

# **gorenje**

HR

**ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK**

Štovani kupac,

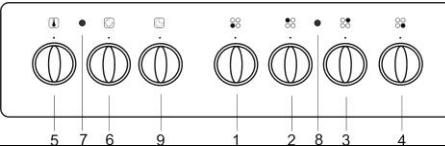
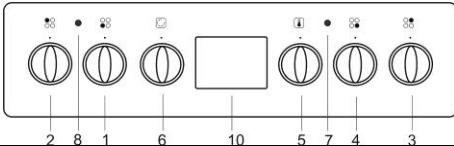
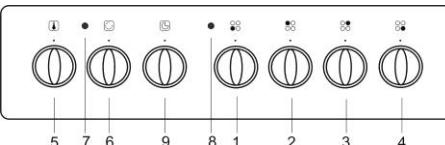
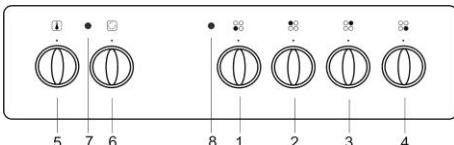
zahvaljujemo Vam na povjerenju, koje ste nam ukazali kupnjom našeg električnog štednjaka. Uputstva koja slijede pomoći će Vam u razumijevanju njegovih funkcija i sigurnom rukovanju aparatom. Nadamo se da će Vam aparat uspješno služiti niz godina.

## **VAŽNA UPOZORENJA**

- Provjerite dali podaci o naponu električne struje s natpisne tablice odgovaraju naponu Vaše električne instalacije.
- Aparat je potrebno priključiti na električnu mrežu sukladno dijagramu spojeva.
- Sve zahvate u vezi postavljanja, popravaka, podešavanja i prilagođavanja aparata smiju vršiti samo ovlaštene osobe.
- Priključenje štednjaka mora biti opremljeno višepolnim prekidačem, čiji razmak između vodiča je najmanje 3 mm.
- Štednjak se ne smije koristiti u nikakve druge svrhe osim toplotne obrade hrane, inače postoji opasnost kvarenja zbog prevelikog toplotnog opterećenja. Garancija ne pokriva kvarove, nastale zbog nepravilne upotrebe aparata.
- U blizini ploča za kuhanje, kao i grijачa pećnice, odnosno u donjoj ladici štednjaka ne smijete držati zapaljive tvari.
- Pazite da priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim pločama za kuhanje ili drugim vrućim dijelovima štednjaka.
- Ako aparat nije u upotrebi, neka svaki prekidač budu ugašeni.
- Preporučujemo da svake dvije godine dodata ovlaštenom servisu pregledati djelovanje štednjaka i napraviti odgovarajuće održavanje. Time ćete produžiti životni vijek aparata, a sebi osigurati zadovoljstvo i sigurnost pri njegovoj upotrebi.
- Prije čišćenja ili popravaka obavezno isključite štednjak iz električne mreže glavnim prekidačem.
- Ako otkrijete kvar na aparuatu, ne pokušavajte ga popraviti sami, već pozovite ovlašteno osoblje da to učini.
- Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za štetu, nastalu kao posljedica nepoštivanja uputstava i savjeta iz ovog priručnika.
- Za kuhanje ne koristite pomagala s oštećenim površinama, ili drugim oštećenjima od habanja ili nepravilnog rukovanja.
- Ne čistite aparat visokotlačnom napravom na paru.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim nesposobnosti ili nemaju dovoljno iskustva i znanja u sigurnu uporabu, ako nisu pod nadzorom ili je upućen na korištenje aparat od strane osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Djecu je potrebno nadzirati kako bi se osiguralo da se ne bi igrala s aparatom.

Opremljenost štednjaka dodacima i pomagalima ovisi o pojedinom modelu. Dodatna pomagala (polica, posude za pečenje, za roštilj, podesive nožice) možete nabaviti u trgovinama GORENJA, ili kod naših ovlaštenih zastupnika /servisera.

## PLOČA ZA UPRAVLJANJE APARATOM



- |  |   |
|--|---|
| 1. Gumb za upravljanje lijeve prednje ploče<br>2. Gumb za upravljanje lijeve stražnje ploče<br>3. Gumb za upravljanje desne stražnje ploče<br>4. Gumb za upravljanje desne prednje ploče<br>5. Gumb termostata pećnice | 6. Gumb za izbor funkcije pećnice<br>7. Kontrolna lampica termostata<br>8. Kontrolna lampica djelovanja<br>9. Gumb za mjerac vremena (timer)<br>10. Elektronski digitalni brojači |
|--|---|

### UPUTSTVA ZA PRVU UPOTREBU

- Prije prve upotrebe aparata, odstranite s njega sav zaštitni materijal i ambalažu.
- Pojedine dijelove i komponente ambalaže moguće je reciklirati. Rukujte tim materijalima sukladno važećim uputstvima i zakonskim propisima.
- Prije uporabe, štednjak (uključujući pećnicu) i pribor za čišćenje.
- Nakon sušenja očistiti površinu, okrenite glavnu sklopku i obavljajte i druge poslove u skladu s uputama.
- Gumb za izbor funkcije okrenite u položaj "kružni grijaći element" (gornji i donji grijač). Naravnajte termostat na 250° C te ostavite pećnicu da radi sa zatvorenim vratima 1 sat. U tom razdoblju osigurajte zadovoljavajuće prozračivanje sobe. Ovim ćete postupkom prije prvog pravog pečenja odstraniti sredstva za zaštitu materijala te možebitne neprijetne mirise iz unutrašnjosti pećnice.
- Gumb za upravljanje ploče štednjaka stavite u položaj "6" i ostavite da štednjak radi pet minuta bez posude na ploči.
- Pobrinite se da priključni kablovi drugih aparata ne dođu u dodir s pločom za kuhanje, vratima pećnice, ili drugim vrućim dijelovima aparata.

**Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede osoba ili za materijalnu štetu, nastalu kao posljedica nepravilnog rukovanja aparatom.**

### **UPOZORENJE**

Prije prve upotrebe skinite naljepnice sa vratašca pećnice.

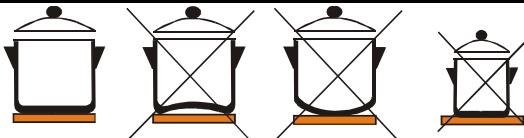
## KUHANJE NA ŠTEDNJAKU

### NAPOMENA:

- Aparat mogu upotrebljavati samo odrasle osobe, i pritom moraju poštovati ova uputstva. Malu djecu nikad ne ostavljajte bez nadzora u prostoriji, u kojoj se nalazi štednjak.
- Električni štednjak je aparat, kojeg tijekom njegova djelovanja potrebno nadzirati.
- Policu za pečenje, postavljenu u odgovarajuće vodilice, možete opteretiti do tri kilograma, dok na rešetku s posudom za pečenje ili ploču za pečenje možete staviti do 7 kg tereta.
- Ploče i posude za pečenje nisu namijenjene dugotrajnom čuvanju hrane (više od 48 sati). Za duže čuvanje, hranu stavite u odgovarajuću posudu.

### UPOTREBA GRIJAĆE PLOČE

Gumbom za upravljanje možete odabrat jednog od šestih mogućih položaja za podešavanje temperature, i to od minimalne na položaju 1 do maksimalne na položaju 6.



### NAČELA KORIŠTENJA STAKLO-KERAMIČKE PLOČE:

- Staklo-keramička ploča pri primjerenoj manipulaciji prema naputku ispunjava sve zahtjeve koji se traže od istog uređaja u kućanstvu.
- Prije prvog korištenja uređaja neophodno je glavni prekidač i uređaj redovno očistiti (sredstva za čišćenje, vidi poglavlje "Čišćenje i održavanje").
- Uređaj prema naputku za rukovanje mogu posluživati samo odrasle osobe.
- Ne dopušta se ostaviti djecu bez nadzora kraj uređaja koji radi.
- Električna ploča za kuhanje je uređaj čiji rad zahtjeva nadzor.
- Izbjegavati grijanje praznih emajliranih posuda, njihova dna se na taj način mogu oštetiti i prilikom prenošenja posude se površina ploče za kuhanje može ostrugati.
- Nisu dobre posude sa brazdama, odn. sa rupicama na dnu.
- Radi postizanja najboljih rezultata, (prilikom kuhanja na induktičkoj zoni kuhanja) dno metalnih posuda bi trebalo biti od 2-3 mm jako, kod posuda od nehrđajućeg čelika sa umetnutim (sendvič) dnom od 4 do 6 mm.
- Na sobnoj temperaturi dno bi trebalo biti malo udubljeno, pošto se na žaru raširuje, te bi kasnije na površini zone kuhanja bilo ravno. Ovime se osigurava minimalan gubitak topline prilikom dodira površina.
- Kako biste zabranili ogrebotine na staklo-keramičkoj ploči koristite posude sa čistim i glatkim dnem.
- Uvijek se trudite da dno posude koju koristite odgovara veličini promjera odabrane zone kuhanja.
- Toplina stvorena na dnu lonca ovisi o promjeru lonca. Što je lonac manji, manja je i snaga. Ne dolazi do uzaludnog trošenja energije, ukoliko zona kuhanja nije sasvim pokrita loncem. Međutim, lonac uvijek stavite na sredinu zone kuhanja.
- Radi kuhanja hrane na točki vrenja koristite veći stupanj snage. Nakon toga što se hrana kuha prebacite na manju snagu zone kuhanja.
- Ne koristite zdjelice od Aluminijске folije niti posuđe proizvedeno od materijala koje sadrži aluminij.
- Na vrucne zone kuhanja ne odlagati predmete od umjetne mase (žlice, zdjelice, cijedila i sl.), ovi materijali se tope i lako zapeku
- Pretjerano ugnjiana mast i ulje se može zapaliti, zato je prilikom pripreme hrane na masti i ulju potrebno paziti (fritanje hrane i sl.).

### PAŽNJA!

U slučaju da na površini ploče za kuhanje uočite bilo kakve napukline, aparat odmah izvucite iz zidne utičnice.

## UPOTREBA PEĆNICE

### UNUTRAŠNOST PEĆNICE

U unutrašnjosti pećnice nalaze se gornji grijači element, grijači element za žar, dok se donji grijači element nalazi pod dnom pećnice. Neki modeli imaju i kružni grijač s ventilatorom.

### UKLJUCENJE I ISKLJUCENJE PEĆNICE

Gumbom za upravljanje pećnice izaberite određenu funkciju. Gumb možete okretati u oba smjera.

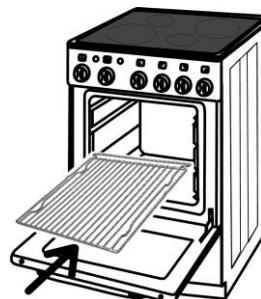
Termostatom izaberite temperaturu za pripremu hrane, i to u rasponu od 50 do 250° C. Za podešavanje veće temperature okrećite gumb termostata udesno. Ako gumb termostata okrećete u suprotnom smjeru (ulijevo), temperatura se smanjuje.

**Ako gumb termostata postavite u početni položaj (0) na silu (okretanjem udesno), možete ga oštetiti.**

### UPOZORENJE:

Nemojte pokrivati dno pećnice aluminijskom folijom, stavite na dno pećnice ladicu, posude za pečenje, kontejner hrane ili hrane. Pokrivanje uzrokuje lokalne pregrijavanja donjem površini dnu pećnice i pećnica može nepovratno oštetiti takvo ponašanje.

