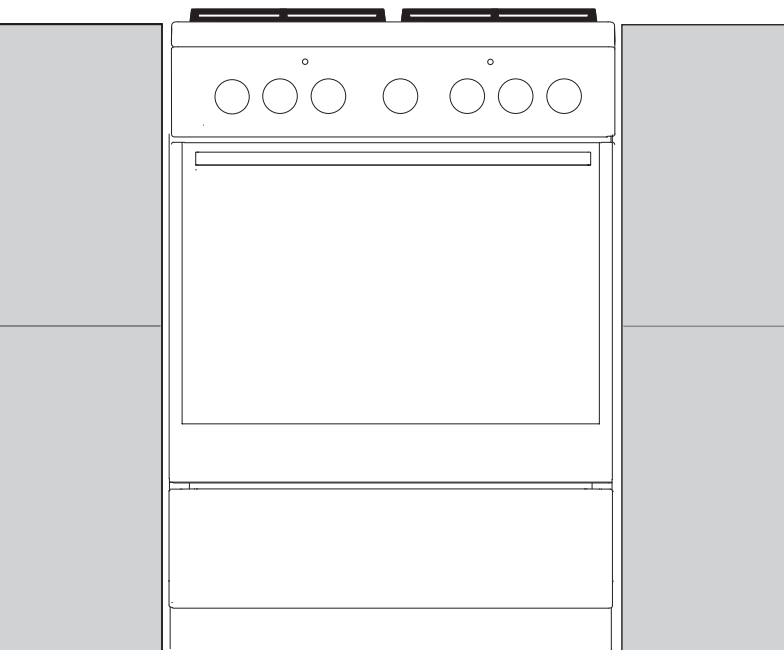
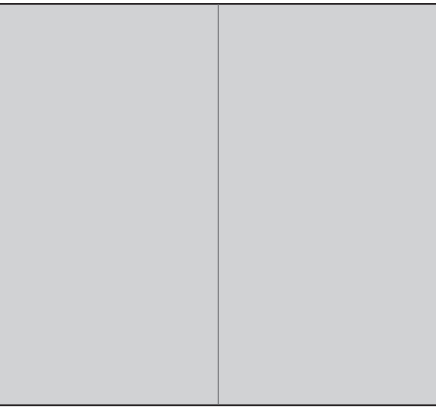


HR

BA

DETALJNE UPUTE ZA UPORABU KOMBINIRANOG SAMOSTOJEĆEG ŠTEDNJAKA

gorenje



FK6A...
FM6A...

Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

Za lakšu uporabu proizvoda priložili smo vam detaljne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim uređajem.

Najprije se uvjerite dali ste primili neoštećen uređaj. Ukoliko otkrijete kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavaču kod kojeg ste uređaj kupili, ili područnom skladištu odakle je proizvod bio dostavljen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Ove upute za vas su važeće samo ukoliko je uređaj označen simbolom vaše države. Ukoliko tog simbola NEMA, uređaj treba prilagoditi u skladu s tehničkim uputama iz ovog priručnika, u kojima ćete naći potrebne upute za preinaku uređaja u skladu sa zakonodavnim uvjetima i važećim propisima u vašoj državi. Uređaj mora biti priključen u skladu s važećim propisima i standardima, a smije se koristiti isključivo u dobro provjetravanim prostorijama. Prije priključenja ili uporabe uređaja, pažljivo pročitajte upute za uporabu.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našem internetnom portalu:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savjet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 8 Prije priključenja uređaja	UVOD
9 KOMBINIRANI SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJAK 13 Ploča za upravljanje 14 Tehnički podatci uređaja – tipska pločica (ovisno o modelu)	
15 RUKOVANJE UREĐAJEM 15 Prije prve uporabe 15 Površina za kuhanje (ovisno o modelu) 20 Pećnica 22 Odabir postavki 22 Upućivanje pečenja 22 Isključenje pećnice 23 Opisi sustava i tabele pečenja	UPRAVLJANJE UREĐAJEM
39 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 40 Čišćenje polja za kuhanje 40 Plinski plamenik 41 Klasično čišćenje pećnice 42 Čišćenje pećnice funkcijom aquaclean 43 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 44 Montaža katalitičkih uložaka 45 Skidanje i namještanje vrata pećnice (ovisno o modelu) 48 Skidanje i namještanje stakla vrata 50 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
51 TABELA SMETNJI/KVAROVA	OTKLANJANJE KVAROVA
52 UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE	UPUTE ZA POSTAVLJANJE
58 TABELA MLAZNICA	OSTALO
59 ZBRINJAVANJE DOTRAJALOG UREĐAJA	

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



PAŽLJIVO PROČITAJTE I PROUČITE OVE UPUTE, I SAČUVAJTE IH AKO IH BUDETE KASNIJE ZATREBALI

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustava, smiju koristiti uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja, i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja. Djeci ne dozvolite da se igraju uređajem. Također ne dozvolite djeci da sudjeluju u čišćenju uređaja ili obavljanju radova na održavanju uređaja bez odgovarajućeg nadzora odraslih.

UPOZORENJE: sam uređaj i njegovi pojedini dijelovi mogu se jače zagrijati tijekom djelovanja, zato ne dodirujte grijaće elemente, i pobrinite se da se djeca mlađa od osam godina ne zadržavaju u blizini uređaja i da budu pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: dostupni dijelovi uređaja mogu se jače zagrijati tijekom djelovanja, stoga nemojte dozvoliti djeci da se zadržavaju u blizini pećnice.

Tijekom djelovanja uređaj se može jače zagrijati, stoga pazite da ne dodirujete grijaće elemente pećnice.

UPOZORENJE: opasnost požara: na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati nikakve predmete.

UPOZORENJE: Priprema jela na masti ili ulju neka bude pod stalnim nadzorom, jer se pregrijana masnoća vrlo brzo upali, stoga može biti opasno i može prouzrokovati požar. Vatru nemojte NIKAD pokušavati ugasiti vodom. Uređaj smjesta isključite i iskopčajte iz električne instalacije, te pokrijte plamen poklopcem ili prikladnom vlažnom krpom.

UPOZORENJE: Priprema jela neka bude pod stalnim nadzorom. Kraći proces pripreme hrane morate stalno nadzirati.

UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje uvjerite se da je uređaj isključen iz električnog napajanja, jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara.

Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija. Na ploču za kuhanje nemojte stavljati praznu posudu.

Uređaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sustava.

UPOZORENJE: koristite isključivo štitnike ploče za kuhanje koje je oblikovao proizvođač uređaja za kuhanje, ili koje proizvođač u svojim uputama za uporabu preporučuje kao prikladne štitnike za ovaj uređaj. Korištenje neprikladnih štitnika ploče za kuhanje može privesti do nesreće.

UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuhanje napukla, isključite uređaj jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače svih polja za kuhanje i odvijte osigurač, odnosno isključite glavni zaštitni strujni prekidač, tako da je uređaj u potpunosti izoliran iz električne mreže.

Ukoliko je staklo na vratima pećnice puklo, ili je oštećeno, pećnicu nemojte koristiti, nego smjesta pozovite servisera.

Za priključenje naprave koristite kabel 5x1,5mm² s oznakom H05VV-F5G1,5 ili bolji. Priključni kabel smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručno osposobljena osoba.

Uređaj je napravljen za postavljanje neposredno na tlo, bez bilo kakvih postolja, odnosno podnožja.

Na indukcijsko polje nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, žlice ili poklopci, jer se uslijed djelovanja indukcije mogu jače zagrijati.

Nakon uporabe isključite polje za kuhanje odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se pouzdati samo na sustav za prepoznavanje posude.

Za čišćenje vrata odnosno stakla pećnice nemojte koristiti gruba sredstva ili strugalice za čišćenje, jer mogu ogrepsti površinu, što može prvesti do razbijanja stakla.

Uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata, da se spriječi pregrijavanje.

Uređaj nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim uređajima za čišćenje, jer takve naprave mogu prouzročiti električni udar.

Ukoliko je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlaštenu servisera, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede.



- PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!.



- UPOZORENJE: da bi spriječili nagibanje ili prevrtanje uređaja, potrebno je namjestiti stabilizatore. Pridržavajte se uputa za postavljanje.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korištenje s ovom pećnicom.

Prije no što otvorite poklopac štednjaka, s njega obrišite možebitne ostatke razlivena tekućine. Pokrov može biti lakiran ili staklen, i ne smijete ga zatvoriti prije no što se sva polja za kuhanje potpuno ohlade.

Aparat je potrebno priključiti preko fiksnog priključka u skladu s propisima za takvu vrstu priključka.

Uređaj smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba.

Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija, sušenje životinja, papira, tkanina ili bilja, je u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda ili izbijanja požara.

Uređaj smije priključiti samo stručnjak s ovlaštenjem distributera plina, odnosno ovlaštenog servisa. Također je potrebno pridržavati se zakonskih propisa i tehničkih uvjeta priključenja, koje propisuje lokalno poduzeće za opskrbu plinom.

Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost eksplozije, strujnog udara i kratkog spoja, te posljedično ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju. Takve radove smije obaviti isključivo ovlaštena stručno osposobljena osoba.

Prije postavljanja i priključenja provjerite da li lokalni uvjeti distribucije plina (vrsta plina i tlak plina) odgovaraju svojstvima i postavkama uređaja.

Postavke i značajke ovog uređaja navedene su na njegovoj tipskoj pločici.

Ovaj uređaj nije prikladan za priključenje na napravu za odvod proizvoda sagorijevanja (dimnjak). Uređaj mora biti postavljen i priključen sukladno važećim propisima o priključenju.

Aparat spada u kategoriju 2/1. Prilikom postavljanja u jedan red, uređaj može na obje strane dodirivati susjedne kuhinjske elemente. Na jednoj strani, na udaljenosti najmanje 10 cm, može biti postavljen kuhinjski element koji je viši od uređaja. Na drugoj strani smije biti postavljen samo kuhinjski element iste visine. Obratite naročitu pažnju na precizno slaganje dijelova plamenika.

Glavni ventil za dovod plina zatvorite ako plamenike, odnosno uređaj ne namjeravate koristiti duže vrijeme (npr. odlazak na odmor).

Pazite da priključni kabeli uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu priklješteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i pro-uzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priključne kabele drugih uređaja na prikladnoj udaljenosti.

Korištenje uređaja sigurno je i sa vodilicama pekača i bez njih.

