požutjeti na mjestu izlaska vrućih para iz pećnice, što ne može biti predmet reklamacije.

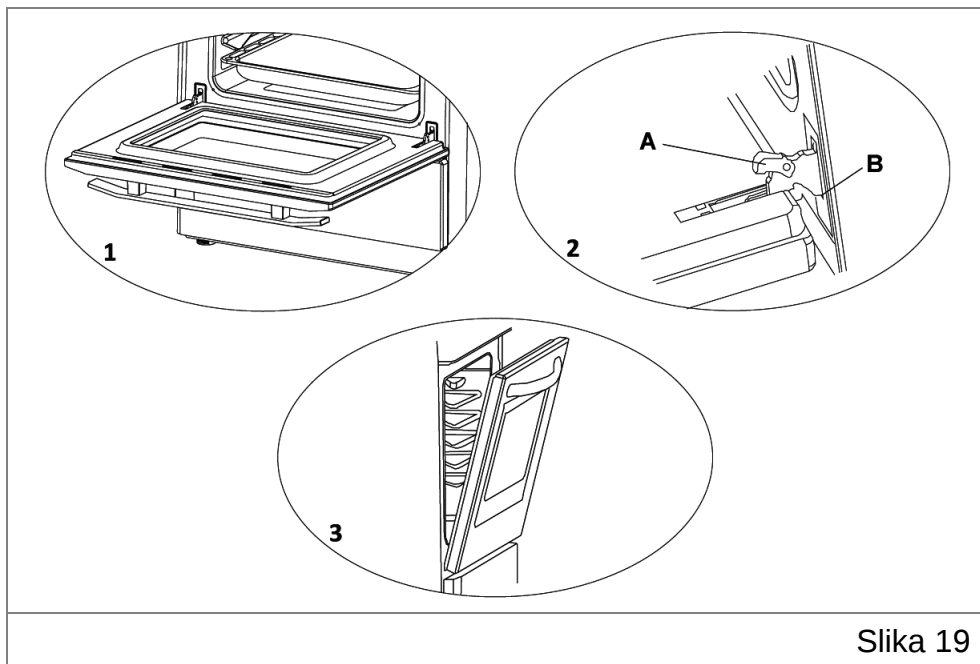
Unutrašnjost pećnice, treba očistiti odmah poslije svake uporabe, dok je pećnica još topla.

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

Za lakše čišćenje pećnice mogu se skinuti vrata pećnice i to na slijedeći način (slika 20):

1. postavite vrata u potpuno otvoreni položaj (1)
2. podignite zakačku "A" u potpuno otvoreni položaj (2)
3. vrata polagano zatvarajte dok zakačke ne sjednu u zareze na vratima
4. poluotvorena vrata malo podignite (3) i izvucite ih, iz ležišta u pećnici, prema sebi.

Za postavljanje vrata pratite obrnuti postupak pazeći da zakačke dobro sjednu u svoja ležišta.



Slika 19

Katalitičke ploče i žičane vodilice tava (ako je ugrađeno - ovisno o modelu)

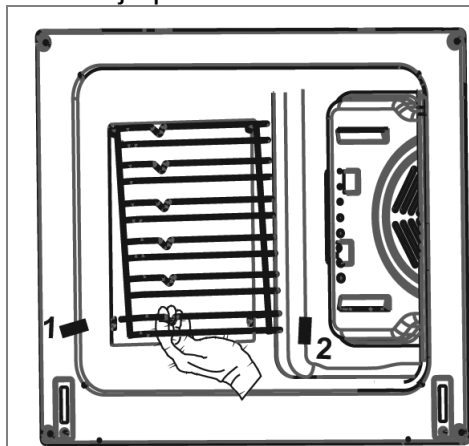
Ako aparat sadrži katalitičke ploče (bočne i stražnju) tada se ne zahtjeva čišćenje, ali ovisno o uporabi preporučuje se izmjena istih nakon određenog vremenskog perioda.

