

Štovani kupci,

najljepše se Vam zahvaljujemo za kupovinu štednjaka. Sami ćete se uvjeriti da se na naše proizvode možete osloniti. Za vaše lakše rukovanje proizvodom pripremili smo opsežna uputstva. Neka vam pomognu da se što brže upoznate s vašim novim aparatom. Molimo Vas da prije prvog korišćenja pažljivo pročitate ova uputstva.

Upozorenja, koja se odnose na bezbjednost, naći ćete na strani 25.

Čim Vam aparat bude dostavljen, najprije provjerite dali ste ga primili neoštećenog. Ako otkrijete kakovo transportno oštećenje, smjesta o tom obavijestite Vašeg prodavača ili regionalno skladište, od kojeg ste aparat dobili. Njihove telefonske brojeve naći ćete na računu ili na dostavnici.

Želimo Vam mnogo uspjeha u korišćenju Vašeg novog štednjaka!

Sadržaj

Uputstva za upotrebu	25
Bezbjednosna upozorenja	
Namjenska upotreba	
Poklopac štednjaka	
Ako opazite smetnje u djelovanju plinske instalacije, ili ako namirišete plin u prostoriji:	
Opis aparata.....	26
Električno paljenje	
Prije prve upotrebe	27
Pećnica	
Programski sat	
Mjerač vremena (timer)	
Plinske zone kuhanja	
Električne ploče za kuhanje	
Savjeti za štednju energije	27
Plinske zone kuhanja	
Važna upozorenja u plinske zone kuhanja	
Paljenje i djelovanje plamenika	
Električne ploče za kuhanje.....	28
Savjeti priključivanjem kupnje posuđa	
Savjeti priključivanjem upotrebe ploča za kuhanje	
Električne ploče za kuhanje	
Važna upozorenja	
Posebna upozorenja za električne ploče	
Upravljanje ploča za kuhanje	
Električna pećnica	29
Savjeti za upotrebu pećnice	
Važna upozorenja	
Upravljanje	
Načini djelovanja	
Razine pečenja (vodilice)	
Pribor pećnice	

Pečenje kolača	
Pečenje mesa	
Pečenje na roštilju in zapečenost	
Ukuhavanje	
Odmrzavanje	
Čišćenje i održavanje.....	37
Plinske zone kuhanja	
Ploče za kuhanje	
Pećnica	
Ladica štednjaka	
Otklanjanje manjih kvarova	39
Pažnja!	
Zamjena dijelova aparata.....	40
Ostali pribor	
Žarulja pećnice	
Uputstva za namještanje i priključenje.....	40
Postavljanje štednjaka	
Važna upozorenja	
Izravnavanje štednjaka i dodatno podnožje	
Tvorničke regulacije	
Priključenje plina	41
Priključivanje pomoću savitljive cijevi	
Početak djelovanja	
Tabela mlaznica	
Preinaka na drugu vrstu plina	
Podesivi elementi	
Električni priključak.....	42
Tehnički podaci	43
Tehnički podaci	44

Uputstva za upotrebu

Bezbjednosna upozorenja

- Štednjak smije priključiti samo stručna osoba, ovlaštena sa strane distributera plina ili ovlašćeni servis. Također je potrebno poštovati zakonske propise i tehničke uvjete lokalnog poduzeća za opskrbu plinom. Detaljnija uputstva navedena su u poglavlju "Uputstva za priključenje"
- Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i tjelesnih ozljeda, zato to prepustite stručnoj osobi ili servisu.
- Prije instalacije i priključenja uvjerite se da su lokalni uvjeti priključenja (vrsta i tlak plina) usklađeni s mogućnostima aparata.
- Prirednost ovog aparata navedena je na natpisnoj tablici.
- Aparat nije priključen na dimnjak ili zračnik. Aparat mora biti priključen i postavljen sukladno zahtjevima o prozračivanju prostorija.
- Prilikom djelovanja plinskih plamenika u prostoriju se dodatno oslobađaju toplota i vlaga. Zato je potrebno obezbijediti dodatno zračenje prostorije, u kojoj je postavljen štednjak. Dovoljno je povremeno otvaranje vrata ili prozora. Kod intenzivnije upotrebe štednjaka potrebno je i intenzivnije zračenje ili uključenje nape.
- Pregrijana masnoća se tokom kuhanja ili prženja vrlo brzo upali i postoji opasnost opekotina. Zato jela na masti ili ulju pripremajte pažljivo i pod stalnim nadzorom.
- PAŽNJA! Pečnicu ne smijete čistiti visokotlačnim parnim strojem za čišćenje, jer takove naprave mogu uzrokovati kratki spoj i oštećenje aparata.
- Kod zahvata na otvorenoj ploči za upravljanje, ili prilikom popravaka, štednjak mora biti isključen iz električne mreže.
- Vrata pećnice se u toku rada jače zagriju. Zato je ugrađena dodatna zaštita, treće staklo (samo kod nekih modela), koje u toku rada pećnice snižava površinsku temperaturu na vratima pećnice.
- U ladicu štednjaka ne držite gorive, eksplozivne ili temperaturno nestojane predmete (papir, krpe, plastične kesice, sredstva za čišćenje, raspršivače, i sl.), jer mogu tokom rada pećnice uzrokovati požar. Ladicu upotrebljavajte samo za spremanje pribora (niski pladanj za pečenje, posuda za lovljenje masnoće, filter za masnoću, itd.).
- Ako je u blizini aparata na utičnicu priključen drugi električni aparat, pazite da priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim pločama za kuhanje, ili da priključni kabel ne pritvorite s vrućim vratima pećnice.
- Zone kuhanja i pećnicu ne upotrebljavajte za grijanje prostorije. Na zone kuhanja ne postavljajte prazno posuđe.
- Obratite posebnu pažnju na precizno slaganje djelova plamenika.
- Ne oblažite pećnicu aluminijском folijom i ne postavljajte posude za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprečava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava email.
- Pažnja, opasnost opekotina! Površina grijaćih polja, vrata i unutrašnjost pećnice i otvor za odvajanje pare, ugriju se tokom rada, zato se pobrinite, da djeca budu na podesnoj udaljenosti od izvora toplote.
- Grijaći elementi i djelovi pribora tokom rada moćno se ugriju, zato za hvatanje posuđa uvijek koristite krpe ili rukavice, a s posuđem rukujte krajnje oprezno da izbjegnute opekotine.
- Stožeri vrata pećnice mogu se oštetiti, ako vrata pećnice preopterite teškim predmetima. Zato na otvorenim vratima pećnice ne smijete sjediti ili na njih odlagati težak teret.
- Natpisna tablica aparata s osnovnim podacima o aparatu i naljepnica s oznakom plina, za kojeg je štednjak proizveden, pričvršćene su na vidljivom mjestu unutar pećnice, kad otvorite vrata.
- Aparat je svrstan u grupu 2/1. Kod postavljanja u niz, aparat se može na obje strane dodirivati susjednih kuhinjskih elemenata. Na jednoj strani može se na udaljenosti najmanje 30 cm postaviti visok kuhinjski element, koji je viši od aparata.

- Udaljenost između aparata i kuhinjske nape mora biti 650 mm, odnosno najmanje takva, kakva je navedena u uputstvima za ugradnju nape.
- Aparat je namijenjen postavljanju neposredno na tlo, bez upotrebe bilo kakvog podnožja.
- Aparat je izrađen sukladno svim propisanim sigurnosnim standardima. Usprkos tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka glede uporabe aparata važi i za maloljetne osobe.

Namjenska upotreba

Kombinirani štednjak namijenjen je upotrebi u domaćinstvu i u druge svrhe ne smije se upotrebljavati! Pojedine mogućnosti upotrebe štednjaka opisane su u nastavku ovih uputstava.

Poklopac štednjaka

(samo kod nekih modela)

Prije otvaranja poklopca provjerite dali je čist, i dali na njemu nema ostataka bilo kakve tekućine. Stakleni poklopac štednjaka može puknuti ako se ga zagrijava. Poklopac štednjaka je lakiran, nehrđajući ili staklen, i smijete ga zatvoriti tek kad se ploče za kuhanje i pećnica potpuno ohlade.

Ako opazite smetnje u djelovanju plinske instalacije, ili ako namirišete plin u prostoriji:

- odmah zatvorite dovod plina, odnosno zatvorite plinsku bocu;
- odmah ugasite otvorenu vatru i ugasite duhanske proizvode;
- ne uključujte električne naprave (ne palite svjetla!);
- dobro prezračite prostoriju – otvorite prozore!
- smjesta obavijestite servis ili ovlašćenog distributera plina.

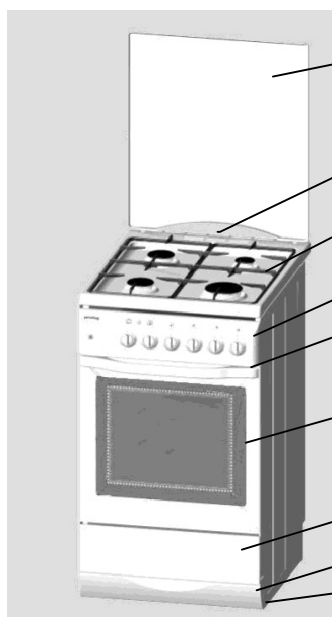


Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

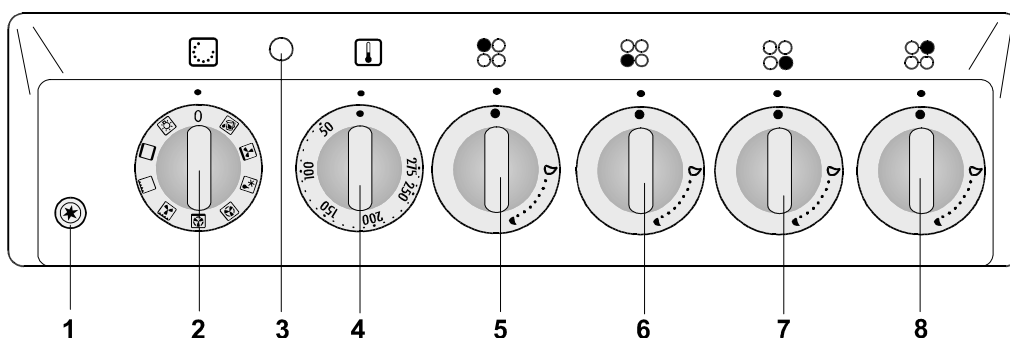
Opis aparata

Opisan je štednjak s električnom pećnicom i četiri plinska plamenika. Ovisno o modelu, površina za kuhanje može biti opremljena i s tri plinska plamenika i jednom električnom

pločom, odnosno dvjema plinskima plamenicima i dvjema električnima pločama.