Ako ste opazili bilo kakve smetnje u plinskoj instalaciji, ili ako prostoriji namirišete plin:

- smjesta zatvorite glavni ventil za dovod plina na boci ili na plinskoj instalaciji;
- ugasite sve vrste otvorenog plamena, uključivši i duhanske proizvode;
- nemojte paliti električne naprave (niti svjetla);
- prostoriju smjesta prozračite; smjesta pozovite servis ili ovlaštenu osobu distributera plina.

Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom i nemojte stavljati posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprečava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.

Vrata pećnice tijekom djelovanja jače se zagriju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tijekom rada pećnice snižava površinsku temperaturu stakla na vratima pećnice (samo određeni modeli).

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopteretite, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na otvorena vrata npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Nemojte dozvoliti djeci da na njih sjedaju.

Pazite da otvori za provjetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

UPOZORENJE: Tijekom uporabe plinskih plamenika u prostoriju se dodatno oslobađa toplota i vlaga, kao i proizvodi sagorijevanja. Stoga se morate pobrinuti za dodatno prozračivanje kuhinje, odnosno prostorije u koju je uređaj postavljen, naročito kada uređaj radi. Prirodni otvori za prozračivanje neka budu otvoreni, ili ugradite mehaničku napravu za prozračivanje (kuhinjska napa)

U slučaju intenzivnije ili duže uporabe uređaja potrebno je i intenzivnije odnosno dodatno prozračivanje prostorije u kojoj se nalazi uređaj, npr. otvaranje prozora, ili još učinkovitije mehaničko prozračivanje gdje za to postoji mogućnost.

Aparat je težak, stoga su za rukovanje njime potrebne najmanje dvije osobe.

PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA

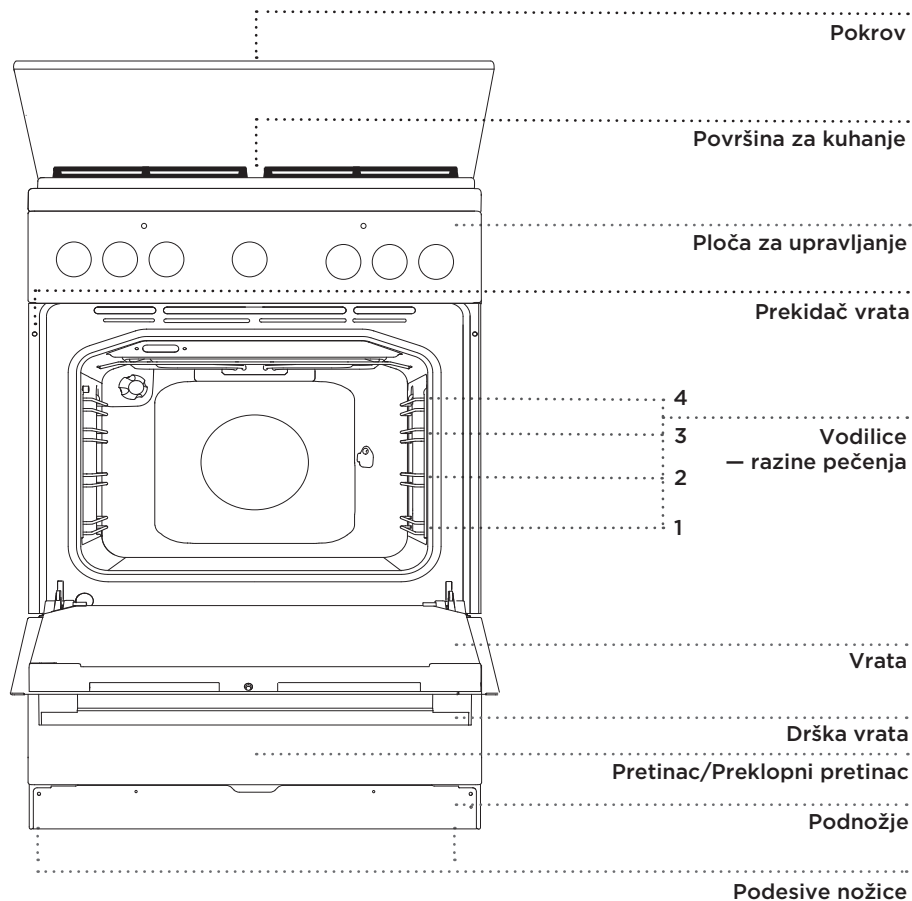


Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nije predmet garancije.

KOMBINIRANI SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJAK

OPIS UREĐAJA I OPREME (ovisno o modelu)

Uređaji za koje su izrađene ove upute mogu imati različitu opremu, stoga su možda u uputama opisane i određene funkcije i oprema koje vaš uređaj nema.



POKLOPAC UREĐAJA

Prije nego što otvorite poklopac štednjaka, provjerite je li čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivenih tekućina. Poklopac smijete zatvoriti tek nakon što se sva polja za kuhanje potpuno ohlade.



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac uređaja može puknuti ako se ugrije. Prije nego što zatvorite poklopac, pogasite sve plamenike i pričekajte da se sva polja za kuhanje ohlade.

PRETINAC UREĐAJA



U pretincu uređaja nemojte držati zapaljive, eksplozivne ili temperaturno neotporne predmete (na primjer papir, krpe za lonce, plastične vrećice, sredstva za čišćenje ili razne raspršivače), jer bi prilikom rada pećnice mogli prouzročiti požar.

KONTROLNE LAMPICE

Žuta lampica svijetli kad je pećnica uključena.

Žuta lampica lampica svijetli kad je uključena bilo koja funkcija aparata (ovisno o modelu).

Crvena lampica svijetli kad djeluju grijači pećnice, a ugasi se kad je postignuta izabrana temperatura.

Brojčanik uključenog gumba svijetli kad je izabrana određena funkcija.

Osvjetljenje pećnice uključuje se automatski kada se odabere određeni sustav rada.

ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri razine (vodite računa da se razine uvijek broje odozdo prema gore).

Vodilice 3 i 4 namijenjene su pečenju na žaru.

TELESKOPSKJE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljene su 2., 3. i 4. razina.

Teleskopske vodilice mogu se na određenim razinama djelomično ili u potpunosti izvući.

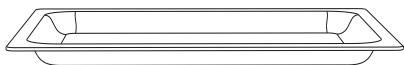
PREKIDAČ NA VRATIMA PEĆNICE

Prekidači isključe zagrijavanje pećnice i rad ventilatora kada se vrata pećnice otvore tijekom rada. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključuju zagrijavanje.

RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i ploču za upravljanje uređajem.


PRIBOR PEĆNICE (ovisno o modelu)

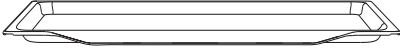


STAKLENI PEKAČ koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete ga koristiti i kao servirni pladanj.

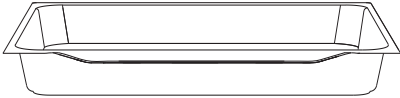


REŠETKA se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite pekač s vašom hranom.


 Na rešetki je napravljen sigurnosni graničnik, stoga kod izvlačenja treba rešetku uvijek najprije lagano podići sa prednje strane.



NISKI PEKAČ služi za pečenje svih vrsta mesa, ribe i povrća te za hvatanje masnoće koja kapa prilikom pečenja namirnica na rešetki.

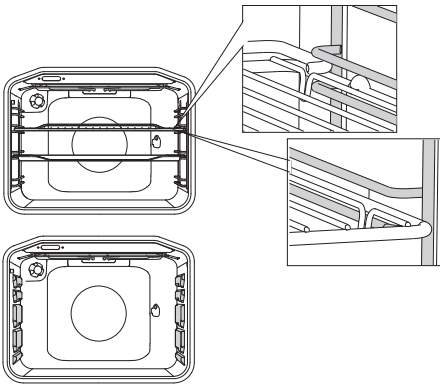


DUBOKI PEKAČ koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

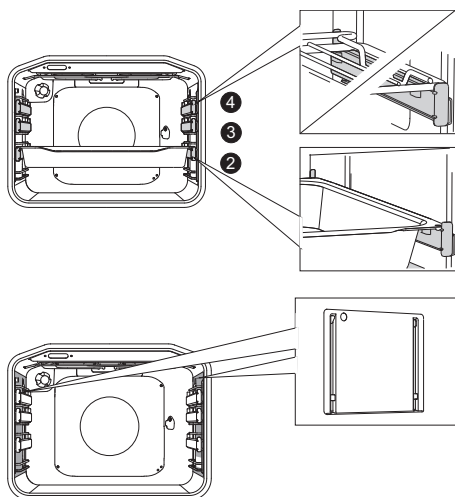
 Duboki pekač neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ukoliko pečete na žaru ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.




Tijekom zagrijavanja pribor za pečenje može promijeniti oblik, što ne utječe na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.



Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i pekače uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



Kod teleskopskih žičanih vodilica najprije izvucite vodilice jedne razine, na nju stavite rešetku ili pekače, i zatim ih rukom gurnite do kraja unutra.

 Vrata pećnice zatvorite tek kad su teleskopske vodilice ugurane skroz do kraja u unutrašnjost pećnice.

KATALITIČKI ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE sprječavaju na stranicama pećnice prskanje masnoće tijekom pečenja.



RAŽANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.

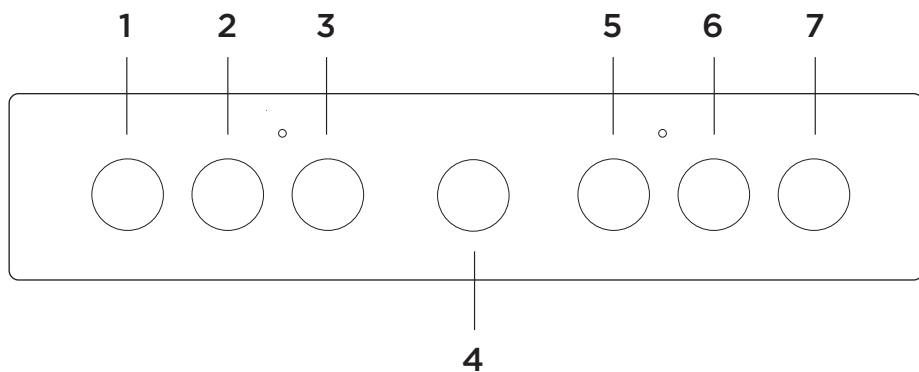
Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa vijcima za pričvršćenje, i odstranjiva drška.



