

**BA**

**HR**

## **Upute za uporabu, ugradnju i priključenje**



**Samostojeći plinski štednjak**

# Samostojeći plinski štednjak

**Spoštovani kupec!**



Najlijepše se Vam zahvaljujemo za kupovinu našeg proizvoda. Sami ćete se uvjeriti da se na naše proizvode možete osloniti.

Za lakše rukovanje proizvodom pripremili smo opsežne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate s vašim novim aparatom. Molimo Vas da prije prve upotrebe pažljivo pročitate ove upute.

Ove upute važe samo ako je na uređaju napisan simbol države. Ako tog simbola na uređaju NEMA, morate se pridržavati tehničkih informacija u kojima ćete naći potrebne upute za preinaku aparata u skladu s propisima za uporabu u toj državi!

Čim Vam aparat bude dostavljen, najprije provjerite dali ste ga primili neoštećenog. Ako otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, smjesta o tom obavijestite Vašeg prodavača ili regionalno skladište, od kojeg ste aparat dobili. Njihove telefonske brojeve naći ćete na računu ili na dostavnici. Želimo Vam mnogo uspjeha u korištenju Vašeg novog aparata!

## **Upute za priključenje**

Priklučenje mora biti izvršeno sukladno uputama iz poglavlja 'Priklučenje na električnu mrežu', te sukladno važećim propisima i standardima. Ovaj zahvat smije obaviti samo ovlašten stručnjak.

## **Natpisna tablica**

Tipska tablica aparata s osnovnim podatcima o aparatu i naljepnica s oznakom plina, za kojeg je štednjak podešen, pričvršćene su na rubu pećnice i vide se kad otvorite vrata pećnice.

<b>Važno - Pročitajte prije početka korištenja uređaja.....</b>	<b>3</b>
<b>Opis aparata.....</b>	<b>6</b>
<b>Površina za kuhanje .....</b>	<b>8</b>
<b>Upravljanje plamenika.....</b>	<b>9</b>
<b>Plinska pećnica .....</b>	<b>11</b>
<b>Priprema hrane .....</b>	<b>16</b>
<b>Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>24</b>
<b>Posebna upozorenja i javljanje grešaka .....</b>	<b>30</b>
<b>Upute za postavljenje i priključenje.....</b>	<b>32</b>
<b>Tabela mlaznica .....</b>	<b>41</b>
<b>Tehnički podaci .....</b>	<b>42</b>

# Važno - Pročitajte prije početka korištenja uređaja

## Sigurnosna upozorenja

- Djeca starija od osam godina, kao i osobe ograničenih fizičkih, motoričkih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez potrebnih iskustava i znanja, smiju koristiti uređaj samo ako su pod odgovarajućim nadzorom, ili ako su upoznate s uputama o sigurnom korištenju uređaja, te ako su svjesna opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja. Djeci nemojte dozvoliti da se igraju uređajem. Djeca također ne smiju čistiti uređaj ili obavljati radove na održavanju uređaja bez odgovarajućeg nadzora.
- UPOZORENJE: Uređaj i određeni dostupni dijelovi tijekom rada mogu se jače ugrijati. Budite oprezni i ne dodirujte grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina neka budu pod stalnom kontrolom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara! Na površini ploče za kuhanje nemojte držati nikakve predmete.
- UPOZORENJE: Kuhanje na masti ili ulju na ploči bez odgovarajućeg nadzora može biti vrlo opasno i može prouzrokovati požar. Nikad nemojte pokušavati gasiti vatru vodom. Isključite uređaj, a plamen pokrijte poklopcem ili vlažnom krpom.
- Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za uporabu u toj pećnici.
- UPOZORENJE: Prije promjene žarulje najprije se uvjerite da li je uređaj isključen iz električne mreže, i time spriječite opasnost električnog udara.
- Za čišćenje pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugalice, jer njima možete oštetići površinu. Zbog takvih oštećenja može puknuti staklo.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti naprave na vruću paru ili visokotlačne čistače, jer bi to moglo dovesti do električnog udara.
- Poklopac štednjaka: prije otvaranja poklopca provjerite da li je čist i da li na njemu nema ostataka tekućine. Poklopac je lakiran ili staklen, a smijete ga zatvoriti tek nakon što se polja za kuhanje u potpunosti ohlade. Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac uređaja može puknuti.

- ako se zagrijava. Ugasite sve plamenike i pričekajte da se čitava ploča za kuhanje ohladi prije no što spustite poklopac.
- Uređaj nije namenjen upravljanju pomoću vanjskih programske satova ili posebnih nadzornih sistema.

## Upozorenja

- Uređaj smije priključiti isključivo stručna osoba, ovlaštena od strane distributera plina, odnosno ovlaštenog servisa. Također se je potrebno pridržavati zakonskih propisa i tehničkih uvjeta priključenja, koje propisuje lokalno poduzeće za opskrbu plinom. Važne upute u tom smislu, navedene su u poglavljiju Upute za priključenje.
- Neovlašteni zahvati i popravci mogu prouzročiti opasnost eksplozije, električnog udara i kratkog spoja, kao i tjelesnih ozljeda i oštećenja uređaja. Takve radove smije obaviti isključivo ovlašteni stručnjak.
- Prije postavljanja i priključenja uređaja uvjerite se da li su lokalni uvjeti priključenja (vrsta plina i tlak plina) sukladni karakteristikama i svojstvima uređaja.
- Tehnički podaci ovog uređaja navedeni su na naljepnici s podacima.
- Uređaj nije priključen na dimnjak, odnosno zračnik. Uređaj mora biti postavljen i priključen u skladu s važećim propisima o priključenju. Tijekom korištenja naprave za kuhanje, u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen oslobađa se toplota, vlaga i proizvodi sagorijevanja. Pobrinite se za obiljnije provjetranje vaše kuhinje, naročito tijekom rada uređaja. Otvorite prirodne ventilacijske otvore, ili montirajte mehaničku napravu za prozračivanje (mehaničku kuhinjsku napu).
- Uređaj spada u kategoriju 2/14. To znači da kod postavljanja u niz, uređaj može na obje strane dodirivati susjedne kuhinjske elemente. Na jednoj strani može se na udaljenosti najmanje 10 cm postaviti visoki kuhinjski element, koji je viši od uređaja, dok na drugoj strani smije biti postavljen samo kuhinjski element iste visine.
- Udaljenost između uređaja i kuhinjske nape mora biti 650 mm, odnosno najmanje tolika, koliko je navedeno u uputama za ugradnju nape.
- Priključni kablovi uređaja u blizini mogu se oštetiti ako ih pritvorite vratima pećnice, i tako mogu prouzrokovati kratki spoj. Stoga neka električni priključni kablovi drugih uređaja budu na prikladnoj udaljenosti.
- Uređaj je namijenjen isključivo kuhanju. Nemojte ga koristiti u bilo koje druge svrhe, na primjer za zagrijavanje prostorije. Na ploču za kuhanje nemojte stavljati praznu posudu.
- Posebnu pažnju posvetite preciznom slaganju dijelova plamenika.
- Ukoliko namirišete plin u prostoriji, zatvorite glavni ventil za dovod plina na plinskoj boci ili na instalaciji, ugasite sve vrste otvorenog plamena (uključivši i cigarete), prostoriju smjestite provjetrite, nemojte uključivati nikakve električne naprave, te žurno pozovite stručnjaka za plin.
- Glavni ventil za dovod plina zatvorite i u slučaju kad plamenike ne namjeravate koristiti duže vrijeme (na primjer odlazak na odmor).
- Naročit oprez potreban je kod pečenja hrane u pećnicu. Zbog visokih temperatura, pekači, rešetka te unutrašnjost pećnice postanu vrlo vrući, stoga koristite zaštitne rukavice.
- Pećnicu nemojte oblagati aluminijском folijom, i nemojte stavljati pekače ili bilo koju drugu posudu na dno pećnice, jer obloga iz folije sprječava kruženje zraka u pećnici, usporava pečenje i uništava emajl.
- »Vrata pećnice jače se ugriju tijekom rada uređaja. Za dodatnu zaštitu ugrađeno je treće staklo, koje snižava površinsku temperaturu vanjskog stakla vrata pećnice (samo kod određenih modela).«

- U pretincu uređaja nemojte držati zapaljive, eksplozivne i temperaturno neotporne predmete (na primjer papir, krpe za lonce, plastične vrećice, sredstva za čišćenje ili razne raspršivače), jer oni mogu prilikom upućivanja pećnice prouzrokovati požar. Pretinac uređaja koristite isključivo za držanje opreme (niski pekač, pekač za sakupljanje kapajuće masnoće, itd.).
- Šarke vrata pećnice mogu se oštetići uslijed preopterećenja. Na otvorena vrata pećnice nemojte stavlјati teške posude za kuhanje, i nemojte se na njih naslanjati tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Prije čišćenja skinite vrata pećnice (pogledati poglavlje Skidanje i stavljanje vrata pećnice). Na otvorena vrata ne smijete stajati, odnosno na njima sjediti (djeca!).
- Nakon dugotrajnije uporabe litoželjeznih ploča, područje ploče i okolica polja za kuhanje mogu promijeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.
- Korištenje uređaja jednako je sigurno s vodilicama pladnja kao i bez njih.
- Uređaj je namijenjen za postavljanje neposredno na tlo, bez uporabe bilo kakvih podnožja.



**Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električnih aparata.**

**Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.**

## **Namjenska upotreba**

Aparat je namijenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne smije upotrebljavati! Pojedine mogućnosti uporabe opisane su u nastavku ovih uputstava.

## **Ako opazite nepravilno djelovanje plinske instalacije ili ako namirišete plin u prostoriji:**

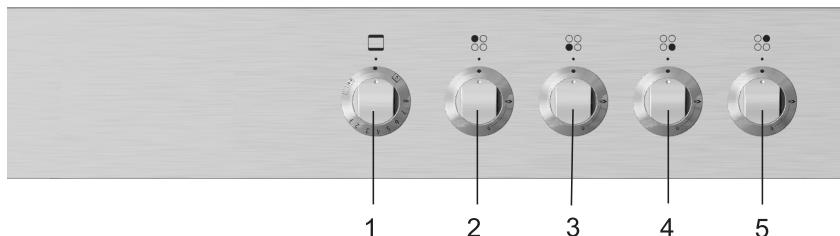
- smjesta zatvorite dovod plina, odnosno ventil plinske boce;
- pogasite otvorenu vatru i ugasite duhanske proizvode;
- ne smijete uključivati električne naprave (niti paliti svjetlo!);
- odmah morate dobro provjetriti prostoriju – otvorite prozore!
- smjesta obavijestite servis ili ovlaštenog distributera plina.