### UMETNUTI POLICE U PEĆNICU



### PRIPREMA HRANE NA ŽARU

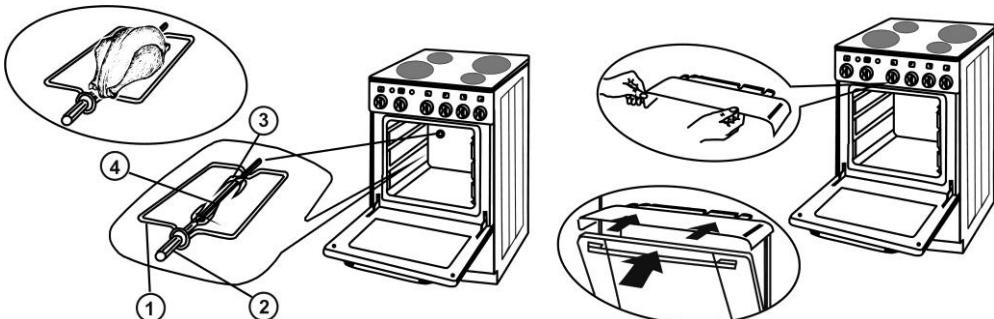
- Tijekom pripreme hrane na žaru neka vrata pećnice budu zatvorena.
- Položaj rešetke ovisi o količini, odnosno masi i vrsti hrane koju priprematate.
- Rešetku postavite u najviši položaj.

### PAŽNJA!

Tijekom upotrebe žara, svi dostupni dijelovi štednjaka (vrata pećnice i sl.) jako se ugriju, stoga spriječite djeci dostup do aparata.

### PRIPREMA HRANE POMOĆU ŽARA NA REŠETKI

- Otvorite vrata pećnice.
- Pripremljenu hranu postavite na rešetku.
- Rešetku ugurajte u bočne vodilice, tako da je dio rešetke s manjim brojem poprečnih šipaka na prednjoj strani pećnice.
- U vodilicu ispod rešetke, ili na dno pećnice, umetnite posudu za hvatanje masnoće koja kaplje iz hrane na rešetki.



## PEĆENJE ŽAROM NA OKRETNOM RAŽNU

Komplet za pečenje na ražnu sadrži:

- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| 1. Nosač ražnja           | - 1 kom |
| 2. Ručka                  | - 1 kom |
| 3. Vilice za pričvršćenje | - 2 kom |
| 4. Ražanj                 | - 1 kom |

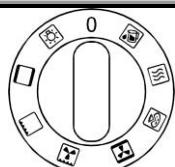
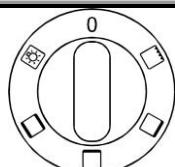
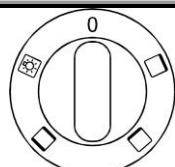
## SASTAVLJANJE OPREME ZA PEĆENJE NA RAŽNU

- Nosač za ražanj stavite u treću vodilicu, gledano odozdo.
- Rešetku s posudom za pečenje stavite u prvu vodilicu, gledano odozdo.
- Na ražanj po redu nataknite vilice za pričvršćenje, hrana za pečenje, zatim drugu vilicu za pričvršćenje, a hrana neka pritom bude nabodena tako da je omogućeno nesmetano okretanje ražnja.
- Ražanj s pričvršćenom hranom stavite u odgovarajući nosač.
- Ražanj uključite prekidačem .

## UPOZORENJE:

- Kad na žaru pečete veći komad hrane (npr. kokoš ili pile), uvjerite se da je hrana na ražanj nabodena tako da je uravnotežena, i da ne smeta pravilnom okretanju ražnja.
- Ako pečete hrana na ražnu s otvorenim vratima pećnice, potrebno je koristiti zaštitnu ploču za gumbe, jer u suprotnom može doći do oštećenja gumbova.
- Kad pečete hrana na ražnu sa zatvorenim vratima pećnice, potrebno je skinuti ručku s ražnja.

## FUNKCIJE I UPOTREBA PEĆNICE





Osvjetljenje unutrašnjosti pećnice je uključeno čim izaberete neku od funkcija pećnice.



Statička toplota pećnice iz gornjeg i donjeg grijaca. Gumbom termostata možete izabrati temperaturu od 50 do 250° C.



Pećnica djeluje samo s donjim grijaćem. Toplotu se prenosi prirodnom izmjenom. Gumbom termostata možete izabrati temperaturu od 50 do 250° C.

**Savjet:** ova je funkcija prikladna za dovršenje pečenja jela, kojima je potrebna viša temperatura s donje strane.



Pećnica djeluje samo s gornjim grijaćem. Toplotu se prenosi prirodnom izmjenom. Gumbom termostata možete izabrati temperaturu od 50 do 250° C.

**Savjet:** ova je funkcija prikladna za dovršenje pečenja jela, kojima je potrebna viša temperatura s gornje strane, odnosno za hrskavu koricu.



Uključenje žar grijaca s infracrvenim sijevanjem. Termostat je podešen na najvišu temperaturu.



Pečenje pod žar grijaćem i ventilatorom. Temperatura u unutrašnjosti pećnice se prema vrhu povećava (nad pladnjem za pečenje ili rešetkom). Temperaturu birate gumbom termostata, i to između 150 i 250° C.

**Savjet:** funkcija je prikladna i za pečenje - uobičajeno ili pod žarom – većih komada mesa na većim temperaturama. Vrata pećnice su zatvorena.



Toplotu iz gornjeg i donjeg grijaca prenosi ventilator. Unutrašnja temperatura jednaka je u svim dijelovima pećnice. Gumbom termostata možete podešiti temperaturu od 50 do 250° C.

**Savjet:** Funkcija je prikladna za pečenje na dva pladnja istovremeno, naročito ako s obje strane pladnjeva trebate jednaku temperaturu.