Pećnice s unutrašnjim glatkim stijenkama opremljene su žičanim kromiranim vodilicama tava i samočišćećim katalitičkim pločama koje u tom slučaju prekrivaju te stijenke.

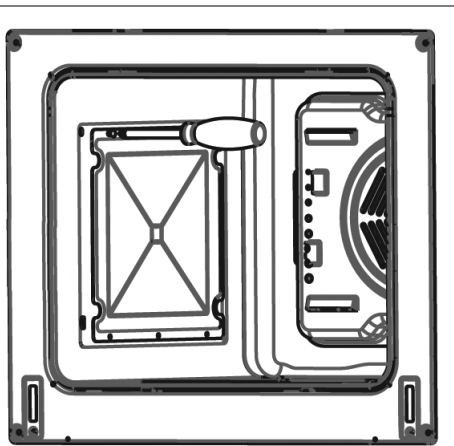
Površina katalitičkih ploča prekrivena je mikroporoznim katalitičkim emajlom koji oksidira i postupno isparava prskotine ulja i masti pri pečenju na temperaturama višim od 200 °C.

Samočišćeće katalitičke ploče ne smiju se prati ni čistiti abrazivnim, kiselim ni lužnatim sredstvima.

Učinkovitost katalitičkih ploča s vremenom slabi, stoga preporučujemo da ploče promijenite nakon nekoliko godina korištenja pećnice.



Slika 20



Slika 21

Povucite žičanu vodilicu kako je prikazano na slici 20. Nakon oslobađanja sa držača, podignite je prema gore.

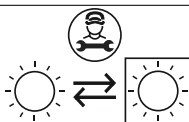
Uklonite G vijke na svakom katalitičkom panelu kako je prikazano na slici 21.

Izmjena žarulje u pećnici



Prije izmjene žarulje, štednjak obvezatno isključite iz električne instalacije – izvadite osigurač, isključite LS-automat ili izvadite utikač iz utičnice.

- 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.



Zamjenjiv izvor svjetlosti od strane profesionalca

Žarulja je predviđena upravo za kuhinjske aparate. Nije prikladna za osvijetljavanje prostorije.

Ostale kontrole

- Povremeno provjeravajte rok trajanja cijevi za dovod plina.
- Povremeno provjeravajte cijev za dovod plina. Ako primijetite nedostatke, obratite se ovlaštenom servisu radi zamjene.
- Ako primijetite nedostatke tijekom upotrebe upravljačkih gumba uređaja, obratite se ovlaštenom servisu.

REKLAMACIJE



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

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

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

Informacije o prijevozu

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

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

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

Ako nemate originalnu kutiju tada poduzmite potrebne mjere za zaštitu vanjskih površina (staklenih i obojenih površina) štednjaka od udaraca.

MOGUĆI PROBLEMI I NJIHOVO RJEŠAVANJE

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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne uključuje	pećnica nije uključena u električnu instalaciju	uključite pećnicu u električnu instalaciju
	pregorio je osigurač	provjerite je li osigurač odgovarajući. Ako se problem ponavlja, pozovite servis
Pećnica se ne grije	nije odabrana temperatura pečenja	namjestite položaj drška za izbor temperature na željenu temperaturu pečenja

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Jela se predugo ili prebrzo peku	pogrešno odabrana temperatura pečenja	namjestite temperaturu pečenja
Žaruljica pećnice ne radi	neispravna žaruljica	zamijenite žaruljicu prema postupku opisanom u poglavlju „Zamjena žarulje“
Nakupljanje kondenzata na hrani i na vratima pećnice	jelo je ostavljeno predugo u pećnici nakon prestanka pečenja i isključenja ventilatora	izvadite jelo iz pećnice nakon završetka pečenja najdulje nakon 20-ak minuta
Iz pećnice izlazi dim tijekom rada	pećnica se rabi prvi put	normalna pojava pri prvoj uporabi pećnice
	pećnica nije očišćena nakon prethodnog pečenja	očistite pećnicu prema uputama za čišćenje
	postavljena je previsoka temperatura pečenja	namjestite temperaturu pečenja na nižu vrijednost
Plinski plamenici ne rade pravilno	Nepravilan položaj elemenata plinskog plamenika	Provjeriti da li su elementi plinskog plamenika pravilno složeni, a ako nisu tada ih složiti kako treba
	Mali tlak plina.	Promijenite plinsku bocu.