- Pokrov štednjaka (samo kod nekih modela)
- Otvor za odvajanje pare
- Površina za kuhanje s pločama
- Upravljačka ploča
- Ručka pećnice
- Vrata pećnice sa staklom
- Ladica štednjaka
- Dodatno podnožje (samo kod nekih modela)
- Podesive nožice (samo kod nekih modela) - dostupne, kad je ladica izvučena



- 1 Gumb naprave za paljenje (samo kod nekih modela).
 - 2 Gumb za uključenje/isključenje i izbor načina rada pećnice
 - 3 Kontrolna lampica pećnice. Upaljena je tokom zagrijavanja pećnice, i ugašena kad pećnica postigne podešenu temperaturu.
 - 4 Gumb za podešavanje temperature pećnice
 - 5 Gumb zone za kuhanje, lijevo straga, normalni plamenik
 - 6 Gumb zone za kuhanje, lijevo sprijeda, normalni plamenik
 - 7 Gumb zone za kuhanje, desno sprijeda, veliki plamenik
 - 8 Gumb zone za kuhanje, desno straga, pomoćni plamenik
- Programski sat (samo kod nekih modela)
Kontrolna lampica djelovanja (samo kod nekih modela).
Prikazuje da je uključena pećnica ili ploča za kuhanje.

Električno paljenje

(samo kod nekih modela)

Plinske plamenike možete upaliti pomoću električne svjeće, ugrađene uz svaki plamenik. Kad aktivirate gumb s simbolom zvjezdice, iz gorionika počne izlaziti plin, kojeg električna iskra upali. Električno paljenje radi samo ako je utikač priključen u utičnicu električne mreže. Ako električno paljenje, zbog prekida električne energije ili vlažnih svjećica, ne radi, plin možete upaliti i običnom šibicom ili plinskim upaljačem.

Prije prve upotrebe

Pećnica

Izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i očistite ih toplom vodom i dodatkom običnog deterdženta. Tokom zagrijavanja nastaje neprijatan vonj po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriju u toku postupka prozračite.

Programski sat

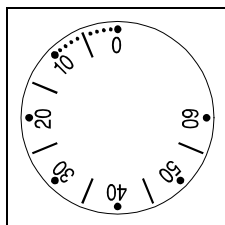
(samo kod nekih modela)

Točno vrijeme dana podesite tako, kao što je to opisano u posebnim priloženim uputstvima za upotrebu programskog sata. Podešavanje vremena za rad pećnice je neophodno, jer je tek nakon podešavanja vremena pećnicu moguće koristiti.

Mjerač vremena (timer)

(samo kod nekih modela)

Mjerač vremena najduže se može podesiti na 60 minuta. Nakon isteka podešenog vremena začuje se zvučni signal, koji traje približno 5 sekundi. Podešeno vrijeme postavite okretanjem gumba u smjeru kazaljki na satu, a zatim u obratnom smjeru do željenog vremena.



Plinske zone kuhanja

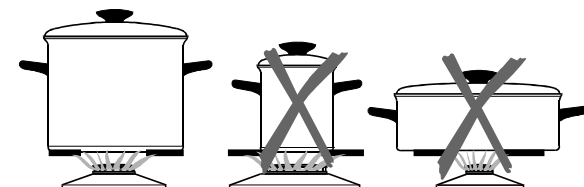
Prije prve upotrebe plinskih zona kuhanja nisu potrebni nikakvi posebni postupci.

Električne ploče za kuhanje

Upalite ploče za kuhanje 3-5 minuta na najjači stupanj bez posuda. Time će zaštitni sloj na ploči otvrdnuti.

Savjeti za štednju energije

Plinske zone kuhanja

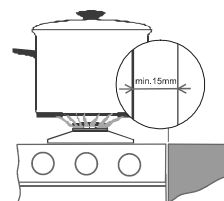


Vrsta plamenika	Promjer posude
Veliki (3,0kW)	220-260 mm
Normalni (1,9kW)	180-220 mm
Pomoćni (1,0kW)	120-180 mm
Mini Wok (3,3kW)	220-240 mm

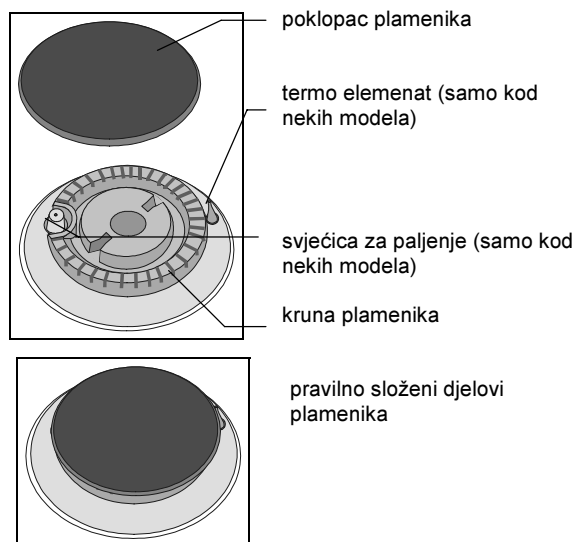
- Veličinu posude odaberite tako da plamen ne dopire preko ruba posude. Vodite računa o najmanjoj veličini posude, kao što je to prikazano na slikama.
- Veliki plamenik upotrebljavajte za brzo zagrijavanje većih količina, npr. vode. Pomoćni plamenik pogodan je za sporo zagrijavanje umaka. Normalni plamenik predviđen je za prosječne količine namirnica (povrće, riža, krompir, itd.).
- Posudu uvijek postavite na sredinu zone kuhanja, na rebrastu rešetku.
- Upotrebljavajte posuđe s poklopcima, koji dobro pokrivaju. Na ovaj način izlazi mnogo manje pare, a time osjetno uštedite energiju. Kad jelo zavrije, plamen smanjite na najmanji stupanj.
- Lonci pod pritiskom (ekonom lonci) omogućuju posebnu uštedu vremena i energije, zbog pozitivnog tlaka i zatvorenog prostora kuhanja. Zbog skraćenog kuhanja sačuvaju se i vitamini.

Važna upozorenja u plinske zone kuhanja

- Nikad ne palite plamenike bez posude i ne upotrebljavajte ih za zagrijavanje prostorija.
- Upozorenje! Posuda mora biti odmaknuta najmanje 15mm od ruba aparata, da bi spriječili prekomjerno zagrijavanje susjednog kuhinjskog elementa. Susjedni kuhinjski element smije dopirati samo do visine aparata.

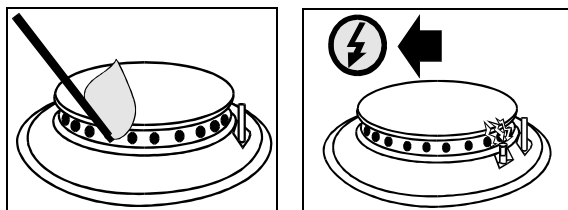


- Pazite na čistoću zona kuhanja, jer nečistoća negativno utječe na djelovanje plamenika.
- Ako hranu želite zapeći, najprije podesite plamenik na najveću snagu, a zatim nastavite kuhati na najmanjoj jačini.
- Uvijek pazite da u loncu na pritisak bude dovoljno tekućine, jer zbog isparivanja tekućine i pregrijavanja lonca može doći do ozbiljnih oštećenja lonca i štednjaka.
- Kod nekih su modela plamenici zona za kuhanje termoelektrično zaštićeni. Ako se, dakle plamen plamenika nekontrolirano ugasi (prekipjelo jelo, promaja, i sl.) dovod plina automatski se zatvori. Isključena je mogućnost puštanja plina u prostoriju.
- Ako se nekontrolirano ugasi plamen termoelektrično nezaštićenih plamenika zona za kuhanje, plin se ispušta u prostoriju!
- Poklopac plamenika uvijek postavite vrlo precizno na krunu plamenika. Pazite da rupice za plin na kruni plamenika uvijek budu protočne i čiste.



Paljenje i djelovanje plamenika

Plinska kuhališta možete upaliti pomoću električne svjeće za paljenje, ugrađene uz svaki plamenik (imaju samo određeni modeli).



Jednoručno paljenje

(imaju samo određeni modeli)

Ako želite upaliti plinski plamenik, pritisnite izabrani gumb plamenika i okrenite ga u položaj najjačeg plamena . Aktivira se električna iskra svjeće za paljenje i upali izlazeći plin. Ako zbog nestanka električne energije ili vlažnih svjećica za paljenje, električno paljenje ne djeluje, možete plin upaliti i gorećom žigicom, ili upaljačem za plin.

Dvoručno paljenje

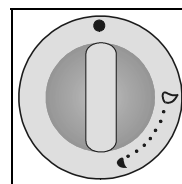
(imaju samo određeni modeli)

Ako želite upaliti plinski plamenik, pritisnite izabrani gumb plamenika i okrenite ga u položaj najjačeg plamena . Sada pritisnite gumb uređaja za paljenje. Aktivira se električna iskra svjećice za paljenje i upali izlazeći plin.

Ako zbog nestanka električne energije ili vlažnih svjećica za paljenje, električno paljenje ne djeluje, možete plin upaliti i gorećom žigicom, ili upaljačem za plin.

- Nakon paljenja držite gumb pritisnut još približno 10 sekundi dok se plamen ne umiri.
- Ako se plamenik nije upalio ni nakon 15 sekundi, zatvorite plamenik i pričekajte najmanje 1 minutu. Zatim ponovite postupak paljenja.
- Zatim možete podešavati veličinu plamena od najvišeg do najnižeg stupnja.
- Ne preporučujemo položaje između i . U tom je području plamen nestabilan i može se ugasiti.
- Ako se plamen ugasi, ponovite postupak.
- Ako se plamen plamenika ugasi – iz bilo kojeg razloga – zatvorite plamenik i prije ponovnog pokušaja paljenja pričekajte najmanje 1 minutu.
- Napomena: Prije paljenja neka plamenici (važi za trokružni te dvokružni plamenik i Mini Wok) budu pokriveni loncima.
- Plamenik isključite okretanjem gumba udesno, u položaj (ISKLUČENJE).

- plinska slavina je zatvorena
- najveća snaga
- najmanja snaga



Da bi manje posude sigurno smjestili na rešetku, možete na pomoćni plamenik postaviti manju priloženu nosivu rešetku.

