

KONČAR

SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJACI SAMOSTOJNI ŠTEDILNIKI САМОСТОЈНИ ШПОРЕТИ FREESTANDING COOKERS

SE 5640... SV 5640...
SE 5622... SV 5622...
SE 5613... SV 5613...
SE 5604... SV 5604...

SE 6040... SV 6040...
SE 6022... SV 6022...
SE 6013... SV 6013...

UPUTE ZA UPORABU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE
OPERATING, INSTALLATION AND CONNECTING INSTRUCTIONS
NAVODILA ZA UPORABO, NASTAVITEV IN PRIKLJUČEK
UPUTSTVO ZA UPOTREBU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА, ПОСТАВУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ

▶ HR

▶ EN

▶ SI

▶ RS

▶ MK

UPUTE ZA UPORABU

POŠTOVANI KUPCI! Najljepše vam zahvaljujemo na povjerenju koje ste nam ukazali kupnjom našeg proizvoda. **Nakon primitka proizvod raspakirajte, a ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, drvo...) stavite izvan dohvata djece kako se ne bi ozlijedila, progutala manje komade ili se ugušila plastičnom folijom.** Provjerite je li proizvod neoštećen, a ako je oštećen pri transportu, obavijestite o tome prodavača čije ćete podatke naći na dostavnici ili računu.


Za vaše lakše snalaženje pri uporabi proizvoda pripremili smo ove upute za uporabu. Molimo vas da ih pomno pročitate jer ćete tako izbjeći greške, povećati uporabno trajanje proizvoda, štedjeti energiju i novac.

U uputama za uporabu opisani su različiti tipovi štednjaka koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, zbog čega su uključena i neka poglavlja koja za vaš štednjak ne vrijede.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Popratna dokumentacija ovog proizvoda tiskana je na papiru izbijeljenom bez klora ili na recikliranom papiru kako bi se unaprijedila zaštita okoliša.

Ambalaža je izrađena tako da ne ugrožava okoliš; ambalažni materijal je ekološki i može se preraditi, odnosno reciklirati. Recikliranjem ambalaže štedi se na sirovinama i smanjuje količina industrijskog i kućanskog otpada.

	<p>ODLAGANJE PROIZVODA: Ovi proizvodi su razvijeni i proizvedeni uz uporabu kvalitetnih materijala i komponenti koje je moguće reciklirati i ponovo iskoristiti. Simbol s lijeve strane znači da se električni i elektronički aparati na kraju njihova uporabnog vijeka ne smiju odbacivati zajedno s ostalim kućnim otpadom. Molimo da ovaj aparat predate lokalnoj tvrtki koja se bavi zbrinjavanjem otpada ili ga odnosi u reciklažno dvorište. Pomozite nam u očuvanju okoliša u kojem živimo!</p>
---	---

VAŽNA UPOZORENJA ZA SIGURNU UPORABU ŠTEDNJAKA!

- **Ovaj štednjak mogu upotrebljavati djeca u dobi od osam godina i starija te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetnim ili duševnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja ako dobiju nadzor ili uputu o uporabi štednjaka na siguran način te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati štednjakom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.**
- **Štednjak može priključiti na električnu i plinsku instalaciju u skladu s postojećim zakonskim propisima samo ovlaštena i stručno osposobljena osoba. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.**
- **Štednjak, kao i svaki drugi kućanski aparat, treba nadzirati tijekom njegova rada.**

- Štednjak treba postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnoj prostoriji. Tijekom rada plinskih plamenika oslobađa se toplina i vlaga te je potrebno osigurati dodatno prozračivanje prostorije u kojoj je postavljen štednjak. Pri intenzivnijoj uporabi štednjaka potrebno je jače prozračivanje ili uključenje nape.
- Štednjak treba dodatno pričvrstiti na zid kako je prikazano na slici 32.
- Na modelima od inoksa, prije prvog uključanja štednjaka, uklonite zaštitnu foliju s inoks radne i upravljačke ploče kako ne bi došlo do njezina zapaljenja i mogućih ozljeda korisnika.
- Ne rabite plinske plamenike ako je plamen nepostojan. Obratite pozornost na pravilno slaganje dijelova plamenika.
- Ako osjetite miris plina, odmah zatvorite glavni ventil dovoda plina, ne prilazite otvorenom plamenom, ne uključujte električne prekidače, provjetrite prostoriju i pozovite stručnu osobu za plinsku instalaciju.
- Ako je štednjak dulje vrijeme izvan uporabe (odlazak na vikend i odmor), obvezatno zatvorite dovod plina.
- Tijekom rada zagrijavaju se pojedini dijelovi štednjaka, ponajprije mjesta za kuhanje i njihova okolina. Zbog toga OPREZ! Djeca mlađa od osam godina ne smiju se zadržavati u blizini štednjaka dok je on uključen!
- Nadgledajte djecu kako se ne bi igrala štednjakom!
- Ne uključujte štednjak u električnu instalaciju ako je priključni vod oštećen.
- Oštećeni priključni vod mora biti zamijenjen ispravnim, a smije ga zamijeniti jedino stručna osoba ili serviser. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.
- Pri priključenju treba voditi računa o tome da električna instalacija do mjesta na kojem se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju. POZORNOST! Štednjak obvezatno mora biti uzemljen!
- Neispravna žarulja rasvjete pećnice obvezatno mora biti zamijenjena ispravnom jer kod višesustavnih pećnica ona je ujedno pokazatelj uključenosti pećnice.
- Prije zamjene neispravne žarulje u pećnici obvezatno isključite štednjak iz električne instalacije kako biste izbjegli strujni udar!
- Štednjak se ne smije priključivati na vanjski *timer* ili odvojeni daljinski upravljač.

- Za pridržavanje posuđa i tava rabite krpe ili rukavice kako biste izbjegli opekline.
- U ladici (ili spremištu) ispod pećnice ne smiju se držati zapaljivi i eksplozivni predmeti (krpe, papir, plastika i sl.) zbog opasnosti od požara i eksplozije! U ladicu odlažite samo pribor štednjaka koji trenutačno ne rabite (štitnik, tava, rešetka itd.).
- Štednjak ne smije služiti za zagrijavanje prostorija!
- Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pomno pročitajte upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i pazite da gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.
- Tijekom priključivanja električnih aparata u blizini štednjaka mora se voditi računa o tome da njihov priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima štednjaka ili otvorenim plamenom.
- Pećnica se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.
- Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljasti i tvrdi predmeti koji padnu s visine mogu oštetiti staklokeramičku ploču.
- Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine, prsnuća ili lomovi, nemojte je više rabiti, isključite sve prekidače zona za kuhanje, isključite štednjak iz utičnice ili izvadite osigurač kako ne bi došlo do strujnog udara i pozovite nadležni servis.
- Nije dopušteno staklokeramičku ploču rabiti kao radnu površinu.
- Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete kako biste očistili staklene površine vrata pećnice jer biste tako mogli zagrebat površinu stakla i uzrokovati pucanje i rasipanje stakla.
- Zbog mogućnosti od nastanka požara nije dopušteno na ploči grijati hranu u aluminijskoj foliji ili plastičnom posuđu.
- Ne pecite na dnu pećnice i ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom. Postavljanje posude za pečenje na dno pećnice ili oblaganje pećnice aluminijskom folijom može uzrokovati oštećenje emajla pećnice te smanjiti uspješnost pečenja.
- Nakon uključivanja zone za kuhanje čuje se zujanje koje nakon nekog vremena prestane. To je zujanje svojstveno zagrijavanju zračenjem i ne djeluje na funkciju mjesta za kuhanje.
- Pregrijano ulje ili mast mogu se brzo zapaliti na vrućoj zoni za kuhanje ili električnoj grijaćoj ploči. Zbog toga tijekom pripreme hrane u ulju treba biti oprezan.

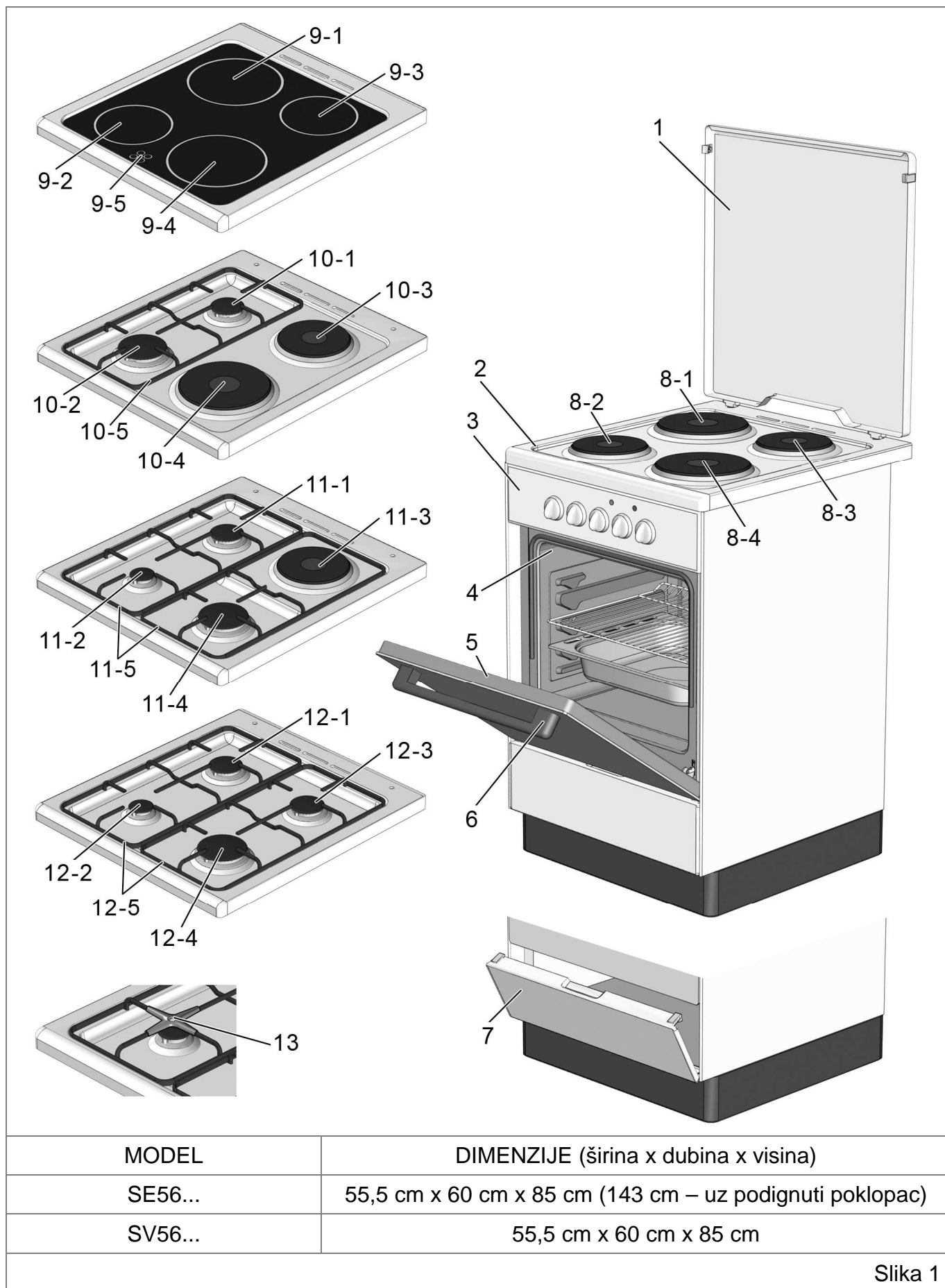
- **Nikada ne uključujte električne grijaće ploče (zone) i ne palite plamenike bez posude.**
- **Neki štednjaci imaju lakirane, a neki staklene poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grijaće ploče i plinski plamenici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.**
- **Ako je po poklopcu prolivena tekućina, obrišite je prije otvaranja poklopca.**
- **Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako otvorena vrata preopteretite teškim predmetima. Na otvorenim vratima stoga ne smijete sjediti, stajati ili na njih odlagati teške predmete.**
- **Ne rabite ručku pećnice za podizanje ili pomicanje aparata.**
- **Pri uporabi štednjaka treba se pridržavati pravila uporabe bilo kojeg električnog aparata:**
 - **ne dopustite djeci ili osobama s posebnim potrebama uporabu štednjaka**
 - **prije čišćenja štednjaka obvezatno ga isključite iz električne instalacije: izvadite osigurač ili isključite LS-automat**
 - **ne dodirujte štednjak mokrim rukama dok je uključen u električnu instalaciju**
 - **nemojte biti bosih dok se služite štednjakom.**
- **U slučaju kvara štednjaka isključite ga iz električne instalacije i pozovite servis za popravak. Natpisna pločica s podacima koje pri pozivu treba dojaviti servisu nalazi se s prednje strane pećnice i dostupna je i nakon postavljanja štednjaka na predviđeno mjesto. Na pločici vidljivoj nakon otvaranja vrata pećnice nalaze se svi podaci potrebni za prepoznavanje tipa/modela štednjaka te serijski broj.**
- **Preporučuje se svake tri godine pozvati stručnjaka za plinske instalacije da provjeri ispravnost štednjaka.**
- **POZOR! Tijekom rada zagrijavaju se pojedini dijelovi štednjaka, ponajprije mjesta za kuhanje i njihova okolina.**
- **Obratite pozornost i ne dodirujte grijaće elemente!**
- **Djeca mlađa od osam godina moraju biti udaljena od uključenog štednjaka ili biti pod stalnim nadzorom!**
- **Priprema hrane u ulju ili na masti zahtijeva oprez jer se pregrijano ulje ili mast mogu brzo zapaliti i uzrokovati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite štednjak te ugasisite plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.**

- **OPASNOST OD POŽARA:** nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje!
- Neki štednjaci imaju poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grijaće ploče i plinski plamenici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca. Ako je po poklopcu štednjaka prolivena tekućina, obrišite je prije otvaranja poklopca.
- **Pozor!** Opasnost od opeklina! Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači unutar pećnice!
- **POZOR!** Štednjak obvezatno mora biti uzemljen! Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ove upute. Električna sigurnost štednjaka zajamčena je jedino ako je on ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.
- Tijekom priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju.
- Način isključenja mora biti izveden i instaliran unutar čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.



Ovaj štednjak je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu i nije namijenjen za uporabu u profesionalne (komercijalne) svrhe ili namjene koje nadilaze uobičajenu uporabu u kućanstvu. Ako se štednjak ipak tako upotrebljava, jamstveni rok jednak je najkraćem jamstvenom roku prema postojećim zakonskim propisima. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za ozljede ili oštećenja izazvana nepravilnim postavljanjem ili uporabom te ne priznaje pravo na jamstvo u slučaju nepridržavanja uputa za uporabu i nesavjesne uporabe štednjaka.

OPIS I DIMENZIJE ŠTEDNJAKA ŠIRINE 56 cm



Slika 1

- 1 - Poklopac štednjaka
- 2 - Površina za kuhanje
- 3 - Upravljačka ploča
- 4 - Pećnica
- 5 - Vrata pećnice
- 6 - Ručka na vratima pećnice
- 7 - Poklopac spremišta

- 8-1 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW s ograničivačem temperature
- 8-2 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW
- 8-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW
- 8-4 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 18 cm / 2 kW

- 9-1 - Električna zona za kuhanje \varnothing 18 cm / 1,7 kW
- 9-2 - Električna zona za kuhanje \varnothing 14,5 cm / 1,2 kW
- 9-3 - Električna zona za kuhanje \varnothing 14,5 cm / 1,2 kW
- 9-4 - Električna zona za kuhanje \varnothing 18 cm / 1,7 kW
- 9-5 - Pokazivač zaostale topline

- 10-1 - Plinski plamenik snage 1,75 kW
- 10-2 - Plinski plamenik snage 3 kW
- 10-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW (SE5622...)
Električna brzogrijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW (SV5622...)
- 10-4 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW
- 10-5 - Nosač posuda

- 11-1 - Plinski plamenik snage 1,75 kW
- 11-2 - Plinski plamenik snage 1 kW
- 11-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW
- 11-4 - Plinski plamenik snage 3 kW
- 11-5 - Nosači posuda

- 12-1 - Plinski plamenik snage 1,75 kW
- 12-2 - Plinski plamenik snage 1 kW
- 12-3 - Plinski plamenik snage 1,75 kW
- 12-4 - Plinski plamenik snage 3 kW
- 12-5 - Nosači posuda

- 13 - Pomoćni nosač posuda

Upute obuhvaćaju sljedeće skupine štednjaka:

- SE 5640...**
- SV 5640...**
- SE 5622...**
- SV 5622...**
- SE 5613...**
- SV 5613...**
- SE 5604...**
- SV 5604...**

- 1 - Površina za kuhanje
- 2 - Upravljačka ploča
- 3 - Pećnica
- 4 - Vrata pećnice
- 5 - Ručka na vratima pećnice
- 6 - Poklopac spremišta
- 7 - Ladica štednjaka

- 8-1 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW
- 8-2 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 18 cm / 2 kW
- 8-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW
- 8-4 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW

- 9-1 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW
- 9-2 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 18 cm / 2 kW
- 9-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 22 cm / 2 kW
- 9-4 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW
- 9-5 - Poklopac štednjaka (SE6040V...)

- 10-1 - Električna zona za kuhanje \varnothing 14,5 cm / 1,2 kW
- 10-2 - Električna duo zona za kuhanje \varnothing 21 / \varnothing 12 cm // 2,2 / 0,75 kW
- 10-3 - Električna duo zona za kuhanje \varnothing 26 / \varnothing 17 cm // 2,2 / 1,4 kW
- 10-4 - Električna zona za kuhanje \varnothing 14,5 cm / 1,2 kW
- 10-5 - Pokazivač zaostale topline

- 11-1 - Plinski plamenik snage 1,75 kW
- 11-2 - Plinski plamenik snage 3 kW
- 11-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW
- 11-4 - Električna brzogrijaća ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW
- 11-5 - Nosač posuda

- 12-1 - Plinski plamenik snage 1,75 kW
- 12-2 - Plinski plamenik snage 3 kW
- 12-3 - Električna obična grijaća ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW
- 12-4 - Plinski plamenik snage 1 kW
- 12-5 - Nosači posuda

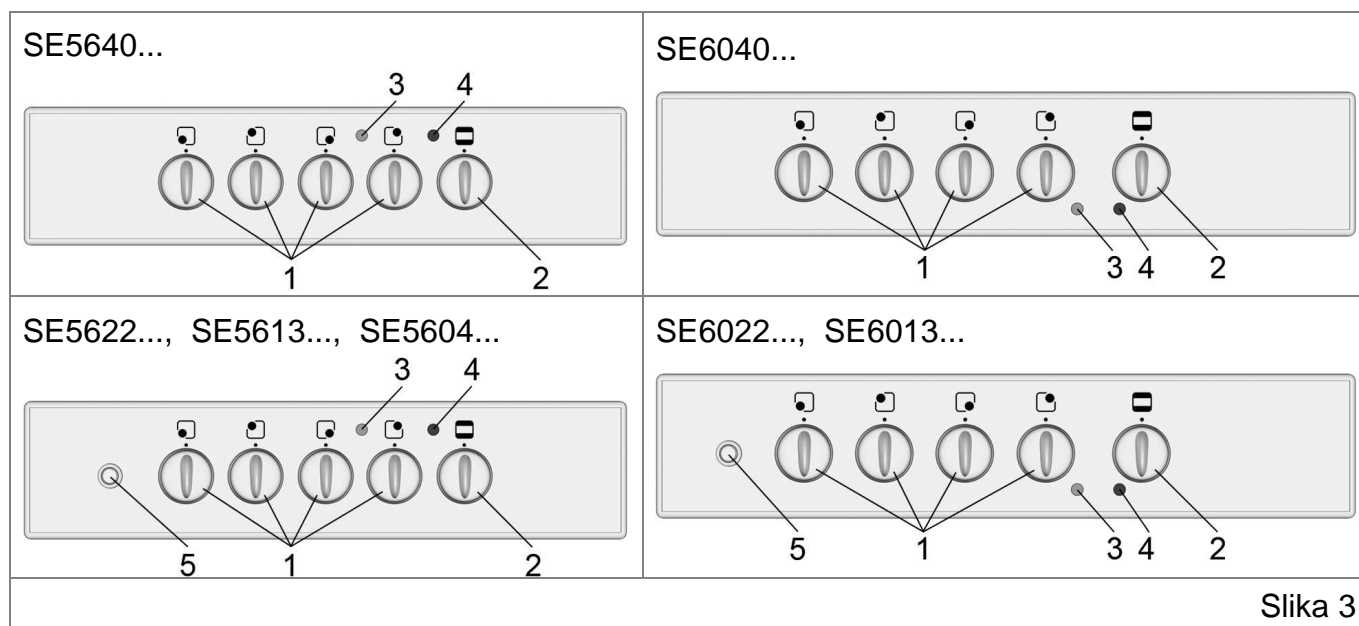
Upute obuhvaćaju sljedeće skupine štednjaka:

- SE 6040...**
- SV 6040...**
- SE 6022...**
- SV 6022...**
- SE 6013...**
- SV 6013...**

UPRAVLJANJE ŠTEDNJAKOM

Svi elementi za upravljanje i signalizaciju smješteni su na upravljačkoj ploči. Stupanj opremljenosti upravljačke ploče ovisi o modelu štednjaka.

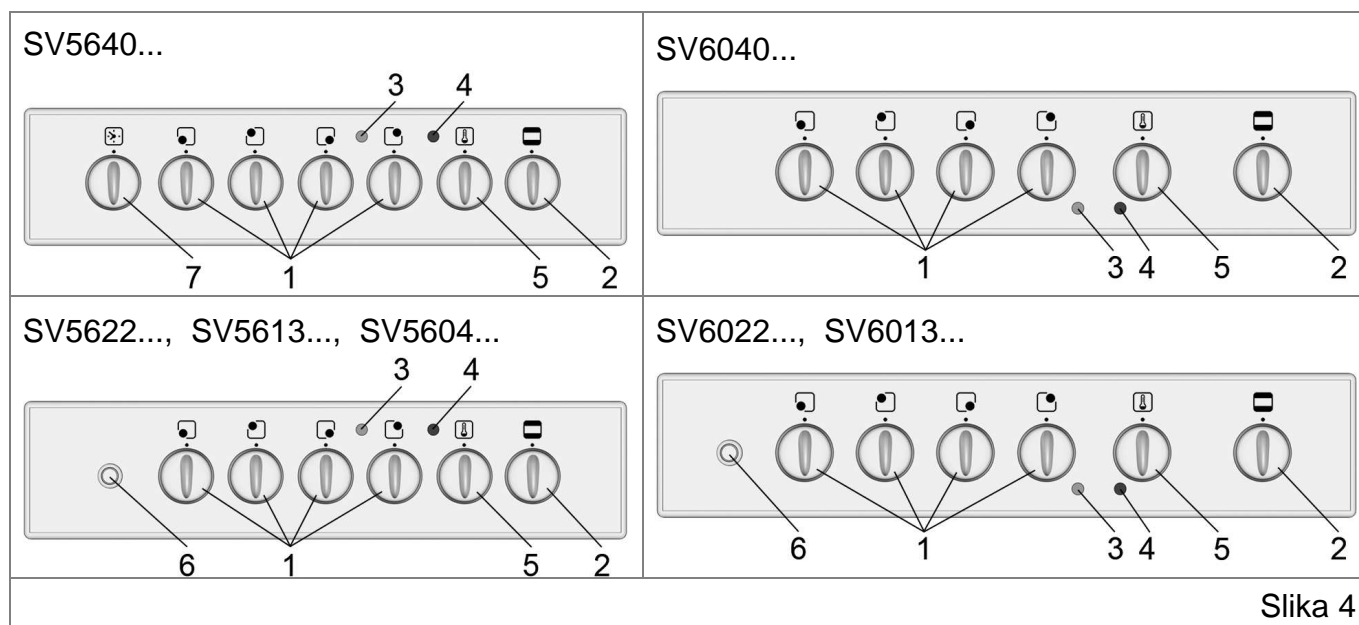
Električni i elektro-plinski konvencionalni štednjak (SE56... / SE60...)



Slika 3

- 1 - dršci sklopki (plinskih pipaca) za upravljanje grijaćim pločama (plinskim plamenicima)
- 2 - držak sklopke za upravljanje pećnicom
- 3 - žuto signalno svjetlo (pali se kad je uključena bilo koja električna grijaća ploča ili pećnica)
- 4 - crveno signalno svjetlo (pali se samo kada je uključeno grijanje u pećnici)
- 5 - tipka za paljenje plina električnom iskom

Električni i elektro-plinski višesustavni štednjak (SV56... / SV60...)

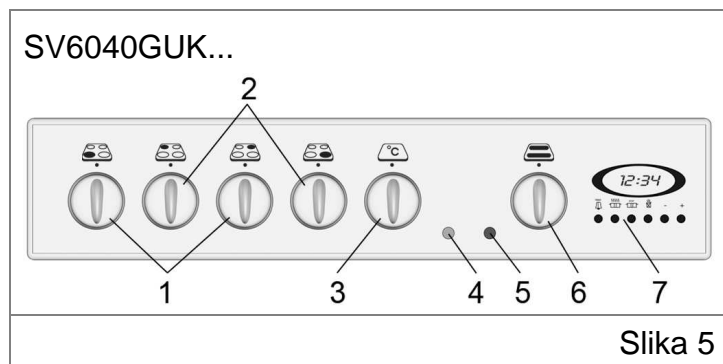


Slika 4

- 1 - dršci sklopki (plinskih pipaca) za upravljanje grijaćim pločama (plinskim plamenicima) ili zonama za kuhanje na štednjacima sa staklokeramičkom pločom

- 2 - držak sklopke za izbor načina rada pećnice
- 3 - žuto signalno svjetlo (pali se kad je uključena bilo koja električna grijaća ploča)
- 4 - crveno signalno svjetlo (pali se samo kada je uključeno grijanje u pećnici)
- 5 - držak sklopke za izbor temperature u pećnici
- 6 - tipka za paljenje plina električnom iskrom
- 7 - držak signalnog sata

Električni višesustavni štednjak s programskim satom



- 1 - dršci regulatora energije za upravljanje dvokružnim zonama za kuhanje
- 2 - dršci 7-položajne sklopke za upravljanje jednokružnim zonama za kuhanje
- 3 - držak sklopke za izbor temperature u pećnici
- 4 - žuto signalno svjetlo (pali se kad je uključena bilo koja zona za kuhanje)
- 5 - crveno signalno svjetlo (pali se samo kada je uključeno grijanje u pećnici)
- 6 - držak sklopke za izbor temperature u pećnici
- 7 - programski sat

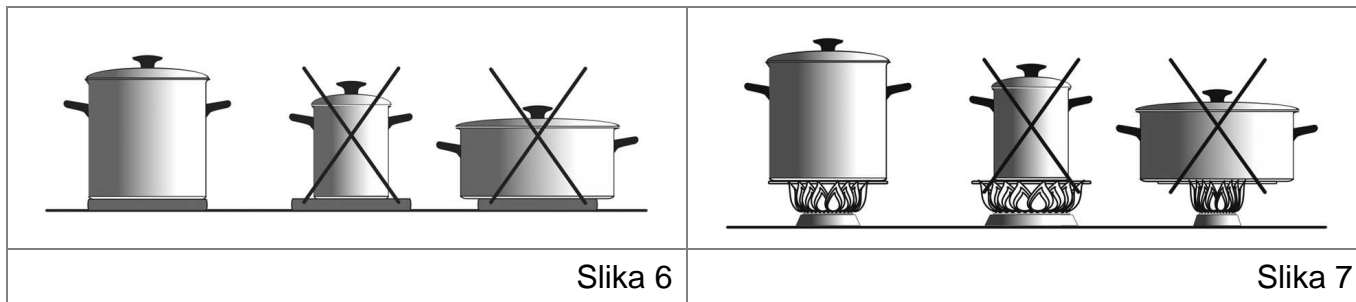


POZOR!

Na svim višesustavnim štednjacima SV... (osim modela SV5604) pokazatelj uključenosti pećnice je rasvjeta unutar pećnice. Neispravna žarulja pećnice mora biti obvezatno zamijenjena ispravnom!

UPUTE ZA RACIONALNU UPORABU ŠTEDNJAKA

- Za kuhanje rabite samo posuđe s ravnim i masivnim dnom, koje ne mijenja oblik ni pri visokim temperaturama.
- Izaberite uvijek odgovarajuću ploču (zonu) prema posudi: dno posude i promjer ploče (zone) trebaju biti podjednako veliki (slika 6).
- Pazite da pri postavljanju posuda bude u sredini ploče (zone).
- Staklokeramička ploča i dno posude uvijek moraju biti čisti: prljavština i ostaci hrane (posebno oni koji sadrže šećer) te zrnca pijeska ili ostaci sredstava za čišćenje mogu se zapeći na ploči i oštetiti je.
- Posuđe za kuhanje odaberite tako da plamen ne prelazi dno posude (slika 7).
- Kuhajte uvijek u poklopljenom posuđu i pri tome pazite da poklopac dobro naliježe.
- Pri dugotrajnom kuhanju jela rabite posude za kuhanje pod tlakom.
- Pravodobnim isključenjem grijaćih ploča (zona) i pećnice iskoristite zaostalu toplinu i tako uštedite energiju.



- Ako za kuhanje rabite vatrostalno stakleno, odnosno porculansko posuđe, pridržavajte se uputa proizvođača posuđa.
- Ako rabite lonac pod tlakom, nadzirite ga dok ne postigne pravilan tlak. Grijaća ploča (zona) neka na početku bude upaljena na najveću snagu, a zatim povremeno snizite snagu grijanja.
- Uvijek pazite da u loncu pod tlakom, 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 grijaće ploče.

POZOR!

Tijekom rada zagrijavaju se pojedini dijelovi štednjaka, ponajprije mjesta za kuhanje i njihova okolina.

Obratite pozornost i ne dodirujte grijaće elemente!

Djeca mlađa od osam godina moraju biti udaljena od uključenog štednjaka ili biti pod stalnim nadzorom!



Priprema hrane u ulju ili na masti zahtijeva oprez jer se pregrijano ulje ili mast mogu brzo zapaliti i uzrokovati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite štednjak te ugascite plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.

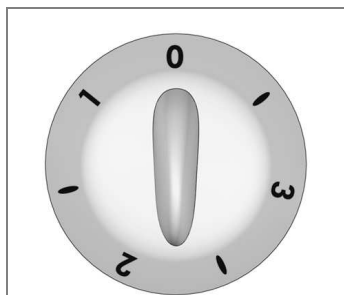
OPASNOST OD POŽARA: nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje!

Neki štednjaci imaju poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grijaće ploče i plinski plamenici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.

Ako je po poklopcu štednjaka prolivena tekućina, obrišite je prije otvaranja poklopca.

UPRAVLJANJE GRIJAĆIM PLOČAMA

Prije prve uporabe preporučujemo zagrijavati svaku grijaću ploču 3 – 5 minuta na najvišem stupnju regulacije. Pri tome će doći do pojave manjeg dimljenja prevlake na ploči, nakon čega treba obvezatno provjetriti prostoriju. Na taj način prevlaka postigne svoju najveću tvrdoću. Ne stavljajte vlažno posuđe i poklopce na ploče i ne hladite vruće posuđe na neuključenim pločama. Vlaga na pločama uzrokuje koroziju ploča. Snaga grijaćih ploča regulira se pripadajućim 7-položajnim sklopkama preko držaka (slika 8).



Slika 8

Normalna grijaća ploča

Najveću snagu ima ploča za kuhanje na položaju 3, a najmanju na položaju između 0 i 1.

Brzogrijaća ploča

Ploča za brzo kuhanje (s crvenim krugom u sredini) razlikuje se od normalne grijaće ploče po tome što svoje maksimalno zagrijavanje postiže brže od normalne grijaće ploče jer ima veću snagu. Crveni krug u sredini se zbog pranja i zagrijavanja može izbrisati.

Tablica 1 - Uporaba grijaćih ploča 7-položajnim drščima za upravljanje

POLOŽAJ DRŠKA	KORISTITI ZA
0	Ploča je isključena
•	Održavanje temperature jela
1	Dugotrajno kuhanje malih količina jela
•	Dugotrajno kuhanje velikih količina jela
2	Uzastopno prženje mesa, ribe, jaja, palačinki
•	Brzo zagrijavanje mlijeka, prženje
3	Brzo zagrijavanje, npr. vode ili čaja

UPRAVLJANJE ZONAMA ZA KUHANJE

Staklokeramičke radne ploče opremljene su dvokružnim i jednokružnim zonama za kuhanje.

Upravljanje jednokružnim zonama

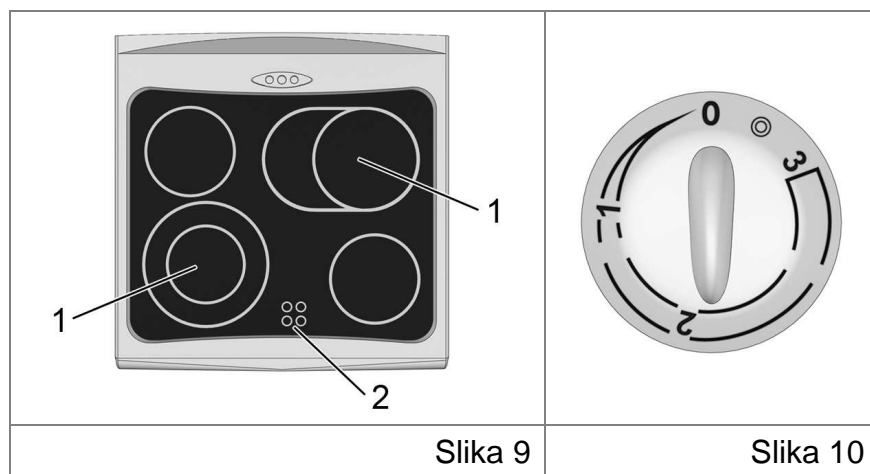
Ovim se zonama upravlja 7-položajnim sklopkama preko držaka (slika 8). Veći broj znači veću snagu zone.

Tablica 2 - Uporaba jednokružnih grijaćih zona 7-položajnim drščima za upravljanje

POLOŽAJ DRŠKA	KORISTITI ZA
0	Zona za kuhanje je isključena
•	Polagano kuhanje, najmanja snaga
1	Nastavak kuhanja
•	Kuhanje i pečenje većih komada
2	Uzastopno pečenje, zaprška
•	Pečenje, prženje
3	Kipljenje, zapečenost, najveća snaga

Upravljanje dvokružnim zonama

Ove su zone oblikovane tako da se zone grijanja mogu prilagoditi veličini i obliku posude koju rabite (slika 9, poz.1).



Manje polje uključuje se okretanjem pripadajućeg drška (slika 10) od „0” do „3” u smjeru kazaljke na satu.

Veće polje uključuje se okretanjem pripadajućeg drška na simbol „☉” (nakon oznake 3) kada se začuje „klik”, što je znak da je uključen drugi (veći) krug. Namjestite potom željeni stupanj snage (1 – 3). Postavljanjem drška na položaj „0” isključujete sve zone za kuhanje.

Pokazivač zaostale topline

Svaka zona kuhanja ima signalnu lampicu (slika 9, poz. 2) koja se upali kada je zona kuhanja vruća. Kada se zona kuhanja ohladi (ispod 60 °C), lampica se ugasi. Pokazivač zaostale topline može se upaliti i ako na zonu kuhanja koju niste rabili postavite vruću posudu.

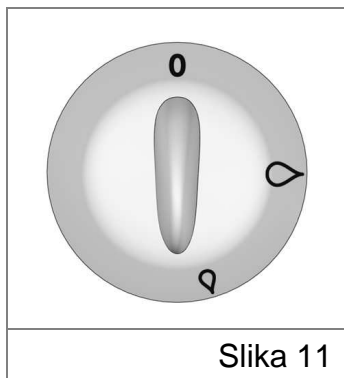
UPORABA PLINSKIH PLAMENIKA


Tablica 3


Vrsta plamenika	Promjer posude (mm)
Jaki (3 kW)	220 – 260
Srednji (1,75 kW)	180 – 220
Mali (1,0 kW)	120 – 180


Pri prvom korištenju plamenika pričekajte nekoliko trenutaka prije paljenja plina kako bi iz cijevi izašao zrak.

Prije prve uporabe poželjno je upaliti plin na plamenicima površine za kuhanje i pustiti da gori nekoliko minuta prije nego što postavite posudu za kuhanje kako bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji i uklonili se neugodni mirisi koji se pritom stvaraju. Pri tome treba provjetravati prostoriju.



Rad plamenika na površini za kuhanje regulira se okretanjem drška na upravljačkoj ploči (slika 11). Simbol iznad drška označuje pripadnost pipca pojedinom plameniku. Držak pipca utisne se i utisnut okrene iz položaja 0 za 1/4 kruga u položaj  (MAX) te se pritisne tipka za paljenje plina električnom iskrom. Ako zbog nestanka električne energije ili vlažnih svjećica za paljenje električno paljenje ne djeluje, plin možete upaliti i gorućom žigicom ili upaljačem za plin. Držak plinskog pipca držite utisnut 10 do 15 sekundi koliko je potrebno da se zagrije osigurač paljenja. Ako paljenje ne uspije prvi put, opisani postupak ponovite.

Okretanjem drška dalje u istom smjeru plamen se smanjuje sve do položaja kada je plamen najmanji, do položaja  (MIN).

Ne preporučujemo položaje između 0 i  (MAX) jer je u tom području plamen nestabilan i može se ugasi. Plamen se gasi okretanjem drška u obrnutom smjeru. Ako se plamen ugasi nehotice (zbog propuha, prelijevanja tekućine ili sl.), plin će strujiti još oko 30 sekunda, a onda će osigurač paljenja automatski zatvoriti ventil i prekinuti nekontrolirano istjecanje plina. Ako se plamen plamenika ugasi – bilo iz kojeg razloga – zatvorite plamenik i prije ponovnog pokušaja paljenja pričekajte najmanje 1 minutu. Kako biste manje posude sigurno smjestili na rešetku, možete iznad plamenika na rešetku postaviti priloženi pomoćni nosač posuda (limeni emajlirani križić).

UPORABA PEĆNICE



Pozor!

Opasnost od opekline!

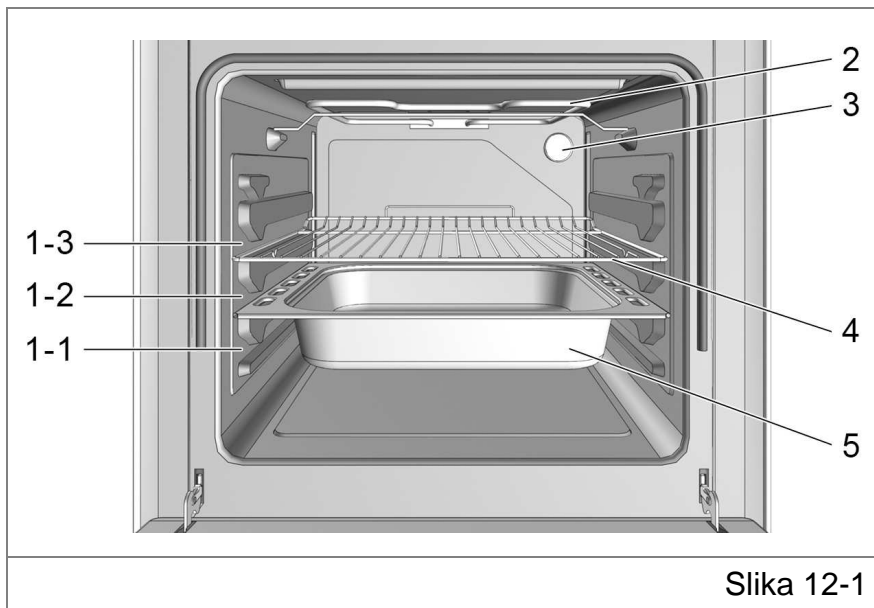
Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači unutar pećnice!

Pećnica je opremljena, ovisno o modelu štednjaka:

- donjim, gornjim, infra grijačem i kružnim grijačem
- rešetkom, na koju se postavlja posuda s jelom ili jelo direktno, npr. meso pri roštiljanju
- dubokom i plitkom tavom za pečenje mesa, vlažnijih kolača ili za skupljanje masnoće
- vodilicama tava, koje mogu biti vučene ili žičane i koje se uvijek broje odozdo prema gore (naznačeni brojevi u tablicama pečenja u nastavku).



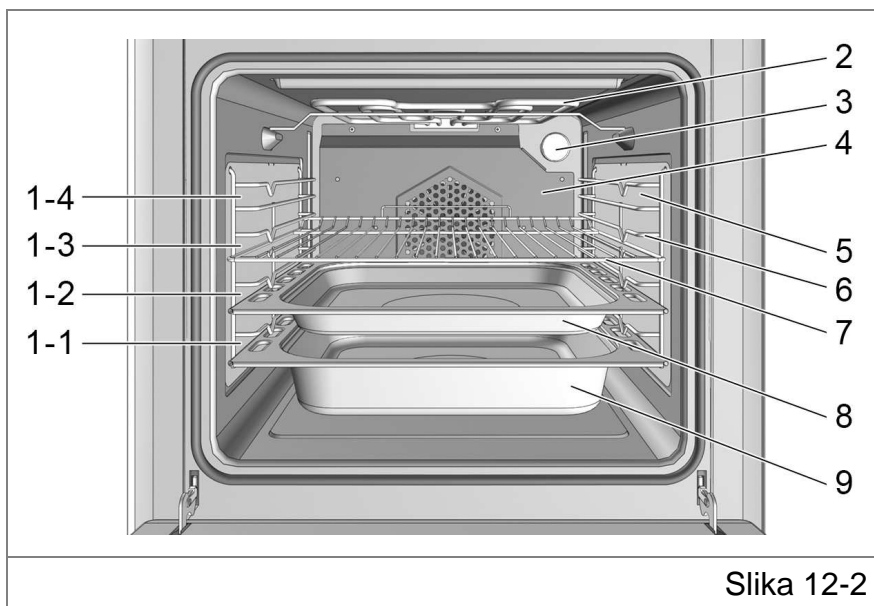
Duboku tavu ne smijete stavljati u prvu vodilicu, osim ako je donji grijač isključen, odnosno pri uporabi gril grijača, pri čemu duboka tava služi samo kao posuda za skupljanje masnoća.



