BA HR **Upute za uporabu, ugradnju i priključenje**



Samostojeći kombinirani štednjak

Samostojeći kombinirani štednjak

Štovani kupci!



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

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

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

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

Upute za priključenje

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

Natpisna tablica

Natpisna tablica s osnovnim podacima pričvršćena je na rubu pećnice, a vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.

Važno - Pročitajte prije početka korištenja uređaja.....3
Opis aparata.....6
Površina za kuhanje.....8
Upravljanje poljima za kuhanje.....11
Upravljanje plamenika.....12
Pećnica.....13
Priprema hrane.....25
Čišćenje i održavanje.....35
Posebna upozorenja i javljanje grešaka.....44
Upute za postavljanje i priključenje.....46
Tabela mlaznica.....53
Tehnički podaci.....54

Važno - Pročitajte prije početka korištenja uređaja

Sigurnosna upozorenja

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

273434

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

Upozorenja

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

273434

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



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

Namjenska upotreba

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

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

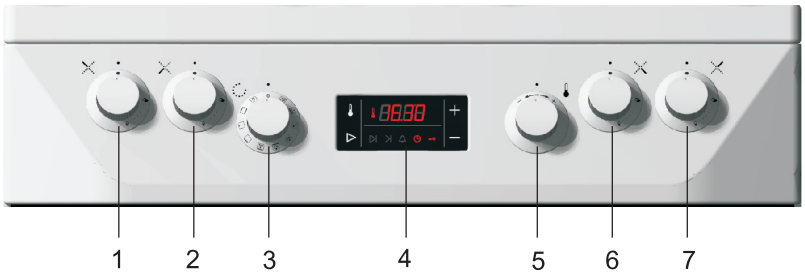
- smjesta zatvorite dovod plina, odnosno ventil plinske boce;
- pogasite otvorenu vatru i ugasite duhanske proizvode;
- ne smijete uključivati električne naprave (niti paliti svjetlo!);
- odmah morate dobro provjetriti prostoriju – otvorite prozore!
- smjesta obavijestite servis ili ovlaštenog distributera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

Opis aparata

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



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



1. Gumb polja za kuhanje, straga lijevo, plinski plamenik
2. Gumb polja za kuhanje, sprijeda lijevo, plinski plamenik
3. Gumb za uključivanje/isključivanje i odabir načina djelovanja pećnice
4. Programski sat (samo kod određenih modela)
5. Gumb za podešavanje temperature pećnice
6. Gumb polja za kuhanje, sprijeda desno, plinski plamenik
7. Gumb polja za kuhanje, straga desno, plinski plamenik

Električno paljenje
(samo kod određenih modela)
Plinske plamenike kuhališta možete upaliti pomoću električne svjećice, ugrađene uz svaki plamenik. Električno paljenje funkcionira samo ako je utikač priključnog kabela utaknut u utičnicu električne mreže.
Ako električno paljenje ne radi, zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećica, plin možete upaliti žigicom ili upaljačem za plin. Na isti način palite i plin plamenika pećnice.

(samo određeni modeli)

Poklopac štednjaka

Prije otvaranja poklopca provjerite dali je čist, i da na njemu nema ostataka tekućine.
Poklopac štednjaka je lakiran ili staklen. Možete ga zatvoriti tek nakon što se polja za kuhanje potpuno ohlade.



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

Rashladni ventilator

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

Produženo djelovanje rashladnog ventilatora

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

Površina za kuhanje

A) Električna polja za kuhanje

Prije prve uporabe (ovisno o modelu)

- **Polja za kuhanje,** bez posuda, uključite na najviši stupanj približno 3-5 minuta da se jače zagriju. Kod prvog zagrijavanja može doći do pojave manjeg dimljenja prevlake na polju za kuhanje. Na taj način prevlaka postigne svoju najveću tvrdoću.
- **Staklokeramičku površinu** obrišite vlažnom krpom i dodatkom sredstva za ručno pranje posuđa.
  Izbjegavajte korištenje agresivnih sredstava kao što su npr. grubi prašci koji uzrokuju ogrebotine, spužve za posuđe, sredstva za uklanjanje mrlja i slično.

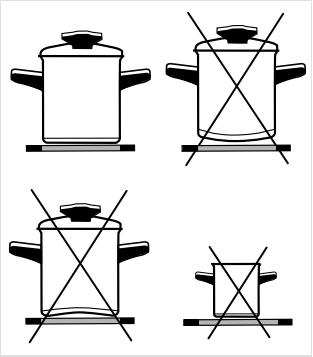
Važna upozorenja

- Polja za kuhanje nikada ne uključujte bez posuda i nikada ih ne upotrebljavajte za grijanje prostorije!
- Pazite da polja za kuhanje i dna posuda budu uvijek čisti i suhi. Time je omogućeno dobro provođenje topline a površina polja ne će se oštetiti.
- Pregrijana masnoća i ulje na poljima za kuhanje može se brzo zapaliti, stoga jela s mašću ili uljem (npr. prženi krumpir) pripremajte oprezno i pod stalnim nadzorom.
- Na polja za kuhanje ne smijete stavljati vlažno posuđe ili poklopce prekrivene parom. Vlaga šteti poljima za kuhanje.
- Nikada ne hladite vruću posudu na praznim poljima za kuhanje jer se pod takvom posudom stvara kondenzat koji pospješuje koroziju.

Važna upozorenja s obzirom na staklokeramičke ploče

- Polje za kuhanje brzo postigne željenu snagu odnosno radnu temperaturu dok okolina grijaćih polja ostane hladna.
- Ploča je otporna na temperaturne promjene.
- Ploča je otporna i na udarce. Posudu čak možete postaviti na ploču i nešto grublje a da ju ne oštetite.
- Staklokeramičku površinu ne koristite kao radnu površinu! Oštrim predmetima možete uzrokovati ogrebotine.
- Priprema jela u aluminijskim folijama ili plastičnim posudama na vrućim zonama kuhanja nije dozvoljena. Na staklokeramičku ploču ne stavljajte plastične predmete ili aluminijsku foliju.
- Nikad ne upotrebljavajte puknutu ili slomljenu staklokeramičku ploču. Pad predmeta oštrih rubova na površinu za kuhanje može uzrokovati lom ploče. Posljedice mogu biti vidljive odmah, ali i tek nakon izvjesnog vremena. Ako se zbog nepažljivog rukovanja na ploči pojavi kakvo vidljivo napuknuće, odmah prekinite dovod električne energije aparatu.
- Ako se na vruću ploču prospe šećer ili prolije jako slatko jelo, odmah obrišite ploču odnosno odstranite šećer.

Posuđe



Savjeti za uporabu posuđa

Upotrebljavajte kvalitetno posuđe s ravnim i stabilnim dnom.

- Prijenos topline je najbolji ako je promjer dna tava i lonaca jednak promjeru polja za kuhanje a posuda postavljena na sredinu ploče za kuhanje.
- Ako za kuhanje koristite vatrostalno stakleno odnosno porculansko posuđe, pridržavajte se uputa proizvođača posuđa.
- Ako koristite lonac pod tlakom (ekonom lonac), nadzirite ga dok ne postigne pravilan tlak. Polje za kuhanje neka na početku bude upaljeno na najveću snagu a zatim, slijedom uputa proizvođača lonca, odgovarajućim gumbom pravovremeno snizite snagu grijanja.
- Uvijek pazite da u loncu pod tlakom (ekonom lonac), a i u drugim loncima i posudama, uvijek bude dovoljno tekućine jer zbog isparavanja posuda može ostati prazna a zbog pregrijavanja može doći do oštećenja lonca i polja za kuhanje.
- Posuda od vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom prikladna je za uporabu na električnim poljima za kuhanje, ako odgovara promjeru polja. Zbog termičke napetosti, posude većeg promjera mogu puknuti.
- Kada koristite posebno posuđe, uvijek se strogo pridržavajte uputa proizvođača.

- Kad na kuhalištu (važi za staklokeramičku ploču) kuhate u posudi s visoko sjajnim (svijetla metalna površina) ili debelim dnom, vrijeme do ključanja može se produljiti za nekoliko minuta (do 10 minuta). Ako želite zagrijati veću količinu tekućine do ključanja, preporučujemo uporabu posude s ravnim i tamnim dnom.
- Ne koristite glinenu posudu jer ona na staklokeramičkoj površini uzrokuje ogrebotine.

Štednja energije

- Promjer dna tava i lonaca neka bude jednak promjeru polja za kuhanje. Ako je posuda premalena, dolazi do gubitka topline a mjesto kuhanja može se oštetiti.
- Koristite poklopac ako to priprema hrane omogućuje.
- Posuda neka bude prikladne veličine s obzirom na količinu jela. Priprema manje količine jela u velikoj posudi gubitak je energije.
- Jela, za koja je potrebno dulje vrijeme kuhanja, pripremajte u loncu pod tlakom (ekonom lonac).
- Razno povrće, krumpir, i slično, možete kuhati u manjoj količini vode. Tako se jelo brže skuha ali je pritom važno da poklopac bude dobro zatvoren. Nakon vrenja, smanjite snagu na stupanj koji je dovoljan za lagano vrenje.