#### Pizza program

Nova funkcija pećnice je idealna za pripremu pizze. Pizza se peče u pećnici koja je prethodno zagrijana na temperaturu od oko 190 – 210 °C. Lim za pečenje sa pizzom stavite u najniži položaj i ostavite oko 15 – 20 minuta ovisno o veličini i vrsti pizze. Navedeno vrijeme pečenja je samo orientacijsko. Vrijeme je potrebno odabratи prema veličini i vrsti pizze.



#### Zona grijanja – održavanje temperature gotovog jela (roštilj smješten na drugom nivou)

Program služi za podgrijavanje pripremljenih jela ili za održavanje temperature gotovog jela. Temperaturu u pećnici podešite na 70°C, posudu sa jelom stavite na roštilj na drugom nivou pećnice. Vrijeme grijanja odaberite prema želji, međutim, vremenski interval grijanja ne bi smio biti prekratak da bi jelo bilo dobro zagrijano.



### Donji grijач / Aqua Clean

Toplotu isijava samo donji grijач, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadjevom).

Donji grijач možete koristiti i za čišćenje pećnice. Detalje s tim u vezi nači ćeete u poglavljiju 'Čišćenje i održavanje'.

Ako termostat postavite u položaj , a gumb za izbor funkcije pećnice u položaj , djelovanje pećnice bit će prikladno za polagano sušenje ili za odmrzavanje hrane.

### PREPORUKE I SAVJETI

Kao okvirni savjet navodimo preporučljive temperature za pripremu određenih vrsta jela:

50 – 70° C - Sušenje	130 - 150° C - Pirjanje	220 - 250° C - Pečenje mesa
80 - 100° C - Konzerviranje	180 - 220° C - Pečenje dizanog tjestera	

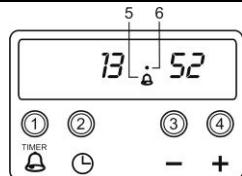
- Za pojedine vrste hrane te način pečenja, potrebno je pomoću iskustva točnije odrediti optimalnu temperaturu.
- Prije no što stavite hrana u pećnicu, u određenim slučajevima potrebno ju je temeljito ugrijati.
- Prije no što je izabrana temperatura postignuta, kontrolna lampica termostata gori. Kad je izabrana temperatura postignuta, kontrolna lampica termostata se gasi.
- Preporučujemo da u drugu vodilicu odozdo ugurate rešetku i na nju postavite pladanj, odnosno posudu za pečenje.
- Ako je moguće, tijekom pečenja ne otvarajte vrata pećnice, jer ćeete time prekinuti njeno djelovanje, vrijeme pečenja će se produžiti, a hrana može zagorjeti.

### MJERAČ VREMENA (TIMER)

Mjerač vremena najduže se može podesiti na 110 minuta. Nakon isteka podešenog vremena začuje se zvučni signal. Podešeno vrijeme postaviteokretanjem gumba u smjeru kazaljki na satu, a zatim uobratnom smjeru do željenog vremena.

### UPRAVLJANJE ELEKTRONSKIM (DIGITALNIM) BROJAČEM

- Elektronski digitalni brojač služe za podešavanje vremenskog intervala nakon kojeg se čuje akustički (zvučni) signal.
- Kuhinjski brojač istovremeno služi kao sat koji prikazuje aktualno vrijeme.
- Elektronski (digitalni) brojač napajaju se samo iz mreže, u slučaju prekida dovoda električne struje i ponovne uspostave napajanja neophodno je ponovo podesiti aktualno vrijeme (na zaslonu blinkaju brojevi 0.00).



- Gumb za podešavanje zvučnog signala
- Gumb za podešavanje aktualnog vremena
- Gumb za podešavanje (-)
- Gumb za podešavanje (+)
- Simbol – elektronski brojač
- Simbol podešavanja aktualnog vremena

### PODEŠAVANJE AKTUALNOG VREMENA NA ELEKTRONSKOM KUHINJSKOM BROJAČU

Nakon priključivanja uređaja na izvor napajanja na brojčaniku blinika broj 0.00. Za podešavanje aktualnog vremena **pritisnite tipku 2** (svijetli broj 0.00, a simbol 6 blinika). Sada podesite aktualno vrijeme pritiskom na tipke 3 i 4.

### FUNKCIJA BROJČANIKA

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite tipku 1. Na zaslonu je prikazan broj 0.00, a simbol 5 blinika. Sada podesite traženo vrijeme zvučnog signala pritiskom na tipke 3 i 4. Na zaslonu je prikazan simbol 5. Podešeno vrijeme zvučnog signala možete bilo kada provjeriti pritiskom na tipku 1. Nakon isteka podešenog vremena čuje se zvučni signal.

Zvučni signal možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku na brojčaniku.

#### PODEŠAVANJE GLASNOĆE ZVUKA:

- Na elektronskom brojaču mora biti podešeno aktualno vrijeme.
- Pritiskom na tipku 3 odaberite glasnoću zvuka – možete birati od tri moguće glasnoće.
- Odabrana glasnoća tona ostaje podešena do najbliže promjene ili do isključivanja napajanja, poslije toga će ponovo biti podešena najviša glasnoća.

#### NAPOMENA:

Nakon bilo kakve promjene pričekajte oko 5 sekundi – ovaj vremenski interval je neophodan za pohranu promjenjenih parametara u memoriju.

### ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE ŠTEDNJAKA

Prije početka čišćenja štednjaka postavite sve gume za upravljanje plamenika u početni ("ISKLJUČENJE") i pričekajte da se štednjak ohladi.

Tijekom svih postupaka u vezi čišćenja i održavanja štednjaka vodite računa o sljedećem:

1. Svi gumbi moraju biti u položaju za isključenje.
2. Glavni prekidač, smješten pred aparatom, mora biti isključen.
3. Pričekajte da se štednjak ohladi.