Tijekom pečenja uređaj i određeni dostupni dijelovi prilično se zagriju, stoga u rukovanju pećnicom uvijek koristite zaštitne rukavice.

PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(ovisno o modelu)



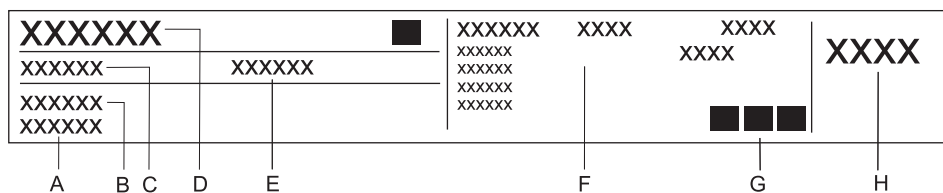
- 1 GUMB POLJA ZA KUHANJE LIJEVO SPRIJEDA
- 2 GUMB POLJA ZA KUHANJE LIJEVO STRAGA
- 3 GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA
- 4 SAT ZA ODBROJAVANJE (ovisno o modelu)
- 5 GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE
- 6 GUMB POLJA ZA KUHANJE DESNO STRAGA
- 7 GUMB POLJA ZA KUHANJE DESNO SPRIJEDA

NAPOMENA:

Simboli sustava pečenja mogu biti označeni na gumbu ili na ploči za upravljanje (ovisno o modelu uređaja).

TEHNIČKI PODATCI UREĐAJA - TIPSKA PLOČICA

(ovisno o modelu)



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

Tipska tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na rubu pećnice, i vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.

RUKOVANJE UREĐAJEM

PRIJE PRVE UPORABE

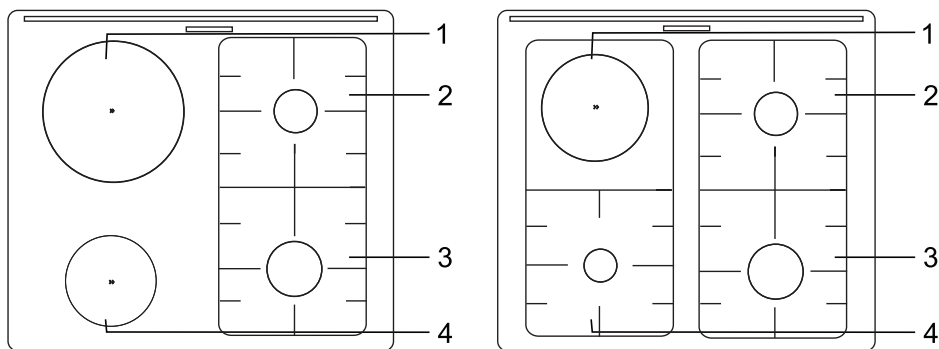
Nakon isporuke uređaja, iz pećnice izvadite sve dijelove, uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", zbog toga tijekom zagrijavanja temeljito provjetrite prostoriju.

Nakon što ste dobili uređaj, vlažnom krpom obrišite čitavu ploču za kuhanje uključivši i polja za kuhanje.

Polja za kuhanje, bez posuda, uključite na najviši stupanj približno 3-5 minuta da se jače zagriju. Kod prvog zagrijavanja može doći do pojave manjeg dimljenja prevlake na polju za kuhanje. Na taj način prevlaka postigne svoju najveću tvrdoću.

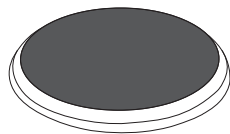
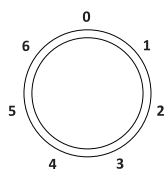
POVRŠINA ZA KUHANJE (ovisno o modelu)



1. Polje za kuhanje straga lijevo
2. Polje za kuhanje straga desno
3. Polje za kuhanje sprijeda desno
4. Polje za kuhanje sprijeda lijevo

KLASIČNA POLJA ZA KUHANJE

- Pazite da polja za kuhanje i dno posude uvijek budu čisti i suhi, jer je samo tako omogućeno dobro provođenje toplote, i nema opasnosti da se površina grijanja ne ošteti.
- Pregrijana masnoća ili ulje na poljima za kuhanje jako se brzo može zapaliti, stoga jela na masti ili ulju pripremajte vrlo oprezno i pod stalnim nadzorom.
- Na površinu polja za kuhanje ne smijete stavljati vlažnu posudu ili pokrove prekrivene parom, odnosno kondenzatom. Vлага šteti poljima za kuhanje.
- Vruću posudu nemojte nikad ostaviti da se hladi na nekorištenom polju za kuhanje, jer se ispod posude stvara kondenzat koji pospješuje koroziju.



Polje za kuhanje uključite okretanjem gumba za upravljanje. Snaga grijanja pojedinog polja za kuhanje može se ugađati u koracima od 1 do 6, ili klizeće od 1-4.



Otpriblike 3 - 5 minuta prije završetka kuhanja isključite polje za kuhanje i tako iskoristite preostalu toplotu, čime štedite energiju.



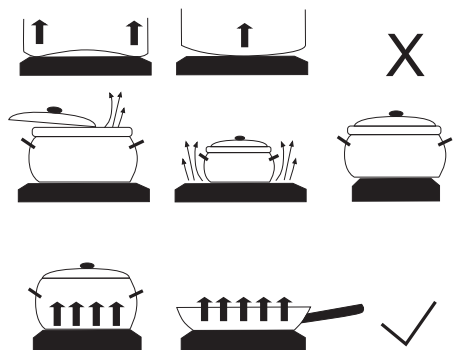
Ekspresno polje za kuhanje (samo kod određenih modela) razlikuje se od normalnih polja za kuhanje po većoj snazi, što znači da se brže zagrije.

Takva su polja označena **crvenom točkom** u sredini, koja može vremenom izbledjeti, zbog čestog zagrijavanja i čišćenja.



Dugotrajnom uporabom područje oko ploča iz kovanog željeza kao i rubovi polja za kuhanje mogu promijeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.

SAVJETI ZA UPORABU POSUĐA



- Koristite kvalitetno posuđe s ravnim i stabilnom dnom.
- Dno posude i polje za kuhanje trebali bi imati isti promjer.
- Posuđe izrađeno od vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom pogodno je za uporabu na poljima za kuhanje ako njihov promjer odgovara promjeru polja. Posude s većim promjerom mogu puknuti zbog termičke napetosti.
- Posuda neka uvijek bude postavljena na sredinu polja za kuhanje.

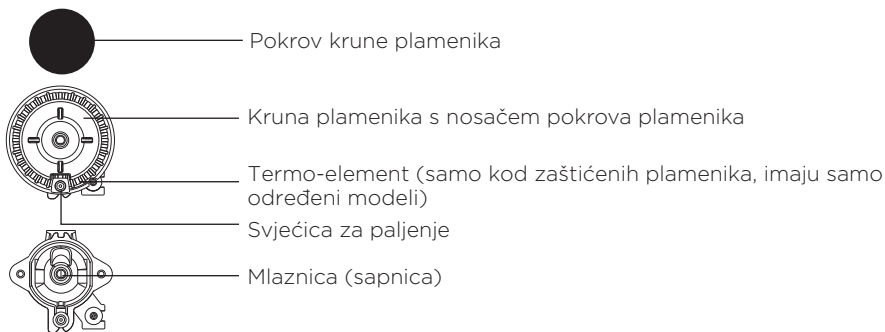
- Ako koristite lonac pod pritiskom (tzv. «pretis» lonac), imajte ga pod nadzorom dok ne postigne pravilan pritisak. Polje za kuhanje neka najprije radi na najvećem stupnju snage, a zatim prema uputama proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom pravovremeno smanjite snagu rada.
- Pazite da u loncu na pritisak uvijek bude dovoljno tekućine, inače ako je na polju za kuhanje prazan lonac, može doći do pregrijavanja i do oštećenja lonca i polja.
- Prilikom uporabe uvijek se pridržavajte uputa proizvođača.

ŠTEDNJA ENERGIJE

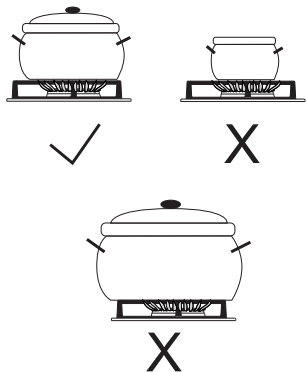
- Promjer posude trebao bi odgovarati promjeru polja za kuhanje. Ako je posuda premalena, dolazi do toplotnih gubitaka, a osim toga polje za kuhanje može se oštetiti.
- Ukoliko način, odnosno postupak kuhanja to dozvoljava, uvijek koristite poklopac za posudu.
- Posuda neka bude dovoljno velika obzirom na planiranu količinu hrane koju namjeravate spremati. Ako kuhate malu količinu hrane u prevelikoj posudi, i energetske gubitci biti će veći.
- Ukoliko spravljate jelo za koje je potrebno duže vrijeme kuhanja, nastojte koristiti lonac na pritisak (tzv. ekonom lonac).
- Povrće, krumpir itd. možete kuhati u manjoj količini vode. Hrana će biti skuhana na isti način, još naročito ako je posuda dobro pokrivena pokrovom. Kada voda zavre, smanjite stupanj snage rada polja za kuhanje na razinu koja je dovoljna za održavanje polaganog ključanja.

PLINSKI PLAMENICI

- Ako hranu želite zapeći, plamenik najprije stavite na maksimalnu snagu, a zatim nastavite kuhanje na najmanjoj snazi.
- Kod nekih su modela plamenici ploča za kuhanje termoelektrično zaštićeni. Ako se plamen plamenika nekontrolirano ugasi (jelo prekupi, propuh i sl.), dovod plina automatski se prekida. Isključena je mogućnost izlaženja plina u prostoriju.
- Isključena je mogućnost da plin nekontrolirano izlazi u prostoriju!
- Poklopac plamenika uvijek namjestite vrlo precizno na krunu plamenika. Obratite pažnju da prorezi na kruni plamenika uvijek budu slobodni.