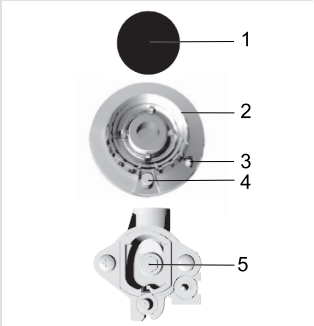
B) Plinska polja za kuhanje

Prije prve uporabe

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

Važna upozorenja

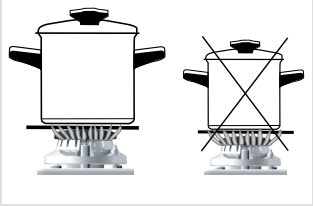
- Ako želite hranu zapeći, plamenik najprije namjestite na najveću snagu a zatim kuhanje nastavite na najmanjem stupnju snage.
- Kod određenih modela plamenici kuhališta su termo-električki zaštićeni. To znači da se dovod plina automatski zatvori ako se plamen plamenika nekontrolirano ugasi (prekipjelo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



1 Poklopac krune plamenika
2 Kruna plamenika s nosačem poklopaca plamenika
3 Termoelement (samo kod zaštićenih plamenika, imaju samo određeni modeli)
4 Svjećica za paljenje
5 Mlaznica

Posuđe

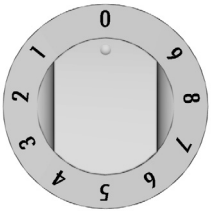
- Pravilno odabrano posuđe pruža optimalno vrijeme kuhanja i potrošnju plina. Najvažniji je promjer posude.
- Plamičci vatre koji prelaze rub premalene posude uništavaju posudu, a veća je i potrošnja plina.
- Plin za svoje izgaranje treba zrak, a njega zbog prevelike posude ne dobije dovoljno, tako da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

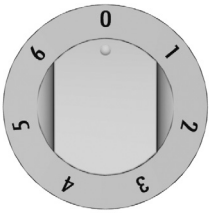


Nastavak rešetke (imaju samo određeni modeli)
Nastavak rešetke koristite kad kuhate u posudi manjeg promjera. Postavite ga na rešetku nad pomoćnim plamenikom.

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

Upravljanje poljima za kuhanje





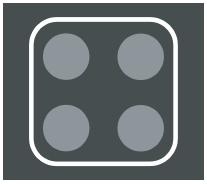
- Polja za kuhanje upravljate gumbima, ugrađenim u upravljačku ploču aparata.
- Simboli uz gumbe označavaju pripadnost pojedinom polju za kuhanje.
- Označene stupnjeve snage kuhanja na gumbima možete podešavati uzastopnim (kliznim) izborom snage od 1-9, ili stupnjevano (u koracima) od 1-6.
- Gumbe, koji se mijenjaju u koracima (stupnjevano), možete okretati u oba smjera. Energetske gumbe okrećete u smjeru kazaljki na satu za povećanje snage grijanja i u obrnutom smjeru za smanjenje snage grijanja.
- Smisleno je da ploču isključite 3-5 minuta prije završetka kuhanja i time iskoristite preostalu toplinu te uštedite energiju (u tabeli ćete naći primjere za uporabu pojedinih stupnjeva snage).

E	S	
0	**0**	položaj ISKLJUČENO, korištenje preostale toplote
1-2	**1**	održavanje toplote, nastavak kuhanja manjih količina **(najniža snaga)**
3	**2**	nastavak kuhanja
4-5	**3**	nastavak kuhanja većih količina nastavak pečenja većih komada
6	**4**	pečenje, priprema zaprške
7-8	**5**	pečenje
9	**6**	da jelo proklјuča, da se zapeče, peče se **(najveća snaga)**

Brza polja za kuhanje (samo kod određenih modela) razlikuju se od normalnih polja po većoj snazi, što znači da se brže zagriju.
Označena su crvenom točkom u sredini koja, uslijed dugotrajnog zagrijavanja i čišćenja, može vremenom i nestati.

HI-Light grijači

Polja za kuhanje s HI-Light grijačima od običnih se polja razlikuju po izuzetno kratkom odzivnom vremenu zagrijavanja, stoga postupak kuhanja započne vrlo brzo.

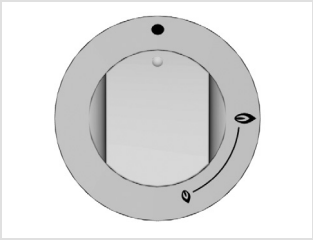


Indikator preostale topline
Svako polje za kuhanje ima signalno svjetlo koja svijetli dok je polje za kuhanje vruće. Kad se polje za kuhanje ohladi, svjetlo se ugasi.
Indikator preostale topline svijetli i ako na polje za kuhanje, koje niste koristili, postavite vruću posudu.

273434

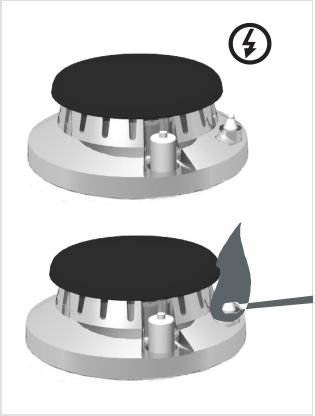
Upravljanje plamenika

Gumb za upravljanje



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

Prižiganje in delovanje gorilnikov (odvisno od modela)



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

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

Jednoručno paljenje

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

Dvoručno paljenje

- Plinski plamenik palite pritiskom na izabrani gumb i okretanjem u položaj najveće snage. Zatim pritisnite gumb uređaja za paljenje. Aktivira se električna iskra svjećice i upali izlazeći plin.
- Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećica), plin možete upaliti i šibicom ili upaljačem za plin.
- Nakon paljenja držite gumb pritisnut još približno 10 sekundi, da se plamen stabilizira.

- Nakon toga možete birati položaj između najvećeg i najnižeg stupnja snage. Ne preporučuje se položaj između oznaka ( ) i ( ). U tom je rasponu plamen nestabilan i može se ugasiti.

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

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

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

Pećnica

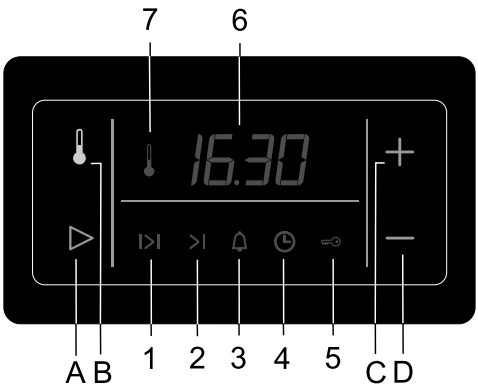
Prije prve upotrebe

- Najprije izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i operite ih toplom vodom i dodatkom običnog deterdženta. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje.
- Tijekom prvog zagrijavanja pećnice nastaje neprijatan vonj po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriju tijekom postupka prozračite.

Važna upozorenja

- Po mogućnosti koristite tamne, silikonom presvučene ili emajlirane posude za pečenje, jer posebice dobro provode toplotu.
- Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tablicama u ovim uputama.
- Prilikom zagrijavanja prazne pećnice gubi se velika količina toplote, zato pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedite mnogo energije, jer je pećnica već zagrijana.
- Pri kraju dužeg vremena pečenja možete pećnicu isključiti približno 10 minuta prije, i time uštedjeti energiju, jer iskorištavate nakupljenu toplotu.

Elektronski programski digitalni sat s prikazom temperature



Senzorske tipke:

A Tipka za izbor i potvrđivanje izbora vremenskih podešavanja
B Tipka za izbor temperature
C Tipka za povećavanje izabrane vrijednosti
D Tipka za smanjivanje izabrane vrijednosti

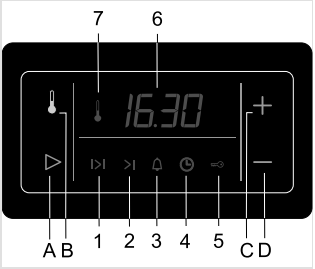
Pokazivači:

1 Trajanje djelovanja pećnice
2 Završetak djelovanja pećnice
3 Upozoravajući signal (alarm)
4 Točno vrijeme
5 Zaključavanje - blokada za djecu
6 Pokazivač temperature i vremena
7 Simbol djelovanja grijača

- Kad uređaj priključite na mrežni napon, ili nakon nestanka električne energije, najprije se nakratko ispiše »META« ili »GLAS«, a zatim pokazivač neko vrijeme pulsira. Za djelovanje pećnice morate u tom slučaju najprije tipkama (B i C) podesiti točno vrijeme.
- Svaki dodir tipke popraćen je kratkim zvučnim signalom.
- Uzastopnim dodirom tipke (A) redoslijedom birate različita podešavanja. Kada izabrani simbol na pokazivaču pulsira brzo (treperi u ritmu), tu funkciju možete mijenjati ili podešavati. Nakon 5 sekundi. simbol počne pulsirati sporije i prikazuje podešeno vrijeme. Osvijetljeni simboli su ujedno i izabrani, ali nisu prikazani na pokazivaču. Prikazana je uvijek samo zadnja izabrana vrijednost.
- Ako tipke za podešavanje vrijednosti (C ili D) držite pritisnute duže vrijeme, promjena vrijednosti se ubrzava.

⚠ **Za postizanje boljeg odaziva tipki, uvijek ih dodirujte većom površinom prsta.**

- Temperaturu i ostale funkcije možete birati pomoću posebnog gumba koji zamjenjuje dodirivanje tipki programskog sata.



Podešavanje točnog vremena

- Točno vrijeme na satu postavite dodirom tipke za izbor podešavanja (A). Izaberite simbol (4).
- Dodirom tipki (C i D) izaberite točno vrijeme.
- Podešenost potvrdite ponovnim dodirom tipke (A), ili pričekajte nekoliko sekundi, nakon čega se izabrana vrijednost automatski sama spremi.

Podešavanje vremenskih funkcija

Osim podešavanja temperature, elektronski programski sat možete koristiti i za podešavanje vremenskih funkcija. Željeni prikaz birate pritiskom na pripadajuću tipku (A ili B).

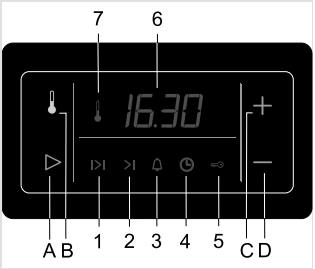
Programskim satom možete programirati 3 načina djelovanja pećnice:

- **Podešavanje trajanja djelovanja** - pećnica započne djelovati odmah, i nakon određenog vremena automatski prestane djelovati.
- **Podešavanje završetka djelovanja** - završetak djelovanja pećnice u izabrano vrijeme.
- **Podešavanje odloženog uključenja** - u izabrano vrijeme pećnica automatski započne i završi djelovanje.

Podešavanje trajanja djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete kako dugo će pećnica djelovati (razdoblje djelovanja). Najdulja moguća vrijednost je 10 sati!

- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (1). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite razdoblje trajanja djelovanja.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Nakon isteka izabranog vremena, pećnica automatski prestane djelovati (završetak pečenja).
  Začuje se isprekidan zvučni signal, kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazani znak (_:_ _) žmirkaju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i po potrebi podesite novo vrijeme trajanja.



Podešavanje završetka djelovanja pećnice

U ovom načinu birate vrijeme kada želite da pećnica prestane djelovati. Najduža mogućnost regulacije je 10 sati od trenutnog točnog vremena.

- Provjerite je li sat postavljen na točno vrijeme.
- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (2). Na pokazivaču se ispiše trenutno točno vrijeme. Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme završetka djelovanja.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Pećnica započne djelovati odmah i prestaje djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se isprekidani zvučni signal kojega

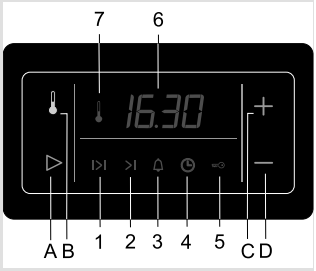
273434

možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazani znak (_:_ _) žmirkaju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i, po potrebi, podesite novo vrijeme trajanja.

Podešavanje odloženog uključenja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete duljinu djelovanja pećnice (razdoblje djelovanja) i u koje vrijeme želite da pećnica prestane s djelovanjem (završetak djelovanja). Završetak pečenja možete odložiti za najviše 24 sata s obzirom na trenutno točno vrijeme!

- Provjerite je li sat postavljen na točno vrijeme.
- Izbor razdoblja djelovanja: dodirom tipke (A) izaberite simbol (1). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite razdoblje trajanja djelovanja.
- Izbor završetka djelovanja: Dodirom tipke (A) izaberite simbol (2). (Na pokazivaču se automatski ispiše zbroj točnog vremena i vremena trajanja djelovanja pećnice). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme završetka pečenja.
- Sat čeka na početak uključenja pečenja - oba simbola (1 i 2) svijetle.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Pećnica započne pravovremeno automatski djelovati (tada se simbol (2) ugasi) i prestane djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se isprekidani zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazani znak (_:_ _) žmirkaju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i po potrebi podesite novo vrijeme trajanja.



Podešavanje alarma (upozoravajućeg signala)

Sat možete koristiti samostalno (neovisno o djelovanju pećnice) kao uređaj za upozoravanje isteka unaprijed podešenog vremena.
- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (3). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme alarma. Najdulja mogućnost regulacije je 10 sati.
- Nakon isteka izabranog vremena, začuje se isprekidan zvučni signal kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku a koji se nakon 1 minute isključi sam. Simbol (3) se ugasi.

⚠ **Kod istjecanja upozorenja, zadnja je minuta prikazana u sekundnom intervalu.**

⚠ **Iz sigurnosnih razloga pećnica se nakon određenog vremena pečenja isključi sama:**
- nakon 10 sati, ako je izabrana temperatura pečenja veća od 120°C;
- nakon 24 sata ako je izabrana temperatura pečenja manja od 120°C.

Podešavanje jačine zvučnog signala
Jačinu zvučnog signala možete podešavati kada nije aktivirana nijedna vremenska funkcija
(prikazuje se samo točno vrijeme).

- Dodirujte tipku (D) oko 3 sekunde, da se pojavi prikaz jačine zvuka i pripadajući zvuk. Oznaka »oooo« znači najvišu razinu zvuka, a simbol »o« minimalnu jačinu. Dodirivanjem tipke (D) redoslijedom birate jednu od četiri razine jakosti zvuka.
- Izabranu jačinu potvrdite dodirom tipke (A), ili ostavite da se nakon nekoliko sekundi podesi automatski.

Zaključavanje (blokada) sata

Sat možete blokirati samo kada već prije imate izabranu neku vremensku funkciju (trajanje djelovanja, završetak djelovanja, ili upozoravajuće odbrojavanje). Pećnica će djelovati normalno ali ne ćete moći mijenjati izabrane regulacije.«
Uključenje: dodirom tipke (A) izaberite simbol (5). Dodirom tipke (B ili C) aktivira se blokada za djecu, a na pokazivaču se prikaže poruka “ON”. Izbor potvrdite pritiskom tipke (A).
Isključenje: Dodirom tipke (C ili D) isključite blokadu a na pokazivaču se prikaže poruka“OFF”.
Izbor morate potvrditi pritiskom tipke (A).

- Ako sat zaključate kada nije izabrana nijedna funkcija (samo prikaz točnog vremena), pećnica ne će djelovati i ne ćete moći mijenjati podešene vrijednosti.
- Ako sat zaključate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, pećnica će normalno djelovati ali nećete moći mijenjati podešene vrijednosti.

Smanjen intenzitet osvijetljenosti pokazivača
Jednu minutu nakon isključenja uređaja osvjetljenje pokazivača se smanji.

Brisanje vremenskih regulacija

- Sve vremenske funkcije možete izbrisati u bilo kom trenutku istovremenim pritiskom senzorskih
  tipki (C i D) koje morate držati pritisnute najmanje 3 sekunde. Izabrani programi smjesta se
  prekidaju a sat se vrati u način prikaza točnog vremena.
- Pojedinu izabranu vremensku funkciju možete brisati tako da je najprije izaberete pritiskom tipke
  (A) a zatim istovremenim pritiskom i držanjem tipki (C i D) funkciju izbrišete. Vremenske regulacije možete izbrisati i postavljanjem vrijednosti na 0.00.

Upravljanje pećnice

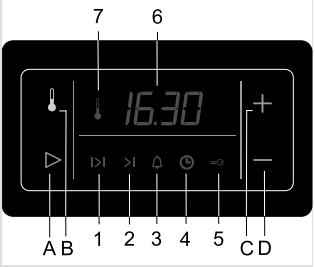
Za upravljanje pećnice služi gumb za uključivanje/isključivanje i izbor načina djelovanja pećnice te elektronski programski sat s prikazom temperature.

273434



Gumb za uključivanje/isključivanje i izbor načina djelovanja pećnice
Okrenite gumb sklopke za biranje na željen sustav pečenja.

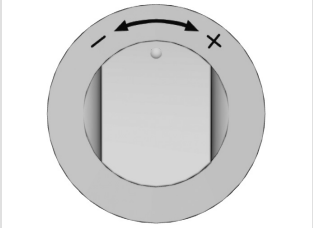
Podešavanje temperature pećnice



Elektronskim programskim satom birate temperaturu pečenja i vremenske funkcije:

- Dodirnite tipku (B). Na pokazivaču se prikaže prethodno podešena temperatura '180°C', a simbol '°C' pulsira nekoliko sekundi. Pećnica počne djelovati.
- Dok simbol '°C'pulsira, možete dodirom tipki (C i D) mijenjati odnosno birati novu vrijednost temperature u rasponu od 30 do 275 °C, u koracima po 5 °C. Temperaturu mijenjate za jedan korak pojedinim dodirima tipke, a ako tipku držite pritisnutu duže vrijeme, promjena temperature se ubrzava.
- Na pokazivaču temperature prikazuje se rastuća temperatura u pećnici u koracima po 5 °C. Dok je temperatura pećnice ispod 30 °C, na pokazivaču je ispisano '--- °C'. Prikazan je i simbol (7) koji prikazuje djelovanje grijača.
- Kad je podešena temperatura pećnice postignuta, simbol (7) se ugasi i začuje se kratak pisak.
- Tijekom pečenja, temperatura se održava povremenim uključivanjem grijača i prikazivanjem simbola (7).
- Temperaturu pečenja možete mijenjati bilo kad. Najprije dodirnite tipku (B), a zatim birajte novu vrijednost tipkama (C i D).

NAPOMENA:
Ako na izbornom prekidaču izaberete samo uključenje osvjetljenja, ono će se upaliti tek kad dodirnete i senzorsku tipku (D).



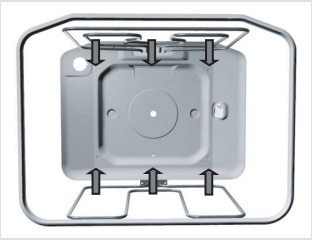
Podešavanje temperature posebnim temperaturnim gumbom
(imaju samo određeni modeli)
Temperaturu i ostala podešavanja možete birati posebnim gumbom koji zamjenjuje dodirivanje tipki programskog sata.

- Okrenite temperaturni gumb udesno ili ulijevo. Prikaže se podešena temperatura, i pulsira '°C'.
- Daljnjim okretanjem, ili zadržavanjem gumba u položaju desno ili lijevo, mijenjate temperaturu u koracima po 5 °C.
- Temperaturu i sva druga vremenska podešavanja sata brišete temperaturnim gumbom i to tako da temperaturu smanjite na 30 °C i zatim još jednom okrenete gumb ulijevo.

Pećnica može djelovati u slijedećim režimima rada:

Osvjetljenje pećnice

Određeni modeli opremljeni su dvjema žaruljama za osvjetljenje pećnice: jedna je na stražnjoj stjenci gore, a druga se, dodatna bočna žarulja, nalazi na sredini desne bočne stjenke.
Najprije okrenite gumb izbornog prekidača u položaj za osvjetljenje a zatim aktivirajte osvjetljenje jednim kratkim okretom gumba (- +) ili pritiskom na tipku za izbor temperature (B).
Kod svih drugih načina djelovanja, osvjetljenje pećnice uključi se automatski prilikom izbora načina djelovanja.



Gornji/donji grijač

Grijači na donjoj i gornjoj strani pećnice jednakomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.



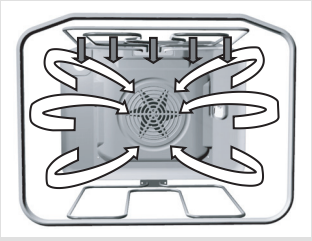
Veliki žar (roštilj)

U tom načinu djelovanja aktivan je gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, postavljen na stropu pećnice. Za povećani učinak grijanja, odnosno za optimalno iskorištenje cjelokupne površine rešetke u pećnici, istovremeno je uključen i gornji grijač.
Ovaj način djelovanja omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. goveđi odrezak (steak), kobasice, razni odresci, kotleti, i sl.