# Opis aparata

Na slici je opisan jedan od modela ugradbenih aparata. Obzirom da različiti aparati, za koje su pripremljene ove upute, mogu imati različitu opremu, možda su u uputama opisane i određene funkcije i oprema, koje vaš aparat nema.



- 1 Poklopac štednjaka (samo kod određenih modela)
- 2 Otvor za odvođenje pare iz pećnice
- 3 Okolica polja za kuhanje
- 4 Upravljačka ploča
- 5 Ručka vrata pećnice
- 6 Vrata pećnice
- 7 Ladica štednjaka
- 8 Dodatno podnožje (samo kod određenih modela)
- 9 Podesive nožice; dostupne kad je ladica štednjaka izvučena (samo kod određenih modela)



- 1 Gumb za izbor načina djelovanja i podešavanje temperature pećnice
- 2 Gumb polja za kuhanje, straga lijevo, normalni plamenik
- 3 Gumb polja za kuhanje, sprijeda lijevo, normalni plamenik
- 4 Gumb polja za kuhanje, sprijeda desno, veliki plamenik
- 5 Gumb polja za kuhanje, straga desno, pomoći plamenik

## **Električno paljenje** (samo kod određenih modela)

Plinske plamenike kuhalista možete upaliti pomoću električne svjećice, ugrađene uz svaki plamenik. Električno paljenje funkcioniра samo ako je utikač priključnog kabela utaknut u utičnicu električne mreže.

Ako električno paljenje ne radi, zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećica, plin možete upaliti žigicom ili upaljačem za plin. Na isti način palite i plin plamenika pećnice.

### **Poklopac štednjaka**



### **Produceno djelovanje rashladnog ventilatora**

### **Programski sat**

Prije otvaranja poklopca provjerite da li je čist i na njemu nema ostataka tekućine.

Poklopac štednjaka je lakiran ili staklen, stoga ga ne smijete zatvoriti prije no što se polja za kuhanje u potpunosti ne ohlade.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac uređaja može puknuti ako se ugrije. Stoga prije no što zaklopite poklopac, ugasite sve plamenike i pričekajte da se površine za kuhanje ohlade.

Rashladni ventilator nakon isključenja pećnice nastavi djelovati još nekoliko minuta i tako dodatno hlađi aparat.

Upute za podešavanje točnog vremena naći ćete u posebno priloženoj brošuri za uporabu programskega sata. Podešavanje točnog vremena neophodno je potrebno za uporabu aparata. Djelovanje pećnice moguće je tek nakon podešavanja točnog vremena.

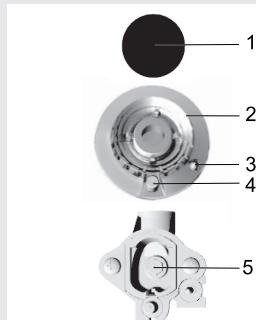
# Površina za kuhanje

## Prije prve uporabe

Prije prve uporabe plinskih plamenika kuhališta nisu potrebne nikakve posebne mjere.

## Važna upozorenja

- Ako želite hrani zapeći, plamenik najprije namjestite na najveću snagu a zatim kuhanje nastavite na najmanjem stupnju snage.
- Kod određenih modela plamenici kuhališta su termo-električki zaštićeni. To znači da se dovod plina automatski zatvori ako se plamen plamenika nekontrolirano ugasi (prekipjelo jelo, propuh, i sl.). Isključena je mogućnost izlaženja plina u prostoriju.
- Ako se nekontrolirano ugasi plamen termo-električki nezaštićenih plamenika kuhališta, plin izlazi u prostoriju!
- Poklopac plamenika uvijek namjestite naročito precizno na krunu plamenika. Pazite da su otvor na kruni plamenika uvijek slobodni.

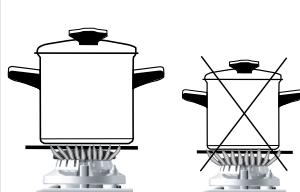


## Posuđe

- Pravilno odabrano posuđe pruža optimalno vrijeme kuhanja i potrošnju plina. Najvažniji je promjer posude.
- Plamići vatre koji prelaze rub premalene posude uništavaju posudu, a veća je i potrošnja plina.
- Plin za svoje izgaranje treba zrak, a njega zbog prevelike posude ne dobije dovoljno, tako da je iskorištenje izgaranja manje.

## Nastavak rešetke (imaju samo određeni modeli)

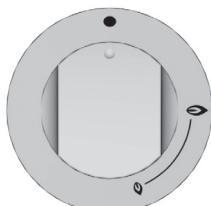
Nastavak rešetke koristite kad kuhatate u posudi manjeg promjera. Postavite ga na rešetku nad pomoćnim plamenikom.



Vrsta plamenika	Promjer posude
Veliki (3,0kW)	220-260 mm
Normalni (1,9kW)	180-220 mm
Pomoćni (1,0kW)	120-180 mm
Trostruki (3,5kW)	220-260 mm

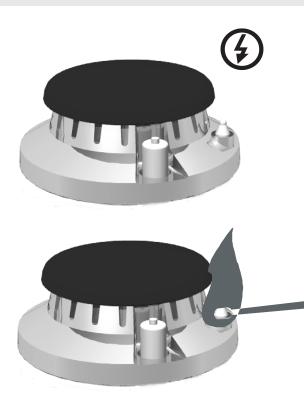
# Upravljanje plamenika

## Gumb za upravljanje



•	plinski ventil je zatvoren
∅	(simbol većeg plamena): najviši stupanj snage
Ø	(simbol manjeg plamena): najniži stupanj snage

## Prižiganje in delovanje gorilnikov (odvisno od modela)



- Plinski plamenik upravljate gumbima na kuhalisu. Na gumbima je snaga grijanja označena simbolom velikog i malog plamena (vidi poglavje "Opis uređaja").
- Gumb okrećite preko položaja velikog plamena (∅) do položaja malog plamena (Ø) i natrag. Radni položaj je između obje oznake.
- Plinske plamenike možete upaliti pomoću električne svjećice za paljenje koja je ugrađena uz svaki plamenik (imaju samo određeni modeli).

**⚠ Prije okretanja gumb je potrebno pritisnuti prema štednjaku!**

### Jednoručno paljenje

- Plinski plamenik palite pritiskom na izabrani gumb i okretanjem u položaj najveće snage. Aktivira se električna iskra svjećice i upali izlazeći plin.
- Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećica), plin možete upaliti i šibicom ili upaljačem za plin.

### Dvoručno paljenje

- Plinski plamenik palite pritiskom na izabrani gumb i okretanjem u položaj najveće snage. Zatim pritisnite gumb uređaja za paljenje. Aktivira se električna iskra svjećice i upali izlazeći plin.
- Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećica), plin možete upaliti i šibicom ili upaljačem za plin.

- Nakon paljenja držite gumb pritisnut još približno 10 sekundi, da se plamen stabilizira.
- Nakon toga možete birati položaj između najvećeg i najnižeg stupnja snage. Ne preporučuje se položaj između oznaka (◐) i (●). U tom je rasponu plamen nestabilan i može se ugasiti.

 **Ako se plamenik nije upalio nakon 15 sekundi, zatvorite ventil plamenika i pričekajte najmanje 1 minutu, a zatim ponovite postupak paljenja!**

 **Ako se plamen ugasi (iz bilo kojeg razloga) zatvorite ventil plamenika i pričekajte najmanje 1 minutu prije no što postupak ponovite!**

- Napomena: Kad palite plamenike (važi za trokružni, dvokružni plamenik i Mini Wok) neka na rešetkama iznad plamenika već budu postavljeni lonci.
- Plamenik gasite okretanjem gumba udesno u položaj (●).

# Plinska pećnica

## Prije prve uporabe

Izvadite sve dijelove pribora iz pećnice te ih očistite topлом vodom i uobičajenim deterdžentom. Ne uporabljajte gruba sredstva za čišćenje! Prilikom prvog zagrijavanja pećnice oslobađa se prepoznatljiv miris po "novom", stoga se u tom razdoblju pobrinite za temeljito provjetravanje prostorije.

## Važna upozorenja

- Ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom i ne postavljajte pladnjeve za pečenje ili druge posude na dno pećnice jer to sprječava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.
- Plamenik pećnice je termo-električki zaštićen. Ako se plamenik nekontrolirano ugasi, dovod plina automatski se zatvori.
- Temperaturu pećnice regulira termostat. Regulacija je moguća samo kod zatvorenih vrata pećnice.
- Kad je pećnica u pogonu, dno pećnice mora biti uvijek umetnuto na svoje mjesto.



**Ne ostavljajte da se jela hlađe u pećnici. Tako ćete sprječiti nastanak kondenzata i koroziju pećnice!**

## Načini rada pećnice (ovisno o modelu)

- Pećnicom upravljate pomoću gumba za izbor načina djelovanja. Kada gumb držite pritisnut prema kontrolnoj ploči, možete ga okretati ulijevo, a kod uporabe infra plamenika udesno.

### A) Klasično grijanje pećnice plinom

- U ovom načinu rada pećnica se zagrijava plinskim plamenikom pećnice.
- Pečenje mesa i kolača moguće je samo na jednoj razini.

### Paljenje i djelovanje plamenika pećnice

- Gumb pećnice pritisnite prema upravljačkoj ploči i okrenite ga u položaj . Istovremeno pritisnite gumb naprave za paljenje ili približite upaljenu šibicu k otvoru za paljenje plamenika pećnice, da se plin upali.
- Nakon upaljenja držite gumb pritisnut još približno 10 sekundi, dok se plamen ne umiri, a zatim gumb ispuštite te izaberite željenu snagu zagrijavanja između 8 i 1.



**Ako se nakon 15 sekundi plamen plamenika pećnice nije upazio, zatvorite plamenik i pričekajte barem 1 minutu. Nakon toga ponovite postupak paljenja.**





**⚠ Ako se plamen plamenika pećnice ugasi (bez obzira iz kojeg razloga) zatvorite plamenik i prije pokušaja ponovnog paljenja pričekajte barem 1 minutu.**

- Temperaturu pećnice regulira termostat. Netom nakon paljenja, plamenik radi na najvišem stupnju dok se ne postigne podešena temperatura a zatim termostat smanji jačinu plamenika na vrijednost koja je potrebna za održavanje podešene temperature.
- Regulacija djeluje samo ako su vrata pećnice zatvorena.
- Plamenik pećnice isključite tako da gumb okrenete u položaj ● (isključeno).

