

HR

BA

DETALJNE UPUTE ZA UPORABU ELEKTRIČNOG SAMOSTOJEĆEG ŠTEDNJAKA

gorenje

**EC5241WG
EC5241SG**

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

Za što jednostavniju uporabu ovog proizvoda priložili smo korisnički priručnik sa detaljnim uputama koje će vam pomoći da se što brže upoznate s vašim novim uređajem.

Najprije provjerite da li ste primili neoštećen uređaj. Ukoliko otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje molimo vas da se obratite prodavaonici u kojoj ste uređaj kupili, ili područnom skladištu odakle je proizvod bio isporučen. Telefonski broj naći ćete na računu ili na otpremnom dokumentu.

Upute za ugradnju i priključenje možete naći i na našoj internetskoj stranici:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Važne informacije



Savjet, napomena

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



PAŽLJIVO PROUČITE OVE UPUTE I SAČUVAJTE IH, AKO VAM BUDU KASNIJE ZATREBALE.

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: tijekom djelovanja uređaj i njegova dodatna oprema zagriju se do vrlo visokih temperatura. Budite oprezni, i ne dodirujte grijaće elemente uređaja. Djeca mlađa od 8 godina neka budu stalno pod vašim nadzorom.

UPOZORENJE: dostupni dijelovi uređaja mogu se tijekom uporabe jače ugrijati, stoga djeci nemojte dozvoliti da se zadržavaju u blizini 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 ugaziti vodom. Uređaj smjesta isključite i iskopčajte iz električne instalacije, te pokrijte plamen poklopcem ili prikladnom vlažnom krpom.

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

OPREZ: postupak kuhanja, kao i kratak proces kuhanja moraju biti pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: Ukoliko utvrdite da je staklokeramička površina napukla, odmah isključite uređaj i prekinite dovod električne energije, i tako spriječite opasnost električnog udara.



PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!



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

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

Uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata, da ne bi došlo do pregrijavanja.

Za čišćenje vrata odnosno stakla pećnice ili staklenog poklopca ploče za kuhanje nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer mogu ogrepsti površinu, što može privesti do razbijanja stakla.

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

Uređaj nije podesan za upravljanje pomoću vanjskog programskog sata, ili nekog drugog posebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: koristite samo zaštitu polja za kuhanje koju je oblikovao proizvođač uređaja za kuhanje, ili koju proizvođač u

svojim uputama za uporabu preporučuje kao prikladnu zaštitu za ovaj uređaj. Korištenje neodgovarajuće zaštite polja za kuhanje može prouzročiti nesreću.

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

Oštećen priključni kabel smije zamijeniti isključivo proizvođač ili ovlaštenu servisera, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, inače bi takav zahvat mogao biti opasan.

PAŽNJA: ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, primjerice za zagrijavanje prostorija.

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

Uređaj nemojte postavljati u blizinu jačih izvora toplote kao što su peći na čvrsta goriva, jer bi visoka temperatura mogla oštetiti uređaj.

Uređaj smije priključiti na električnu energiju samo servis ili ovlaštena stručna osoba. Kutija priključnih spona (umjesto priključnog kabela) neka bude zaštićena pokrovom, pogledati dodatnu opremu. Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

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

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 preopterete, 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 sjedaju na njih.

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

UPOZORENJE: ako je uređaj opremljen površinom za kuhanje od stakla ili od staklokeramike, u slučaju puknuća:

- isključite električne grijaće elemente, i uređaj isključite iz električne instalacije;
- ne dodirujte površinu uređaja;
- uređaj nemojte koristiti.

Za priključenje uređaja koristite priključni kabel 5 x 1,5 mm² s oznakom H05VV-F5G1,5, ili neki drugi jači kabel. Priključni kabel mora montirati ovlašteni serviser ili neka druga odgovarajuće osposobljena osoba.

Uređaj je potrebno priključiti preko fiksnog priključka, u skladu s pravilima propisanim za takvu vrstu priključka.

Uređaj je potrebno priključiti preko fiksnog priključka, iza kojeg je montiran i prekidač, odnosno naprava za prekid napona. Fiksni priključak mora odgovarati pravilima za električne instalacije.

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.

POKROV UREĐAJA

Prije no što otvorite poklopac štednjaka, s njega obrišite možebitne ostatke razlivenih tekućina.

Pokrov može biti lakiran ili staklen, i ne smijete ga zatvoriti prije no što se sva polja za kuhanje potpuno ohlade.

Nemojte zatvarati pokrov ako je plamenik još upaljen!



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni pokrov uređaja može puknuti ako se ugrije.

Ugasite sve plamenike i pričekajte da se ploča za kuhanje potpuno ohladi prije no što zatvorite pokrov.

LADICA UREĐAJA



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

OPREMA I PRIBOR PEĆNICE

(ovisno o modelu)

ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju spremanje hrane na četiri razine.

TELESKOPSKÉ VODILICE

Teleskopskim vodilicama na izvlačenje mogu biti opremljene 2, 3 i 4. razina. Teleskopske vodilice mogu biti djelomično ili potpuno izvučene.

Uporaba uređaja je sigurna bilo s vodilicama za pekače odnosno za rešetku, ili bez njih.

UTORI

Pećnica ima bočne utore na četiri razine za ubacivanje rešetki i pladnjeva za pečenje.

PREKIDAČ NA VRATIMA PEĆNICE

Prekidač isključuje grijače i ventilator kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja, i ponovo ih uključuje kad se vrata zatvore.

RASHLADNI VENTILATOR

U aparat je ugrađen rashladni ventilator, koji hladi kućište i ploču za upravljanje aparata.

Rashladni ventilator je aktivan kada je pećnica uključena u rad.



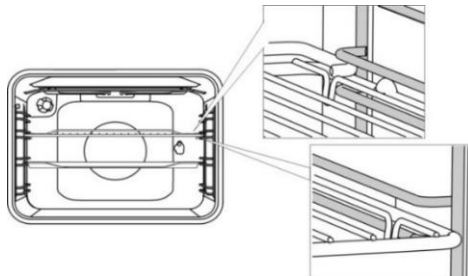
Uređaj i određeni drugi dostupni dijelovi zagriju se tijekom rada! Za rukovanje koristite zaštitne rukavice!