Električne ploče za kuhanje

Savjeti priključkom kupnje posuđa

- Dobro posuđe prepoznaje se po ravnom i debelom dnu. Neravno dno posude uzrokuje visoku potrošnju energije i duže vrijeme kuhanja.
- Prilikom nabavke posuđa pazite na to, da je često naveden gornji promjer posude, koji je obično nešto veći od promjera dna.
- Jela, za koja je potrebno duže vrijeme kuhanja, pripremajte u loncu pod pritiskom (ekonom lonac), koji zbog zatvorenog prostora i kraćeg vremena štede energiju i sačuvaju vitaminsku vrijednost hrane.

Savjeti priključkom upotrebe ploča za kuhanje

- Prijenos toplote je najbolji ako promjer dna tava i lonaca jednak kao i promjer mjesta za kuhanje, a posuda postavljena na sredinu ploče za kuhanje.
- Ako postoji razlika, bolje je da je posuda nešto većeg promjera. Ako je posuda premalena, dolazi do gubitka toplote, a mjesto kuhanja može se oštetiti i prljavština se zapeče.
- Uvijek koristite poklopac ako priprema hrane to omogućuje.
- Posuda neka bude prikladne veličine obzirom na količinu jela. Priprema manje količine jela u velikoj posudi gubitak je energije.

- Pravovremeno smanjite snagu kuhanja, a pri kraju ploču za kuhanje isključite nekoliko minuta prije završetka kuhanja, i iskoristite preostalu toplotu.
- Uvijek pazite da u loncu pod pritiskom (ekonom lonac) uvijek bude dovoljna količina vode, jer zbog isparavanja može doći do oštećenja lonca i štednjaka.
- Posuda iz vatrostalnog stakla, s posebno brušenim dnom, podesna je za upotrebu na pločama za kuhanje, ako odgovara promjeru mjesta za kuhanje. Posude većeg promjera mogu zbog termične napetosti puknuti.
- Prilikom upotrebe posebnog posuđa uvijek strogo slijedite uputstvima proizvođača.
- Pri kraju dužeg vremena pečenja možete pećnicu isključiti približno 10 minuta prije, i time uštediti energiju, jer iskoristavate nakupljenu toplotu.

Električne ploče za kuhanje

Dno lonca ili tave je pretanko, te se prilikom zagrijavanja izboči. Posljedica je povećana potrošnja energije i neravnomjerna raspodjela toplote.



neodgovarajuće posuđe



Posuda je prevelika ili premala. Posuda iz vatrostalnog stakla, koja viri preko ruba ploče, može pući. Premalena posuda, ili poklopac posude koji nije pravilno postavljen, rasipno troši energiju.



neodgovarajuće posuđe



Dobro posuđe za kuhanje
U nastavku ćete naći nekoliko važnih savjeta za energetske štedljivo i efikasno kuhanje s Vašim novim štednjakom i vašim posuđem.



optimalno posuđe

Uvijek se držite načela: što je bolje posuđe, manja je potrošnja energije!

Važna upozorenja

- Ne uključujte ploče bez posuđa i nikada ih ne upotrebljavajte za zagrijavanje prostorija!
- Pazite da su ploče i dna posuđa uvijek suha i čista, jer to omogućuje dobro provođenje toplote, a ploče se ne oštećuju.
- Pregrijana masnoća i ulje na pločama mogu se vrlo brzo zapaliti. Zato jela s više masnoće ili ulja (prženi krumpirići) pripremajte oprezno i pod stalnim nadzorom.

Posebna upozorenja za električne ploče

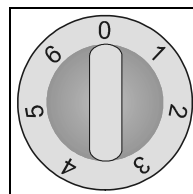
- Na ploče ne smijete stavljati vlažno posuđe ili poklopce pune pare. Vлага šteti pločama za kuhanje.
- Vruće posuđe ne hladite na neuključenim pločama za kuhanje, jer se pod posudom stvara kondenzat, koji ubrzava koroziju.

Upravljanje ploča za kuhanje

- Ploče za kuhanje upravljate pomoću gumbova, ugrađenih u upravljačku ploču aparata.
- Simboli pored gumbova označuju pripadnost pojedinoj ploči za kuhanje.
- Snaga grijanja ploča na gumbovima može se podešavati stupnjevano od 1-6.
- Smisleno je da ploču isključite 3-5 minuta pred krajem kuhanja i time iskoristite preostalu toplotu, te uštedite energiju.

Brza ploča razlikuje se od normalnih po većoj snazi, što znači da se brže zagrije.

Označena je crvenom točkom, koja se može od pranja i zagrijavanja izbrisati.



Stupanj snage	Upotrebljava se za
0	Mjesto za kuhanje je isključeno, korišćenje preostale toplote
1	Održavanje temperature, polagano kuhanje manjih količina (najniža snaga)
2	Nastavak kuhanja
3	Nastavak kuhanja većih količina, dugotrajno pečenje većih komada
4	Uzastopno pečenje, priprema zaprške
5	Pečenje, čvarenje i sl
6	za vrenje, zapečenje, pečenje (najveća snaga)

Električna pećnica

Savjeti za upotrebu pećnice

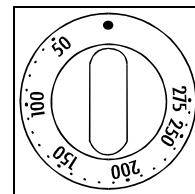
- Po mogućnosti koristite tamne, silikonom presvučene ili emajlirane posude za pečenje, jer posebice dobro provode toplotu.
- Pećnicu predgrijavajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tablicama u ovim uputstvima.
- Prilikom zagrijavanja prazne pećnice gubi se velika količina toplote, zato pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedite mnogo energije, jer je pećnica već zagrijana.

Važna upozorenja

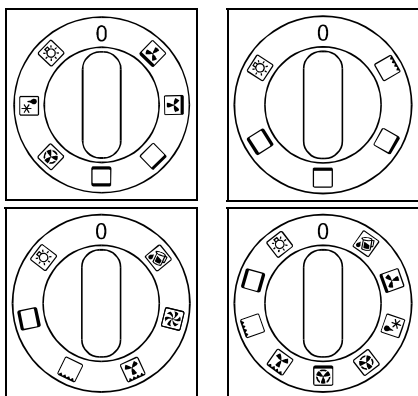
- Pećnicu ne oblažite aluminijskom folijom i ne postavljajte pekač ili neku drugu posudu na dno pećnice. Obloga iz folije preprečuje kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.
- Voćni sokovi koji kaplju iz posude za pečenje, mogu na emajlu uzrokovati madeže, koji se ne mogu odstraniti.

Upravljanje

Pećnicu upravljate gumbom za uključenje pećnice i izbor načina djelovanja, te gumbom za izbor temperature podesite odgovarajuću temperaturu.



Gumb za izbor temperature



Gumb za uključenje pećnice i izbor načina djelovanja
(Uzmite u obzir gumb vašeg aparata)

Načini djelovanja

Pećnica djeluje u slijedećim režimima rada:

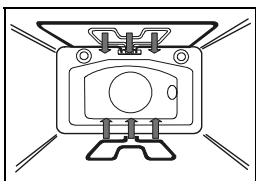
Osvjetljenje pećnice

Možete ga uključiti neovisno o ostalim funkcijama.
Praktična upotreba: tokom čišćenja ili kod iskorištavanja preostatka toplote na kraju pečenja.



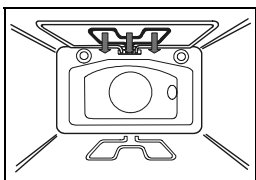
Gornji i donji grijač

Oba grijača na gornjoj i donjoj strani ravnomjerno griju unutrašnjost. Pečenje mesa ili kolača moguće je samo na jednoj razini.



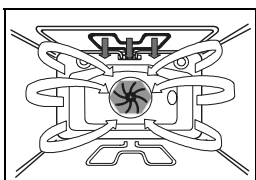
Infra grijač (žar)

Infra grijač na stropu pećnice grije jelo isijavanjem, te na ovaj način omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. odrezak, kobasice, kotleti, i sl.



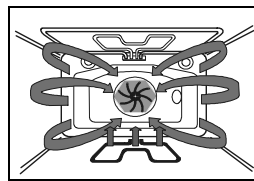
Infra grijač i ventilator

U pogonu su infra grijač i ventilator. Ventilator uzrokuje ravnomjerno kruženje zraka, zato je ovaj sistem prikladan za pečenje većih komada mesa i peradi na jednoj razini, odnosno za prepečenje hrskave kože.



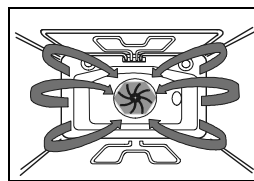
Vrući zrak i donji grijač

Istovremeno djeluju donji grijač i ventilator s vrućim zrakom. Ovaj način posebno je podesan za pečenje pice. Također dobro uspijevaju vlažni i teški kolači na dvije razine, voćna torta iz dizanog ili krhkog tijesta, te sirni nabujak.



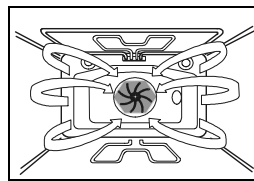
Vrući zrak

Ventilator na stražnjoj strani pećnice miješa vruć zrak, koji kruži oko pečenke ili kolača. Ovaj način rada naročito je podesan za pečenje mesa i kolača na više razina.



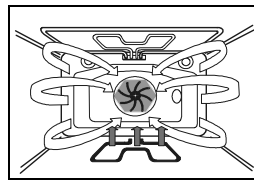
Odmrzavanje

U ovom načinu zrak kruži bez uključenih grijača. Upotrebljava se za polagano odmrzavanje smrznutih namirnica.



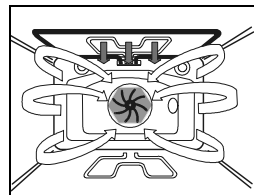
Donji grijač i ventilator

Istovremeno rade donji grijač i ventilator. Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača, naročito orehnjače, i za ukuhavanje voća i povrća. Pripremljeno jelo stavite na donju vodilicu i ne koristite previsoke modele, da topao zrak može kružiti po gornjoj strani jela.



Gornji grijač i ventilator

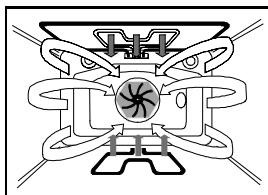
Djeluju gornji grijač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa i kolača, osim kolača s voćnim nadjevom. Orijentacijske podatke o predgrijavanju, izboru vodilice, temperature i vremena pečenja, naći ćete u tablici za grijanje gornjim i donjim grijačem.