Robna marka		KONČAR
Model		SP 5004 P.BH0 SP 6004 P.BH0
Vrsta ploče za kuhanje		Plinska
Broj zona za kuhanje		4
Tehnologija zagrijavanja-1		Plinska
Veličina-1	cm	Pomoćna
Energetska učinkovitost-1	%	NP
Tehnologija zagrijavanja-2		Plinska
Veličina-2		Polubrza
Energetska učinkovitost-2	%	59,0
Tehnologija zagrijavanja-3		Plinska
Veličina-3		Polubrza
Energetska učinkovitost-3	%	59,0
Tehnologija zagrijavanja-4		Plinska
Veličina-4		Brza
Energetska učinkovitost-4	%	57,0
Energetska učinkovitost ploče za kuhanje	%	58,3
Ova ploča za kuhanje u skladu je s EN 30-2-1		

Robna marka		KONČAR
Model		SP 6004 P.BH0
Vrsta pećnice		PLINSKA
Težina	kg	41(+/-2)
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje		95,4
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator		-
Energetski razred		A
Potrošnja energije (plin) - konvencionalno zagrijavanje	MJ/ciklus - kWh/ciklus	6,26 1,74
Potrošnja energije (plin) - uz ventilator	MJ/ciklus - kWh/ciklus	-
Broj šupljina		1
Izvor topline		PLINSKA
Zapremina	l	69
Ova pećnica u skladu je s EN 15181		

Robna marka		KONČAR
Model		SP5004PBHOV
Vrsta pećnice		PLINSKA
Težina	kg	35(+/-2)
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalno zagrijavanje		94,6
Indeks energetske učinkovitosti - uz ventilator		-
Energetski razred		A
Potrošnja energije (plin) - konvencionalno zagrijavanje	MJ/ciklus - kWh/ciklus	5,80 1,61
Potrošnja energije (plin) - uz ventilator	MJ/ciklus - kWh/ciklus	-
Broj šupljina		1
Izvor topline		PLINSKA
Zapremina	l	59
Ova pećnica u skladu je s EN 15181		

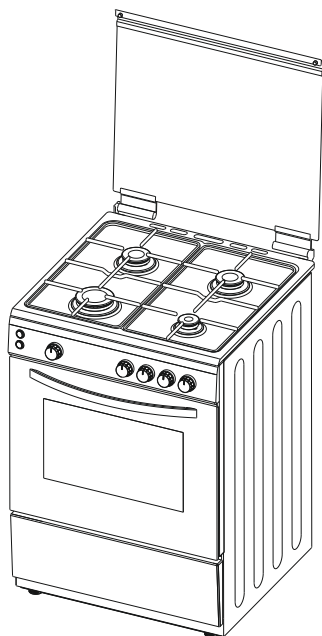


KONČAR-KUĆANSKI APARATI d.d Slavonska
avenija 16, 10001 Zagreb, Hrvatska Tel:++385
1/2484 555
Fax:++385 1/2404 102
www.koncar-ka.hr

KONČAR

**SP5004PBHV
SP 6004 P.BH0**

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
FREESTANDING GAS COOKER**



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.