Stupanj snage	Temperatura °C
●	plinski ventil je zatvoren
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150



## B) Zagrijavanje plinskim infra-plamenikom



- U ovom režimu rada infra-plamenik zagrijava jelo isijavanjem i time omogućava pripremu jela na roštilju. Smješten je pod stropom pećnice.
- **Tijekom djelovanja ovog plamenika pećica nije termoelektrički zaštićena – infra-plamenik čitavo vrijeme gori punom snagom, stoga moraju vrata pećnice biti otvorena ili skinuta a ispod ploče za upravljanje mora biti umetnut štitnik (štítnik ugurajte ispod donjih pričvrsnih vijaka ploče za upravljanje).**
- Infra-plamenikom upravljajte pomoću gumba pećnice-žara. Položaj □ je radni položaj infra-plamenika. Položaji gumba između simbola ● i □ nisu dozvoljeni jer plamen u tom području nije stabilan i lako se gasi.
- Gumb pećnice pritisnite prema upravljačkoj ploči i okrenite ga u položaj simbola □. Istovremeno pritisnite gumb uređaja za paljenje ili, približite zapaljenu žigicu infra-plameniku i držite dok se plin ne upali.
- Nakon paljenja držite gumb pritisnut još približno 10 sekundi, dok se plamen ne umiri, a zatim gumb ispuštite. Vrijeme od početka izlaženja plina do trenutka paljenja mora biti što kraće.

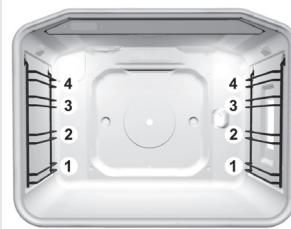
**⚠ Ako se nakon 15 sekundi plamen plamenika pećnice nije upalio, zatvorite plamenik i pričekajte barem 1 minutu. Nakon toga ponovite postupak paljenja.**

**⚠ Ako se plamen plamenika pećnice ugasi (bez obzira iz kojeg razloga) zatvorite plamenik i prije pokušaja ponovnog paljenja pričekajte barem 1 minutu.**

- Plamenik pećnice isključite tako da gumb zavrnete u položaj ● (isključeno).  
Plinska slavina se zatvori i plamen plamenika se ugasi.



## Razine pečenja



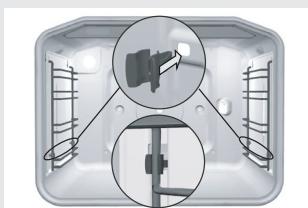
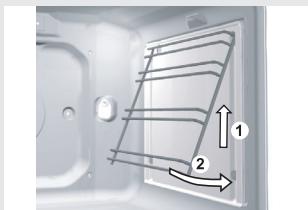
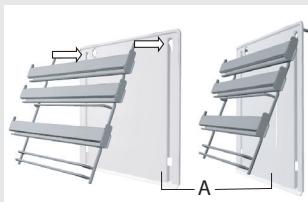
Pribor (rešetka, aluminijkska duboka posuda za pečenje) – ovisno o modelu – možete umetnuti u pećnicu na **4 različite razine**.

Pojedine razine pečenja navedene su u tablicama (vidi poglavljje Priprema hrane).

**⚠ Vodite računa o tome da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore!**

**Upozorenje:** duboka posuda za hvatanje masnoće ne može se umetnuti u prvu, donju vodilicu.

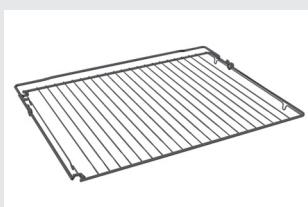
## **Ulošci za jednostavno čišćenje (ovisno o modelu)**



## **Osvjetljenje pećnice (ovisno o modelu)**

Prilikom montaže uložaka za lakše čišćenje, umetnute priložene četiri spone u donje otvore na stjenci pećnice i u spone umetnute vodilice. Te spone služe za bolje pričvršćenje vodilica.

## **Pribor pećnice (ovisno o modelu)**



Možete ga uključiti i isključiti prekidačem za osvjetljenje na ploči za upravljanje.

**Rešetka**, na koju postavite posudu s hranom, ili hranu postavite neposredno na rešetku.

**⚠️ Na rešetki i na vodilicama napravljena je sigurnosna kopča, stoga morate rešetku prilikom izvlačenja uvijek malo uzdignuti kad ova dođe do točke gdje se zakvači za kopču.**



**Niska posuda za pečenje od svijetlog lima** namijenjena je samo pečenju kolača i keksa. Stavlja se na sredinu rešetke i gurne unazad (do graničnika na rešetki).



**Niska emajlirana posuda za pečenje** nije namijenjena pečenju kolača. Koristi se za hvatanje kapajuće masnoće (stavite ju u donju, 1. ili 2. vodilicu.



Nisku emajliranu posudu za pečenje možete staviti u 1. ili 2. vodilicu kada pečete na žaru i kada ona služi kao posuda za hvatanje kapajuće masnoće.  
Niska emajlirana posuda za pečenje nije namijenjena pečenju kolača.



**Duboka posuda za pečenje** namijenjena je pečenju mesa i kao posuda za lovljenje masnoće

## Pečenje kolača

U donjoj tablici navedeni su podatci o preporučljivoj temperaturi, vremenu i razinama pečenja.

### Pečenje klasičnim zagrijavanjem u plinskoj pećnici

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Koristite svijetle modele i posude za pečenje. Tamne modele ne preporučujemo jer previše apsorbiraju toplinu plamenika pećnice.
- Ne upotrebljavajte previsoke modele kako bi se kolač mogli ravnomjerno zapeći.
- Modele i posude za pečenje uvijek postavite na rešetku i pritom pripazite da ne prelaze rub rešetke.
- Kod aparata koji imaju 4 vodilice: za pečenje koristite 2. ili 3. vodilicu odozdo. Drugu vodilicu upotrebljavajte za pečenje svih vrsta kolača i keksa.

### Savjeti za pečenje kolača

**Je li kolač posve pečen?** Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako se na štapić ne uhvati tijesto, kolač je pečen.

### Kolač je splasnuo

Provjerite recept. Idući put upotrijebite manje tekućine. Držite se vremena miješanja, naročito ako koristite kuhijske aparate.

### Kolač s vlažnim nadjevom, npr. torta od sira, nije sasvim pečen

Idući put smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.



Za pečenje kolača koriste se isključivo posude od svjetlog lima.

### Upozorenja uz tabelu za pečenje kolača:

- Vrijeme pečenja je samo okvirno jer ovisi o konkretnim uvjetima.
- Oznaka zvjezdica znači da pećnicu treba prethodno zagrijati.
- Preporučujemo da na početku pečenja odaberete kraće vrijeme a da, ako kolač ne bude dovoljno pečen, u nastavku pojačate temperaturu ako želite da kolač bude jače zapečen ili ako ustanovite da je vrijeme pečenja predugačko.
- Kada koristite papir za pečenje, provjerite je li isti otporan na visoku temperaturu.
- Ako u tabeli za pečenje kolača ne nađete određenu vrstu, odaberite podatke za najsličniji kolač.

Vrsta kolača	Nivo (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
<b>Slatki kolači</b>			
Mramorni kolač, kuglof	2	180-190	50-70
Kolač u pravokutnom modelu	2	180-190	60-75
Kolač u modelu za tortu	2	180-190	45-60
Kolač od sira u modelu za tortu	2	180-190	60-90
Voćna torta, prhko tijesto	2	190-200	50-70
Voćna torta s prelijevom	2	180-190	60-70
Biskvitna torta*	2	190-200	30-40
Kolač s posipom	2	200-210	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	190-200	50-70
Kolač od trešanja	2	180-200	35-50
Biskvitna rolada*	2	220-230	18-25
Kolač od umiješanog tjestea	2	190-200	25-35
Dizana pletenica, vijenac	2	180-190	25-45
Božićna štruca	2	170-180	40-60
Jabučna savijača	2	190-200	50-70
Buhtli	1	190-200	40-60
<b>Pikantni kolači</b>			
Pogača od čvaraka	1	200-210	50-60
Pizza*	2	200-220	30-45
Kruh*	2	170-180 240-250	15-20 45-50
<b>Sitni kolačići</b>			
Keksi iz krhkog tjestea	2	190-200	15-30
Brizgani keksi	2	200-210	15-25
Dizani sitni kolačići	2	200-210	35-50
Kolač od lisnatog tjestea	2	200-210	20-40
Kolač punjen kremom	2	200-220	25-45
<b>Zamrznuti kolači</b>			
Savijača od jabuka, sira	2	190-200	60-75
Torta od sira	2	180-190	70-90
Pizza	2	200-220	20-30
Krumpirici prženi u pećnici*	2	200-220	20-35
Kroketi za pećnicu	2	200-220	20-35

Podešavanje	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (u °C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

## **Pečenje mesa**

U donjoj tablici navedeni su podaci o preporučljivoj temperaturi, vremenu i razinama pečenja.

### **Nasveti u zvezi s posodo**

- Možete koristiti posuđe iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza.
- Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika nisu podesne, jer snažno odbijaju toplotu.
- Ako pečenje pokrijete, ostati će sočnije, a pećnica će se manje zaprljati.
- U otvorenoj posudi meso će se brže ispeći. Za vrlo velike komade pečenja prikladna je rešetka u kombinaciji s dubokom posudom za prikupljanje kapajuće masnoće.

### **Upozorenja u vezi pečenja mesa**

- U tablici pečenja mesa naći ćete podatke o temperaturi, razinama i vremenu pečenja. Pošto je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Pečenje mesa, peradi i ribe ekonomično je tek kod težine nad 1 kg.
- Tijekom pečenja potrebno je pečenju dodati toliko tekućine, da se masnoća i sok koji ističe, ne zapeku. Ovo znači da kod dužeg pečenja morate pečenje više puta provjeriti i doliti potrebnu tekućinu.
- Nakon isteka polovine vremena pečenja okrenite pečenje. Zato je smisleno, da započnete peći tako, da gornju stranu pečenja okrenete nadolje.
- Kod pečenja većih komada mesa može doći do jačeg parenja i rošenja na vratima pećnice. Ovo je normalna pojava i ne utječe na djelovanje pećnice. Nakon završetka pečenja obrišite vrata i staklo da budu suhi.
- Ako pečete na rešetki, obavezno pod nju postavite duboku posudu za pečenje koja će prikupljati kapajuću masnoću i sok iz mesa. Oboje možete uvući u teleskopske ili obične žičane vodilice pećnice.
- Jelo ne hladite u pećnici, da izbjegnete rošenje i koroziju.