Ogrijevanje gornjim i donjim grijačem te ventilatorom



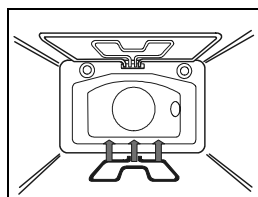
Djeluju gornji i donji grijač te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici. Sistem je prikladan za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća. Kad namirnicu postavite u zagrijanu pećnicu, pričekajte da se kontrolna lampica prvi put ugasi. Najbolji rezultati pečenja postižu se pečenjem na jednoj razini. Slabiji rezultati pečenja postignuti su pečenjem na dvije razine. Pećnicu je potrebno obavezno prethodno zagrijati. Koristite 2. i 4. vodilicu (računajući odozdo). Temperature pečenja niže su nego kod klasičnog sistema ogrijevanja. Osim priloženih, možete upotrebljavati i svoje modele i manje pekače.



Donji grijač/Aqua clean



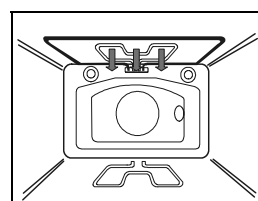
Toplotu isijava samo donji grijač, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadjevom). Gumb za podešavanje temperature u tom slučaju postavite na željenu temperaturu. Donji grijač - Aqua clean možete koristiti i za čišćenje prećnice. Uputstva s tim u vezi naći ćete u poglavlju "Čišćenje i održavanje".



Gornji grijač

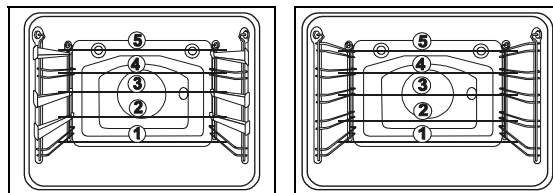


Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani. Upotrebljavajte ga kada želite jače zapeći gornju stranu jela (npr. za dodatno hrskavu koru).



Razine pečenja (vodilice)

Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 5 različitih razina. Pojedine razine pečenja navedene su u tablicama. Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore! Vodilice su vučene, žičane ili teleskopske (ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodilicama opremljene su 2, 3 i 5. razina. Kod žičanih vodilica, rešetku i pekače morate uvijek uvući u vodilice.



Pribor pećnice

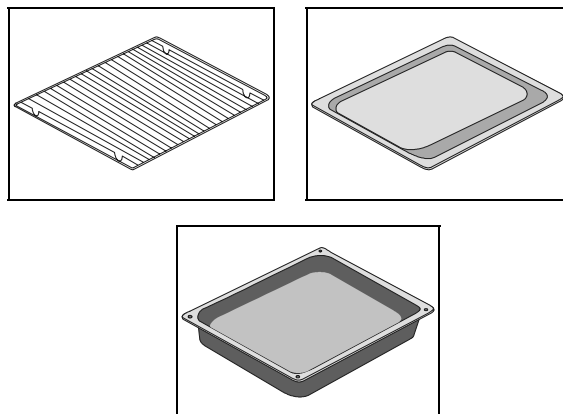
(ovisno o modelu)

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

Niska posuda za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača.

Duboka posuda za pečenje namijenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za lovljenje masnoće. Duboku posudu za pečenje ne uvlačite u donju vodilicu.

Upozorenje: duboki pladanj za hvatanje masnoće ne može se umetnuti u prvu, donju vodilicu.



Teleskopske vodilice

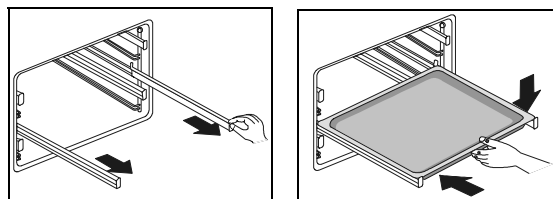
(samo neki modeli)

Paznja! Teleskopske vodilice i drugi dijelovi pribora tokom djelovanja se ugriju! U radu koristite rukavice za posuđe ili sličnu zaštitu!

Na lijevoj i desnoj stijenci pećnice nalaze se teleskopske vodilice na 3 razine, koje je moguće izvući djelomično ili potpuno.

- Prilikom umetanja rešetke ili pekača najprije izvučite teleskopske vodilice jedne razine.
- Rešetku odnosno pekač postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja.

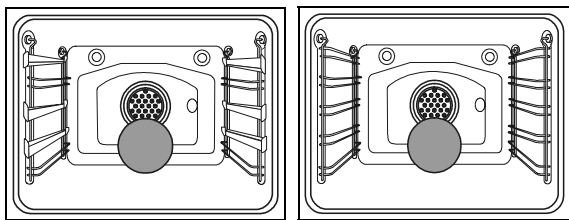
Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraja u pećnicu.



Filter za masnoću

(ovisno o modelu)

Filter za masnoću postavljen na stražnjoj stjenki pećnice, štiti ventilator, okrugli grijač i pećnicu pred neželjenim mazanjem mašću. Za pečenje mesa preporučujemo uporabu filtra za masnoću. Ako pečete kolače, uvijek ga odstranite! Namješten filter kod pečenja orehnjače može biti uzrok slabim rezultatima pečenja.



Pečenje kolača

Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač, ili vruć zrak.

Filter za masnoću morate odstraniti iz pećnice!

Uputstva

- Prilikom pečenja kolača uvijek odaberite odgovarajuću razinu, temperaturu i vrijeme pečenja iz priložene tablice pečenja. Zaboravite eventualna stara iskustva, koja ste dobili upotrebom nekih drugih pećnica. Vrijednosti u tablici pečenja određene su i provjerene posebno za ovu pećnicu.
- Ako u tablici pečenja kolača ne nađete neku određenu vrstu kolača, uzmite podatke slijedećeg najbližeg odn. najrodnijeg kolača.

Pečenje kolača gornjim/donjim grijačem

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Gornji/donji grijač naročito su podesni za pečenje suhih kolača, kruha i biskvita.
- Koristite tamne posude za pečenje. U svjetlijim pekačima kolač se peče slabije, jer odbijaju toplotu.
- Modele uvijek postavite na rešetku. Ako koristite priloženi pekač, odstranite rešetku.
- Predgrijavanje skraćuje vrijeme pečenja. Postavite kolač u pećnicu tek nakon što se je zagrijala na traženu temperaturu, odnosno kad se kontrolna lampica ugasi prvi put.

Pečenje kolača vrućim zrakom

- Ovaj način naročito je pogodan za pečenje na više razina, za vlažne kolače i voćne torte.
- Možete koristiti i svjetlije modele.
- Temperatura je obično niža nego kao kod pečenja s gornjim/donjim grijačem (vidi tablicu pečenja kolača).
- Prilikom pečenja vlažnih kolača u modelu (voćna torta), možete zbog visoke vlage peći istovremeno na najviše dvije razine.
- R različite kolače možete peći zajedno, ako je potrebna temperatura približno jednaka. Vrijeme pečenja možda će se razlikovati, zato ćete morati jedan kolač izvaditi prije nego drugi.
- Sitne kolačiće, kao što su keksi, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomjerni keksi neće se ravnomjerno zapeciti!
- Ako pečete više kolača istovremeno, u pećnici može nastati veća količina pare, koja na vratima pećnice stvara kondenzat.

Savjeti za pečenje kolača

Dali je kolač posve pečen?

Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako se na štapić ne uhvati tijesto, kolač je pečen. Pećnicu možete isključiti i iskoristiti preostalu toplotu.

Kolač je splasnuo: slijedeći put upotrijebite manje tekućine. Držite se vremena miješanja, naročito ako koristite kuhinjske aparate.

Kolač je ispod presvijetao: slijedeći put upotrijebite taman model za pečenje, postavite kolač jednu vodilicu niže, ili pri kraju pečenja uključite donji grijač.

Kolač s vlažnim nadjevom, npr. torta od sira, nije sasvim pečena: slijedeći put smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Upozorenja k tablici za pečenje kolača

- Temperatura je navedena u intervalima. Najprije podesite nižu temperaturu, a ako kolač ne bude dovoljno ispečen, u nastavku pojačajte temperaturu.
- Vrijeme pečenja je samo okvirno, jer je ovisno o pojedinim uvjetima.
- Debelo otisnuti podaci označuju najpodesniji način zagrijavanja za pojedinu vrstu kolača.
- Oznaka zvjezdica znači da je pećicu potrebno predgrijati.

Tabela pečenja kolača

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) 	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, kugluf	2	160-170	2	150-160	55-70
Kolač u pravokutnom modelu	2	160-170	2	150-160	60-70
Kolač u tortinom modelu	2	160-170	2	150-160	45-60
Sirni kolač u tortinom modelu	2	170-180	3	150-160	60-80
Voćna torta, krhko tijesto	2	180-190	3	160-170	50-70
Voćna torta s prelivom	2	170-180	3	160-170	60-70
Biskvitna torta*	2	170-180	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	3	180-190	3	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano testo	3	170-180	3	150-160	50-70
Trešnjin kolač	3	180-200	3	150-160	30-50
Biskvitna rolada*	3	180-190	3	160-170	15-25
Kolač iz umiješanog testa	3	160-170	3	150-160	25-35
Dizana pletenica, vijenac	2	180-200	3	160-170	35-50
Božićna štruca	2	170-180	3	150-160	45-70
Jabučna savijača	2	180-200	3	170-180	40-60
Buhtli	2	170-180	3	150-160	40-60
Pikantno pecivo					
Špeharica	2	180-190	3	170-180	45-60
Pica*	2	210-230	3	190-210	30-45
Kruh	2	190-210	3	170-180	50-60
Žemice*	2	200-220	3	180-190	30-40
Sitni kolačići					
Keksi iz krhkog tijesta	3	170-180	3	150-160	15-25
Brizgani keksi	3	170-180	3	150-160	20-30
Dizani sitni kolačići	3	180-200	3	170-180	20-35
Kolač iz lisnatog tijesta	3	190-200	3	170-180	20-30
Kolač punjen kremom	3	180-190	3	180-190	25-45
Zamrznuti kolači					
Jabučni, sirni zavitak	2	180-200	3	170-180	50-70
Sirna torta	2	180-190	3	160-170	65-85
Pica	2	200-220	3	170-180	20-30
Pržen krumpirić za pećnicu*	2	200-220	3	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	2	200-220	3	170-180	20-35

Pečenje mesa

Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač, ili vruć zrak.

Koji način zagrijavanja je najpodesniji za određene pekače, možete pročitati iz deblje natisnutih uputstava u tablici pečenja mesa.

Za pečenje mesa preporučujemo uporabu filtra za masnoću (ovisno o modelu).