Declaration of conformity

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



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 gas burners

4.1.1 Control of hob burners

4.1.2 Control of oven burner

4.2 Accessories used in oven

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

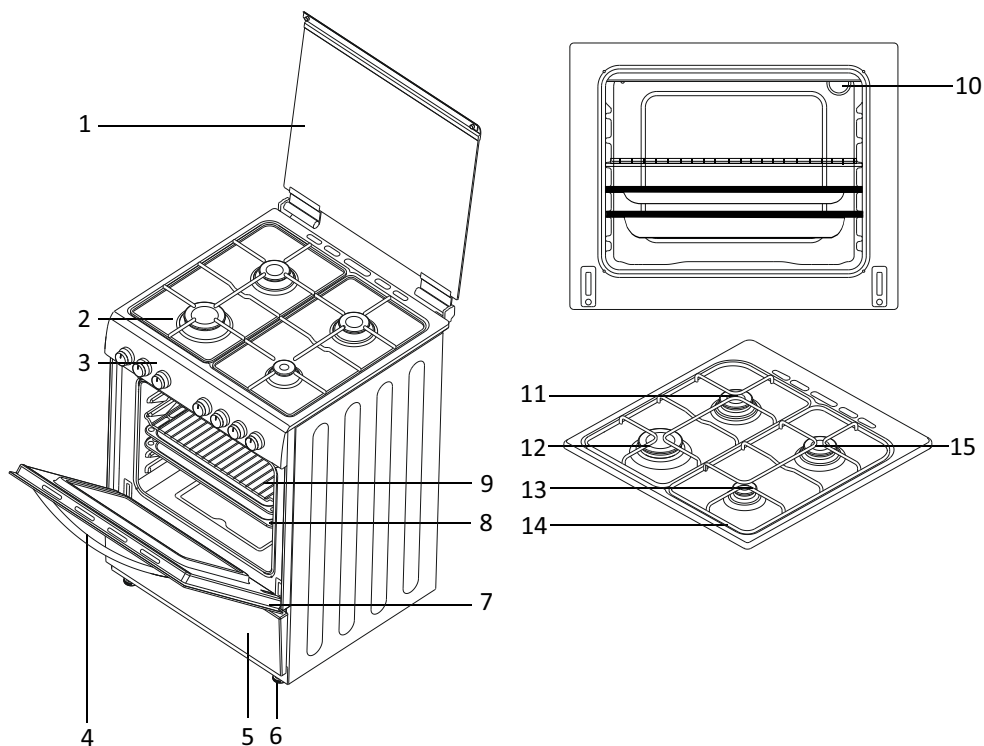
5.2 Maintenance

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



MODEL	DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
YG 66	60	60	85/90
YG 56	60	50	85/90

List of Components:

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1- Lid | 10- Oven Lamp |
| 2- Cooktop | 11- Semi-Rapid Burner |
| 3- Control Panel | 12- Rapid Burner |
| 4- Oven Door Handle | 13- Auxiliary Burner |
| 5- Drawer Cover | 14- Pan Support |
| 6- Adjustable Feet | 15- Semi-Rapid Burner |
| 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.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2. WARNINGS

- 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.
- 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.

2. WARNINGS

- 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 unauthorised 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 adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions 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 to the authorized maintenance service 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.

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.

2. WARNINGS

- 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 TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

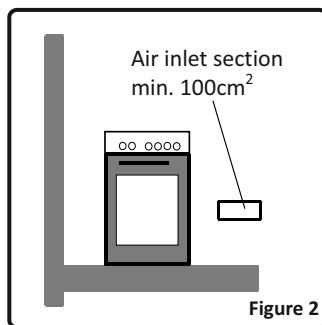
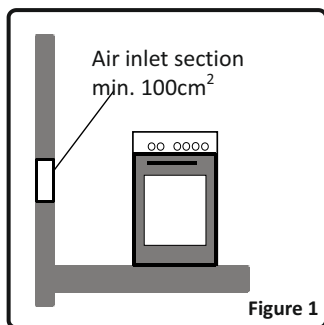
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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.
- 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