Žar

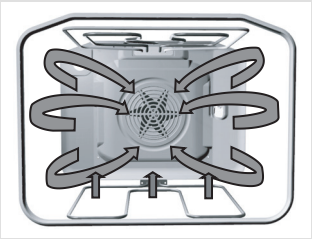
Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara.
Prikladan je za pripremu manje količine toplih sendviča (toast), lovačkih kobasica, i slično.



Žar s ventilatorom

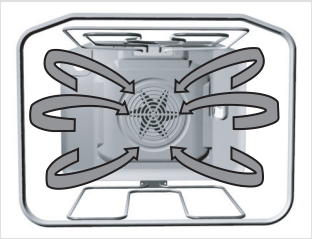
U tom načinu djelovanja u pogonu su istovremeno infra grijač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na žaru i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednoj razini pećnice, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kožice.

273434



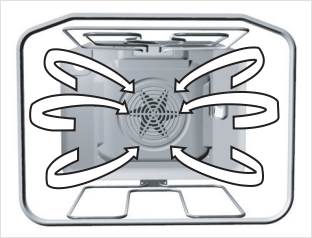
Vrući zrak i donji grijač

U ovom načinu djelovanja rade istovremeno 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 nabujak od sira.



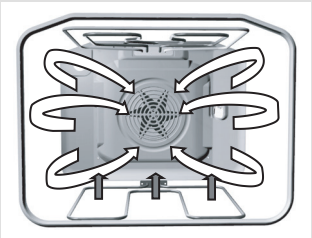
Vrući zrak

U ovom režimu djeluju okrugli grijač i ventilator, smješten na stražnjoj stjenci pećnice, koji brine o stalnom kruženju vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Ovaj način djelovanja naročito je preporučljiv za pečenje mesa i kolača na više razina. Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema.



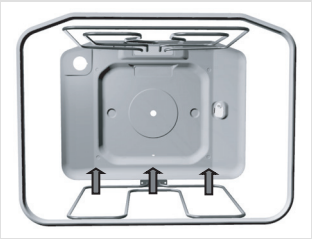
Odmrzavanje

U ovom režimu zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se samo za odmrzavanje smrznute hrane. Najprije okrenite gumb izbornog prekidača na poziciju za odmrzavanje, a zatim jednim kratkim okretom gumba (- +) aktivirajte odmrzavanje (ili pritiskom na tipku za izbor temperature (B)).



Donji grijač i ventilator

U tom načinu Istovremeno rade donji grijač i ventilator. Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tijesta, i za ukuhavanje voća i povrća.
Koristite samo donju (prvu) vodilicu i ne koristite previsoke modele, da topao zrak može kružiti po gornjoj strani jela.



Donji grijač/Aqua Clean

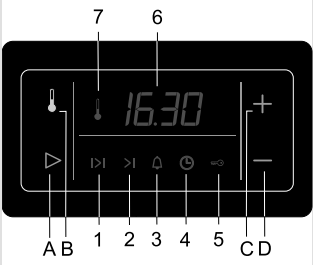
Toplotu isijava samo donji grijač, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadjevom).
Donji grijač možete koristiti i za čišćenje pećnice. Detalje s tim u vezi naći ćete u poglavlju ‘Čišćenje i održavanje’.



Gornji grijač

Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani. Upotrebljavajte ga kada želite jače zapeći gornju stranu jela (npr. za dodatnu hrskavu koricu, odnosno zlatno smeđu boju).

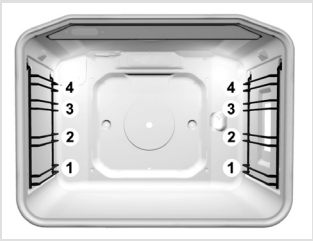
Isključivanje pećnice

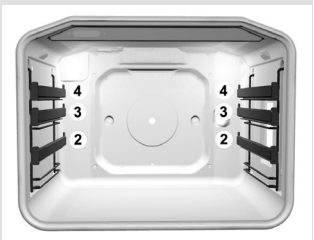


Nakon završenog pečenja, okrenite izborni prekidač na nulu. Iz sigurnosnih razloga, isključite i temperaturu na programskom satu. To napravite tako da istovremeno pritisnete tipke (C i D) i držite ih 3 sekunde. Time se prekinu i izbrišu sva vremenska podešavanja sata (vidi poglavlje »Podešavanje vremenskih funkcija«); sat se vrati na prikaz točnog vremena. Podešavanja možete izbrisati i tako da smanjite temperaturu na 30 °C i zatim još jednom pritisnete tipku (D).

Razine pečenja (ovisno o modelu):



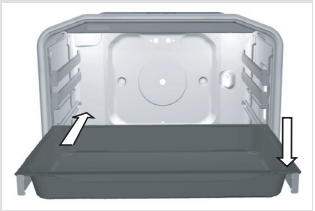




- Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 4 različite razine.
- Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore (pojedine razine pečenja opisane su u tablicama u nastavku)!
- Vodilice su **vučene, žičane ili teleskopske** (ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodilicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Kod žičanih vodilica, rešetku i tepsije morate uvijek uvući u vodilice, koje su određene žičanim profilima.

Teleskopske vodilice (ovisno o modelu):





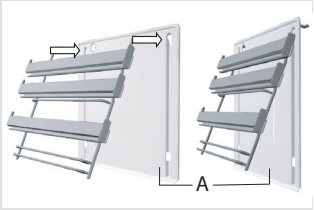
Teleskopskim vodilicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Teleskopske vodilice nalaze se lijevo i desno u pećnici na tri razine.

Razine izvlačenja sadrže (ovisno o modelu):
- tri djelomično izvučene vodilice;
- jednu potpuno i dvije djelomično izvučene;
- tri potpuno izvučene vodilice.

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

- Prilikom umetanja rešetke ili pladnja za pečenje najprije izvucite teleskopske vodilice jedne razine.
- Rešetku, odnosno pladanj postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja. Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraja u pećnicu.

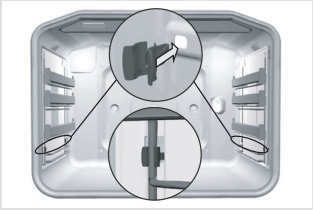
Ulošci za jednostavno čišćenje (ovisno o modelu):





Umetnuti ulošci za jednostavno čišćenje sprječavaju štrcanje masnoće tijekom pečenja neposredno na stjenke pećnice.

Montaža:
- Skinite žičane, odnosno teleskopske vodilice (vidi poglavlje ‘Skidanje teleskopskih i žičanih vodilica’).
- Vodilice (žičane, odnosno teleskopske) nataknite na uložak (A) koji se lako čisti, zajedno ih objesite u predviđene otvore, i povucite prema gore.

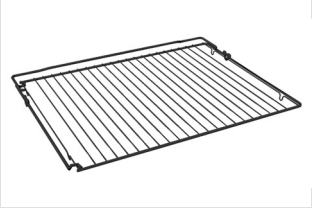


Prilikom montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) i uložaka za lakše čišćenje, umetnite priložene graničnike u donje otvore na stjenci pećnice i u graničnike umetnite vodilice. Ovi nosači namijenjeni su boljem pričvršćenju vodilica.

Pribor pećnice (ovisno o modelu)



Staklena posuda namijenjena je pečenju jela, a služi i kao servisni pladanj.



Rešetka, na koju postavite posudu s jelom, ili jelo postavite na rešetku.

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



Niska posuda za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača i peciva.



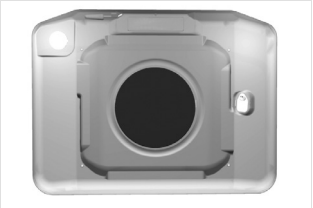
Duboka posuda namijenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za skupljanje kapajuće masnoće.

⚠ **Upozorenje: duboku posudu za skupljanje masnoće ne smijete postaviti u prvu vodilicu, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, kada dubok pladanj za pečenje služi kao posuda za sakupljanje masnoće.**



Stražnja stjenka obložena je **katalitičkom oblogom**, koju smije ugraditi ili skinuti isključivo serviser ili druga stručna osoba.r.

Filtar za masnoću



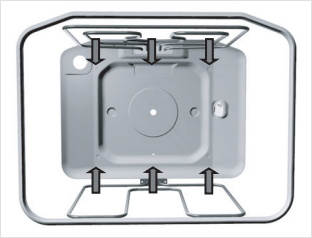
Ugrađeni filtar za masnoću, postavljen na stražnjoj stjenci pećnice, štiti ventilator, okrugli grijač i pećnicu pred neželjenim mazanjem masnoćama. Filtar uvijek namjestite kad pečete meso. Ako pečete kolače, uvijek ga odstranite! Namješten filtar kod pečenja orehnjače može biti uzrok slabijim rezultatima pečenja.

Pečenje kolača

- Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač ❑, vruć zrak 🌀, ili ventilator s donjim grijačem 🌀. Upravljanje pećnice na izabranom režimu ovisno je o modelu pećnice.
- Kod pečenja kolača morate filtar za masnoću uvijek odstraniti iz pećnice!

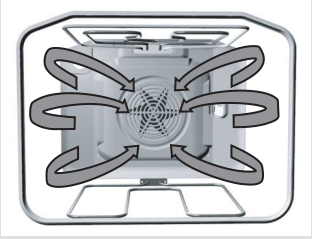
Upute

- 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, odnosno najsrodnijeg kolača.



❑ Pečenje peciva gornjim/donjim grijačem

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Gornji/donji grijač naročito su podesni za pečenje različitih vrsta kolača, kruha i mesa.
- Koristite tamne posude za pečenje. U svjetlijim posudama kolač se peče slabije, jer odbijaju toplotu.
- Modele uvijek postavite na rešetku. Ako koristite priloženu posudu za pečenje, izvadite rešetku.
- Prethodno zagrijavanje 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 peciva vrućim zrakom

Ovaj način naročito je pogodan za pečenje na više razina, naročito za kekse u niskim posudama za pečenje. Preporučujemo prethodno zagrijavanje pećnice i vodilice 2 i 3. Prikladan je i za vlažne kolače i voćne torte (pečenje na jednoj razini).