SAVJETI ZA UPORABU POSUĐA



- Pravilno odabrano posuđe omogućuje optimalno vrijeme kuhanja i potrošnju plina. Najvažniji je promjer posude.
- Plamen koji prelazi preko ruba premalene posude uništava posudu, a osim toga i potrošnja plina se povećava.
- Za sagorijevanje plina potreban je i zrak, a u slučaju prevelikoga posuđa zraka nema dovoljno, te je iskoristivost sagorijevanja manja.

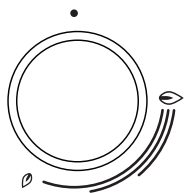
Nastavak rešetke (imaju samo neki modeli)

Nastavak rešetke koristite kada kuhate u posudi manjeg promjera. Položite ga na rešetku nad pomoćnim plamenikom.

Vrsta plamenika	Promjer posude
Velik (3,0kW)	220—240 mm
Normalan (1,9kW)	160—220 mm
Pomoćni (1,0kW)	120—140 mm
Plamenik sa više obruča (3,5kW)	220—240 mm


PALJENJE I RAD PLAMENIKA (ovisno o modelu)

 Prije nego okrenete gumb uvijek ga pritisnite prijema unutra.



Na gumbima je snaga grijanja označena simbolima velikoga i malog plamena. Gumb okrenite preko položaja velikoga plamena (🔥) do položaja malog plamena (🔥) i natrag. Radni položaj nalazi se između oba plamena.

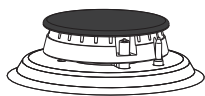
Gumb nemojte ostaviti u položaju između (🔥) i (●), jer u tom rasponu plamen nije stabilan i može se ugasiti.

 Prije nego što počnete paliti plamenike (važi za plamenike sa više obruča i za mini vok) neka na rešetkama iznad plamenika već bude postavljena posuda. Plamenik isključujete (gasite) okretanjem gumba udesno u položaj (●).

Jednoručno paljenje plamenika




Kada želite upaliti plinski plamenik pritisnite odabrani gumb plamenika i okrenite ga u položaj najveće snage. Aktivira se električna iskra svjećeice i upali izlazeći plin.



Dvoručno paljenje plamenika

Kada želite upaliti plinski plamenik pritisnite odabrani gumb plamenika i okrenite ga u položaj najveće snage. Zatim pritisnite gumb naprave za paljenje. Aktivira se električna iskra svjećeice i upali izlazeći plin.

 Električno paljenje radi samo kada je utikač priključnog kabela ukopčan u utičnicu električne instalacije. Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećeica), plin možete upaliti i šibicom ili upaljačem za plin. Nakon paljenja držite gumb pritisnut uz uređaj još približno 5 sekundi, sve dok se plamen ne umiri.

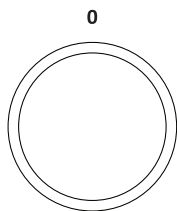


Ukoliko se plamenik nakon 15 sekundi nije upalio, zatvorite plamenik i pričekajte najmanje 1 minutu. Nakon toga ponovite postupak paljenja.

Ukoliko se plamen plamenika ugasi (bez obzira na uzrok), zatvorite plamenik, a prije ponovnog pokušaja paljenja morate pričekati najmanje 1 minutu.

PEĆNICA

ODABIR SUSTAVA PEČENJA (ovisno o modelu)











Okretanjem gumba (lijevo i desno) odaberite SUSTAV PEČENJA (pogledati tabelu programa, ovisno o modelu).



Odabranu postavku možete mijenjati i tijekom rada uređaja.

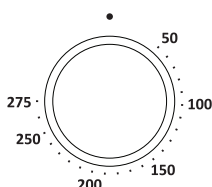
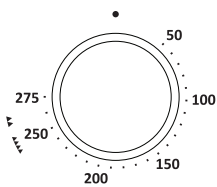
SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEĆNICE		
»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Koristi se kad želite pećnica što brže ugrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije pogodna za pečenje jela. Kada se pećnica ugrije na odabranu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
— —	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200
— —	GORNJI GRIJAČ Samo grijač na stropu pećnice isijava toplotu na hranu. Ovaj način koristite kada želite zapeći gornju površinu jela (za dodatnu hrskavost).	180
— —	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na dnu pećnice. Ovim načinom rada možete zapeći donji dio jela.	180
▼▼	ŽAR Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje na žaru za manje količine, npr. sendviča, hrenovki, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta.	220
▼▼▼	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. zapečenog kruha, mesa, ili hrenovki i sličnih kobasica, te za pečenje tosta.	220
▼▼▼ ✻	ŽAR S VENTILATOROM U tom načinu djelovanja u pogonu su istovremeno infra grijač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na žaru i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednoj razini pećnice, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kore/kožice.	170

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	GORNJI GRIJAČ S VENTILATOROM Aktivni su gornji grijač i ventilator. Ovaj sustav koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi. Podesan je i za gratiniranje jela.	170
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkoga tijesta na više razina.	200
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugli grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenici pećnice omogućava stalno kruženje vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	DONJI GRIJAČ I VENTILATOR Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tijesta, i za ukuhavanje voća i povrća.	180
	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM Djeluju gornji i donji grijač te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici. Način je prikladan za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća.	180
	PODGRIJAVANJE SERVISA Koristi se kada želite servis (tanjure, šalice) prethodno zagrijati, da bi hrana ostala duže vrijeme topla.	60
	SPORO PEČENJE ¹⁾ Funkcija omogućuje nježno, sporo i ravnomjerno pečenje, stoga hrana ostane mekana i sočna. Pogodna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednoj razini. Koristite je u temperaturnom rasponu od 140 do 220 °C.	180
	ODLEĐIVANJE Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.	-
	AQUA CLEAN Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za čišćenje pećnice, odnosno uklanjanje mrlja. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

¹⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

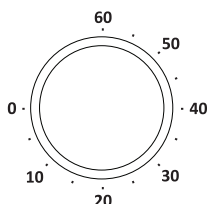
ODABIR POSTAVKI

PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA



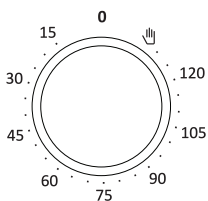
Kada želite koristiti način pečenja žar i veliki žar, okrenite gumb za odabir temperature u položaj 275.

UGAĐANJE SATA



ALARM

Vrijeme ugađate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu, a zatim okretanjem u suprotnom smjeru odaberete preciznu postavku. Najduže moguće vrijeme ugađanja je 60 minuta. Nakon isteka ugođenog vremena začuje se zvučni signal koji traje približno pet sekundi.



PROGRAMSKI SAT (vremenski prekidač)

Najprije odaberite način rada (sustav) i temperaturu pečenja. Vrijeme birate okretanjem gumba u smjeru kazaljki na satu. Nakon isteka ugođenog vremena, odabrani način rada pećnice se isključuje.



Kada ne želite koristiti programski sat, ili kada je vrijeme kraće od 15 minuta odnosno duže od 120 minuta, preporučujemo vam da koristite ručno podešavanje. Gumb okrenite ulijevo do simbola (ruka). U položaju 0 pećnica ne djeluje.

UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje uključite kada ste odabrali način (sustav) rada i ugodili temperaturu.

ISKLUČENJE PEĆNICE

Gumb za ODABIR SUSTAVA PEČENJA okrenite u položaj "0".



Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na satu, osim alarma. Sat se vraća na prikaz točnog vremena. Rashladni ventilator ostaje raditi još određeno vrijeme.

OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete odabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu. Podaci su prikazani za pečenje hrane u pećnice na jednoj razini.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrijednosti. Najprije odaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, kod slijedećeg pokušaja povećajte temperaturu.

Vrijeme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uslovima.

Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za uporabu. Za zagrijavanje prazne pećnice potroši se mnogo energije, zbog toga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već ugrijana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane pekače, obzirom da takvi pekači naročito dobro provode toplotu.

Kada koristite voštani papir za pečenje, provjerite je li postojan na visokim temperaturama. Prilikom pečenja većih komada mesa ili kolača, u pećnici nastaje veća količina pare, koja može na vratima pećnice napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utječe na djelovanje uređaja. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suhi.

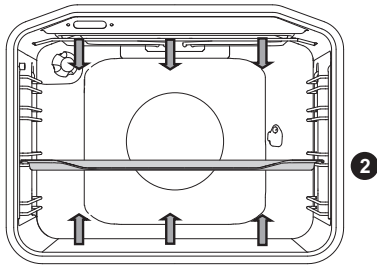
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjeći neželjeni kondenzat.

Uobičajen stupanj pečenosti i preporučljive konačne središnje temperature za različite vrste mesa

Hrana	Temperatura srži jela (°C)	Boja mesa na prerezu i boja soka
GOVEĐE MESO		
Krvavo pečeno	40-45	mesno crvena, slično kao i prijesno meso, malo soka
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlo crvena, mnogo svjetlocrvenog soka
Srednje pečeno	65-70	ružičasta, malo blijedo ružičastog soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomjerno sivosmeđa, malo soka bez boje
TELEĆE MESO		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto smeđa
SVINJEĆE MESO		
Srednje pečeno	65-70	svjetloružičasta
Dobro pečeno	75-85	žutosmeđa
JANJEĆE MESO		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo ružičast
OVČETINA		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	ružičasta u sredini
Dobro pečeno	80	siva
KOZLETINA		
Srednje pečeno	70	blijedo ružičasta
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo ružičast
PERAD		
Dobro pečeno	82	svjetlosiva
RIBE		
Dobro pečeno	65-70	bijela do sivosmeđa

GORNJI I DONJI GRIJAČ



Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice.

Pečenje mesa:

Možete koristiti pekače iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Pekač iz nehrđajućeg čelika nije prikladan, jer jače odbija toplotu.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u pekaču bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Na polovini vremena, pečenje okrenite. Ako pekač pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjeća plečka	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Mesna štruca od mljevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Janjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
RIBE				
Pirjana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava

Pizzu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

Pečenje kolača:

Koristite samo jednu razinu i tamne pekače. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takvi pekači odbijaju toplotu.

Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženi pekač, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

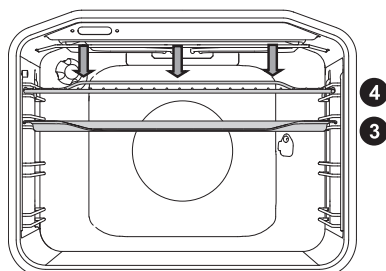
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Nabujak od povrća	2	190-200	30-35
Slatki nabujak	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Kruh *	2	180-190	50-60
Bijeli kruh *	2	180-190	50-60
Heljdin kruh *	2	180-190	50-60
Integralni kruh *	2	180-190	50-60
Raženi kruh *	2	180-190	50-60
Pirin kruh *	2	170-180	50-60
Orahnjača	2	160-170	25-30
Biskvitna torta *	2	170-180	65-75
Kolač od sira	2	170-180	25-30
Kolačići	2	200-210	20-30
Sitni kекси iz lisnatog tijesta	2	185-195	25-35
Piroške s kupusom	2	150-160	40-50
Voćni kolač	2	80-90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-40

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.



Duboki pekač ne smijete tijekom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ŽAR I ŽAR



U sustavu velikog žara djeluju gornji grijač i infra grijač, koji su postavljeni na stropu pećnice.

Na sustavu žara djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara.

Maksimalna dozvoljena temperatura: 240°C.

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Čitavo vrijeme nadzirite postupak pečenja. Zbog vrlo visoke temperature meso može vrlo brzo zagorjeti.

Pečenje infra grijačem je prikladno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, odrezak, komadi lososa ...) ili zapečenog kruha.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite posudu za pečenje u koju će se sakupljati masnoće i sok koji se cijedi iz mesa.

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Odresci, svinjeća vratina	150 g/komad	3	230	18-22
Kotleti	280 g/komad	3	230	20-25
Žar kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
PREPEČENI KRUH (TOST)				
Tost	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabela pečenja na žaru - veliki žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Biftek, dobro pečen	180 g/komad	3	230	18-25
Odresci, svinjeća vratina	150 g/komad	3	230	20-25
Kotleti	280 g/komad	3	230	20-25
Teleći odrezak	140 g/komad	3	230	20-25
Žar kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/komad	3	230	10-15
RIBE				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
PREPEČENI KRUH (TOST)				
Tost	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatim ubrusom da budu suhe. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a vanjski dio ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tijekom pečenja na žaru ribu nemojte okretati.



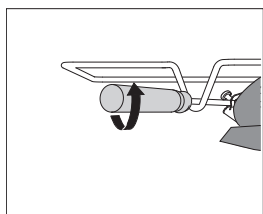
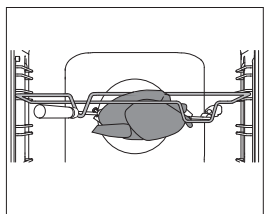
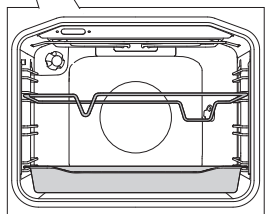
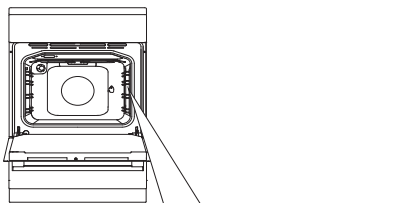
Kada koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.

Tijekom pečenja na žaru odnosno korištenjem infra grijača, rešetka, grijač infra i ostali pribor u pećnici jako se zagriju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna kliješta za hvatanje mesa.

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)



Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom uporabe ražnja je 230°C.



1 Postolje ražnja stavite u 3 vodilicu odozdo, a u 1. vodilicu duboki pekač za sakupljanje kapajuće masnoće.

2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga vijcima.

Drške viljuški namjestite na prednje postolje ražnja, a vrh ugurajte u otvor na desnoj strani stražnje stjenke pećnice (otvor je zaštićen okretnim pokrovom).

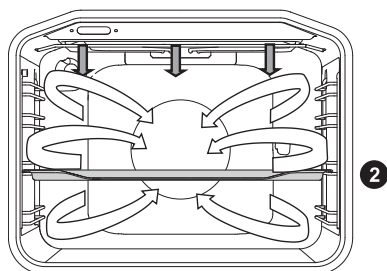
3 Odvijte drške ražnja i zatvorite vrata.

Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR



Žar djeluje samo sa zatvorenim vratima pećnice.

ŽAR S VENTILATOROM



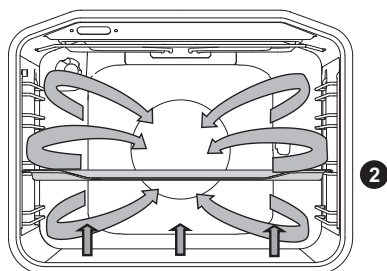
U ovom načinu djelovanja istovremeno rade infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150-170	80-100
Svinjeće pečenje	1500	2	160-170	60-85
Svinjeća plećka	1500	2	150-160	120-160
Svinjeća goljenica	1000	2	150-160	120-140
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	190-210	60-90
RIBE				
Pastrve	200 g/komad	2	170-180	40-50

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ



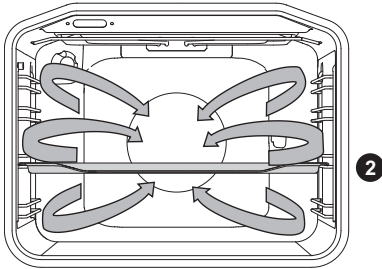
Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(pogledati opis i savjete za GORNJI i DONJI GRIJAČ).

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (lorenska pita), prhko tijesto	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano tijesto	2	150-160	35-40
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	45-65

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

VRUĆI ZRAK



Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice brine za stalno kruženje vrućega zraka oko pečenja ili kolača.

Pečenje mesa:

Možete koristiti posudu iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika nije prikladna, jer izrazito odbija toplotu.

Tijekom pečenja pazite da u posudi uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite. Ako pečenje pokrijete, meso će se sočnije ispeći.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	170-180	140-160
Patka	2000	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Purica	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	3	180-200	60-70
Punjeno pile	1500	2	170-180	90-110

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrijavanje pećnice.

Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj posudi za pečenje, na više razina (2. i 3.). Pridržavajte se toga da vrijeme pečenja u jednakim posudama za pečenje može biti različito. Možda ćete morati gornju posudu za pečenje izvući prije nego donju.

Modele uvijek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku možete izvaditi.

Kekse uvijek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomjerno zapeći.

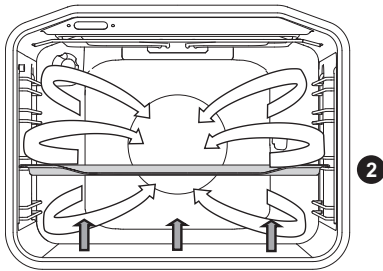
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
PECIVO			
Kolač iz umiješanog tijesta	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Savijača od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi, prhko tijesto *	2	150-160	15-25
Keksi, strojno brizgano tijesto *	2	140-150	15-25
Sitni kolačići, dizano tijesto	2	170-180	20-35
Kolači, lisnato tijesto	2	170-180	20-30
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Savijača od jabuka, sira	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Prženi krumpirići za pećnicu	2	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	2	170-180	20-35

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.



Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GRIJAČ I VENTILATOR



Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača i za ukuhavanje voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previsoke modele, tako da zagrijani zrak može kružiti i po gornjoj strani jela.

Konzerviranje (ukuhavanje)

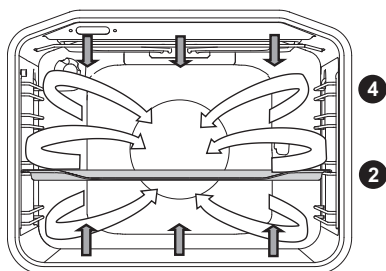
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (otprilike 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenki, te posudu za pečenje stavite u pećnicu u 2. vodilicu

Tijekom ukuhavanja promatrajte namirnice i kuhajte sve dok tekućina u staklenkama ne počne klučati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme do pojave prvih mjehurića (min)	Temperatura i vrijeme nakon pojave mjehurića	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
VOĆE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštunika voće	2	160-180	30-45	/	20-30
Kompot	2	160-180	30-45	/	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Grah/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM



Koristi se za pečenje svih vrsta kolača, za odležavanje hrane, te sušenje voća i povrća. Prije no što stavite namirnice u zagrijanu pećnicu, pričekajte da se lampica prvi put ugasi. najbolje rezultate pečenja postići ćete pečenjem na samo jednoj razini.

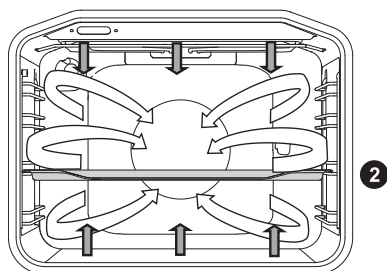
Pećnicu je potrebno prethodno zagrijati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

Tabela za pečenje kolača korištenjem gornjeg i donjeg grijača s ventilatorom

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (v °C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Mramorni kolač	2	140-150	45-55
Kolač u četvrtastom pekaču	2	130-140	45-55
Torta od sira	2	130-140	55-65
Voćna torta - prhko tijesto	2	140-150	35-45
Biskvitna torta	2	140-150	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	130-140	35-45
Biskvitna rolada	2	140-150	15-25
Božićna štruca	2	130-140	50-60
Buhtli	2	150-160	25-35
Šarkelj	2	130-140	40-50
Keksi iz prhkog testa	2	140-150	15-25
Brizgani (strojni) keksi *	2	130-140	10-15
Dizani sitni kolačići	2	140-150	15-20
Kruh *	2	170-180	45-55
Lorenska pita	2	150-160	35-45
Savijača od jabuka	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Kolači iz lisnatog testa	2	150-160	18-25

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

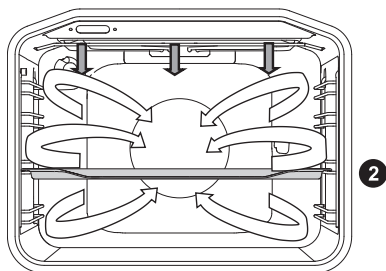
SPORO PEČENJE



Funkcija omogućuje nježno, sporo i ravnomjerno pečenje, stoga hrana ostane mekana i sočna. Pogodna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednoj razini.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO			
Svinjeće pečenje 1kg	2	190	90 - 120
Goveđe pečenje (rozbif) 1kg	2	190	100-130
Goveđi file (biftek) 200g/kom.	2	180	40-50
Pile 1,5kg	2	210	100 - 120
Pileća prsa, file, 200g/kom	2	200	45 - 60
Teleće pečenje 1 kg	2	180	95 - 120
RIBE			
Čitava riba 200g/kom	2	190	35 - 45
Ribljí file 100g/kom	2	190	25 - 35
KOLAČI			
Prhki keksi	2	150	25-40
Brizgani keksi	2	150	35-50
Mali kolačići	2	170	35-50
Biskvitna rolada	2	170	40-55
Voćna torta, prhko tijesto	2	170	65-85

(Važi za uređaje s teleskopskim ili žičanim vodilicama, koji nemaju sustav 'vrući zrak' )



Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150	90-110
Svinjeće pečenje	1500	2	160	80-100
Svinjeća plećka	1500	2	150	130-160
Svinjeća goljenica	1000	2	150	130-150
Polovina pileta	700	2	190	60-70
Pile	1500	2	190	80-100
RIBE				
Pastrve	200 g/komad	2	200	20-30

ODLEĐIVANJE



U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijača.