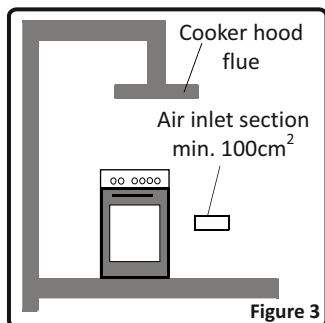


Figure 3

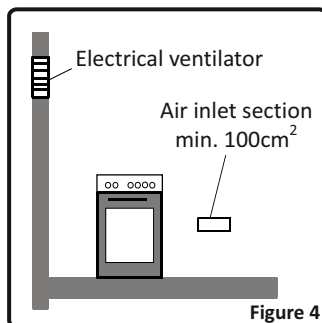


Figure 4

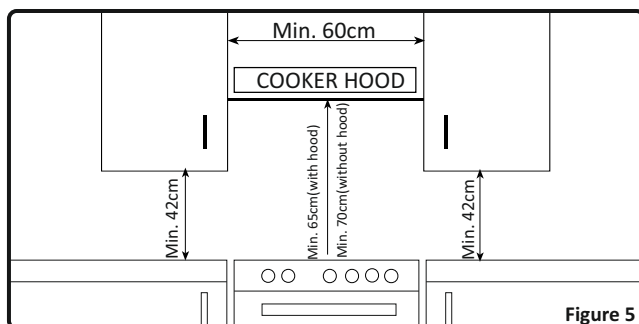


Figure 5

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 100°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

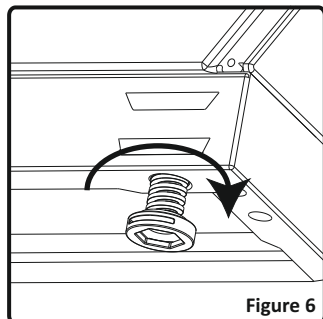


Figure 6

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 90°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

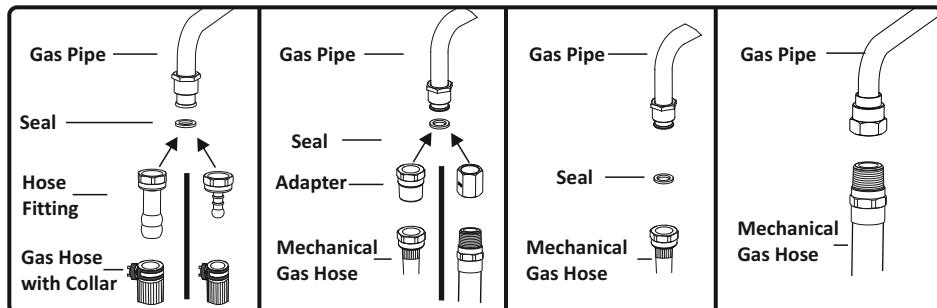
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

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.

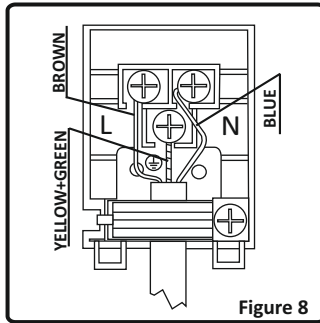
3.5 Electric connection and safety

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

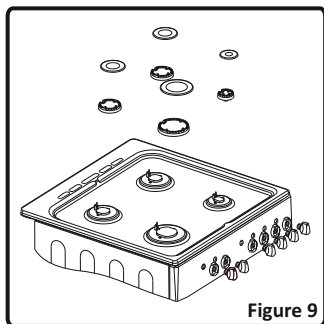


Figure 9

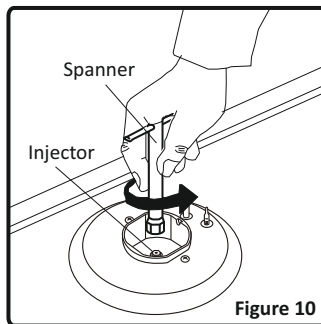


Figure 10

Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible (Figure 11). Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity (Figure 12).

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner (Figure 13). Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box (Figure 12).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, 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).