REŠETKA



Na rešetki je napravljena sigurnosna kuka, stoga kod izvlačenja rešetku uvijek lagano podignite sa prednje strane.

Rešetka ili pekač uvijek moraju biti umetnuti u utor vodilice između dva žičana profila.



Prilikom umetanja rešetke ili pladnja za pečenje najprije izvucite teleskopske vodilice jedne razine. Rešetku, odnosno pladanj postavite na izvučenu tračnicu i gurnite ih rukom unutra do kraja.



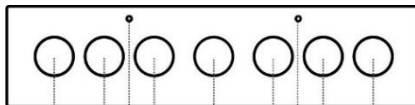
Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli do kraja u pećnicu.



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.

PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(ovisno o modelu)



1. Gumb polja za kuhanje lijevo srijeda
2. Gumb polja za kuhanje lijevo straga
3. Gumb polja za kuhanje desno straga
4. Gumb polja za kuhanje desno srijeda
5. Gumb za izbor sustava pečenja
6. Gumb za izbor temperature
7. Gumb za ručno ugađanje programskog sata (timer)
8. Kontrolna lampica djelovanja (žuta). Pokazuje da je uključena pećica ili neko od polja za kuhanje.
9. Kontrolna lampica pećnice (crvena). Kontrolna lampica svijetli tijekom zagrijavanja, a kada pećnica postigne ugođenu temperaturu lampica se ugasi.

UVUČENI GUMBI (PUSH-PULL)

(ovisno o modelu)

Gumb lagano pritisnite da iskoči iz ploče za upravljanje.

Gumbe možete gurnuti natrag u ploču za upravljanje samo ako su okrenuti u položaj nula.

UPORABA APARATA

PRIJE PRVE UPORABE UREĐAJA

Nakon što ste dobili uređaj iz pećnice najprije izvadite sve dijelove, uključujući i transportnu opremu.

Sve dijelove operite toplom vodom i dodatkom običnog deterdženta. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje.

Staklokeramičku površinu čistite vlažnom krpom i nešto sredstva za ručno pranje posuda. Nemojte koristiti i agresivna sredstva za čišćenje ili sredstva koja uzrokuju ogrebotine, npr. spužvice za posuđe, rastapala za hrđu ili sredstva za uklanjanje mrlja.

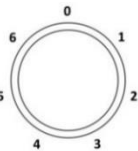
Ako je štednjak opremlje pločama za kuhanje, okrenite gumbe ploča za kuhanje na stupanj 4 i ostavite ih uključene 30 minuta, bez uporabe posude. Kad se polja za kuhanje zagriju, možete očekivati da će se na površini ploče za kuhanje pojaviti nešto dima. Time će površina ploče za kuhanje postići svoju maksimalnu otpornost.

Tijekom prvog zagrijavanja pećnice nastaje neprijatan miris po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriji tijekom postupka prozračite.

POVRŠINA ZA KUHANJE

ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE

- Pazite da polja za kuhanje i dno posude budu čisti i suhi, jer je samo tako moguće dobro provođenje toplote, i tako se grijača površina neće oštetiti.
- Pregrijana masnoća (mast ili ulje) na poljima za kuhanje mogu se vrlo brzo zapaliti. Stoga jela s puno masnoće spremajte vrlo pažljivo i pod stalnim nadzorom.
- Na polja za kuhanje ne smijete stavljati vlažnu posudu ili poklopce prekrivene parom. Vлага šteti poljima za kuhanje.
- Na praznim poljima za kuhanje nemojte nikad ostaviti posudu da se hladi, jer se ispod dna posude stvara kondenzat koji pospješuje koroziju.



Polje za kuhanje uključite okretanjem gumba. Snaga rada polja za kuhanje može se ugađati u koracima (1-6).



Približno 3 - 5 minuta prije kraja kuhanja isključite polje za kuhanje, i na taj način iskoristite preostalu toplotu, štedeći tako energiju.

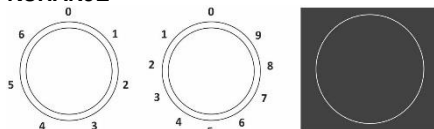


Brza polja za kuhanje (samo kod određenih modela) razlikuju se od normalnih polja za kuhanje po većoj snazi rada, što znači da se brže zagriju. Označena su crvenom točkom u sredini, koja nakon određenog vremena može izbljediti ili nestati zbog višekratnog zagrijavanja ili agresivnijeg čišćenja.



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

STAKLOKERAMIČKA PLOČA ZA KUHANJE



Označene stupnjeve snage kuhanja na gumbima možete podešavati uzastopnim (kliznim) izborom snage od 1-9, ili stupnjevano (u koracima) od 1-6. Pregrijavanje površine za kuhanje ispod staklokeramičke ploče sprječava limitator temperature.

UPRAVLJANJE DVOSTRUKIM POLJIMA ZA KUHANJE



Dvostruko polje za kuhanje može se prilagoditi veličini i obliku posude. Veće polje uključite tako da gumb za upravljanje okrenete do kraja (začuje se klik), a zatim izaberete proizvoljni stupanj snage rada.

POLJA ZA KUHANJE HI-LIGHT

Polja za kuhanje Hi-Light razlikuju se od običnih polja za kuhanje po tome što se zagrijavaju mnogo brže, tako da postupak kuhanja započinje vrlo brzo nakon uključjenja.

POKAZATELJ PREOSTALE TOPLOTE



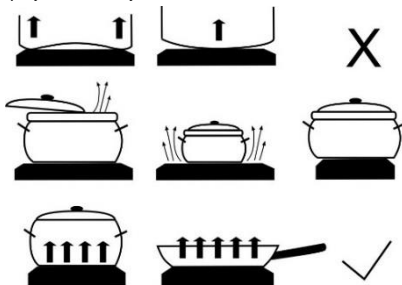
Pojedino polje za kuhanje opremljeno je signalnom lampicom koja svijetli i nakon isključenja, ako je polje za kuhanje još uvijek vruće. Kada se polje za kuhanje ohladi, signalna lampica se isključuje. Kontrolna lampica, odnosno pokazatelj preostale toplote može se uključiti i ako na hladno polje za kuhanje postavite vrući lonac ili tavu.

STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

- Ploča za kuhanje je otporna na temperaturne promjene.
- Staklokeramička ploča je vrlo tvrda, ali nije nesalomljiva. Ako na ploču padne predmet oštih rubova, ili svom težinom, ploča može puknuti. Oštećenje se može pokazati odmah, ili tek nakon kraćeg vremena. Oštećenu ploču za kuhanje odmah isključite iz električne mreže, i ne smijete je koristiti.
- Ako na površini staklokeramičke ploče opazite vidljive pukotine, smjesta prestanite uporabljati uređaj i isključite ga iz napajanja.
- Površina ploče za kuhanje je ravna, bez rubova gdje bi se mogla sakupljati nečistoća.
- Na vruća polja za kuhanje nemojte stavljati aluminijsku ili plastičnu posudu. Na staklokeramičku ploču nemojte stavljati bilo kakve folije ili plastične predmete.
- Prije no što posudu postavite na polje za kuhanje, dno posude i polje za kuhanje obrišite da bude suho, da bi time omogućili nesmetano provođenje toplote i da se polje za kuhanja ne ošteti. Na polje za kuhanje nemojte stavljati praznu posudu.

SAVJETI ZA KORIŠTENJE POSUDE

- Koristite isključivo kvalitetno posuđe s ravnim i stabilnom dnom.
- Dno posude i polje za kuhanje trebali bi imati isto promjer.
- Posuđe iz vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom primjereno je za uporabu na pločama za kuhanje ukoliko odgovara promjeru polja za kuhanje. Posude s većim promjerom dna mogu puknuti zbog termičke napetosti.
- Posuda neka uvijek bude stavljena na sredinu polja za kuhanje.



- Kada koristite lonac pod pritiskom (ekonom lonac), stalno ga držite pod kontrolom 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, kao i u svim drugim posudama koje koristite za kuhanje, uvijek bude dovoljna količina tekućine, jer uporaba praznog lonca na polju za kuhanje zbog pregrijavanja može oštetiti kako lonac tako i polje za kuhanje.
- Kada koristite posebne vrste posuda morate se obavezno pridržavati uputa proizvođača.

TEDNJA ENERGIJE

- Promjeri dna tava i lonaca moraju se podudarati s promjerom polja za kuhanje. Ako je posuda prevelika dolazi do gubitka toplote, a polje za kuhanje može se oštetiti.
- Koristite poklopac kod kuhanja uvijek kada postupak pripreme hrane to omogućava.
- Lonac mora uvijek biti odgovarajuće veličine za količinu hrane koju namjeravate spremati. Priprema male količine hrane u velikoj posudi znači samo uzaludan gubitak energije.
- Jela koja iziskuju duže vrijeme kuhanja pripremajte u loncu pod pritiskom (ekonom lonac).
- Različito povrće, krumpir, i slično, može se kuhati i u manjoj količini vode, ali preporučujemo da u tom slučaju lonac bude dobro zatvoren poklopcem. Kada voda proključa, smanjite stupanj snage na vrijednost koja je dovoljna za polagano vrenje.



Ako se na vruću ploču prospe šećer ili prolije jako slatko jelo, odmah obrišite ploču odnosno odstranite šećer strugalicom, bez obzira što je grijaće polje još vruće. Vruću staklokeramičku površinu nikad nemojte čistiti sredstvima za čišćenje jer može doći do oštećenja.

Vruću staklokeramičku površinu nemojte čistiti sredstvima za čišćenje, jer se staklokeramička površina može oštetiti.

PEĆNICE

UPORABA PEĆNICE

Pećnicom upravljate koristeći gumb "za izbor načina rada pećnice" kojim birate funkciju, i gumbom "za ugađanje temperature" kojim birate temperaturu.

Okretanjem gumba (ulijevo i udesno) odaberite sustav pečenja (pogledati tabelu programa - ovisno o modelu)



Postavke možete mijenjati i tijekom rada pećnice.

UGAĐANJE TEMPERATURE PEĆNICE

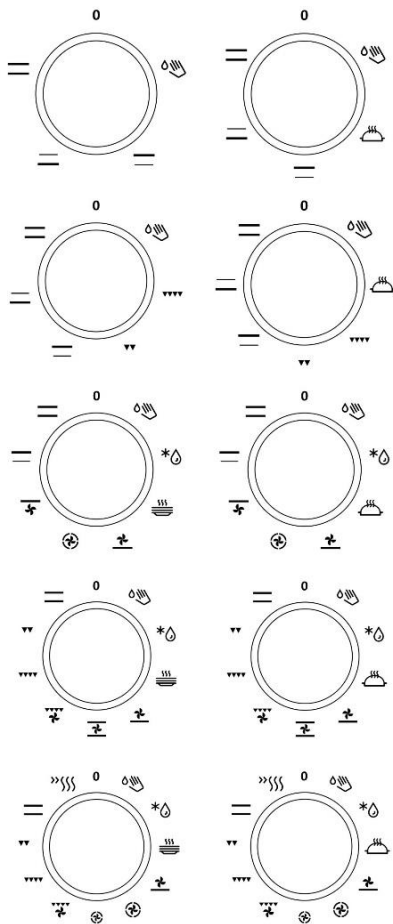
Ugađanje temperature možete mijenjati okretanjem gumba termostata u smjeru udesno, u rasponu od 50-275°C. Okretanjem unatrag ugođena temperatura se snižava.



U slučaju naslinog okretanja u položaj "nula" može doći do oštećenja termostata!

ISKLJUČENJE PEĆNICE

Gumb ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA i GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE okrenite u položaj "0".