Za odleđivanje su prikladne torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači i keksi, kruh i žemičke, te duboko zamrznuto voće.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz njene ambalaže (nemojte zaboraviti skinuti možebitne metalne kopče).

Na polovini vremena odleđivanja okrenite komade hrane, odnosno promiješajte ih, ili ih odvojite ukoliko su bili zamrzavanjem slijepljeni jedan na drugog.

ZAGRIJAVANJE SERVISA



Koristi se ako želite servisno posuđe (tanjure, šalice) prethodno zagrijati da hrana ostane topla duže vrijeme.

AQUA CLEAN



Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za uklanjanje prljavštine i ostataka hrane u pećnici. Program traje 30 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Prije čišćenja isključite uređaj iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez odgovarajućeg nadzora!

Površine uređaja prevučene aluminijem

Aluminijske dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi neposredno na aluminijem presvučenu površinu.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg lima

(ovisno o modelu)

Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekom spužvicom koja ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(ovisno o modelu)

Gumbe, dršku vrata, naljepnice i natpisne tablice nemojte nikad čistiti abrazivnim sredstvima ili abrazivnim pomagalima za čišćenje, sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili sa samim alkoholom.

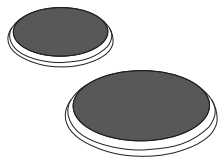
Mrlje odmah odstranite mekom, neabrazivnom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine.

Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namijenjena takvim površinama; pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstva.



Spomenute površine ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se aluminijaska površina može vidno i trajno oštetiti.

ČIŠĆENJE POLJA ZA KUHANJE



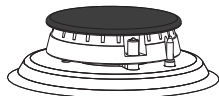
Okolinu polja za kuhanje čistite toplom vodom s dodatkom sredstva za pranje posuđa. U slučaju tvrdokorne prljavštine koristite čeličnu vunu natopljenu deterdžentom, a zatim polja obrišite da budu suha.

Tekućine koje sadrže sol, jela koja su prekipjela, kao i vlaga štete poljima za kuhanje, stoga ih je uvijek potrebno očistiti.

Za njegu polja za kuhanje koristite uobičajena sredstva za čišćenje i njegu koje možete dobiti u trgovini. Ukoliko je polje za kuhanje lagano zagrijano, sredstvo za čišćenje će brže prodrijeti u pore.

Obruči ploča za kuhanje napravljeni su iz nehrđajućeg čelika. Zbog termičkih opterećenja, mogu se tijekom kuhanja obojiti u žuto. To je sasvim prirodna fizikalna pojava. Požutjela mjesta možete odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu metala. Agresivna pomagala za čišćenje posuđa nisu preporučljiva za čišćenje obruča, jer su abrazivna i mogu ostaviti ogrebotine.

PLINSKI PLAMENIK



Za čišćenje plinske rešetke, površine za kuhanje i dijelova plamenika, možete koristiti vruću vodu s dodatkom sredstva za pranje posuđa. Nemojte ih prati u perilici za posuđe.

Termo element i svjećicu za paljenje očistite mekom četkom. Ovi dijelovi moraju biti besprijekorno čisti, jer je samo tako osigurano njihovo pravilno djelovanje.

Očistite krunu i poklopac plamenika. Posebnu pažnju posvetite tome da su izlazni otvori na kruni plamenika slobodni i čisti.

Nakon čišćenja dobro obrišite i osušite sve dijelove plamenika i pažljivo ih složite na svoja mjesta. Zbog koso postavljenih dijelova plamenika, paljenje je teže i opasno.



Upozorenje: Poklopci plamenika emajlirani su u crnoj boji.

Zbog visokih temperatura nije moguće izbjeći određene promjene u boji, što inače niti najmanje ne utječe na djelovanje plamenika.

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u pećnici možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno raspršivačima za čišćenje pećnice); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrijebljenog deterdženta.

Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake uporabe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.

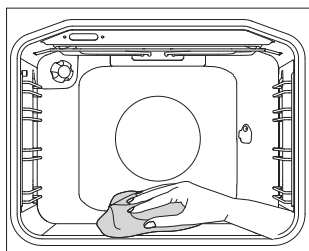
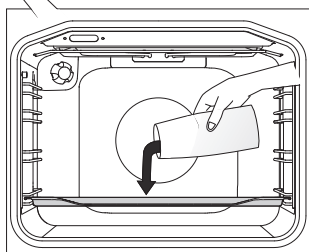
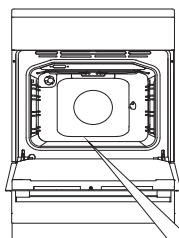
U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.

Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

Pećnica, unutrašnja strana pećnice i posude za pečenje, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUACLEAN



1 Okrenite GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA na AquaClean. GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE postavite na 70°

2 U staklenu posudu za pečenje ulijte 0,6 litre vode i umetnite je u donju vodilicu.

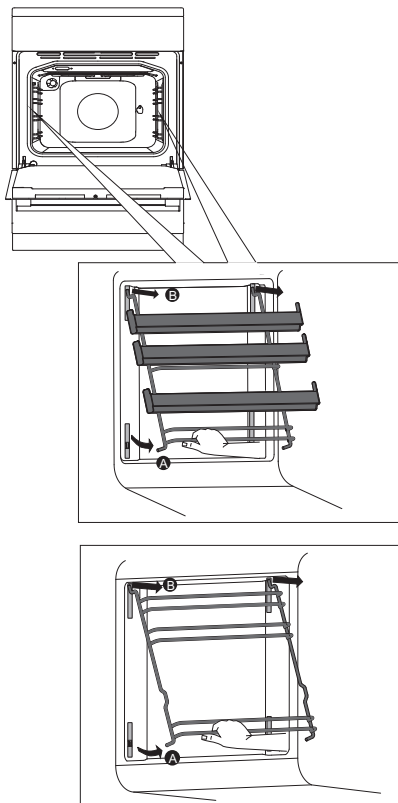
3 Nakon 30 minuta ostatci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Sustav AquaClean koristite samo nakon što se je pećnica u potpunosti ohladila.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

Montaža se odvija obrnutim postupkom.

UPOZORENJE:

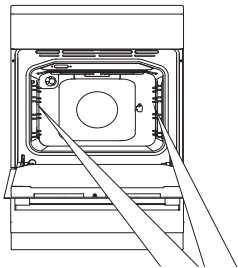
Nemojte vaditi umetnute zasune iz pećnice.



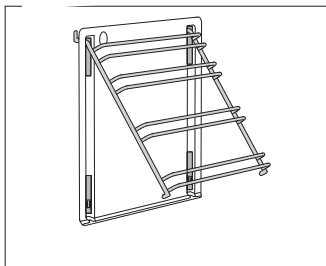
Teleskopske vodilice ne smijete prati u perilici za posuđe.

MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

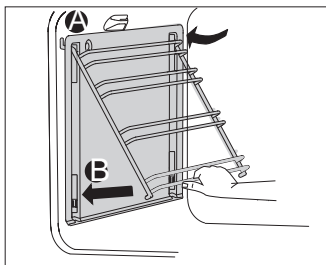
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice natakните na katalitički uložak.



2 Zajedno ih objesite u predviđene otvore i povucite u smjeru prema gore.

A Vodilice na gornjoj strani zakvačite u otvor.

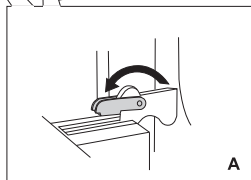
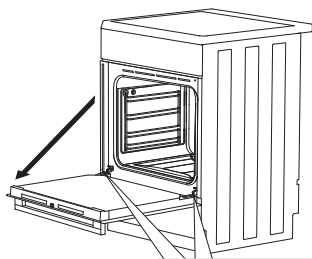
B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.



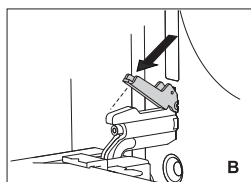
Katalitičke uloške ne ne smijete prati u perilici za posuđe.

SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE

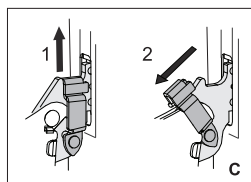
(ovisno o modelu)



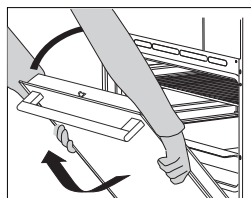
A



B



C




1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.

2 A Odstranjive zasune zaokrenite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).

B Kod mekog zatvaranja vrata, okrenite odstranjive zasune unazad za 90°.

C Kod mekanog zatvaranja lagano podignite odstranjive zasune i povucite ih prema sebi.

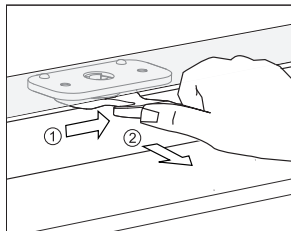
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni nasjednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarki na uređaju.

 Namještanje vrata odvija se obrnutim redoslijedom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su urezi šarki pravilno namješteni u ležišta šarki.




Uvijek provjerite dali su odstranjivi zasuni prilikom namještanja vrata pravilno nasjeli u ležišta šarki, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavne šarke, koja je napeta vrlo jakim glavnom oprugom, jer se pri tome možete ozbiljno ozlijediti.