- Temperatura je obično niža nego kao kod pečenja s gornjim/donjim grijačem (vidi Tablicu pečenja kolača).
- Različite kolače možete peći zajedno, ako je potrebna temperatura približno jednaka.
- Vrijeme pečenja možda će se razlikovati, čak i kod korištenja istih pladnjeva za pečenje. Kad pečete u više posuda istovremeno – na dvije ili tri razine, vrijeme pečenja možda će biti različito za pojedini pladanj, stoga ćete morati jedan kolač izvaditi prije nego drugi (posuda u gornjoj vodilici).
- Sitne kolačiće, kao što su keksi, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomjerni keksi neće se ravnomjerno zapeći!
- Ako pečete više kolača istovremeno, u pećnici može nastati veća količina pare, koja na vratima pećnice stvara kondenzat.

273434

Savjeti za pečenje peciva

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 previše blijed

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 tabeli pečenja kolača:

- Temperatura je navedena u nižim i višim vrijednostima. 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 na izabranom sistemu pečenja potrebno prethodno zagrijati.
- Ako koristite papir za pečenje, provjerite dali je visoko temperaturno postojan.

Tabela za pečenje kolača gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom - kod pečenja na jednoj razini.

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, 'kuglhof'	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Kolač u pravokutnom modelu	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Kolač u modelu za torte	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Kolač od sira u modelu za torte	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Voćna torta, krhko tijesto	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Voćna torta s preljevom	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biskvitna torta*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Trešnjin kolač	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biskvitna rolada*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Kolač iz umiješanog testa	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Dizana pletenica, vijenac	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Božićna štruca	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Savijača od jabuka	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Buhtli	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Pikantni kolači					
Lorenska torta (nabujak)	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pica*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Kruh	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Žemičke*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Sitni kolačići					
Keksi iz krhkog tijesta	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Brizgani (strojni) keksi	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Dizani sitni kolačići	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Kolač iz lisnatog tijesta	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Kolač punjen kremom	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Nabujci					
Nabujak od riže	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Nabujak od svježeg sira	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Zamrznuti kolači					
Savijača od sira, jabuka	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Torta od sira	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pica	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Prženi krumpir za pećnicu*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Kroketi za pećnicu	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate manje tepsije ili modele na nisku posudu za pečenje. Duboku tepsiju ne smijete tijekom pečenja stavljati u 1. vodilicu.

Tabela za pečenje kolača vrućim zrakom i donjim grijačem

Vrsta kolača	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Kolač od sira (750 g sira)	2	150-160	65-80
Pica – dizano tijesto	2	200-210	15-20
Lorenska pita – krhko tijesto	2	180-200	35-40
Jabučni kolač s posipom – dizano tijesto	2	150-160	35-40
Voćni kolač – umiješano tijesto	2	150-160	45-55
Savijača od jabuka – vučeno tijesto	2	170-180	45-65

Pečenje mesa

- Za pečenje mesa upotrebljavajte gornji i donji grijač, ili vruć zrak ❒, .
- Koji način zagrijavanja je najpodesniji za određene posude, možete pročitati iz deblje natisnutih uputstava u tablici pečenja mesa.
- Za pečenje mesa je preporučljivo korištenje filtra za masnoću (ovisno o modelu).

Savjeti u vezi posuda za pečenje

- Možete koristiti posuđe iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza.
- Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika nisu podesne, jer snažno odbijaju toplotu.
- Ako pečenje pokrijete, ostati će sočnije, a pećnica će se manje zaprljati.
- U otvorenoj posudi pečenje će se brže ispeći.

Upozorenja u vezi pečenja mesa

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

Tabela za pečenje mesa gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom - kod pečenja na jednoj razini.

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Pržolica (roastbeef), srednje pečena	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Pržolica, dobro pečena	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Svinjetina						
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Svinjeća potrbušnica	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Svinjeća potrbušnica	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Svinjeća plećka	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Svinjeća rolada	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kare kotleti	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Pečenje iz mljevenog mesa	1500	**2**	**200-210**	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
Ovčja goljenica	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Divljač						
Zečja leđa	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Srneća goljenica	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perad						
Pile, cijelo	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Šopana kokoš	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Patka	1700	2	180-190	**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	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Riblji nabujak	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

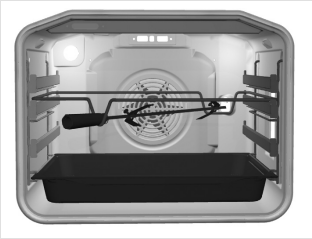
Upozorenje: Vodilica se odnosi na duboku posudu, manje posude stavite na rešetku, koju stavljate u 1., 2. vodilicu (duboku tepsiju na smijete stavljati u 1. vodilicu).

Pečenje na žaru (roštilj) i 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 (biftek, odrezak, lososovi odresci), ili za dvopek odnosno zapečenost jela.

Savjeti za pečenje na žaru

- Postupak pečenja na žaru uvijek se odvija sa 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.
- Kad pečete meso na roštilju, uvijek namjestite filtar za masnoću.
- Infra grijač (veliki i mali žar) 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, koju umetnite u 4. vodilicu. Pod rešetku ugurajte posudu za lovljenje kapajuće masnoće i mesnog soka.
- Meso koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Prvu stranu pecite dulje nego drugu.
- Kad pečete veće komade mesa na rešetki (pile, riba), rešetku ugurajte u drugu vodilicu, a pladanj za kapajuću masnoću u prvu vodilicu.
- 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 određeni modeli)

- 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 3. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso nataknite 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 prvu vodilicu niže uvucite posudu za lovljenje soka i masnoće iz mesa.
- Ražanj aktivirate izborom načina djelovanja »Veliki žar« .
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, skinite ručku s ražnja.
- Infra grijač djeluje termostatski, i samo ako su vrata pećnice zatvorena.

Tabela za pečenje na žaru – veliki žar

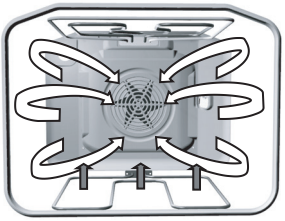
Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Meso i kobasice					
4 odreska, goveđi file, krvavo	180g/kom	4	240	-	14-16
4 odreska, goveđi file, roza	“	4	240	-	16-20
4 odreska, goveđi file, prepečeno	“	4	240	-	18-21
4 odreska, svinjeća vratina	“	4	240	-	19-23
4 kotleta	“	4	240	-	20-24
4 teleća odreska	“	4	240	-	19-22
6 janjeća kotleta	100g/kom	4	240	-	15-19
8 kobasice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
3 komada mesnog sira	200g/kom	4	240	-	9-15
1/2 pileta	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ribe					
Odresci lososa	600	3	240	-	19-22
4 pastrve	200g/kom	2	-	170-180	45-50
Dvopek					
6 kriški bijelog kruha	/	4	240	-	1,5-3
4 kriške kruha iz miješanog brašna	/	4	240	-	2-3
Sendviči	/	4	240	-	3,5-7
Meso/perad					
Patka*	2000	2	210	150-170	80-100
Pile*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Svinjsko pečenje	1500	2	-	150-160	90-120
Svinjska plećka	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska goljenica	1000	2	-	150-160	120-140
Pržolica/goveđi file	1500	2	-	170-180	40-80
Zapečeno (gratinirano) povrće					
Karfiol, kelj	750	2	-	210-230	15-25
Šparoge	750	2	-	210-230	15-25

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate meso; u poglavlju meso/perad, vodilica se odnosi na dubok pladanj za pečenje, a kod pileta na rešetku.
Kad pečete meso u posudi za pečenje (tepsiji), neka u njoj bude dovoljno tekućine da se meso ne zagori, a tijekom pečenja ga okrenite. Kad pečete meso na rešetki, uvijek u prvu ili drugu vodilicu ugurajte dubok pladanj za sakupljanje kapajuće masnoće (vidi savjete za pečenje na žaru).
Savjet: pastrve osušite papirnatim ubrusom. Unutrašnjost ribe napunite peršinom, solju, češnjakom, a s vanjske strane ribu nauljite i položite na rešetku. Tijekom pečenja na žaru je ne okrećite.
* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi upute za ražanj);
** Povrće prethodno najprije dopola skuhajte i prelijte bešamelom i naribanim sirom. Manji stakleni pladanj za pečenje leži na rešetki.

Tabela za pečenje na žaru – žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Meso i kobasice					
2 odreska, goveđi file, prepečeno	180g/kom	4	240	-	18-21
2 kotleta		4	240	-	20-22
2 odreska, svinjska vratina	180g/kom	4	240		18-22
4 kobasice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
4 sendviča		4	240	-	5-7
Popečen kruh (toast)		4	240		3-4
3 pastrve	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Pile na rešetki	1500g	2	-	160-170	60-80
Svinjsko pečenje u dubokom pladnju	1500g	2	-	150-160	120-160

Ukuhavanje



Za ukuhavanje koristite donji grijač zajedno s ventilatorom
Hranu koju želite ukuhavati 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 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stjenci pećnice (vidi sliku). Gumene obruče prije uporabe smočite.
- Duboku posudu za pečenje stavite u drugu vodilicu odozdo. Tijekom ukuhavanja promatrajte hranu i kuhajte dok tekućina u staklenkama ne počne ključati – do pojave mjehurića u prvoj staklenki. Slijedite upute o vremenu ukuhavanja iz tabele.

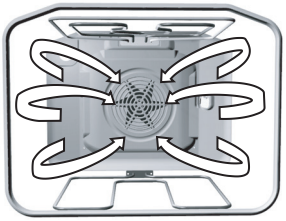
273434

Tabela ukuhavanja

Namirnice za ukuhavanje	Količina	Donji grijač / ventilator T=170-1800C, dok ne proključa do pojave mjehurića u staklenkama (u min.)	Nakon što je proključalo – kad se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (u min.)
Voće				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	25
Koštunjavo voće	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	30
Kompot	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	35
Povrće				
Kiseli krastavci	6x1 liter	pribl. 40 do 55	isključite	30
Grah, mrkva	6x1 liter	pribl. 40 do 55	postavite na 120°C 60 min.	30

Upozorenje: vremena, naznačena u tabeli, su orijentacijska. Na njih utječe sobna temperatura, broj staklenki, količina i toplota ukuhanog voća i povrća. Prije nego isključite pećnicu – u slučaju voća, i kod određenih vrsta povrća provjerite dali se u staklenkama za ukuhavanje vide mjehurići. Važno: pazite na trenutak, kad tekućina u prvoj staklenki počne stvarati mjehuriće.