Sustav	Opis
Predložena temperatura °C	
Sustavi pećnice	
»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Koristi se kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela. Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se završava.
50-275	
==	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	

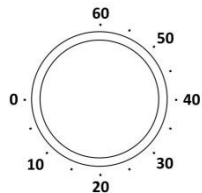
Sustav	Opis
Predložena temperatura °C	
Sustavi pećnice	
—	GORNJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani. Koristi se kada želite jače zapeći gornju stranu jela (npr. za dodatnu hrskavu koru, odnosno zlatno smeđu boju).
180	
—	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo donji grijač, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače.
180	
▼▼	ŽAR Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Prikladan je za pripremu manje količine toplih sendviča, pivskih kobasica, ili za pečenje tosta.
230	
▼▼▼	VELIKI ŽAR U tom načinu rada aktivni su gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, postavljen na stropu pećnice. Za povećani učinak grijanja, odnosno za optimalno iskorištenje cjelokupne površine rešetke u pećnici, istovremeno je uključen i gornji grijač. Ovaj način djelovanja koristi se za pečenje manje količine sendviča, mesa, pivskih kobasica, kao i za pečenje tosta.
230	
▼▼▼	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	
—	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	

Sustav	Opis
Predložena temperatura °C	
Sustavi pećnice	
 200	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 prhkog tijesta na više razina.
 180	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugli grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stijenci 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.
 60	PODGRIJAVANJE SERVIS Koristi se kada želite servis (tanjure, šalice) prethodno zagrijati, da bi hrana ostala duže vrijeme topla.
 180	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.
 -	ODLEDIVANJE Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.
 70	AQUA CLEAN Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za čišćenje pećnice, odnosno uklanjanje mrlja. Program se izvede u roku 30 minuta.

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

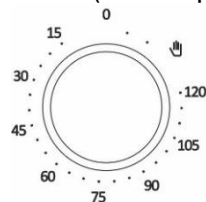
PODEŠAVANJE SATA

ALARM



Vrijeme podešavate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu, a zatim okretanjem u suprotnom smjeru postizete točnu postavku. Najduže vrijeme ugađanja je 60 minuta. Nakon isteka odabranog vremena začuje se zvučni signal, koji traje približno pet sekundi.


PROGRAMSKI SAT (vremenski prekidač)



Najprije odaberite sustav i temperaturu pečenja.

Vrijeme podešavate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu. Kada je vrijeme pečenja isteklo, začuje se kratak zvučni signal, a odabrani sustav pečenja se isključuje.



Ukoliko ne želite koristiti vremenski prekidač, ili je vremenski interval kraći od 15 minuta odnosno duži od 120 minuta, preporučljivo je koristiti ručno podešavanje. Gumb okrenite ulijevo do simbola . U položaju "0" pećnica ne radi.

OPIS SUSTAVA PEČENJA

Za zagrijavanje prazne pećnice potroši se mnogo energije, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već zagrijana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane posude za pečenje, jer takve posude naročito dobro provode toplotu.

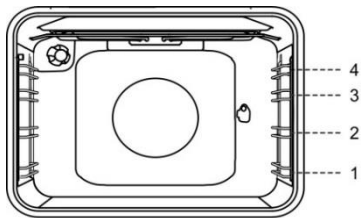
Kad koristite papir za pečenje, provjerite je li postojan na visokim temperaturama.

Tijekom pripreme hrane, u pećnici nastaje veća količina pare koja se odvaja kroz dimnjak na poleđini uređaja. Para se može kondenzirati na vratima ili na poklopcu uređaja (ovisno o modelu). To je uobičajena pojava koja ne utječe na djelovanje uređaja. Nakon završetka kuhanja krpom obrišite suvišni kondenzat.

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 rošenje.

Vodilice razina pečenja



SUSTAVI PEĆNICE

OSVJETLJENJE PEĆNICE

Osvjetljenje pećnice uključuje se automatski uvijek kada je odabran bilo koji način rada.

»»» BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Koristi se kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela.

- Gumb za odabir funkcije okrenite u položaj "brzo prethodno zagrijavanje".
- Koristeći gumb za odabir temperature ugodite željenu temperaturu pećnice.

— GORNJI I DONJI GRIJAČ

Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Kolači i meso smiju se peći samo na jednoj razini.

Pečenje mesa

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

Pečenje kolača

Koristite samo jednu razinu i tamne posuda za pečenje. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takva posuda za pečenje odbija toplotu.

Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.



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

▼▼▼ ▼ VELIKI ŽAR, ŽAR

Kod velikog žara djeluju gornji grijač i infra grijač, postavljeni na stropu pećnice.

Kod žara radi samo infra grijač koji je sastavni dio velikog žara.

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta. Kada koristite manji žar i prošireni žar, maksimalna temperatura je 230°C.

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 opečenog 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 cijede 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.

Kad pečete pasturve, 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.



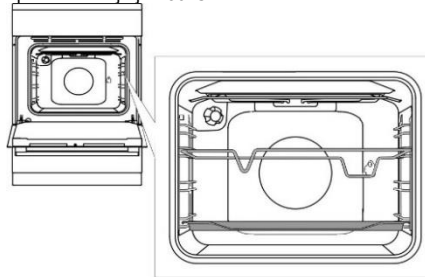
Žar koristite samo kada su vrata pećnice zatvorena.

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 klijesta za hvatanje mesa.

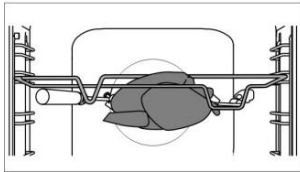
PEČENJE NA RAŽNJU

(ovisno o modelu)

Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom uporabe ražnja je 230°C.



Nosač ražnja stavite u 3. vodilicu odozdo, a u 1. (donju) vodilicu plitak pekač za sakupljanje kapajuće masnoće.



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).

Odvijte drške ražnja i zatvorite vrata.

Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR.



Žar nemojte koristiti na razini br. 4.

Žar koristite samo kada su vrata pećnice zatvorena.



ŽAR S VENTILATOROM

Na ovom sustavu istovremeno rade infra grijač i ventilator. infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća (pogledati opis i savjete za ŽAR).



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).



VRUĆI ZRAK

Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenki pećnice omogućuje 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.

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.



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 (cca. 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.



GORNJI DONJI GRIJAČ I VENTILATOR

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.



* ODLEĐIVANJE

U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijača.