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



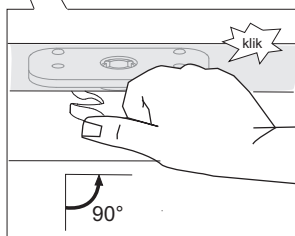
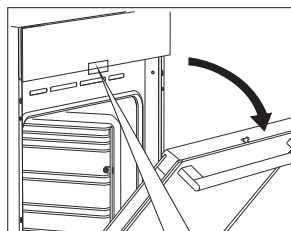
Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

 **Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.**

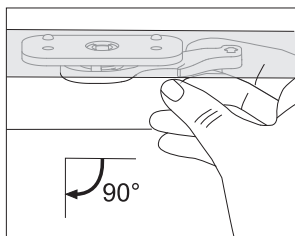
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**

Najprije otvorite vrata pećnice.



Bravu palcem gurnete udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata pećnice, i desnim kažiprstom povucite ručicu k sebi.

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

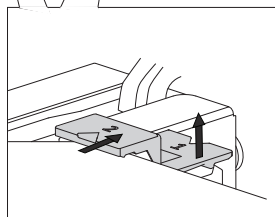
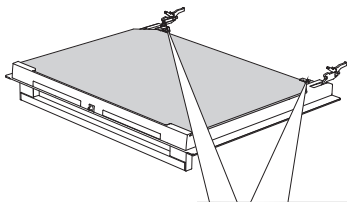
Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje vrata. Lagani pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



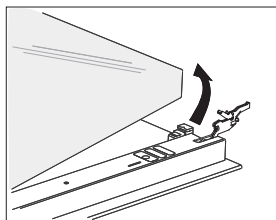
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.

SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

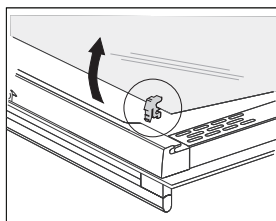
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).



1 Lagano podignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), te ih zatim lagano povucite van iz stakla (oznaka 2 na nosaču).



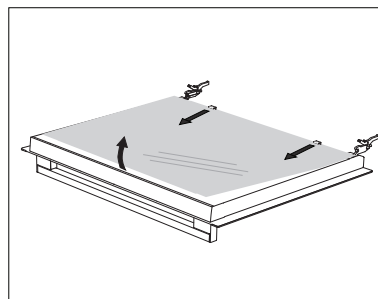
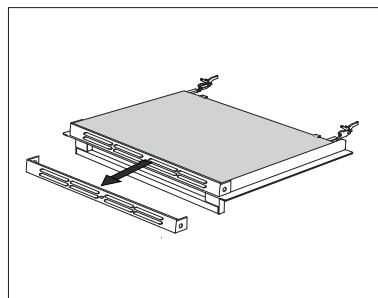
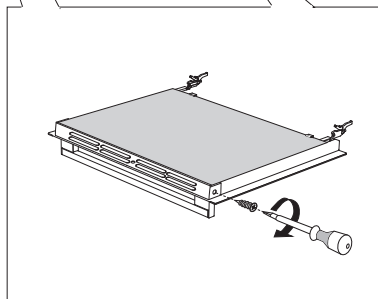
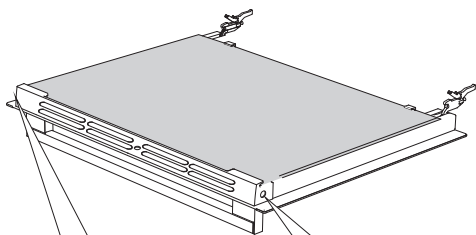
2 Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.



3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.



Staklo montirajte natrag obrnutim redoslijedom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.



1 Odvijte vijke nosača na obje strane vrata.

2 Odstranite nosač.

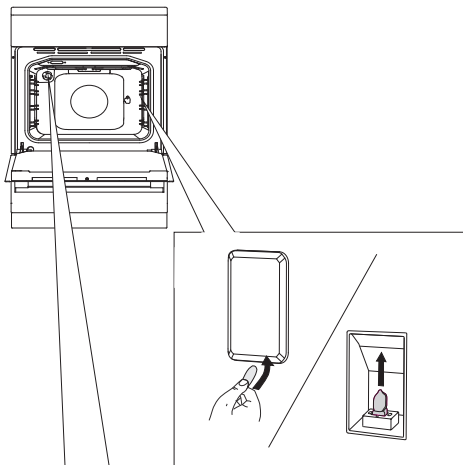
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrstnih spona na donjoj strani vrata.

Montaža stakla vrata odvija se obrnutim redoslijedom.

ZAMJENA ŽARULJE

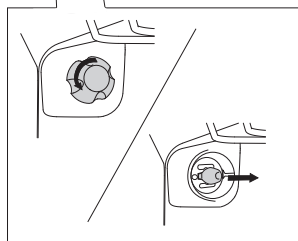
Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

Ovisno o modelu, u uređaj je ugrađena obična žarulja s oznakom E14 25W 230V, ili halogena žarulja s oznakom G9 25W 230V.



Plosnatim izvijačem oslobodite pokrov žarulje i skinite ga. Izvucite žarulju.

 Pazite da ne oštetite emajl.



Odvijte pokrov žarulje i izvucite žarulju.

 Koristite primjerenu zaštitu da se ne opečete.

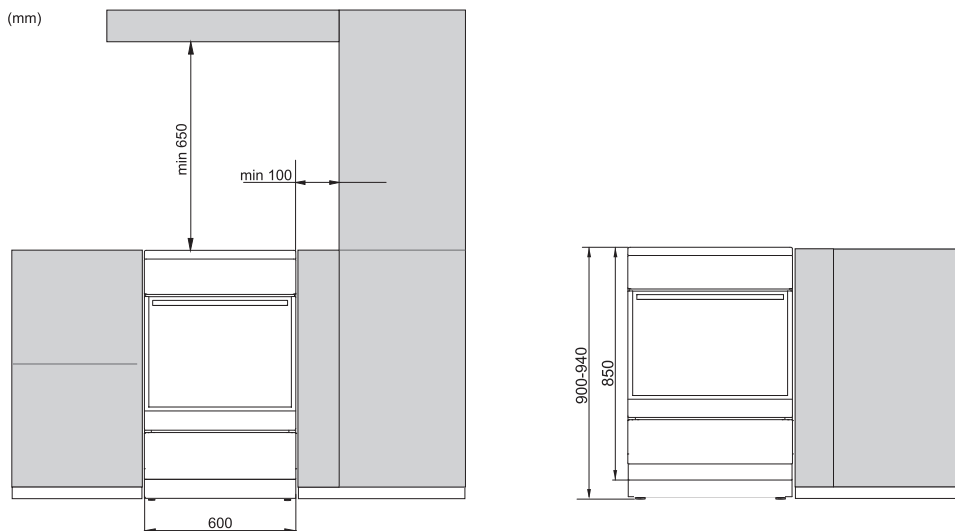
TABELA SMETNJI/KVAROVA

Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?
Plamenici ne gore ravnomjerno.	Stručna osoba neka provjeri podešenost plina!
Za paljenje plamenika potrebno je duže vrijeme držati gumb za paljenje pritisnut.	Pravilno složite dijelove plamenika!
Plamen se ugasi odmah nakon paljenja.	Držite dugme pritisnuto duže vrijeme. Jače pritisnite dugme prije no što ga ispustite.
Rešetka je u području plamenika promijenila boju	Očistite rešetku sredstvom za njegu metala.
Električno paljenje plamenika ne radi više	Otvorite i pažljivo očistite otvor između svječice i plamenika.

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlaštenu servis. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

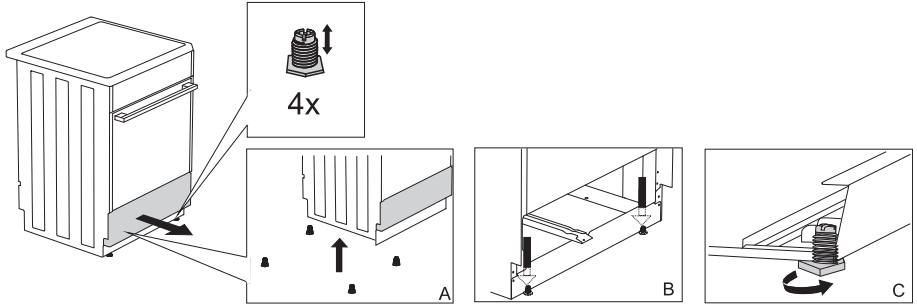
POSTAVLJANJE UREĐAJA (ovisno o modelu)



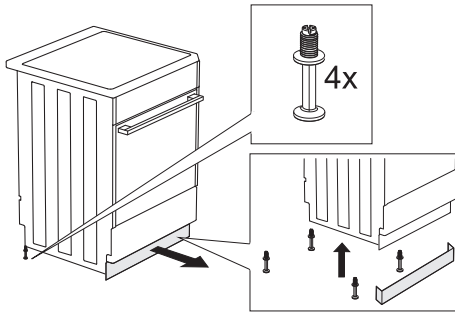
Uređaju najbliži susjedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid iza uređaja, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

IZRAVNAVANJE UREĐAJA I DODATNO PODNOŽJE

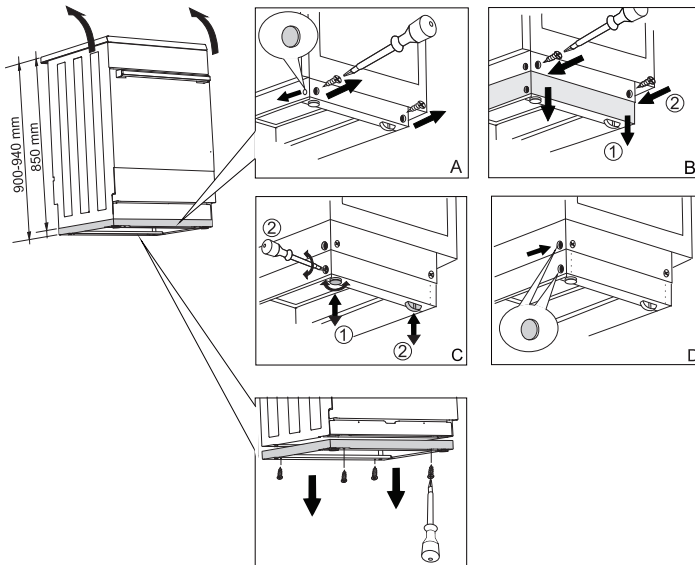
A)