#### POVRŠINA ZA KUHANJE

- Površinu štednjaka čistite vlažnom krpom i malo deterdženta.
- Masne madeže možete ukloniti topлом vodom i posebnim deterdžentom za emajl.
- Nikad ne koristite gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetići površinu aparata.

#### PLOČE ZA KUHANJE

Ako je moguće, izbjegavajte dodir s vodom. Ploče čistite kad su suhe, a povremeno ih možete namazati manjom količinom bijelog ulja.

Obručevi ploča za kuhanje napravljeni su iz nehrđajućeg čelika. Zbog termičkih opterećenja, mogu se tokom kuhanja obojiti u žuto. Ovo je fizikalna pojava, koju možete djelomično odstraniti ubočajenim sredstvima za njegov metal.

Agresivan pribor za čišćenje posuda nije podesan za čišćenje tih obruča, jer uzrokuje ogrebotine

#### POVRŠINA ZA KUHANJE

Ukoliko se Vam na rasplavljenoj površini staklo-keramičke ploče neočekivano rastopi bilo kakav predmet od plastike, kuhinjske folije, šećer ili namirnice koje sadrže šećer, odmah ih odstranite pomoću strugalice za struganje dok je još plotna vruća, i to ne samo sa ploče za kuhanje, ali i u slučaju onečišćenja površine posude. Tako ćete sprječiti oštećenje površine ploče za kuhanje.

Prije pripreme hrane koja sadrži veću količinu šećera (npr. džem), ploču pomažite prikladnim zaštitnim sredstvom, kako biste zaštitili površinu od oštećenja šećerom u slučaju da hrana iskipi ili se razlije na površinu ploče..

**Metalni svjetleći tragove (mrlje)** mogu nastati ako koristite aluminijска pomagala ili neprikładna sredstva za čišćenje. Takve mrlje možete odstraniti tako da više puta ponovite postupak čišćenja.

**Izmjene na boji na ploči za kuhanje** izazvane su zbog svih neodstranjениh i zapečenih ostataka hrane. Ne utječu na funkciju staklo-keramičke ploče, ne radi se o izmjeni materijala

**Strugotine na dekoru** možemo izazvati abrazivnim sredstvima za čišćenje, ili struganjem dna lonca po površini ploče za kuhanje dulje vrijeme. Na ploči za kuhanje se napravi tamna mrlja

#### PECNICA

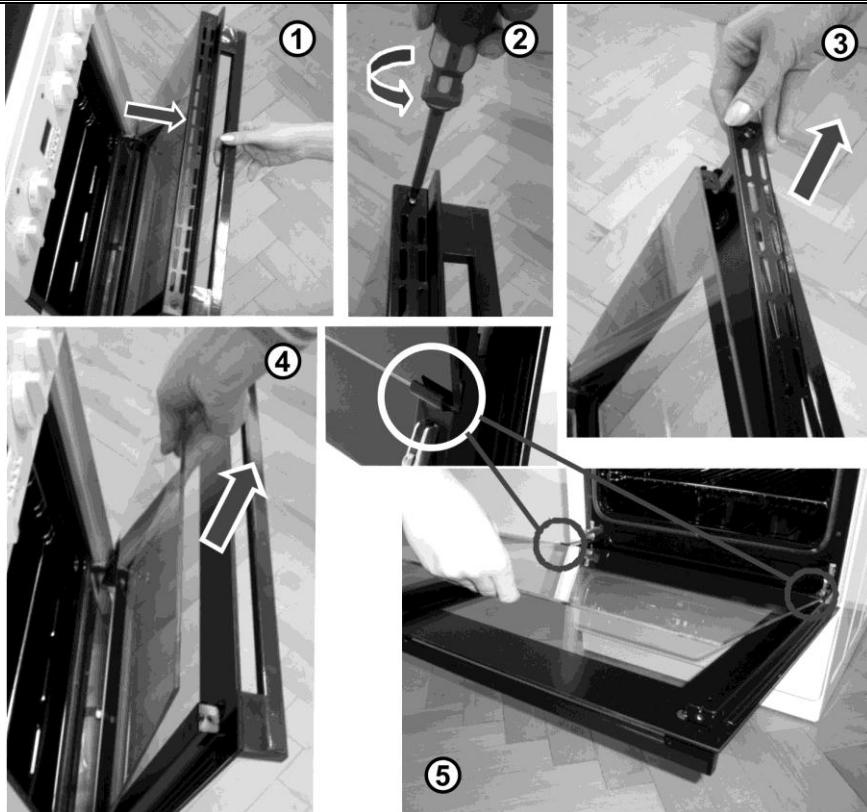
- Unutrašnje stjenke pećnice očistite vlažnom spužvicom i deterdžentom. Ako su na stjenkama zagorjeli ostaci hrane, upotrijebite posebno sredstvo za emajl.

- Nakon čišćenja temeljito osušite pećnicu.
- Pećnicu čistite samo kad je hladna.
- Nikad ne koristite grubu 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 ih operite u stroju za posuđe. Ako su jače umazani, upotrijebite odgovarajući deterdžent.

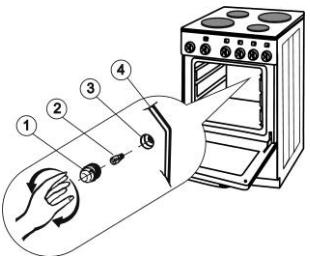
### PEĆNICA:

Da biste očistili unutarnje staklo na vratima



## ZAMJENA ŽARULJE U UNUTRAŠNJOSTI PEĆNICE

- Sve gume postavite u početni položaj ("isključenje"), te isključite aparat iz električne mreže.
  - Odvijte stakleni poklopac žarulje u unutrašnjosti pećnice, i to tako da ga okrećete ulijevo.
  - Odvijte odsluženu žarulju.
  - Privijte novu žarulju.
  - Vratite stakleni poklopac žarulje na svoje mjesto.