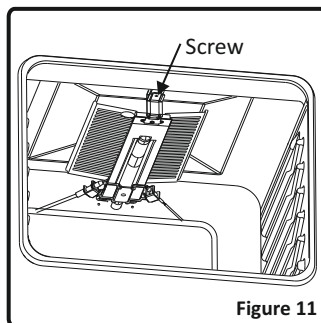


Figure 11

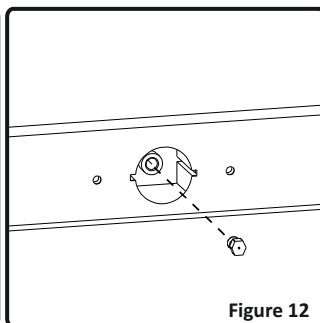


Figure 12

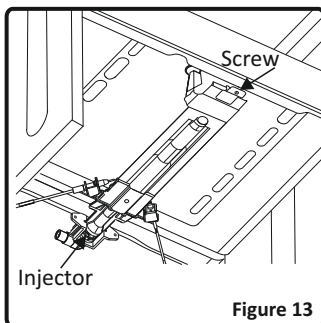


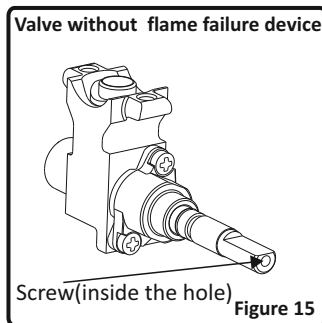
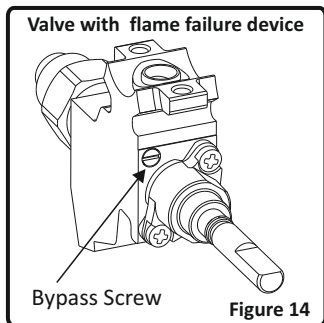
Figure 13

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.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

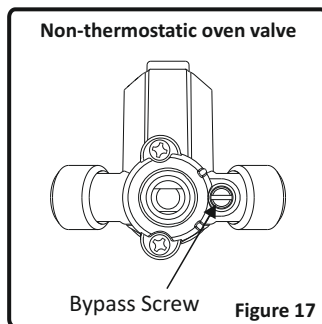
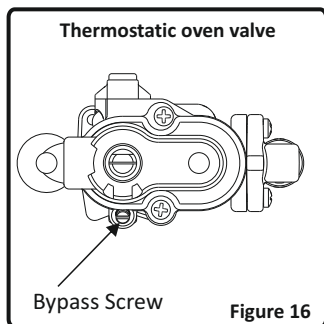
To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame 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.



For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

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.



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 gas burners

Ignition of the burners

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

- **Manual Ignition of the Gas 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:

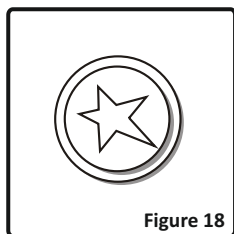
For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner: To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. 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 by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 18) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Flame safety device:

Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device)

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

4.1.1 Control of the hob burners

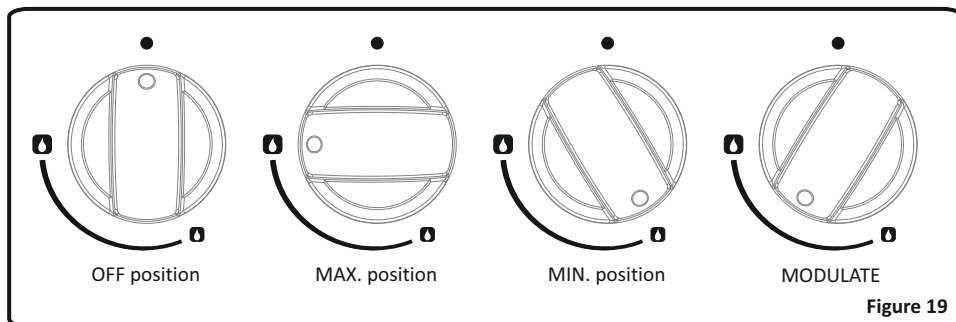


Figure 19

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.