Konvencionalna pećnica (slika 12-1)

1-1 - 1. vodilica tava (u limu)
1-2 - 2. vodilica tava (u limu)
1-3 - 3. vodilica tava (u limu)

2 - gornji grijač
3 - rasvjeta pećnice
4 - rešetka sa štitnikom
5 - duboka tava

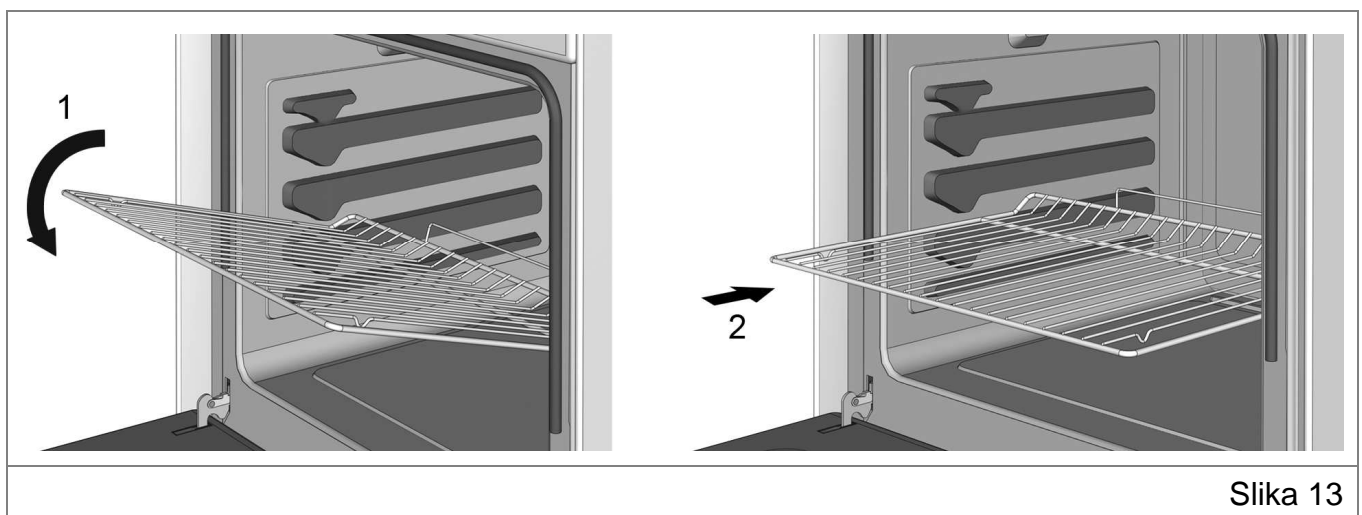


Višesustavna pećnica (slika 12-2)

1-1 - 1. vodilica tava
1-2 - 2. vodilica tava
1-3 - 3. vodilica tava
1-4 - 4. vodilica tava

2 - gornji grijač i gril
3 - rasvjeta pećnice
4 - pregradna stijenka
5 - bočni katalitički umeci
6 - vodilice tava (žičane)
7 - rešetka sa štitnikom
8 - plitka tava
9 - duboka tava

Rešetka sa štitnikom



Da biste rešetku pravilno smjestili unutar prostora pećnice (slika 13), umetnite je na željenu razinu vodilice, spustite u smjeru (1) i gurnite rešetku do kraja (2). Štitnik na rešetki treba biti okrenut prema stražnjoj plohi pećnice. Pri izvlačenju rešetke sa sadržajem iz pećnice njezin oblik i vodilica sprečavaju nekontrolirano prevrtanje, što je korisno pri pregledavanju gotovosti jela ili okretanja jela tijekom pečenja.

UPORABA KONVENCIONALNE PEĆNICE



Pozor!

Opasnost od opekline!

Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači unutar pećnice!

Kada se pećnica rabi prvi put, prije pečenja namirnica pustite da se prazna pećnica zagrijava oko 30 minuta na temperaturi oko 250 °C kako bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji te se time uklonili neugodni mirisi. Pri tome obvezatno treba provjetravati prostoriju. Pećnica je termostatski kontrolirana.

Nakon hlađenja očistite pećnicu toplom vodom s nešto sredstva za ručno pranje.



Slika 14

Željena temperatura u pećnici namješta se pomoću drška za upravljanje radom pećnice (slika 14) koji na sebi osim brojeva koji označuju temperaturu u pećnici kada rade oba grijača ima još i sljedeće simbole:



- uključena rasvjeta pećnice



- uključen samo donji grijač. Namijenjeno je za pečenje odozdo, zagrijavanje hrane, sterilizaciju posuđa ili dugotrajno i lagano pečenje. Pritom nije moguć izbor temperature pečenja.



- uključen samo gornji grijač. Namijenjeno je za zagrijavanja prethodno pripremljene hrane (postavljanje na 3. vodilicu) ili odmrzavanje hrane (postavljanje tave na 1. vodilicu). Nije moguć izbor temperature pećnice.

Držak za regulaciju temperature u pećnici postavi se na željenu temperaturu.

Željena temperatura u pećnici je postignuta tek kada se crveno signalno svjetlo isključi.

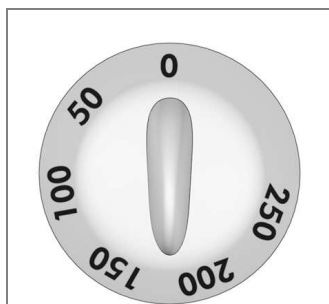
Pripremljena hrana za pečenje u odgovarajućoj tavi postavlja se na vodilicu tava, i to:

- na 3. vodilicu kada se peče nisko tijesto, keksi i sl.
- na 2. vodilicu kada se peče visoko tijesto, veći komadi mesa i sl.

UPORABA VIŠESUSTAVNE PEĆNICE



Pozor!
Opasnost od opeklina!
Tijekom rada pećnica postaje vruća. Pri uporabi pećnice treba paziti da se ne dotiču grijači unutar pećnice!



Slika 15



Slika 16

Kada se pećnica rabi prvi put, prije pečenja namirnica pustite da se prazna pećnica zagrijava oko 30 minuta kako bi izgorjela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji te se time uklonili neugodni mirisi. Pritom postavite držak za regulaciju temperature u pećnici na 250 °C (slika 15), a držak za izbor pečenja

(slika 16) na simbol . Prostoriju pritom treba provjetravati.

Nakon hlađenja očistite pećnicu toplom vodom s nešto sredstva za ručno pranje.

Na ovom štednjaku imate mogućnost izbora između različitih načina pečenja. Pomoću drška za biranje načina rada pećnice omogućeno je potrošaču da izabere hoće li peći na klasičan (konvencionalan) način, tj. gornjim i donjim grijačem, kruženjem vrućeg zraka ili će pak grilati na jedan od tri moguća načina.

Kod kruženja vrućeg zraka ventilator koji se nalazi u stražnjem dijelu pećnice usisava zrak iz pećnice, vodi ga preko grijača i upuhuje vrući zrak u pećnicu, izravno na namirnice namijenjene pečenju. Tako postoji stalno kruženje vrućeg zraka.

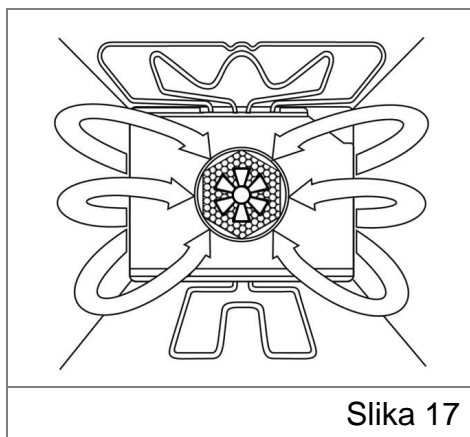
Temperature potrebne za pečenje ili grilanje nešto su niže od temperatura kod konvencionalnog načina grijanja. Praksa je pokazala da su kod nekih jela bolji rezultati uporabom klasičnog načina grijanja, dok je za druga opet bolje kruženje vrućeg zraka. O vašem ukusu ovisi koji ćete način grijanja uporabiti.

Napomena:

Tablice daju primjere koju hranu treba pripremati na odgovarajućoj temperaturi i imaju ulogu samo općeg vodiča jer svatko kuha prema vlastitim navikama i iskustvima.



Odmrzavanje bez zagrijavanja (kruženje hladnog zraka) (slika 17)



Slika 17

Ovim načinom postizemo brzo odmrzavanje zamrznute hrane pomoću kruženja zraka bez zagrijavanja. Odmrzavamo maslac, voće, žele, čokoladne torte i slično.

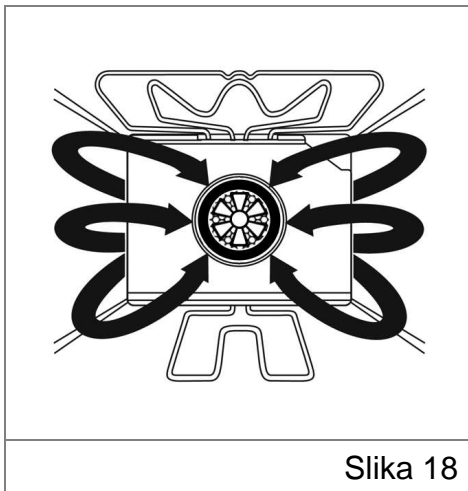
Držak za biranje načina rada pećnice postavite na simbol



, a držak za izbor temperature u pećnici na položaj „0“.



Zagrijavanje vrućim zrakom (slika 18)




Slika 18

Na stražnjoj strani pećnice nalazi se ventilator koji usisava zrak iz pećnice, vodi ga preko kružnog grijača i ponovo vraća u pećnicu. Tako vrući zrak stalno kruži oko hrane koja se nalazi unutar pećnice. Prethodno zagrijavanje pećnice nije potrebno jer se željena temperatura dobije u kratkom vremenu. Ovaj način grijanja posebno je pogodan za pečenje u više razina.

Dakle, uz meso ili ribu istodobno se mogu staviti i prilozi, npr. krumpir, riža, ali i slatko pecivo, a da se pritom mirisi ne prenose s jedne namirnice na drugu. Također, uz npr. svinjsko pečenje koje zahtijeva temperaturu od 180 °C možete dodati pecivo koje zahtijeva temperaturu od samo 160 °C. Prednost ovog načina grijanja je ušteda vremena i energije.



Držak za biranje načina rada pećnice postavi se na simbol , a držak za izbor temperature u pećnici na željenu temperaturu (pogledati tablicu za pečenje vrućim zrakom). Crvena signalna lampica gori dok se pećnica zagrijava, a gasi se kada je dostignuta namještena temperatura. Iskoristite zaostalu toplinu: 5 – 10 min prije kraja pečenja isključite pećnicu.

Odmrzavanje vrućim zrakom

Ovako se odmrzava duboko zamrznuta hrana. Jela u plitkim aluminijskim posudama posebno će se brzo odmrznuti jer je aluminij dobar vodič topline.

Preporučuje se za odmrzavanje jela od mesa i povrća rabiti plosnate (ravne) aluminijske posude, a za odmrzavanje sirovog i duboko zamrznutog mesa i voća zatvorene, vatrootporne posude. Hrana se pri odmrzavanju stavlja na srednju vodilicu.

Pečenje tijesta vrućim zrakom

Kolače, kekse i čajno pecivo možete peći istodobno u više razina. Time ne štedite samo vrijeme nego i energiju. Prethodno zagrijavanje pećnice nije potrebno, osim kod biskvitnih torti i kruha. Istodobno možete peći razne kolače, a pri tome treba paziti da se temperature pečenja uglavnom poklapaju. Ako rabite više tava odjednom, nastat će više pare nego kod jedne tave. To se osobito odnosi na voćne kolače. Zato kod jako vlažnog voća stavite maksimalno dvije tave. Ako rabite samo jednu tavu, uvijek je umetnite u 2. vodilicu (vodilice se broje odozdo prema gore). Ako rabite dvije tave, preporučuje se peći na 1. i 3. vodilici. Poluvisoko pecivo u posudi za pečenje, kao npr. pecivo od dizanog tijesta ili pecivo u modelu, umeće se u 2. vodilicu odozdo. Preporučljivo je pri pečenju kruha prvo umetnuti duboku tavu za skupljanje masnoće s 1/4 l vruće vode.

Pečenje mesa vrućim zrakom na rešetki

Ovaj način pečenja ima dobru stranu jer omogućuje da meso ostane sočno i ukusno. Zbog kruženja vrućeg zraka površina mesa se brzo zapeče te tako sok od mesa ostaje unutar njega, čime se čuva okus mesa.

Pripremanje mesa

Vrijeme pečenja će se skratiti ako se iz mesa izvade kosti. Prije pečenja meso namažite uljem ili solju ili mješavinom ulja, soli i paprike.

Tako pripremljeno meso položi se na rešetku te zajedno s dubokom tavom za skupljanje masnoće stavi u hladnu pećnicu. Okretanje mesa u ovom slučaju nije potrebno jer ga sa svih strana okružuje struja vrućeg zraka. Zamrznuto meso može se peći bez prethodnog odmrzavanja. Pritom se bira oko 20 °C niža temperatura, a vrijeme pečenja produljuje se za 1/4. Treba znati da za pečenje 1 cm visine mesa treba 15 do 18 minuta. Pritiskom na meso možete provjeriti stanje pečenja. Prije početka rezanja mesa poželjno je pričekati najmanje 10 minuta da iscure sok iz mesa i tek tada početi rezati. Pravilo je da se za veće komade mesa i ako ih ima više bira niža temperatura i dulje vrijeme pečenja.

Priprema i pečenje piletine

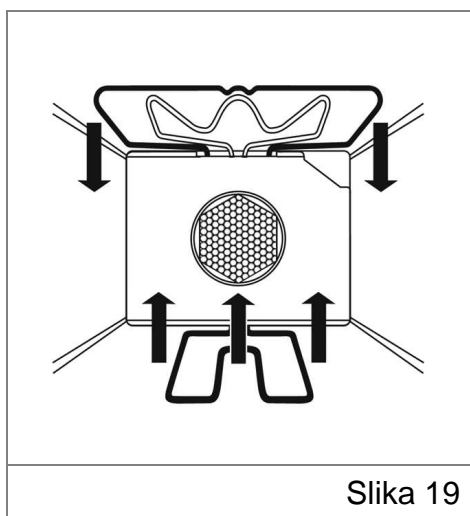
Priprema je ista kao i kod drugog mesa. Posoljeni pilići se leđima prema dolje stavljaju na rešetku te zajedno s dubokom tavom za skupljanje masnoće stave u pećnicu. Kada se peče patka ili guska, u posudu za skupljanje masnoće treba uliti približno 1/2 l vruće vode. Skupljenu masnoću u posudi možete još iskoristiti jer nije pregorjela.

Tablica 4 - Pečenje vrućim zrakom

Vrsta hrane	Količina kg	Vodilica	Temperatura °C	Vrijeme pečenja min
Kruh		1 i 3	160 i 230	50 – 60 i 10
Biskvit		1 i 3	160	20
Pita od jabuka		1 i 3	170	60
Mramorni kolač		1 i 3	160	30 – 40
Savijača		1 i 3	160 i 170	60
Kolač s grožđicama		2	160	50
Keks		2 i 3	160	25 – 30
Govedina	2,5	2 ili 3	180	120 – 135
Patka		3	180	110
Teletina	2	2	160	120 – 140



Zagrijavanje odozdo i odozgo (slika 19)



Grijači smješteni gore i dolje u pećnici zrače svoju toplinu direktno na namirnice za pečenje. Peče se samo na jednoj razini. Ovaj način grijanja posebno je pogodan za divljač, piletinu te pečenje kruha i biskvitnih torti.

Držak za biranje načina rada pećnice postavlja se na simbol



, a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

Pećnica se prethodno zagrijava na temperaturu na kojoj se jelo peče. Temperatura je postignuta kada se crveno signalno svjetlo tri puta ugasi. Temperature iz tablice mogu u praksi donekle odstupati. Kolači se peku u kalupima za pečenje ili u emajliranoj dubokoj tavi.

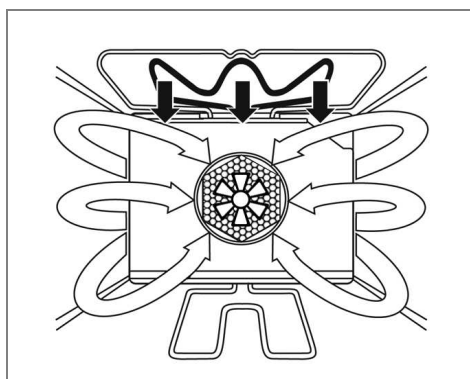
Iznimka su keksi i čajno pecivo koji se peku u plitkim emajliranim tavama. Pri pečenju grijanjem odozgo i odozdo vrlo je važan materijal od kojeg je izrađen kalup ili tava. Kalupi od crnog lima najbrže prihvaćaju toplinu i prenose je na tijesto, stoga zahtijevaju kraće vrijeme pečenja. Kalupi od bijelog lima reflektiraju toplinu, pa se kolači u njima peku dulje. Pripremljeno meso peče se na rešetki ili se stavlja direktno u duboku tavu za skupljanje masnoće. Meso je tijekom pečenja potrebno okretati i premazivati. Iskoristite postojeću toplinu: 5 – 10 min prije kraja pečenja isključite pećnicu.

Tablica 5 - Klasičan način pečenja

Vrsta hrane	Vodilica	Temperatura °C	Vrijeme pečenja min
Mramorni kolač	2	170	35
Kruh	2	190	60
Kolač s grožđicama	2	180	45 – 50
Biskvit	3	170	25



Grilanje uz kruženje zraka (slika 20)




Slika 20

Ovo je potpuno nov način grilanja pri kojem se kruženje zraka kombinira s već poznatim grilanjem. Grilanje s kruženjem zraka pogodno je za pečenje peradi i većih komada mesa čija težina treba biti najmanje 1 kg.

Držak za biranje sustava rada u pećnici postavlja se na



simbol . Držak za izbor temperature namjesti se na temperaturu čije se orijentacijske vrijednosti nalaze u tablici. Prethodno zagrijavanje pećnice nije potrebno.



Pozor! Tijekom grilanja vrata pećnice moraju biti zatvorena!

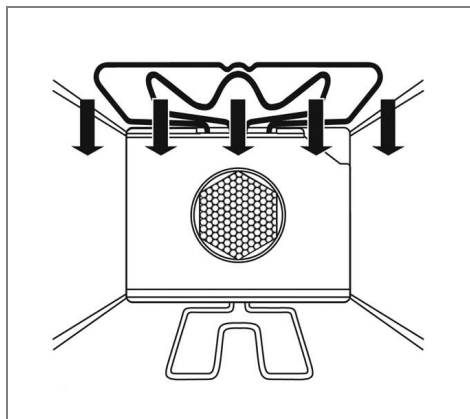
Meso se položi na rešetku i stavi u pećnicu na srednju vodilicu. Ispod nje se postavi duboka tava za skupljanje masnoće. Ako je riječ o većem komadu mesa, rešetka se stavlja zajedno s tavom za skupljanje masnoće u 1. vodilicu. Što je veći i deblji komad mesa, to treba namjestiti nižu temperaturu. Tijekom grilanja potrebno je jednom okrenuti meso.

Tablica 6 - Grilanje uz kruženje zraka

Vrsta mesa	Količina kg	Vodilica	Temperatura °C	Vrijeme pečenja min
Pile	1,2	3	180	90 – 100
Govedina	1,5	3	160 – 170	120 – 140
Patka	1,5	3	160 – 170	150



Intenzivno grilanje (slika 21)



Slika 21


Pomoću intenzivnog grila možemo peći veće količine mesa čija debljina ne smije prelaziti 3 cm. Ovaj način posebno je pogodan za kratkotrajno pečenje odrezaka, kotleta, kobasica, sendviča, sve u velikim količinama.

Pripremljeno meso (posoljeno i namašćeno) približno jednake debljine postavi se na rešetku ili u duboku tavu za skupljanje masnoće.

Veliki odresci mesa sole se kratko prije grilanja, a manji odmah nakon grilanja.

Rešetka s tanjim komadima mesa postavlja se u gornju vodilicu, a s debljim u sredinu. Duboka tava za skupljanje masnoće ulaže se direktno ispod rešetke.

Radi lakšeg čišćenja možete tavu za pečenje ili rešetku obložiti aluminijskom folijom. Pećnica se prethodno zagrijava približno pet minuta.

Držak za izbor načina pečenja postavi se na simbol , regulator temperature na željenu temperaturu, čije se orijentacijske vrijednosti nalaze u tablici. Vrijeme pečenja ovisi o vrsti, kakvoći i veličini mesa.



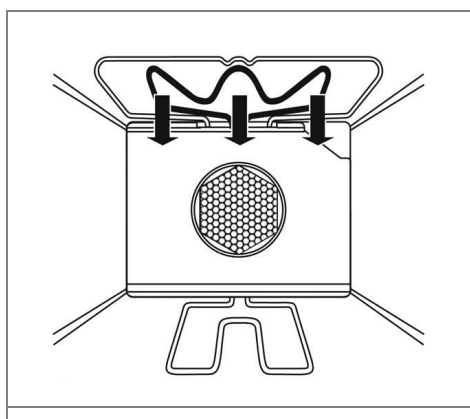
Pozor! Tijekom grilanja vrata pećnice moraju biti zatvorena!

Tablica 7 - Pečenje intenzivnim grilom

Vrsta hrane	Vodilica	Temperatura °C	Vrijeme pečenja (min)	
			1. strana	2. strana
Pljeskavice	4	200 – 220	12	10
Komadi jetara	4	200 – 220	10	6
Teleći odresci	4	200 – 220	20	10
Kotleti	3	200 – 220	20	8



Grilanje (slika 22)



Slika 22

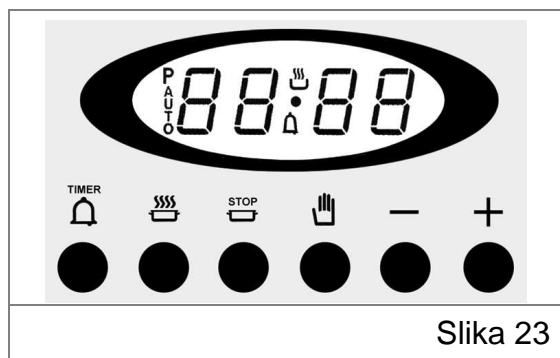
Uobičajenim načinom grilanja koristimo se kada intenzivni gril nije potreban, tj. za grilanje manjih količina mesa, čime štedimo električnu energiju. Postupak je inače u svemu jednak kao kod intenzivnog grila, osim što držak za biranje

sustava rada u pećnici treba postaviti na simbol .

Orijentacijske vrijednosti temperatura na kojima se grila jednake su onima kod intenzivnog grila.

UPORABA PROGRAMSKOG SATA

ELEKTRONIČKI PROGRAMATOR VREMENA PEČENJA (*TIMER*) SA 6 TIPKI (slika 23)



Namještanje sata

Pritišćite istodobno tipku trajanja pečenja i završetka pečenja , a zatim pritišćite tipke +/- za namještanje željenog vremena.

(Drugi način: pritisnuti tipku „ručno“ , a zatim pritišćati tipke +/- za namještanje.)

Slika 23

Ručna funkcija

Za odabir načina rada bez određivanja vremena završetka pečenja pritisnite tipku „ručno“ .

Postavljanje vremena trajanja pečenja u poluautomatskom načinu rada

Postavljanje željenog vremena trajanja pečenja obavlja se pritiskom tipke trajanja pečenja i tipki +/- . Simboli AUTO i pojave se na zaslonu. Nakon isteka namještenog vremena pečenja uključuje se zvučni signal i isključuje pećnica. Simbol se ugasi, a AUTO počinje treptati. Postavite držak za izbor temperature pečenja i držak za izbor načina ponovo u položaj 0 i zatim pritisnite tipku ručne funkcije .

Postavljanje kraja vremena pečenja u poluautomatskom načinu rada

Postavljanje željenog vremena kraja pečenja obavlja se pritiskom tipke završetka pečenja i tipki +/- . Simboli AUTO i pojave se na zaslonu. Nakon isteka namještenog vremena pečenja uključuje se zvučni signal i isključuje pećnica. Simbol se ugasi, a AUTO počinje treptati. Postavite držak za izbor temperature pečenja i držak za izbor načina ponovo u položaj 0 i zatim pritisnite tipku ručne funkcije .

Automatska funkcija (postavljanje vremena praćenja s odgodom)

Postavljanje željenog vremena kraja pečenja obavlja se pritiskom tipke trajanja pečenja i tipki +/- . Simboli AUTO i pojave se na zaslonu. Pritisnite tipku završetka pečenja i zatim pritiskanjem tipki +/- namjestite vrijeme nakon kojeg želite da se pećnica isključi. Simbol će se ugasi. Kada se dostigne vrijeme početka pečenja, tada se simbol ponovo upali. Nakon završetka automatskog programa simbol AUTO počinje treperiti, simbol će se ugasi, a zvučni signal će se oglasiti i može se prekinuti pritiskom bilo na koju tipku.

Brojač minuta (signalni sat)

Pritisnite tipku brojača minuta i tipkom +/- odaberite željeno vrijeme trajanja pečenja. Nakon isteka namještenog vremena uključuje se zvučni signal koji se može prekinuti pritiskom bilo na koju tipku. Zvučni signal može trajati do sedam minuta. Pritiskom na tipku „-“ (dok zvučni signal traje) moguće je odabrati tri različite frekvencije signala.

Greške pri programiranju

Ne može se npr. programirati vremensko razdoblje (period) pečenja koje bi počelo ranije od vremena trenutno prikazanog na satu. Ako se to ipak pokuša, greška u programiranju bit će naznačena zvučnim i svjetlosnim trepćućim signalom znaka AUTO.

Programska greška može se ispraviti promjenom vremena početka i trajanja pečenja.

Poništavanje programa pečenja

Program pečenja može se poništiti pritiskom na tipku ručne funkcije.

UPORABA MEHANIČKOG SIGNALNOG SATA



Slika 24

Signalni sat je satni mehanizam s opružnim pogonom i zvučnim signalom.

Stavlja se u pogon tako da se držak okrene desno u smjeru kretanja kazaljke na satu (slika 24). Najdulje vrijeme postavljanja je 60 minuta. Nakon isteka postavljenog vremena javi se zvučni signal koji se sam isključuje.

Sat ima mogućnost poništavanja vremena okretanjem drška ulijevo, ali samo do nule.



Pokušaj daljnjeg okretanja uzrokuje oštećenje sata!

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA



Prije čišćenja štednjaka obavezatno isključite štednjak iz električne instalacije: izvadite osigurač, isključite LS-automat ili izvadite utikač iz utičnice.

Štednjak se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.

Emajlirane, kromirane i staklene površine čistite toplom vodom, deterdžentom i mekanom krpom. Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne četke za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu oštetiti staklo i uzrokovati njegov lom.

Za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika rabite poseban deterdžent za tu namjenu. Pri čišćenju ne valja rabiti oštre predmete, da se ne oštete emajlirane, lakirane i površine od nehrđajućeg čelika. Pri uporabi deterdženata i specijalnih sredstava za čišćenje držite se uputa i preporučenog doziranja proizvođača te pri tome mislite na očuvanje okoliša.

Čišćenje grijaćih ploča

Grijaće ploče čistite vlažnom krpom, a potom ih obrišite suhom krpom. Razlivena tekućina i sol moraju se odmah obrisati s ploča! Rabite samo posuđe sa suhim dnom, a mokre predmete ne stavljajte na vruće ploče.

Hranu koja je prekipjela poželjno je očistiti još dok se kuha, tako da se ne zapeče na štednjaku. Nakon duljeg razdoblja, kada se obloga na ploči istroši, očišćene ploče lagano namažite uljem ili za to specijalno izrađenim sredstvima, a rubove grijaćih ploča, koji su od nehrđajućeg čelika, zasjajte trljanjem krpom umočenom u toplu vodu s malo octa. Nikada nemojte rabiti maslac, slaninu i slično jer to može izazvati koroziju ploča.

Zbog visokih temperatura obruči grijaćih ploča, izrađeni od nehrđajućeg čelika, mogu tijekom kuhanja požutjeti. Ovu fizikalnu promjenu možete djelomično odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu nehrđajućeg čelika.



Promjena boje obruča nije predmet reklamacije!

Čišćenje plinskih plamenika

Tijela i poklopci plamenika čiste se toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje posuđa. Osigurači paljenja i dijelovi plamenika čiste se mekanom četkicom. Osobito treba paziti da se pri čišćenju plinskih plamenika sapnice za plin ne začepe nečistoćom. Zabranjeno je navedene dijelove strugati ostrim ili šiljastim predmetima.

Nakon čišćenja i pranja sve dijelove pomno obrišite i pravilno složite na njihovo mjesto.

Zbog visokih temperatura emajlirani poklopci plamenika mogu lagano promijeniti boju, što ne utječe na njihovu funkcionalnost.



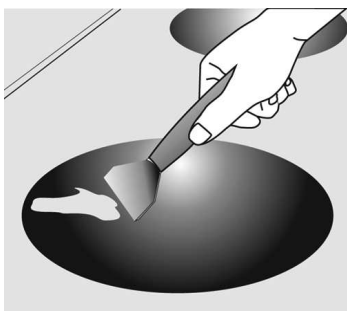
Pri koso položenim dijelovima plamenika paljenje je otežano i opasno!

Čišćenje staklokeramičke ploče

Staklokeramička ploča čisti se lakše od klasičnih radnih ploča, ali je treba redovito njegovati. Nećete imati brige s pločom budete li se držali sljedećih savjeta.

Čistite staklokeramičku ploču uvijek kada je malo prljava – najbolje nakon svake uporabe. Za to rabite vlažnu krpu s malo deterdženta za ručno pranje posuđa. Nakon toga osušite je čistom krpom. Na površini ne smije biti ostataka deterdženta.

Jednom tjedno očistite cijelu površinu ploče sredstvom za čišćenje sjajnih i kromiranih površina ili nekim sredstvom za čišćenje staklokeramike. Takva sredstva preko staklokeramičke ploče ostavljaju zaštitni film koji dodatno štiti površinu od prljanja. Ploča mora biti dobro oprana i obrisana jer bi ostaci deterdženta mogli oštetiti staklokeramiku.



Slika 25

Mrlje od kamenca i sjajne sedefaste mrlje nastale tijekom kuhanja odstranite strugalom sa staklenom oštricom ili britvicom (slika 25) i ponovite postupak s deterdžentom.

Zagorjeli šećer ili rastopljenu plastičnu masu odstranite odmah dok je vruće staklenim strugalom ili britvicom, a zatim očistite deterdžentom.

Uklonite s površine zrnca pijeska ili sl. koja bi mogla oštetiti staklokeramičku ploču.

Čišćenje pećnice



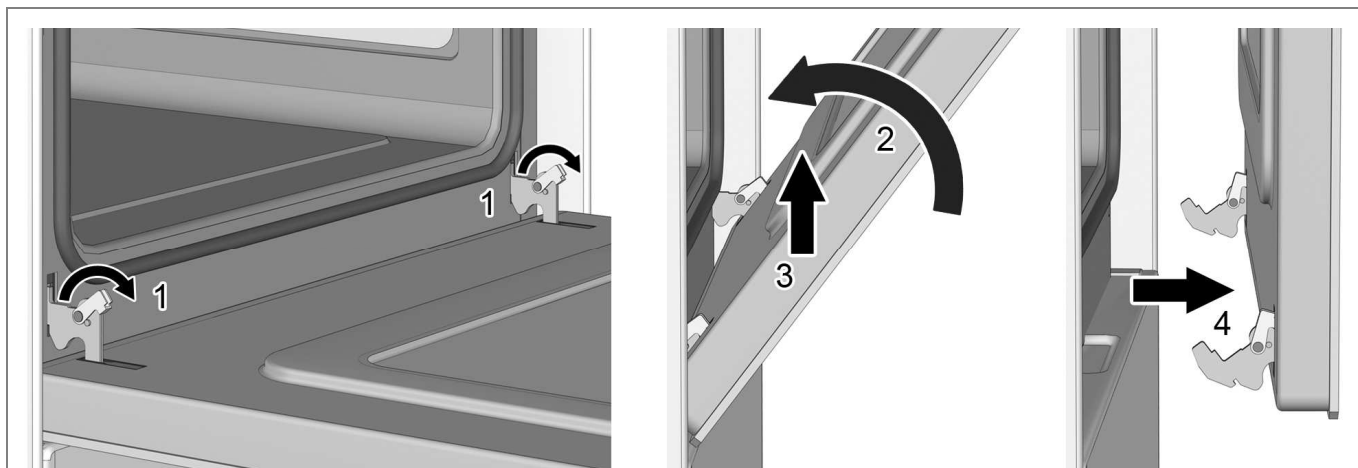
Unutrašnjost pećnice treba očistiti odmah nakon svake uporabe, dok je pećnica još topla.
U slučaju nečišćenja pećnice nakon svake uporabe bijeli lakirani poklopac štednjaka može požutjeti na mjestu izlaska vrućih para iz pećnice, što ne može biti predmet reklamacije.

Pećnicu čistite toplom sapunicom te pustite da se suši i provjetri. Povremeno je očistite sredstvima koja su specijalno namijenjena za pećnice. Pri tome se valja pridržavati uputa proizvođača te paziti da sredstvo ne dođe u dodir s lakiranim, nehrđajućim i pocinčanim površinama te nezaštićenim grijačima na gornjoj strani pećnice. Tave za pečenje i vodilice tava čistite vodom i deterdžentom.

Za lakše čišćenje pećnice mogu se skinuti vrata pećnice, i to na sljedeći način (slika 26):

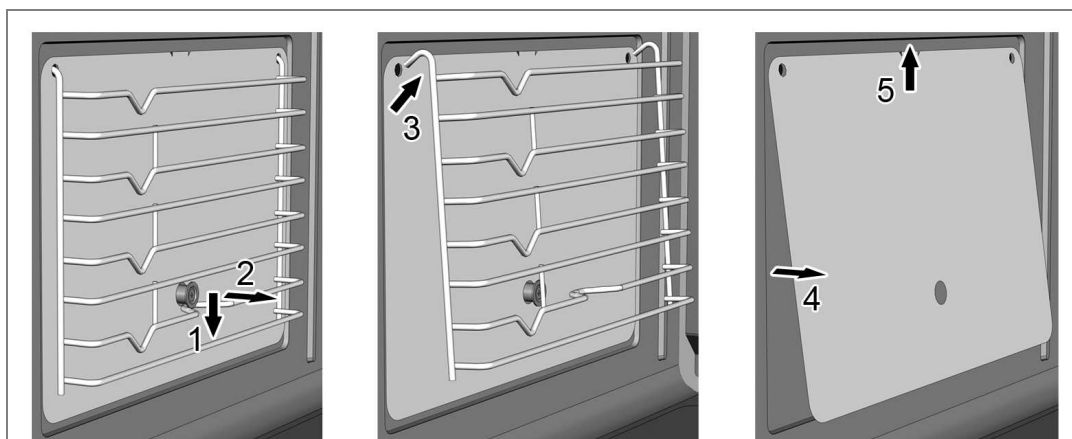
1. postavite vrata u potpuno otvoreni položaj
2. podignite zakačku (1)
3. vrata polagano zatvarajte (2) dok zakačke ne sjednu u zarez na vratima
4. poluotvorena vrata malo podignite (3) i izvucite iz ležišta u pećnici (4).

Za postavljanje vrata pratite obrnuti postupak pazeći da zakačke dobro sjednu u svoja ležišta.



Slika 26

Pećnice s unutrašnjim glatkim stijenkama opremljene su žičanim kromiranim vodilicama tava i samočišćećim katalitičkim pločama koje u tom slučaju prekrivaju te stijenke (slika 27).



Slika 27

Vodilice tava mogu se jednostavno skinuti laganim povlačenjem prema dolje (1) kako bi se oslobodile iz utora bočnog vijka te nakon toga zakretanjem prema gore (2) kako bi se oslobodile iz otvora u koje su utaknute (3). Nakon toga mogu se skinuti bočne katalitičke ploče laganim podizanjem prema gore (4), (5). Postavljanje vodilica i katalitičkih ploča na stijenke pećnice obavlja se obrnutim redoslijedom, i to tako da se najprije postave katalitičke ploče, a potom se vodilice umetnu u za njih predviđene rupe na bočnim stranicama te učvrste uticanjem u utor bočnog vijka.

Površina katalitičkih ploča prekrivena je mikroporoznim katalitičkim emajlom koji oksidira i postupno isparava prskotine ulja i masti pri pečenju na temperaturama višim od 200 °C. Ako nakon pečenja jako masne hrane pećnica nije čista, uključite je praznu na maksimalnoj temperaturi zagrijavanja, u maksimalnom trajanju od 60 minuta.

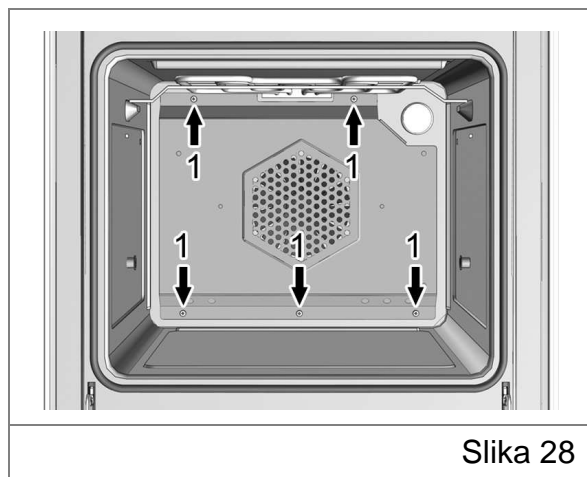
Samočišćeće katalitičke ploče ne smiju se prati ni čistiti abrazivnim, kiselim ni lužnatim sredstvima.

Učinkovitost katalitičkih ploča s vremenom slabi, stoga preporučujemo da ploče promijenite nakon nekoliko godina korištenja pećnice.

Radi skidanja nakupina masnoća s ventilatora, koje se s vremenom nakupe, potrebno je skinuti stražnju pregradnu stijenku iza koje je smješten ventilator i očistiti ga.



Štednjak mora biti isključen iz električne instalacije prije skidanja pregradne stijenke, a nakon čišćenja stijenka se mora vratiti na mjesto.



Slika 28

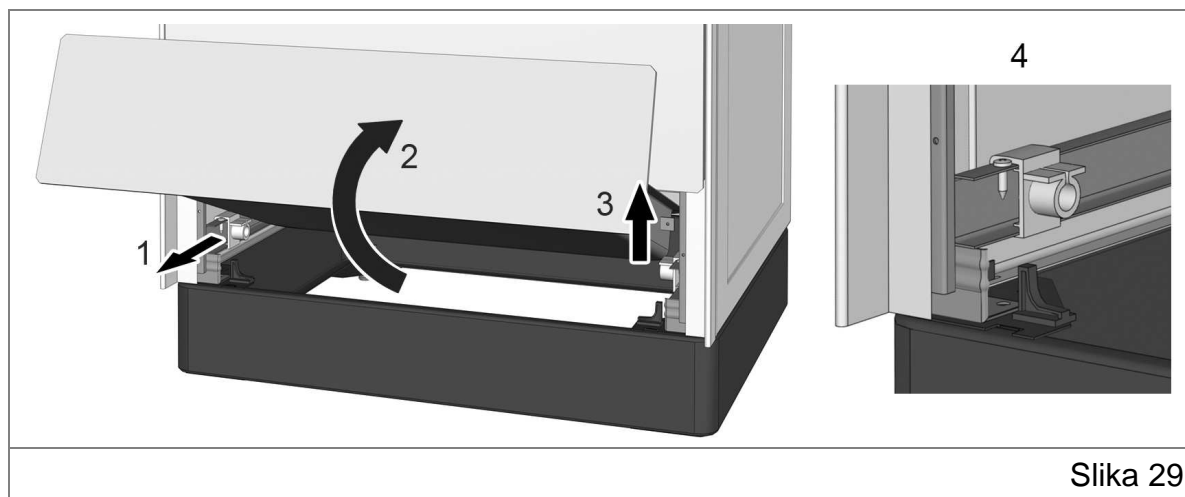
Da biste izvadili pregradnu stijenku, treba odvrnuti pet vijaka (1) kojima je ona pričvršćena (slika 28). Nakon čišćenja potrebno je ponovo namjestiti pregradnu stijenku te je pričvrstiti s pet vijaka (1).

Ako je površina pregradne stijenke prekrivena katalitičkim emajlom, ona se čisti na način prethodno opisan za održavanje katalitičkih ploča.

Ladica štednjaka

Za lakše izvlačenje ladice lagano je zadignite i povucite prema naprijed. Ako je želite izvaditi iz štednjaka (slika 29), povucite je do kraja, do graničnika (1), i zatim prednji dio odignite za oko 20° (2) te u tom položaju ladicu odignite prema gore (3) kako biste je izvadili iz bočnih klizača na štednjaku.

Vraćanje ladice u štednjak obavlja se obrnutim redoslijedom, pri čemu treba paziti da bočni, plastični klizači ne ispadnu iz metalnih bočnih vodilica na štednjaku. Pri umetanju ladice klizači moraju biti u prednjem krajnjem položaju (4).



Slika 29

REKLAMACIJE

Ako do nekog kvara na štednjaku dođe tijekom jamstvene dobi, nemojte ga popravljati sami.



Reklamaciju ODMAH prijavite na jedno od servisnih mjesta jer u suprotnom može doći do većeg oštećenja štednjaka, za što proizvođač neće preuzeti odgovornost.

Pri podnošenju reklamacije držite se teksta Jamstvenog lista. Bez predaje pravilno popunjenog Jamstvenog lista i priloženog računa za kupljeni štednjak reklamacija je nevažeća.

Informacije o prijevozu

Ako je potreban prijevoz – Sačuvajte originalnu ambalažu i proizvod uvijek prevozite u originalnoj ambalaži. Pridržavajte se znakova i uputa za prijevoz na kutiji. Zalijepite gornje dijelove štednjaka. Između gornjeg poklopca i površine za kuhanje stavite papir, pokrijte poklopac i zalijepite ga sa stranicama pećnice. Zalijepite karton ili papir na unutrašnje staklo vrata pećnice kako ne bi došlo do oštećenja uzrokovanog pomicanjem rešetke i tava tijekom prijevoza.