Odmrzavanje



- Kruženjem zraka u pećnici pospješite odmrzavanje smrznute hrane. U tom smislu postavite pećnicu u način djelovanja ‘Odmrzavanje’.

⚠ **Nehotičnim aktiviranjem gumba za podešavanje temperature zasvijetli kontrolna lampica pećnice, no grijači neće biti uključeni.**

- 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

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

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

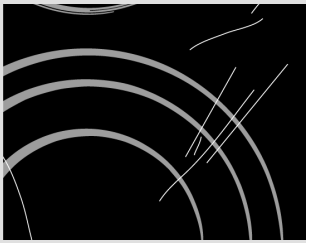
Aluminijske površine aparata
Aluminijske dijelove aparata čistimo tekućim, neabrazivnim sredstvima za čišćenje tih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanašajte neposredno na aluminijem presvučene površine.
Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili spužvice. Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za pećnice.

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

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa
(samo kod nekih modela)
Gumbe i ručke vrata čistite mekom krpom i tekućim deterdžentima, namijenjenima za čišćenje glatkih, lakiranih površina.
Možete koristiti i sredstva za čišćenje, namijenjena tim površinama, no pritom slijedite upute proizvođača tih sredstava.

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

Čišćenje



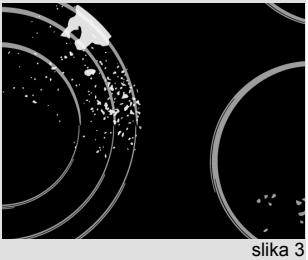
slika 1

<u>Staklokeramičko kuhalište</u>
Ohlađenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer će se inače nakon slijedeće upotrebe i najmanja nečistoća zapeći na vrućoj površini.
Za redovno održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za njegu koja na njoj naprave zaštitni sloj, koji je štiti od dalje prljavštine.
Prije svake upotrebe, sa staklokeramičke površine i sa dna posuđa obrišite prašinu ili eventualne druge strane predmete, koji bi je mogli izgrepsti (slika 1).
Pazite! Čeličnom vunom, grubim spužvicama i abrazivnim prašcima možete ogrepsti površinu. Također je možete oštetiti upotrebom agresivnih raspršivača i neprikladnih tekućih sredstava za čišćenje (slike 1 i 2).

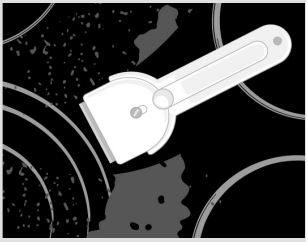
273434



slika 2

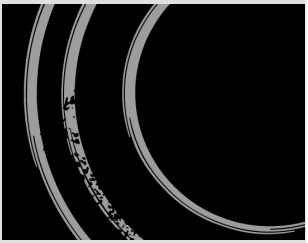


slika 3



slika 4





slika 5

Korištenjem agresivnih ili grubih sredstava za čišćenje, odnosno zbog oštećenih donjih dijelova posuda, oznake mogu izblijediti (slika 2).

Manju nečistoću čistite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišite da bude suha (slika 3).

Mrlje od vode skinite blagom rastopinom octa, no njome ne smijete brisati okvir (određeni modeli), jer ovaj time gubi sjaj. Ne koristite agresivne raspršivače niti sredstva za uklanjanje kamenca (slika 3).

Jaču nečistoću uklonite posebnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina, i pritom slijedite upute proizvođača sredstava za čišćenje. **Pazite da sredstvo nakon nanošenja temeljito odstranite, jer će u protivnom ostaci sredstva prilikom zagrijavanja polja oštetiti staklokeramičku površinu** (slika 3)!

Tvrdokornu i zapečenu nečistoću odstranite strugalicom (slika 4). Budite oprezni u rukovanju strugalicom, da se ne povrijedite.

⚠ **Strugalicu koristite samo ukoliko nečistoću ne možete odstraniti mokrom krpom, ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine.**

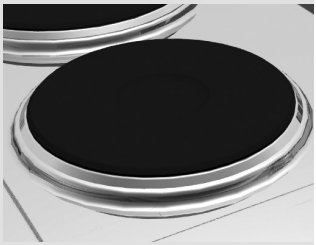
Strugalicu držite pod pravilnim kutom (45°do 60°). Nježnim pritiskom klizite po staklu preko oznaka i tako odstranite nečistoću. Pazite da plastična drška strugalice (kod određenih modela) ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuhanje.

⚠ **Strugalicu ne postavljajte pravokutno, i njenom oštricom, odnosno vršcima ne stružite po površini stakla.**

Šećer i hrana s visokom koncentracijom šećera mogu trajno oštetiti staklokeramičku površinu (slika 5), stoga je šećer i slatka jela potrebno smjesta sastrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je ploča za kuhanje još vruća (slika 4).

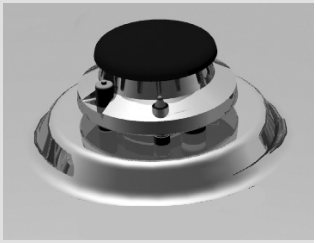
Promjena boje staklokeramičke površine nema učinka na djelovanje i stabilnost površine. Najčešće je to posljedica ostataka hrane, koja se je zapekla, odnosno je uzrokuje dno posude (na primjer aluminijski ili bakreni lonac), što je kasnije vrlo teško potpuno ukloniti.

Upozorenje: sve spomenute oznake prije svega su estetskog značaja, i direktno ne utječu na djelovanje aparata. Uklanjanje tih grešaka nije predmet garancije.



Ploča za kuhanje

- **Okolicu električnih ploča za kuhanje** čistite vrućom vodom, tekućim deterdžentom i mekom krpom. Tvrdokornije mrlje od hrane najprije natopite spužvicom.
- Svaku prljavštinu treba temeljito očistiti sa **svih ploča za kuhanje.** Ako su manje zaprljane, dovoljno je da ih obrišete vlažnom krpom i vodom s dodatkom deterdženta. Ako je prljavština tvrdokornija, koristite čeličnu vunu namočenu u deterdžent. Ploče trebate nakon toga obrisati da budu potpuno suhe.
- Tekućine koje sadrže sol, jela koja prekipe te vlaga štete električnim pločama za kuhanje, stoga ih u tim slučajevima potrebno uvijek očistiti i obrisati da budu potpuno suhe.
- Za njegu **ploča za kuhanje** povremeno koristite malo ulja za šivaće strojeve ili ih premažite uobičajenim sredstvima za čišćenje i njegu električnih ploča za kuhanje koja se mogu nabaviti u trgovini. Nikad ne upotrebljavajte maslac, slaninu i slično (opasnost korozije). Ako je ploča za kuhanje lagano zagrijana, sredstvo će brže prodrijeti u pore.
- **Obruči ploča za kuhanje** napravljeni su od nehrđajućeg čelika. Zbog termičkih opterećenja, mogu se tijekom kuhanja obojiti u žuto. Požutjela mjesta možete odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu metala. Agresivna pomagala za čišćenje posuđa nisu preporučljiva za čišćenje obruča jer su abrazivna i mogu ostaviti ogrebotine.



Plinska polja za kuhanje

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

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

Pećnica

- Pećnicu možete očistiti klasično (sredstvima za čišćenje, raspršivačem za pećnice), no to koristite samo u slučaju tvrdokorne nečistoće, i ostatke sredstva za čišćenje dobro isperite.
- Za redovito čišćenje (nakon svake upotrebe) preporučujemo program mokrog čišćenja (Aqua Clean) na slijedeći način: nakon što se je pećnica ohladila, gumb za izbor režima djelovanja okrenite u položaj čišćenja. Gumb za izbor temperature postavite na 70°C. U duboku posudu za pečenje nalijte približno 0,6 l vode i uvucite je u najnižu vodilicu. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice bit će toliko omekšani, da ih možete jednostavno odstraniti krpom.

U slučaju tvrdokorne nečistoće postupajte na slijedeći način:

Pečica naj bo pred vsakim čiščenjem ohlajena.

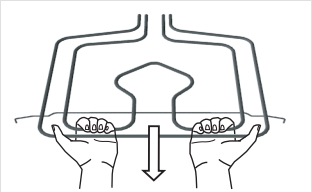
- Pećnicu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu 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 sondom) i dostupne grijače na gornjoj strani.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

Katalitički oblozi pećnice

- Katalitički emajl mekan je i osjetljiv na struganje, stoga ne preporučujemo primjenu grubih sredstava za čišćenje i oštrih predmeta.
- Hrapav katalitički emajl pospješuje razgrađivanje masnoća i druge nečistoće. Manje mrlje koje ostanu od kuhanja obično se razgrade same kad pećnicu upotrijebite slijedeći put. Općenito važi da mrlje nestaju na temperaturama iznad 220°C, a niže od toga do raspada dolazi samo djelomično.
- Jačina ovog samoočišćenja katalitičkih dijelova povremeno slabi, stoga preporučujemo da obloge mijenjate nakon nekoliko godina redovitog korištenja pećnice.

Korisni savjet

- Kad pečete veće masnije komade mesa, preporučujemo da ih zamotate u aluminijsku foliju, ili u prikladnu vrećicu za pečenje, da masnoća ne brizga po pećnici.
- Kod pečenja na roštilju, pod mrežu s mesom postavite posudu za skupljanje kapajuće masnoće.







Čišćenje stropa pećnice (samo određeni modeli)

- Za lakše čišćenje stropa pećnice kod nekih je modela aparata ugrađen preklopni gornji infra grijač.
- Prije spuštanja gornjeg grijača morate obavezno štednjak isključiti iz električne mreže, tako da odvijete osigurač ili isključite glavni prekidač.
- Grijač mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
- Grijač se u spuštenom položaju ne smije koristiti!