#### **NAPOMENA:**

Za osvjetljenje pećnice obavezno upotrebljavajte žarulju slijedećih tehničkih značajki:  
T 300° C. E 14. 230 - 240 V. 25W.

- 1 – Stakleni poklopac
  - 2 – Žarulja
  - 3 – Grlo
  - 4 – Stražnja stijenka pećnice

## **OSTVARIVANJE GARANCIJSKIH UVJETA**

Ako u garancijskom roku dođe do kvarova u djelovanju aparata, ne pokušavajte ih otklanjati sami, nego kod ovlaštenog zastupnika ili kod prodavača podnesite garancijski zahtjev. Pritom morate predložiti svoj garancijski certifikat. Upozoravamo da bez odgovarajuće ispunjenog garancijskog certifikata ostvarivanje garancije nije moguće, jer je u tom slučaju garancija nevažeća.

#### **NAPOMENA:**

**NAJČIĆEVA:** Stednjak je dostavljen u Vaš dom u zaštitnoj ambalaži, koja je izrađena iz reciklažnog materijala. Ako u blizini Vašeg doma postoje centri za sakupljanje takvog materijala, molimo Vas da ambalažu odnesete u jednog od njih.

NAČINI UPOTREBE I ODSTRANJIVANJA AMBALAŽE

Time, što ste ambalažu odnijeli u zbirni centar, pobrinuli ste se za njenu reciklažu.

**Valoviti karton, ovojni papir:** - možete ga prodati zbirnom centru, ili bacite ga u zbirne kontejnere za papir.

Dryeni dijelovi: - ponovna (druga) upotreba:

- lokalno zbirno mjesto za materijale, koje je moguće reciklirati:

- bacite ih u kontejnere za sakupljanje plastike

#### **ODSTRANJIVANJE ODSLUŽENOG APARATA**



Aparat je izrađen iz dragocjenih materijala, koji se mogu ponovno upotrijebiti. Stoga odsluženi aparat predajte ovlaštenom zbirnom centru, ili ga odložite na određeno zbirno mjesto.

Aparat je označen sukladno direktivi 2002/96/EC u vezi otpadne električne i elektronske opreme – WEEE.

Nakon isteka životnog vijeka odvezite aparat na zbirno mjesto za odsluženu električnu i elektronsku opremu.

## UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PODEŠAVANJE

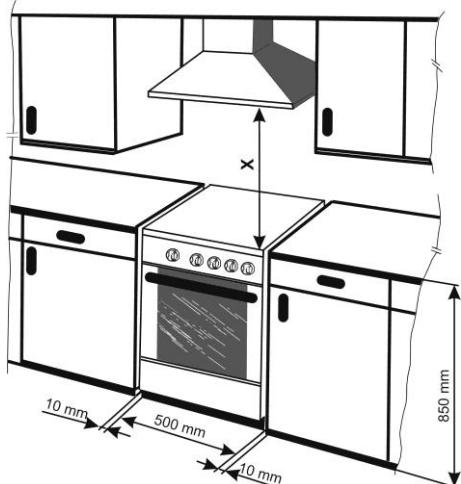
Instalaciju aparata smije izvršiti samo ovlaštena osoba, koja mora postaviti gornju površinu aparata u vodoravan položaj, priključiti aparat na električnu mrežu, i provjeriti njegovo djelovanje. Instalacija aparata mora biti potvrđena na garancijskom certifikatu. **Električni štednjak je potrošač električne energije, stoga njegova instalacija i postavljanje mora odgovarati važećim propisima i standardima.**

### LOKACIJA

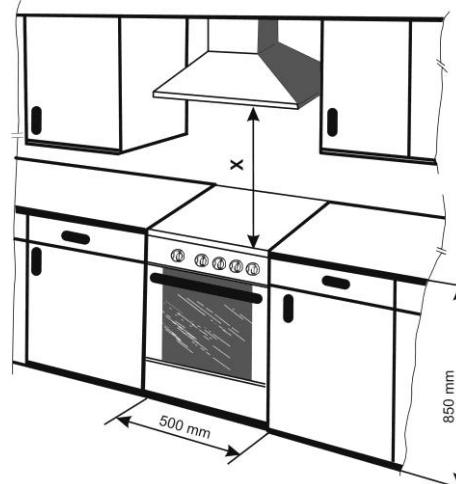
Aparat je namijenjen instalaciji u niz kuhinjskih elemenata. Štednjak možete postaviti u običnu kuhinju. S vidika toplotne otpornosti, štednjak možete postaviti na bilo koju podlogu (nosiva ploča). Možete ga ugurati između kuhinjskih elemenata, koji imaju toplotnu otpornost 100°C, inače morate elemente zaštiti izolacijom. Štednjak ne postavljajte na nikakvo podnožje.

"X" – minimalna udaljenost ploče za kuhanje i nape je 650 mm ili više, ako tako preporučuje proizvođač nape.