Ako nemate originalnu kutiju – Poduzmite potrebne mjere za zaštitu vanjskih površina (staklenih i obojenih površina) štednjaka od udaraca.

PROVJERE PRIJE OBRAĆANJA SERVISU

Ako vaš štednjak ne radi ispravno, uzrok bi mogla biti neka sitnica. Kako biste uštedjeli vrijeme i novac prije pozivanja servisera, provjerite sljedeće:

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne uključuje	<ul style="list-style-type: none"> pećnica nije uključena u električnu instalaciju nije odabrana funkcija rada pregorio je osigurač 	<ul style="list-style-type: none"> uključite pećnicu u električnu instalaciju odaberite funkciju rada provjerite je li osigurač odgovarajući. Ako se problem ponavlja, pozovite servis
Pećnica se ne grije	<ul style="list-style-type: none"> nije odabrana temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> namjestite položaj drška za izbor temperature na željenu temperaturu pečenja
Žaruljica pećnice ne radi	<ul style="list-style-type: none"> neispravna žaruljica nije odabrana funkcija rada 	<ul style="list-style-type: none"> zamijenite žaruljicu prema postupku opisanom u poglavlju „Zamjena žarulje“ odaberite funkciju rada okretanjem drška za odabir funkcija rada
Jela se predugo ili prebrzo peku	<ul style="list-style-type: none"> pogrešno odabrana temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> namjestite temperaturu pečenja
Nakupljanje kondenzata na hrani i na vratima pećnice	<ul style="list-style-type: none"> jelo je ostavljeno predugo u pećnici nakon prestanka pečenja i isključenja ventilatora 	<ul style="list-style-type: none"> izvadite jelo iz pećnice nakon završetka pečenja najdulje nakon 20-ak minuta
Iz pećnice izlazi dim tijekom rada	<ul style="list-style-type: none"> pećnica se rabi prvi put pećnica nije očišćena nakon prethodnog pečenja postavljena je previsoka temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> normalna pojava pri prvoj uporabi pećnice očistite pećnicu prema uputama za čišćenje namjestite temperaturu pečenja na nižu vrijednost
Crveno signalno svjetlo ne radi	<ul style="list-style-type: none"> nije odabrana temperatura rada neispravan grijač uključen programski sat, a nije namješteno vrijeme pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> odaberite temperaturu pečenja pozovite servis program pečenja poništite pritiskom na tipku ručne funkcije

UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

OPĆI DIO



Priključak štednjaka na električnu i plinsku instalaciju može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.

Korisnik smije obavljati samo one radove koje može obaviti bez uporabe alata.

Štednjaci su ispitani i certificirani prema postojećim europskim normama za kućanske aparate i svrstani su u aparate vrste A koji nisu predviđeni za priključenje na dimnjak ili uređaj za odvođenje produkata izgaranja iz prostorije u kojoj su postavljeni te pripadaju kategoriji II_{2H3B/P}.

Štednjak je namijenjen ugradnji između dvaju kuhinjskih elemenata i pripada u klasu 2/1, razred 1 (razmak od uređaja do susjednih kuhinjskih elemenata je minimalno 2 cm).

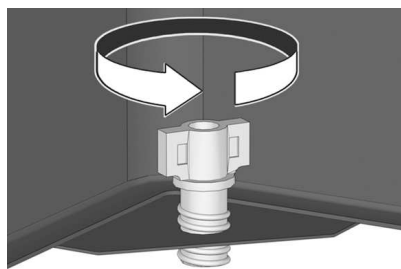
Podaci o modelu štednjaka, serijskom broju, vrsti plina na koji je štednjak tvornički namješten te snagama (električnog i plinskog dijela) nalaze se na natpisnoj pločici koja je smještena na bočnom okviru štednjaka, a vidljiva je kada se otvore vrata pećnice.

POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA



Štednjak se može postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnim prostorijama!

Prirodno odvođenje produkata izgaranja ne smije biti ometano bilo kakvim ograničenjem prostora iznad stražnje strane štednjaka. Postavljanje štednjaka je dopušteno ako se produkti izgaranja odvede izvan prostorije sigurnom izmjenom zraka bez opasnosti i neposrednih smetnji.



Slika 30

Okomitost bočnih stranica, odnosno vodoravnost površine za kuhanje može se na pojedinim modelima štednjaka namjestiti uvrtnjem ili odvrtnjem nogica smještenih na podnožju štednjaka, vidljivih kad je ladica štednjaka izvađena (slika 30).

PRIKLJUČAK ŠTEDNJAKA NA ELEKTRIČNU INSTALACIJU



POZOR!

Štednjak obvezatno mora biti uzemljen!

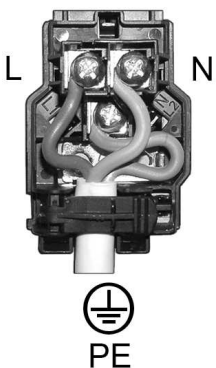
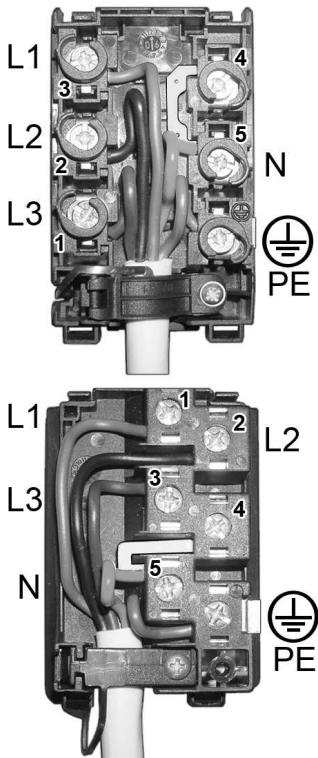
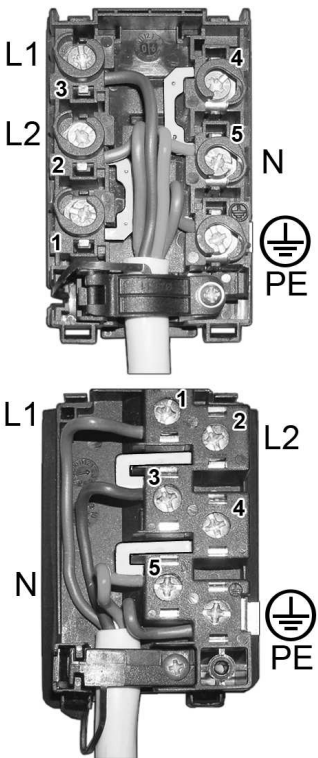
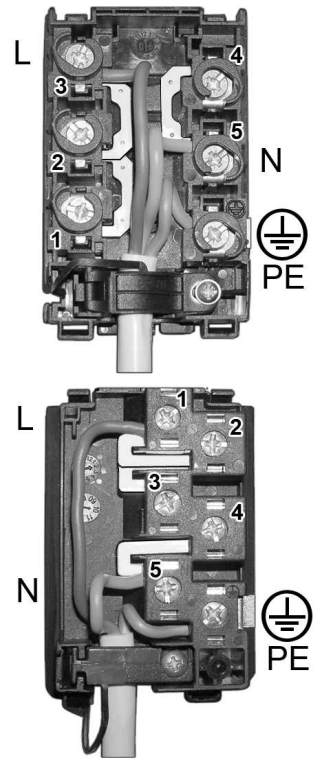
Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ove upute. Električna sigurnost štednjaka zajamčena je jedino ako je on ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.

Tijekom priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje štednjak bude takva da izdrži potrebnu struju.

Način isključenja mora biti izveden i instaliran unutar čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.

Štednjaci s oznakom SE 6013, SE 5613, SV 6013, SV 5613, SE 5604 i SV 5604 tvornički su priređeni za priključak na jednofaznu električnu instalaciju 230 V ~ (slika 33).

Štednjaci s oznakom SE 6040, SE 5640, SV 6040, SV 5640, SE 6022, SE 5622, SV 6022 i SV 5622 tvornički su priređeni za priključak na trofaznu električnu instalaciju 400 V ~ (slika 34-1), a moguć je i priključak na dvofaznu (slika 34-2) i jednofaznu (slika 34-3) električnu instalaciju prema tablici 8, uz ograničenje uporabe svih trošila štednjaka (grijaćih ploča ili zona i pećnice) istodobno.

 <p>230 V ~ / 50 Hz</p>	 <p>400 V 3N ~ / 50 Hz</p>	 <p>400 V 2N ~ / 50 Hz</p>	 <p>230 V ~ / 50 Hz</p>
Slika 33	Slika 34-1	Slika 34-2	Slika 34-3

Fazni vodiči L1, L2, L3 obično su crne i smeđe boje. Neutralni vodič N (nula) obično je plave boje. Zaštitni vodič PE (uzemljenje) je žuto-zelene boje.

Za priključivanje štednjaka na električnu instalaciju mora se upotrijebiti izolirani vod (kabel) tipa H05RR-F sa zaštitnim žuto-zelenim vodičem, dužine približno 1,5 m.

Štednjak se priključuje na propisno instaliranu zidnu priključnicu s kontaktom za uzemljenje s vlastitim strujnim krugom i osiguračem od 16 A. Zidna priključnica mora biti lako pristupačna (zbog propisa o mogućnosti odvajanja svih polova s električne instalacije) i ne smije biti izložena toplinskom zračenju. Ne smije se, dakle, nalaziti neposredno iza štednjaka, a priključni vod ne smije doći u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.

Električni priključak mora biti trajan (a ne pomoću utikača i utičnice), preko sklopki za odvajanje svih polova od čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.

Tablica 8 - Električni priključak

Tip štednjaka	Priključak	Priključni vod
SV 6013, SV 5613	jednofazni	3 x 2,5 mm ²
SV 6040, SV 5640	jednofazni	3 x 2,5 mm ² *
	dvofazni	4 x 2,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SV 6022, SV 5622	jednofazni	3 x 2,5 mm ² *
	dvofazni	4 x 1,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SE 6013, SE 5613	jednofazni	3 x 2,5 mm ² 3 x 1,5 mm ²
SE 6040, SE 5640	jednofazni	3 x 2,5 mm ² *
	dvofazni	4 x 2,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SE6022, SE 5622	jednofazni	3 x 2,5 mm ²
	dvofazni	4 x 1,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SE 5604, SV 5604	jednofazni	3 x 2,5 mm ² 3 x 1,5 mm ²
* Ograničenje istodobnog rada pećnice i jedne grijaće ploče ili istodobni rad samo dviju grijaćih ploča.		



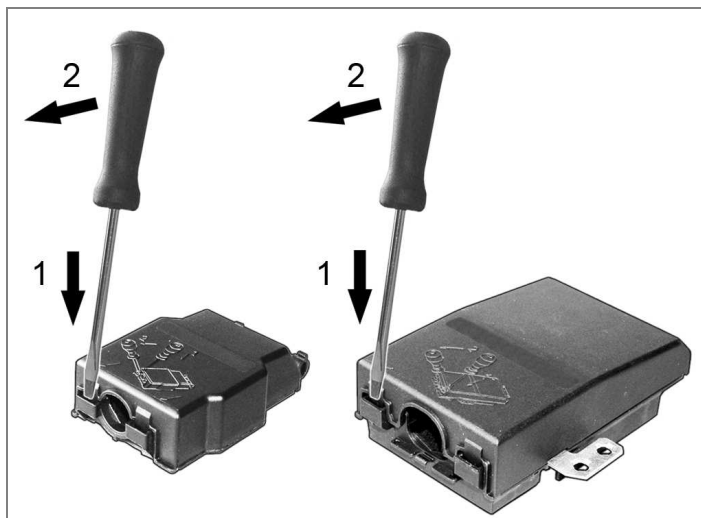
PREPORUKA: Ako je ikako moguće, preporuča se štednjak sa staklokeramičkom pločom spojiti TROFAZNO!

Postupak priključka štednjaka na električnu instalaciju

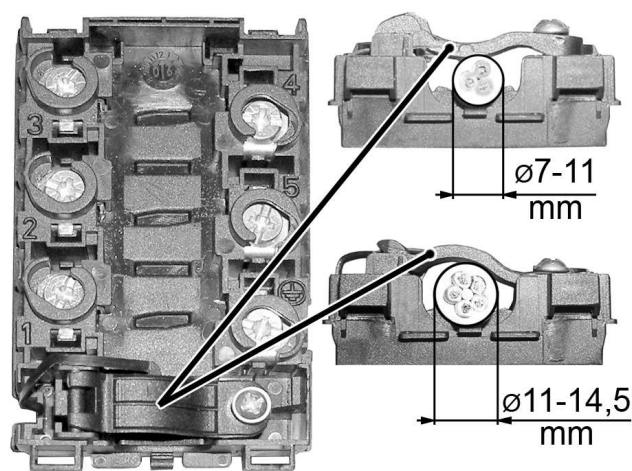
- Za priključenje štednjaka NIJE POTREBNO odstraniti stražnju stranicu štednjaka.
- Izvijačem, s obje strane, oslobodite poklopac priključne kutije kako bi vam bile dostupne priključne stezaljke (slika 35).



Priključni kabel OBVEZATNO provedite kroz napravu za rasterećenje, koja je sastavni dio priključne kutije i štiti kabel od izvlačenja (slika 36). Štednjak treba dodatno pričvrstiti na zid kao što je prikazano na slici 32.



Slika 35

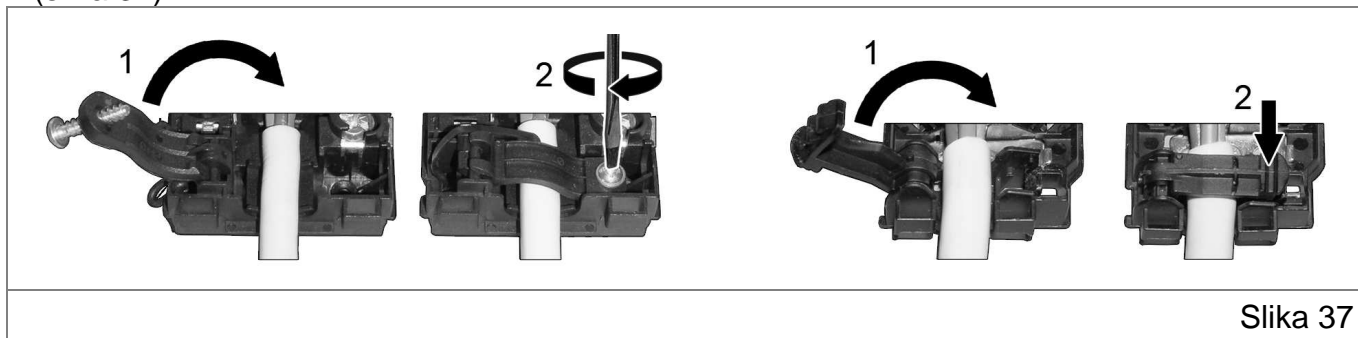


Slika 36



Dužina zaštitnog vodiča priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju izvlačenja zaštitni vodič opterećen kasnije od ostalih vodiča pod naponom.

- Priključite kabel na stezaljke u skladu s jednim od načina prikazanim na slikama 33, 34-1, 34-2 ili 34-3, pri čemu treba voditi računa da je, ovisno o načinu priključka, potrebno postaviti spojne mostiće.
- Napravu za rasterećenje kabela čvrsto privijte ili pritisnite te zatvorite poklopac priključne kutije (slika 37).



Slika 37

Napomena:

Priključni mostići već su postavljeni na određenom mjestu u priključnoj kutiji. Vijci priključaka već su u otvorenom položaju, pa ih ne treba odvrtati. Pri stezanju se začuje lagani „klik“, što znači da vijak treba čvrsto pritegnuti do kraja.

PRIKLJUČAK ŠTEDNJAKA NA PLINSKU INSTALACIJU

Priključak štednjaka na plinsku instalaciju i preuređenje na drugi plin obavlja se prema propisima lokalnog distributera plina. Nazivni tlakovi za pojedine plinove prikazani su u tablici 9. Zabrtvljenost spojnih mjesta na plinskim priključcima treba ispitati na uobičajen način (pjenom otkrivati mjesto propuštanja).

Tablica 9 - Nazivni tlakovi plinova

Vrsta plina	Nazivni tlak (mbar)
Ukapljeni naftni plin (propan - butan) - G30	30
Prirodni (zemni) plin - G20	20

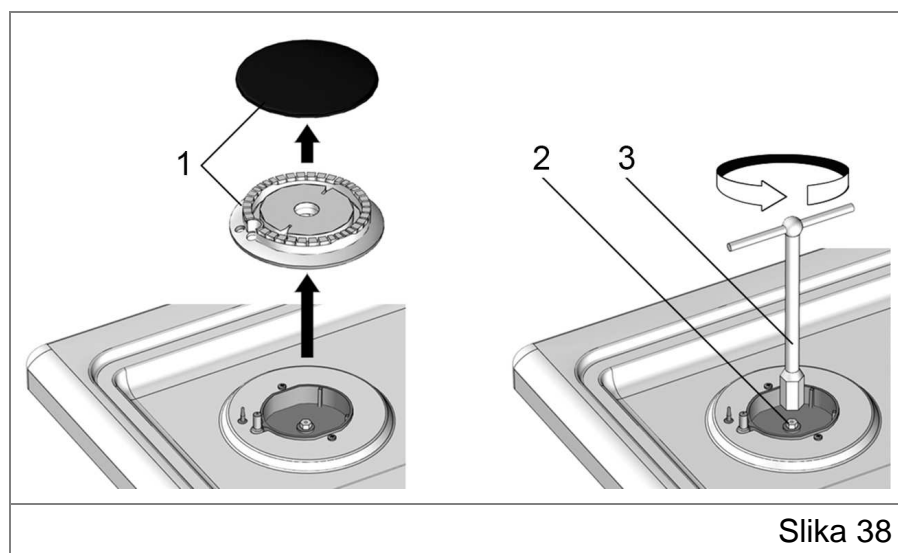
Preuređivanje štednjaka na druge plinove

Štednjak namješten na prirodni (zemni) plin ili ukapljeni naftni plin (propan - butan) može se izmjenom sapnica preurediti na drugi plin. Sapnice odgovarajućeg promjera otvora za pojedini plamenik nalaze se u priboru štednjaka, a pripadnost prema vrsti plina može se odabrati prema tablici 10.

Pri preuređivanju štednjaka na drugi plin potrebno je obaviti sljedeće:

- 1 - Zamijeniti sapnice.
- 2 - Postaviti priključak za ukapljeni naftni plin s brtvom (ako nije postavljen – nalazi se u priboru štednjaka) ili priključno crijevo za prirodni (zemni) plin s brtvom (treba ga kupiti u trgovini).
- 3 - Namjestiti plamen svakog plinskog plamenika u položaju „min“.
- 4 - Nalijepiti novu naljepnicu „PAŽNJA“ (nalazi se u priboru) o preuređenju štednjaka na drugi plin.

Izmjena sapnica plinskih plamenika



Izmjena sapnica (slika 38) plinskih plamenika štednjaka obavlja se prema sljedećem redoslijedu:

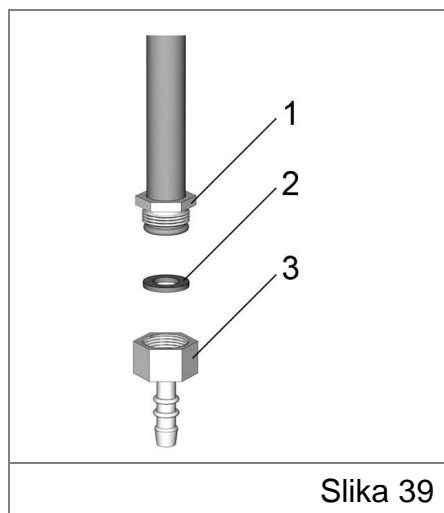
- 1 - Isključite štednjak iz električne instalacije.
- 2 - Uklonite nosače posuda i plamenike iz ležišta (1).
- 3 - Odgovarajućim cjevastim ključem (3) izvadite sapnice (2) i na njihovo mjesto stavite sapnice za odgovarajući plin (prema tablici 10 - Sapnice). Svaka sapnica označena je brojem koji označuje promjer sapnice izražen u stotinkama milimetra.
- 4 - Stavite plamenike na njihovo mjesto i pripalite plamen na prethodno opisan način.

Tablica 10 - Sapnice

Plamenici	Nazivno opterećenje kW	Sapnice za ukapljeni naftni plin (propan - butan) G30	Sapnice za prirodni (zemni) plin G20	Protok plina G30 g/h
Mali (Def./Somip./San.)	1,00	50/52/52	77/72/72	72
Srednji (Def./Somip./San.)	1,75	66/65/65	101/87/97	125
Jaki (Def./Somip./San.)	3,0	87/88/88	129/117/117	215

Svaka sapnica označena je brojem koji označuje promjer sapnice u stotinkama milimetra

Postavljanje priključka i brtve za ukapljeni naftni plin (slika 39)

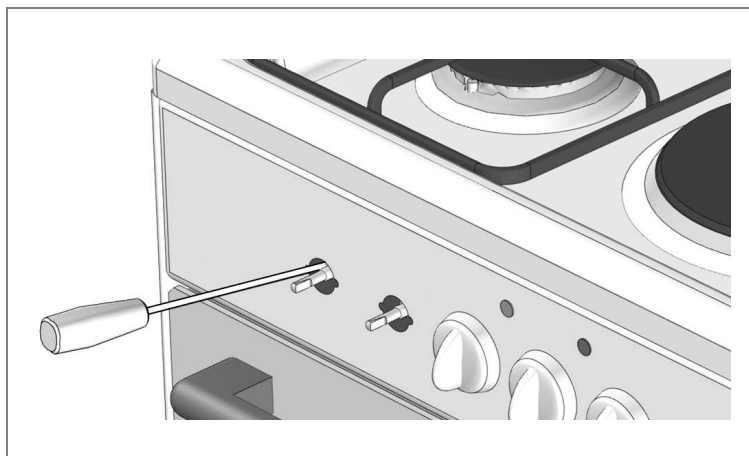


- 1 - Na priključak dovoda plina na štednjaku (1) navrnite priključak plina (3) s brtvom (2).
- 2 - Na priključak za ukapljeni naftni plin (3) navucite normom propisano priključno gumeno crijevo.
- 3 - Zabrtvljenost spojnih mjesta treba ispitati na uobičajen način (kontrolirati ponajprije manometrom, a pjenom otkrivati mjesto propuštanja).



Prije priključenja štednjaka na bocu ukapljenog naftnog plina pomno pročitati upute za uporabu plinske boce i regulatora tlaka na plinskoj boci i paziti da gumeno crijevo ne dođe u dodir sa stražnjom stranicom štednjaka.

Namještanje plamena plinskih plamenika u položaju „mali plamen“



Slika 40

- 1 - Upalite jedan po jedan plamenik okrećući držak do položaja „mali plamen“, a zatim držak odstranite s vretena pipca povlačeći držak prema sebi.
- 2 - Malim izvijačem kroz otvor lijevo ili desno od osovine pipca (ovisno o izvedbi pipca) dotegnite maksimalno vijak za namještanje malog plamena (slika 40).
Pri prelasku s ukapljenog naftnog plina na prirodni (zemni) plin namjestite poziciju vijka za regulaciju malog plamena tako da daje mali, ali postojan plamen.
- 3 - Ponovo namjestite držak i provjerite ostaje li mali plamen postojan čak i nakon prelaska s velikog na mali plamen, dok je plamenik hladan.

IZMJENA ŽARULJE U PEĆNICI



Prije izmjene žarulje štednjak obvezatno isključite iz električne instalacije – izvadite osigurač, isključite LS-automat ili izvadite utikač iz utičnice.

Ako u pećnici pregori žarulja, potrebno je odvrnuti zaštitno staklo žarulje, zamijeniti žarulju i zavrnuti natrag zaštitno staklo žarulje.

Za zamjenu trebate novu žarulju s grlom E14, 230 V, 25 W, T 300 °C.



Napomena:

Proizvođač zadržava pravo promijeniti konstrukciju, mjere i težinu proizvoda ako to smatra potrebnim radi poboljšanja kvalitete te se obvezuje osiguravati rezervne dijelove i otklanjanje kvarova u roku od sedam godina od datuma prodaje proizvoda.

OPERATING INSTRUCTIONS

DEAR CUSTOMERS! Thank you for your confidence in buying our product. **Unpack the appliance upon the receipt and make sure to dispose the packaging material (wrap film, polystyrene foam, wood,) out of reach of children to prevent their injury, swallowing of or choking with small pieces of the material or suffocation with plastic film.** Check the appliance for any damage incurred in transport and report them to the Seller, whose contact details are available either in the Delivery Note or in the Invoice.

We have prepared these Operating Instructions for safe, easy and efficient use of the cooker. Please read carefully these Operating Instructions before the use to avoid any mistakes, to increase the operational life of your appliance and to save energy and money.

The present Operating Instructions describe various cooker models, featuring different accessories and operating modes. Therefore, certain sections might not be applicable to your particular cooker model.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

The documentation accompanying this appliance has been printed either on chlorine-free paper or on recycled paper in order to improve environmental protection.

The packaging material is also environmentally friendly, recoverable or recyclable. Packaging material recycling saves the raw materials and reduces the volume of industrial and household waste.



DISPOSAL CONSIDERATIONS: These products have been developed and manufactured using high quality recyclable and recoverable materials and components. The symbol on the left indicates that electric and electronic units shall not be disposed together with household waste at the end of their useful life. Please call your local waste collection service authorised for waste disposal or delivery to a recycling yard. Contribute to efficient protection of our environment !

IMPORTANT WARNINGS FOR SAFE OPERATION OF THE COOKER !

- **The cooker is not designed for operation by persons (children under 8 years old are included) of reduced physical, sensory and mental abilities or inadequate knowledge and experience. Such persons may use the appliance only with appropriate instructions and under the supervision of the person in charge for their safety.**
- **The cooker shall be connected to power and gas mains only by qualified persons and in accordance with applicable regulations. Connection and repairs performed by unqualified persons may cause electric shock and serious injuries.**

- The cooker, like any other household appliance, should not be left unattended while in operation.
- The cooker shall be placed in a well ventilated room. During the gas burner operation, heat and humidity are released in the ambient, requiring further ventilation of the room where the cooker is installed. In case of particularly intensive use of the cooker, extra ventilation or use of extractor hood is required.
- Stove must additionally attached to the wall as shown in Figure 32 !
- For STAINLESS STEEL models, remove the protective sheet from the top surface and control panel before the first use, to prevent its catching fire and causing injuries to the user.
- Do not use the gas burners if the flame is unstable. Make sure that all burner parts are properly seated.
- If you smell gas, close immediately the main supply shutoff valve, do not approach the cooker with open flame, do not turn on any electrical switch, ventilate the room and call a qualified gas fitter to check the unit and the piping.
- If the cooker will be out of operation for a prolonged time (over weekends and during vacations), close the gas shutoff valve.
- During the operation, certain parts of the cooker will get hot, in particular the cooking zones and the adjacent surfaces. **CAUTION!** Keep small children (under 8 years old) away from the cooker while in operation !
- Keep an eye on children to prevent their playing with the cooker !
- Be sure that the supply cable is not damaged during the installation of the appliance.
- Damaged connection cable shall be immediately replaced and such replacement shall be made only by a qualified person or authorised Customer Service in order to avoid a hazard.
- Make sure that the electrical cabling to the point where the cooker will be connected is adequate to support the required power consumption. **ATTENTION !** The cooker shall be earthed !
- Multi-system electrical/gas cooker types are using oven bulb to indicates oven heating. Burnt oven bulb must be replaced with new one !
- Prior to proceeding with oven bulb replacement, make sure that power supply is disconnected to prevent the risk of electric shock!
- Do not use this appliance with external timer or separate remote control system.
- Always use oven grips or gloves for hot pan handling to avoid burns.

- **Do not keep flammable and/or explosive objects (i.e. clothes, paper, plastics, etc.) in the drawer below the oven to avoid the risk of fire or explosion! Use this drawer only for the cooker accessories currently not in use.**
- **Do not use the cooker for room heating !**
- **Before connecting the cooker to LPG gas bottle, carefully read the instructions for the use of the gas bottle and its pressure control valve and make sure that the hose does not come in contact with the back panel of the cooker.**
- **When using other electrical appliances in the vicinity of the cooker, make sure that their cords do not come in contact with hot parts of the cooker or with open flame.**
- **Do not clean the oven with a high pressure steam unit, because it may cause a short circuit and damage the cooker.**
- **The glass ceramic cooking surface is highly resistant to mechanical damage, but is not break-proof! In particular, pointed, sharp, hard object falling from above, may damage the glass ceramic surface.**
- **If you note any cracks, fissures or breaks on the glass ceramic surface, turn off all heating zone control knobs, disconnect the cooker from the power supply or remove the relevant fuse and call an authorised Customer Service.**
- **Do not use the glass ceramic surface as a work surface!**
- **Do not use abrasive products or sharp metal tools for oven door cleaning to avoid scratches which might cause subsequent shattering and scattering of the glass.**
- **Because of fire risk, heating of food wrapped in Al-foil or in plastic ware on the heating plate is not permitted.**
- **Do not cook food on the bottom of the oven and do not line the oven with aluminium foil because it may cause damage to the oven enamel coating and reduce its cooking efficiency.**
- **Immediately upon switching on of a heating zone, a buzzing sound is heard for a while. This is typical for radiation heating and does not affect the function of the heating zones.**
- **Overheated oil or fat may easily catch fire on hot cooking zone. Therefore, be very careful when preparing the food in hot oil.**
- **Never turn the heating zones and/or the burners on, unless there is a saucepan with food on the top.**
- **Certain cooker models are furnished with painted or glass covers. To prevent any damage, such covers may be closed only when the heating zones and/or gas burners have cooled down.**

- If a liquid has spilled over the cover, wipe it off before opening the cover.
- Heavy objects placed on the open oven door may cause damage to the hinges. Therefore, never seat, stand or put heavy objects on the open door of the oven.
- Do not use the oven handle for lifting or moving the cooker.
- The cooker is designed for household use only and shall not be used for any other purpose !
- When using the cooker, follow the general rules for operation of any electrical appliance, in particular:
 - do not allow children or persons with special needs to operate the appliance
 - disconnect the cooker from the power supply before cleaning: either remove the relevant fuse or turn off the LS circuit breaker before cleaning,
 - never touch the appliance with wet hands while connected to the power supply,
 - do not use the appliance barefooted.
- In case of a failure, disconnect the cooker from the power supply and call the authorised Repair Service. The label with details that should be communicated to the Service is placed on the front panel to be accessible even after the installation of the appliance. The label, which is visible after opening the oven door, contains all details required for identification of the type/model and serial number of the appliance.
- Inspection by a qualified gas fitter at 3-year intervals is strongly recommended.
- **ATTENTION!** During the operation, certain parts of the cooker will get hot, in particular the cooking plates/zones and the adjacent surfaces.
- Make sure not to touch the heating elements.
- Children under the age of 8 shall be kept away from the cooker while in operation or closely supervised!
- Special caution is required when preparing the food in hot oil or fat because overheated oil or fat may easily catch fire. **NEVER** use water to put out grease fires. Instead, disconnect the cooker first and then put the lid or a piece of fireproof canvas over the flaming pan.
- **FIRE RISK:** Never place any objects on the cook top.

- **Some cookers are furnished with lids that can be closed only when the heating plates and gas burners have cooled down to prevent any damage to the lid. If a liquid has spilled over the lid, wipe it off before opening the lid.**
- **Attention ! Risk of burns ! During the operation, the oven gets hot. Be careful not to touch the heaters inside the oven while in operation !**
- **ATTENTION ! The cooker shall be earthed ! The manufacturer assumes no liability for injuries and/or damages caused by non-compliance with of this requirement. Electrical safety of the cooker is granted only provided that it is correctly connected to a properly earthed power supply system.**
- **Make sure that the electrical cabling to the point where the cooker will be connected is adequate to support the required power consumption.**
- **The electrical connection shall be a permanent direct connection in compliance with applicable national regulations for electrical plants of a similar voltage.**



This appliance is designed exclusively for household use and shall not be used for any industrial (commercial) purposes or purposes exceeding the normal household use. Should the appliance anyway be used under such conditions, the warranty period shall be equal to the shortest warranty period provided under applicable regulations.

The Manufacturer shall not be responsible for any injuries or damages caused by improper installation or use and the warranty shall not apply in case of non-observance of the operating instructions and negligent use of the cooker.

DESCRIPTION AND DIMENSIONS OF 56cm WIDE COOKER

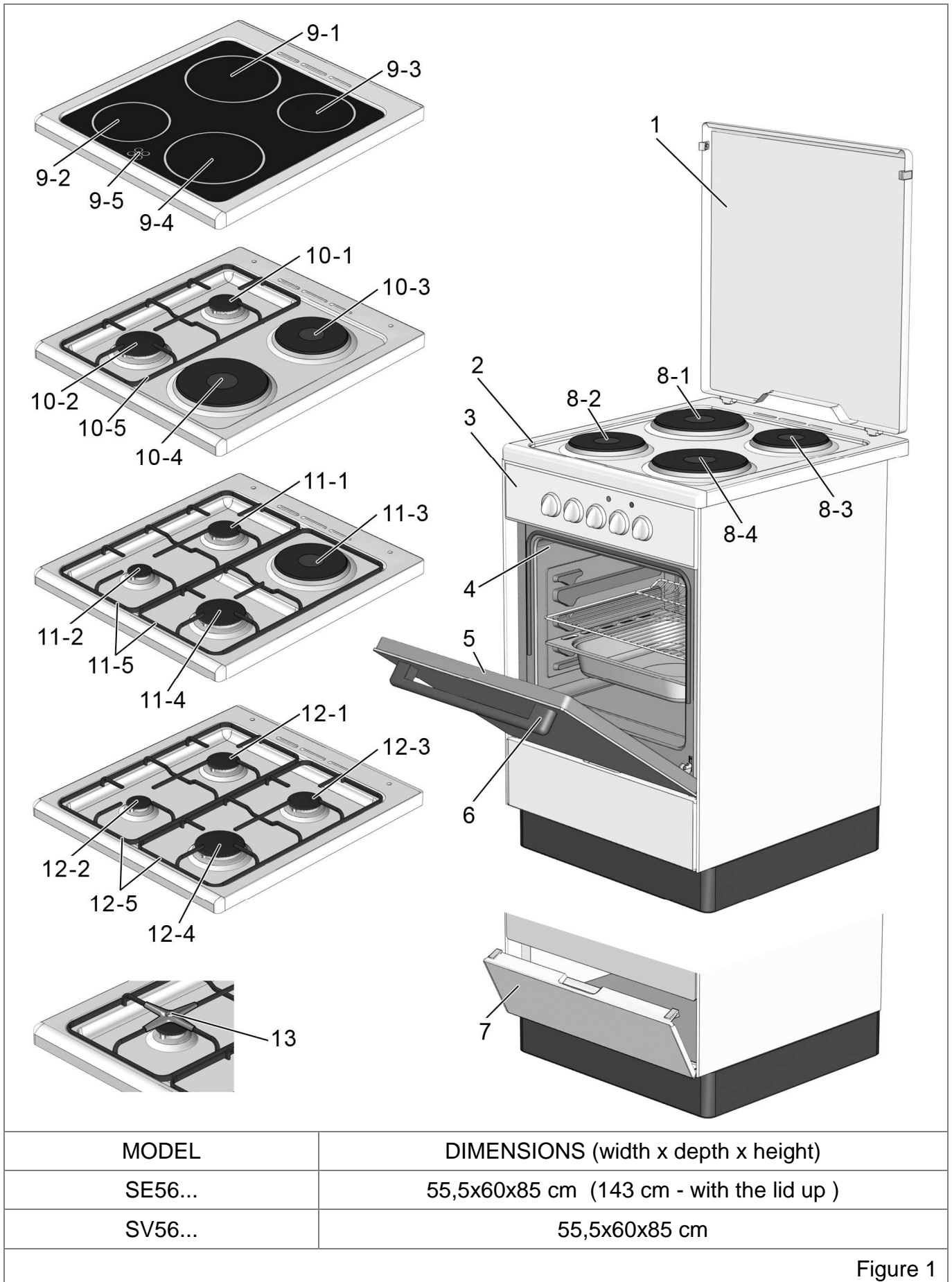


Figure 1

- 1 - Lid
- 2 - Cook top
- 3 - Control panel
- 4 - Oven
- 5 - Oven door
- 6 - Oven door handle
- 7 - Utility storage cover

- 8-1 - Normal electric cooking plate \varnothing 18 cm / 1.5 kW with temperature limiter
- 8-2 - Rapid electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1.5 kW
- 8-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1 kW
- 8-4 - Rapid electric cooking plate \varnothing 18 cm / 2 kW

- 9-1 - Electric cooking zone \varnothing 18 cm / 1.7 kW
- 9-2 - Electric cooking zone \varnothing 14.5 cm / 1.2 kW
- 9-3 - Electric cooking zone \varnothing 14.5 cm / 1.2 kW
- 9-4 - Electric cooking zone \varnothing 18 cm / 1.7 kW
- 9-5 - Residual heat indicator

- 10-1 - Gas burner 1.75 kW
- 10-2 - Gas burner 3 kW
- 10-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1 kW (SE5622...)
Rapid electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1.5 kW (SV5622...)
- 10-4 - Normal electric cooking plate \varnothing 18 cm / 1.5 kW
- 10-5 - Pan support

- 11-1 - Gas burner 1.75 kW
- 11-2 - Gas burner 1 kW
- 11-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1 kW
- 11-4 - Gas burner 3 kW
- 11-5 - Pan supports

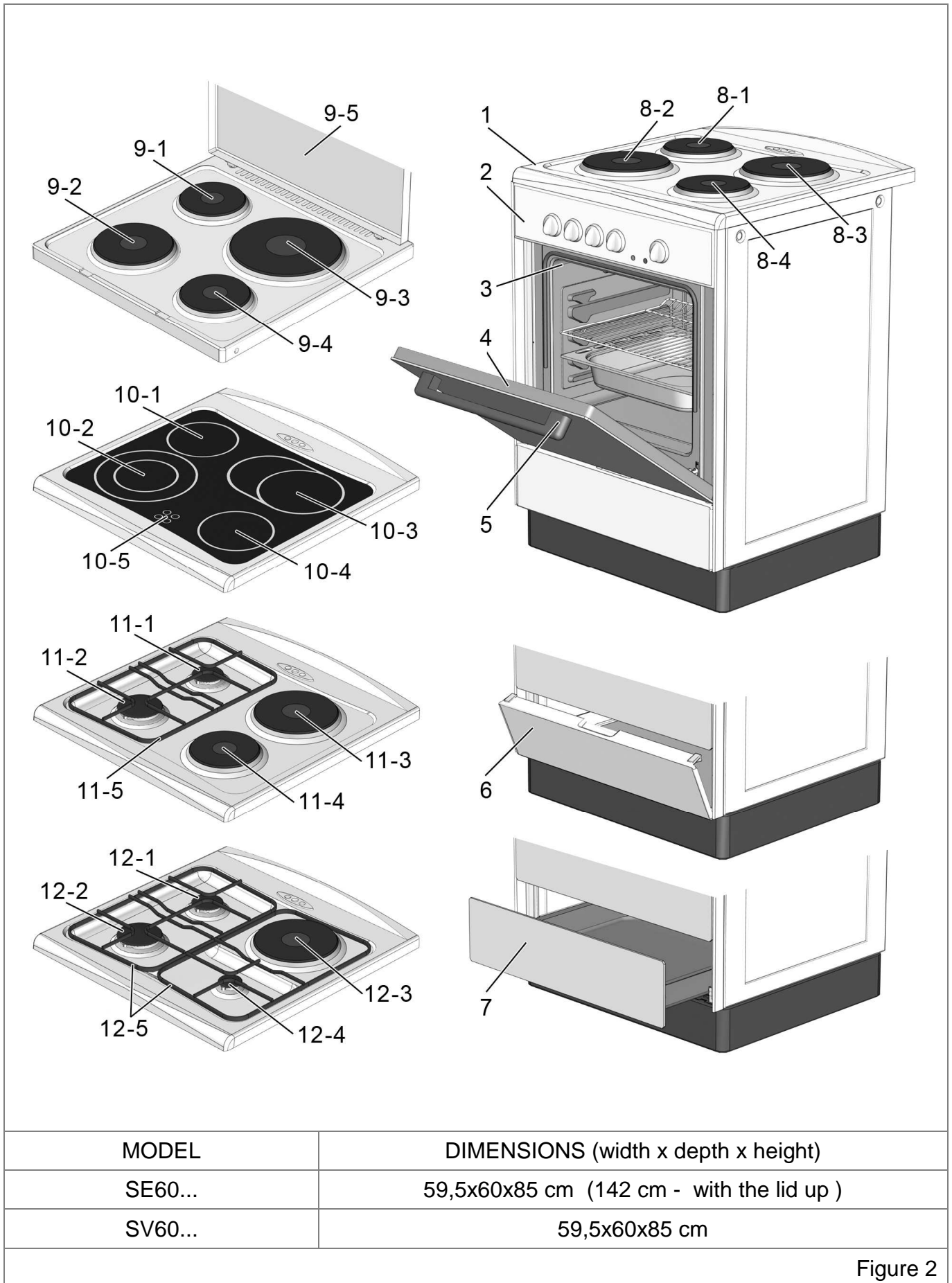
- 12-1 - Gas burner 1.75 kW
- 12-2 - Gas burner 1 kW
- 12-3 - Gas burner 1.75 kW
- 12-4 - Gas burner 3 kW
- 12-5 - Pan supports

- 13 - Auxiliary pan support

The instructions apply to the following cooker groups:

SE 5640...
SV 5640...
SE 5622...
SV 5622...
SE 5613...
SV 5613...
SE 5604...
SV 5604...