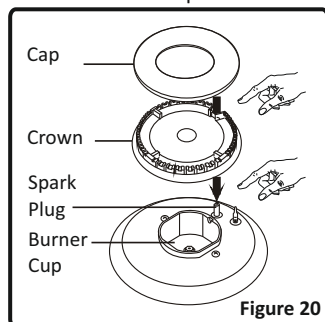


Figure 20

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 (Figure 20). 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.

4. USE OF YOUR PRODUCT

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.

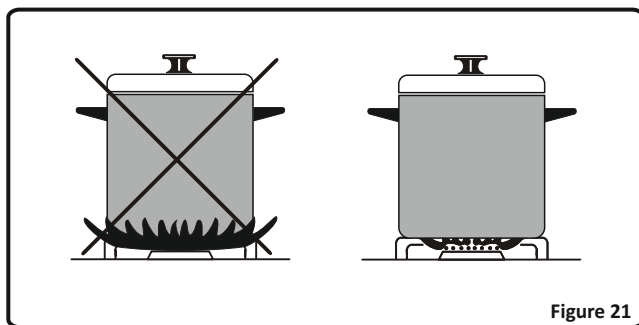
In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

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. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.2 Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

	Product Dimensions(Width*Depth)	
	90*60 BC	55/56/66
Position	Temperature (°C)	Temperature (°C)
MAX	270	250
7	240	240
.	230	230
5	200	220
.	190	210
3	180	200
.	170	180
1	150	170
MIN	145	155

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, soufflés etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

4. USE OF YOUR PRODUCT

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.

4.1.3 Control of the grill burner

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

Right after you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. After that, lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open (30 °) position and touches the heat shield.

Assembling the grill heat shield

Hold the heat shield as the warnings face upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the below figure.

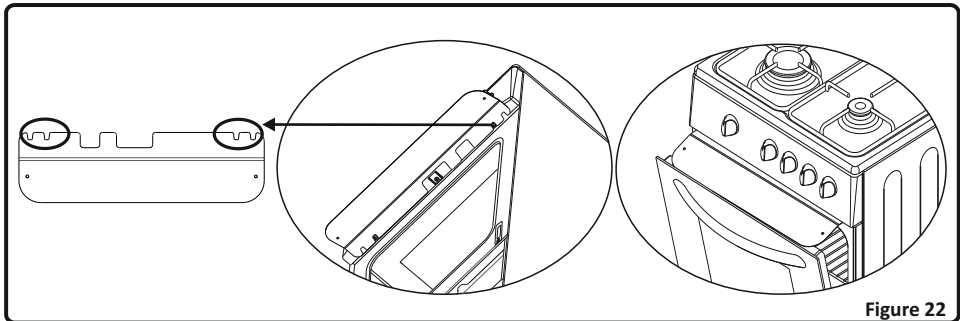


Figure 22

There are two screw equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is stuck between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

Cooking

- The grill burner cannot be modulated between maximum and minimum positions and creates a source of heat at a constant rating. When turning the grill burner off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.
- Place the tray on the shelf below the grid in order to collect the fat during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelves; 5th or 6th; provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned over during cooking as required.

4. USE OF YOUR PRODUCT

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Foods should be placed on the center of the grid to allow maximum circulation of air.
- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to accessories section for its usage.

 **WARNING: Ensure that the grill is turned off before closing the door.**

4. USE OF YOUR PRODUCT

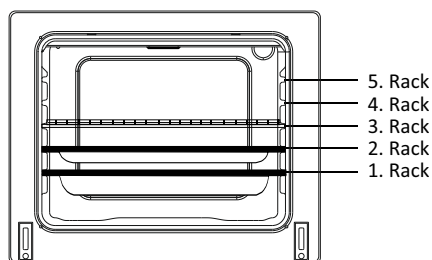
4.2 Accessories used in oven

- 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.