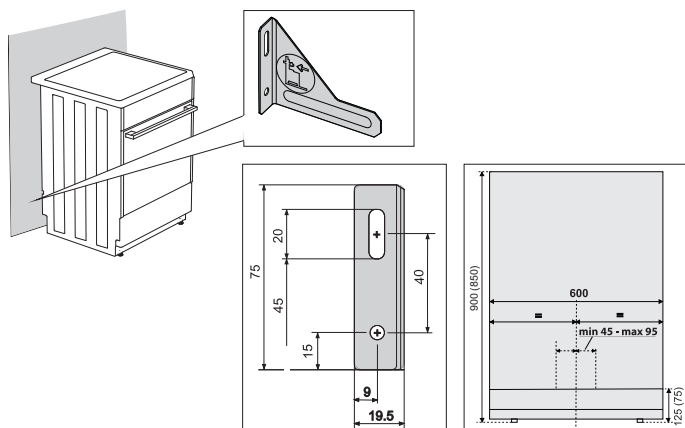
B)




C)

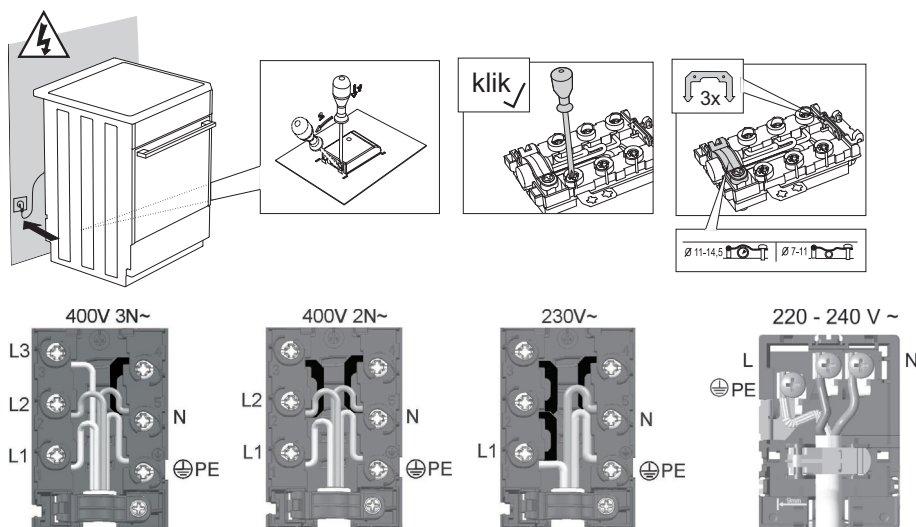


ZAŠTITA OD PREVRTANJA UREĐAJA



 Dimenzije u zagradama prikazuju ugradbene mjere pričvrstne konzole bez dodatne potpore. Ukoliko pomoću priloženih vijaka i uložaka na vaš zid nije moguće čvrsto pričvrstiti priloženu zaštitu od prevrtanja uređaja, morate se pobrinuti za nabavu odgovarajućih elemenata za pričvršćenje kutne konzole na zid na takav način da se ne može istrgnuti iz zida.

PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU



Priloženi pokrov obvezno namjestite preko priključne spojke!

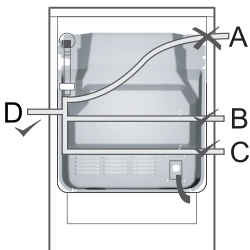
PRIKLJUČENJE NA GAS

TVORNIČKE POSTAVKE

- Plinski uređaji testirani su i opremljeni znakom CE.
- Plinski uređaji isporučuju se zapečaćeni, a ugođeni su ili na zemni plin tipa H ili E (20 mbar), odnosno na ukapljeni plin (50 ili 30 mbar).
- Podaci o tome nalaze se na tipskoj pločici uređaja koju ćete naći na unutrašnjoj strani pećnice, a vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.
- Prije instalacije i priključenja provjerite da li lokalni uvjeti priključenja (vrsta plina i tlak plina) odgovaraju značajkama uređaja.
- Ako plin kojega koristite ne odgovara značajkama uređaja, pozovite servisnu službu ili distributera plina.
- U slučaju preinake na drugu vrstu plina treba zamijeniti mlaznice (vidi poglavlje Tabela mlaznica).
- U slučaju popravaka, ili ako je pečat oštećen, funkcionalne dijelove potrebno je ispitati i ponovno zapečatiti u skladu sa uputama za instalaciju. Funkcionalni dijelovi su: fiksna mlaznica za veliki plamen, i regulacijski vijak za mali plamen.

PRIKLJUČENJE NA PLIN

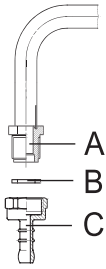
- Uređaj priključite na plinsku instalaciju ili na plinsku bocu u skladu sa propisima lokalnog poduzeća za opskrbu plinom.
- Uređaj je na desnoj strani opremljen priključkom za plin sa vanjskim navojem EN ISO 10226-1/-2 ili EN ISO 228-1 (ovisno o propisima o priključenju u pojedinim državama).
- Uređaju je priložen nastavak za ukapljeni plin i nemetalna brtva (ovisno o modelu).
- Tijekom priključivanja potrebno je rukom pridržati koljeno da se ne okreće (ovisno o modelu).
- Za brtvljenje priključnih spojeva koriste se nemetalne atestirane brtve i sredstva za brtvljenje. Brtve se smiju koristiti samo za jednokratno brtvljenje. Debljina nemetalnih brtvi ne smije se deformirati za više od 25%.
- Uređaj priključite na priključak za plin pomoću atestirane savitljive cijevi.
- Savitljiva cijev mora se slobodno micati, i ne smije dodirivati donje dijelove uređaja, odnosno stražnje stjenke i strop pećnice.



Priključenje pomoću savitljive cijevi

Ako uređaj priključite pomoću savitljive cijevi, put cijevi označen sa A, nije dozvoljen.

Ako je cijev za priključenje metalna, dozvoljena je i mogućnost A.



Priključak na plin

- A** Priključak EN 10226-1 / -2 (ovisno o propisima za priključenje u pojedinim državama).
- B** Nemetalna brtva debljine 2 mm
- C** Cijevni nastavak za ukapljeni plin (ovisno o propisima za priključenje u pojedinim državama)

Nakon priključenja provjerite pravilno djelovanje plamenika. Plamičci 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.



Nakon priključenja uređaja uvijek treba provjeriti nepropusnost spojeva.

PREINAKA NA DRUGU VRSTU PLINA

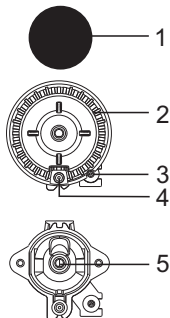
- Prije preinake na drugu vrstu plina, uređaj nije potrebno izvlačiti iz niza elemenata.
- Zamijenite postojeće mlaznice za nominalno toplotno opterećenje odgovarajućim mlaznicama za novu vrstu plina (pogledati tabelu).
- Kod preinake na ukapljeni plin, regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje privijte do kraja, dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje.
- U slučaju preinake na zemni plin, regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje odvijajte tako dugo dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje, ali ne više od 1,5 okreta.

Nakon preinake uređaja na drugu vrstu plina prelijepite staru etiketu s podacima o svojstvima uređaja (na tipskoj tablici) odgovarajućom novom etiketom, te provjerite funkcionalnost i nepropusnost uređaja.

Pazite da električni provodnici, kapilara termostata i termo elementi ne strče u područje mlaza plina!

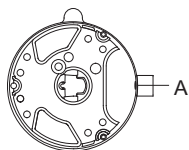
Regulacijski elementi

- Regulacijski elementi za minimalno opterećenje plamenika za kuhanje dostupni su kroz otvore na upravljačkoj konzoli.
- Skinite nosivu rešetku i poklopce plamenika s krunama.
- Izvadite kontrolne gumbе.



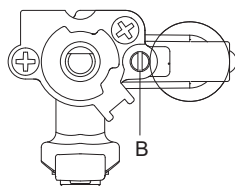
Plamenik za kuhanje

- 1 Poklopac krune plamenika
- 2 Kruna plamenika sa nosačem poklopca plamenika
- 3 Termo element (samo kod određenih modela)
- 4 Svjećica za paljenje plina
- 5 Mlaznica



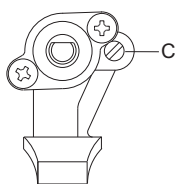
Plamenik sa više obruča

A mlaznica



Zaštićeni ventil za plin

B Regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje



Nezaštićeni ventil za plin

C Regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje

TABELA MLAZNICA

Vrsta, tlak plina		Pomoćni plamenik				Normalni plamenik	
		Standardni		Brzi		max	min
			min	max	min		
Zemni plin H, $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m ³ Zemni plin E, Zemni plin E+, $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Potrošnja (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	77	-	78	-	104	-
	Šifra mlaznice	162081		162082		162083	
Ukapljeni plin 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Potrošnja (l/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26
	Šifra mlaznice	162162		162162		162164	

Vrsta, tlak plina		Veliki plamenik		Trostruki plamenik	
				max	min
			min		
Zemni plin H, $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m ³ Zemni plin E, Zemni plin E+, $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (l/h)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	129	-	140	•
	Šifra mlaznice	162084		162085	
Ukapljeni plin 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (l/h)	215,0	55,3	254,5	113,4
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	87	33	93	57
	Šifra mlaznice	162165		162166	

- Ugrađeni su regulacijski vijci za ukapljeni plin, za kojega je uređaj tvornički napravljen;
- U slučaju preinake uređaja za rad na drugu vrstu plina, regulacijski vijak će biti potrebno priviti ili odviti sve dok se ne postigne ispravan protok plina;

Snaga plamenika navedena je uzimajući u obzir gornje kalorične vrijednosti H_s.



Upozorenje: ove radove smije napraviti samo ovlaštena osoba distributera plina ili ovlaštenu osobu.

ZBRINJAVANJE DOTRAJALOG UREĐAJA



Ambalaža proizvoda izrađena je iz prijaznih materijala za okolinu, koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali prikladno označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne smije postupati kao s ostalim kućanskim otpadom. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mjestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom zbrinjavanja ovog proizvoda sprječavate 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 za zbrinjavanje otpada, komunalnu službu, ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Pridržavamo pravo do eventualnih izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

K_MULTI



hr (03-20)