Uputstva u vezi posuđa

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

Upozorenja u vezi pečenja mesa

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

Tabela pečenja mesa

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, srednje pečen	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, dobro pečen	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Svinjetina						
Svinjsko pečenje s kožom	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Svinjska potrbušnica	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Svinjska potrbušnica	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Svinjska pleća	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Svinjska rolada	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kaselski kotleti	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pečenje iz mljev. mesa	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Teletina						
Teleća rolada	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teleća goljenica	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Janjetina						
Janjeća leđa	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Ovča goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Divljač						
Zečja leđa	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Srnina goljenica	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Perad						
Pile, cijelo	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Šopana kokoš	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Patka	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Puran, purica	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ribe						
Čitava riba	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Ribljí nabujak	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Upozorenja za tablicu pečenja

- Temperatura je navedena u intervalima. Najprije izaberite nižu temperaturu, a ako kolač ne bude dovoljno zapečen, slijedeći put pojačajte temperaturu.
 - Vrijeme pečenja je navedeno samo informativno, i razlikuje se u pojedinim uvjetima.
- Oznaka * znači da pečnicu morate predgrijavati.

Tabela za pečenje s gornjim i donjim grijačem te ventilatorom

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) g/d grijač i ventilator 	Vrijeme pečenja (u minutama)
Slatki kolači			
Mramorni kolač, kolač s grožđicama	2	150-160	50-60
Kolač u četvrtastom pekaču	2	150-160	55-65
Kolač u tortinom modelu	2	150-160	45-55
Kolač sa sirom u tortinom modelu	2	150-160	65-75
Voćna pita –krhko tijesto	2	150-160	45-65
Voćna torta s preljevom	2	160-170	55-65
Biskvitna torta*	2	150-160	25-35
Kolač s posutim šećerom	3	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	3	150-160	50-60
Kolač od trešanja	3	150-160	30-40
Biskvitna rolada*	3	160-170	15-23
Kolač iz umiješanog tijesta	3	150-160	25-35
Pletenica iz dizanog tijesta, vijenac	2	160-170	35-45
Božićna štruca	2	150-160	45-65
Zavitek od jabuka	2	160-170	50-60
Buhtli	2	150-160	35-45
Pikantni kolači			
Quiche Lorraine-torta iz Lorene	2	170-180	45-55
Pica*	2	190-200	20-25
Kruh	2	170-180	50-60
Žemičke*	3	180-190	15-20
Keksi			
Keksi iz krhkog tijesta	3	150-160	15-25
Brizgani keksi *	3	150-160	15-25
Sitni keksi iz dizanog tijesta	3	160-170	18-23
Kolači iz lisnatog tijesta	3	170-180	20-30
Vjetrenjače/kolači, punjeni kremom	3	170-180	25-45
Smrznuti kolači			
Zavitek od jabuka, sira	2	170-180	50-70
Torta od sira	2	160-170	65-85
Pica	2	170-180	20-30
Pržen krumpir za pečnicu*	2	170-180	20-35
Kroketi za pečnicu	2	170-180	20-35

*Predgrijavanje pećnice

Pečenje na roštilju in zapečenost

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra grijača, rešetka i ostali dijelovi pribora vrlo su vrući, zato koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Iz probodenog mesa može briznuti vruća mast (na primjer iz kobasica). Da bi spriječili opekotine na koži i očima, upotrebljavajte hvataljke za meso.
- Nadzirite pečenje na roštilju čitavo vrijeme. Meso se zbog visoke temperature može vrlo brzo zapaliti!
- Ne dozvolite djeci da se približavaju roštilju.

Pečenje infra grijačem podesno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa, i ribe, ili za dvopek odnosno zapečenost jela.

Savjeti u vezi pečenja na roštilju

- Na roštilju pečete uvijek pri zatvorenim vratima pećnice.
- U tabeli pečenja na roštilju naći ćete podatke o temperaturi, razini i vremenu pečenja na roštilju. Obzirom da je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Za pečenje mesa preporučujemo uporabu filtra za masnoću (ovisno o modelu).
- Infra grijač prethodno zagrijavajte približno 3 minute.
- Ako pečete na rešetki, namažite je uljem, da se meso na nju ne uhvati.
- Tanke komade mesa položite na rešetku. Pod rešetku uvucite posudu za lovljenje kapljajuće masnoće i mesnog soka. Oboje zajedno postavite na teleskopske vodilice, odnosno uvucite u žičane vodilice pećnice.
- Meso, koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Tanje komade okrenite jednom, veće više puta. Za okretanje upotrebljavajte hvataljke za meso, da Vam ne isteče previše soka iz mesa.
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svjetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i pećnicu, da se prljavština slijedeći puta ne zapeče.

Pečenje na ražnju

(samo kod nekih modela)

- Garnitura okretnog ražnja sastavljena je iz samog ražnja s ručkom koja se skida, te dviju vilica za pričvršćenje mesa na ražanj.
- Prilikom upotrebe ražnja najprije uvucite poseban nosač u 4. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso natakните na okretni ražanj i na obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro pričvršćeno, a zatim stegnite vijke na vilicama.
- Na prednji dio ražnja namjestite ručku. Zašiljeni dio ražnja uvucite u otvor na desnoj strani stražnjeg dijela pećnice, koji je zaštićen okretnim poklopcem. Prednji dio ražnja postavite na najniži dio nosača da sjedne u ležište.
- U jednu vodilicu niže uvucite posudu za lovljenje soka i masnoće iz mesa.
- Ražanj aktivirate izborom načina djelovanja "Žar".
- Infra grijač djeluje termostatski, i samo ako su vrata pećnice zatvorena.
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, skinite ručku s ražnja.

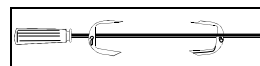
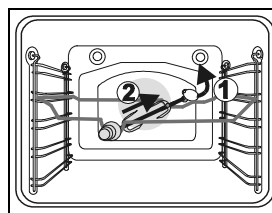


Tabela pečenja na roštilju

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (v min.)
Meso i kobasice					
2 odreska, goveđi file, krvavo	400	5	230	-	14-16
2 odreska, goveđi file, roza	400	5	230	-	16-20
2 odreska, goveđi file, prepečeno	400	5	230	-	20-23
2 odreska, svinjski vrat	350	5	230	-	19-23
2 kotleta	400	5	230	-	20-23
2 teleća odreska	700	5	230	-	19-22
4 janjeća kotleta	700	5	230	-	15-18
4 kobasice za roštilj	400	5	230	-	9-14
2 komada mesnog sira	400	5	230	-	9-13
1 pile, raspolovljeno	1400	3	-	210-220	28-33 (1.strana) 23-28 (2.strana)
Ribe					
Kriške lososa	400	4	230	-	19-22
Ribe u alu-foliji	500	4	-	220	10-13
Dvopek					
4 kriške bijelog kruha	200	5	230	-	1,5-3
2 kriške kruha iz mješanog brašna	200	5	230	-	2-3
Sendviči	600	5	230	-	4-7
Meso/perad					
Patka*	2000	1	-	150-170	80-100
Pile*	1000	3	-	160-170	60-70
Svinjsko pečenje	1500	3	-	140-160	90-120
Svinjska plečka	1500	3	-	140-160	100-180
Svinjska goljenica	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/goveđi file	1500	3	-	170-180	40-80

* ako želite, možete upotrijebiti i ražanj

Ukuhavanje

Za ukuhavanje upotrebljavajte donji grijač zajedno s ventilatorom 

- Hranu koju želite ukuhivati i staklenke koje ćete upotrebljavati, pripremite kao i obično. Koristite uobičajene staklenke za ukuhavanje, sa gumenim obručima i staklenim poklopcima. Ne smijete koristiti staklenke sa poklopcima na navoj i metalne limenke. Staklenke neka budu po mogućnosti jednake veličine, napunjene istim sadržajem i dobro zatvorene. U posudu za pečenje poslažite do 6 staklenki od litra.
- Upotrebljavajte samo svježe namirnice.
- U duboku posudu za pečenje nalijte približno 1 liter vode, da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stjenki pećnice (vidi sliku). Na staklenke postavite mokru krpu da zaštitite gumene obruče.

- Duboku posudu za pečenje stavite u drugu vodilicu odozdo u nezagrijanu pećnicu. Gumb za izbor načina rada prebacite u položaj "grijanje donjim grijačem i vrućim zrakom", a gumb za izbor temperature postavite na 180°C. Predgrijavanje pećnice nije potrebno.
- Tijekom ukuhavanja promatrajte hranu i kuhajte dok tekućina u staklenkama ne počne ključati. Slijedite uputstva o vremenu ukuhavanja iz tabele.

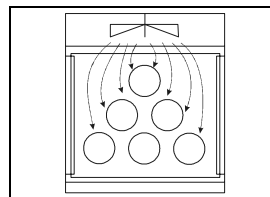


Tabela ukuhavanja

Namirnice za ukuhavanje	Količina	Donji grijač / ventilator 180°C, dok ne zavrije 	Nakon što je proključalo	Vrijeme mirovanja u pećnici
Voće				
Jagode	6x1 liter	pribl. 30 min	isključite	15 min
Voće s košticom	6x1 liter	pribl. 30 min	isključite	30 min
Kompot	6x1 liter	pribl. 40 min	isključite	35 min
Povrće				
Kiseli krastavci	6x1 liter	30 do 40 min	isključite	30 min
Grah, mrkva	6x1 liter	30 do 40 min	postavite na 130°C 60-90 min	30 min

Odmrzavanje

Kruženjem zraka u pećnici pospješite odmrzavanje smrznute hrane. U tom smislu postavite pećnicu u položaj

"Odmrzavanje" .

Pažnja: ako nehotice aktivirate gumb za izbor temperature, kontrolna lampica pećnice se upali, ali nijedan grijač nije aktivan.

- Za odmrzavanje podesne su torte s vrhnjem i kremom od maslaca, kolači, peciva, kruh, žemičke, te duboko smrznuto voće.
- Meso i perad iz higijenskih razloga ne odmrzavajte u pećnici.
- Ako je moguće, namirnice više puta okrenite ili promiješajte, da se ravnomjernije odmrzavaju.

Čišćenje i održavanje

Štednjak ne smijete čistiti visokotlačnom napravom za čišćenje na vruću paru. Prije početka svakog čišćenja, ostavite štednjak da se potpuno ohladi.

Prednja strana kućišta

Za čišćenje i održavanje tih površina upotrebljavajte obična sredstva i držite se uputstava proizvođača. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili oštre predmete, koji uzrokuju ogrebotine.

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

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

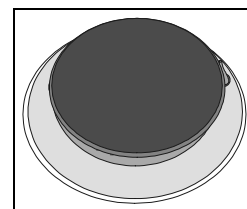
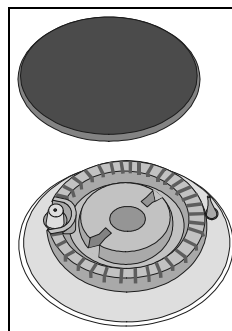
Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa (samo kod nekih modela)

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

Plinske zone kuhanja

- Za čišćenje plinske rešetke, površine kuhanja i dijelova plamenika, možete upotrebljavati vruću vodu s dodatkom sredstva za pranje posuđa.