E 51101 I, E 52290 I, E 52290 A, E 55320 A

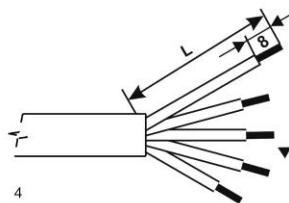


EC52202 A



## PRIKLJUČENJE APARATA NA ELEKTRIČNU MREŽU

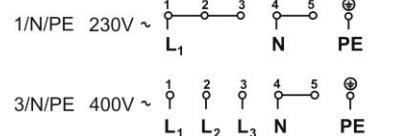
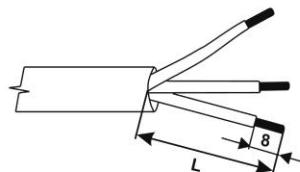
L=65 mm, CRNA - L<sub>3</sub>  
 L=45 mm, CRNA - L<sub>2</sub>  
 L=45 mm, SVJETLOPLAVA - N  
 L=50 mm, ZELENO-ŽUTA - PE (⊕)  
 L=25 mm, SMEĐA - L<sub>1</sub>



L=45 mm, SMEĐA - L  
 L=45 mm, SVJETLOPLAVA - N  
 L=50 mm, ZELENO-ŽUTA - PE (⊕)

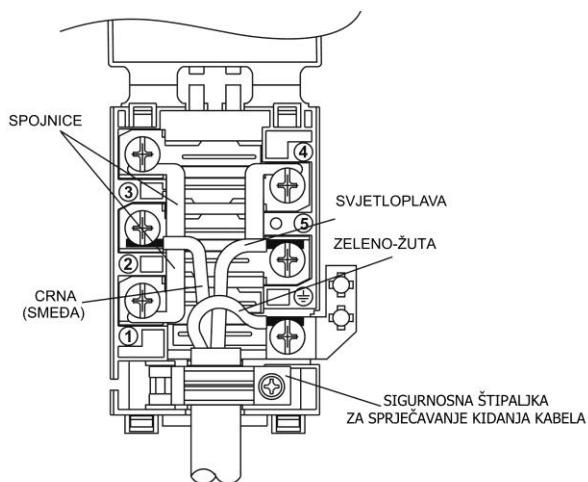
ZAVRŠECI VODIČA S KABELSKIM KONEKTORIMA

4



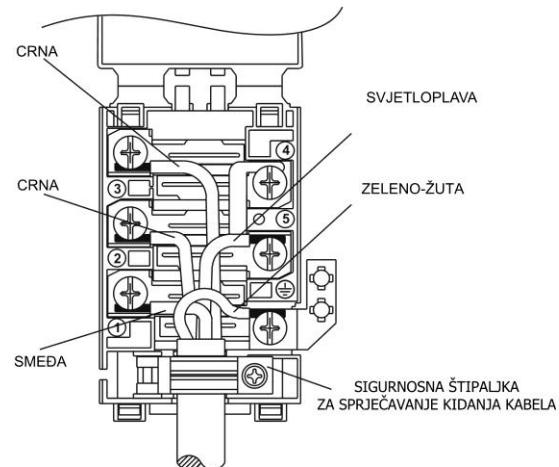
6

### JEDNOFAZNI PRIKLJUČAK



5

### TROFAZNI PRIKLJUČAK



### **UPOZORENJE:**

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

Štednjak može instalirati i priključiti samo odgovarajuće osposobljena osoba.

- Na stabilnom dijelu električne instalacije pred ulazom u aparat mora biti postavljena naprava, koja prekida dovod napona u aparat, i čiji razmak između kontakata je najmanje 3mm.
- Za priključenje na električnu mrežu štednjak je opremljen trofaznim priključkom i kabelom H05RR-1,5 (prethodno CGLG 5Cx1,5), čiji završeci se moraju obraditi sukladno slici.
- Za zaštitu od habanja, završeci vodiča moraju biti obučeni u prikladne sponke.
- Za jednofazni priključak na električnu mrežu upotrijebite priključni kabel H05RR-F3G-4 (prethodno GGLG3Cx4), čiji završeci se moraju urediti sukladno slici.
- Nakon spajanja vodiča i njihova pričvršćenja vijcima u priključnu kutiju, sprovedite priključni kabel kroz sigurnosnu štipaljku, koja ga štiti pred trganjem. Na kraju zatvorite poklopac priključne kutije.

### **UPOZORENJE:**

Tijekom instalacije pazite da kabeli ne dodiruju vruće dijelove štednjaka (odvodna cijev na stražnjoj strani, donji dio površine kuhanja), jer visoka temperatura može oštetiti izolaciju kabela.

### **PRIKLJUČENJE ŠTEDNJAKA**

Za priključenje savjetujemo upotrebu priključnog kabela:

- Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> kao minimum - za jednofazni priključak (osigurač 35 – 38 A za tip)
- Cu 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> kao minimum - za trofazni priključak (osigurač 3 x 16 A)

### **VAŽNO UPOZORENJE**

Kod bilo kakve montaže ili rastavljanja aparata, koji ne spadaju u redovnu upotrebu, isključite aparat iz električne mreže.

### **PRILIKOM MONTAŽE APARATA SERVISEROVA JE DUŽNOST UČINITI SLIJEDEĆE:**

- Provjeriti pravilnost električnog priključka na instalaciju;
- Provjeriti djelovanje grijачa, upravljačkih gumbova i elemenata;
- Predstaviti stranci sve funkcije aparata i upoznati je s načinom servisiranja i održavanja.