Za odležavanje su prikladne torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači i kekisi, kruh i žemice, te duboko zamrznuto voće.

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

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



PODGRIJAVANJE SERVISA

Koristi se kada želite servis (tanjure, šalice) prethodno zagrijati, da bi hrana ostala duže vrijeme topla.



SPORO PEČENJE (GENTLEBAKE)

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



AQUA CLEAN

Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za čišćenje pećnice, odnosno uklanjanje mrlja. Program se izvede u roku 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!

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 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.

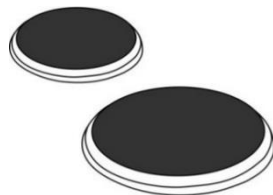
Emajlirane površine

(pećnica, površina za kuhanje)
Za čišćenje koristite vlažnu krpu i malo deterdženta. Masne mrlje možete ukloniti toplom vodom i posebnim deterdžentom za emajl. Nikad nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetiti površinu uređaja.

Staklene površine

Za čišćenje stakla na vratima pećnice ne upotrebljavajte grube materijale koji uzrokuju ogrebotine (npr. gruba strana spužvice, metalna mrežica ili čelična vuna), jer se staklo može oštetiti i zdrobiti. Staklene površine čistite posebnim sredstvima za staklo, ogledala ili prozore.

ČIŠĆENJE POLJA ZA KUHANJE



Okolicu električnih polja za kuhanje čistite vrućom vodom i dodatkom deterdženta za pranje posuđa. Ako je prljavština tvrdokornija, koristite čeličnu vunu namočenu u deterdžent. Ploče je nakon toga potrebno obrisati da budu potpuno suhe.

Tekućine koje sadrže sol, jela koja prekipe, te vlaga štete električnim poljima za kuhanje, stoga ih je u tim slučajevima potrebno uvijek očistiti i obrisati da budu potpuno suha.

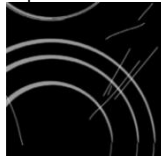
Za njegu polja za kuhanje koristite uobičajena sredstva za čišćenje i njegu električnih polja za kuhanje koja se mogu nabaviti u trgovini. Ako je polje za kuhanje lagano zagrijano, sredstvo će brže prodrijeti u pore.

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.

ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

Ohladenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer se inače kod svake slijedeće upotrebe i najmanja nečistoća zagori na vruću površinu.

Za redovito održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za njegu, koja na njoj naprave zaštitni sloj, i štite je pred nečistoćom.



Prije svake upotrebe, sa staklokeramičke površine i s dna posude obrišite prašinu i eventualnu drugu nečistoću, koja bi mogla ogrepti površinu.

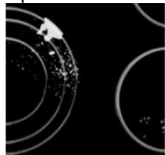


Čeličnom vunom, grubim dijelom spužvice i abrazivnim prašcima grebete po površini. Također je oštetite korištenjem agresivnih raspršivača i neodgovarajućih tekućih sredstava za čišćenje.



Oznake se mogu pohabati zbog upotrebe agresivnih sredstava za čišćenje ili grubih, odnosno oštećenih donjih dijelova posude.

Manju nečistoću odstranite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišite da bude suha.



Mrlje od vode odstranite blagim rastvorom octa, kojim ne smijete brisati okvir (neki modeli), je može izgubiti svoj sjaj. Ne smijete upotrebljavati agresivne raspršivače i sredstva za uklanjanje kamena.

Veću nečistoću odstranite specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine. Pritom se pridržavajte uputa proizvođača.

Pazite da sredstvo za čišćenje nakon upotrebe temeljito odstranite, inače mogu ostaci sredstva prilikom zagrijavanja oštetiti staklokeramičku površinu.

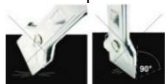


Tvrdokornu i zagorjelu nečistoću odstranite strugalicom. Budite oprezni u rukovanju strugalicom, da se ne ozlijedite.

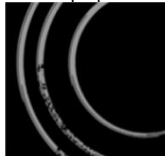


Strugalicu koristite samo u onim slučajevima kada prljavštinu ne možete odstraniti mokrom krpom ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina

Strugalicu držite pod pravilnim kutom (45° do 60°). Nježnim pritiskom klizite po staklu preko otisnutih (nacrtanih) oznaka i tako skidajte prljavštinu. Pritom pazite da plastična ručka strugalice ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuhanje!



Strugalicu nemojte okretati pravokutno na staklo, i oštrim bočnim rubovima strugalice ne stružite po površini stakla.



Šećer i hrana koja sadrži šećer, može trajno oštetiti staklokeramičku površinu, stoga je šećer i slatka jela potrebno smjesta ostrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je još uvijek vruća.



Promjena boje staklokeramičke površine ne utječe na djelovanje i stabilnost površine. Najčešće je posljedica ostataka hrane, koja se je zagorjela, odnosno ju uzrokuje dno posude (na primjer aluminijske ili bakrene), što je vrlo teško potpuno odstraniti.

Upozorenje: Sve spomenute greške prije svega su estetskog značaja, i neposredno ne utječu na djelovanje uređaja. Otklanjanje ovih grešaka nije predmet garancije.


PEĆNICA

Unutrašnje stjenke pećnice očistite vlažnom spužvicom i deterdžentom. Ako su na stjenkama zagorjeli ostaci hrane, upotrijebite posebno sredstvo za emajl. Nakon čišćenja temeljito osušite pećnicu. Pećnicu čistite samo kad je hladna.

Nikad nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetiti emajlirane površine.

Opremu pećnice (rešetku, posude za pečenje, i sl.) perite spužvom i deterdžentom, ili dijelove opreme operite u perilici za pranje posuđa. Ako su jače zaprljani koristite odgovarajući deterdžent.

ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUA CLEAN

Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEĆENJA na Aqua clean . GUMB za odabir TEMPERATURE postavite na 70°C.

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

Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice omeškaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Sustav Aqua Clean "ČIŠĆENJE PEĆNICE" koristite samo nakon što se je pećnica u potpunosti ohladila.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

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

Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



Teleskopske vodilice ne smijete prati u perilici za posuđe.