DESCRIPTION AND DIMENSIONS OF 60cm WIDE COOKER



MODEL	DIMENSIONS (width x depth x height)
SE60...	59,5x60x85 cm (142 cm - with the lid up)
SV60...	59,5x60x85 cm

Figure 2

- 1 - Cook top
- 2 - Control panel
- 3 - Oven
- 4 - Oven door
- 5 - Oven door handle
- 6 - Utility storage cover
- 7 - Drawer

- 8-1 - Normal electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1 kW
- 8-2 - Rapid electric cooking plate \varnothing 18 cm / 2 kW
- 8-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 18 cm / 1.5 kW
- 8-4 - Rapid electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1.5 kW

- 9-1 - Normal electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1 kW
- 9-2 - Rapid electric cooking plate \varnothing 18 cm / 2 kW
- 9-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 22 cm / 2 kW
- 9-4 - Rapid electric cooking plate \varnothing 14.5 cm / 1.5 kW
- 9-5 - Cooker lid (SE6040V...)

- 10-1 - Electric cooking zone \varnothing 14.5 cm / 1.2 kW
- 10-2 - Dual circle electric cooking zone \varnothing 21/ \varnothing 12 cm // 2.2/0.75 kW
- 10-3 - Dual circle electric cooking zone 26/ \varnothing 17 cm // 2.2/1.4 kW
- 10-4 - Electric cooking zone \varnothing 14.5cm / 1.2 kW
- 10-5 - Residual heat indicator

- 11-1 - Gas burner 1.75 kW
- 11-2 - Gas burner 3 kW
- 11-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 18 cm / 1.5 kW
- 11-4 - Rapid electric cooking plate \varnothing 14.5cm / 1.5 kW
- 11-5 - Pan support

- 12-1 - Gas burner 1.75 kW
- 12-2 - Gas burner 3 kW
- 12-3 - Normal electric cooking plate \varnothing 18 cm / 1.5 kW
- 12-4 - Gas burner 1 kW
- 12-5 - Pan supports

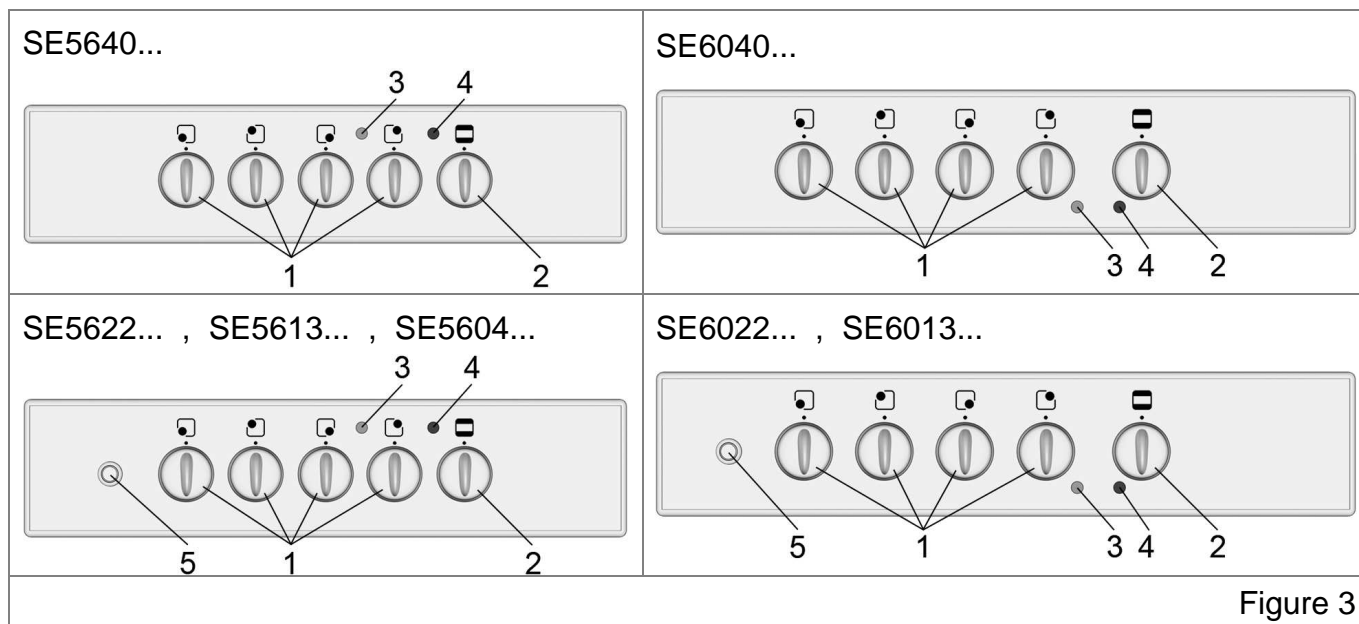
The instructions apply to the following cooker groups:

- SE 6040...**
- SV 6040...**
- SE 6022...**
- SV 6022...**
- SE 6013...**
- SV 6013...**

COOKER CONTROLS

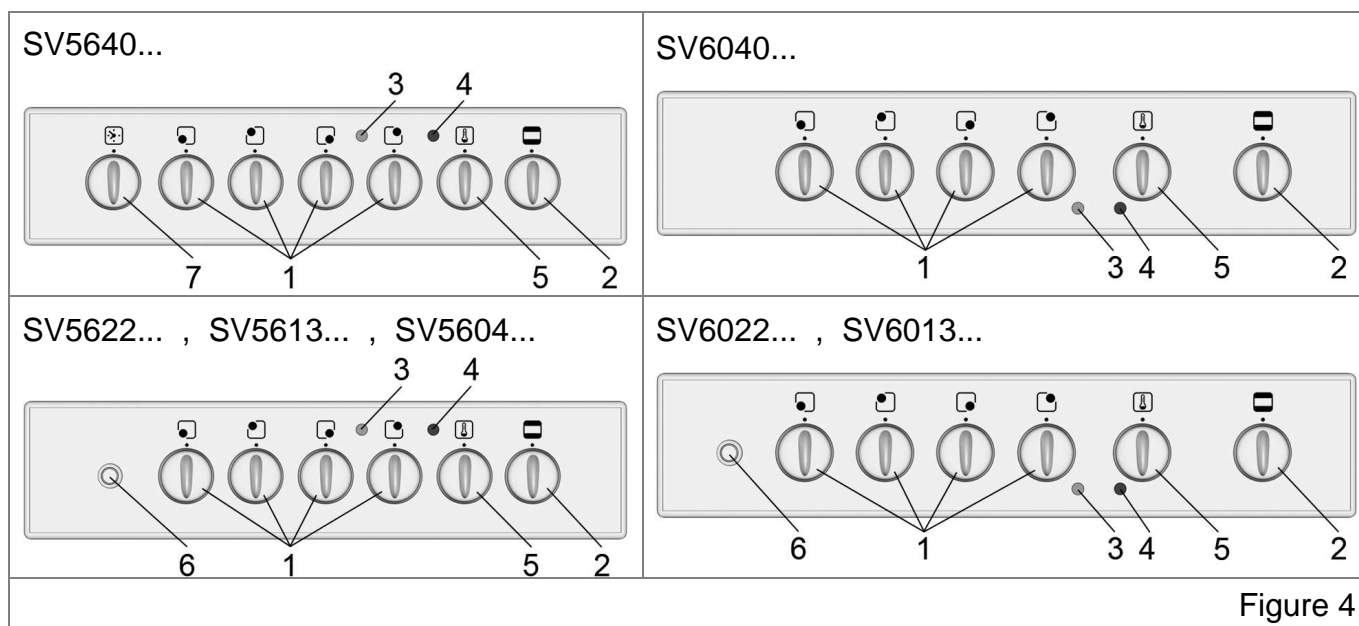
All controls and indicators are located on the control panel. The number and type of control elements varies with the cooker types.

Electric and conventional electric-gas cooker (SE56... / SE60...)



- 1 - Knobs for cooking plate (gas burner) switch (gas cock) control
- 2 - Oven control knob
- 3 - Yellow indicator light (stays ON while any of the el. cooking plates or the oven is ON)
- 4 - Red indicator light (illuminates only when heating in the oven is ON)
- 5 - Pushbutton for spark ignition

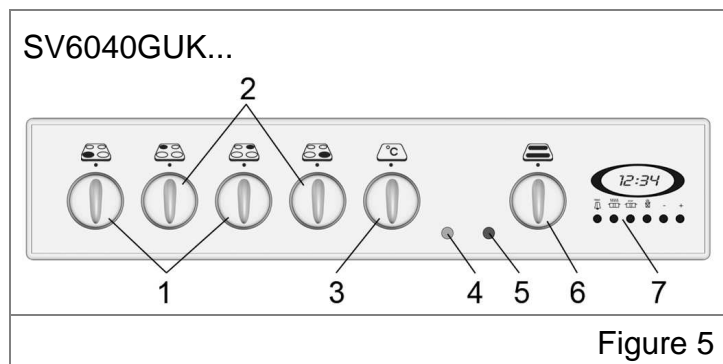
Electric and multi-system electric/gas cooker (SV56... / SV60...)



- 1 - Knobs for cooking plate (gas burner) switch (gas cock) control or for cooking zone control for cookers with glass ceramic cook top

- 2 - Oven operating mode selector knob
- 3 - Yellow indicator light (stays ON while any of the el. heating plates is ON)
- 4 - Red indicator light (illuminates when heating in the oven is ON)
- 5 - Oven temperature selector knob
- 6 - Push button for spark ignition
- 7 - Minute minder knob

Electric multi-system electrical cooker with timer



- 1 - Knobs of dual circle cooking zone control
- 2 - Knobs of 7-pos. switch for single-circle cooking zone control
- 3 - Oven temperature selector knob
- 4 - Yellow indicator light (stays ON while any of the el. cooking zones is ON)
- 5 - Red indicator light (illuminates only when heating in the oven is ON)
- 6 - Oven operating mode selector knob
- 7 - Timer

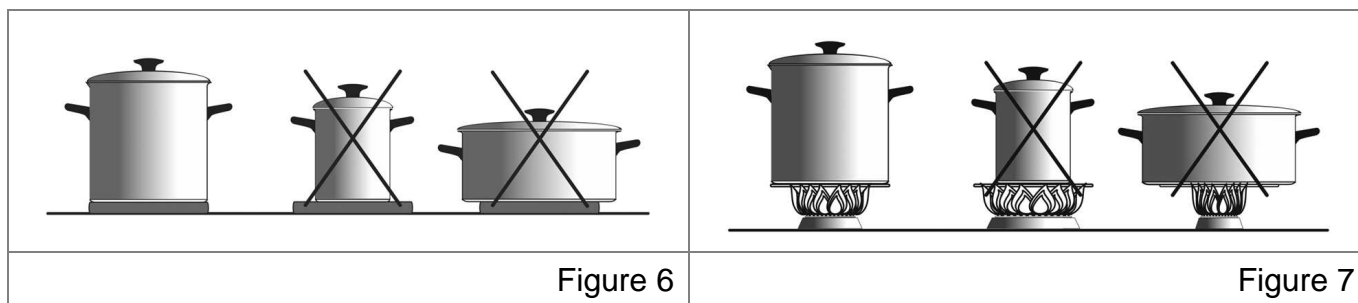


ATTENTION !

Multi-system electrical/gas cooker types SV... (excluding SV5604...) are using oven bulb to indicate oven heating. Burnt oven bulb must be replaced with new one !

INSTRUCTIONS FOR BEST PERFORMANCE AND COST-EFFICIENT USE

- For food preparation, use only the saucepans with flat, thick bottom, which will not get deformed at high temperatures.
- Always select a saucepan with a diameter that fits the size of the heating zone, i.e. the saucepan bottom and the heating zone diameters should be more or less equal (Figure 6).
- Make sure to place the saucepan in the centre of the heating plate (zone).
- Make sure that both the glass ceramic surface and the saucepan bottom are clean: residual food (particularly the food containing sugar), residual cleaning agents, sand grains and similar dirt will burn into the surface and damage it.
- Use saucepans with a diameter that fits the burner, i.e. the flame should not be larger than the saucepan bottom (Figure 7).
- Always cook in a covered saucepan making sure that the lid fits well.
- For meals requiring long cooking time, use pressure cookers.
- Save the energy by switching off the heating zones and oven a couple of minutes before the cooking is done to allow the food to finish cooking on the residual heat.



- When using Pyrex ware for cooking, follow the respective manufacturer's instructions.
- If you use a pressure cooker, keep it under control until it reaches the appropriate pressure, Start with the cooking plate (zone) set to the maximum power and then gradually reduce the heating level.
- Regardless of whether you use pressure cooker or ordinary pots and pans, always make sure that there is enough liquid inside because if all liquid evaporates, the overheating may damage both the pan and the cooking plate.

ATTENTION!

During the operation, certain parts of the cooker will get hot, in particular the cooking plates/zones and the adjacent surfaces.

Make sure not to touch the heating elements.

Children under the age of 8 shall be kept away from the cooker while in operation or closely supervised!



Special caution is required when preparing the food in hot oil or fat because overheated oil or fat may easily catch fire. NEVER use water to put out grease fires. Instead, disconnect the cooker first and then put the lid or a piece of fireproof canvas over the flaming pan.

FIRE RISK: Never place any objects on the cook top.

Some cookers are furnished with lids that can be closed only when the heating plates and gas burners have cooled down to prevent any damage to the lid. If a liquid has spilled over the lid, wipe it off before opening the lid.

HEATING PLATE CONTROL

Before the first use, it is recommendable to heat each heating plate at maximum heat level for 3-5 minutes. This will be accompanied by a small amount of smoke emitted from the burning protective coating of the plate, after which the room should be ventilated. Thus the protective coating reaches its maximum hardness.

Do not put wet saucepans and lids on the heating plates and do not leave hot saucepans to cool down on the heating plates that are turned off. Humidity causes corrosion of the plates. The cooking plate power is set by means of the knobs of 7-position switches (Figure 8).

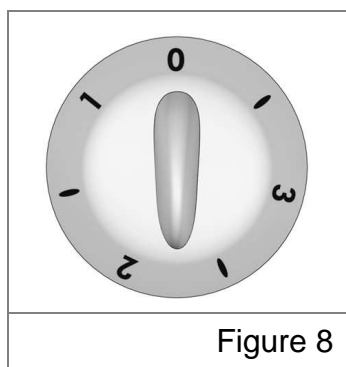


Figure 8

Normal heating plate

The position 3 of the knob corresponds to the maximum power of the heating plate. When set between 0 and 1, the heating plate operates at minimum power.

Rapid heating plate

The difference between a rapid cooking plate (the one with a red circle in the centre) and a normal plate is that the rapid cooking plate reaches its maximum temperature faster than the normal plate because of a higher power output.

The red circle may wipe off over time, due to cleaning and heating.

Table 1 - Cooking plates operation control with 7-position control knobs

KNOB POSITION	TO BE USED FOR
0	The plate is OFF
•	Food temperature maintenance
1	Long cooking of a small quantity of food
•	Long cooking of a large quantity of food
2	Consecutive frying of meat, fish, eggs, pancakes
•	Fast heating (e.g milk), frying
3	Fast heating: eg. water or tea

COOKING ZONE CONTROL

The glass ceramic cooking surfaces are designed with dual- and single-circle cooking zones

Single circle zone control

The operation of these zones is controlled by means of the 7-position switch knobs (Figure 8). The larger the number, the higher the heating power.

Table 2 - Cooking zone operation control with 7-position control knobs

KNOB POSITION	TO BE USED FOR
0	Cooking zone is OFF
•	Slow cooking, min. power
1	Simmering
•	Cooking and roasting of bigger pieces
2	Consecutive frying, flour browning
•	Roasting, frying
3	Boiling, browning, max. power

Dual circle zone control

These zones are designed to match various cookware sizes and shapes (Fig. 9 , pos. 1).

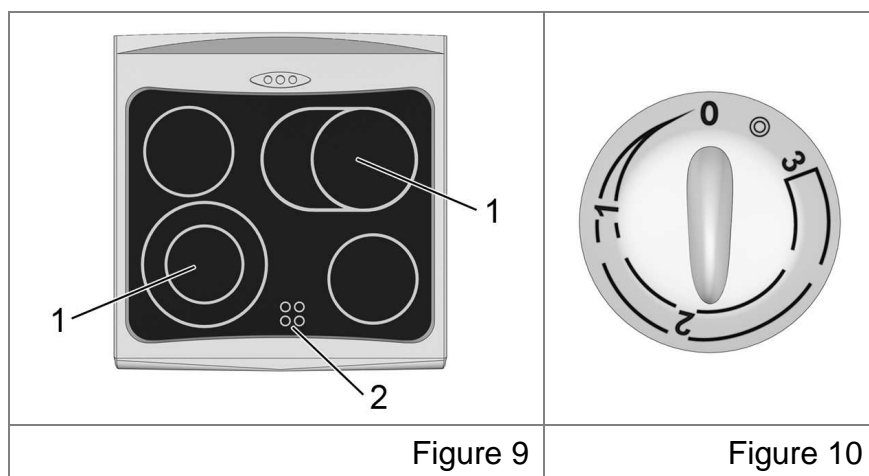


Figure 9

Figure 10

The smaller cooking area is switched on by turning the relevant knob (Figure 10) clockwise from „0“ to „3“.

The larger cooking area is switched on by turning the relevant knob to the symbol “⊙” (which follows the pos. "3") until a "click" is heard, which means that the second (larger) circle is switched on. Then set the desired power level (1-3). By setting the knob to position "0", all cooking zones are switched off.

Residual heat indicator

Each cooking zone has its indicator lamp (Fig. 9 , pos. 2) which lights up when the relevant zone is hot. The lamp goes off when the cooking zone cools down (below 60°C). The residual heat indicator may light up if a hot saucepan is placed on a cooking zone which has not been in operation.

GAS BURNER OPERATION

Table 3

Burner size	Saucepan diameter (mm)
Large (3 kW)	220 - 260
Medium (1,75 kW)	180 - 220
Small (1 kW)	120 - 180

When using a burner for the first time, wait for a couple of seconds before lighting the gas, to let the air escape from the tube.

Before the first use, it is recommendable to light the burners on the cook top and let them burn for several minutes before placing a saucepan in order to burn out various products used in the manufacture and remove unpleasant smell emitted thereby. In so doing, ventilate the room.

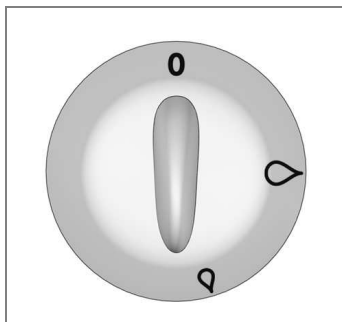





Figure 11

The burner operation is controlled by turning the knobs on the control panel (Figure 11). The symbol above the knob indicates the corresponding burner. Press the knob down and turn it from the position 0 for $\frac{1}{4}$ of a circle into position  (MAX) then light the burner by pushing the spark ignition pushbutton. In case of power outage or wet igniter, the burner can be lighted with a match or lighter. Hold the knob down for 10 to 15 seconds, as required for the flame failure device to warm up. If the lighting fails, repeat the same procedure.

By turning the knob in the same direction, the flame is gradually reduced and finally reaches the lowest flame position  (MIN) .

The positions between 0 and  (MAX) are not recommended, because in that case the flame is unstable and can go off. To turn the flame off, turn the knob in opposite direction. In the flame goes off accidentally (due to draught, spilled food, etc.), the gas will continue to flow for some 30 seconds. Then the flame failure device will automatically close the valve and prevent the uncontrolled gas escape. To place small saucepans safely on the grid, use the auxiliary pan support (cross-shaped enamelled element) which is included in the delivery.

OVEN OPERATION



Attention !

Risk of burns !

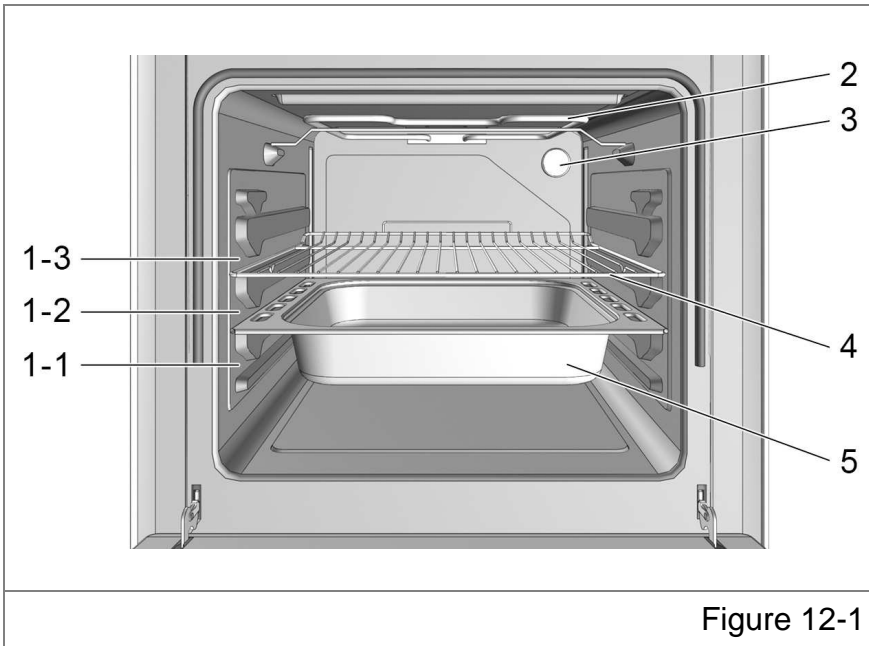
During the operation, the oven gets hot. Be careful not to touch the heaters inside the oven while in operation !

Depending on the cooker model, the oven is furnished with:

- upper and lower heaters, infrared heater and circular heater
- grate on which the food is placed, either in a pan or directly, eg. meat for grilling
- deep and shallow trays for meat or cake cooking or for grease collection
- shelf guides that are either drawn or made of wire and which are always counted from the bottom upwards (see the numbers included in the tables below).



Do not place the deep tray on the first guide level except with the lower heater turned off or for grilling, when the deep tray serves only for grease collection.

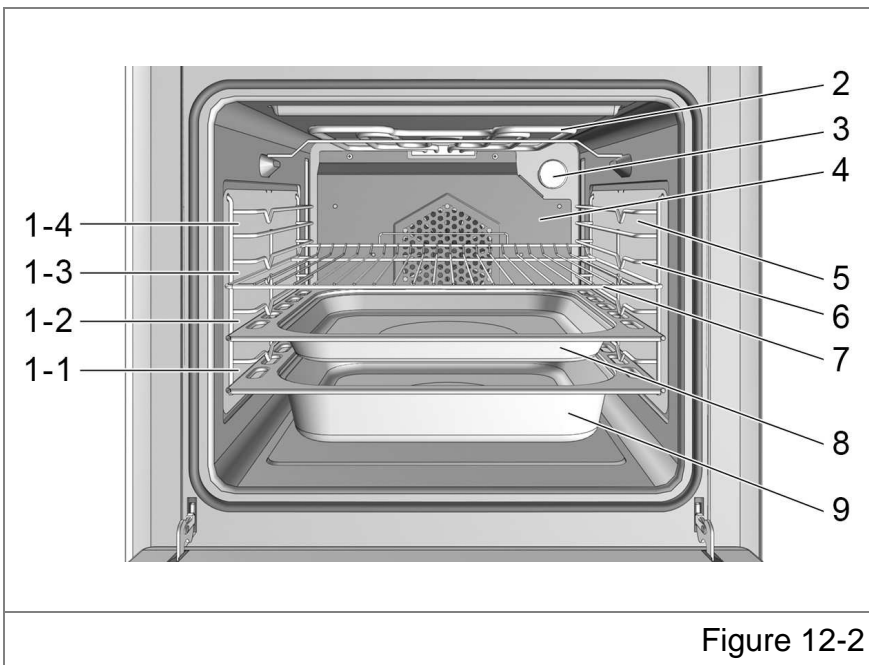


**Conventional oven
(Figure 12-1)**

- 1-1 - 1st tray guide
(incorporated in the side walls)
- 1-2 - 2nd tray guide
(incorporated in the side walls)
- 1-3 - 3rd tray guide
(incorporated in the side walls)

- 2 - upper heater
- 3 - oven light bulb
- 4 - oven rack with anti-tip guard
- 5 - deep tray

Figure 12-1



**Multi-system oven
(Figure 12-2)**

- 1-1 - 1st tray guide
- 1-2 - 2nd tray guide
- 1-3 - 3rd tray guide
- 1-4 - 4th tray guide

- 2 - upper heater and grill
- 3 - oven light bulb
- 4 - rear partition
- 5 - lateral self-cleaning catalytic liners
- 6 - tray support
- 7 - oven rack with anti-tip guard
- 8 - shallow tray
- 9 - deep tray

Figure 12-2

Oven rack with anti-tip guard

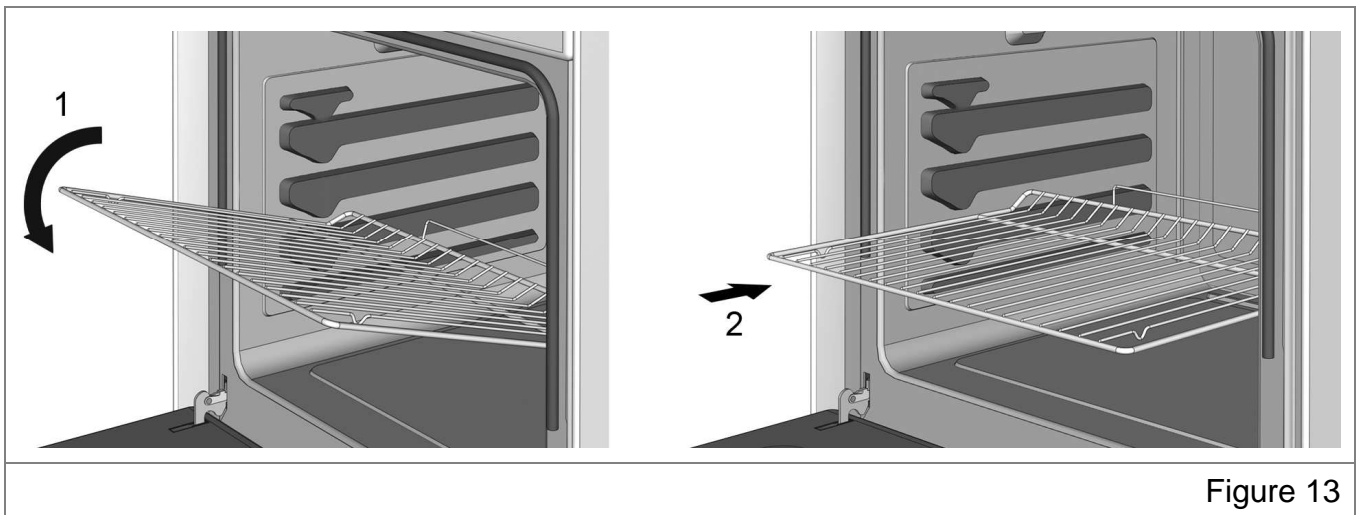


Figure 13

To place the rack properly in the oven (Figure 13), insert it on the desired guide level, put it down in the direction (1) and push it to the end (2). The rack guard shall face the rear wall of the oven. When pulling the rack out with the full tray on it, its shape and the guide will prevent accidental overturning, which is useful for safe determining the progress of food being cooked and its overturning during the cooking.

CONVENTIONAL OVEN OPERATION



Attention !
Risk of burns !
During the operation, the oven gets hot. Be careful not to touch the heaters inside the oven while in operation !

When using the oven for the first time, let the empty oven operate at the temperature of approx. 250°C for 30 minutes to burn out various products used during the manufacture and thus to eliminate unpleasant smell. Ventilate the room. The oven is provided with a thermostat control.

Wait for the oven to cool down and then clean it with warm water and a little of dishwashing liquid.

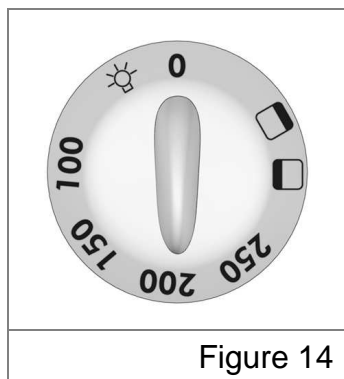


Figure 14

The desired temperature is set by means of the operation control knob (Figure 14) which, in addition to numbers indicating the oven temperature when both heating elements are in operation, has the following symbols:

 - oven light ON



- only the lower heater ON. Suitable for cooking with the heat coming solely from the bottom, food reheating, cookware sterilisation or slow cooking. Please note that oven temperature selection is not possible in this operating mode.



- only the upper heater ON. Suitable for reheating of food (with the tray placed on 3rd rack guide) or thawing (with the tray placed on the 1st rack guide). Oven temperature selection is not possible.

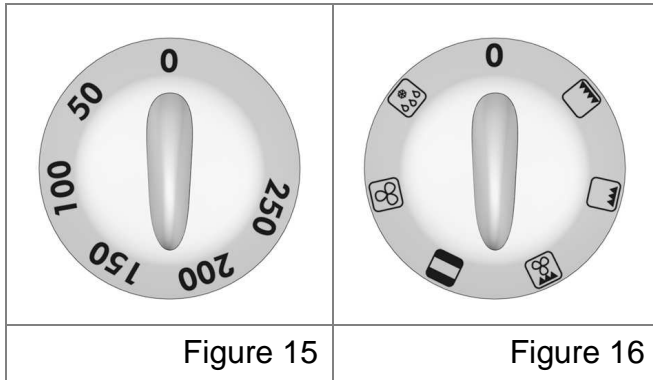
Set the oven temperature control knob to the desired temperature.


The desired temperature is achieved when the red indicator goes off. Put the pan with food on:

- 3rd guide to bake low dough, biscuits, etc.
- 2nd guide to cook high dough, meat, etc.

MULTI-SYSTEM OVEN OPERATION

	<p>Attention ! Risk of burns ! During the operation, the oven gets hot. Be careful not to touch the heaters inside the oven while in operation !</p>
---	---



When using the oven for the first time, before putting the food in, let the empty oven heat-up for 30 minutes to burn out various products used in the manufacture and eliminate unpleasant smell. Set the temperature control knob to 250 °C (Figure 15), and the baking mode selector knob (Figure 16) to symbol . Ventilate the room. Let the oven cool down.

Then clean the oven with warm water and a little of dishwashing liquid. This oven is designed for several operating modes. With the operating mode selector switch you can set the oven to conventional baking mode (upper and lower heaters ON), to fan assisted baking mode and to one of three available grilling modes.

With fan assisted baking, the fan, which is located in the rear side of the oven, aspirates the air from the oven, forces it over the heater and circulates the hot air within the oven, directly to the food. Thus the fan ensures continuous hot air circulation.

Temperatures required for roasting or grilling are slightly lower than the temperatures required for conventional heating mode. Practical experience has shown that for certain food better results are achieved with conventional baking and for certain other food fan assisted baking yields better results. It's up to you to select your preferred mode.

Note:

Tables give examples of food that should be cooked at adequate temperature and serve only as a general guide, because everyone cooks in accordance with their own routine and experience.



Thawing without heating (cold air circulation) (Figure 17)

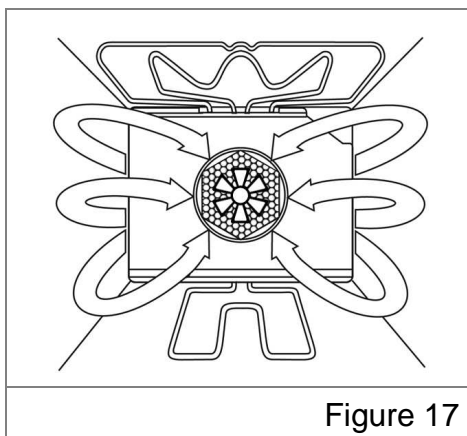



Figure 17

This function serves for fast thawing of frozen food by means of air circulation without heating. This function may be used to thaw butter, fruits, jelly, chocolate cakes, etc.

Set the operating mode selector knob to the symbol  and temperature control knob to the position "0".



Fan forced heating (Figure 18)

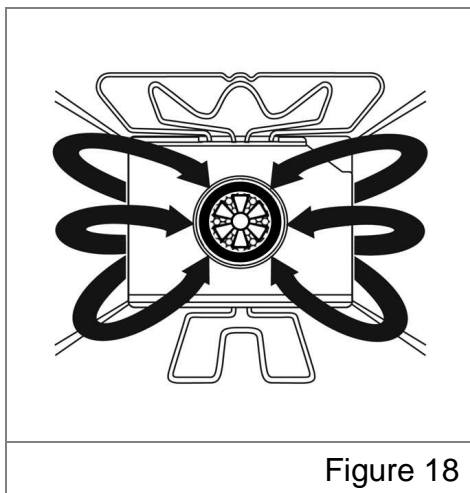


Figure 18

A fan is installed on the rear side of the oven. The fan aspirates the air from the oven, forces it over a circular heating element and then back to the oven. So the hot air continuously circulates around the food which is inside the oven. Preheating is not necessary, because a desired temperature is reached in a short period of time. This heating method is particularly suitable for baking at several shelf levels at one time. So, in addition to meat or fish, you can cook eg. potatoes, rice as well as cookies without any risk that different food will take flavour from each other. For example, you can roast pork which requires a temperature of 180 °C together with cookies requiring only 160 °C. The advantage of this mode is the saving of time and energy.



Set the operating mode selector knob to the symbol and the temperature control knob to the desired temperature (see the fan forced baking table). Red indicator lamp illuminates until the oven reaches the preset temperature. Use the residual heat: switch the oven off some 5-10 minutes before the food is done.

Thawing with hot air

This function is used for defrosting of deep frozen food. Shallow aluminium pans are particularly suitable for fast defrosting, because aluminium is good heat conductor. For meat and vegetable meal defrosting, flat aluminium trays are recommended. To defrost fresh deep frozen meat and fruit, use covered pyrex casserole. Middle shelf guide should be used for defrosting.

Hot air baking

Cakes, biscuits, cookies, etc. may be baked at several shelf levels at the same time, saving both time and energy. Preheating is not necessary, except for sponge cakes and bread. Various cakes can be baked at the same time provided that they require more or less equal temperature. Remember that if several pans are used at a time, more steam will be generated than with only one pan. This particularly applies to fruit cakes. Therefore, do not put more than 2 pans at a time when baking cakes with fruit having high water content. If only one pan is used, place it always at the 2nd shelf level (counting from the bottom upwards). If two pans are used, 1st and 3rd shelf guides are recommended. Medium-high cakes, such as cakes made of yeast raised dough or cakes baked in forms, should be placed on the 2nd guide level. For bread baking, it is recommendable to put a deep grease collecting pan with ¼ l of hot water in the oven first.

Grilling on the grate

The advantage of this grilling method is that meat remains succulent and tasty. Because of the hot air circulation, the surface of the meat gets done quickly, i.e. a crust is formed which keeps the juice inside and thus preserves the taste of the meat.

Meat preparation

Grilling time will be shorter if bones are removed. Smear the meat with salt and oil or with a mixture of oil, salt and chilli pepper.

Place the prepared meat on the rack and put it into the cold oven together with the deep tray for grease collection. Overturning of meat is not necessary, because the hot air circulates all around. Frozen meat may be grilled without previous defrosting. However, in that case the oven should be set to a temperature which is by some 20°C lower and the grilling time should be extended by ¼. Remember that it takes about 15 to 18 minutes to grill a 1 cm thick steak. Press the steak to check if it is done. Wait at least 10 minutes for the juice to drain before cutting the meat. As a general rule, the bigger the meat cuts size and quantity, the lower temperature and longer cooking time is required.

Poultry preparation and grilling:

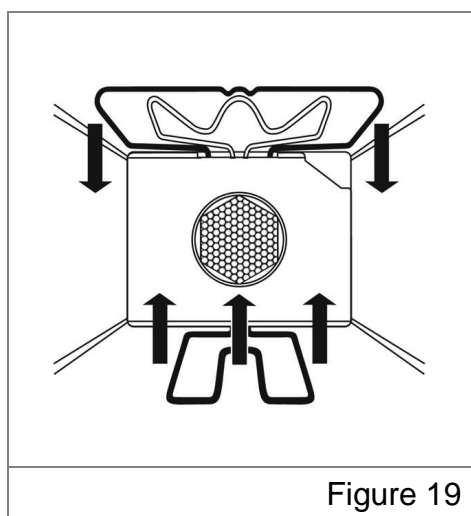
The preparation is same as with other meat. Place salted chicken on the rack with its back down and insert it in the oven together with the deep grease collecting tray. When grilling a duck or goose, pour about ½ l of hot water in the grease collecting pan. The collected grease may be used for preparation of other dishes, because it will not get overburnt.

Table 4 - Grilling with hot air


Food	Quantity kg	Shelf guide	Temperature °C	Cooking Time min
Bread		1 and 3	160 and 230	50-60 and 10
Sponge cake		1 and 3	160	20
Apple pie		1 and 3	170	60
Marble cake		1 and 3	160	30-40
Strudel		1 and 3	160 and 170	60
Raisin cake		2	160	50
Biscuits		2 and 3	160	25-30
Beef	2,5	2 or 3	180	120-135
Duck		3	180	110
Veal	2	2	160	120-140



Top and bottom heating (Figure 19)



The top and bottom heating elements radiate their heat directly to the food. Only one shelf is used for roasting/baking. This method is particularly suitable for game, poultry, bread and sponge cakes.

Set the cooking method selector knob to the symbol  and the temperature control knob to a desired temperature. Preheat the oven to the cooking temperature. The desired temperature has been reached when the red indicator lamp goes off three times. The indicative temperatures from Table may vary from case to case.

Cakes are baked in forms or in the deep enamelled tray, except for biscuits which are baked in shallow enamelled trays.

The pan/form material is very important when both top and bottom heaters are used. The forms made of black sheet metal absorb the heat most quickly and transfer it to the dough and therefore require shorter baking times. The forms made of white metal sheet reflect the heat and require longer baking times.

Prepared meat may be either grilled on the rack or roasted in the grease collecting pan.

During the cooking, the meat should be turned over and smeared with its own juice.

Use the residual heat: switch the oven off some 5-10 minutes before the cooking is over.

Table 5 - Conventional baking

Food	Shelf guide	Temperature °C	Baking time min
Marble cake	2	170	35
Bread	2	190	60
Raisin cake	2	180	45-50
Sponge cake	3	170	25



Fan assisted grilling (Figure 20)

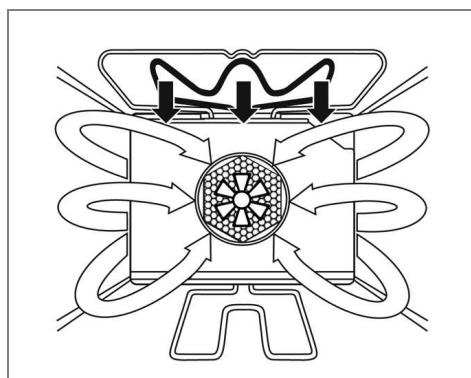


Figure 20

This is an entirely new grilling method which combines the conventional grilling with hot air circulation. Grilling with air circulation is used for poultry and bigger meat cuts of 1 kg and more. Make sure that the grease filter is installed in the oven wall.

Set the operating mode selector knob to the symbol .

Set the temperature control knob to a temperature indicated in the Table . No preheating is necessary.



Attention !

During the grilling, the oven door must be closed !

Place the meat on the grate inserted in the mid guide. Slide the deep grease collecting tray directly below the rack. When grilling a big piece of meat, insert both the grate and the grease collecting pan in the 1st guide. The bigger the meat piece, the lower temperature should be set. During the grilling, turn the meat over once.

Table 6 - Fan assisted grilling

Meat	Quantity kg	Shelf guide	Temperature °C	Cooking Time min
Chicken	1,2	3	180	90-100
Beef	1,5	3	160-170	120-140
Duck	1,5	3	160-170	150



Intensive grilling (Figure 21)

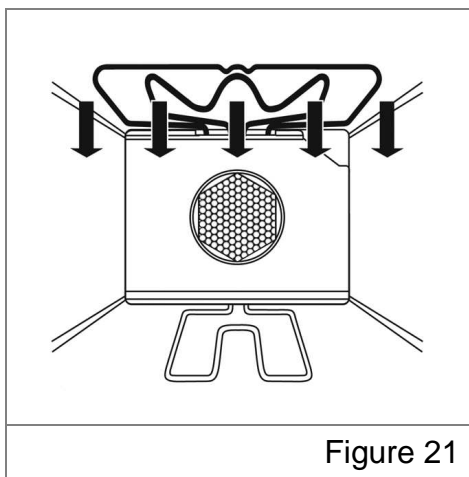



Figure 21

Intensive grilling mode is suitable for bigger quantities of meat making sure that steak thickness does not exceed 3 cm. This mode is particularly suitable for short grilling of big quantities of steaks, cutlets, sausages, sandwiches.

Place the prepared meat (salted and oiled) of similar thickness on the rack or in the deep grease collecting tray. Bigger cuts should be salted before the grilling and smaller ones immediately after the grilling.

When grilling thinner steaks, insert the grate in the top guide and for thicker ones insert the grate in the middle guide. Slide the deep grease collecting tray directly below the rack.

For easier cleaning, the pan or the grate may be lined with aluminium foil.

Preheat the oven for approx. 5 minutes. Set the operating mode selector to the symbol  and the temperature control knob to a desired temperature - indicative temperature values are shown in the Table. Grilling time depends on the kind, quality and size of meat.



Attention !

During the grilling, the oven door must be closed !

Table 7 - Intensive grilling

Food	Shelf guide	Temperature °C	Grilling time (min)	
			1 st side	2 nd side
Hamburger steak	4	200 - 220	12	10
Liver steaks	4	200 - 220	10	6
Veal steaks	4	200 - 220	20	10
Cutlets	3	200 - 220	20	8



Grilling (Figure 22)

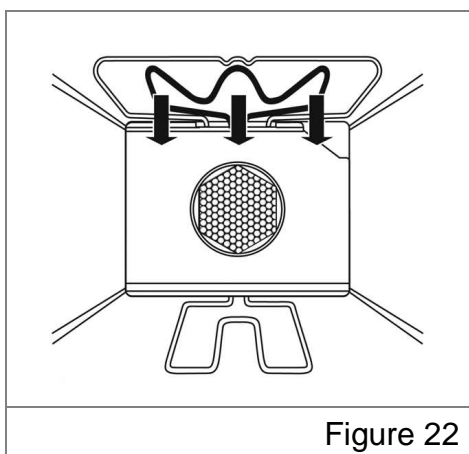



Figure 22

Normal grilling mode is used when there is no need for intensive grilling, i.e. for grilling of small quantities of meat in order to save energy. The procedure is otherwise same as with intensive grilling, except that the operating mode

selector knob should be set to the symbol .