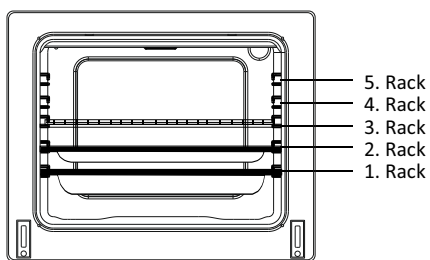
4. USE OF YOUR PRODUCT

Oven Cavity

Rack positions for molded racks



Rack positions for wire racks



Oven Accessories

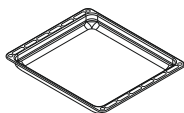
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.
To locate the wire grid correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

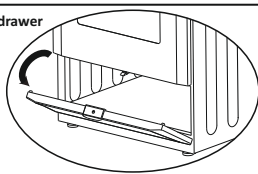
Deep Tray



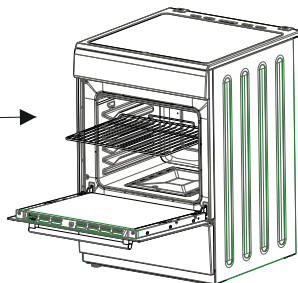
Deep tray is used to cook stews.
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

Drawers

Flap drawer



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



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.

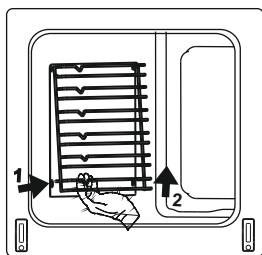
Cleaning of oven

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.

Catalytic cleaning

Catalytic cleaning involves a coating, which is applied to the oven cavity. The catalytic liners eliminates small grease residues during at high cooking at high temperatures. If grease residues after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour. There are limitations. They don't clean the whole cavity, it's dependent on where the liners are placed; the base is enamel and the door window is glass both of which still need to be cleaned using household cleaners.

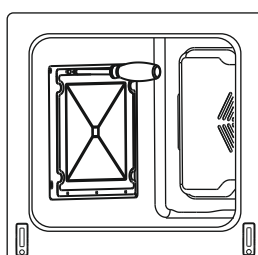
Removal of wire shelf



To remove the wire rack;

Pull the wire rack as shown in the picture. After releasing it from clips(1), lift it up(2).

Removal of catalytic panel



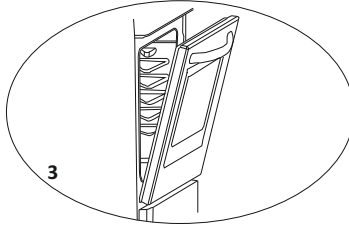
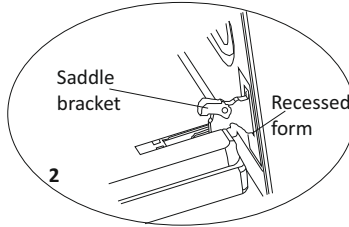
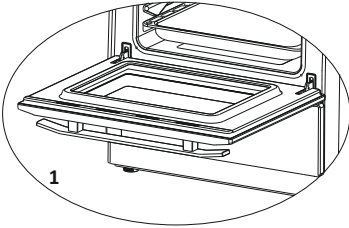
To remove the catalytic liner;

Remove screws on the each catalytic liners.

Cleaning of Glass lid

In order to be able to clean the glass lid, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.

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.

Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 16).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

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.

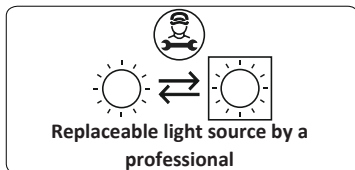
5.2 Maintenance

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

Changing the Oven Lamp

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

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



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

Other Controls

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

6. 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

SP5004PBHOV

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P HR Klasa: 1	LPG G30 28- 30 mbar	NG G20 20 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
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
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	76
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h

SP 6004 P.BH0

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2H3B/P HR Classe: 1	LPG G30 28- 30 mbar	NG G20 20 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 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
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
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	76
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



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

KONČAR

52519893