Vrsta mesa	Težina (u g)	Razina (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
<b>Govedina</b>				
Goveđe pečenje	1000	2	200-220	90-120
Goveđe pečenje	1500	2	190-210	120-150
Roastbeef, srednje pečen	1000	2	210-230	30-40
Roastbeef, dobro pečen	1000	2	210-230	40-50
<b>Svinjetina</b>				
Svinjsko pečenje s kožom	1500	2	180-190	140-160
Svinjska potrušnica	1500	2	190-200	120-150
Svinjska potrušnica	2000	2	180-190	150-180
Svinjska pleća	1500	2	200-210	120-140
Svinjska rolada	1500	2	200-210	120-140
Kaselski kotleti	1500	2	180-200	90-120
Rolada od mljevenog mesa	1500	2	210-220	60-70
<b>Teletina</b>				
Teleća rolada	1500	2	190-200	90-120
Teleća goljenica	1700	2	180-200	120-130
<b>Janjetina</b>				
Janjeća leđa	1500	2	190-200	100-120
Ovčja goljenica	1500	2	190-200	110-130
<b>Divljač</b>				
Zečja leđa	1500	2	190-200	100-120
Srneća goljenica	1500	2	190-200	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	2	190-200	100-120
<b>Perad</b>				
Pile, cijelo	1200	2	200-220	60-70
Šopana kokoš	1500	2	200-210	70-90
Patka	1700	2	180-200	120-150
Guska	4000	2	160-180	180-200
Puran, purica	5000	2	150-160	180-240
<b>Ribe</b>				
Čitava riba	1000	2	200-210	50-60
Riblji nabujak	1500	2	180-200	45-65
<b>Podešavanje</b>	1	2	3	4
<b>Temperatura (u °C)</b>	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C
	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

**Pečenje na roštilju  
plinskim-infra  
plamenikom (imaju samo  
određeni modeli)**

- Iz probodenog mesa može štrcnuti vruća mast (na primjer iz kobasicu). Da bi sprječili opekatine na koži i očima, upotrijebite hvataljke za meso.
- Nadzirite pečenje na roštilju čitavo vrijeme. Meso se zbog visoke temperature može vrlo brzo zapaliti!
- Ne dozvolite djeci da se približavaju roštilju. Pečenje na roštilju stalno nadzirite. Zbog visokih temperatura jelo se također može vrlo brzo zapaliti.
- Pečenje infra-grijačem podesno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasicu, rezanih komada mesa, i ribe (biftek,

odrezak, filei lososa) ili za dvopek odnosno za zapecanje gornje površine jela.

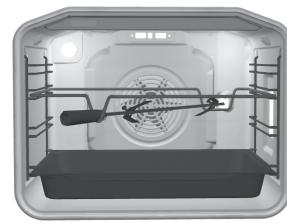
### Za pečenje plinskim infra-plamenikom ne koristite 4. vodilicu!

#### Savjeti za pečenje na roštilju

- Na roštilju pečete s otvorenim vratima pećnice.
- Pod ploču za upravljanje morate umetnuti štitnik.
- Tijekom pečenja na roštilju termostat pećnice je isključen – infra-grijač čitavo vrijeme gori punom snagom.
- U tabeli pečenja na roštilju naći ćete podatke o temperaturi, razini i vremenu pečenja na roštilju. Vrijeme pečenja navedeno je kao raspon jer ono značajno ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa.
- Za pečenje na roštilju, infra-grijač treba prethodno zagrijavati 3-5 minuta kod otvorenih vrata prazne pećnice.
- Ako pečete na rešetki, namažite ju uljem kako se meso ne bi uhvatilo za nju.
- Prilikom pečenja na roštilju, rešetku s hranom umetnite u odgovarajuću vodilicu, a duboku ili plitku posudu, u koju će kapati masnoća i sok, jednu vodilicu niže.
- Meso, koje pečete na roštilju, neka bude položeno na sredinu rešetke, pod infra-plamenik.
- Meso, koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Tanje komade okrenite jednom a deblje i veće više puta.
- Za okretanje koristite hvataljke kako Vam iz mesa ne bi isteklo previše soka (one ne probadaju meso kao vilice).
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svijetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i pećnicu kako se ostatci ne bi zapekli kod sljedećeg pečenja.

---

#### **Pečenje na ražnju plinskim infra-plamenikom (imaju samo određeni modeli)**



27/2229

- Pečenje na ražnju ustvari je pečenje na roštilju infra-grijačem, stoga budite posebno oprezni. Koristite debelu kuhinjsku rukavicu i posebnu ručku, koju pričvrstite za ražanj!
- Iz probodenog mesa može štrcnuti vruća mast, zato pazite da ne dođe do opekotina na koži ili očima i koristite hvataljke za meso!
- **Ne dozvolite djeci da se približavaju ražnju.**
- Ražanj je podesan za hrskavu i nemasnu pripremu mlade peradi.

#### Savjeti za pečenje na ražnju

Garnitura okretnog ražnja sastavljena je iz okretnog ražnja s odstranjivom ručkom te dvije vilice s vijcima za pričvršćenje mesa.



- Na ražnju pečete s otvorenim vratima pećnice.
- Pod upravljačku ploču morate umetnuti štitnik.
- Tijekom pečenja na roštilju termostat pećnice je isključen – infra plamenik čitavo vrijeme gori punom snagom.
- Prethodno zagrijavanje ražnja nije potrebno.
- Nosač ražnja umetnite u 3. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso nataknite na okretni ražanj i s obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro učvršćeno, a zatim stegnite vilice na vilicama.
- Na prednji dio ražnja nataknite ručku. Zašiljeni dio ražnja uvucite u otvor na desnoj strani stražnjeg dijela pećnice, koji je zaštićen okretnim poklopcom. Prednji dio ražnja postavite na najniži dio nosača tako da isti sjedne u ležište.
- U jednu vodilicu niže uvucite duboku posudu za prikupljanje sokova i masnoće iz mesa.
- Prijе početka pečenja odvijčajte ručku s ražnja.
- Tijekom pečenja ražanj se vrti cijelo vrijeme rada infra-plamenika.
- Nakon završenog pečenja namjestite ručku na ražanj. Prilikom skidanja ražnja upotrijebite debelu kuhinjsku krpnu.
- Nakon svakog pečenja na ražnju, očistite pribor i pećnicu.

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Vrijeme pečenja (u min)
<b>Meso, kobasice</b>			
2 odreska, goveđi file	400	3	25-30
2 odreska, svinjski vrat	350	3	25-30
2 kotleta	400	3	25-30
4 janjeća kotleta	700	3	18-22
4 kobasicice za roštilj	400	3	18-23
2 komada mesnog sira	400	3	15-20
1 pile, raspolovljeno	1400		35-45 (1.strana) 25-35 (2.strana)
<b>Ribe</b>			
Filei lososa	400	3	15-20
Ribe u alu-foliji	500	3	15-20
<b>Dvopek</b>			
4 kriške bijelog kruha	200	3	5-7
2 kriške kruha od miješanog brašna	200	3	6-8
Sendvići	600	3	6-9

---

## **Pečenje na roštilju električnim infra-grijačem (položaj 0) (imaju samo određeni modeli)**

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra-grijača, rešetka i ostali dijelovi pribora vrlo su vrući pa stoga koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Ne dozvolite djeci da se približavaju roštilju. Nadzirite pečenje na roštilju čitavo vrijeme. Meso se zbog visoke temperature može vrlo brzo zapaliti!
- Roštilj je podesan za hrskavo pečenje i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa ili ribe (filea) ili za dvopek odnosno za zapepecanje gornje površine jela (lazanje, krumpir, slastice).

### **Savjeti za pečenje na roštilju**

- Na roštilju pečete sa zatvorenim vratima pećnice.
- U tabeli pečenja na roštilju naći ćete podatke o temperaturi, razini i vremenu pečenja na roštilju. Vrijeme pečenja navedeno je kao raspon jer ono značajno ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa.
- Infra-grijač, odnosno roštilj potrebno je prethodno zagrijavati približno 5 minuta.
- Ako pečete na rešetki, namažite ju uljem kako se meso ne bi uhvatilo za nju.
- Prilikom pečenja na roštilju, rešetku s hranom umetnите u odgovarajuću vodilicu a duboku ili plitku posudu, u koju će kapatiti masnoća i sok, jednu vodilicu niže.
- Meso koje pečete na roštilju, neka bude položeno na sredinu rešetke, pod infra-plamenik. Meso, koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Tanje komade okrenite jednom a deblje i veće više puta. Za okretanje koristite hvataljke kako Vam iz mesa ne bi isteklo previše soka.
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svijetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i pećnicu kako se ostatci ne bi zapekli kod sljedećeg pečenja.

---

## **Pečenje na ražnju električnim infra-grijačem (imaju samo određeni modeli)**

- Pečenje na ražnju u stvari je pečenje na roštilju infra-grijačem, stoga budite posebno oprezni. Koristite debelu kuhinjsku rukavicu i posebnu ručku, koju pričvrstite za ražanj!
- Iz probodenog mesa može štrcnuti vruća mast, zato pazite da ne dođe do opekotina na koži ili očima i koristite hvataljke za meso!
- **Ne dozvolite djeci da se približavaju ražnju.**
- Ražanj je podesan za hrskavu i nemasnu pripremu mlade peradi.

### **Upute za pečenje na ražnju**

- Garnitura okretnog ražnja sastavljena je iz okretnog ražnja s odstranjivom ručkom te dvije vilice s vijcima za pričvršćenje mesa.
- Na ražnju pečete sa zatvorenim vratima pećnice.
- Prethodno zagrijavanje infra-grijača, odnosno ražnja nije potrebno.
- Nosač ražnja umetnite u 3. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso nataknite na okretni ražanj i s obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro učvršćeno, a zatim stegnite vijke na vilicama.
- Na prednji dio ražnja nataknite ručku. Zašiljeni dio ražnja uvucite u otvor na desnoj strani stražnjeg dijela pećnice, koji je zaštićen okretnim poklopcom. Prednji dio ražnja postavite na najniži dio nosača tako da isti sjedne u ležište.
- U jednu vodilicu niže uvucite duboku posudu za prikupljanje sokova i masnoće iz mesa.
- Pripe početka pečenja odvijčajte ručku s ražnja.
- Tijekom pečenja, ražanj se vrati cijelo vrijeme rada infra-plamenika.
- Nakon završenog pečenja namjestite ručku na ražanj. Prilikom skidanja ražnja upotrijebite debelu kuhinjsku krvu.
- Nakon svakog pečenja na ražnju, očistite pribor i pećnicu.