Indicative temperature values are same as for intensive grilling.

TIMER OPERATION

ELECTRONIC TIMER WITH 6 PUSHBUTTONS (Figure 23)

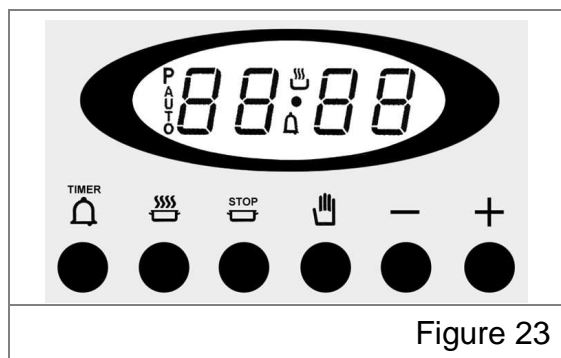






Figure 23





Time setting

Press and keep depressed simultaneously the baking time pushbutton  and end of baking time pushbutton , then press the pushbuttons +/- to set the desired time. (Alternatively: press the pushbutton “manual”  and then the pushbuttons +/- to set the desired time.





Manual mode

To select the operating mode without setting the end of baking time, press the pushbutton “manual” .




Setting the baking time in semi-automatic mode




To set the baking time, press the baking time pushbutton  and pushbuttons +/- . The symbols AUTO and  appear on the display. Upon the lapse of the set baking time the audio signal is heard and the oven turns OFF. The symbol  goes OFF and the symbol AUTO starts flashing. Set the temperature control knob and mode selection knob back to position 0. Then press the manual mode pushbutton .

Setting the end of baking time in semi-automatic mode


To set the end of baking time, press the end-of-baking-time pushbutton  and pushbuttons +/- . The symbols AUTO and  appear on the display. Upon the lapse of the set baking time the audio signal is heard and the oven turns OFF. The symbol  goes OFF and the symbol AUTO starts flashing. Set the temperature control knob and mode selection knob back to position 0. Then press the manual mode pushbutton .

Automatic operation (setting the delayed baking start)

To set the desired end of baking time, press the baking time pushbutton  and pushbuttons +/- . The symbols AUTO and  appear on the display. Then press the end-of-baking time pushbutton  and then the pushbuttons +/- to set the desired time for the oven to switch OFF.

The symbol  goes OFF. When the desired baking start time is reached, the symbol  lights up again. Upon the completion of the automatic programme, the symbol AUTO starts flashing, the symbol  goes OFF, the audio signal is activated, which can be interrupted by pressing any pushbutton.

Minute minder (ringer clock) setting

Press the ringer clock pushbutton  and by pressing the pushbuttons +/- set the desired baking time. Upon the lapse of the set baking time, the audio signal is activated which can be interrupted by pressing any pushbutton. The audio signal may persist for up to 7 minutes. By pressing the pushbutton “-”, (while the audio signal is ON) three different signal frequencies can be selected.

Mistakes in programming

It is not possible to set a baking period that would start earlier than the time currently displayed on the timer display. Any attempt to do this will cause the activation of audio signal and visual flashing signal AUTO, indicating a mistake in programming. Such programming mistake can be corrected by changing the starting and end of baking times.

Cancellation of operation settings

The operation settings can be cancelled by pressing the manual mode pushbutton.

MECHANICAL MINUTE MINDER USE

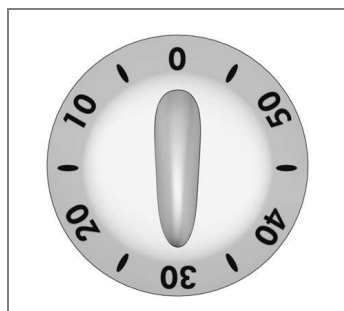


Figure 24

The minute minder is a timer unit with spring drive and audio signal. To set the minute minder, turn the knob clockwise to the desired time (Figure 24). Maximum setting is 60 minutes. After the lapse of the preset time, an audio signal is heard which goes off spontaneously. The minute minder setting may be cancelled by turning the knob counter clockwise making sure not to exceed the zero mark.



Any attempt to turn it further will damage the minute minder !

CLEANING AND MAINTENANCE



Always make sure that the cooker is disconnected from the power supply before cleaning: either disconnect the relevant fuse or the plug or switch off the LS-circuit breaker.
Do not clean the oven with a high pressure steam unit, because it may cause a short circuit and damage the cooker.

For the cleaning of enamelled, chrome-plated and glass surfaces use warm water, a commercial cleaner and soft cloth.

For the cleaning of stainless steel surface, use a cleaner specially designed for that purpose. Do not use abrasive products or sharp tools for cleaning to avoid damages to enamelled, painted and stainless steel surfaces. When using detergents and special cleaners, strictly follow the manufacturer's dosing instructions and take care of the environment.

Heating plate cleaning

Clean the heating plates with a wet cloth and then wipe them with a dry cloth. Spilled over liquids and salt should be wiped off immediately ! Use only the saucepans with dry bottom. Never put wet objects on hot plates. Boiled-over food should be wiped off immediately - otherwise it will burn on the surface.

When the plate coating wears out over time, smear it with oil or with a commercial product specially designed for that purpose. Rub the stainless steel rims of the heating plate with a cloth soaked with warm water and vinegar to restore their shine. Never use butter, bacon or similar products for that purpose, because they can cause corrosion of the plates.

Due to high temperatures, the stainless steel rims of the heating plates may turn yellowish. This physical change can be partly removed with products commonly used for stainless steel care.



Claims for changed rim colour are not acceptable !

Gas burner cleaning

For the cleaning of burner bodies and caps, use warm water and a dishwashing liquid.

Flame failure devices and burner components should be cleaned with a soft brush. Be careful not to clog the nozzles while cleaning the gas burners. Do not scrape these parts with sharp or pointed objects.

After cleaning, make sure that all components are wiped dry and correctly replaced and well seated.

Due to high temperatures, enamelled burner caps can easily change their colour, but it does not affect their functionality.



If burner parts are not put in place properly, lighting will be difficult and dangerous !

Cleaning of glass ceramic plate

Glass ceramic plate is easy to clean, but requires regular care.

To avoid any problems, stick to the following instructions.

Clean the glass ceramic plate after each use with a wet cloth and dishwashing liquid. Then wipe it with a dry cloth. Make sure not to leave any cleaner residues on the surface.

Once a week, clean the entire surface with a commercial cleaner for bright or chrome-plate surfaces or with a special glass ceramic cleaner. The latter leaves a protective film on the surface that provides extra protection against stains. Make sure that the plate is thoroughly cleaned and wiped because residual cleaners might cause damage to the glass ceramic surface.

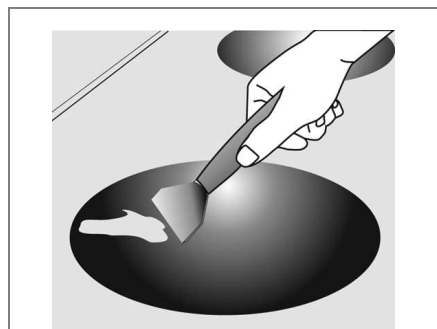


Figure 25

Remove the lime scale and stains created during cooking with special blade (Figure 25) and then clean the surface with a cleaner as described above.

Remove the burnt sugar or melted plastics immediately, while still hot, with the blade and then clean the surface with a cleaner as described above.

Remove any grains of sand and similar material, which could damage the glass ceramic plate.

Oven cleaning



Clean the oven interior immediately after each use, while the oven is still warm.

In case of not cleaning oven after each use, white lacquered lid cookers can turn yellow at the exit of hot steam from the oven, which can not be subject to complaint.

Clean the interior with warm soap solution and let it dry and ventilate. From time to time, clean the oven with commercially available oven cleaners following the manufacturer's instructions and making sure that the cleaner does not come in contact with painted, stainless steel and zinc plated surfaces or with exposed heaters on the top of the oven. Baking pans and pan guides are cleaned with water and a commercially available cleaner.

To facilitate the oven cleaning, remove the oven door as follows (Figure 26):

1. Open the door fully
2. Pull the hinges (1) upwards
3. Close the door slowly (2) until the hinges engage in the door slots
4. While in a half-open position, slightly lift the door (3) and pull it out from the sockets (4)

To reinstall the door, proceed in inverse order making sure that the hinges are firmly seated in the respective sockets.

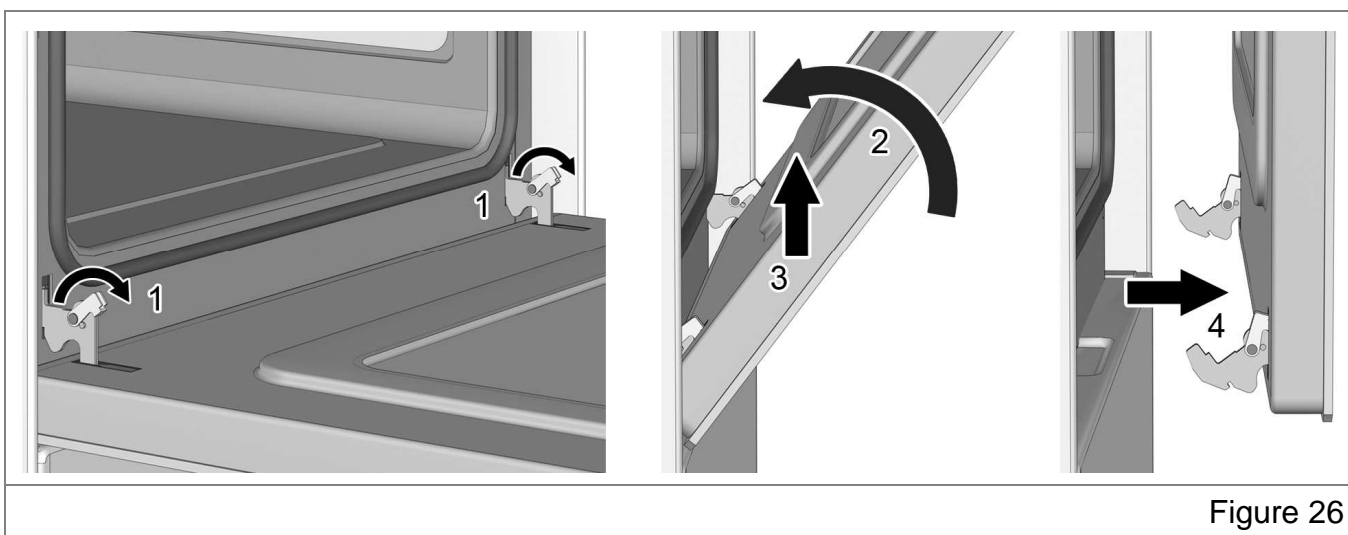


Figure 26

Ovens with smooth internal walls are furnished with chrome-plated tray guides and self-cleaning catalytic panels covering those walls (Figure 27).

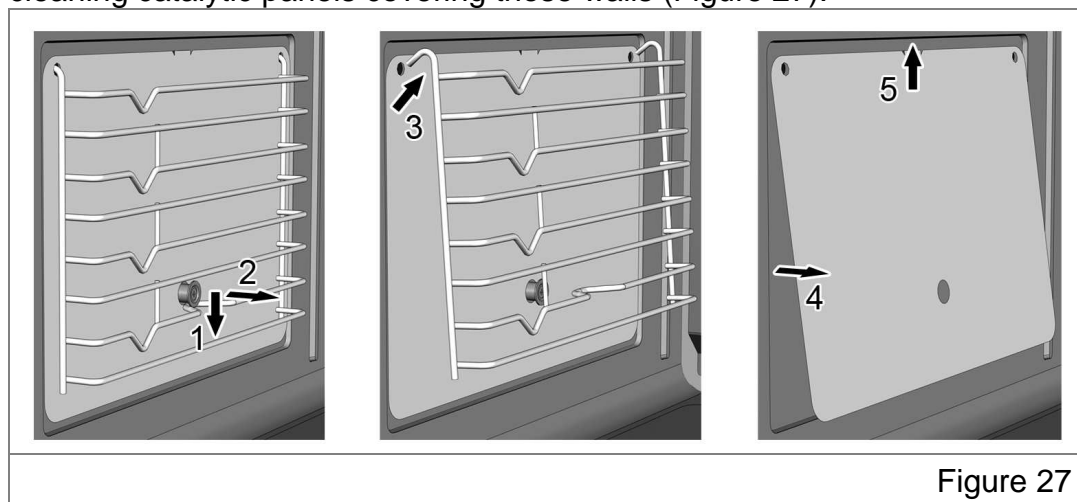


Figure 27

Tray guides may be easily removed by sliding them slightly downwards (1) to release them from the side screw groove, then lifting them upwards to release them from the holes (3). The catalytic panels can be removed by lifting them slightly upwards (4), (5). To reinstall the tray guides and catalytic panels proceed in inverse order, i.e. install the catalytic panels first and then insert the tray guides in the holes on the side walls and fix them in place by engaging the screw into the respective groove.

The catalytic panel surface is coated with micro porous enamel which gradually oxidizes and evaporates oil and grease splashes during the baking at temperatures exceeding 200 °C. If the oven cavity is not clean enough after cooking particularly fat dishes, leave the empty oven to operate at the highest temperature for max. 60 minutes.

The self-cleaning catalytic panels shall not be washed and cleaned with abrasive products or with acid- or alkali-based products.

The efficiency of the catalytic panels decreases over time and therefore it is recommended to replace them after several years in use.

To remove the built-up grease from the fan, remove the rear wall to allow access to the fan and clean it.



Make sure to disconnect the cooker from the power supply prior to proceeding with the removal of the rear partition. After the cleaning, reinstall the partition in its place.

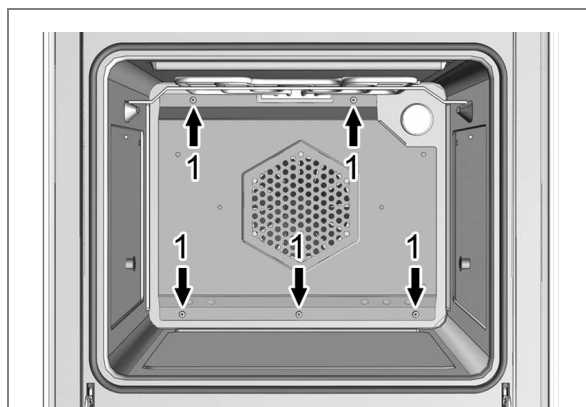


Figure 28

To remove the wall, loosen 5 fixing screws (1) (Figure 28) After the cleaning, fit the rear wall back and fix it with 5 screws (1).

If the partition surface is coated with catalytic enamel, proceed with its cleaning as described above for the catalytic panel cleaning and maintenance.

Cooker drawer

To facilitate the drawing out, lift the drawer slightly and pull it. If you want to take it out from the oven (Figure 29), pull it to the end stop (1), lift the front part at approx. 20° (2) and pull it upwards (3) while in that position to remove it from the lateral drawer guides.

To place the drawer back into the cooker, proceed in opposite order taking care that lateral plastic guides do not slip out of the metal lateral guides of the oven. While sliding the drawer in, the guides must be in the foremost position (4).

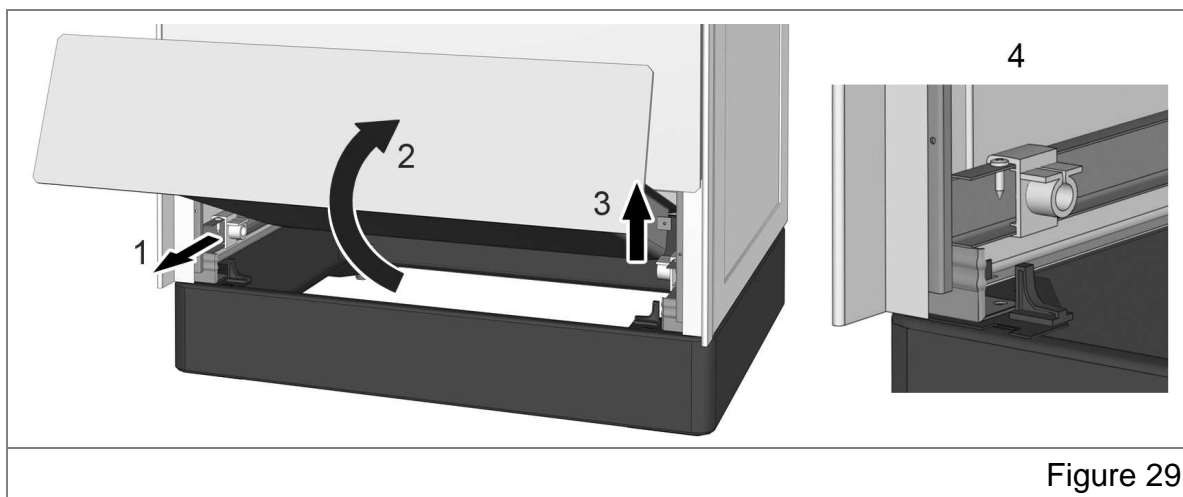


Figure 29

CLAIMS

In case of a failure during the warranty period, do not attempt to fix it yourself.



Any claims shall be IMMEDIATELY reported to one of the authorised Service Centres to prevent the occurrence of a major damage to the cooker, for which the manufacturer will not assume any liability.

When submitting a claim, follow the instructions from the Warranty Certificate. Claims that are not accompanied with a properly completed Warranty Certificate and invoice will not be accepted.

Information Related to Transport

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If it does not have the original case :

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible impacts.

Requirements Before Contacting to Service

If your stove is not working properly, it could be a minor. To save time and money before calling for service, check the following :

Problem	Possible cause	Solution
Oven does not operate	<ul style="list-style-type: none"> oven may be plugged off oven operating mode is not set fuse failure 	<ul style="list-style-type: none"> plug the cooker in electric power set the oven operating mode with oven operating mode selector knob change the fuse <p>If you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".</p>
Oven does not heat	<ul style="list-style-type: none"> oven temperature is not set 	<ul style="list-style-type: none"> set oven temperature with oven temperature selector knob
Interior lighting lamp does not light	<ul style="list-style-type: none"> defective light bulb oven operating mode is not set 	<ul style="list-style-type: none"> replace light bulb with new as described in chapter "Oven light bulb replacement" set the oven operating mode with oven operating mode selector knob
Food is cooking too fast or too slow	<ul style="list-style-type: none"> wrong oven temperature 	<ul style="list-style-type: none"> set oven temperature, check shelf location, cooking period, heat values
Water condensation on food and oven door	<ul style="list-style-type: none"> food left too long inside oven 	<ul style="list-style-type: none"> remove food from oven after cooking and don't leave it inside more than 20 min
Smoke is given off while the oven is working	<ul style="list-style-type: none"> oven is using first time oven is not cleaned after the use high temperature settings 	<ul style="list-style-type: none"> this is normal during first use periodically clean the oven do not use higher temperature settings than those in the cooking tables
Red signal light is not working	<ul style="list-style-type: none"> oven temperature is not set heater failure The timer is ON but the baking time is not set 	<ul style="list-style-type: none"> set oven temperature call to the "Authorized Service" Cancel the baking programme by pressing the "manual" pushbutton

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GENERAL



The connection of the cooker to power and gas supply shall be performed only by authorised and qualified persons.

The user may perform only the operations for which no tools are required.

The electrical cookers have been tested and certified in accordance with European regulations for household appliances currently in effect and belong to class A appliances which need not be connected to a flue or a combustion product discharge duct and as such fall under the category II_{2H3B/P}.

The cooker is designed for installation between two kitchen units and falls into category 2/1, class 1 (minimum clearance between the appliance and adjacent kitchen units is 2 cm).

Information about the cooker model, serial number, gas for which it has been preset and outputs (electrical and gas) are included in the ID label applied on the side frame, visible when the oven door is open.

COOKER POSITIONING



The cooker may be placed only in sufficiently ventilated rooms !

Natural discharge of combustion products shall not be compromised by any restrictions of the space above the rear side of the cooker. The cooker may be placed in a room only if the combustion products are discharged through safe air exchange, without any risk or immediate obstructions.

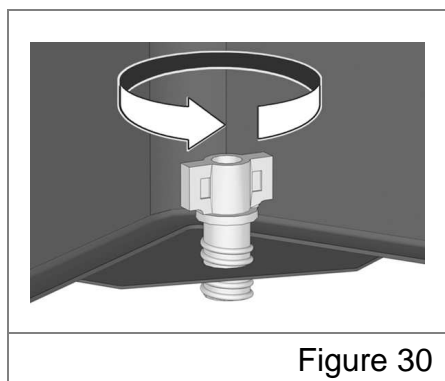


Figure 30

In certain cooker models, proper vertical and horizontal position of the cooker side panels and cook top can be adjusted by screwing or unscrewing adjustable feet installed on the bottom of the cooker, visible when the drawer is pulled out (Figure 30).

When installed in a row, the distance between the appliance and adjacent kitchen units shall be at least 2 cm on both sides (Figure 31-1). On one side, a high kitchen cabinet (higher than the cooker) may be installed at a distance of at least 10 cm. On the other side, only a kitchen element of equal height as the cooker may be installed (Figure 31-2). The adjacent surfaces and cabinet walls (floor, back kitchen wall, side walls) shall be resistant to temperatures of at least 100°C. Between the rear panel of the cooker and the wall, leave at least 2 cm clearance for air circulation.

Vertical distance between the cooker and the hood shall be 65 cm or at least as specified in the hood installation instructions (Figure 31-1). If no hood is installed, the minimum distance between the cooker and the kitchen wall-mounted unit above it shall be 70 cm (Figure 31-2).

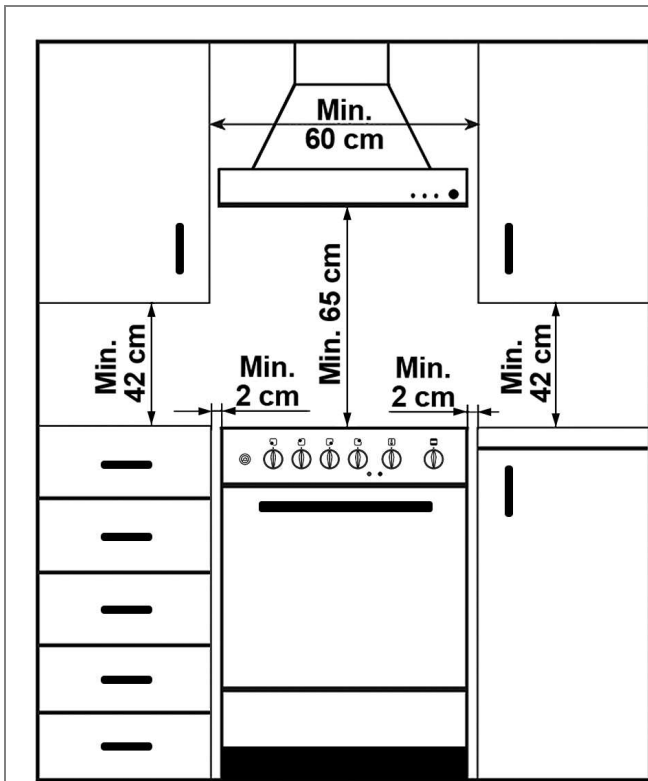


Figure 31-1

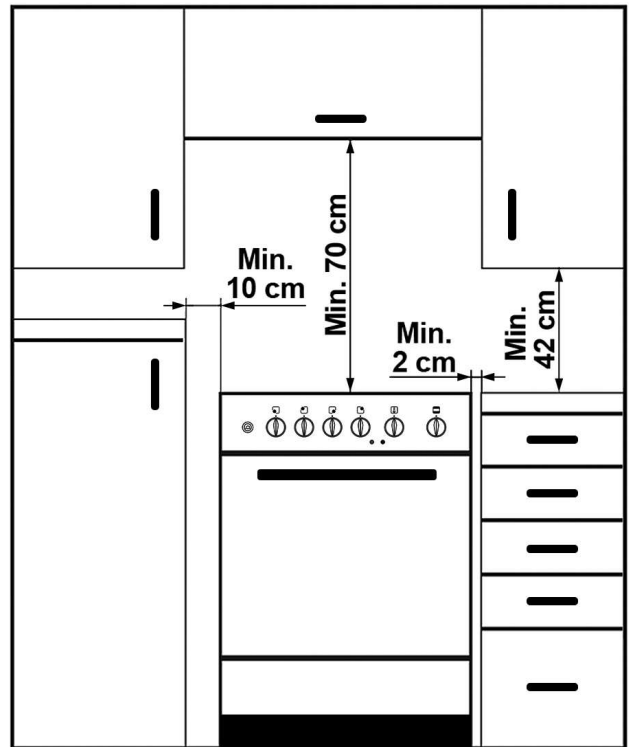


Figure 31-2



To prevent potential tipping of the cooker, fix it to the wall (4) by means of the elements (1), (2) and (3) supplied in the accessory kit (Figure 32). Incline the cooker and push it up to the wall and then let it down making sure that the lower edge of the cooking top is hung onto the wall support (1).

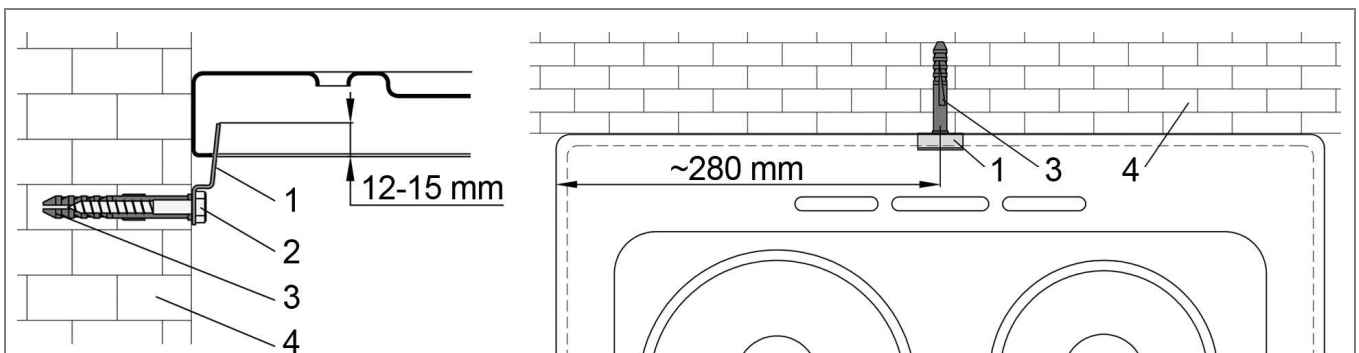

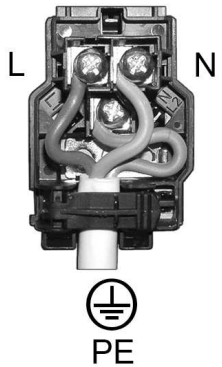
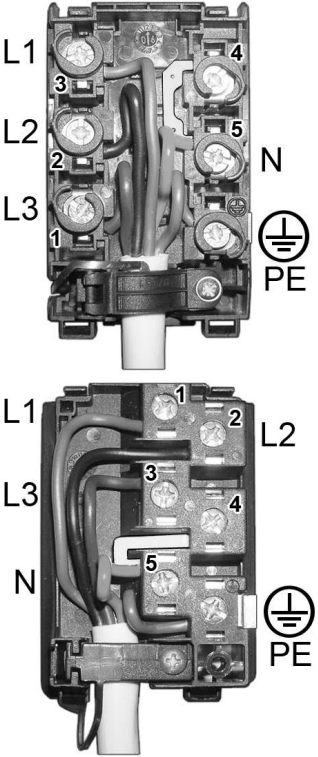
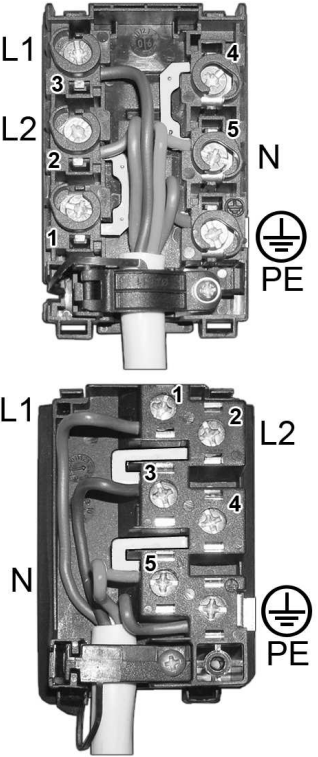
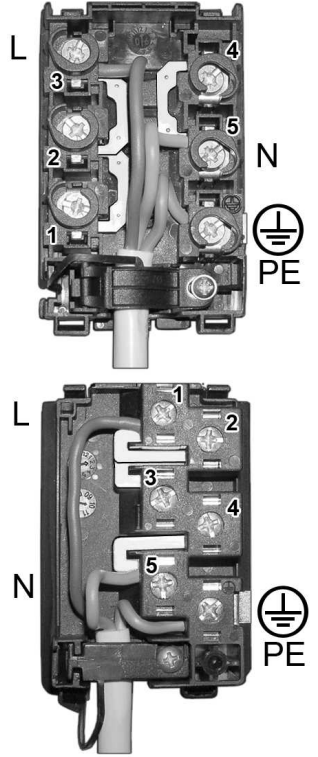


Figure 32

CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

	<p>ATTENTION !</p> <p>The cooker shall be earthed !</p> <p>The manufacturer assumes no liability for injuries and/or damages caused by non-compliance with of this requirement. Electrical safety of the cooker is granted only provided that it is correctly connected to a properly earthed power supply system.</p> <p>Make sure that the electrical cabling to the point where the cooker will be connected is adequate to support the required power consumption.</p> <p>The electrical connection shall be a permanent direct connection in compliance with applicable national regulations for electrical plants of a similar voltage.</p>
---	--

The cookers bearing the marks SE 6013, SE 5613, SV 6013, SV 5613, SE 5604 and SV 5604 are factory-prepared for connection to single phase 230 V ~ power supply (Figure 33). The cookers bearing the marks SE 6040, SE 5640, SV 6040, SV 5640, SE 6022, SE 5622, SV 6022 and SV 5622 are factory-prepared for connection to three phase 400 V ~ (Figure 34-1) power supply, but the connection to two-phase (Figure 34-2) and single-phase (Figure 34-3) power supply is also possible as shown in the Table 8, subject to restrictions in respect of simultaneous operation of all power consuming components of the cooker (heating plates or zones and the oven).

 <p>230V~ / 50Hz</p>	 <p>400V 3N~ / 50Hz</p>	 <p>400V 2N~ / 50Hz</p>	 <p>230V~ / 50Hz</p>
Figure 33	Figure 34-1	Figure 34-2	Figure 34-3

Phase conductors L1, L2, L3 are usually black or brown. Neutral conductor N (zero) is usually blue. Protective earth (PE) conductor is usually yellow-green.

For the connection of the cooker to the power supply use insulated cable type H05RR-F with a protective yellow-green sheath, approx. 1,5 m long.

Connect the cooker to a properly installed and earthed wall socket with its own circuit and 16 A fuse. The wall socket shall be easily accessible (to comply with pole isolation legal requirements) and shall not be exposed to heat radiation.

This means that the socket shall not be located immediately behind the cooker and the connection cable shall not come in contact with the rear wall of the cooker.

The electrical connection shall be a permanent direct connection (not plug-and-socket type), furnished with pole isolation switch, in compliance with applicable national legislation.

Table 8 - Power Supply Connection

Cooker Model	Connection	Connecting cable
SV 6013 , SV 5613	Single phase	3 x 2.5 mm ²
SV 6040 , SV 5640	Single phase	3 x 2.5 mm ² *
	Two-phase	4 x 2.5 mm ²
	Three-phase	5 x 1.5 mm ²
SV 6022 , SV 5622	Single phase	3 x 2.5 mm ² *
	Two-phase	4 x 1.5 mm ²
	Three-phase	5 x 1.5 mm ²
SE 6013 , SE 5613	Single phase	3 x 2.5 mm ² 3 x 1.5 mm ²
SE 6040 , SE 5640	Single phase	3 x 2.5 mm ² *
	Two-phase	4 x 2.5 mm ²
	Three-phase	5 x 1.5 mm ²
SE6022 , SE 5622	Single phase	3 x 2.5 mm ²
	Two-phase	4 x 1.5 mm ²
	Three-phase	5 x 1.5 mm ²
SE 5604 , SV 5604	Single phase	3 x 2.5 mm ² 3 x 1.5 mm ²
* Limited work of the oven and only one heating plate or work of only two heating plate.		



RECOMMENDATION: Whenever possible, the cooker with a glass ceramic cooking surface should be connected to a **THREE-PHASE** power supply!

Connecting procedure

- To connect the cooker, it is NOT NECESSARY to remove the rear panel of the cooker.
- With a screw driver, release the connection box cover to get access to the connection terminals (Figure 35).



MAKE SURE that the connection cable is inserted through an appropriate support, which is an integral part of the connection box and keeps the cable in place (Figure 36). Stove must additionally attached to the wall as shown in Figure 32.

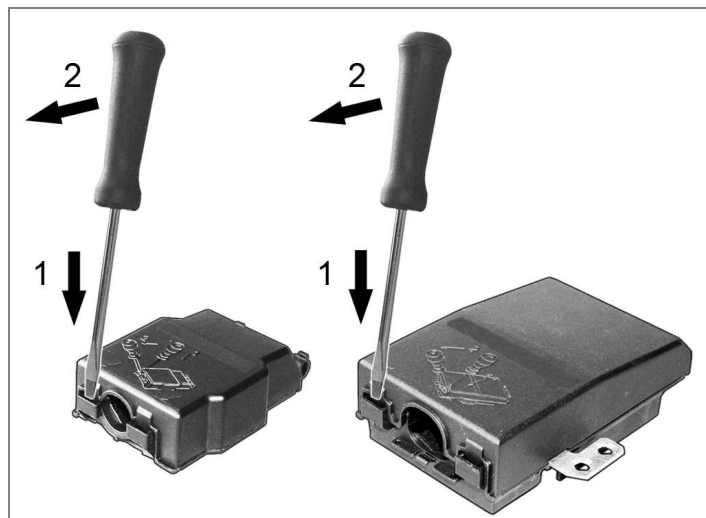


Figure 35

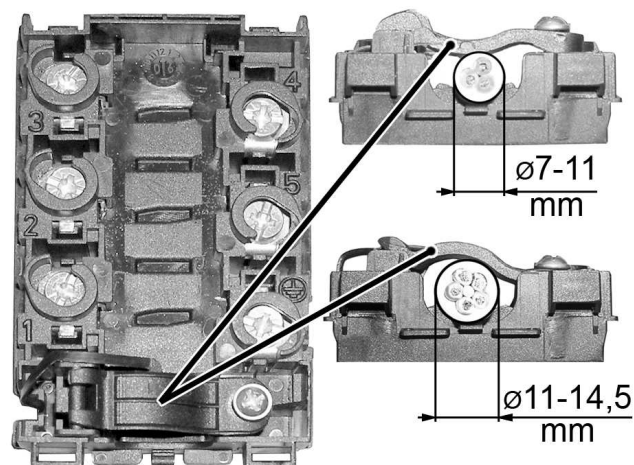


Figure 36



The length of the connection cable protective earth conductor should be such that, if the connection cable were to slip in its anchorage, the protective earth conductor would be the last to take the strain.

- Connect the cable to the terminals as shown in the Figures 33, 34-1, 34-2 or 34-3, taking into account that, subject to the connection method, bridges should be installed.
- Tighten or press firmly the cable support and close the junction box cover (Figure 37).

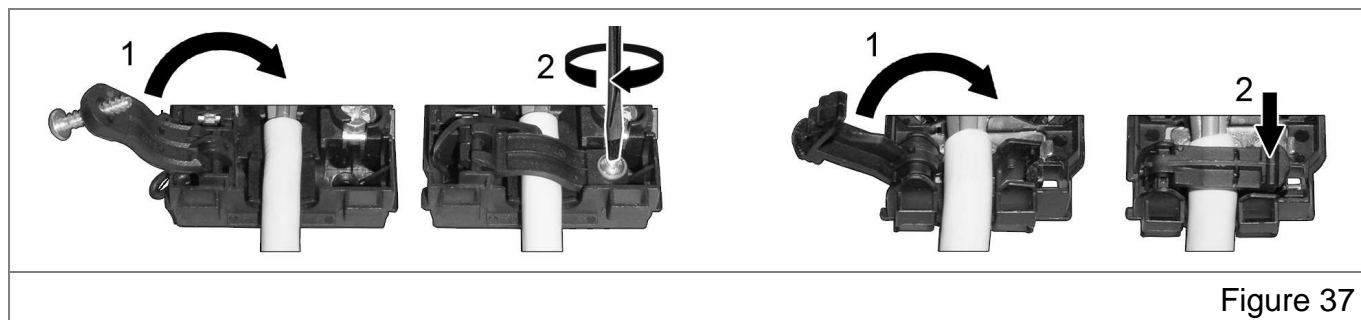


Figure 37

Note :

Connection bridges are already provided in the junction box. Screws of the connection terminals are already in open position and need not be loosened. While tightening the screw, a “click” sound is heard indicating that the screw should be fully tightened.

COOKER CONNECTION TO GAS SUPPLY SYSTEM

Connection to the gas supply system and gas conversion shall be performed in compliance with the regulations imposed by the local gas distributor. Rated pressures for various gas types are shown in the Table 9. Connections shall be tested for leaks by usual methods (soap solution).

Table 9 - Rated gas pressures

Gas type	Rated pressure (mbar)
Liquefied Petroleum Gas (propane - butane) - G30	30
Natural gas - G20	20

Gas conversion

The cooker is designed either for natural gas or liquefied petrol gas (propane – butane) operation. For gas conversion, the nozzles should be substituted. Refer to Table 10 to select the nozzles of adequate orifice size and for a particular gas type and take them from the Accessory Kit furnished with the cooker.

For gas conversion, proceed as follows:

- 1 - Substitute the nozzles
- 2 - Install either the LPG coupling with seal (if not already installed, you will find it in the accessory kit) or the connection hose for natural gas with seal (not delivered with the cooker).
- 3 - Set each gas burner flame to "min".
- 4 - Apply a new "ATTENTION" label (you will find it in the accessory kit) upon the gas conversion.

Nozzle substitution

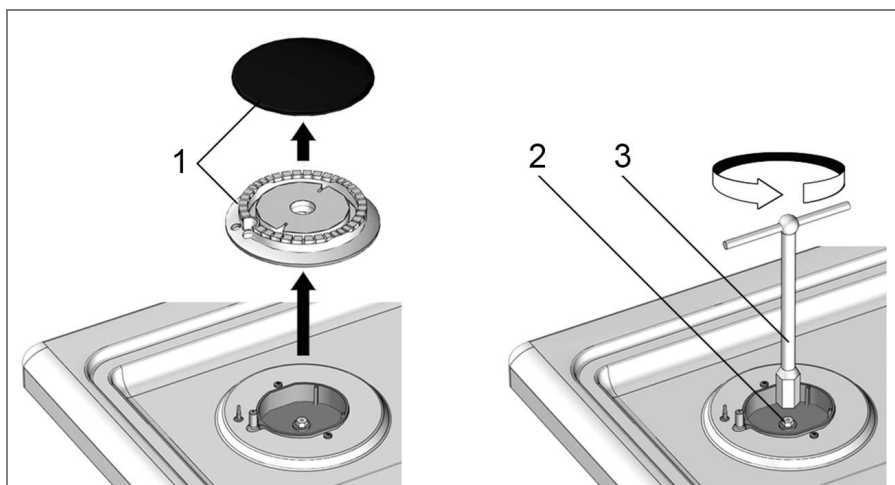


Figure 38

To substitute burner nozzles (Figure 38), proceed as follows:

- 1 - Unplug the cooker from power supply.
- 2 - Remove the pan supports and burners from the respective seats (1).
- 3 - With adequate key (3) remove the existing nozzles (2) and install the nozzles suitable for the available gas type (see Table 10 - Nozzles). Each nozzle has its code number indicating the nozzle diameter in hundredths of millimetre.
- 4 - Replace the burners and light the flame as described before.

Table 10 - Nozzles

Burners	Rated load kW	Nozzles for liquefied petroleum gas (propane-butane) G30	Nozzles for natural gas G20	G30 gas flow rate g/h
Small (Def./Somip./San.)	1,00	50/52/52	77/72/72	72
Medium (Def./Somip./San.)	1,75	66/65/65	101/87/97	125
Large (Def./Somip./San.)	3,0	87/88/88	129/117/117	215

Each nozzle is marked with a number indicating the nozzle dia in hundredths of millimetre

Installation of the connector and seal for liquefied petroleum gas (Figure 39)

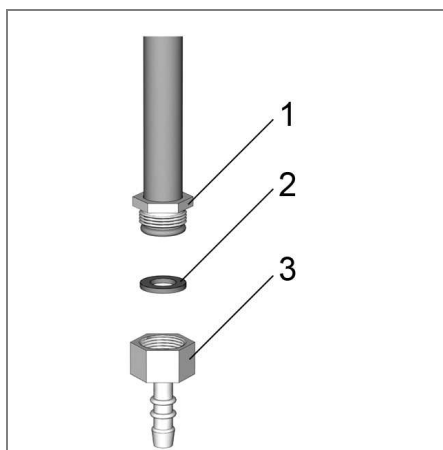


Figure 39

- 1 - To the gas outlet on the cooker (1) connect the gas connector (3) with seal (2).
- 2 - Connect prescribed rubber hose to the LPG connector (3).
- 3 - Check the connection points for tightness (primarily by means of a pressure gauge and use soap solution to check for leakage).



Before proceeding with the connection of the cooker to a LPG cylinder, read carefully the instructions for the use of the cylinder and the respective pressure control and make sure that the hose does not come in contact with the rear wall of the cooker.