- Termo element i svjećicu za paljenje očistite mekom četkom. Ovi dijelovi moraju biti besprijekorno čisti, jer je samo tako obezbjeđeno njihovo pravilno djelovanje.
- Očistite krunu i poklopac plamenika. Posebnu pažnju posvetite tome da su izlazni otvori na kruni plamenika protočni i čisti.
- Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove plamenika i precizno ih složite na svoja mjesta. **Zbog koso postavljenih dijelova plamenika, paljenje je oteškoćeno i opasno.**



Upozorenje! Poklopci plamenika emajlirani su u crnoj boji. Zbog visokih temperatura nije moguće izbjeći promjene boje, no to inače ne utječe na djelovanje plamenika.

Ploče za kuhanje

Okolinu ploča za kuhanje čistite toplom vodom i dodatkom deterdženta. Tvrdokornu prljavštinu prije toga omekšajte spužvicom.

Sve ploče za kuhanje potrebno je očistiti svaki put kad se umažu. Ako su manje umazane, dovoljno je da ih obrišete vlažnom krpom i vodom s dodatkom sredstva za pranje. Kod jače zaprljanosti upotrijebite žičanu vunu, natopljenu u deterdžent. Ploče nakon toga obavezno obrišite temeljito do suhog.

Tekućine koje sadrže soli, jela koja su prekipjela, odnosno vlaga, šteti pločama. Zato ih moramo uvijek obrisati do suhog. **Za njegu ploča** možete upotrijebiti malo ulja za šivaće mašine, ili uobičajena sredstva koja dobijete u trgovini. Nikad ne upotrebljavajte maslo, slaninu i slično, jer možete uzrokovati koroziju.

Ako se ploča malo ugrije, sredstvo za čišćenje brže će prodrijeti u pore.

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 uobičajenim sredstvima za njegu metala.

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

Pećnica

Pećnicu možete očistiti klasično (sredstvima za čišćenje, raspršivačem za pećnice).

Za redovito čišćenje pećnice (nakon svake upotrebe), preporučujemo slijedeći postupak:

Gumb za izbor načina djelovanja ohlađene pećnice zavrtite u položaj . Gumb za podešavanje temperature postavite na 50°C. U posudu za pečenje nalijte 0,4 l vode, i ugurajte je u donju vodilicu. Nakon trideset minuta, ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju se, tako da ih možete jednostavno obrisati vlažnom krpom.

Ako je prljavština tvrdokornija, postupite na slijedeći način:

- Pećnicu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu temeljito obrišite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.
- Ne upotrebljavajte agresivna sredstva, kao što su grube spužve za posuđe, sredstva za odstranjivanje hrđe, madeža i slično.
- Lakirane, nehrđajuće i pocinčane površine ili aluminijski dijelovi ne smiju doći u dodir s raspršivačima za pećnice, jer može doći do oštećenja i promjene boje. Isto važi za ticalo termostata (ako štednjak ima sat sa sandom) i nezaštićeni grijači na gornjoj strani.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

Skidanje žičanih ili teleskopskih vodilica

Napomena: Mogućnost vađenja teleskopskih kliznih vodilica iz pećnice ovisi o njihovoj izvedbi.

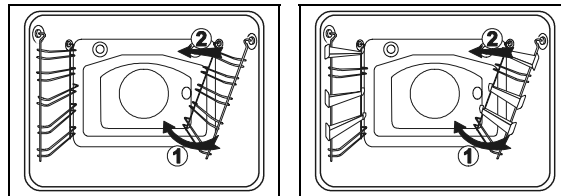
Za lakše čišćenje stranica pećnice, možete skinuti žičane ili teleskopske vodilice. Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.

Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.

Teleskopske vodilice ne smijete prati u stroju za pranje posuđa.

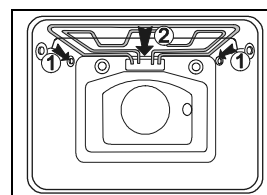
Pažnja! Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.

Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta i povucite nadolje.



Čišćenje stropa pećnice

- Prije spuštanja gornjeg grijača morate obavezno štednjak isključiti iz električne mreže, tako da odvijete osigurač ili isključite gravni prekidač.
 - Grijač mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
 - Grijač se u spušenom položaju ne smije koristiti!
- Za lakše čišćenje pećnice, kod nekih je modela ugrađen pregibni gornji infra grijač. Prije čišćenja pećnice, odstranite sav pribor, posude i vodilice, te zatim pomoću podesnog alata (nož ili izvijač), otpustite prečnu šipku da iskoči iz ležišta na lijevoj i desnoj strani (vidi sliku). Pritom zadržite grijač drugom rukom i spustite ga u viseći položaj. Nakon čišćenja grijač jednostavno pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležište.



Skidanje i namještanje vrata pećnice

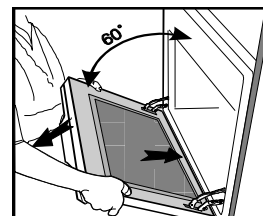
(samo kod nekih modela)

Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača donjih stožera na obe strane podignite u okomiti položaj, na to ih zataknite na kvakice gornjih nosača stožera. Vrata zatim polagano pritvorite do polovine (vidi sliku), malo ih nadignite i izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.

Uvucite ih u napola otvorenom položaju (pod kutem otprilike 60°), i to tako da ih tokom otvaranja dokraja pogurnete prema pećnici. Pritom pazite da zarezi na donjem dijelu nosača stožera nasjednu na donju stjenku pećnice.



1 stožeri vrata tokom normalne upotrebe



2 stožeri kod skidanja

Skidanje i namještanje vrata pećnice s jednoosnim stožerom

(samo kod nekih modela)

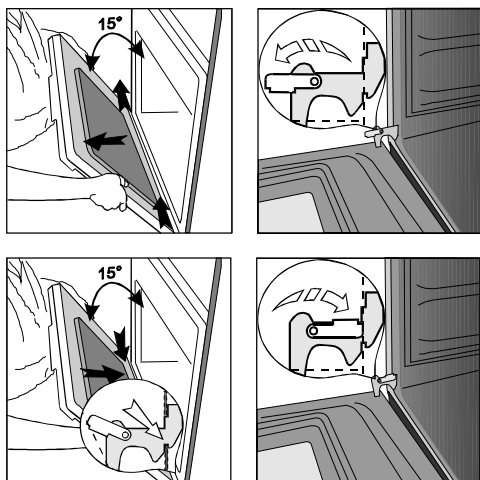
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača okrenite dokraja nazad (slika 1). Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 2). Namještanje je u obrnutom vršnom redu.

Uvucite ih pod kutem otprilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i nadolje, da stožeri uskoče u zareze (slika 3). Provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Zatim vrata potpuno otvorite, gurnite pomične graničnike dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju (slika 4). Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Pažnja!

Ne dozvolite da graničnici vratnih stožera iskoče van, jer zbog moćnih opruga može doći do ozljeda.



Pribor

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

Specijalan emajl

pećnica, unutrašnja strana vrata pećnice, i posude prevučeni su posebnim emajlom, koji ima glatku i otpornu površinu. Ovaj specijalan sloj omogućuje olakšano čišćenje na sobnoj temperaturi.

Filter za masnoću

Savjetujemo da filter za masnoću nakon svake upotrebe očistite mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom deterdženta, ili da ga operete u stroju. Prije pranja u stroju dobro omekšajte prljavštinu na filteru.

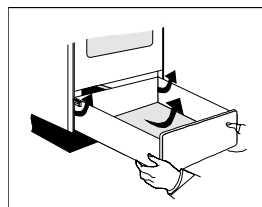
Ladica štednjaka

(samo kod nekih modela)

Ladica štednjaka obezbjeđena je protiv neželjenog otvaranja. Ako ladicu želite otvoriti, malo je nadignite. Ako je pak želite odstraniti iz štednjaka, najprije je izvucite do graničnika, a zatim je podignite i izvucite dokraja.

U ladicu ne odlažite gorive, eksplozivne ili temperaturno nestojane predmete.

Kod nekih aparata ladicu uvučete tako da donji zadnji nosač ladice uvučete u vodilicu na štednjaku. Ako ladica ima bočne vodilice na kotačićima, uvucite je tako da kotačiće uvučete u vodilice i ladicu zatvorite.



Otklanjanje manjih kvarova

- Nestručni zahvati i popravci aparata su opasni, jer postoji opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takove zahvate prepustite stručnim osobama.
- Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno isključite štednjak iz električne mreže, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice, ili izvadite osigurač.
- Neke manje kvarove možete pokušati otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputstava.

Pažnja!

Posjeta serviseru u toku trajanja garancije nije besplatna, ako je aparat u kvaru zaradi nepravilnog rukovanja. U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja kvarova.

Programski sat pokazuje čudne vrijednosti ili se nekontrolirano uključuje i isključuje...

U ovom slučaju isključite štednjak iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i podesite točno vrijeme.

Ekran programskog sata treperi...

- Došlo je do prekida električne energije, ili je štednjak upravo bio priključen na električno napajanje. Sva podešena vremena su izbrisana.
- Podesite točno vrijeme, da pećnica može započeti s djelovanjem.
- Nakon automatskog djelovanja, pećnica se isključi, prikaže se vrijeme i začuje se vremenski ograničen zvučni signal. Izvadite jelo iz pećnice, a gumb za izbor načina rada i gumb

za izbor temperature postavite u ishodišni položaj. Odaberite funkciju "Ručni način", da bi pećnicu mogli upotrebljavati na klasičan način (bez programiranja).

Kontrolna lampica ne svijetli...

- dali ste aktivirali sve potrebne gumbove?
- dali se je isključio kućni osigurač?
- dali ste pravilno podesili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?

Kućni osigurač se češće isključuje...

- Pozovite servis ili ovlaštenog električara!

Osvjetljenje pećnice ne radi...

- Zamjena žarulje opisana je u poglavlju "Zamjena djelova aparata".

Pećnica se ne zagrije...

- dali se je isključio kućni osigurač?
- dali ste pravilno podesili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?

Kolač je slabo pečen...

- dali ste odstranili filter za masnoću?
- dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja "Pečenje kolača"?
- dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?

Plamenici ne gore ravnomjerno...

- Stručna osoba mora podesiti regulaciju plina!

Plamen gorionika iznenada se promijeni, za paljenje je potrebno duže vrijeme držati pritisnut gumb za paljenje...

- Složite pravilno djelove plamenika!

Plamen se ugasi nakon paljenja...