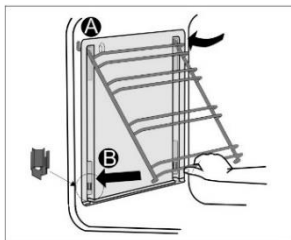
NAMJEŠTANJE KATALITIČKIH ULOŽAKA

Za čišćenje koristite samo uobičajene proizvode za čišćenje.

Izvadite bočne stalke za vodilice i teleskopske klizne letve (ovisno o modelu).



Katalitičke uloške natakните na obješene rešetke. Gornji dio rešetki nasadite na gornje otvore "A" u katalitičke uloške.



Rešetke s katalitičkim ulošcima objesite na gornje otvore u bočnim stranicama pećnice "A". Gurnite ih u fleksibilne otvore na donjoj strani pećnice "B".



Katalitičke uloške ne smijete prati u perilici posuđa.

ZAMJENA ŽARULJE

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

Prije promjene žarulje isključite uređaj iz električnog napajanja.

Odvijte pokrov žarulje i izvucite žarulju. Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W. (Obična žarulja E14, 230 V, 25W - ovisno o modelu).



Koristite zaštitu da se ne opečete.

MEKANO ZATVARANJE VRATA

(ovisno o modelu)
Uređaj je opremljen ovjesom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata – „KOMFORT“. Taj sustav omogućuje tiho i nježno zatvaranje vrata.



Ako vrata zatvorite koristeći preveliku silu, možete smanjiti učinkovitost sustava ili ugroziti njegovu sigurnost.

BRAVA NA VRATIMA

(ovisno o modelu)

Bravu vrata otvarate laganim pritiskom palca udesno i istovremenim povlačenjem vrata k sebi (prema van).

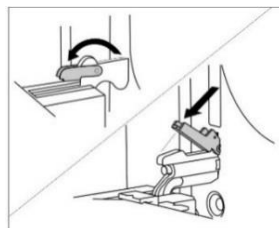


Kad se vrata pećnice zatvore, brava (zasun) vrata automatski se vraća u ishodišni položaj.

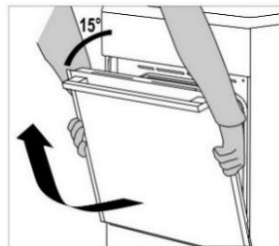
SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆNICE

(ovisno o modelu)

1. Otvorite vrata pećnice (do krajnjeg položaja).
2. Okrenite donji dio šarki na vratima (standardno zatvaranje). U slučaju vrata sa šarkama COMFORT donji dio okrenite za 90°.



3. Polagano zatvarajte vrata pećnice, sve dok se donji dijelovi ne prilijegaju u šarke bočnih letava vrata. Vrata pritorite pod kutom 15° (obzirom na zatvoreni položaj vrata) i povucite ih sa obje šarke uređaja.

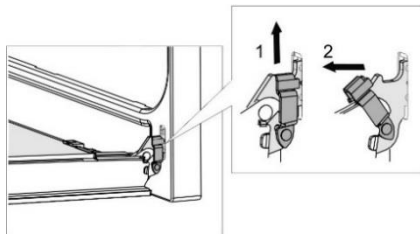


Prije nego što vrata montirate natrag, provjerite jesu li donji dijelovi pravilno uglavljeni u bočne letve vrata. Time ćete spriječiti iznenadno zatvaranje šarki koje su pričvršćene na jake opruge, stoga kod iznenednog oslobađanja donjeg dijela postoji opasnost oštećenja vrata.

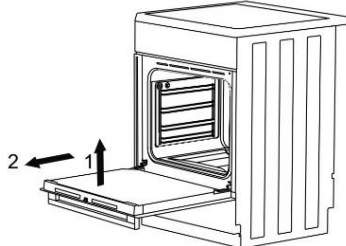
Skidanje i montaža vrata pećnice

(ovisno o modelu)

1. Otvorite vrata pećnice (do krajnjeg položaja).
2. Podignite i okrenite donje dijelove.



3. Polagano zatvarajte vrata pećnice, lagano ih podignite, i skinite sa obje šarke uređaja.

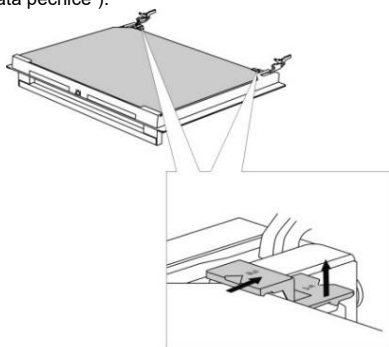


Da bi vrata ponovo montirali, postupite obrnutim redoslijedom. Ukoliko opazite da se vrata nepravilno otvaraju ili zatvaraju, provjerite jesu li šarke pravilno zakvačene za nosače šarki.

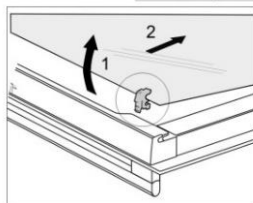
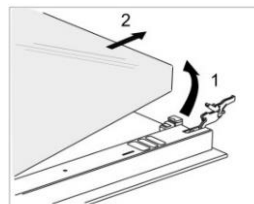
SKIDANJE I STAVLJANJE STAKLA VRATA

(ovisno o modelu)

Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat potrebno je izvaditi vrata. Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje "Skidanje i montaža vrata pećnice").



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).



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

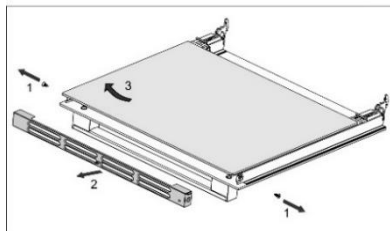
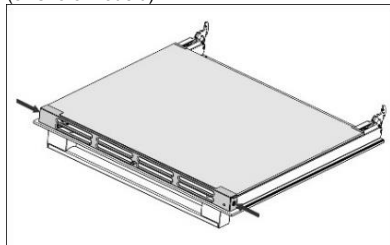
Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.