Gas burner adjustment to "low flame" position

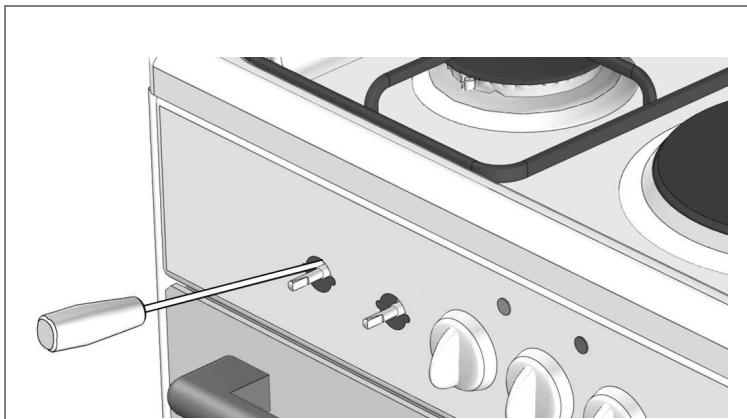


Figure 40

- 1 - Light up the burners, one by one, turning the control knob to the "low flame" position. Then pull the knob upwards to remove it from the gas valve spindle. Then release the knob.
- 2 - Insert a small screw driver into the hole on the left or right side of the gas valve stem (depending on the gas valve design), fully tighten the low flame setting screw (Figure 40). When converting the unit from LPG to natural gas, set the low flame setting screw to achieve low but stable flame.
- 3 - Return the knob back and check the low flame to make sure that it remains stable, even after switching from high to low flame when the burner is cold.

OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT



Prior to proceeding with the replacement, make sure that power supply is disconnected – either remove the relevant fuse or switch off the LS-automatic circuit breaker or pull the plug out from the socket.

To replace a burnt bulb unscrew the protective glass cover, install a new bulb and replace the protective glass cover.

Burnt bulb should be replaced by a new one. Use always the bulbs with E14 neck, 230V, 25W, T300°C.



Note:

The manufacturer retains the right to modify the design, dimensions and weight of the product if it deems necessary to improve the product quality and assumes the responsibility for spare parts supply and repair services over a period of 7 years from the date of purchase.

NAVODILA ZA UPORABO

SPOŠTOVANI KUPCI ! Zahvaljujemo se vam za zaupanje, ki ste ga izkazali z nakupom našega izdelka. **Po prejemu izdelek razpakirajte ga, embalažni material (plastično folijo, stiropor, les ...) pa odstranite izven dosega otrok, da se ne bi poškodovali (zaužili manjše koščke ali se zadušili s plastično folijo).** Če se je izdelek med prevozom poškodoval, o tem obvestite prodajalca, ki je naveden na dobavnici ali računu.

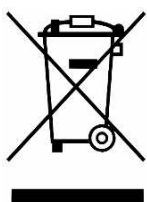
Da se boste lažje znašli pri uporabi izdelka, smo pripravili naslednja Navodila za uporabo. Prosimo, da se pred začetkom uporabe seznanite z "Navodili za uporabo", saj se boste na ta način izognili napakam, podaljšali uporabno dobo izdelka ter privarčevali energijo in denar.

V navodilih za uporabo so opisani različni tipi štedilnikov ki se med seboj razlikujejo po opremljenosti in načinu delovanja, zato so v navodilih navedena tudi poglavja, ki se ne nanašajo na Vaš štedilnik.

VAROVANJE OKOLJA

Spremljevalna dokumentacija tega aparata je tiskana je na papirju, beljenem brez klora ali na recikliranem papirju, da bi se tako prispevalo k varovanju okolja.

Embalaža je izdelana tako, da ne ogroža okolja; embalažni material je ekološki in se lahko obnavlja, oziroma reciklira. Z recikliranjem embalaže se prihranijo surovine in se zmanjšuje količina industrijskih in gospodinjskih odpadkov.



ODLAGANJE APARATA: Ti izdelki so razviti in proizvedeni z uporabo kakovostnih materialov in komponent, ki jih je možno reciklirati in ponovno izkoristiti. Simbol na levi strani označuje, da se električni in elektronski aparati ob koncu njihove življenjske dobe ne smejo odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Prosimo Vas, da ta aparat predate lokalnemu podjetju, ki se ukvarja z odlaganjem odpadkov ali ga odložite v zbiralnike za recikliranje. Pomagajte nam pri varovanju okolja, v katerem živimo!

VAŽNA OPOZORILA ZA VARNO UPORABO ŠTEDILNIKA !

- **Otroci, starejši od 8 let ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo ta aparat pod nadzorom ali če so podučeni, kako ga uporabljati na varen način in če razumejo s tem povezana tveganja. Pazite, da se otroci ne bi igrali z aparatom, prav tako ga ne smejo čistiti ali vzdrževati brez nadzora.**
- **Štedilnik lahko na električno in plinsko inštalacijo priključi samo pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Nestrokovna priključitev in popravila lahko povzročijo električni udar in telesne poškodbe.**

- Štedilnik je treba postaviti samo v ustrezen, dovolj zračen prostor. Med delovanjem plinskega gorilnika se sproščata toplota in vlaga ter je potrebno zagotoviti dodatno prezračevanje prostora, v katerem je postavljen štedilnik. Pri intenzivnejši uporabi štedilnika je potrebno močnejše prezračevanje ali vključitev nape.
- Štedilnik mora dodatno pritrjen na steno, kot je prikazano na sliki 32.
- Pri modelu iz INOXA moramo pred prvim vklopom odstraniti zaščitno folijo z delovne plošče iz INOXA in s komandne plošče, da se le-ta ne bi zažgala in poškodovala uporabnika.
- Štedilnik moramo med delovanjem nadzorovati enako kot vsak drugi gospodinjski aparat.
- Ne uporabljajte plinske gorilnike, če plin ni obstojen. Bodite pozorni, da bodo deli plinskega gorilnika pravilno zloženi.
- Če občutite vonj po plinu, je treba takoj zapreti glavni ventil za dovod plina, štedilniku se ne približevati z odprtim plamenom, ne vključiti električna stikala, prezračiti prostor in poklicati strokovnjaka za plinsko inštalacijo.
- Če štedilnika dalj časa ne boste uporabljali (odhod na vikend ali dopust), obvezno zaprite dovod plina.
- Med uporabo štedilnika se posamezni deli štedilnika segrevajo, predvsem okrog prostora za kuhanje. Zato POZOR ! Otroci do 8 let se ne smejo zadrževati v bližini vključenega štedilnika!
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom !
- Štedilnika ne priključite na el. inštalacijo, če je priključna vrstica poškodovana.
- Poškodovani priključni vod morate zamenjati z novim. Poškodovani napajalni kabel lahko zamenja samo strokovna oseba ali serviser. Zaradi nestrokovne priključitve in popravil lahko pride do električnega udara in telesnih poškodb.
- Pri priključitvi morate paziti, da bo električna napeljava do mesta, kjer boste priključili štedilnik, takšna, da bo prenesla potreben električni tok. POZOR ! Štedilnik morate obvezno ozemljiti !
- Pokvarjeno žarnico za osvetlitev pečice morate obvezno zamenjati z novo, ker je pri večsistemskih pečicah edino ta žarnica pokazatelj vključenosti pečice.
- Pred zamenjavo pokvarjene žarnice v pečici obvezno izključite štedilnik iz električne instalacije, da bi preprečili električni udar !
- Štedilnika ne smete priključiti na zunanji "timer" ali posebni daljinski upravljalnik.
- Za držanje posod in ponev uporabljajte krpe ali rokavice, da se boste izognili opeklinam.

- V predalu (ali shranjevalnem prostoru) na spodnji strani pečice ne smete shranjevati vnetljivih in eksplozivnih predmetov (krpe, papir, plastiko in podobno) zaradi nevarnosti poraženja in eksplozije.
- Predal uporabljajte samo za odlaganje pribora štedilnika, ki ga trenutno ne uporabljate (ščitnik, itd.).
- Štedilnika ne uporabljati za ogrevanje prostorov!
- Pred priključitvijo štedilnika na tekoči plin pazljivo preberite navodila za uporabo plinske jeklenke in regulatorja pritiska na plinski jeklenki in pazite, da gumijasta cev ne pride v stik s hrbtno stranico štedilnika.
- V primeru priključenih električnih naprav v bližini štedilnika moramo upoštevati, da njihov priključni kabel ne pride v stik z vročimi deli štedilnika ali odprtim ognjem.
- Pečice ne smemo čistiti z visokotlačnim parnim aparatom za čiščenje, ker lahko pride do kratkega stika in poškodbe štedilnika.
- Steklokeramična plošča je zelo odporna, toda ni nelomljiva! Ostri in trdni predmeti, ki padejo z višine lahko poškodujejo steklokeramično ploščo.
- Če se na steklokeramični plošči pojavijo pukotine, prsnuća ali lomovi je ne uporabljajte več, izključite vsa stikala kuhalnih področij, izključite štedilnik iz vtičnice ali odstranite varovalko da bi se izognili električnim udarom in pokličite pristojni servis.
- Steklokeramične plošče ne smemo uporabljati kot delovno površino.
- Ne uporabljajte grobih ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje steklene površine na vratcih pečice, ker na ta način lahko opraskate površino stekla, kar lahko povzroči, da se steklo razpoči in razdrobi.
- Zaradi nevarnosti poraženja ni dovoljeno na plošči greti živil v aluminijški foliji ali v plastični posodi.
- Ne pecite na dnu pečice in ne oblagajte pečice z aluminijško folijo – postavljanje posode za pečene na dno pečice ali oblaganje pečice z aluminijško folijo lahko poškoduje emajl na pečici in zmanjša učinkovitost pečenja.
- Potem ko ste vključili kuhalne zone se sliši brnenje, ki po kratkem času preneha. Brnenje je rezultat segrevanja s sevanjem in ne deluje na funkcijo kuhalnih mest.
- Pregreto olje ali mast se lahko vnameta na vreli kuhalni plošči. Zaradi tega je pri pripravi jedi v olju potrebna povečana previdnost.

- **Nikoli ne smemo vključiti električne grelne plošče (cone) ali prižgati plinskega gorilnika brez posode.**
- **Nekateri štedilniki imajo lakirane, nekateri pa steklene pokrove, ki jih lahko zaprete, šele ko se kuhalne plošče in plinski gorilniki ohladijo, da se ne bi pokrov poškodoval.**
- **Če je po pokrovu polita tekočina, jo obrišite pred odpiranjem pokrova.**
- **Tečaji na vratcih pečice se lahko poškodujejo, če odprta vratca preobremenite s težkimi predmeti. Zaradi tega se na odprtih vratih ne sme sedeti, stati ali na njih odlagati težke predmete.**
- **Ne uporabljajte ročke pečice za dviganje ali premikanje aparata.**
- **Pri uporabi štedilnika morate upoštevati navodila za uporabo katerega koli električnega aparata:**
 - **preprečite, da bi otroci ali osebe s posebnimi potrebami uporabljale štedilnik,**
 - **pred čiščenjem štedilnika ga obvezno izključite iz električne instalacije: odvijte varovalko ali izključite LS – avtomat,**
 - **ne dotikajte se aparata z mokrimi rokami, dokler je priključen na elektriko,**
 - **med uporabo aparata ne bodite bos.**
- **V primeru okvare štedilnika ga izključite iz elektrike in pokličite Servis za popravila. Ploščica s podatki, ki jih pri klicu potrebno javiti Servisu, se nahaja na sprednji strani pečice in je dostopna tudi po aparata na predvideno mesto. Na ploščici, vidni pri odpiranju vrat pečice, so vsi podatki potrebni za prepoznavanje tipa / modela aparata ter serijske številke.**
- **Svetujemo vam, da vsaka 3 leta pokličete strokovnjaka za plinske inštalacije, ki bo preveril pravilno delovanje štedilnika.**
- **POZOR ! Med delovanjem se posamezni deli štedilnika segrejejo, predvsem grelne plošče in prostor okrog njih. Pazite, da se ne bi dotaknili grelnih elementov!**
- **Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini vključenega štedilnika, zato jih stalno nadzorujte!**
- **Za pripravo hrane na olju ali masti je potrebna previdnost, ker se pregreto olje ali mast hitro zažge in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte gasiti požara z vodo, pač pa izključite štedilnik in pogasite plamen tako, da ga prekrijete s pokrovko ali ognjevarnim platnom.**

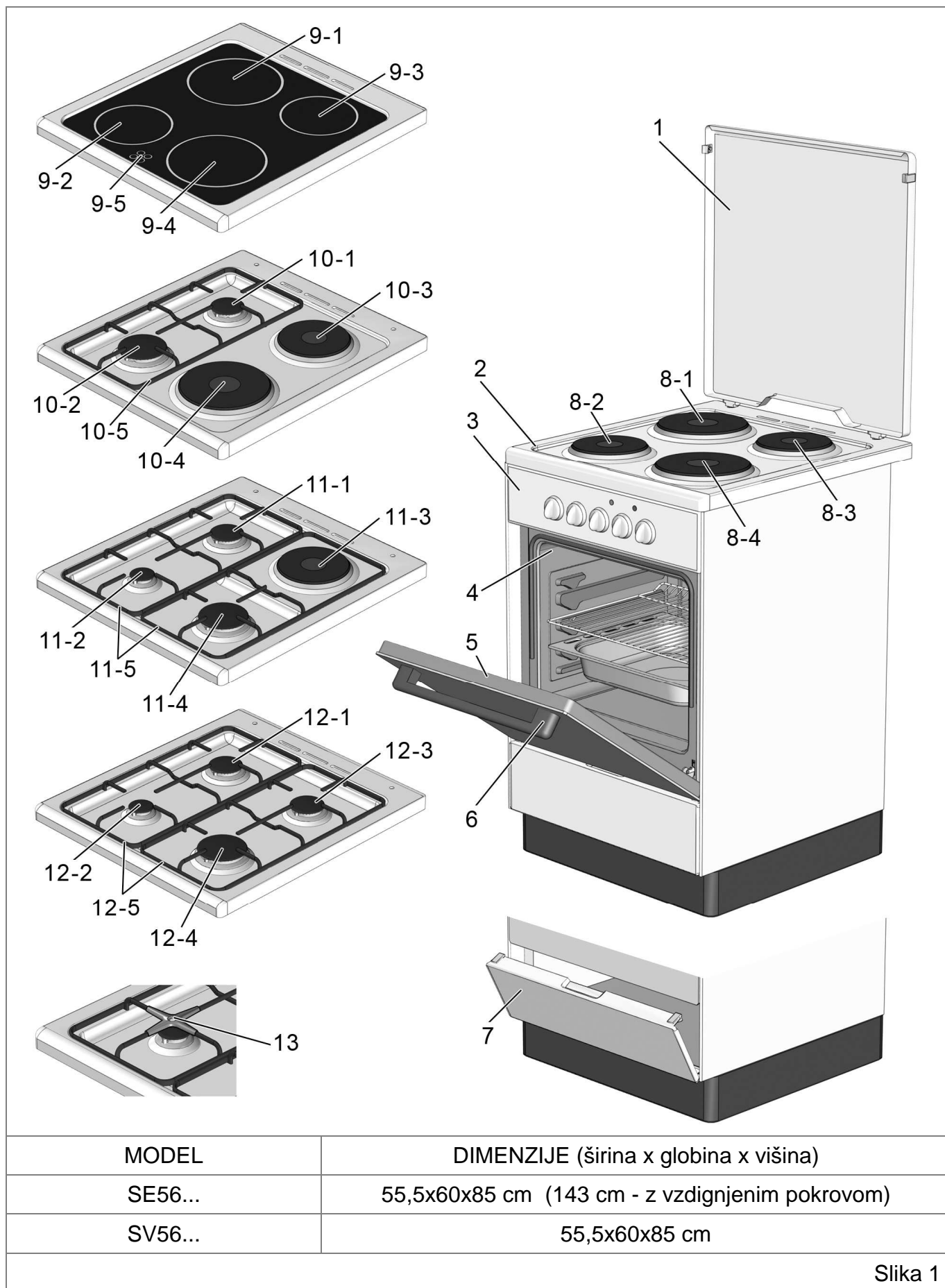
- **NEVARNOST POŽARA** : nikoli ne puščajte predmetov na kuhalni površini.
- Neki štedilniki imajo pokrove, ki jih lahko zaprete šele, ko so grelne plošče in plinski gorilniki popolnoma hladni, da se pokrov ne bi poškodoval.
- Če je po pokrovu štedilnika polita tekočina, jo obrišite, preden odprete pokrov.
- **Pozor ! Nevarnost opeklin !** Med delovanjem postane pečica zelo vroča. Pri uporabi pečice morate paziti, da se ne bi dotaknili grelcev v pečici !
- **POZOR ! Štedilnik mora biti obvezno ozemljen!** Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi neupoštevanja teh navodil. Električna varnost štedilnika je zagotovljena samo, če je pravilno priključen na pravilno električno inštalacijo s ozemljitvijo.
- Pri priključitvi moramo upoštevati, da ima električna inštalacija, tam kjer bomo priključili štedilnik, ustrezno električno napetost.
- Način izklopa mora biti izveden in inštaliran znotraj čvrste električne instalacije v skladu z nacionalnimi predpisi za izdelavo el. instalacije ustrezne napetosti.



Ta aparat je namenjen izključno gospodinjski uporabi in ni namenjen uporabi v profesionalne (komercialne) namene ali namene, ki presegajo običajno uporabo v gospodinjstvu. Če se aparat kljub temu uporablja tako, je jamstveni rok enak najkrajšemu jamstvenemu roku po veljavnih zakonskih predpisih.

Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali okvare, povzročene z nepravilnim nameščanjem ali uporabo ter ne priznava pravice do jamstva v primeru neupoštevanja navodil za uporabo in neodgovorne uporabe štedilnika.

OPIS IN DIMENZIJE ŠTEDILNIKA ŠIRINE 56cm



MODEL	DIMENZIJE (širina x globina x višina)
SE56...	55,5x60x85 cm (143 cm - z vzdignjenim pokrovom)
SV56...	55,5x60x85 cm

Slika 1

- 1 - Pokrov štedilnika
- 2 - Kuhalna površina
- 3 - Upravljavska plošča
- 4 - Pečica
- 5 - Vratca pečice
- 6 - Ročaj na vratcih pečice
- 7 - Pokrov prostora za shranjevanje

- 8-1 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW z omejevalnikom temperature
- 8-2 - Električna hitro grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 8-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 8-4 - Električna hitra grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 2 kW

- 9-1 - Električna kuhalna cona $\varnothing 18$ cm / 1,7 kW
- 9-2 - Električna kuhalna cona $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 9-3 - Električna kuhalna cona $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 9-4 - Električna kuhalna cona $\varnothing 18$ cm / 1,7 kW
- 9-5 - Indikator preostale toplote

- 10-1 - Plinski gorilnik jakosti 1,75 kW
- 10-2 - Plinski gorilnik jakosti 3 kW
- 10-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW (SE5622...)
Električna hitra grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW (SV5622...)
- 10-4 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 10-5 - Nosilec posode

- 11-1 - Plinski gorilnik jakosti 1,75 kW
- 11-2 - Plinski gorilnik jakosti 1 kW
- 11-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 11-4 - Plinski gorilnik jakosti 3 kW
- 11-5 - Nosilci posode

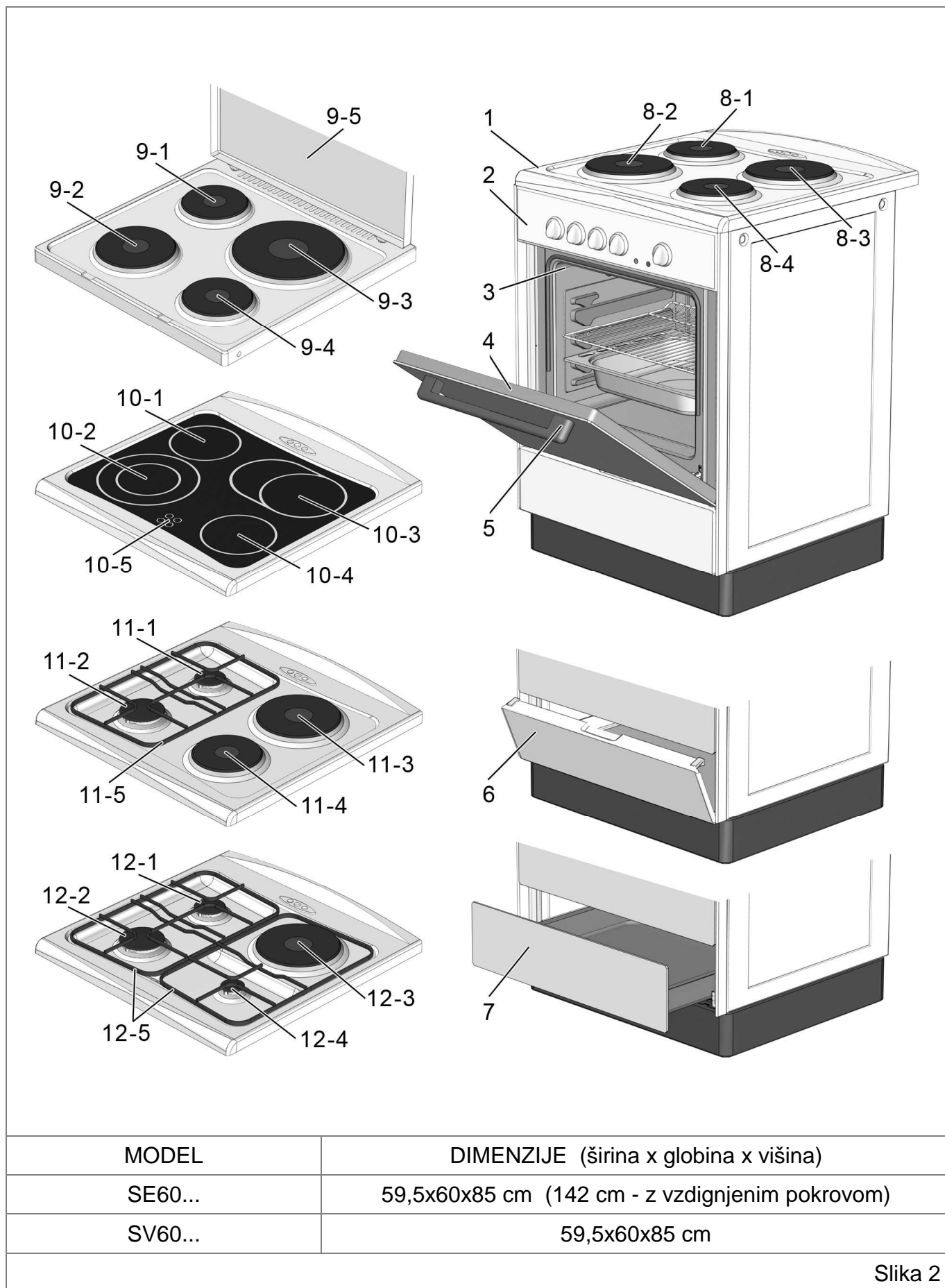
- 12-1 - Plinski gorilnik jakosti 1,75 kW
- 12-2 - Plinski gorilnik jakosti 1 kW
- 12-3 - Plinski gorilnik jakosti 1,75 kW
- 12-4 - Plinski gorilnik jakosti 3 kW
- 12-5 - Nosilci posode

- 13 - Pomožni nosilec posode

Navodila se nanašajo na naslednje skupine štedilnikov:

SE 5640...
SV 5640...
SE 5622...
SV 5622...
SE 5613...
SV 5613...
SE 5604...
SV 5604...

OPIS IN DIMENZIJE ŠTEDILNIKA ŠIRINE 60cm



Slika 2

- 1 - Kuhalna površina
- 2 - Upravljavna plošča
- 3 - Pečica
- 4 - Vratca pečice
- 5 - Ročaj na vratcih pečice
- 6 - Pokrov prostora za shranjevanje
- 7 - Predal štedilnika

- 8-1 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 8-2 - Električna hitra grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 2 kW
- 8-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 8-4 - Električna hitro grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW

- 9-1 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 9-2 - Električna hitra grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 2 kW
- 9-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 22$ cm / 2 kW
- 9-4 - Električna hitro grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 9-5 - Pokrov štedilnika (SE6040V...)

- 10-1 - Električna kuhalna cona $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 10-2 - Električna duo kuhalna cona $\varnothing 21/\varnothing 12$ cm // 2,2/0,75 kW
- 10-3 - Električna duo kuhalna cona $\varnothing 26/\varnothing 17$ cm // 2,2/1,4 kW
- 10-4 - Električna kuhalna cona $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 10-5 - Indikator preostale toplote

- 11-1 - Plinski gorilnik jakosti 1,75 kW
- 11-2 - Plinski gorilnik jakosti 3 kW
- 11-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 11-4 - Električna hitro grelna plošča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 11-5 - Nosilec posode

- 12-1 - Plinski gorilnik jakosti 1,75 kW
- 12-2 - Plinski gorilnik jakosti 3 kW
- 12-3 - Električna navadna grelna plošča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 12-4 - Plinski gorilnik jakosti 1 kW
- 12-5 - Nosilci posode

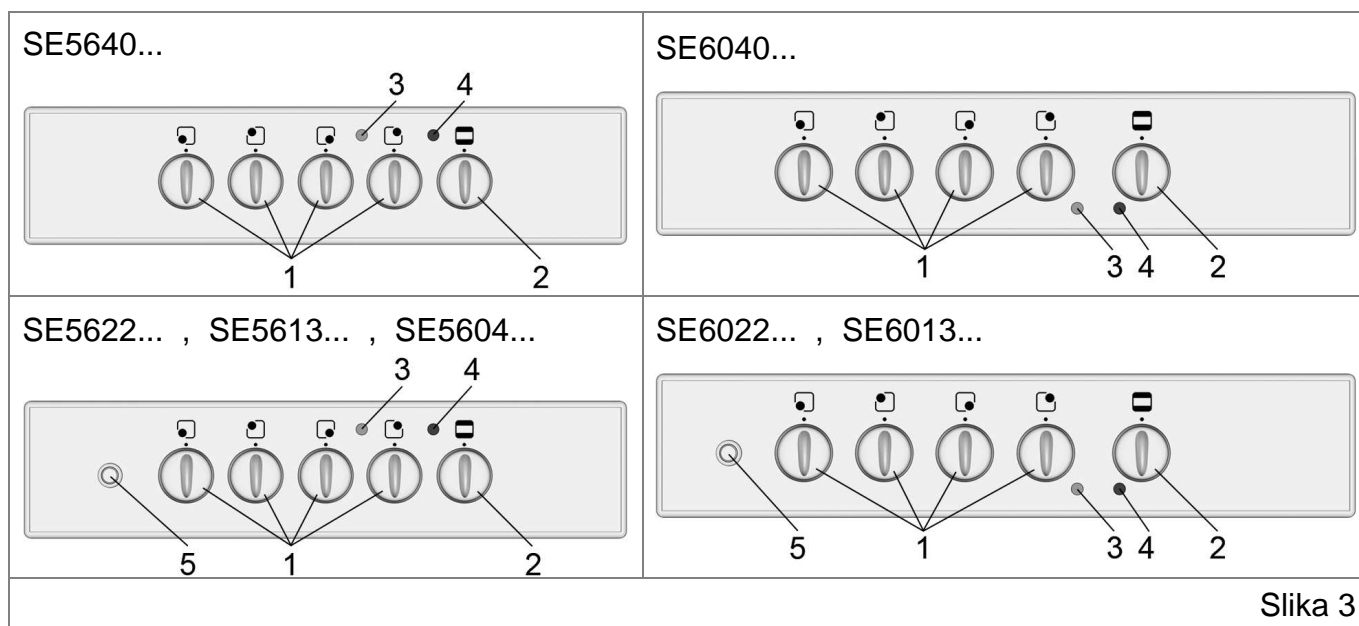
Navodila se nanašajo na naslednje skupine štedilnikov:

- SE 6040...**
- SV 6040...**
- SE 6022...**
- SV 6022...**
- SE 6013...**
- SV 6013...**

UPRAVLJANJE S ŠTEDILNIKOM

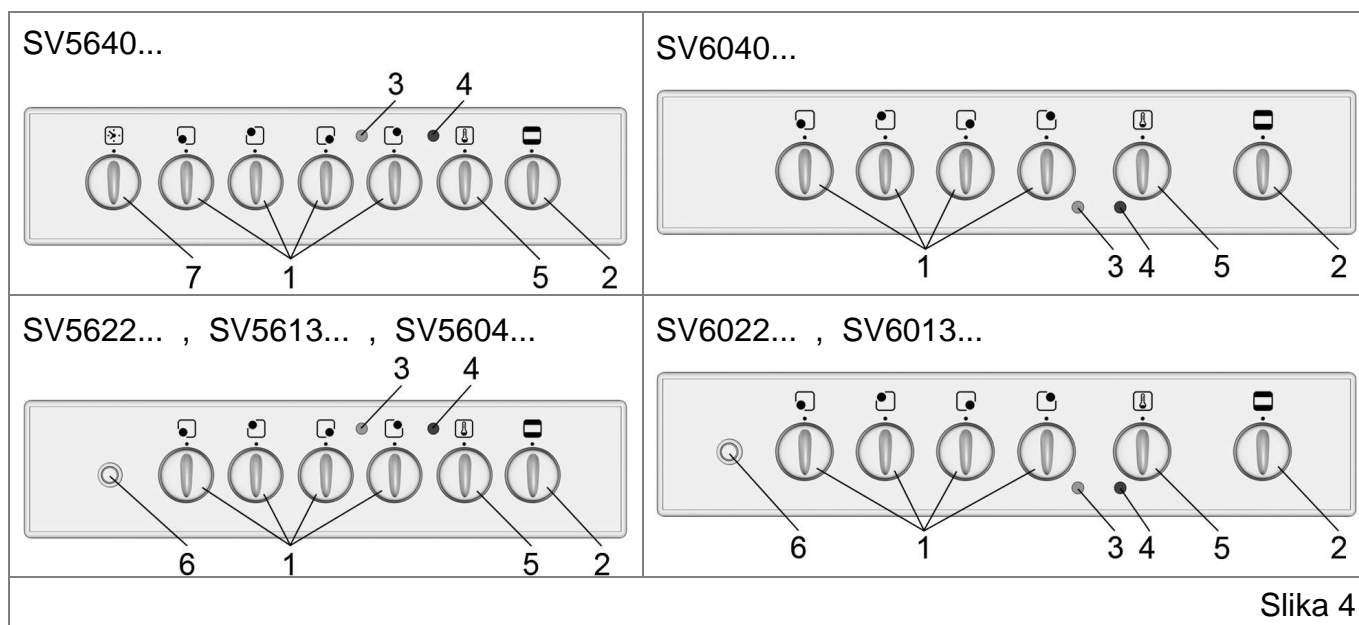
Vsi elementi za upravljanje in signalizacijo se nahajajo na upravljalni plošči. Stopnja opremljenosti upravljalne plošče je odvisna od tipa štedilnika.

Električni in elektro-plinski konvencionalni štedilnik (SE56... / SE60...)



- 1 - gumb stikala (plinskih šob) za upravljanje s kuhalnimi ploščami (plinskimi gorilniki)
- 2 - gumb za sklopko za upravljanje s pečico
- 3 - rumena signalna lučka (prižge se, ko je vključena katerakoli el. grelna plošča ali pečica)
- 4 - rdeča signalna lučka (prižge se, ko je vključeno gretje v pečici)
- 5 - gumb za vžig plina z električno iskro

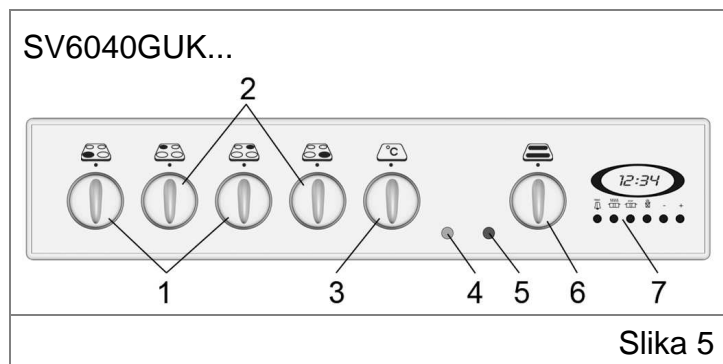
Električni in elektro-plinski več sistemski štedilnik (SE56... / SV60...)



- 1 - gumb stikala (plinskih šob) za upravljanje s kuhalnimi ploščami (plinskimi gorilniki) ali kuhalnimi ploščami pri štedilnikih s steklo keramično ploščo

- 2 - gumb sklopke za izbor načina delovanja pečice
- 3 - rumena signalna lučka (prižge se, ko je vključena katerakoli el. grelna plošča)
- 4 - rdeča signalna lučka (prižge se, ko je vključeno gretje v pečici)
- 5 - gumb sklopke za izbor temperature v pečici
- 6 - gumb za vžig plina z električno iskro
- 7 - gumb signalne ure

Električni več sistemski štedilnik s programsko uro



- 1 - gumbi regulatorja energije za upravljanje z dvokrožnimi kuhalnimi conami
- 2 - gumbi 7-položajnega stikala za upravljanje z eno krožnimi kuhalnimi conami
- 3 - gumb stikala za izbor temperature v pečici
- 4 - rumena signalna lučka (prižge se, ko je vključena katerakoli kuhalna cona)
- 5 - rdeča signalna lučka (prižge se, ko je vključeno gretje v pečici)
- 6 - gumb stikala za izbor temperature v pečici
- 7 - programska ura

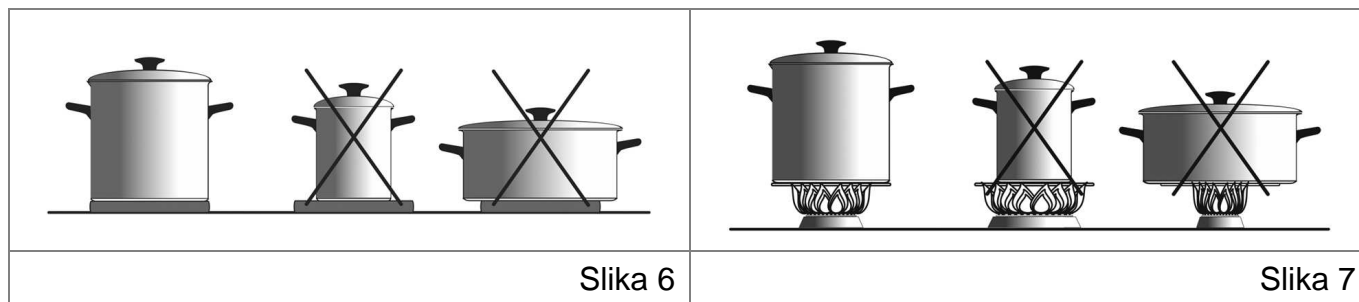


POZOR !

Pri vseh večsistemskih štedilnikih SV... (razen pri modelih SV5004...) je pokazatelj vključenosti pečice osvetlitev v pečici. Pokvarjeno žarnico v pečici morate obvezno zamenjati z novo !

NAVODILA ZA RACIONALNO UPORABO

- Za kuhanje uporabljajte samo posodo, ki ima ravno, čvrsto dno in ne spreminja oblike pri visoki temperaturi
- Izberite vedno ustrezno kuhalno ploščo glede na posodo: dno posode in premer kuhalne plošče naj bosta enako velika (slika 6).
- Posoda naj bo v sredini kuhalne plošče (cone).
- Steklokeramična plošča in dno posode naj bosta vedno čista; umazanija in ostanki hrane (še posebej tisti, ki vsebujejo sladkor) ter zrnca peska ali ostanki sredstev za čiščenje lahko poškodujejo ploščo
- Za kuhanje izberite primerno posodo, plamen naj ne presega dna posode (slika 7)
- Kuhajte vedno v pokriti posodi, pokrov naj bo vedno dobro nameščen.
- Za dolgotrajno kuhanje jedi uporabite posodo za kuhanje pod pritiskom.
- S pravočasno izključitvijo grelnih plošč (con) in pečice lahko izkoristite preostalo toploto in na ta način prihranite energijo.



- Če za kuhanje uporabljate ognjevarno stekleno ali porcelansko posodo, upoštevajte navodila proizvajalca posode.
- Če uporabljate lonec pod pritiskom, ga nadzorujte, dokler ne doseže pravega pritiska. Grelna plošča (cona) naj bo na začetku prižgana na največjo jakost, nato pa občasno znižujte jakost gretja.
- Vedno pazite, da bo v loncu pod pritiskom, pa tudi v drugih loncih in posodah, dovolj tekočine, ker lahko ostane posoda zaradi izparevanja prazna in se pregreje, kar lahko poškoduje tako posodo kot tudi grelno ploščo.

POZOR !

Med delovanjem se posamezni deli štedilnika segrejejo, predvsem grelne plošče in prostor okrog njih.

Pazite, da se ne bi dotaknili grelnih elementov!

Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini vključenega štedilnika, zato jih stalno nadzorujte!



Za pripravo hrane na olju ali masti je potrebna previdnost, ker se pregreto olje ali mast hitro zažge in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte gasiti požara z vodo, pač pa izključite štedilnik in pogasite plamen tako, da ga prekrijete s pokrovko ali ognjevarnim platnom.

NEVARNOST POŽARA : nikoli ne puščajte predmetov na kuhalni površini.

Neki štedilniki imajo pokrove, ki jih lahko zaprete šele, ko so grelne plošče in plinski gorilniki popolnoma hladni, da se pokrov ne bi poškodoval.

Če je po pokrovu štedilnika polita tekočina, jo obrišite, preden odprete pokrov.

UPRAVLJANJE GRELNIH PLOŠČ

Pred prvo uporabo svetujemo segrevati vsako grelno ploščo 3-5 minute na najvišji stopnji regulacije. Pri tem pride do nastanka manjšega dimljenja prevleke na plošči, zato morate prostor obvezno prezračiti. Na ta način bo prevleka dosegla svojo največjo trdnost. Nikar ne postavljajte vlažne posode ali pokrovov in vroče posode na neuporabljenih kuhalnih ploščah, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo. Jakost grelnih plošč se nastavi s pripadajočimi 7-stopenjskimi stikali preko gumbov (slika 8).



Slika 8

Normalna grelna plošča

Največjo grelno moč ima plošča za kuhanje na položaju 3, najmanjšo pa na položaju med 0 in 1 oznake na gumbu.

Plošča za hitro kuhanje

Plošča za hitro kuhanje (z rdečim krogom na sredini) se razlikuje od normalne grelne plošče po tem, da doseže svoje maksimalno segretje hitreje od normalne grelne plošče, ker ima večjo jakost. Rdeča pika v sredini lahko zaradi večkratnega segrevanja in čiščenja izgine.

Tabela 1 - Uporaba grelnih plošč s 7-stopenjskimi upravljaljskimi gumbi

POLOŽAJ DRŽALA	UPORABLJATI ZA
0	Plošča je izključena
•	Vzdrževanje temperature jedi
1	Dolgotrajno kuhanje malih količin jedi
•	Dolgotrajno kuhanje velikih količin jedi
2	Zaporedno praženje mesa, rib, jajc, palačink
•	Hitro segrevanje mleka, praženje
3	Hitro segrevanje: npr. vode ali čaja

UPRAVLJANJE S CONAMI ZA KUHANJE

Steklokeramična delovna plošča je opremljena z dvokrožnima in enokrožnima conama za kuhanje.

Upravljanje z enokrožnimi conami

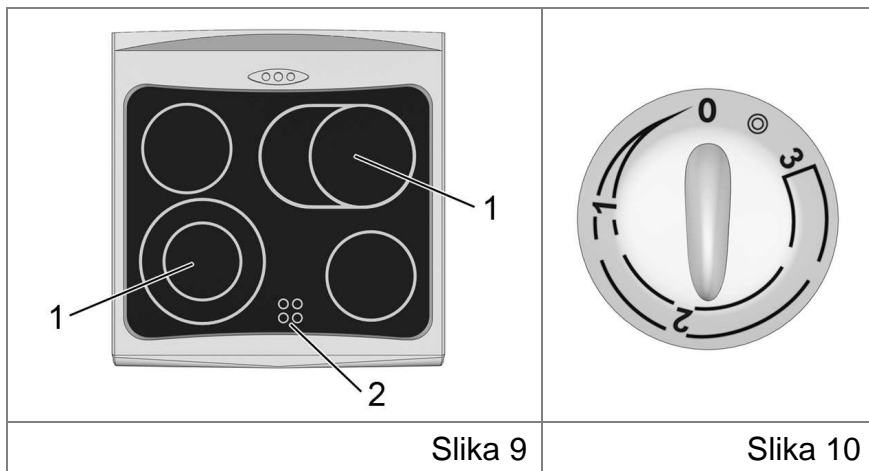
S temi conami se upravlja s 7-stopenjskimi stikali preko gumbov (slika 8). Večja številka označuje večjo moč cone (tabela 2).

Tabela 2 - Uporaba eno krožnih grelnih con s 7-stopenjskimi upravljaljskimi gumbi

POLOŽAJ DRŽALA	UPORABLJATI ZA
0	cona za kuhanje je izključena
•	počasno kuhanje, najmanjša moč
1	nadaljevanje kuhanja
•	kuhanje in pečenje večjih kosov
2	zaporedno pečenje, prežganje
•	pečenje, praženje
3	vrenje, zapečenost, največja moč

Upravljanje z dvokrožnimi coneami

Te cone so oblikovane tako, da se cone za gretje lahko prilagodijo velikosti in obliki posode, ki jo uporabljate (slika 9, poz.1).



Manjše polje se vključi z obračanjem pripadajočega držala (slika 10) s pozicije "0" do "3" v smeri urinega kazalca.

Večje polje se vključi z obračanjem pripadajočega držala na simbol "⊙" (po oznaki 3), ko se zasliši "klik", kar je znak, da je vključen drugi (večji) krog. Potem namestite zeleno stopnjo moči (1-3). Z namestitvijo držala na položaj "0" izključite vse cone za kuhanje.

Indikator preostale toplote

Vsaka cona za kuhanje ima signalno lučko (slika 9, poz.2), ki se vključi, kadar je cona za kuhanje vroča. Ko se cona za kuhanje ohladi (manj kot 60 °C) se lučka ugasne. Indikator preostale temperature se lahko vključi tudi, če na cono kuhanja, ki je niste uporabljali, postavite vročo posodo.