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min)
<b>Meso, kobasice</b>				
2 odreska, goveđi file, slabije zapečena	400	3	240	20-23
2 odreska, svinjski vrat	350	3	230-240	20-23
2 kotleta	400	3	230-240	20-23
4 janjeća kotleta	700	3	240	14-16
4 kobasice za roštilj	400	3	240	15-18
2 komada mesnog sira	400	3	240	12-16
1 pile, raspolovljeno	1400	2	230-240	28-33 (1.strana) 23-28 (2.strana)
<b>Ribe</b>				
Filei lososa	400	3	240	10-15
Ribe u alu-foliji	500	3	240	10-13
<b>Dvopek</b>				
4 kriške bijelog kruha	200	3	240	1-3
2 kriške kruha od miješanog brašna	200	3	240	2-3
Sendviči	600	3	240	5-7

# Čišćenje i održavanje

Aparat ne smijete čistiti visokotlačnom napravom za čišćenje na vruću paru. Prije početka svakog čišćenja isključite aparat i ostavite ga da se potpuno ohladi.

## Prednja strana kućišta

Za čišćenje i održavanje tih površina upotrebljavajte tekuća, neabrazivna sredstva za čišćenje glatkih površina, koristeći meku Vileda krpnu. Sredstvo nanesite na krpnu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanosite neposredno na površine. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje i oštре predmete, koji uzrokuju ogrebotine.

## Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg čelika (samo kod nekih modela)

Površine iz nehrđajućeg čelika čistite blagim sredstvima (sapunica), koji ne grebu površinu. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili sredstva koja sadrže rastapala, inače ćete oštetiti površinu kućišta.

## Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa (samo kod nekih modela)

Gumbe i ručke vrata čistite mekom krpom i tekućim deterdžentima, namijenjenima za čišćenje glatkih, lakiranih površina.

Možete koristiti i sredstva za čišćenje, namijenjena tim površinama, no pritom slijedite upute proizvođača tih sredstava.

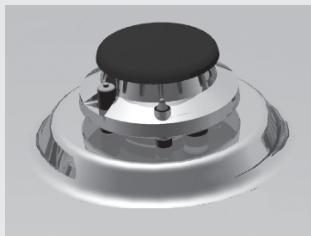
**UPOZORENJE:** spomenute površine nikad ne smiju doći u kontakt s raspršivačima za čišćenje pećnica, jer mogu vidljivo i trajno oštetiti površine, presvučene aluminijem.

**Posude od aluminija** ne čistite grubim sredstvima koja ostavljaju ogrebotine. Od prečestog čišćenja, posuda će izgubiti sjajnu površinu.

To se ne da sprječiti, no nimalo ne utječe na rezultate pečenja.

**Specijalni emajl:** pećnica i unutrašnja strana vrata pećnice presvučeni su posebnim emajalom koji ima glatk i otpornu površinu. Ovaj specijalni sloj omogućava lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

## Čišćenje



### Plinska polja za kuhanje

- Za čišćenje plinske rešetke, površine za kuhanje i dijelova plamenika, možete koristiti vruću vodu s dodatkom sredstva za pranje posuđa. Ne prati ih u perilici posuđa.
- Termo element i svećečicu za paljenje očistite mekom četkom. Ovi dijelovi moraju biti bespriječkorno čisti, jer je samo tako osigurano njihovo pravilno djelovanje.
- Očistite krunu i poklopac plamenika. Posebnu pažnju posvetite tome da su izlazni otvor na kruni plamenika protočni i čisti.
- Nakon čišćenja dobro obrišite i osušite sve dijelove plamenika i pažljivo ih složite na svoja mesta. **Zbog koso postavljenih dijelova plamenika, paljenje je teže i opasno.**

**Upozorenje:** poklopci plamenika emajlirani su u crnoj boji. Zbog visokih temperatura nije moguće izbjegći promjene u boji, što inače niti najmanje ne utječe na djelovanje plamenika.

## **Pećnica**

- Pećnicu možete čistiti na klasični način (posebnim sredstvima, npr. raspršivačem za pećnicu), no to ćete raditi samo u slučaju tvrdokorne prljavštine, nakon čega ćete morati temeljito isprati ostatke upotrijebljenih deterdženata i drugih sredstava.
- »Za redovito čišćenje pećnice (nakon svake uporabe) preporučujemo slijedeći postupak: gumb za izbor načina rada ohlađene plinske pećnice okrenite u položaj 'aqua-clean' .
- »Za redovito čišćenje pećnice (nakon svake uporabe) preporučujemo slijedeći postupak: gumb za izbor načina rada ohlađene plinske pećnice okrenite u položaj 'aqua-clean'

## **Čišćenje umetnutog dna.**

- Umetnuto dno mora biti potpuno hladno.
- Umetnuto dno lagano podignite na sredini sprjeda i izvucite iz pećnice.
- Čistiti ga smijete neagresivnim sredstvima i deterdžentima za masnoću ali ga nakon toga morate temeljito isprati pod tekućom vodom kako na površini ne bi ostali ostaci deterdženta.
- Umetnuto dno mora biti potpuno suho prije no što ga ponovno ugurate u aparat.
- Važno: umetnuto dno ugurajte u otvore lijevo i desno sprjeda kako se kod ponovnog pečenja ne bi pomaknulo. Ako umetnuto dno nije pravilno i fiksno postavljeno, to će utjecati na kakvoću sljedećeg pečenja.

## **U slučaju tvrdokorne nečistoće postupajte na slijedeći način:**

Pećica naj bo pred vsakim čišćenjem ohlajena.

- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite topлом sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrđokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu temeljito obrišite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.
- Ne upotrebljavajte agresivna sredstva, kao što su grube spužve za posuđe, sredstva za odstranjivanje hrđe, madeža i slično.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

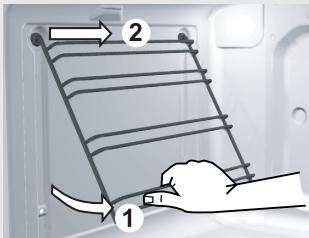
## **Pribor**

Posude, odnosno pladnjevi za pečenje, rešetke i slično, perite vrućom vodom i deterdžentom.

## **Ulošci za jednostavno čišćenje (samo određeni modeli)**

Nakon svake upotrebe očistite ih mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom malo deterdženta, ili ih operite u sudoperu.

## Održavanje



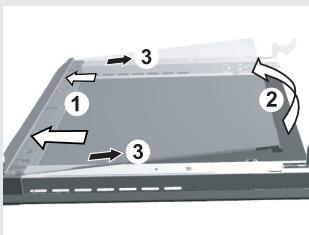
### Skidanje žičanih vodilica (samo određeni modeli)

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo objesite nazad u predviđene otvore i povucite nadolje.

### SKIDANJE UNUTRAŠNJEG STAKLA VRATA – VAŽI ZA MODELE PREMIUM S POTPUNO STAKLENIM VRATIMA (izvedba a i b)

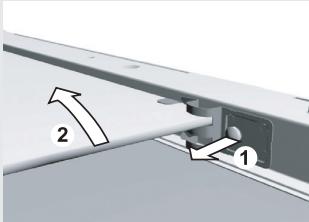
Stakla vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, ali ih je potrebno odstraniti (pogledati poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



slika 1

a)

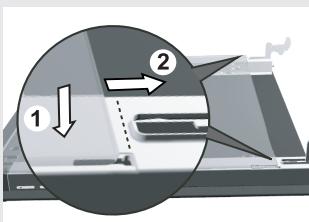
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite k sebi, i malo nadignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz žiljeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).



slika 2

- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli)

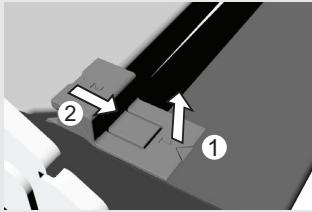
odstranite tako da najprije otpustite vijke na nosačima stakla, i zatim ga podignite (slika 2). Prije čišćenja skinite i nosače.



slika 3

- Vrata postavite nazad obratnim redoslijedom.

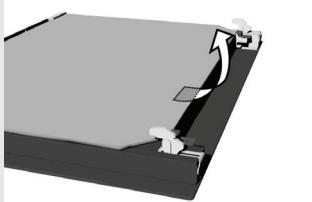
Napomena: Staklo umetnite u utor i gurnite naprijed (slika 3).



slika 1

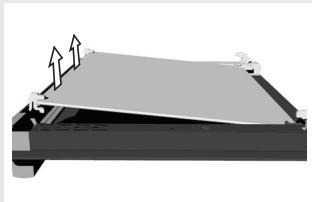
b)

- Lagano uzdignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), a zatim ih povucite u stranu od stakla (oznaka 2 na nosaču) (slika 1).



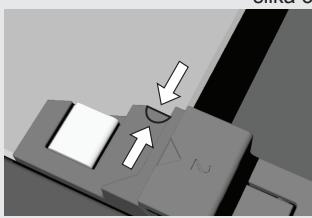
slika 2

- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga uzdignite da se izvuče iz nosača, i odstranite (slika 2).



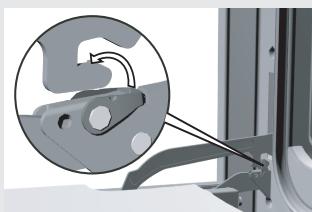
slika 3

- Unutrašnje treće staklo (imaju ga samo određeni modeli) skidate tako da ga uzdignite i izvadite. Odstranite i gumice na staklu (slika 3).



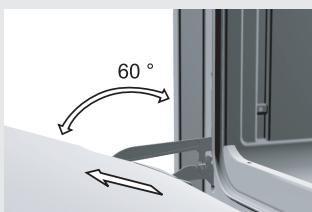
slika 4

- Vrata namjestite natrag u ležište obrnutim redoslijedom.  
**Napomena:** staklo umetnite nazad tako da se oznake (simbol polumjeseca) na vratima i na staklu prekriju (slika 4).



#### SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE S GRANIČNIM STOŽEROM (samo određeni modeli)

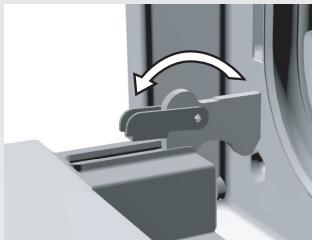
- Vrata pećnice potpuno otvorite. Spone nosača donjih stožera na obje strane vrata podignite u okomiti položaj, i zataknite ih na kuke gornjih nosača stožera.
- Vrata pećnice zatim polagano pritvorite do polovine i lagano ih izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.
- Uvucite ih u napola otvorenom položaju (pod kutom otprilike  $60^\circ$ ), i to tako da ih tokom otvaranja dokraj pogurnete prema pećnici. Pritom pazite da zarezi na donjem dijelu nosača stožera nasjednu na donju stjenku pećnice. Kad vrata potpuno otvorite, skinite obujmice s jezičaka gornjih nosača stožera i gurnite ih u vodoravni položaj.



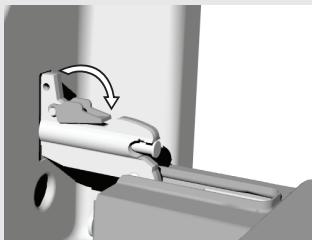
## SKIDANJE I MONTIRANJE VRATA PEĆNICE S JEDNOOSNOM ŠARKOM (ovisno o modelu)

- a) Klasično zatvaranje
- b) **GentleClose** – sustav ublažava nalet (udarac) kod zatvaranja vrata, te omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje. Lagani pomak (do kuta 15° - obzirom na zatvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.

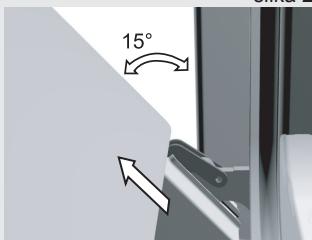
 **Ukoliko je snaga zatvaranja vrata prevelika, učinak sustava Gentleclose se smanjuje, odnosno dolazi do sigurnosnog popuštanja.**



slika 1



slika 2



slika 3

- Vrata pećnice u potpunosti otvorite i okrenite skidajuće zasune do kraja unazad - važi za klasično zatvaranje vrata (slika 1).

- Kod sustava zatvaranja vrata **GentleClose** okrenite skidajuće zasune nazad za 90° (slika 2).

- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obju ležišta stožera na aparatu (slika 2).

- Namještanje je u obrnutom vrsnom redu. Vrata uvucite pod kutom otprilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i nadolje, da stožeri uskoče u zareze. Provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

- Zatim vrata potpuno otvorite, okrenite pomične graničnike za skidanje dokraj u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju. Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

### Pažnja!

Uvijek provjerite dali su graničnici vratnih stožera za skidanje vrata prije vađenja, odnosno nakon namještanja vrata čvrsto sjeli

u svoja ležišta. U suprotnom bi mogli kod skidanja ili namještanja vrata naglo iskočiti van, odnosno glavni stožer bi se mogao zatvoriti zbog moćnih opruga, te bi zbog toga moglo doći do ozljeda.

### Pretinac štednjaka

- Pretinac štednjaka osiguran je od nehotičnog otvaranja. Ako želite otvoriti pretinac, malo ga uzdignite. Da bi ga izvadili iz štednjaka najprije ga izvucite do graničnika, a zatim još jednom uzdignite i izvucite.
- U pretincu ne držite zapaljive, eksplozivne i temperaturno neotporne predmete.
- Kod nekih modela pretinac ugurate tako da donju kliznu vodilicu pretinice ugurate u vodilicu na štednjaku. Ako pretinac ima bočne vodilice, pretinac umetnete tako da kotačiće ugurate u vodilice i pretinac zatvorite.

### Zamjena dijelova aparata



#### Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!

Prije zamjene žarulje za osvjetljenje pećnice obavezno isključite štednjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod sigurnosnim prekidačem.

#### Žarulja pećnice

(samo određeni modeli)

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!

Za zamjenu trebate novu žarulju pećnice slijedećih specifikacija: grlo E14, 230V, 25W, 300°C).

- Odvijte stakleni poklopac žarulje u smjeru kazaljki na satu i pregorjelu žarulju zamijenite novom. Privijte poklopac nazad u obrnutom smjeru.

U ovaj uređaj ugrađene su posebne vrste žarulja, namijenjene isključivo uporabi u kućanskim uređajima i nisu podesne za osvjetljenje prostorija u stanu, odnosno u kućanstvu.

# Posebna upozorenja i javljanje grešaka

**U garansijskom roku sve popravke smije vršiti samo servisna ustanova, ovlaštena od strane proizvođača.**

Prije početka popravka aparat je obavezno potrebno isključiti iz električne mreže isključenjem osigurača ili vađenjem priključnog kabela iz utičnice.

Nestruchi zahvati i popravci aparata su opasni, jer postoji opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takove zahvate prepustite stručnim osobama, odnosno servisu.

U slučaju nekih manjih smetnji u djelovanju uređaja, provjerite da li ih možete otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputa.

## Važno

Servisni posjet u garansijskom roku nije besplatan, ako aparat ne djeluje zbog nepravilnog upravljanja njime.

Upute sačuvajte tako da mogu uvijek biti na dohvatu. Ako aparat prodajete, izručite kupcu i ove upute.

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

Što se je dogodilo ...?	Mogući uzrok	Otklanjanje greške
... ako plamenici ne gore ravnomjerno?	Plamen je neravnomjeran zbog krive podešenosti plina.	Stručna osoba neka provjeri podešenost plina!
... ako se plamen plamenika iznenada promjeni?	Nepravilno složeni dijelovi plamenika.	Pravilno složite dijelove plamenika!
... ako je za paljenje plamenika potreblno duže vrijeme držati gumb za paljenje?	Nepravilno složeni dijelovi plamenika.	Pravilno složite dijelove plamenika!
... ako se plamen ugasi nakon paljenja?	Prekratko pritiskanje gumba. Premalo odlučno pritiskanje gumba	Držite gumb pritisnut duže vrijeme. Prije no što ispuštate gumb, snažno ga pritisnite.
... ako je rešetka u području plamenika promjenila boju?	Uobičajena pojava zbog visoke temperature	Očistite rešetku sredstvom za njegu metala.
... ako je električno djelovanje općenito ometano?	Osigurač je pokvaren.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima i zamjenite u slučaju potrebe.
... ako električno paljenje plamenika ne radi više?	Ostaci hrane ili sredstva za čišćenje nalaze se između svjećice i plamenika.	Otvorite i pažljivo očistite otvor između svjećice i plamenika.
... ako su poklopci plamenika ružni?	Uobičajena prljavština.	Očistite poklopce plamenika sredstvom za njegu metala.
... ako se staklo vrata pećnice prilikom zagrijavanja orosi?	Normalna pojava zbog razlike u temperaturi	Nije moguće; nema utjecaja na djelovanje pećnice.

<b>Što se je dogodilo ...?</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Otklanjanje greške</b>
... ako se prilikom pečenja pojavi dim?	Previsoka temperatura pečenja. Kvar na termostatu.	Podesite nižu temperaturu pečenja. Stručna osoba neka zamjeni termostat.
... ako se pećnica tokom pečenja previše zaprija?	Previsoka temperatura pečenja. Previsoka temperatura pečenja. Rešetka i posuda za hvatanje kapajuće masnoće su krivo umetnute.	Smanjite temperaturu pečenja Postavite rešetku iznad posude za masnoću i zajedno ih umetnite u istu vodilicu.
... ako se tekućina ili meko tijesto rasporedi jednostrano?	Štednjak nije postavljen u vodoravan položaj.	Izravnajte štednjak (modele s podesivim nožicama izravnajte odvijanjem ili privijanjem nožica) u vodoravan položaj.
... ako je rezultat pečenja neprihvativljiv?	Kriva podešenost pećnice	Podesite pećnicu sukladno podatcima iz tabele.
... ako je kolač ispod premalo pečen?	Krivo izabrana razina pečenja	Kolač premjestite niže.
	Model za pečenje bio je postavljen na posudu u pećnici	Model postavite na rešetku u pećnicu.
... ako je kolač presuh?	Preniska temperatura	Povećajte temperaturu pećnice.
	Predugo vrijeme pečenja	Skratite vrijeme pečenja.
... ako je kolač iznutra sluzav, tjestast, ili ako meso iznutra nije pečeno?	Previsoka temperatura pečenja	Smanjite temperaturu – vrijeme pečenja ne može se skratiti podešavanjem više temperature (izvana pečeno, iznutra sirovo)
	Prekratko vrijeme pečenja	Izaberite duže vrijeme pečenja, ostavite tjesto da se duže vrijeme dize.
	Previše tekućine u tjestu	U tjesto stavite manje tekućine.

Spisak ovlaštenih servisa s adresama i telefonskim brojevima, naveden je u priloženoj garancijskoj izjavi.

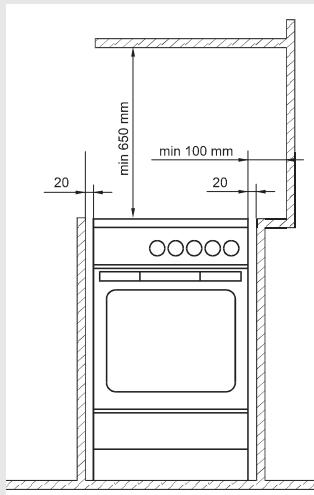
# Upute za postavljenje i priključenje

Postavljanje i priključenje štednjaka mora biti izvedeno sukladno važećim propisima. **Naročito je važno je osigurati pravilno provjetravanje.**