- Držite gumb pritisnu duže vrijeme.
- Prije no što ga ispustite, jače ga pritisnite.

Rešetka je promijenila boju u zoni plamenika...

- Uobičajena pojava zbog visokih temperatura; očistite rešetku sredstvom za čišćenje metala.

Električno paljenje plamenika ne radi više, poklopci plamenika izgledaju ružno...

- Pažljivo očistite otvor između svjećice i plamenika.
- Očistite poklopce plamenika sredstvom za njegu metala.

Zamjena djelova aparata

Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!

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

Ostali pribor

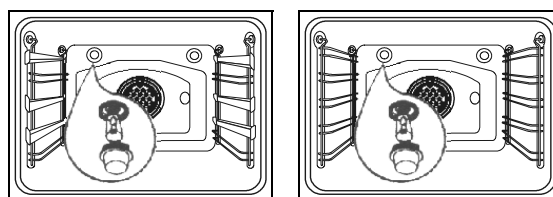
Rešetke posude i ostali pribor možete naručiti u servisnom centru. Pritom navedite šifru i tip, odnosno model aparata. Gumb prekidača možete skinuti povlačenjem k sebi.

Žarulja pećnice

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

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

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!



Uputstva za namještanje i priključenje

Postavljanje štednjaka

- Postavljanje i priključenje štednjaka mora biti izvedeno sukladno važećim propisima. **Posebice važno je obezbijediti dostatno prozračivanje.**

Važna upozorenja

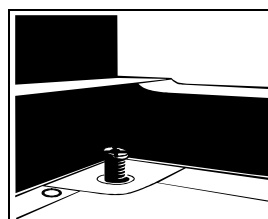
- **Priključenje može izvesti samo ovlaštena osoba distributera plina, odnosno ovlašćeni serviser.**
- Prostorija, u kojoj se aparat nalazi, mora se redovito prozračivati.
- Plinske značajke štednjaka vidljive su iz naljepnice uz natpisnu tablicu štednjaka.
- Prije priključenja aparata uvjerite se da su lokalni zahtjevi za priključenje (vrsta i pritisak plina) odgovarajuće izvedbi aparata.
- Aparat se ne priključuje na napravu za odvajanje proizvoda sagorijevanja (na primjer dimnjak), već mora biti postavljen i priključen sukladno važećim propisima za ugradnju i priključenje. Posebnu pažnju treba posvetiti zahtjevima u vezi zračenja.
- Razmak između ploče za kuhanje i kuhinjske nape mora biti najmanje toliko, koliko je navedeno u uputama za ugradnju nape.
- Štednjak je podesan za ugradnju između dva kuhinjska elementa (klasa 2/1). Na jednoj strani aparata može stajati element, koji je viši od štednjaka. Vodoravan razmak do visokog elementa ili zida mora biti najmanje 300 mm. Na drugoj strani može se postaviti samo kuhinjski elemenat jednake visine. Viseći elementi smiju biti montirani samo u takovoj visini, koja ne ometa radne postupke u kuhinji. Najmanja okomita udaljenost od aparata mora biti 650 mm.
- **Ako plin kojeg upotrebljavate, ne odgovara značajkama aparata, pozovite servisnu službu ili snabdjevača plina. Ovlaštena osoba brzo i stručno izvršiti će preinaku aparata na plin, kojeg vam dostavlja snabdjevač.**
- Sve ostale zahvate na aparatu, za koje je potreban bilo kakav alat, također mora izvršiti samo ovlašćeni serviser.
- Korisnik smije izvoditi samo one zahvate, za koje nije potreban nikakav alat.

- Aparatu najbliže susjedne stjenke, odnosno kuhinjski elementi (tlo, stražnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 90°.
- Priključni kabel iza štednjaka morate obavezno provesti tako da se ne dodiruje stražnje stjenke aparata, jer se ova tokom djelovanja jače zagrijava.
- Ambalažni material (palstična folija, stiropor, čavli, i sl.) morate odstraniti izvan domašaja djece, jer predstavljaju potencijalan izvor opasnosti. Manje djelove djeca mogu progutati, a folijom se mogu zagušiti.

Izravnavanje štednjaka i dodatno podnožje

(samo kod nekih modela)

Visina štednjaka s podnožjem je 90 cm, a bez podnožja 85 cm. Na podnožju su lijevo i desno straga namještena dva kotačića, koji omogućuju lakše pomicanje štednjaka. Sprijeda lijevo i desno na podnožju su namještena dva podesiva vijka, pomoću kojih gornji rub štednjaka postavimo u vodoravan položaj i poravnamo ga s susjednim pokućstvom. Podesive nožice su dostupne kad izvučete ladicu štednjaka. Po potrebi ih okrećite više ili niže, dok aparat ne stoji potpuno vodoravno. Podesive vijke lakše ćete vrtjeti, ako štednjak malo nagnete. Dodatno podnožje možete i odstraniti, tako da s donje strane odvijete četiri vijka, kojima je podnožje pričvršćeno na donju stranicu štednjaka. U tom slučaju premjestite podesive vijke sa podnožja na donji prednji nosač štednjaka na lijevoj i desnoj strani. Štednjak zatim ponovno poravnajte, kao što je to opisano gore. Neki štednjaci imaju namještena četiri podesiva vijka (dva sprijeda i dva straga), namijenjena izravnavanju neravnina u tlu, odnosno prilagođavanju visine štednjaka susjednom namještaju.



Tvorničke regulacije

Plinski su štednjaci ispitani i opremljeni znakom CE . Dostavljaju se zapečaćeni, s regulacijom na zemni plin H ili E (20 mbar), ili regulacijom na tekući plin (50 ili 30 mbar). Podaci su navedeni na natpisnoj tablici štednjaka, na unutrašnjoj strani pećnice, kad otvorite vrata. Opterećenje i potrošnja plina pojedinih plamenika navedena je u tablici.

Nakon preinake na drugu vrstu plina, potrebno je mijenjati mlaznice. Podaci o tome navedeni su u tablici. U slučaju popravaka, ili oštećenja pečata, funkcionalne djelove potrebno je preispitati i ponovno zapečatiti sukladno uputstvima za instalaciju. Funkcionalni djelovi su: fiksna mlaznica za veliki plamenik i podesiva mlaznica za mali plamenik.

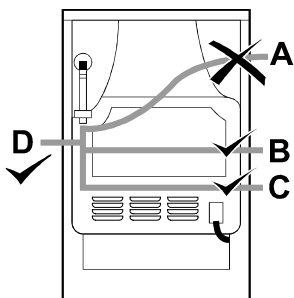
Priključenje plina

- Štednjak na desnoj je strani opremljen priključkom za plin s vanjskim navojem ISO 7-R1/2.
- Nekim aparatima priložen je priključak za tekući plin s brtvom.
- Kod priključivanja potrebno je priključak R1/2 pridržati da se ne zavrti.
- Za brtvljenje priključaka upotrebljavaju se metalne ili nemetalne brtve. Brtve su upotrebive samo za jednokratno brtvljenje.
- Kod spoja s nemetalnom brtvom, njena se debljina ne smije deformirati za više od 25%.
- Aparat priključite na priključak s atestiranom savitljivom cijevi. Cijev ne smije dodirivati donju stjenku aparata, odnosno stražnju stjenku i strop pećnice.
- Aparat priključite na plin po propisima lokalnog snabdjevača plina.

Važno! Nakon priključenja štednjaka potrebno je provjeriti nepropusnost svih spojeva.

Priključivanje pomoću savitljive cijevi

Ako aparat priključite pomoću gibljive cijevi, put cijevi, označen s A, nije dozvoljen. Ako je cijev za priključenje metalna, dozvoljena je i mogućnost A.



Početak djelovanja

Aparat započnite upotrebljavati sukladno uputstvima za upotrebu. Upalite sve plamenike i provjerite stabilnost plamena na visokom i niskom stupnju gorenja. Po potrebi podesite dovod zraka. Zatim korisniku objasnite djelovanje i upravljanje aparatom, i zajedno pročitajte uputstva za upotrebu.

Priključak za tekući plin

9 Cijevni produžetak za tekući plin

10 Brtva

11 Priključak R 1/2

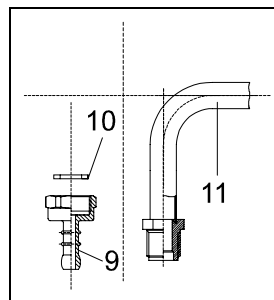


Tabela mlaznica

Vrsta, pritisak plina		Pomoćni plamenik				Normalni plamenik		Veliki plamenik		Mini Wok	
		Standardni	Brzi	Standardni	Brzi	max	min	max	min	max	min
Zemni plin H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m ³ , Zemni plin E, Zemni plin E+ Wo=40,9÷ 54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Naz. topl. opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Potrošnja (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Oznaka mlaznice (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•
	Šifra mlaznice	162081		162082		162083		162084		162086	
Tekući plin 3+, 3B/P Wo=72,9÷ 87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naz. topl. opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Potrošnja (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4
	Oznaka mlaznice (1/100mm)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	91	57/57
	Šifra mlaznice	162162		162162		162164		162165		162167	

Ugrađene su mlaznice za tekući plin. Za gradski i zemaljski plin moraju se na otvoru cijevi podesiti sukladno protoku plina (odviti max. 1,5 okreta od sjedišta).

Oznaka mlaznice za minimum ovisi o proizvođaču. Prvi broj u paru vrijedi za IMIT, a drugi za COPRECI.

Jačina plamenika prikazana je na temelju gornje kalorične vrijednosti Hs.

Upozorenje: ove radove smije izvršiti samo stručna osoba, ovlaštena od strane distributera plina, ili ovlašćeni servis!

Preinaka na drugu vrstu plina

- Prije preinake na drugu vrstu plina, aparat nije potrebno izvlačiti iz niza elemenata.
- Prije početka radova na preinaki isključite aparat iz električne mreže.
- Zamijenite postojeće mlaznice za nazivno toplotno opterećenje odgovarajućim mlaznicama za novu vrstu plina (vidi tabelu).
- Mlaznicu za minimalnu toplotnu snagu privijajte odnosno odvijajte tako dugo, dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje.
- Mlaznice za minimalno toplotno opterećenje ne odvijajte više od 1,5 okreta.

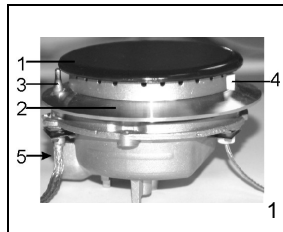
Nakon završene preinake aparata, staru naljepnicu s podacima prelijepite s odgovarajućom novom naljepnicom, te provjerite funkcionalnost i nepropusnost aparata. Pazite da električni provodnici, kapilara termostata i termo elementi, ne posežu u područje mlaza plina.