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

Skidanje i stavljanje stakla vrata

(ovisno o modelu)



Odvijte vijke na lijevoj i desnoj strani vrata i izvucite gornju letvu. Sada izvadite staklenu plohu vrata.



Za ponovno namještanje staklene plohe postupite obrnutim redoslijedom.

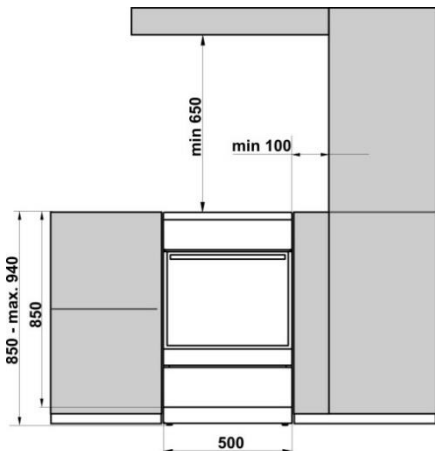
TABELA SMETNJI/KVAROVA

Smetnja/kvar	Uzrok
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu. Provjerite da li snaga svih uključenih uređaja možda ne premašuje maksimalan kapacitet vaše kućne instalacije.
Osvjetljenje pećnice ne radi.	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje"
Jelo je loše pečeno.	Da li ste pravilno ugodili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlaštenu servisnu službu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog rukovanja uređajem, nije predmet garancije, stoga troškove takvih popravaka snosi korisnik sam.

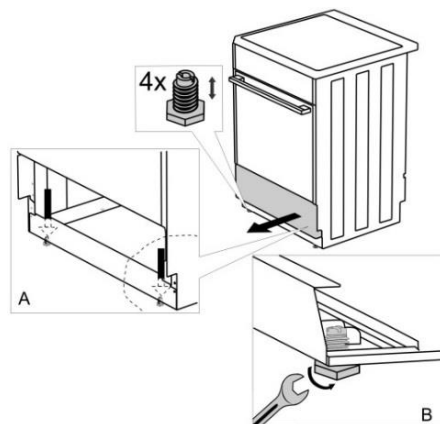
UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE UREĐAJA

POSTAVLJANJE UREĐAJA (mm)



Susjedni zidovi ili kuhinjski elementi koji su najbliže uređaju (podovi, stražnji zid, bočne stjenke) moraju biti otporne na temperaturu najmanje 90°C.

IZRAVNANJE UREĐAJA I DODATNO PODNOŽJE (ovisno o modelu)

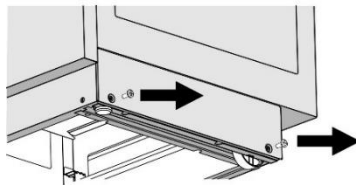


PODEŠAVANJE VISINE ŠTEDNJAKA

(ovisno o modelu)

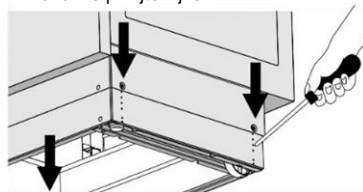
Visina štednjaka iznosi 900 mm. Visinu uređaja možete podešavati birajući između 850 i 940 mm.

1. Štednjak položite na tlo, tako da počiva na stražnjoj stranici.
2. Odvijte vijke, kao što to prikazuje strjelica.



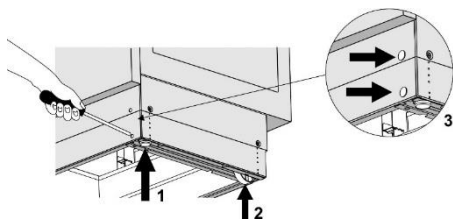
Torx T20

3. Podesite izabranu visinu.
4. Ponovno privijte vijke.

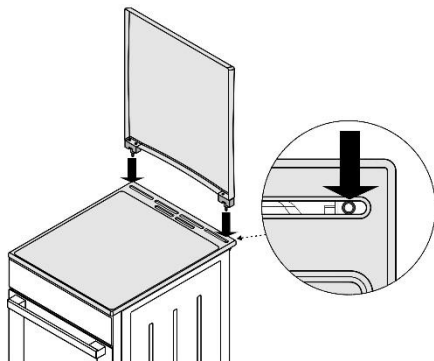


Štednjak mora biti postavljen vodoravno!

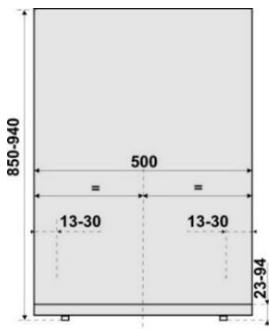
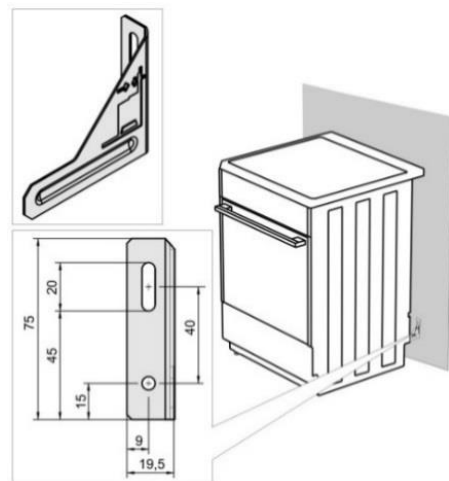
1. Okretanjem podesivih vijaka (pogledati Sliku 1) odaberite odgovarajući položaj odnosno visinu štednjaka.
2. Podesite kotačiće (pogledati Sliku 2), tako da ih privijete pomoću dva vijka na prednjoj strani podne letve. Libelom provjerite je li štednjak postavljen sasvim vodoravno.
3. Otvore na prednjoj strani podne letve začepite pokrovima (pogledati Sliku 3).