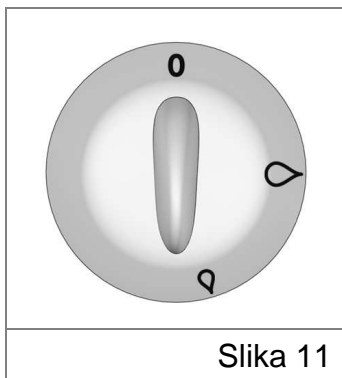
UPORABA PLINSKIH GORILNIKOV

Tabela 3


Vrsta plinskega gorilnika	Premer posode (mm)
Močni (3 kW)	220 - 260
Normalni (1,75 kW)	180 - 220
Mali (1,0 kW)	120 - 180


Pri prvi uporabi gorilnika pred vžigom počakajte nekaj minut, tako da bo iz cevi izšel zrak.


Priporočamo, da pred prvo uporabo prižgete plin na gorilnikih kuhalnih površin in ga pustite nekaj minut goreti in šele nato položite posodo za kuhanje, ker na ta način zgorijo razna pomožna sredstva, ki so bila uporabljena v proizvodnji. Nato odstranite neprijetne vonjave, ki so pri tem nastali. Zatem je treba prostor prezračiti.



Slika 11

Delovanje gorilnikov na kuhalni površini se regulira z obračanjem gumbov na upravljalni plošči (slika 11). Simbol nad gumbom označuje pripadnost posameznemu gorilniku. Gumb potisnemo in ga v tem položaju obrnemo od 0 za 1/4 kroga v položaj  (MAX) in pritisnemo tipko za vžig plina z elektr. iskro. Če zaradi pomanjkanja el. energije ali zaradi vlažnih svečk za prižiganje električno prižiganje ne deluje, se lahko plin prižge tudi z gorečo vžigalico ali vžigalnikom za plin. Zadržimo pritisnjen gumb 10 do 15 sekund, kolikor je potrebno, da se segreje varovalka vžiga. Če ne uspemo prižgati prvič, ponovimo postopek.

Z obračanjem gumba v isti smeri zmanjšamo plamen vse do položaja ko je plamen najmanjši, do položaja  (MIN).

Ne priporočamo položajev med 0 in  (MAX), ker je v tem področju plamen nestabilen in lahko ugasne. Plamen ugasnemo z obračanjem gumba v nasprotni smeri. Če se plamen ugasne sam (zaradi prepaha, polivanja s tekočino ipd.) bo plin izhajal še približno 30 sekund, potem pa bo varovalka vžiga avtomatsko zaprla ventil in prekinila nekontrolirano izhajanje plina. Če plamen gorilnika ugasne-vseeno zaradi katerega vzrokazaprite gorilnik in pred poizkusom onovnega vžiga počakajte vsaj 1 minuto. Da bi lahko na rešetko postavili tudi manjše posode, lahko na rešetko nad gorilnikom namestimo priloženi pomožni nosilec posode (pločevinasti emajlirani križec).

UPORABA PEČICE



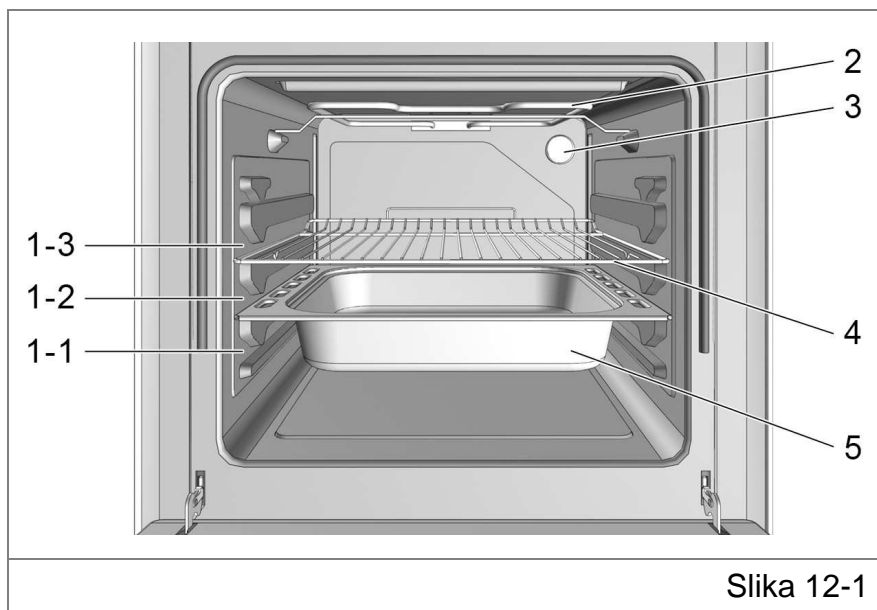
Pozor !
Nevarnost opeklin !
Med delovanjem postane pečica zelo vroča. Pri uporabi pečice morate paziti, da se ne bi dotaknili grelcev v pečici !

V pečici se (odvisno od modela štedilnika) nahaja:

- spodnji, zgornji, infra in krožni grelec
- rešetka, na katero položimo posodo z jedjo ali pa na njo položimo jed direktno, npr. meso pri roštiljanju
- globokih in plitvih pekačev za pečenje mesa , vlažnih peciv ali za zbiranje maščobe
- vodila za pekač, ki se lahko izvlačijo ali pa so iz žice in si se vedno štejejo od spodaj navzgor (številke, navedene v naslednjih tabelah za pečenje).



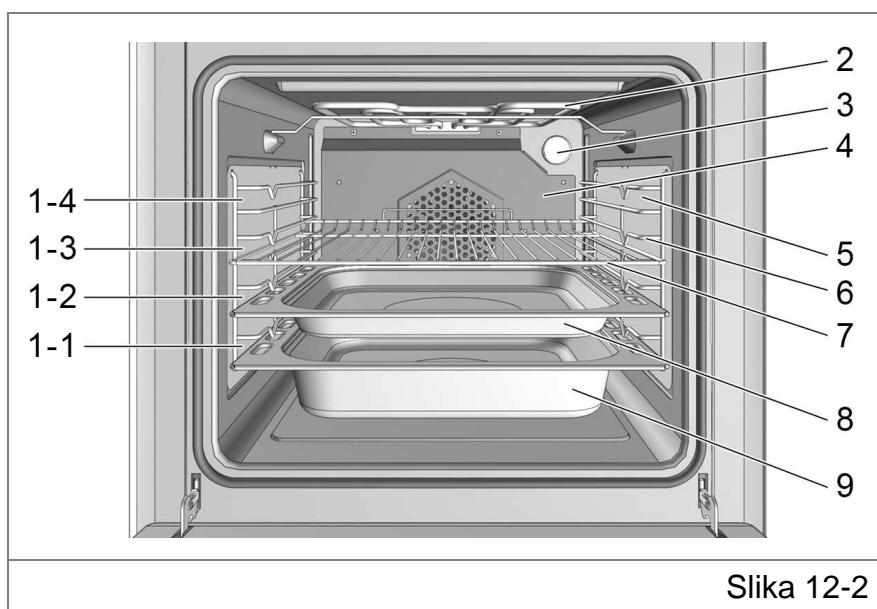
Globokega pekače ne smemo namestiti na prvo vodilo razen tako, da je spodnji grelec izključen oziroma pri uporabi gril grelca, pri čemer je globoki pekač predviden samo kot posoda za zbiranje maščobe.



Konvencionalna pečica (slika 12-1)

1-1 - 1. vodilo za pekač
(pločevina)
1-2 - 2. vodilo za pekač
(pločevina)
1-3 - 3. vodilo za pekač
(pločevina)

2 - zgornji grelec
3 - osvetlitev pečice
4 - rešetka z zaščito
5 - globok pekač

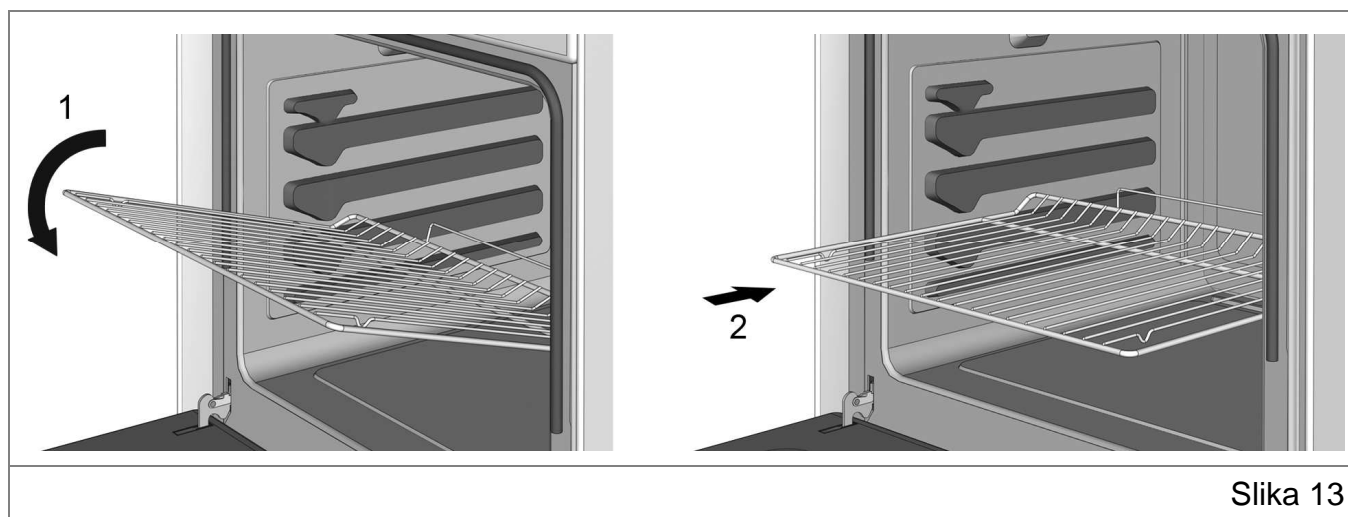


Več sistemska pečica (slika 12-2)

1-1 - 1. vodilo za pekač
1-2 - 2. vodilo za pekač
1-3 - 3. vodilo za pekač
1-4 - 4. vodilo za pekač

2 - zgornji grelec in grill
3 - osvetlitev pečice
4 - pregradna stena
5 - bočni katalitični vložki
6 - vodila za pekače (žična)
7 - rešetka z zaščito
8 - plitev pekač
9 - globok pekač

Rešetka s ščitnikom



Da boste lahko rešetko pravilno namestili znotraj prostora pečice (slika 13), jo namestite na zeleno višino vodila, jo potisnite v smeri (1) in rešetko potisnete do konca (2). Ščitnik na rešetki mora biti obrnjen proti zadnji plošči pečice. Pri izvlečenju rešetke iz pečice se zaradi oblike in vodila vsebina ne more nekontrolirano prevrniti, zaradi česar lahko pregledavamo, ali je vsebina že pečena ali pa jo lahko obračamo med samim prečenjem.

UPORABA STANDARDNE PEČICE



Pozor !
Nevarnost opeklin !
Med delovanjem postane pečica zelo vroča. Pri uporabi pečice morate paziti, da se ne bi dotaknili grelcev v pečici !

Pri prvi uporabi pečice pred pečenjem pustite prazno pečico segrevati okrog 30 minut pri temperaturi 250° C, tako da zgorejo razna pomožna sredstva, ki so uporabljena pri izdelavi in ki povzročajo neprijeten vonj. Pri tem obvezno prezračite prostor.

Ko se pečica ohladi, jo očistimo s toplo vodo, v katero smo dali nekaj sredstva za ročno pranje posode.



Slika 14

Želena temperaturo v pečici namestimo z gumbom za upravljanje delovanja pečice (slika 14), ki ima razen oznak za temperaturo v pečici, ko delata oba grelca, še sledeče simbole:



- vključena razsvetlitev pečice



- vključen samo spodnji grelec Namenjen je za pečenje s spodnje strani, gretje hrane, sterilizacijo posode ali dolgotrajno in počasno pečenje. Pri tem ni možno izbiranje temperature pečenja.



- vključen samo zgornji grelec Namenjeno je za segrevanje predhodno pripravljene hrane (polaganje na 3 vodilo) ali odmrzovanje hrane (polaganje pekača na 1. vodilo). Pri tem ni možno izbiranje temperature pečenja.

Gumb za regulacijo temperature v pečici postavite na zeleno temperaturo.

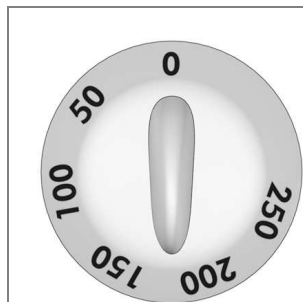
Ko se izključi rdeča signalna lučka, je dosežena zelena temperatura v pečici. Pripravljeno hrano za pečenje v ustrezni posodi postavimo na vodila in sicer:

- na 3. vodilo ko pečemo nizko testo, kekse ipd.
- na 2. vodilo ko pečemo visoko testo, velike kose mesa ipd.

UPORABA VEČSISTEMSKPE PEČICE



Pozor !
Nevarnost opeklin !
Med delovanjem postane pečica zelo vroča. Pri uporabi pečice morate paziti, da se ne bi dotaknili grelcev v pečici !




Slika 15



Slika 16

Pri prvi uporabi pečice, pustite da se prazna pečica segreva približno 30 minut, da bodo zgorela razna pomožna sredstva, uporabljena pri izdelavi, ki povzročajo neprijeten vonj. Gumb za regulacijo temperature v pečici nastavite na 250° C (slika 15), gumb za izbiro

pečenja (slika 16) pa na simbol . Pri tem prezračite prostor. Ko se pečica ohladi, jo očistite s toplo vodo in sredstvom za pranje posode. Štedilnik ima možnost izbire različnih

načinov pečenja. Z gumbom za izbiro načina dela pečice je kupcu omogočena izbira med pečenjem na klasičen način, tj. z gornjim ali spodnjim grelcem, kroženjem vročega zraka ali pečenjem na raženju na eden od treh možnih načinov.

Pri kroženju vročega zraka ventilator, ki se nahaja na hrbtnem delu pečice, vsesava zrak iz pečice, vodi ga preko grelcev in piha vroči zrak neposredno na živila, ki jih pečemo. Na ta način je omogočeno neprestano kroženje vročega zraka.

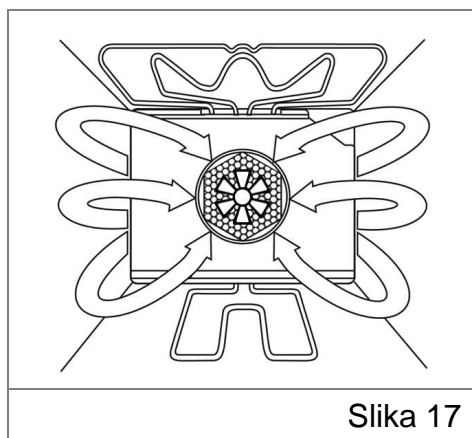
Temperature, potrebne za pečenje ali žar, so malce nižje od temperatur pri konvencionalnemu načinu gretja. Praksa je pokazala, da je za pečenje nekaterih vrst jedi primernejši klasični način gretja, medtem ko je za druge vrste primernejše kroženje vročega zraka. Vi boste zase izbrali način pečenja, ki najbolje ustreza vašemu okusu.

Opomba :

V tabelah so opisani primeri, katero hrano pripravljene na kakšni temperaturi in služijo le kot splošni vodiči, saj vsakdo kuha po lastnih navadah in izkušnjah.



Odmrzovanje brez segrevanja (kroženje hladnega zraka) (slika 17)



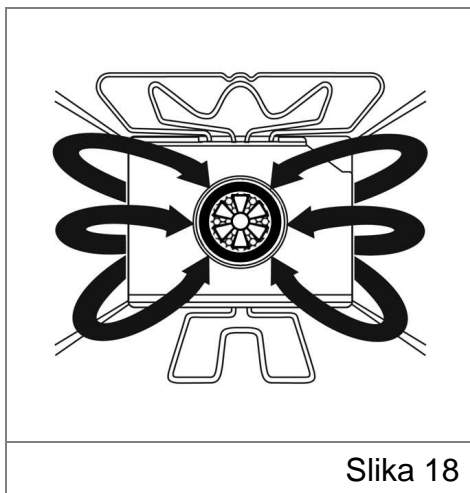
Slika 17

Z izbiro tega načina dosežemo hitro odmrzovanje zamrznjene hrane s pomočjo kroženja zraka brez segrevanja. Odmrzujemo maslo, sadje, žele, čokoladne torte in podobno. Gumb za izbiro načina delovanja pečice

nastavite na simbol , gumb za izbiro temperature v pečici pa na položaj "0".




Segrevanje z vročim zrakom (slika 18)



Slika 18

Na hrbtne strani pečice se nahaja ventilator, ki vsesava zrak iz pečice, ga vodi preko krožnega grelca in ponovno vrača v pečico. Na ta način vroči zrak neprestano kroži okoli hrane, ki jo pečemo. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno, ker je v kratkem času dosežena želena temperatura. Ta način pečenja je še posebej primeren, ko pečemo na več ravneh.

Z mesom in ribami lahko torej istočasno pečemo priloge, kot so krompir ali riž pa tudi sladko pecivo, pri tem pa se vonj ne prenaša iz enega živila na drugo. S svinjsko pečenko, ki zahteva pečenje pri 180° C, lahko pečemo kolač, ki potrebuje temperaturo 160° C. Prednost takšnega načina pečenja je prihranek časa in energije.

Gumb za izbiro načina delovanja pečice postavite na simbol , gumb za izbiro temperature v pečici pa na zeleno temperaturo (glej tabelo za pečenje z vročim zrakom). Rdeča signalna lučka sveti dokler se pečica segreva in se izključi ko doseže postavljeno temperaturo. Izkoristite preostanek toplote: 5 do 10 minut pred koncem pečenja izključite pečico.

Odmrzovanje z vročim zrakom

Na ta način odmrzujemo globoko zamrznjena živila. Jedi v plitvih aluminijastih posodah se bodo še posebej hitro odmrznili, ker je aluminij dober prevodnik toplote. Svetujemo vam, da za odmrzovanje jedi, ki vsebujejo meso in zelenjavo uporabljate ploščate (ravne) aluminijske posode, za odmrzovanje surovega in globoko zamrznjenega mesa in zelenjave pa zaprte ognjeodporne posode. Ko hrano odmrzujemo, jo postavimo na srednje vodilo.

Pečenje testa z vročim zrakom

Kolače, kekse in čajna peciva lahko pečete hkrati na več ravneh. S tem boste prihranili čas in energijo. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno, razen za biskvitne torte in kruh. Hkrati lahko pečete različne kolače. Pri tem naj bo potrebna temperatura za pečenje približno enaka. Če uporabljate več posod hkrati, bo nastalo toliko več pare. To še posebej velja za sadno pecivo. Če pečete kolače z zelo vlažnim sadjem, pecite največ dva pekača. Če pečete le v enem pekaču, ga postavite na 2. vodilo (vodila štejemo od spodaj navzgor). Če pečete v dveh pekačih svetujemo, da ju postavite na 1. in 3. vodilo. Polvisoko pecivo v posodi za pečenje, kot npr. kolač iz kvašenega testa ali kolač v modelu, pečemo na 2. vodilu od spodaj. Ko pečete kruh, vam svetujemo, da v pečico postavite globoko posodo za zbiranje maščobe z 1/4 l vroče vode.

Pečenje mesa z vročim zrakom na rešetki

Ta način pečenja ima svoje dobre strani, ker omogoča, da meso ostane sočno in okusno. Zaradi kroženja vročega zraka se površina mesa hitro zapeče, zato sok ostane v mesu in tako zadrži okus mesa.

Pripravljanje mesa

Čas pečenja lahko skrajšamo, če od mesa odstranimo kosti. Pred pečenjem meso posolite in ga namažite z oljem, ali z mešanico olja, soli in paprike. Tako pripravljeno meso položimo na rešetko skupaj z globokim pekačem za zbiranje maščobe v hladno pečico. Obračanje mesa v tem primeru ni potrebno, saj je z vseh strani okrožen z vročim zrakom. Zamrznjeno meso lahko pečemo brez predhodnega odmrzovanja. Pri tem izberemo okoli 20° C nižjo temperaturo, čas pečenja pa podaljšamo za 1/4. Upoštevajte dejstvo, da je za pečenje 1 cm višine mesa potrebnih od 15 do 18 minut časa. S pritiskom na meso preverite stanje pečenja. Preden narežete meso je treba počakati najmanj 10 minut, da izteče sok. Za večje kose mesa in za več kosov praviloma izberemo nižjo temperaturo, podaljšamo pa čas pečenja.

Priprava za pečenje piščanca:

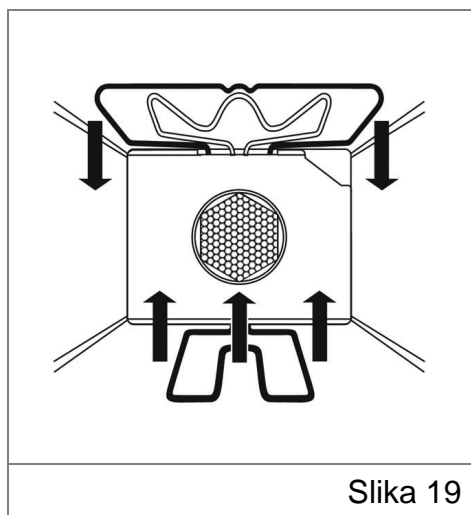
Priprava je podobna kot za druge vrste mesa. Posoljene piščance nato s hrbtom navzdol položimo na rešetko in ga skupaj z globokim pekačem za zbiranje maščobe položimo v pečico. Če pečemo račko ali gosko, je treba v posodo za zbiranje maščobe vliati približno 1/2 l vroče vode. Zbrano maščobo v posodi lahko kasneje uporabite.

Tabela 4 - Pečenje z vročim zrakom


Vrsta hrane	Količina kg	Vodilo	Temperatura °C	Čas pečenja min
Kruh		1 in 3	160 i 230	50-60 i 10
Biskvit		1 in 3	160	20
Jabolčna pita		1 in 3	170	60
Marmorni kolač		1 in 3	160	30-40
Zavitek		1 in 3	160 i 170	60
Kolač z rozinami		2	160	50
Keksi		2 in 3	160	25-30
Govedina	2,5	2 ali 3	180	120-135
Račka		3	180	110
Teletina	2	2	160	120-140



Gretje spodaj in zgoraj (slika 19)



Grelci, ki se nahajajo v spodnjem in zgornjem delu pečice oddajajo toploto neposredno na živila, ki jih pečemo. Pečemo samo na enem nivoju. Ta način pečenja je primeren za divjačino, piščanca in pečenje kruha ter biskvitnih tort.

Gumb za izbiro načina pečenja postavimo na simbol , gumb za izbiro temperature pa na željeno temperaturo.

Pečico predhodno segrejemo na temperaturo na kateri se jed peče. Ko rdeča signalna lučka trikrat ugasne, pečica doseže željeno temperaturo. Temperatura prikazana v tabeli lahko v praksi malce odstopa. Kolače pečemo v kalupih za pečenje ali v emajliranem globokem pekaču.

Izjema so keksi in čajno pecivo, ki jih pečemo v nizkih emajliranih posodah. Pri pečenju odspodaj in odzgoraj je zelo pomemben material iz katerega je izdelan model ali posoda. Črna pločevina najhitreje sprejema toploto in jo prenaša na testo, zaradi tega je potreben krajši čas pečenja. Bela pločevina reflektira toploto, zato se kolači v takšnih posodah pečejo dlje časa.

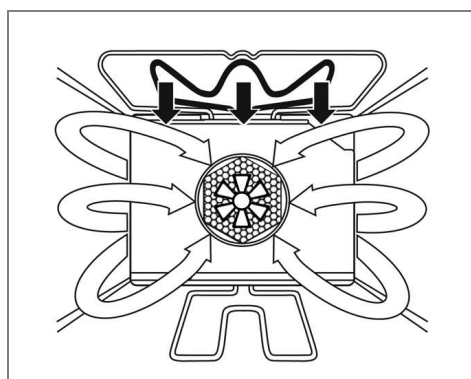
Pripravljeno meso lahko pečemo na rešetki ali pa ga položimo direktno v globoko posodo za zbiranje maščobe. Meso je treba med pečenjem obračati in polivati. Izkoristite obstoječo temperaturo: okrog 5 do 10 minut pred koncem pečenja izključite pečico.

Tabela 5 - Klasičen način pečenja

Vrsta hrane	Vodilo	Temperatura °C	Čas pečenja min
Marmorni kolač	2	170	35
Kruh	2	190	60
Kolač z rozinami	2	180	45-50
Biskvit	3	170	25



Ražen s kroženjem zraka (slika 20)




Slika 20

To je popolnoma nov način pečenja na ražnju, kjer je kroženje zraka kombinirano z znanim ražnjem. Ta način pečenja uporabljamo predvsem za pečenje perutnine in večjih kosov mesa, katerih teža naj bi bila najmanj 1kg.

Gumb za izbiro načina delovanja pečice pa postavite na



simbol . Gumb za izbiro temperature namestimo na temperaturo, katere približne vrednosti so navedene v tabeli. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno.



Pozor ! Vrata so med pečenjem zaprta !

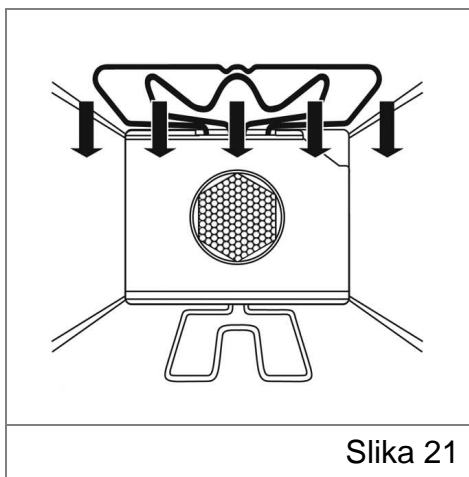
Meso postavite na rešetko pečice na srednje vodilo. Pod njo položimo globoko posodo za zbiranje maščobe. Večje kose mesa postavimo na rešetko skupaj s posodo za zbiranje maščobe v prvo vodilo. Čim večji in debelejši je kos mesa, pri nižji temperaturi bomo pekli. Med pečenjem meso enkrat obrnemo.

Tabela 6 - Ražen s kroženjem zraka

Vrsta hrane	Količina kg	Vodilo	Temperatura °C	Čas pečenja min
Piščanec	1,2	3	180	90-100
Govedina	1,5	3	160-170	120-140
Račka	1,5	3	160-170	150



Intenzivni raženj (slika 21)



Slika 21

S pomočjo intenzivnega ražnja lahko pečemo večje količine mesa, katerih debelina ne sme presegati 3 cm. Ta način je še posebej primeren za kratkotrajno pečenje zrezkov, kotletov, sendvičev, torej za večje količine.


Pripravljeno meso (posoljeno in namaščeno) približno enake debeline položimo na rešetko ali v globoko posodo za zbiranje maščobe.

Velike zrezke solimo tik pred pečenjem, manjše pa takoj po njem.

Rešetko s tanjšimi kosi mesa postavimo v zgornje vodilo, z debelejšimi kosi mesa pa v srednje. Globoko posodo za zbiranje maščobe položimo direktno pod rešetko.

Zaradi lažjega čiščenja lahko posodo za pečenje ali rešetko obložimo z aluminijevo folijo. Pečico predhodno segrevamo približno 5 minut. Gumb za izbiro načina pečenja nastavimo na



simbol , regulator temperature na zeleno temperaturo, katere približne vrednosti so navedene v tabel. Čas pečenja je odvisen od vrste, kakovosti in velikosti mesa.



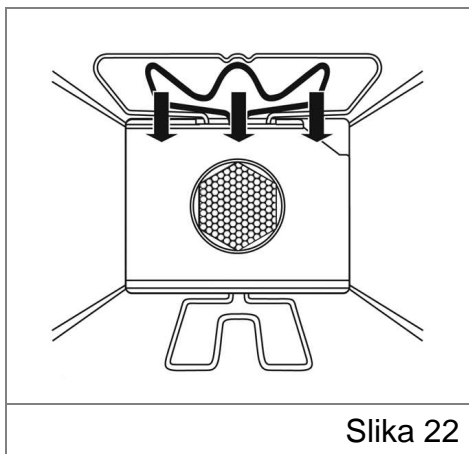
Pozor ! Vrata so med pečenjem zaprta !

Tabela 7 - Pečenje z intenzivnim ražnjem

Vrsta hrane	Vodilica	Temperatura °C	Čas pečenja (min)	
			1. stran	2. stran
Pleskavice	4	200 - 220	12	10
Jetrca	4	200 - 220	10	6
Telečji zrezki	4	200 - 220	20	10
Kotleti	3	200 - 220	20	8




Raženj (slika 22)



Slika 22

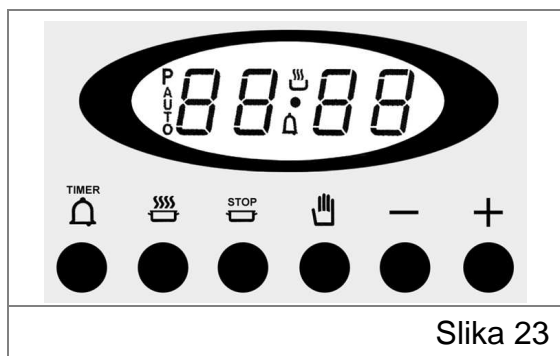
Običajni način ražnja uporabljamo, ko ne potrebujemo intenzivnega ražnja, tj. za raženj manjših količin mesa, ker tako prihranimo električno energijo. Postopek je enak kot pri intenzivnem ražnju, razen da gumb za izbiro načina dela

pečice postavimo na simbol .

Približne vrednosti temperatur za ta način pečenja so enake kot za intenzivni raženj.



UPORABA PROGRAMSKE URE


ELEKTRONSKI PROGRAMATOR ČASA PEČENJA (TIMER) S 6 TIPKAMI (slika 23)



Slika 23

Nastavitev ure





Istočasno pritisnite tipko trajanja pečenja  in zaključka pečenja , nato pa pritisnite tipki +/- za namestitev zelenega časa.

(Drugi način: stisnite tipko "ročno" , nato pa pritisnite tipki +/- za namestitev.)





Ročna funkcija

Za izbiro načina dela brez določanja časa za konec pečenja pritisnite tipko "ročno" .







Nastavitev časa trajanja pečenja v pol-avtomatskem načinu

Nastavitev zelenega časa trajanja pečenja se opravi s pritiskom tipke trajanja pečenja  in tipk +/- . Na zaslonu se pojavita simbola AUTO in . Po izteku nastavljenega časa pečenja se vključi zvočni signal in izključi pečica. Simbol  se ugasne, AUTO pa začne utripati. Nastavite stikalo za izbiro temperature pečenja in stikalo za izbiro načina ponovno v položaj 0 in nato pritisnite tipko ročne funkcije .


Nastavitev konca časa pečenja na pol-avtomatskem načinu

Nastavitev zelenega časa konca pečenja se opravi s pritiskom tipke za konec pečenja  in tipk +/- . Na zaslonu se pojavita simbola AUTO in . Po izteku nastavljenega časa pečenja se vključi zvočni signal in izključi pečica. Simbol  se ugasne, AUTO pa začne utripati. Nastavite stikalo za izbiro temperature pečenja in stikalo za izbiro načina ponovno v položaj 0 in nato pritisnite tipko ročne funkcije .

Samodejna funkcija (nastavitev časa pečenja z zakasnitvijo)

Nastavitev zelenega časa za konec pečenja se opravi s pritiskom tipke trajanja pečenja  in tipk +/. Na zaslonu se pojavita Simbola AUTO in . Pritisnite tipko za konec pečenja  in nato s pritiskanjem tipk +/- nastavite čas po izteku katerega želite, da se pečica izključi. Simbol  bo ugasnil. Ko napoči čas začetka pečenja, se simbol  ponovno prižge. Po zaključku samodejnega programa začne simbol AUTO utripati, simbol  se bo ugasnil, zvočni signal se bo oglasil in se lahko prekine s pritiskom na katerokoli tipko.

Števec minut (signalna ura)

Pritisnite tipko za števec minut  in s pomočjo tipk +/- izberite zelen čas trajanja pečenja. Po izteku nastavljenega časa se vključi zvočni signal, ki se lahko prekine s pritiskom na katerokoli tipko. Zvočni signal lahko traja do 7 minut. S pritiskom na tipko "-" (med delovanjem zvočnega signala) je možno izbrati med 3 različnimi frekvencami signala.

Napake pri programiranju

Ne more se npr. programirati vremensko obdobje (perioda) pečenja, ki bi se začelo prej kot je trenutno prikazan čas na uri. Če boste kljub temu poskusili tako programirati, bo napaka pri programiranju nakazana z zvočnim in svetlobnim utripajočim signalom znaka AUTO. Programska napaka se lahko popravi z spremembo časa začetka in trajanja pečenja.

Preklic programa pečenja

Program pečenja se lahko prekliče s pritiskom na tipko za ročno funkcijo.

UPORABA SIGNALNE URE



Slika 24

Signalna ura je urni mehanizem z vzmetnim sistemom in zvočnim signalom. Namestimo jo tako, da gumb obrnemo v desno, v smeri gibanja urnega kazalca (slika 24). Najdlje jo lahko nastavimo na 60 minut. Po izteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal, ki se sam izključi.

Ta čas lahko prekličemo, tako da obrnemo gumb v levo, toda le do ničle.



Nadaljnje obračanje lahko poškoduje uro !

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem, štedilnik obvezno izključite iz električne inštalacije: izvlecite varovalko, izključite LS avtomat ali izvlecite vtičnik iz vtičnice.

Štedilnik se ne sme čistiti z visokotlačnim parnim aparatom za čiščenje, ker lahko pride do kratkega stika in poškodovanja štedilnika.

Za čiščenje emajliranih, kromiranih in steklenih površin uporabite toplo vodo, detergent in mehko krpo. Za čiščenje površin iz nerjavečega jekla uporabite zanj namenjen detergent. Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali ostrih kovinskih ščetk, ker lahko s tem poškodujete steklo in povzročite njegov lom.

Pri čiščenju ne uporabljajte ostrih predmetov, da se emajlirane, lakirane in površine iz nerjavečega jekla ne bodo poškodovale. Pri uporabi detergenta in posebnih sredstev za čiščenje ravnajte po navodilih in pri doziranju upoštevajte priporočila posameznih proizvajalcev ter pri tem ne pozabite na varovanje okolja.

Čiščenje grelnih plošč

Grelne plošče čistite z vlažno krpo, nato jih obrišite s suho krpo. Razlito tekočino in sol takoj pobrišite s plošč.

Uporabljajte samo posodo s suhim dnom, mokrih predmetov ne smemo postavljati na vroče plošče. Hrano, ki je prekipela je treba takoj očistiti, še dokler se kuha, da se ne zapeče na štedilnik. Po daljšem obdobju, ko se obloga na plošči obrabi, očiščene plošče rahlo namažite z oljem ali posebnimi sredstvi, robove grelnih plošč, ki so iz nerjavečega jekla pa očistite s krpo in vodo v katero ste dodali malo kisa.

Nikoli ne uporabljajte masla, slanine in podobnega, saj to lahko povzroči korozijo plošč. Zaradi visokih temperatur se lahko obroči grelnih plošč, izdelani iz nerjavečega jekla, med kuhanjem porumenijo. To fizikalno spremembo lahko deloma odstranite z običajnimi sredstvi za nego nerjavečega jekla.



Sprememba barve obroča ni predmet reklamacije !

Čiščenje plinskih gorilnikov

Za čiščenje telesa in pokrova plinskih gorilnikov uporabljamo toplo vodo in sredstvo za čiščenje za ročno pomivanje posode.

Varovalke vžiga in dele gorilnika čistimo s pomočjo mehke ščetke. Pazimo, da pri čiščenju plinskih gorilnikov z umazanijo ne zamašimo šob. Navedenih delov ne čistimo z ostrimi in koničastimi predmeti. Po čiščenju in pomivanju vse dele natančno obrišite in pravilno zložite na njihovo mesto.

Zaradi visokih temperatur lahko emajlirani pokrovi plinskih gorilnikov rahlo spremenijo barvo, kar ne vpliva na njihovo funkcionalnost.



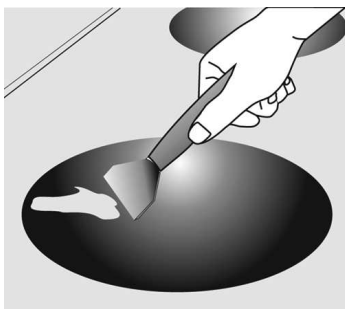
Pri poševno zloženih delih plinskih gorilnikov je vžig težji in nevarnejši !

Čiščenje steklokeramične plošče

Čiščenje steklokeramične plošče je lažje od ostalih klasičnih grelnih plošč, vendar jo je potrebno redno negovati. Pri čiščenju upoštevajte naslednje.

Steklokeramično ploščo čistite vedno, ko je malo umazana - najboljše po vsaki uporabi. Za čiščenje uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pranje posode. Potem posušite s suho krpo. Detergent popolnoma očistite s površine.

Enkrat na teden očistite vso površino plošče s sredstvom za čiščenje sijajnih in kromiranih površin ali s sredstvom za čiščenje steklokeramike. Takšna sredstva puščajo na plošči zaščitni film, ki dodatno varuje površino pred umazanijo. Plošča naj bo vedno dobro očiščena in obrisana, ker ostanki detergenta lahko poškodujejo steklokeramično ploščo.



Slika 25

Madeže vodnega kamna in sijajne sedefasti madeže, ki nastanejo med kuhanjem, odstranite s strgalnikom, ki ima stekleno ostrino ali z britvico (slika 25) in ponovite postopek z detergentom.

Zagoreli sladkor ali raztopljeno plastično maso odstranite takoj, dokler je še vroče, s steklenim strgalnikom ali britvico in zatem še z detergentom.

S površine odstranite zrnca peska ipd., ki lahko poškodujejo steklokeramično ploščo.

Čiščenje pečice



Notranjost pečice moramo očistiti takoj po vsaki uporabi, dokler je pečica še topla.
V primeru, da nečiščenja pečici po vsaki uporabi, lahko bele lakirane štedilniki pokrov porumenijo ob izhodu iz vroče pare iz pečice, ki ne morejo biti predmet pritožbe.

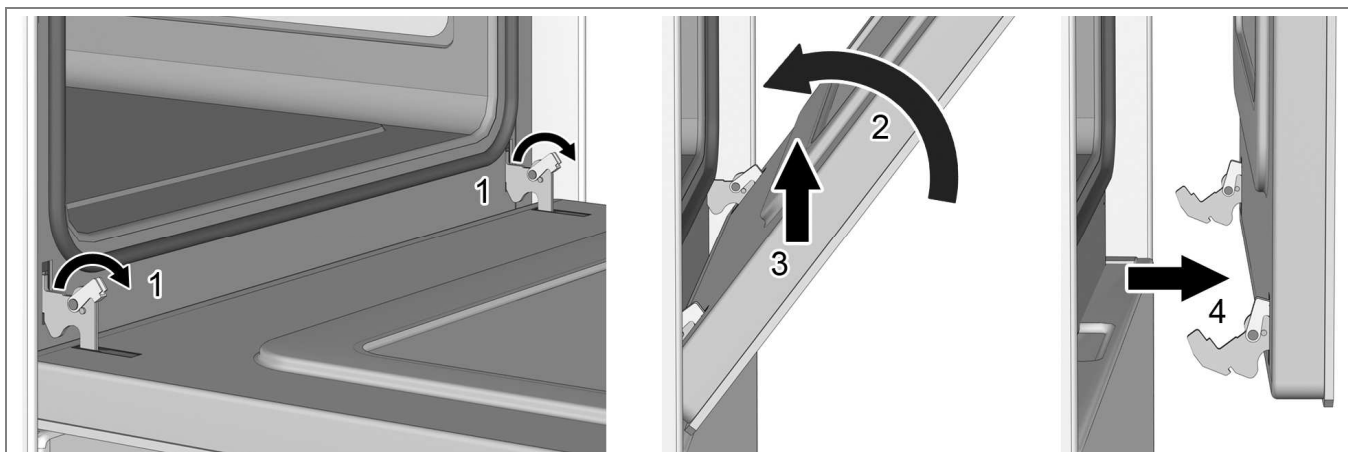
Pečico čistimo s toplo vodo in detergentom in pustimo da se posuši in prezrači. Občasno jo čistimo s sredstvi, ki so posebej namenjeni čiščenju pečic. Pri tem se je priporočljivo držati navodil proizvajalca in paziti, da sredstvo ne pride v stik z lakiranimi, nerjavečimi in pocinkanimi površinami ter nezaščitenimi grelci na zgornji strani pečice.

Pred čiščenjem odstranite vodila ponve, nameščene na levi in desni strani pečice. Ponev za pečenje in vodila ponve čistite z vodo in detergentom.

Za lažje čiščenje pečice lahko snamemo vratca pečice in sicer na naslednji način (slika 26) :

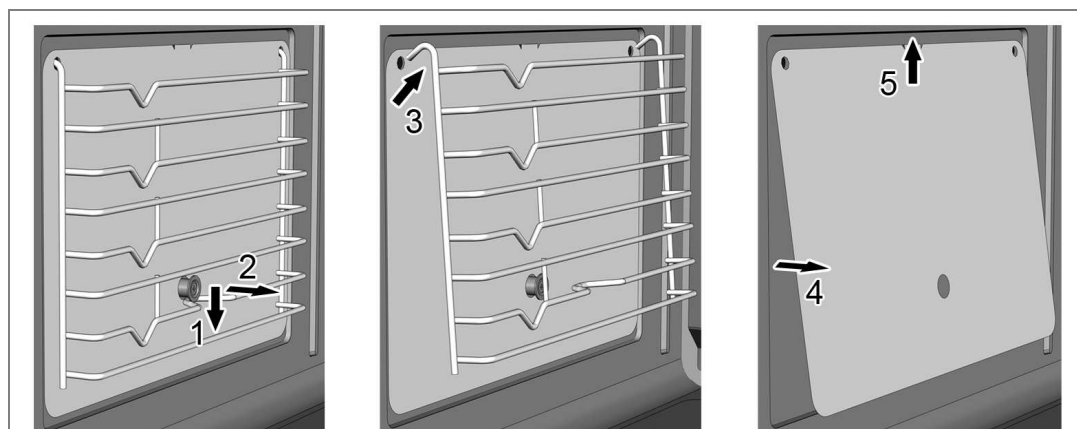
1. vratca popolnoma odpremo
2. dvignemo kavelj (1)
3. vrata počasi zapiramo (2), dokler kavelj ne pride v zareze na vratcih
4. polodprta vratca malo privzdignemo (3) in potegnemo iz ležišča v pečici (4)

Za vračanje vratc ravnamo obratno, pri čemer moramo paziti, da se kavelj vrne v svoja ležišča.