### **UPOZORENJE**

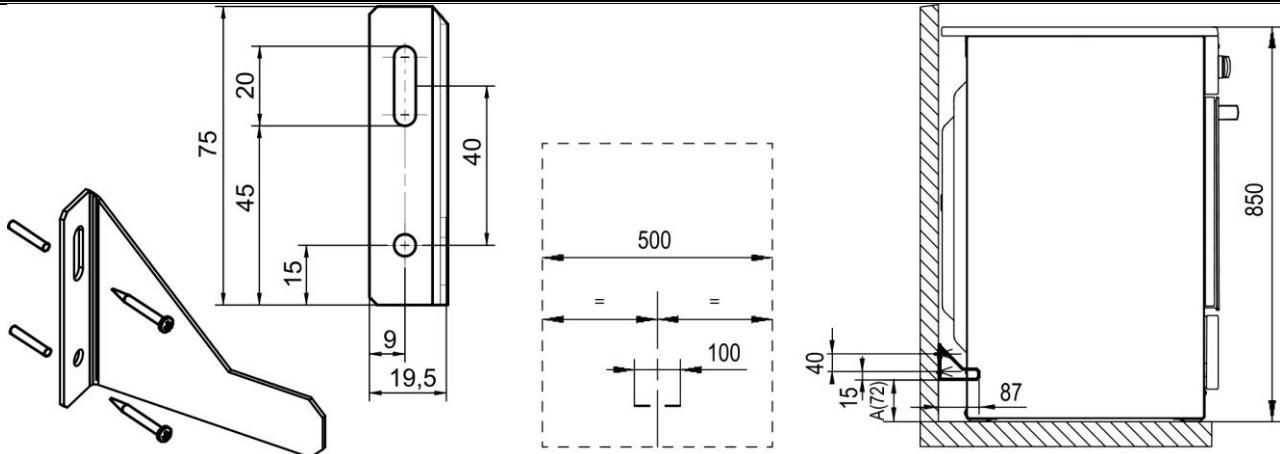
U cilju sprječavanja opasnosti od prevrtanja uređaja, kod postavljanja je uređaj potrebno učvrstiti priloženim konzolama za stabiliziranje.

### **INSTALACIJA:**

Stabilizirajući čimbenik protiv prevrtanja aparati - konzole - kao što je prikazano u prilogu na zid pomoću tiple i vijci. Nakon toga, uređaj je postavljen na zid, tako da priloženi nosač umetnuti u otvor na stražnjem zidu.

### **POSTUPAK INSTALACIJE:**

- Postavite štednjak na određenom mjestu, odnosno uskladiti s podesivost
- Izvucite štednjak i izmjeriti udaljenost "A" s poda
- Pričvrstite zidni nosač kako je prikazano (jedan vijak u središtu utora)
- Gurnite štednjak na mjesto i provjeriti funkcionalnost konzole (ili podešavati po visini nosač)
- Izvucite štednjak i pričvrstite drugi noseći vijak
- Ploča slajd na svoje mjesto



## POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA U VODORAVAN POLOŽAJ

(samo određeni modeli)

Površinu za kuhanje možete postaviti u vodoravan položaj pomoću četiri vijka za podešavanje, priložena k aparatu.

### POSTUPAK:

- Odstranite ladicu ispod pećnice.
- Nagnite štednjak na bočni rub.
- Privijte plastične vijke u prednje i stražnje otvore u donjoj poprečnoj letvi na jednoj strani aparata.
- Nagnite štednjak na drugu stranu i privijte plastične vijke u otvore na toj strani.
- Štednjak izravnajte pomoću izvišača, kojim kroz otvor za ladicu okrećete plastične vijke, ili okretanjem vijka za podešavanje pomoću šesterokutnog ključa.
- Zbog jednostavnijeg rukovanja kojeg omogućuje odstranjenja ladića, preporučujemo podešavanje vijcima.

### NAPOMENA:

Ako je visina i položaj aparata zadovoljiv, izravnavanje vijcima nije potrebno.

### NAPOMENA

Proizvođač pridržava pravo na manje preinake uputstava za upotrebu, koje će eventualno biti potrebne kao posljedica tehnoloških promjena ili inovacija u vezi s proizvodom.

OPREMA	E 51101 I	E 52290 I	E 52290 A	E 55320 A	EC 52202 A
Žičana polica	+	+	+	+	+
Posuda za pečenje	+	+	+	+	
Posuda				+	+
Strugalica					+
Podesive nožice	+	+	+	+	+
Komplet za pečenje na ražnju		+	+		

TEHNIČNI PODATKI	E 51101 I	E 52290 I	E 52290 A	E 55320 A	EC 52202 A
<b>ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK</b>					
Dimenzije: visina / širina / dubina (mm)			850 / 500 / 605		
<b>Površina za kuhanje - ploče za kuhanje</b>					
lijeva stražnja ploča Ø 145 mm (kW)	1,0	1,0	1,0	1,0	
lijeva prednja ploča Ø 180 mm (kW)	2,0 (R)	2,0 (R)	2,0 (R)	2,0 (R)	
desna stražnja ploča Ø 180 mm (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	
desna prednja ploča Ø 145 mm (kW)	1,0	1,0	1,0	1,0	
<b>Površina za kuhanje - zone za kuhanje</b>					
lijeva stražnja zona Ø 145 mm (kW)					1,2
lijeva prednja zona Ø 180 mm (kW)					1,8
desna stražnja zona Ø 180 mm (kW)					1,7
desna prednja zona Ø 145 mm (kW)					1,2
<b>Pećnica</b>					
Gornji grijajući element (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Donji grijajući element (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grijач za žar (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85
Kružni grijajući element (kW)					
Ventilator (W)				30 (35)	
Osvjetljenje pećnice (W)			25		
Min./maks.temperatura u pećnici			50 / 250° C		
Nominalni dovodni napon			230 / 400 V ~		
Ukupna ulazna snaga (kW)	7,40	7,40	7,40	8,00	7,80

SPISAK PODATAKA						
Proizvođač						
Model	E 51101 I	E 52290 I	E 52290 A	E 55320 A	EC 52202 A	
A – Učinkovito						
B						
C						
D						
E						
F						
G – Manje učinkovito						
Potrošnja energije <input type="checkbox"/>	0,94	0,94	0,94	0,79	0,78	
Vrijeme	54,9	54,9	54,9	53,1	49,2	
Potrošnja energije  /				0,79		
Vrijeme				47		
Korisna zapremina (l)	49	49	49	48	49	
Korisna zapremina:						
MALA						
SREDNJA	←	←	←	←	←	
VELIKA						
Razina buke (dB)				46		
Potrošnja energije u stanju pripremljenosti (standby) (W)						
Površina najveće posude za pečenje (cm <sup>2</sup> )	1230					

SAP 266091