NAMJEŠTANJE POKROVA (ovisno o modelu)



ZAŠTITA OD PREVRTANJA UREĐAJA (mm) (ovisno o modelu)



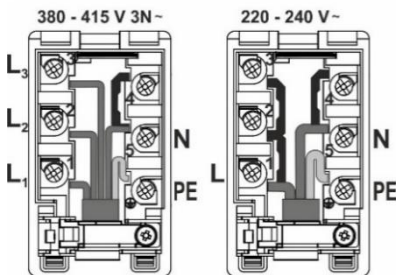
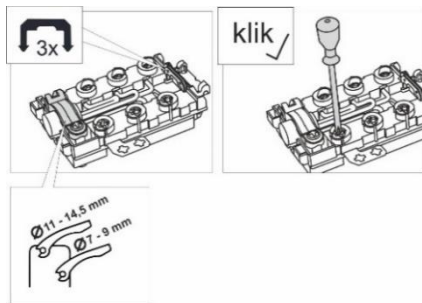
Nosač pričvrstite na zid prema skici koristeći dodatne vijke i vijčane uloške. Ukoliko priložene pričvrstne dijelove ne možete koristiti jer su neadekvatni, upotrijebite druge pomoću kojih ćete nosač sigurno pričvrstiti na zid.

PRIKLJUČENJE UREĐAJA NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni štednjak je potrošač električne energije, zbog toga njegova instalacija i postavljanje mora odgovarati važećim propisima i standardima.



Za spajanje su na raspolaganju tri mesingane sponne (mostovi). Za trofazno priključenje (380–415 V, 3N~) potrebna je jedna spona, a za jednofazni priključak (220–240 V ~) potrebne su tri sponne.



Na stabilnom dijelu električne instalacije prije ulaza u uređaj mora biti postavljena naprava, koja prekida dovod napona u uređaj, i čiji razmak između kontakata iznosi najmanje 3 mm.

Instalaciju štednjaka smije napraviti samo ovlašteni stručno osposobljeni tehničar. On je odgovoran da je površina za kuhanje na štednjaku nakon ugradnje u potpuno vodoravnom položaju, te da je štednjak pravilno priključen na električnu instalaciju. Ovlašteni stručnjak mora također provjeriti djelovanje funkcija uređaja. Montaža štednjaka mora biti potvrđena u garancijskom listu.

Za priključenje na električnu instalaciju štednjak je opremljen trofaznim priključkom i kabelom H05VV-F5G-1,5 (prethodna oznaka CGLG 5Cx1,5) (osigurač 3x16 A).

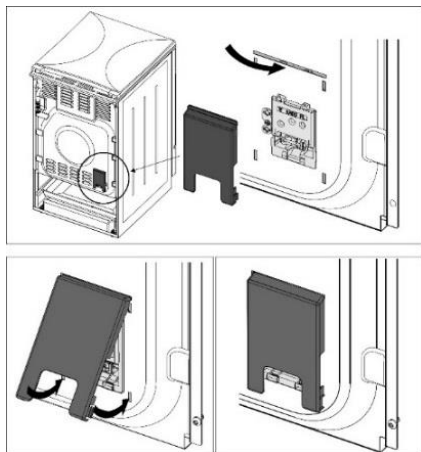
Za jednofazni priključak na električnu mrežu koristite priključni kabel H05VV-F3G-4 (prethodna oznaka GGLG 3Cx4), (osigurač 32 - 40 A za tip).

Za zaštitu od habanja, završeci vodiča moraju biti obučeni u prikladne spone.

Nakon spajanja vodiča i njihovog pričvršćenja vijcima u priključnu kutiju, provedite priključni kabel kroz sigurnosnu štupaljku, koja ga štiti od trganja. Na kraju zatvorite poklopac priključne kutije.

ZAŠTITA PRIKLJUČNE KUTIJE

Priključne spone neka budu zaštićene pokrovom, pogledati dodatnu opremu. Postoji opasnost strujnog udara.



VAŽNO UPOZORENJE

Kod bilo kakve montaže ili rastavljanja uređaja koji ne spadaju u redovnu uporabu, iskopčajte uređaj iz električne instalacije.

Prilikom montaže uređaja dužnost servisera je da napravi sljedeće:

- Provjeri pravilnost električnog priključka na instalaciju;

- Provjeri djelovanje grijača, gumba za upravljanje i ostalih elemenata;
- Predstaviti stranci sve funkcije uređaja i upoznati je s načinom servisiranja i održavanja.

UPOZORENJE

Električni štednjak spada u uređaje razreda I po klasifikaciji uređaja glede stupnja zaštite od ozljeda električnom strujom, stoga mora biti priključen na električnu instalaciju sa zaštitnim vodom.

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.

TEST PEČENJA

Testirano u skladu sa standardom EN 60350-1.

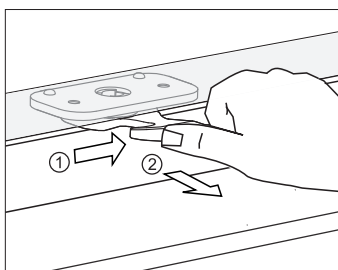
PEČENJE

Jelo	Oprema	Vodilica (odozdo)	Sustav	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (u minutama)
Keksi jedna razina	Plitak emajlirani pekač za pećnicu	3	==	140-150*	25-40
Keksi jedna razina		3	⊕	140-150*	25-40
Keksi dvije razine		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Keksi tri razine		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kolačići jedna razina	Plitak emajlirani pekač za pećnicu	3	==	150-160	25-40
Kolačići jedna razina		3	⊕	150-160	25-40
Kolačići dvije razine		1,3	⊕	140-150	30-45
Kolačići tri razine		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Torta	Okrugao metalni model ø26/ nosiva rešetka	1	==	160-170*	20-35
Torta		2	⊕	160-170*	20-35
Savijača od jabuka	2x Okrugao metalni model ø20/ nosiva rešetka	2	==	170-180	55-75
Savijača od jabuka		2	⊕	170-180	45-65
Topli sendvič	Nosiva rešetka	4	▼▼▼	230	1-4
Polpete od mljevenog mesa	Rešetka + plitki pekač kao posuda za sakupljanje kapajućih sokova	4	▼▼▼	230	20-35

* Prethodno zagrijati pećnicu na 10 minuta.

Pridržavamo pravo do možebitnih izmjena ili grešaka u uputama za uporabu.

ID 647909

A**B**