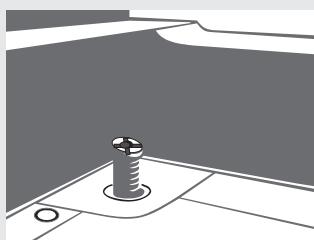
## Važna upozorenja

- Aparat smije priključiti samo stručna osoba koju ovlasti distributer plina, odnosno ovlašteni servis.
- Prostorija u kojoj se aparat nalazi mora biti redovito provjetravana.
- Značajke ovog aparata navedene su na tipskoj tablici.
- Prije instalacije i priključenja provjerite odgovaraju li lokalni uvjeti priključenja (vrsta plina i tlak plina) značajkama aparata.
- Aparat nije namijenjen priključenju na uređaje za odvajanje produkata izgaranja (npr. dimnjak), stoga mora biti instaliran i priključen sukladno važećim propisima. Posebnu pažnju treba posvetiti zahtjevima glede provjetravanja.
- Okomiti razmak između aparata i kuhinjske nape mora biti 650 mm, odnosno najmanje takav kakvoga popisuju upute za ugradnju nape.
- Aparat je namijenjen ugradnji između dva kuhinjska elementa (spada u klasu 2/1). Kod postavljanja u niz, aparat može na obje strane dodirivati susjedne kuhinjske elemente. Na jednoj strani može stajati visok kuhinjski element, koji je viši od aparata, pod uvjetom da je razmak između njih najmanje 10 cm. dok na drugoj strani može stajati samo kuhinjski element iste visine. Viseći elementi mogu biti montirani samo na takvom okomitom razmaku koji ne ometa radni proces. Najmanja okomita udaljenost od aparata mora biti 650 mm.
- Ako plin kojega koristite ne odgovara značajkama aparata, pozovite servisnu službu ili distributera plina. Stručnjak će brzo i stručno napraviti preinaku aparata na plin kojeg koristite.
- Sve ostale zahvate na aparatu, koji iziskuju uporabu bilo kakvog alata, smije također obaviti samo ovlašteni serviser.
- Korisnik smije obaviti samo one zahvate koje može uspješno napraviti bez uporabe alata.
- Susjedni zidovi, odnosno stjenke kuhinjskih elemenata, najbliže aparatu (pod, stražnji kuhinjski zid, bočne stjenke) moraju biti otporne na temperaturu najmanje 90 °.
- Priključni kabel na stražnjoj strani aparat mora biti proveden tako da ne dodiruje zadnju stjenku štednjaka, jer se ova tijekom rada štednjaka jače zagrije.

## **Postavljanje uređaja**



Uređaj se svrstava u razred 1, stoga mora biti postavljen tako da između uređaja i susjednih elemenata ostane barem 20 mm prostora. Na jednoj strani može uz uređaj biti postavljen element viši od samog uređaja. U takvim slučajevima udaljenost između uređaja i susjednog elementa mora iznositi najmanje 100 mm, dok visina elementa na suprotnoj strani ne smije premašiti visinu uređaja. Udaljenost od uređaja do kuhinjske nape mora iznositi najmanje toliko, koliko je navedeno u uputama za instalaciju nape. Okomit razmak između uređaja i kuhinjskog elementa obješenog iznad njega mora iznositi najmanje 650 mm. Susjedne stjenke ili stranice kuhinjskih elemenata (pod, zidovi) moraju biti izrađeni iz materijala otpornih na temperature do najmanje 100°C.



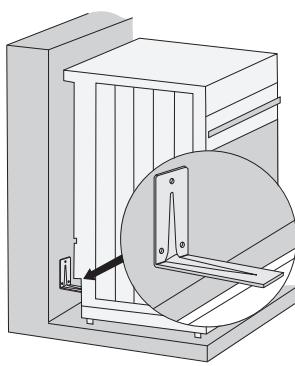
## **Izravnavanje aparata i dodatno podnožje**

Visina štednjaka s podnožjem je 90 cm, a bez podnožja 85 cm. Na podnožju su lijevo i desno straga namještena dva kotačića, koji omogućuju lakše pomicanje štednjaka. Sprijeda lijevo i desno na podnožju, namještena su dva podesiva vijka, pomoći kojih gornji rub štednjaka postavimo u vodoravan položaj i njegov gornji rub poravnamo sa susjednim elementima, ako aparat stoji uz njega. Podesive nožice su dostupne kad izvučete pretinac štednjaka. Po potrebi ih okrećite više ili niže, dok aparat ne stoji potpuno vodoravno. Podesive vijke lakše ćete vrtjeti, ako štednjak malo nagnete i time ga rasteretite.

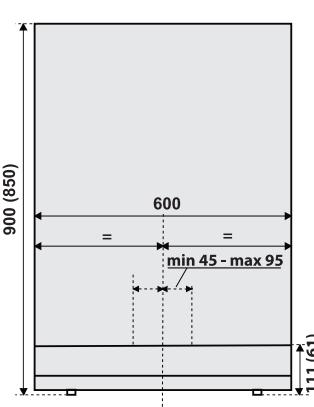
Dodatno podnožje možete i odstraniti, tako da s donje strane odvijete četiri vijka, kojima je podnožje pričvršćeno na donju stranicu štednjaka. U tom slučaju premjestite podesive vijke sa podnožja na donji prednji nosač štednjaka na lijevoj i desnoj strani. Aparat zatim ponovno poravnajte, kao što je to opisano gore.

Neki štednjaci imaju namještena četiri podesiva vijka (dva sprijeda i dva straga), namijenjena izravnavanju neravnina u tlu, odnosno prilagođavanja visine štednjaka susjednom namještaju.

## Zaštita od prevrtanja uređaja



slika 1



slika 2

Uređaj se može osigurati od prevrtanja pomoću priloženog kutnog nosača.

Prije ugradnje preporučljivo je uređaj namjestiti i pomoću podesivih nožica ga izravnati prema vašim potrebama (pogledati poglavje Izravnavanje uređaja i dodatno postolje).

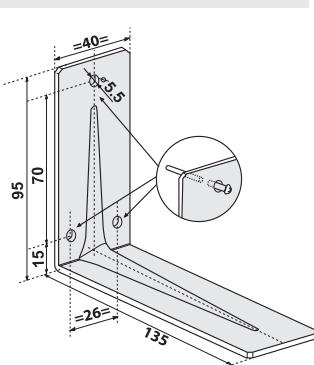
Kao pomoć može vam poslužiti slika 2, gdje su ilustrirane ugradbene dimenzije uređaja s kutnim nosačem, u položaju kad su podesive nožice privijene do kraja u dno uređaja.

Potrebno je paziti da kutni nosač bude unutar propisanog raspona.

- Izaberite ishodišni položaj ugradnje i uređaj ugurajte do zida.
- Izvucite pretinac uređaja.
- Na zidu, kroz otvor na donjem dijelu uređaja, olovkom označite sredinu uređaja, a zatim napravite oznaku od 45 mm do 95 mm lijevo ili desno od njegove sredine (slika 2).
- Kraći kraj kutnog nosača prislonite uz oznaku koju ste napravili na zidu. Duži kraj kutnog nosača mora dodirivati gornju površinu profila na stražnjem dijelu uređaja (slika 1).
- Kroz otvor na donjem dijelu uređaja označite centre triju rupa promjera 5,5 mm, koje se nalaze na kraćem dijelu kutnog nosača, prisljenjenog uza zid (slika 3).
- Izvucite uređaj iz ishodišnog položaja, i na označenim mjestima izbušite tri rupe, te u njih umetnite priložene plastične uloške.
- Konzolu (nosač) privijete na zid pomoću priloženih vijaka.
- Uređaj ugurajte nazad na izabrani ishodišni položaj i namjestite pretinac.

### NAPOMENA:

- Kutovi u zagradama predstavljaju ugradbene mjere kutnog nosača bez dodatnog postolja.
- Ukoliko s priloženim vijcima i ulošcima nije moguće čvrsto pričvrstiti priloženu zaštitu od prevrtanja uređaja na vaš zid, morate pribaviti odgovarajuće okove i ostale elemente za pričvršćenje kutnog nosača na zid na takav način da se ga ne može iščupati.



slika 3

## Prikључење plina

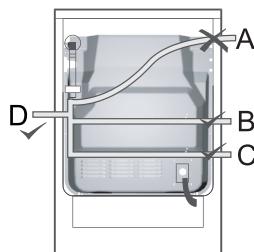
### Tvorničke regulacije

- Plinski aparati testirani su i opremljeni znakom CE.
- Plinski aparati isporučuju se zapečaćeni i podešeni na zemni plin tipa H ili E (20 mbar) odnosno podešeni na tekući plin (50 ili 30 mbar). Podaci su na tipskoj pločici aparata koju ćete naći na unutrašnjoj strani pećnice a vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.
- Opterećenje i potrošnja plina pojedinih plamenika vidljiva je iz tabele u uputama.
- U slučaju preinake na drugu vrstu plina, treba zamijeniti mlaznice (vidi poglavlje Tabela mlaznica).
- U slučaju popravaka, ili ako je pečat oštećen, funkcionalne dijelove treba ispitati i ponovno zapečatiti sukladno uputama za instalaciju. Funkcionalni dijelovi su: fiksna mlaznica za veliki plamen i podesivi regulacijski vijak za mali plamen.

### Prikљuчење na plin

- Aparat treba priklužiti na plinsku instalaciju ili bocu prema propisima lokalnog distributera plina.
- Aparat posjeduje s desne strane priklužak za plin s vanjskim navojem EN 10226-1 / -2 ili EN ISO 228-1 (Ovisno o propisima glede priklučenja u pojedinim državama.) R1/2.
- Aparatu je priložen priklužak za tekući plin i nemetalna brtva.
- Kod priklučenja treba pridržati priklužak R 1/2 da se ne okreće.
- Za brtvljenje priklužnih spojeva koriste se nemetalne odobrene brtve i odobrena sredstva za brtvljenje. Brtve su upotrebljive samo za jednokratno brtvljenje. Debljina plosnatih nemetalnih brtvi smije se deformirati do 25%.
- Aparat priklužite na priklužak pomoću atestirane savitljive cijevi. Cijev ne smije dodirivati donju stjenku aparata, odnosno stražnju stjenku i strop pećnice.

 Nakon priklučenja štednjaka, treba provjeriti nepropusnost spojeva.



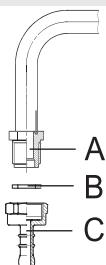
### Priklučeње pomoću savitljive cijevi

- Ako aparat priklužite pomoću savitljive cijevi, nije dozvoljen put cijevi označen s A.
- Ako je cijev za priklučenje aparata metalna, dozvoljena je mogućnost A.

## Početak rada

Aparat počnite koristiti sukladno uputama za uporabu. Upalite sve plamenike i provjerite stabilnost plamena na visokoj i niskoj regulaciji.

Plamen mora imati plavo-zelenu sredinu.



## Priklučak za priključenje na plin

**A** Priklučak EN 10226-1 / -2 ili EN ISO 228-1 (Ovisno o propisima glede priključenja u pojedinim državama.) R1/2.

**B** Nemetalna brtva debljine 2 mm

**C** Cijevni nastavak za tekući plin (Ovisno o propisima glede priključenja u pojedinim državama.)

Nakon priključenja provjerite pravilno djelovanje plamenika. Plamići moraju gorjeti s jasno vidljivim plavo zelenim jezgrama. Ako plamen nije stabilan, po potrebi povećajte minimalnu snagu. Korisniku objasnite upravljanje plamenicima i zajedno pročitajte upute za uporabu.