Prije čišćenja pećnice, odstranite sav pribor, rešetku i vodilice, te zatim vodoravno povucite grijač k sebi. Vucite ga tako dugo da otpustite poprečnu šipku da iskoči iz ležišta na lijevoj i desnoj strani pećnice (vidi sliku).
Nakon čišćenja grijač po istom postupku pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležište.

Pribor

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

Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

Savjetujemo da filtar za masnoću nakon svake upotrebe očistite mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom deterdženta, ili da ga operete u sudoperu.

Ulošci za jednostavno čišćenje (samo određeni modeli)

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

Specijalni 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.

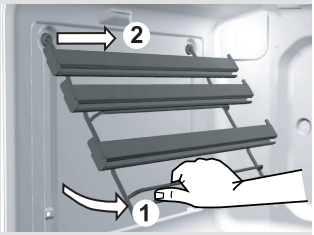
Održavanje (ovisno o modelu)

Skidanje teleskopskih vodilica

Za olakšano čišćenje stranica pećnice, žičane ili teleskopske vodilice možete skinuti.

- Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.

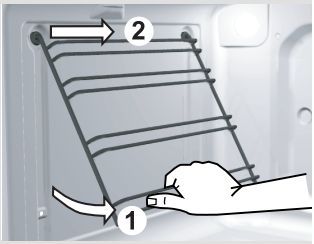
273434



- Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Teleskopske vodilice ne smijete prati u stroju za pranje posuđa.

⚠ Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.

Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta obrnutim redoslijedom.



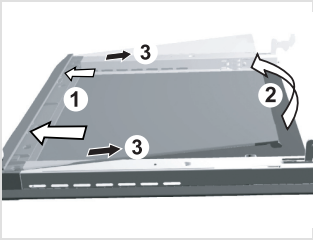
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

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

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

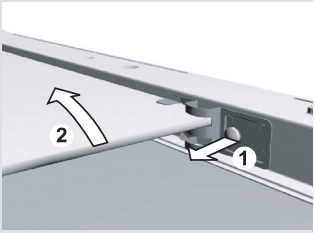
Stakla vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, ali ih je potrebno odstraniti (pogledati poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



slika 1

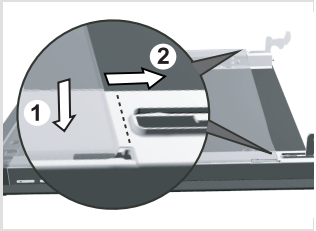
a)

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



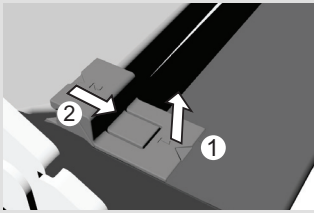
slika 2

- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) odstranite tako da najprije otpustite vijke na nosačima stakla, i zatim ga podignete (slika 2). Prije čišćenja skinite i nosače.



slika 3

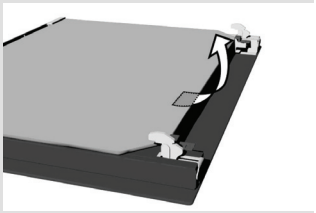
- Vrata postavite nazad obratnim redoslijedom.
  Napomena: Staklo umetnite u utor i gurnite naprijed (slika 3).



slika 1

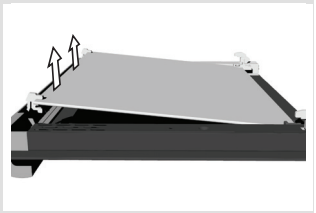
b)

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



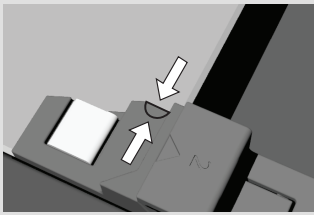
slika 2

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



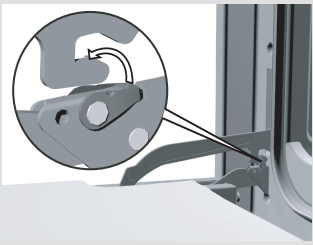
slika 3

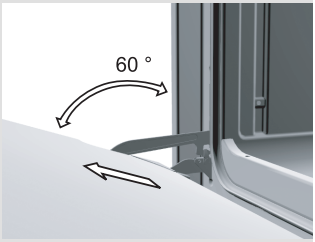
- Unutrašnje treće staklo (imaju ga samo određeni modeli) skidate tako da ga uzdignete i izvadite. Odstranite i gumice na staklu (slika 3).



slika 4

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





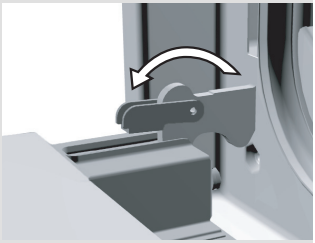
Skidanje i namještanje vrata pećnice s graničnim stožerom

- Vrata pećnice potpuno otvorite. Spone nosača donjih stožera na obje strane vrata podignite u okomiti položaj, i zataknite ih na kuke gornjih nosača stožera.
- Vrata pećnice zatim polagano pritvorite do polovine i lagano ih izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.
- Uvucite ih u napola otvorenom položaju (pod kutom otprilike 60°), 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.
- Kad vrata potpuno otvorite, skinite obujmice s jezičaka gornjih nosača stožera i gurnite ih u vodoravni položaj.

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

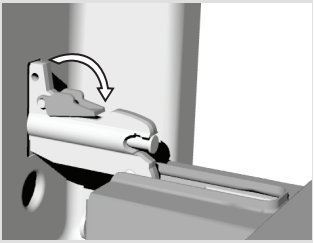
a) Klasično zatvaranje
b) **GentleClose** – sustav ublažava nalet (udarac) kod zatvaranja vrata, te omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje. Lagani pomak (do kuta 15° - obzirom na zatvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.

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



slika 1

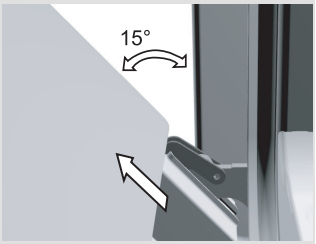
- Vrata pećnice u potpunosti otvorite i okrenite skidajuće zasune do kraja unazad - važi za klasično zatvaranje vrata (slika 1).



slika 2

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

273434



slika 3

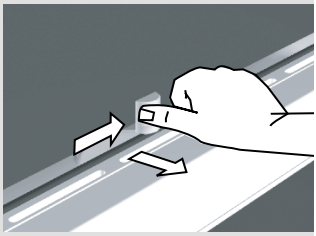
- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 3).
- Namještanje je u obrnutom vrsnom redu. Vrata uvucite pod kutom otprilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i nadolje, da stožeri uskoče u zareze. Provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.
- Zatim vrata potpuno otvorite, okrenite pomične graničnike za skidanje dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju. Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Pažnja!
Uvijek provjerite dali su graničnici vratnih stožera za skidanje vrata prije vađenja, odnosno nakon namještanja vrata čvrsto sjeli u svoja ležišta. U suprotnom bi mogli kod skidanja ili namještanja vrata naglo iskočiti van, odnosno glavni stožer bi se mogao zatvoriti zbog moćnih opruga, te bi zbog toga moglo doći do ozljeda.

Pretinac štednjaka

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

Zaključavanje vrata (samo određeni modeli)



- Vrata pećnice opremljena su bravom za blokadu, tako da se ne mogu otvoriti dok se blokada ne ukloni. Brava se otvara laganim pritiskom palca udesno i istovremenim potezanjem vrata prema vani.
- Kad se vrata pećnice zatvore, brava se automatski vrati u prvobitni položaj.

Napomena:
Ako je brava za blokadu priložena aparatu, pričvrstite je ispod ploče za upravljanje sukladno uputama za ugradbenju, koje su priložene bravi za blokadu.

273434

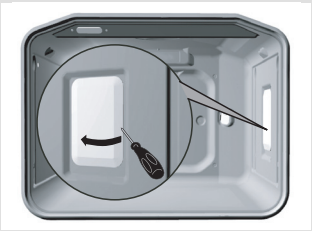
Zamjena dijelova aparata

Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!
Prije zamjene žarulje za osvjetljenje pećnice obavezno isključite štednjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod sigurnosnim prekidačem.



Žarulja pećnice (samo određeni modeli)
Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!
Za zamjenu trebate novu žarulju pećnice slijedećih specifikacija: grlo E14, 230V, 25W, 300°C).

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



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

Posebna upozorenja i javljanje grešaka

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

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

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, odnosno servisu.

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

Važno

Servisni posjet u garancijskom roku nije besplatan, ako aparat ne djeluje zbog nepravilnog upravljanja njime.
Upute sačuvajte tako da mogu uvijek biti na dohvatu. Ako aparat prodajete, izručite kupcu i ove upute.

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odzivaju, sadržaj ekrana je zamrznut	• **U ovom slučaju isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i uključite pećnicu.**
Kućni osigurač često izbacuje...	• **Pozovite servis ili stručno osposobljenu osobu!**
Osvjetljenje pećnice ne radi...	• **Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju "Zamjena dijelova aparata".**
Pećnica se ne zagrije...	• Dali ste pravilno podesili temperaturu i sistem grijača? • Dali su vrata pećnice zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	• Dali ste odstranili filtar za masnoću? • Dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja "Pečenje kolača"? • **Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?**
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 aparat upravo bio priključen na električno napajanje. Sva podešena vremena su izbrisana. • Podesite točno vrijeme, da pećnica može započeti s djelovanjem. • Nakon završetka djelovanja, pećnica se isključi a sat pulsira. Izvadite jelo iz pećnice i isključite sat.
Kontrolna lampica ne svijetli…	• Dali ste aktivirali sve potrebne gumbe? • Dali se je isključio kućni osigurač? • Dali ste pravilno podesili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?
Plamenici ne gore ravnomjerno…	• Neka stručnjak provjeri regulaciju plina!
Plamen plamenika iznenada se promijeni, gumb za paljenje plamenika potrebno je držati duže vrijeme pritisnut…	• Pravilno složite dijelove plamenika!
Plamen se ugasi nakon zapaljenja…	• Držite gumb pritisnut duže vrijeme. • Prije no što ispustite gumb, jače ga pritisnite.
Rešetka u području plamenika je promijenila boju…	• Uobičajena pojava zbog visoke temperature; očistite rešetku sredstvom za njegu metala.
Električno paljenje plamenika ne funkcionira više, plamenici su prljavi	• Pažljivo očistite otvor između svjećice i plamenika. • Očistite poklopce plamenika sredstvom za njegu metala.

Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

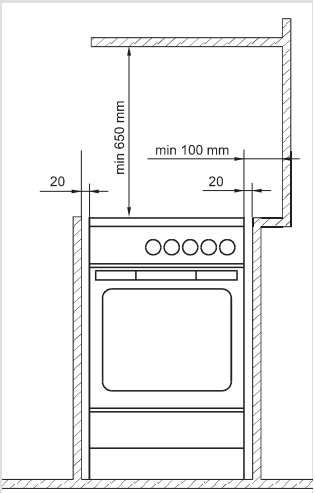
273434

Upute za postavljanje i priključenje

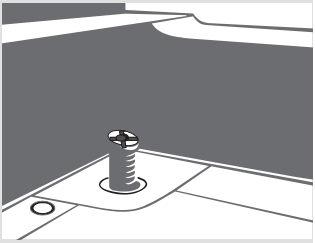
Važna upozorenja

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

Postavljanje uređaja



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



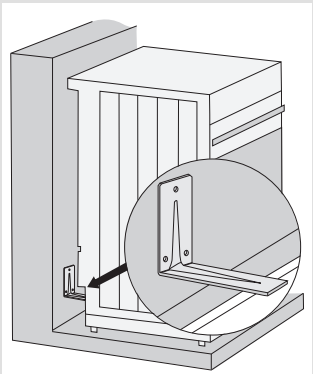
Izravnavanje aparata i dodatno podnožje

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

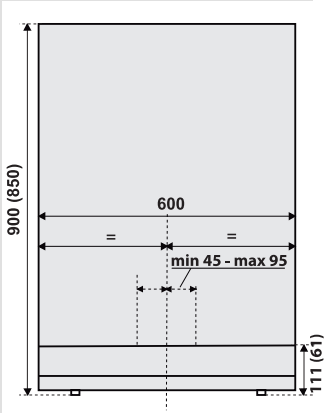
Dodatno podnožje možete i odstraniti, tako da s donje strane odvijete četiri vijka, kojima je podnožje pričvršćeno na donju stranicu štednjaka. U tom slučaju premjestite podesive vijke sa podnožja na donji prednji nosač štednjaka na lijevoj i desnoj strani. Aparat zatim ponovno poravnajte, kao što je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

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

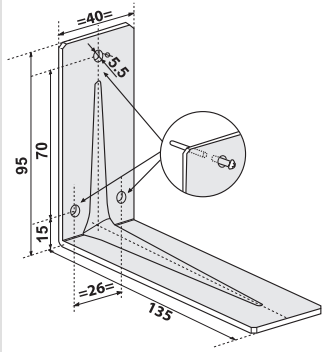
Zaštita od prevrtanja uređaja



slika 1



slika 2



slika 3

Uređaj se može osigurati od prevrtanja pomoću priloženog kutnog nosača.
Prije ugradnje preporučljivo je uređaj namjestiti i pomoću podesivih nožica ga izravnati prema vašim potrebama (pogledati poglavlje Izravnavanje uređaja i dodatno postolje).

Kao pomoć može vam poslužiti slika 2, gdje su ilustrirane ugradbene dimenzije uređaja s kutnim nosačem, u položaju kad su podesive nožice privijene do kraja u dno uređaja.
Potrebno je paziti da kutni nosač bude unutar propisanog raspona.

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

NAPOMENA:

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

273434

Priključenje plina

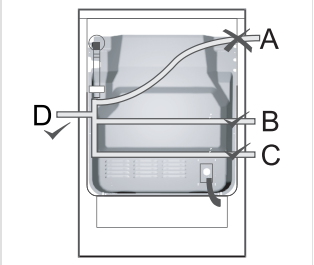
Tvorničke regulacije

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

Priključenje na plin

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

⚠ **Nakon priključenja štednjaka, treba provjeriti nepropusnost spojeva.**



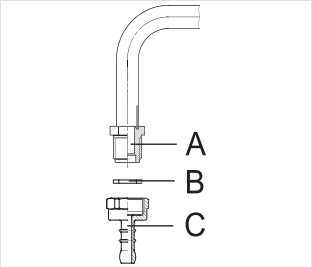
Priključenje pomoću savitljive cijevi

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

Početak rada

Aparat počnite koristiti sukladno uputama za uporabu. Upalite sve plamenike i provjerite stabilnost plamena na visokoj i niskoj regulaciji.
Plamen mora imati plavo-zelenu sredinu.

273434



Priključak za priključenje na plin

A Priključak EN 10226-1 / -2 ili EN ISO 228-1 (Ovisno o propisima glede priključenja u pojedinim državama.). R1/2.
B Nemetalna brtva debljine 2 mm
C Cijevni nastavak za tekući plin (Ovisno o propisima glede priključenja u pojedinim državama.)

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

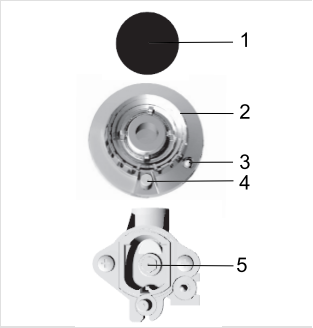
Preinaka na drugu vrstu plina

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

Nakon preinake aparata na drugu vrstu plina, zalijepite preko stare etikete s podacima o svojstvima aparata (na tipskoj tablici) odgovarajuću novu etiketu te provjerite funkcionalnost i nepropusnost aparata.
Pazite da električni vodiči, kapilara termostata i termoelementi ne strče u područje mlaza plina!

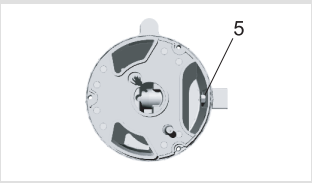
Regulacijski elementi

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



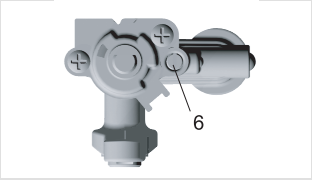
Plamenik za kuhanje (slika 1)

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



Trostruki plamenik (slika 2)

5 mlaznica



Zaštićena plinska slavina (slika 3)

6 Regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje



Nezaštićena plinska slavina (slika 4)

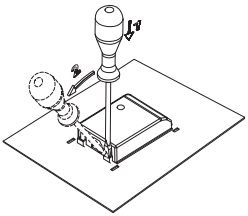
6 Regulacijski vijak za minimalno toplinsko opterećenje

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

Priključak na struju

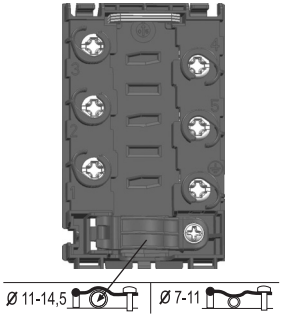
Priključenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlašteni električar!
Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti dijelovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!

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

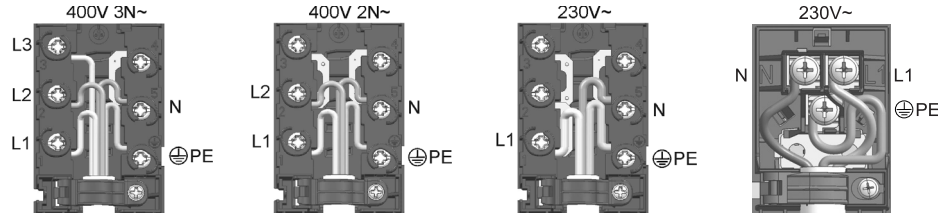


Postupak

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



NAPOMENA: Priključni mostovi već su postavljeni na određenom mjestu u spojnoj kutiji. Vijci priključaka su već u otvorenom položaju, stoga ih ne treba odvijčavati. Kod stezanja se začuje lagani ‘klik’ što znači da vijak treba čvrsto pritegnuti do kraja.



273434

Boje vodiča

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

N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priključenje!

PE = zaštitni vodič. Boja vodiča je zeleno-žuta.

Tabela mlaznica

Vrsta, tlak plina		Pomoćni plamenik				Normalni plamenik		Veliki plamenik		Trostruki plamenik	
Wobeov broj		Standardni		Brzi							
		max	min	max	min	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	Nazivno toplo-tno opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Oznaka mlaznice (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Šifra mlaznice	162081		162082		162083		162084		162085	
Tekući plin 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m^3 G30 p=30 mbar	Nazivno toplo-tno opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Oznaka mlaznice (1/100mm)	50	24	50	24	69	26	87	33	93	57
	Šifra mlaznice	162162		162162		162164		162165		162166	

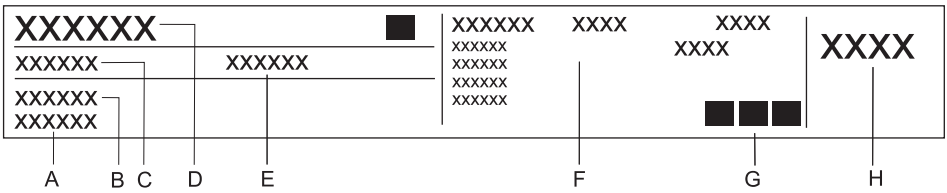
- U uređaj su ugrađeni regulacijski vijci za tekući plin i tvornički su podešeni na plin za kojega je uređaj tvornički namijenjen.
- U slučaju preinake na drugu vrstu plina, regulacijski vijak treba zavrnuti ili odvrnuti na traženi protok plina (dozvoljeno odvrtanje maksimalno 1,5 okretaja od krajnje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

Snaga plamenika izražena je na temelju gornje kalorijske vrijednosti Hs.

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

Tehnički podaci

Natpisna tablica



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

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

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