Podesivi elementi

Podesivi elementi plamenika za kuhanje dostupni su nakon skidanja ploče za upravljanje.

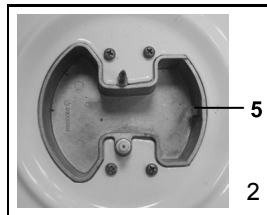
- Skinite nosivu rešetku i poklopce plamenika s krunama.
- Skinite gumbe za upravljanje.
- Odvijte donje pričvrstne vijke ploče za upravljanje i skinite je.

Plamenik zone kuhanja (skica 1)



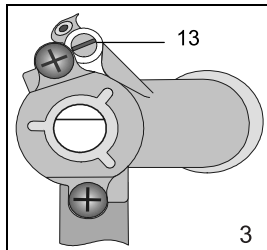
- 1 Poklopac krune plamenika
- 2 Kruna plamenika s nosačem poklopca plamenika
- 3 Termo element
- 4 Svjećica za paljenje
- 5 Mlaznica

Mini Wok (skica 2)



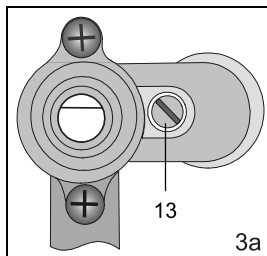
5 mlaznica

Sigurnosna plinska slavina (skica 3)



13 Regulatorni vijak za minimalno toplotno opterećenje

Nezaštićena plinska slavina (skica 3a)



13 Regulatorni vijak za minimalno toplotno opterećenje

Elementi koje morate zamijeniti, odnosno podesiti pri prelazu na drugu vrstu plina.

Plamenik	Brojka skice	Oznaka elementa
Nazivno toplotno opterećenje	1, 2	5
Minimalno toplotno opterećenje	3, 3a	13

Električni priključak



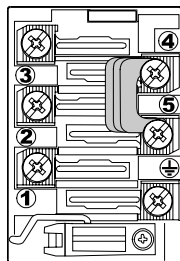
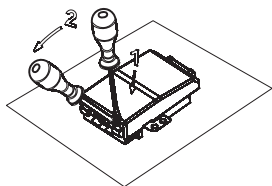
Otvorite priključnu kutiju pomoću izvijača, kao što to prikazuje slika na poklopcu.

Električno priključenje smije izvršiti samo Servis ili registrirani elektro instalater!

Nepravilno priključenje može uništiti dijelove aparata, i u tom slučaju gubite pravo na garanciju!

Priključni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručno osposobljena osoba koristeći napravu za mjerenje!

Spojni mostovi moraju biti raspoređeni sukladno instalacijskom priključku!



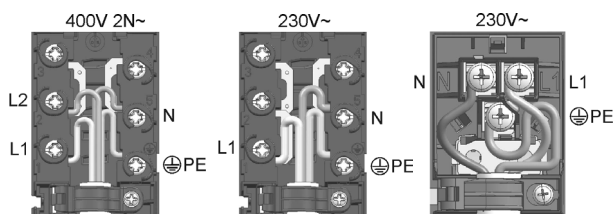
- Prije priključenja potrebno je provjeriti dali napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu kućne instalacije.
- Dužina priključnog kabela neka bude najmanje 1,5 m, tako da aparat možete priključiti prije no što ga gurnete k zidu.

- Dužina zaštitnog voda priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju možebitnog vučnog opterećenja zaštitni vodič opterećen kasnije nego vodiči pod naponom.

Postupak

- Na stražnjoj strani aparata izvijačem otvorite poklopac priključne kutije. Pritom izvijačem oslobodite kukice, kao što je to prikazano na poklopcu priključne kutije.
- Priključni kabel morate obavezno provesti kroz uređaj za rasterećenje, koji štiti kabel od izvlačenja. Ako naprava za rasterećenje još nije postavljena, postavite je tako da se na jednom dijelu pričvrsti na kućište kutije.
- Priključenje zatim napravite sukladno **jednoj** od mogućnosti, prikazanim na slikama. U slučaju različitih napona instalacije, vezne mostove potrebno je odgovarajuće prerasporediti!
- Uređaj za rasterećenje čvrsto privijte i zatvorite poklopac.

NAPOMENA: Kod nekih priključnih kutija, vezni mostovi nalaze se između kontakata 4 i 5, a kod nekih su spremni na predviđenom mjestu u kutiji. Kod tih su kutija vijci priključaka već u otvorenom stanju, stoga ih nije potrebno odvijati. Kod privijanja se začuje zvuk 'klik', što znači da je vijak potrebno čvrsto priviti do kraja.



Boje vodiča

L1, L2, L3 = vanjski vodiči koji vode napon. Uobičajene boje vodiča su: crna, crna, smeđa.

N = neutralni vodič

Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priključenje!



PE = zaštitni vodič

Boja vodiča je zeleno-žuta.

Tehnički podaci

Kombinirani samostalni štednjak	K54E2-V1VD K54E2-V4VD	K54C2-V4VD K54C1-13VD K53C1-V4VD K53C1-V2VD	K54A2-V4VD K54A1-V4VD	K53C1-14VD	K53E1-14VD	K53A1-14VD
Dimenzije visina/širina/dubina u cm	85/50/60 ili 90/85-50/60					
El. ploče za kuhanje (Ø cm/kW)	B = ekspresna ploča za kuhanje N = normalna ploča za kuhanje					
Straga lijevo	-	145/1,5/B	180/2,0/B	145/1,5/B	-	180/2,0/B
Sprijeda lijevo	-	-	145/1,0/N	-	-	145/1,0/N
Sprijeda desno	-	-	-	-	-	-
Straga desno	-	-	-	-	-	-
Plinske zone kuhanja*	B = veliki plamenik A = normalni plamenik H = pomoćni plamenik MV = Mini Wok					
Straga lijevo	1,9/A	-	-	-	1,9/A	-
Sprijeda lijevo	1,9/A	1,9/A	-	1,9/A	1,9/A	-
Sprijeda desno	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Straga desno	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Pećnica						
Temperaturni gumb/gumb za izbor načina djelovanja	1/1					
Razine pečenja: teleskopske vodilice na 3 razine (samo neki modeli)	5					
Gornji/donji grijač (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Žar/okrugli grijač (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2
Osvjetljenje pećnice (W)	25	25	25	25	25	25
Načini djelovanja						
Gornji/donji grijač	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Žar	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Žar s ventilatorom (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Vruć zrak/donji grijač (kW)	3,4	3,4	3,4	-	-	-
Vruć zrak (kW)	2,2	2,2	2,2	-	-	-
Odmrzavanje (W)	50	50	50	-	-	-
Donji grijač/ventilator	1,1	1,1	1,1	-	-	-
Gornji grijač/ventilator (kW)	-	-	-	-	-	-
Ogrijevanje gornjim i donjim grijačem te ventilatorom	-	-	-	2,0	2,0	2,0
Donji grijač	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Gornji grijač	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Max. temperatura	275 °C					
Napon napajanja	AC 230 V			2N AC 400 V		
Nazivni napon grijača	230 V, 50 Hz					
Ukupna priključna snaga (kW)	3,4	4,9	6,4	4,9	2,3	6,4
Pećnica ukupno (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	2,3	3,4
Ploče za kuhanje ukupno (kW)	-	1,5	3,0	1,5	-	3,0
Plamenici zone kuhanja ukupno (kW)	7,8	5,9	4,0	5,9	7,8	4,0
Ukupna priključna snaga (g/h)	567	429	291	429	567	291
Podaci o značajkama plinske instalacije navedeni su na naljepnici uz natpisnu tablicu.						
Priključak za plinsku instalaciju (desno)	ISO 7-R1/2					
Kategorija	HR = II2H3B/P					

*Jačina plamenika prikazana je na temelju donje kalorične vrijednosti plina Hi.

Tehnički podaci

Kombinirani samostalni štednjak	K51A2-V2VD K51A2-V2VD	K51C2-V2VD K51C1-N4VD K51C2-12VD	K51D2-V2ND K51D1-N2ND	K51E1-N4VD
Dimenzije visina/širina/dubina u cm	85/50/60 ili 90/85-50/60			
El. ploče za kuhanje (Ø cm/kW)	B = ekspresna ploča za kuhanje N = normalna ploča za kuhanje			
Straga lijevo	180/2,0/B	145/1,5/B	145/1,0/N	-
Sprijeda lijevo	145/1,0/N	-	-	-
Sprijeda desno	-	-	-	-
Straga desno	-	-	-	-
Plinske zone kuhanja*	B = veliki plamenik A = normalni plamenik H = pomoćni plamenik MV = Mini Wok			
Straga lijevo	-	-	-	1,9/A
Sprijeda lijevo	-	1,9/A	1,9/A	1,9/A
Sprijeda desno	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Straga desno	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Pećnica				
Temperaturni gumb/gumb za izbor načina djelovanja	1/1			
Razine pečenja: teleskopske vodilice na 3 razine (samo neki modeli)	5			
Gornji/donji grijač (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Žar/okrugli grijač (kW)	-	-	-	-
Osvjetljenje pećnice (W)	25	25	25	25
Načini djelovanja				
Gornji/donji grijač	2,0	2,0	2,0	2,0
Žar	2,0	2,0	2,0	2,0
Žar s ventilatorom (kW)	-	-	-	-
Vruć zrak/donji grijač (kW)	-	-	-	-
Vruć zrak (kW)	-	-	-	-
Odmrzavanje (W)	-	-	-	-
Donji grijač/ventilator	-	-	-	-
Gornji grijač/ventilator (kW)	-	-	-	-
Donji grijač	1,1	1,1	1,1	1,1
Gornji grijač	0,9	0,9	0,9	0,9
Max. temperatura	275 °C			
Napon napajanja	2N AC 400 V			AC 230 V
Nazivni napon grijača	230 V, 50 Hz			
Ukupna priključna snaga (kW)	5,3	3,8	3,3	2,3
Pećnica ukupno (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3
Ploče za kuhanje ukupno (kW)	3,0	1,5	1,0	-
Plamenici zone kuhanja ukupno (kW)	4,0	5,9	5,9	7,8
Ukupna priključna snaga (g/h)	291	429	429	567
Podaci o značajkama plinske instalacije navedeni su na naljepnici uz natpisnu tablicu.				
Priključak za plinsku instalaciju (desno)	R 1/2"			
Kategorija	HR = II2H3B/P			

*Jačina plamenika prikazana je na temelju donje kalorične vrijednosti plina Hi.

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA PROMJENE KOJE NE UTJEČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.