## Preinaka na drugu vrstu plina

- Prije preinake na drugu vrstu plina, uređaj ne treba izvlačiti iz niza elemenata.
- Prije početka radova na preinaci, isključite uređaj iz električne mreže i zatvorite dovod plina.
- Zamijenite postojeće mlaznice za nazivno toplinsko opterećenje odgovarajućim mlaznicama za novu vrstu plina (vidi tabelu).
- Kod preinake na tekući plin, regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje zavrnite do kraja, dok ne postignete minimalno toplinsko opterećenje.
- U slučaju preinake na zemni plin, regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje odvrnите tako dugo dok ne postignete minimalno toplinsko opterećenje, no ne više od 1,5 okretaja.

**Nakon preinake aparata** na drugu vrstu plina, zalijepite preko stare etikete s podacima o svojstvima aparata (na tipskoj tablici) odgovarajuću novu etiketu te provjerite funkcionalnost i nepropusnost aparata.

Pazite da električni vodiči, kapilara termostata i termoelementi ne strče u područje mlaza plina!

## Regulacijski elementi

- Regulacijski elementi za minimalno opterećenje plamenika za kuhanje dostupni su kroz otvore na upravljačkoj ploči.
- Skinite nosivu rešetku i poklopce plamenika s krurnama.
- Izvadite gume za upravljanje.



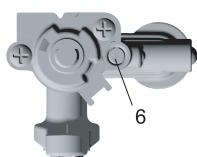
#### Plamenik za kuhanje (slika 1)

- 1 Poklopac krune plamenika
- 2 Kruna plamenika s nosačem poklopaca plamenika
- 3 Termoelement (samo kod određenih modela)
- 4 Syječica za paljenje
- 5 Mlaznica



#### Trostruki plamenik (slika 2)

- 5 mlaznica



#### Zaštićena plinska slavina (slika 3)

- 6 Regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje



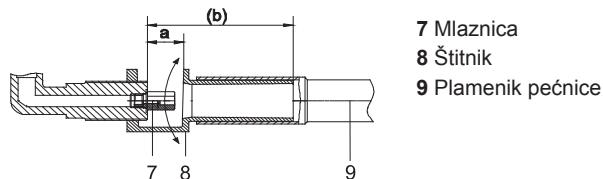
#### Nezaštićena plinska slavina (slika 4)

- 6 Regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje

Plamenik za kuhanje	Broj skice	Oznaka elementa
Nazivno toplinsko opterećenje	1,2	5
Minimalno toplinsko opterećenje	3,4	6

### Regulacijski elementi plamenika pećnice (skica 5)

Za pristup dijelovima za preinaku plamenika pećnice na drugu vrstu plina treba demontirati upravljačku ploču, umetnuto dno pećnice i plamenik pećnice (odvijte vijke na prednjem dijelu plamenika i izvucite ga malo naprijed). Za pristup mlaznici pećnice treba demontirati štitnik.

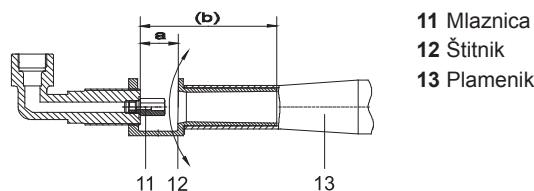


### Termostatski regulirani plinski ventil (skica 6)

10 regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje

### Regulacijski elementi infra-plamenika (skica 7)

Za pristup dijelovima za preinaku infra-plamenika na drugu vrstu plina treba demontirati infra-plamenik pećnice (odvijte vijke na prednjem dijelu plamenika i izvucite ga malo naprijed). Za pristup mlaznici pećnice treba demontirati štitnik.



### Elementi koje treba zamijeniti, odnosno podešiti prilikom preinake na drugu vrstu plina

Plamenik pećnice, infra-plamenik	Nazivno toplinsko opterećenje	Brojka slike	Oznaka elementa
Plamenik pećnice	Minimalno toplinsko opterećenje	5	7,8
Infra plamenik	Nazivno toplinsko opterećenje	6	10
		7	11,12

## Regulacija vijka za podešavanje primarnog zraka opisana je u donjoj tabeli

	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar	G30/30mbar	G30/50mbar	G30/37mbar	G2.350/13mbar G27/20mbar	G25/20mbar G25.1/25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
Plamenik pećnice* (Slika 5)	a=5mm (b=50mm)	a=2,5mm (b=47,5mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=1,5mm (b=46,5mm)	a=5mm (b=50mm)
Infra-plamenik (Slika 7)	a=4mm (b=49mm)	a=7mm (b=52mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=4mm (b=49mm)
Za više primarnog zraka vijak okretati ulijevo a za manje primarnog zraka - vijak okretati udesno.								

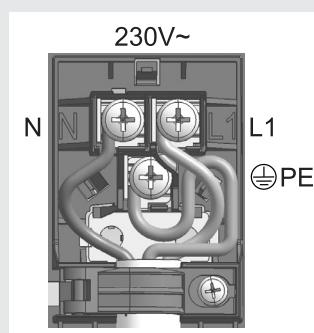
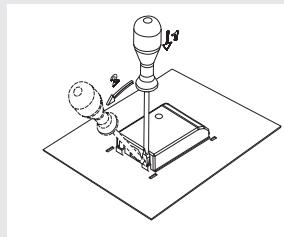
\*) Primarni zrak je pravilno reguliran onda kad je plamen stabilan a plavo-zelene jezgre plamičaka jasno vidljive (kod tekućeg plina malo slabije). Razmaci a odnosno b su orientacioni.

## Priklučak na struju

Priklučenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlašteni električar!

Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti dijelovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!

- Izvijačem otvorite poklopac priključne spone, kao što to prikazuje slika na poklopcu.
- Priklučni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručna osoba s napravom za mjerjenje!
- Vezni mostovi moraju biti postavljeni sukladno priključku na električnu mrežu.
- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu mreže.
- Dužina priključnog kabela neka iznosi 1,5 m, tako da aparat možete priključiti prije no što ga gurnete do zida.
- Dužina zaštitnog vodiča priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju izvlačenja zaštitni vodič opterećen kasnije od ostalih vodiča pod naponom.



## Postupak

- Na stražnjoj stjenci aparata izvijačem otvorite poklopac priključne spone. Pritom izvijačem otpustite kvačice s lijeve i desne donje strane priključne spone.
- Priklučni kabel morate obavezno provesti kroz napravu za rasterećenje, koja kabel štiti pred izvlačenjem. Ako naprava za rasterećenje još nije postavljena, namjestite je tako da je na jednom kraju zakvačena na kućište spone.
- Priklučenje zatim izvršite sukladno jednoj od mogućnosti, koje prikazuje slika. U slučaju različitih napona mreže, vezne mostove potrebno je odgovarajuće premjestiti i prilagoditi!
- Napravu za rasterećenje čvrsto privijte i zatvorite poklopac.

## Boje vodiča

L1, L2, L3 = vanjski fazni vodiči, koji vode napon. Boja vodiča je obično crna, crna, smeđa.

N = neutralni vodič.

Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priklučenje!

PE = zaštitni vodič.

Boja vodiča je zeleno-žuta.

# Tabela mlaznica

Vrsta, tlak plina	Wobeov broj	Pomoći plamenik				Normalni plamenik		Veliki plamenik	
		Standardni		Brzi					
		max	min	max	min	max	min	max	min
Zemni plin H Wo=45,7± 54,7 MJ/m <sup>3</sup> , Zemni plin E , Zemni plin E+ Wo=40,9±54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Naz. top. obrem. (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Poraba (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Oznaka šobe (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Šifra šobe	162081		162082		162083		162084	
Tekući plin 3+, B/P Wo=72,9±87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Naz. top. obrem. (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Poraba (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Oznaka šobe (1/100mm)	50	24	50	24	69	26	87	33
	Šifra šobe	162162		162162		162164		162165	

Vrsta, tlak plina	Wobeov broj	Trostruki plamenik		Plamenik pećnice		Infra plamenik	
		max	min	max	min		
Zemni plin H Wo=45,7± 54,7 MJ/m <sup>3</sup> , Zemni plin E , Zemni plin E+ Wo=40,9±54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Naz. top. obrem. (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7	
	Poraba (l/h)	333,2	148,5	339	77,1	259	
	Oznaka šobe (1/100mm)	140	•	135	•	120	
	Šifra šobe	162085		609288		609287	
Tekući plin 3+, B/P Wo=72,9±87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Naz. top. obrem. (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7	
	Poraba (g/h)	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5	
	Oznaka šobe (1/100mm)	93	57	90	42	81	
	Šifra šobe	162166		609290		609289	

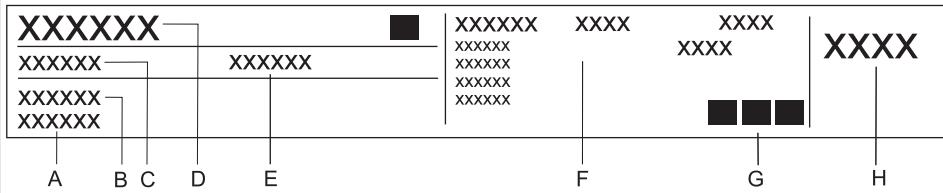
- U uređaj su ugrađeni regulacijski vijci za tekući plin i tvornički su podešeni na plin za kojega je uređaj tvornički namijenjen.
- U slučaju preinake na drugu vrstu plina, regulacijski vijak treba zavrnuti ili odvrnuti na traženi protok plina (dozvoljeno odvrtanje maksimalno 1,5 okretaja od krajnjeg točke).

Snaga plamenika izražena je na temelju gornje kalorijske vrijednosti Hs.

**Upozorenje:** ove radove smije obavljati samo ovlaštena osoba distributera plina ili ovlašteni servis.

# Tehnički podaci

## Natpisna tablica



- A** Serijski broj
- B** Model
- C** Tip
- D** Robna marka
- E** Šifra
- F** Tehnički podaci
- G** Znaci sukladnosti
- H** Tvornička podešenost plina

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA IZMJENE, KOJE NE UTJEĆU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našoj internetskoj stranici: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



P



A standard linear barcode is positioned at the bottom center of the page. It consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

272229

hr (06-16)