Slika 26

Pečice, ki imajo na notranji strani gladke stene, so opremljene z žičnimi kromiranimi vodili za pekače in samočistilnimi katalitičnimi ploščami, ki v teh primerih prekrivajo te stene (slika 27).



Slika 27

Vodila za pekače lahko enostavno snamemo z blagim potegom navzdol (1), s čimer jih snamemo iz utorov bočnega vijaka, nato pa jih zaobrnemo navzgor (2). s čimer jih vzamemo iz odprtih, v katere so zatakneni (3). Nato lahko snamemo bočne katalitične plošče z blagim dvigom navzgor (4), (5). Namestitev vodil in katalitičnih plošč na stene pečice opravimo po obratnem zaporedju in sicer tako, da najprej namestimo katalitične plošče, nato pa vtaknemo vodila v za to predvidene luknje na bočnih straneh ter pritrdimo tako, da jih vtaknemo v uture bočnega vijaka.

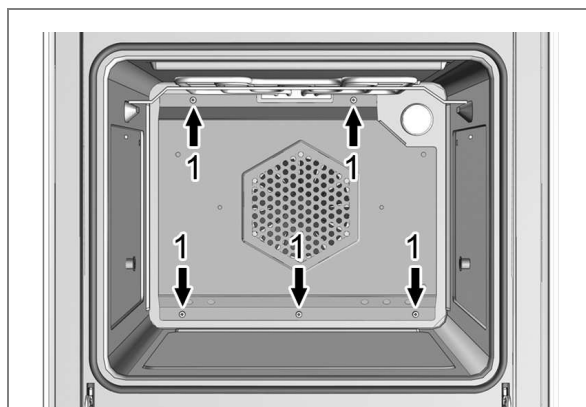
Površina katalitičnih plošč je prekrita z mikro-poroznim katalitičnim emajlom, ki oksidira in postopoma izpareva nabrizgana olja in maščobe pri temperaturah, višjih od 200 °C. Če po pečenju zelo mastne hrane pečica ni čista, vključimo prazno pečico na maksimalno temperaturo gretja in maksimalno 60 minut.

Samočistilne katalitične plošče ne smemo prati ali čistiti z grobimi, kislimi ali alkalnimi sredstvi. Učinkovitost katalitičnih plošč se sčasoma zmanjša, zato priporočamo, da plošče po nekaj letih uporabe pečice zamenjamo.

Zaradi odstranjevanja plasti umazanije na ventilatorju, ki se nabere, je treba odstraniti zadnjo pregradno steno, iza katere se nahaja ventilator in ga očistiti.



Štedilnik mora biti izključen iz električne instalacije pred snemanjem pregradne stene, ki jo moramo po čiščenju vrniti na mesto.



Slika 28

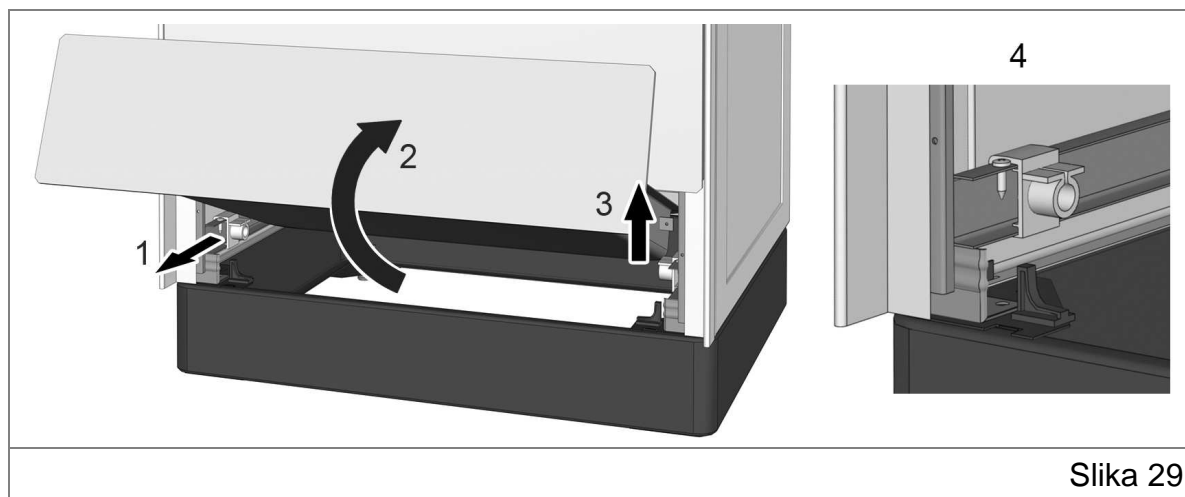
Da bi izvlekli pregradno steno je treba odvit 5 vijakov (1), s katerimi je pritrjena (slika 28), potem ko odvijete še varnostno matico lahko izvlečete ventilator.

Če je površina pregradne stene prekrita s katalitičnim emajlom, jo očistimo tako, kot je predhodno opisano za vzdrževanje katalitičnih plošč.

Predal v štedilniku

Da boste predal lažje izvlekli, ga rahlo dvignite in povlecite naprej. Če ga želite odstraniti iz štedilnika (slika 22), ga povlecite do konca, do distančnika (1) in nato sprednji del dvignite za cca 20° (2) ter v tem položaju predal dvignite navzgor (3). Tako ga boste izvlekli iz stranskih drsnih elementov na štedilniku.

Vrnitev predala nazaj v štedilnik se opravi v obratnem vrstnem redu, pri čemer je potrebno paziti, da se bočni, plastični drsni elementi ne iztaknejo iz kovinskih bočnih vodil na štedilniku. Pri vstavljanju predala morajo biti drsni elementi v sprednjem skrajnem položaju (4).



Slika 29

REKLAMACIJE

Če pride do okvare štedilnika med garancijo, ga ne popravljajte sami.



Reklamacijo TAKOJ prijavite v nekem servisnem mestu, ker se štedilnik lahko še bolj poškoduje, za kar proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pri vlaganju reklamacije upoštevajte besedilo Jamstvenega lista. Brez predaje pravilno izpolnjenega Jamstvenega lista in priloženega računa za kupljeni štedilnik je reklamacija neveljavna.

Informacije o prevozu

Če je potreben prevoz - Shranite originalno embalažo. Proizvod vedno prevažajte v originalni embalaži. Upoštevajte znake in navodila za prevoz, navedene na škatli.

Zalepite zgornje dele štedilnika, pokrov in plošče na gorilnikih ter rešetke za posode na kuhlalni površini. Med zgornji pokrov in kuhlalno površino položite papir, pokrijte pokrov in ga prilepite s strani pečice. Prilepite karton ali papir na sprednji stekleni pokrov v notranjosti pečice, da se le-ta med prevozom ne bi poškodoval zaradi premikanja rešetk in plitvih posod . Prilepite pokrove na bočnih straneh pečice.

Če nimate originalne škatle - Zaščitite zunanje površine (steklene in pobarvane površine) štedilnika proti udarcem.

PREVERJANJE, PREDEN SE OBRNETE NA SERVIS

Če opazite, da vaša pečica ne deluje brezhibno, je za to lahko vzrok kakšna malenkost. Preden pokličete servis, preverite naslednje, saj boste s tem prihranili tako čas kot denar :

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne vključuje	<ul style="list-style-type: none"> pečica ni priključena v el. instalacijo, ni izbran način delovanja pregorela je varovalka 	<ul style="list-style-type: none"> priključiti pečico na elektr. instalacijo, izbrati način delovanja preverite, ali je ustrezna varovalka. Če se problem ponavlja, pokličite Servis
Pečica ne gre	<ul style="list-style-type: none"> ni izbrana temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> nastavite gum za izbor temperature na zeleno temperaturo pečenja
Lučka v pečici ne gori	<ul style="list-style-type: none"> pokvarjena žarnica ni izbran način delovanja 	<ul style="list-style-type: none"> zamenjajte žarnico po postopku, opisanem v poglavju «Zamenjava žarnice » izberite način delovanja z obračanjem gumba za izbor načina delovanja
Jedi se prehitro ali prepočasi pečejo	<ul style="list-style-type: none"> napačno izbrana temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> nastavite temperaturo pečenja
Nabiranje kondenzata na živilih in na vratih pečice	<ul style="list-style-type: none"> živila so ostala predolgo v pečici po prenehanju pečenja in izključitvi ventilatorja 	<ul style="list-style-type: none"> vzemite jed iz pečice po končanem pečenju (najpozneje v 20 minutah)
Med pečenjem izhaja iz pečice dim	<ul style="list-style-type: none"> pečica se uporablja prvič pečica ni očiščena po predhodnem pečenju nastavljena je previsoka temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> normalen pojav pri prvi uporabi pečice pečico očistite po navodilih za čiščenje nastavite temperaturo pečenja na nižjo vrednost
Ne sveti rdeča signalna lučka	<ul style="list-style-type: none"> ni izbrana temperatura pečenja pokvarjen grelec vključena programska ura, ni pa nastavljen čas pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> izberite temperaturo pečenja pokličite Servis program pečenja prekličemo s pritiskom na tipko ročne funkcije

NAVODILA ZA POSTAVLJANJE

UVOD



Priključek štedilnika na električno in plinsko inštalacijo lahko opravi samo pooblaščen in strokovno usposobljena oseba.

Uporabnik sme opraviti samo tista dela, ki jih lahko opravi brez orodja.

Električni štedilniki so preizkušeni in imajo certifikat po veljavnih evropskih normah za gospodinjske aparate in so vključeni v aparate vrste A, za katere niso predvideni priključki na dimnik ali napravo za odvod produktov zgorevanja iz prostorov v katere so postavljeni in pripadajo kategoriji II_{2H3B/P}.

Štedilnik je namenjen za vgradnjo med dva kuhinjska elementa in sodi v razred 2/1, razred 1 (razmik od aparata do sosednih kuhinjskih elementov je minimalno 2 cm).

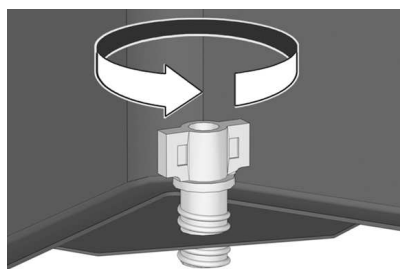
Podatki o modelu štedilnika, serijski številki, vrsti plina, na katerega je štedilnik tovarniško nastavljen in o jakosti (električnega in plinskega dela) se nahajajo na napisni ploščici, ki se nahaja na bočni strani štedilnika in je vidna, ko odpremo vratca pečice.

POSTAVLJANJE ŠTEDILNIKA



Štedilnik smemo postaviti samo v ustrezno prezračene prostore !

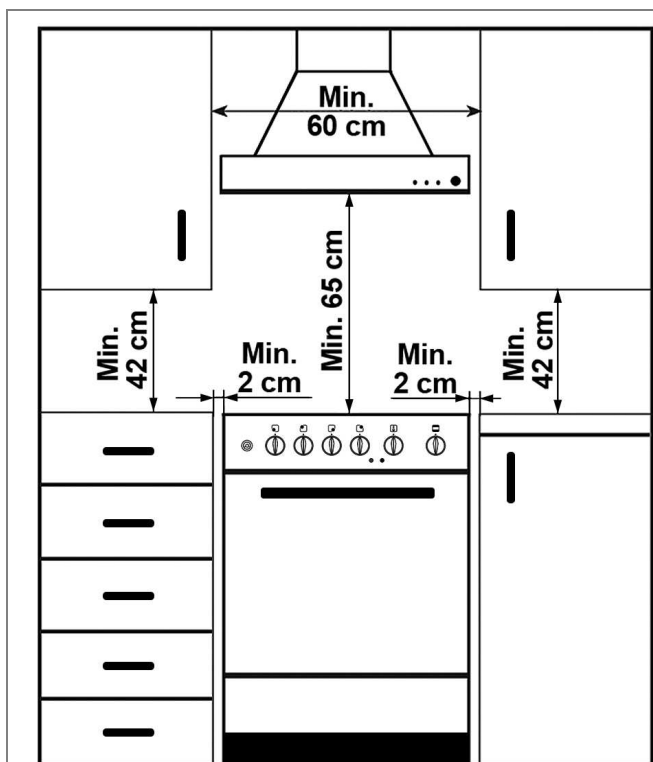
Naravno odvajanje produktov zgorevanja ne sme biti ovirano s kakršnokoli omejitvijo prostora za zadnjo steno štedilnika. Postavitev štedilnika je dovoljena samo, če se produkti zgorevanja odvajajo izven prostora z varno izmenjavo zraka brez nevarnosti in neposrednih motenj.



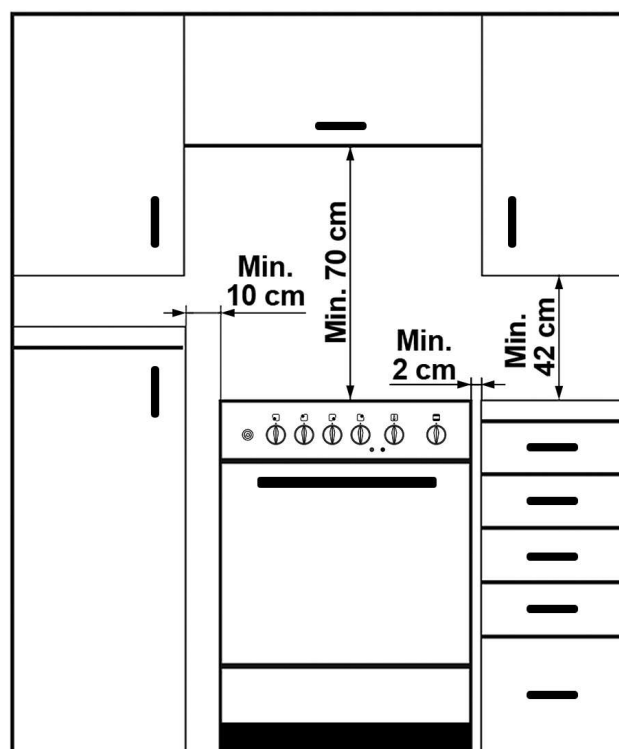
Slika 30

Navpičnost bočnih strani oziroma vodoravnost kupalne površine se lahko pri posameznih modelih štedilnikov nastavi s privijanjem in odvijanjem nožic, ki se nahajajo v podnožju štedilnika in ki so vidne, ko izvlečemo predal iz štedilnika (slika 30).

Pri namestitvi med pohištveni niz mora biti razmik med aparatom in sosednjim elementom najmanj 2cm (slika 31-1). Na eni strani se lahko na oddaljenosti najmanj 10 cm namesti visok kuhinjski element, ki je višji od aparata. Na drugi strani lahko namestimo samo kuhinjski element, ki je enako visok kot aparat (slika 31-2). Sosedne stene, ki so najbližje aparatu oziroma kuhinjski elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, bočne stene) morajo biti odporne proti temperaturi, visoki najmanj 100°C. Med zadnjo stranjo štedilnika in steno naj ostane vsaj 2 cm prostega prostora zaradi kroženja zraka. Navpični razmik med štedilnikom in nabo mora biti najmanj 65 cm oziroma najmanj toliko, kolikor je navedeno v navodilih za namestitev nape (slika 31-1). Če ni nape, mora biti oddaljenost od zgornjega kuhinjskega elementa najmanj 70 cm (slika 31-2).



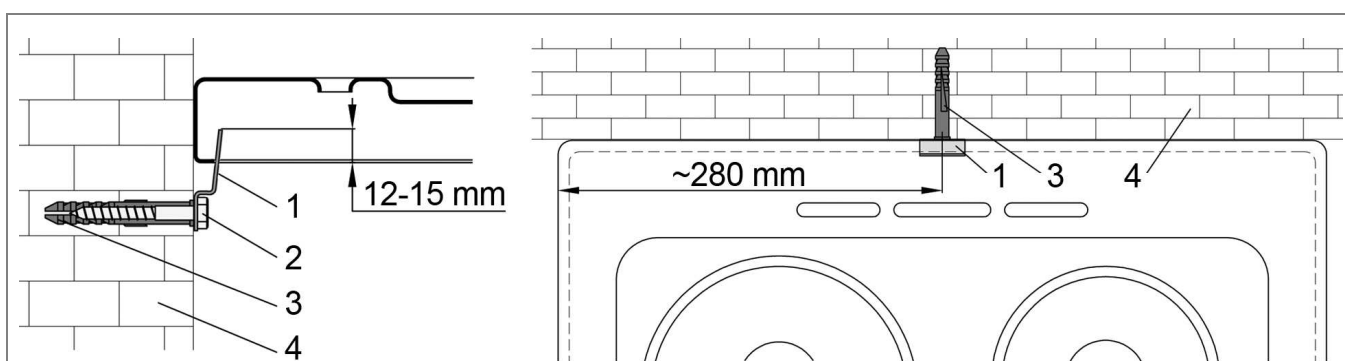
Slika 31-1



Slika 31-2



Da bi preprečili možno nagibanje štedilnika, moramo štedilnik pritrditi na zid (4) z elementi (1), (2) in (3), ki se nahajajo v priboru (Slika 32). Štedilnik je treba nagniti in potisniti do zida, nato pa ga spustiti, da se spodnji rob delovne plošče natakne na stenski nosilec (1).



Slika 32

PRIKLJUČITEV ŠTEDILNIKA NA ELEKTRIČNO INŠTALACIJO

POZOR !



Štedilnik mora biti obvezno ozemljen!
Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi neupoštevanja teh navodil. Električna varnost štedilnika je zagotovljena samo, če je pravilno priključen na pravilno električno inštalacijo s ozemljitvijo. Pri priključitvi moramo upoštevati, da ima električna inštalacija, tam kjer bomo priključili štedilnik, ustrezno električno napetost.

Način izklopa mora biti izveden in inštaliran znotraj čvrste električne instalacije v skladu z nacionalnimi predpisi za izdelavo el. instalacije ustrezne napetosti.

Štedilniki tipa SE 6013 , SE 5613 , SV 6013 , SV 5613 , SE 5604 i SV 5604 so tovarniško prirejeni za priključek na enofazni električni tok 230 V ~ (slika 33).
 Štedilniki tipa SE 6040 , SE 5640, SV 6040 , SV 5640 , SE 6022, SE 5622 , SV 6022 i SV 5622 so tovarniško prirejeni za priključek na trifazni električni tok 400 V ~ (slika 34-1) , možen pa je tudi priključek na dvofazni (slika 34-2) in enofazni (slika 34-3) električni tok - po tabeli 8 , z omejitvijo uporabe vseh porabnikov štedilnika (kuhalnih plošč ali con in pečice) istočasno.

<p>230V~ / 50Hz</p>	<p>400V 3N~ / 50Hz</p>	<p>400V 2N~ / 50Hz</p>	<p>230V~ / 50Hz</p>
Slika 33	Slika 34-1	Slika 34-2	Slika 34-3

Fazni vodniki L1, L2, L3 so običajno črne in rjave barve. Nevtralni vodnik N (nula) je običajno modre barve. Zaščitni vodnik PE (ozemljitev) je rumeno-zelene barve.

Za priključitev štedilnika na električno inštalacijo moramo uporabiti izolirani vodnik (kabel) tipa H05RR-F z zaščitnim rumeno-zelenim vodnikom, dolžine približno 1,5 m.

Štedilnik se priključi na predpisan inštaliran zidni priklop s kontaktom za ozemljitev z lastnim električnim tokom i varovalko 16 A. Zidni priklop mora biti lahko pristopna (zaradi predpisa o možnosti odklopa vseh polov z električne instalacije) in ne sme biti izpostavljena toplotnim žarkom. Ne sme se torej nahajati neposredno za štedilnikom, priključno vodilo pa ne sme priti v stik z zadnjo stranico štedilnika.

Električni priključek mora biti trajen (vendar ne s pomočjo vtikača in vtičnice), preko sklopk za odklop vseh polov iz trdne električne instalacije, po vseh nacionalnih predpisih za izdelavo el. instalacije ustrezne napetosti.

Tabela 8 - Električni priključek

Tip štedilnika	Priključek	Priključni kabel
SV 6013 , SV 5613	enofazni	3 x 2.5 mm ²
SV 6040 , SV 5640	enofazni	3 x 2.5 mm ² *
	dvofazni	4 x 2.5 mm ²
	trifazni	5 x 1.5 mm ²
SV 6022 , SV 5622	enofazni	3 x 2.5 mm ² *
	dvofazni	4 x 1.5 mm ²
	trifazni	5 x 1.5 mm ²
SE 6013 , SE 5613	enofazni	3 x 2.5 mm ² 3 x 1.5 mm ²
SE 6040 , SE 5640	enofazni	3 x 2.5 mm ² *
	dvofazni	4 x 2.5 mm ²
	trifazni	5 x 1.5 mm ²
SE6022 , SE 5622	enofazni	3 x 2.5 mm ²
	dvofazni	4 x 1.5 mm ²
	trifazni	5 x 1.5 mm ²
SE 5604 , SV 5604	enofazni	3 x 2.5 mm ² 3 x 1.5 mm ²
* Omejitev istočasnega delovanja pečice in ene grelne plošče ali istočasnega delovanja samo dveh grelnih plošč.		



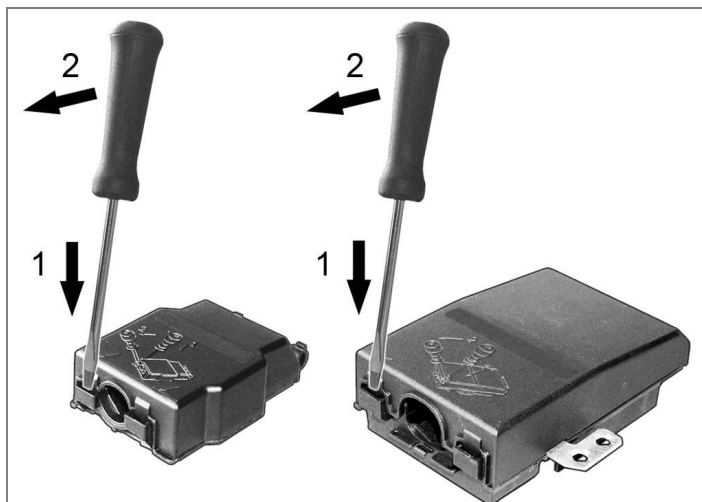
PRIPOROČILO: Če je le možno priporočamo, da štedilnik s steklokeramično ploščo spojite TRIFAZNO !

Postopek priključevanja štedilnika

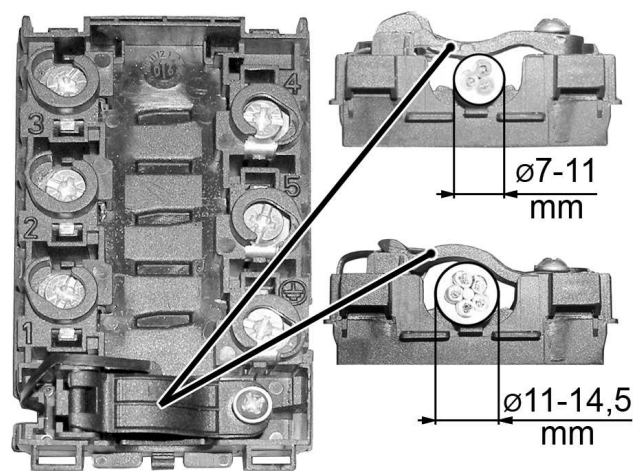
- Da bi priključili štedilnik NI POTREBNO odstraniti stranice štedilnika.
- Z izvijačem moramo z obeh strani odstraniti pokrove na priključni škatli, da bi bili pristopni priključni zateznike (slika 35).



Priključni kabel OBVEZNO speljite skozi napravo za razbremenjevanje, ki je sestavni del priključne škatle in varuje kabel pred izvlečenjem (slika 36). Štedilnik mora dodatno pritrjen na steno, kot je prikazano na sliki 32.



Slika 35

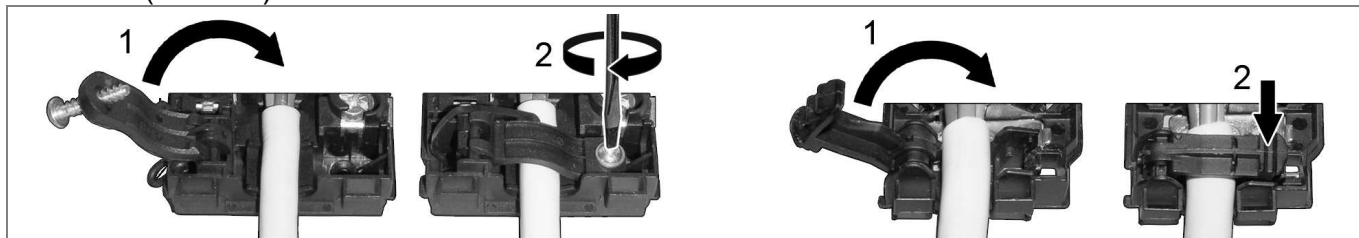


Slika 36



Dolžina zaščitnega vodnika priključnega kabla mora biti takšna, da je v primeru izklopa zaščitni vodnik pozneje obremenjen kot pa drugi vodniki pod napetostjo.

- Priključite kabel na zateznike v skladu z načinom, prikazanim na slikah 33, 34-1, 34-2 ili 34-3, pri čemer moramo upoštevati to, da je od načina priključitve odvisna tudi namestitev spojnih mostov.
- Napravo za razbremenitev kabla tesno privijte ali pritisknite in zaprite pokrovček priključne škatle (slika 37).



Slika 37

Opomba:

Priključni mostički so že nameščeni na določenem mestu v priključni škatli. Vijaki priključkov so že v odprtem položaju, zato jih ni potrebno odvijati. Pri privijanju zaslišimo lahki "klik", kar pomeni, da je treba vijak priviti do konca.

PRIKLJUČEK ŠTEDILNIKA NA PLINSKO INŠTALACIJO

Priključek štedilnika na plinsko inštalacijo in preklop na drugo vrsto plina opravimo po predpisih lokalnega plinskega distributerja. Imenski pritiski za posamezne pline so prikazani v tabeli 9. Tesnitev spojnih mest na plinskih priključkih preizkusimo na običajen način (s peno pa odkrivamo mesta prepuščanja).

Tabela 9 - Imenski pritiski plina

Vrsta plina	Imenski pritisk (mbar)
Tekoči naftni plin (propan - butan) - G30	30
Naravni (zemeljski) plin - G20	20

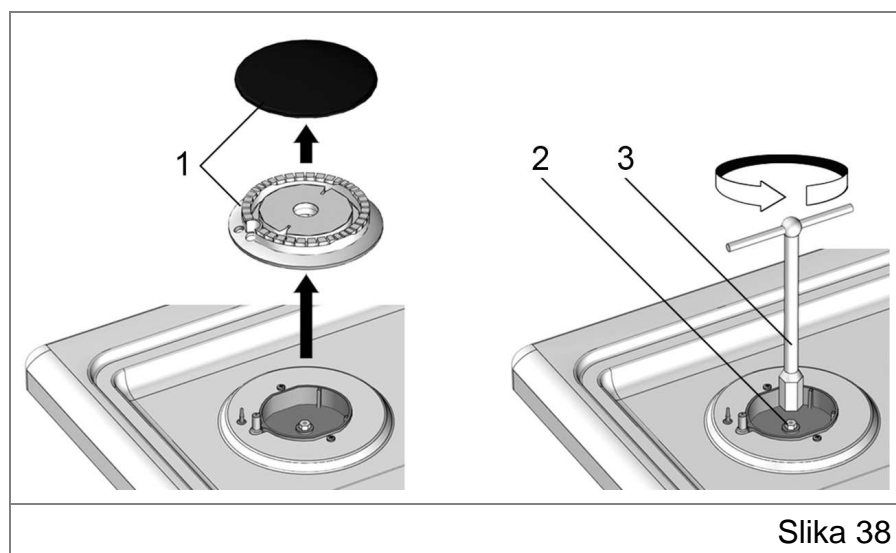
Preklop štedilnika na drugo vrsto plina

Štedilnik, ki je predviden za naravni (zemeljski) plin ali tekoči naftni plin (propan - butan) lahko z zamenjavo šob preuredimo na drugi način. Šobe, ki ustrezajo premeru odprtin za posamezni gorilnik glede na vrsto plina je treba izbrati po tabeli 10, odvisno od tipa štedilnika in uporabiti šobe, ki se nahajajo v priboru štedilnika.

Pri preklopu štedilnika na drugi plin je potrebno opraviti naslednje:

- 1 - Zamenjati šobe
- 2 - Namestiti priključek za tekoči naftni plin s tesnilom (če ni nameščen - nahaja se v priboru k štedilniku) ali priključno cev za naravni (zemeljski) plin s tesnilom (kupiti v prodajalni).
- 3 - Namestiti plamen vsakega plinskega gorilnika v položaju "min".
- 4 - Nalepiti novo nalepko "POZOR" (nahaja se v priboru) o preklopu štedilnika na drugi plin.

Zamenjava šob plinskih gorilnikov



Slika 38

Zamenjavo šob (slika 38) plinskih gorilnikov štedilnika opravimo na sledeči način:

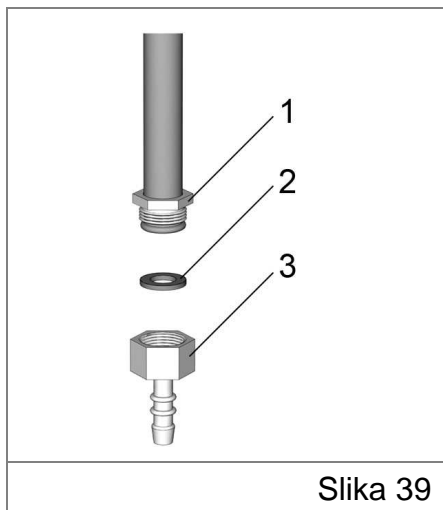
- 1 - Izključite štedilnik iz električne inštalacije.
- 2 - Odstranite nosilce posode in gorilnike iz ležišča (1).
- 3 - Z ustreznim cevastim ključem (3) izvlecite šobe (2) in na njihovo mesto postavite šobe za ustrezeni plin (po tabeli 10 - šobe). Vsaka šoba je označena s številko, ki označuje njen premer izražen v stotinkah milimetra.
- 4 - Postavite gorilnike na njihovo mesto, namestite plamen na že opisan način.

Tabela 10 - Šobe

Gorilniki	Imenska obremenitev kW	Šobe za tekoči naftni plin (propan-butan) G30	Šobe za naravni (zemeljski) plin G20	Pretok plina G30 g/h
Mali (Def./Somip./San.)	1,00	50/52/52	77/72/72	72
Normalni (Def./Somip./San.)	1,75	66/65/65	101/87/97	125
Močni (Def./Somip./San.)	3,0	87/88/88	129/117/117	215

Vsaka šoba je označena s številko, ki označuje njen premer v stotinkah milimetra

Namestitev priključka in tesnila za tekoči naftni plin

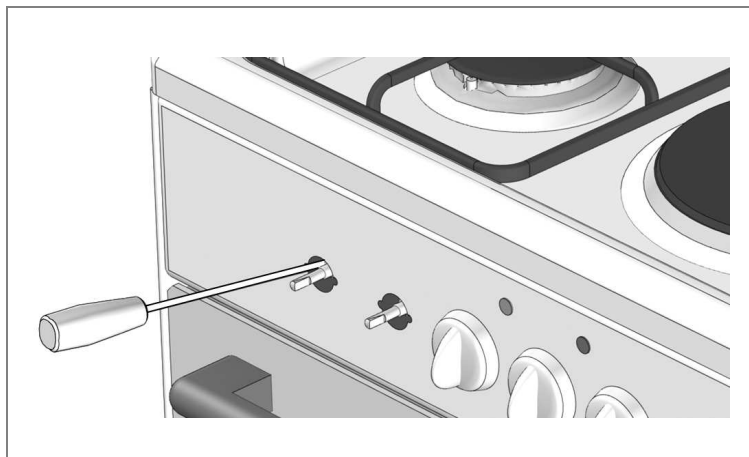


- 1 - Na priključek dovoda plina na štedilniku (1) privijte priključek plina (3) s tesnilom (2).
- 2 - Na priključek za tekoči naftni plin (3) nataknite predpisano priključno gumijasto cev.
- 3 - Tesnitev spojnih mest je potrebno preizkusiti na običajen način (kontrolirati predvsem z manometrom, s peno pa odkriti mesto prepuščanja).



Pred priključitvijo štedilnika na tekoči plin pazljivo preberite navodila za uporabo plinske jeklenke in regulatorja pritiska na plinski jeklenki in pazite, da gumijasta cev ne pride v stik s hrbtno stranico štedilnika.

Namestitev plamena plinskih gorilnikov v položaju "mali plamen"



Slika 40

- 1 - Priključite gorilnike enega za drugim in obrnite gumb do položaja "mali plamen", nato pa držaj odstranite z vretena pipe in povlecite gumb proti sebi.
- 2 - Z malim izvijačem skozi odprtino levo ali desno od osi pipe (odvisno od izvedbe pipe) maksimalno privijte vijak za namestitev malega plamena (slika 40). Pri zamenjavi tekočega naftnega plina z naravnim (zemeljskim), namestite položaj vijaka za regulacijo malega plamena tako, da daje mali, obstojen plamen.
- 3 - Ponovno namestite držaj in preverite ali ostane mali plamen obstojen, celo pri prehodu od velikega na mali plamen, dokler je gorilnik hladen.

ZAMENJAVA ŽARNICE V PEČICI



Pred zamenjavo žarnice štedilnik obvezno izključite iz električne inštalacije - izvlecite varovalko, izključite LS-avtomat ali izvlecite vtičač iz vtičnice.

Če pregori žarnica v pečici, je treba odviti zaščitno steklo žarnice, zamenjati žarnico in pritrditi zaščitno steklo nazaj.

Za zamenjavo potrebujete novo žarnico z grlom E14, 230 V, 25 W, T300 °C.



Opomba:

Proizvajalec si zadržuje pravico do sprememb konstrukcije, mer in teže izdelkov, če meni, da je to zaradi izboljšanja kakovosti potrebno ter se obvezuje zagotoviti rezervne dele in odpravljanje okvar v roku 7 let od datuma prodaje izdelka.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

POŠTOVANI KUPCI! Najlepše Vam se zahvaljujemo na poverenju koje ste nam ukazali kupovinom našeg proizvoda. **Kada primite proizvod, raspakujte ga, a ambalažu (plastičnu foliju, stiropor, drvo...) uklonite van dohvata dece kako se ne bi povredila, progutala manje delove ili se ugušila plastičnom folijom.** Proverite da li je proizvod oštećen i u slučaju ako je oštećen u transportu, o tome obavestite prodavca čiji se podaci nalaze na dostavnici ili računu.

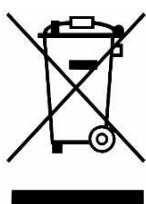
Za Vaše lakše snalaženje prilikom upotrebe proizvoda, pripremili smo ovo Uputstvo za upotrebu. Molimo vas da ga pažljivo pročitate jer na taj način možete da izbegnete greške, da povećate radni vek proizvoda i da uštedite energiju i novac.

U Uputstvu za upotrebu opisani su različiti tipovi štednjaka, koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, i zbog toga su u njih uključena neka poglavlja koja se ne tiču Vašeg štednjaka.

ZAŠTITA OKOLINE

Popratna dokumentacija ovog aparata štampana je na hartiji izbeljenoj bez hlora ili na reciklovanoj hartiji kako bi se unapredila zaštita okoline.

Ambalaža je izrađena na način da ne ugrožava okolinu; ambalažni materijal je ekološki i može da se obnavlja, tj., recikluje. Reciklovanjem ambalaže štedi se na sirovinama i smanjuje količina fabričkog i kućnog otpada.



ODLAGANJE APARATA: Ovi proizvodi su razvijeni i proizvedeni uz upotrebu kvalitetnih materijala i delova koje je moguće reciklovati i ponovo iskoristiti. Simbol sa leve strane označava da se električni i elektronski aparati na kraju njihovog upotrebog veka ne smiju da odbacuju zajedno sa ostalim kućnim otpadom. Molimo da ovaj aparat predate lokalnom preduzeću koje se bavi zbrinjavanjem otpada ili ga odnosi u reciklažno dvorište. Pomozite nam u očuvanju okoline u kojoj živimo!

VAŽNA UPOZORENJA ZA SIGURNU UPOTREBU ŠTEDNJAKA !

- Ovaj aparat mogu da upotrebljavaju deca od 8 godina i starija, kao i lica sa smanjenim telesnim, osećajnim ili duševnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja, ako dobiju nadzor ili uputstvo o upotrebi aparata na siguran način te razumeju uključene opasnosti. Deca ne smeju da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- Samo ovlašteno i stručno osposobljeno lice sme da priključi štednjak na električnu i gasnu instalaciju, u skladu sa važećim zakonskim propisima. Nestručno priključenje i popravci mogu da uzrokuju električni udar i telesne ozlede.
- Potrebno je nadgledanje štednjaka, kao i svakog drugog aparata za domaćinstvo, tokom njegovog rada.

- Štednjak postavite samo u prostoriji koja je zadovoljavajuće provetrena. Za vreme rada gasnih gorionika oslobađa se toplina i vlaga pa treba obezbediti dodatno provetravanje prostorije u kojoj je postavljen štednjak. Kod intenzivnije upotrebe štednjaka potrebno je jače provetravanje ili uključenje nape.
- Štednjak se treba dodatno pričvrstiti na zid kao što je prikazano na slici 32.
- Kod modela od INOX-a, pre prvog uključanja štednjaka, uklonite zaštitnu foliju sa INOX radne i kontrolne ploče kako ne bi došlo do njenog zapaljivanja i mogućih povreda korisnika.
- Ne koristite gasne gorionike ako je plamen nepostojan. Obratite pažnju na pravilno slaganje delova gorionika.
- Ako osetite miris gasa , odmah zatvorite glavni ventil dovoda gasa , ne prinosite otvoreni plamen, ne uključujte električne prekidače, provetrite prostoriju i pozovite stručnjaka za gasnu instalaciju.
- Ako je štednjak duže vreme van funkcije (odlazak na vikend i odmor), obavezno zatvorite dovod gasa.
- Za vreme rada zagrevaju se pojedini delovi štednjaka, prvenstveno mesta za kuvanje i njihova okolina. Zbog toga OPREZ! Deca mlađa od 8 godina ne smeju da se zadržavaju u blizini štednjaka dok je uključen !
- Pazite na decu da se ne igraju sa štednjakom!
- Ne uključujte štednjak u električnu instalaciju ako je priključni vod oštećen.
- Oštećeni priključni vod mora da se zameni ispravnim, a sme da ga zameni samo stručno lice ili serviser. Nestručno priključenje i popravci mogu da uzrokuju električni udar i telesne ozlede.
- Kod priključenja treba da se vodi računa da elektroinstalacija, do mjesta gde se priključuje štednjak, bude takva da izdrži potrebnu struju. PAŽNJA ! Štednjak obavezno mora da bude uzemljen !
- Neispravna sijalice u rerni mora da bude zamenjena ispravnom jer kod višesistemskih rerni ona je i pokazatelj uključenosti rerne.
- Pre zamene neispravne sijalice u rerni obavezno isključite štednjak iz električne instalacije da biste izbegli mogućnost električnog udara!
- Štednjak se ne sme priključivati na spoljni tajmer ili na odvojeni daljinski upravljač.
- Za držanje sudova i tava koristite krpe ili rukavice da biste izbegli opekotine.

- U ladici (ili pregradku) ispod rerne ne ostavljajte zapaljive i eksplozivne predmete (krpe, hartija, plastika i sl.) zbog opasnosti od požara i eksplozije! Pregradak koristite samo za odlaganje pribora štednjaka koji se trenutno ne koristi (štitnik, itd.).
- Štednjak ne sme da se koristi za zagrevanje prostorija !
- Pre priključenja štednjaka na bocu tečnog naftnog gasa treba pažljivo pročitati uputstvo za upotrebu boce za gas i regulatora pritiska na boci za gas i pazite da gumeno crevo ne dođe u dodir sa zadnjom stranicom štednjaka.
- Kada se u blizini štednjaka priključuju električni aparati pazite da njihov priključni vod ne dođe u dodir sa vrućim delovima štednjaka ili otvorenim plamenom.
- Pećnicu ne smete da čistite aparatom za čišćenje pod visokim pritiskom pare, jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.
- Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljati i tvrdi predmeti koji padnu sa visine mogu da oštete staklokeramičku ploču.
- Ako staklokeramička ploča napukne, prsne ili se slomi, isključite sve prekidače zona za kuvanje, isključite štednjak iz utičnice ili izvadite osigurač da ne dođe do strujnog udara i izvestite nadležni servis.
- Nije dozvoljeno da se staklokeramička ploča koristi kao radna površina.
- Ne koristite abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete za čišćenje staklene površine na vratima rerne jer tako možete da napravite ogrebotine na staklu i da izazovete pucanje i rasipanje stakla.
- Zbog mogućnosti požara , na ploči nije dozvoljeno grejanje hrane u alu-foliji ili u plastičnom posuđu.
- Ne pecite na dnu rerne i ne oblažite rernu aluminijumskom folijom. Ako postavite sud za pečenje na dno rerne ili obložite rernu aluminijumskom folijom možete da uzrokuje oštećenje emajla rerne, kao i da umanjite efikasnost pečenja.
- Kada se zona za kuvanje uključi čuje se zujanje koje nakon nekog vremena prestane. Ovo zujanje je karakteristično za zagreavanje pomoću zračenja i ne deluje na funkciju mesta za kuvanje.
- Pregrejani zejtin ili mast mogu da se brzo zapale na vreloj zoni za kuvanje ili el. grejaćoj ploči. Zbog toga budite oprezni kod pripreme hrane u zejtinu.

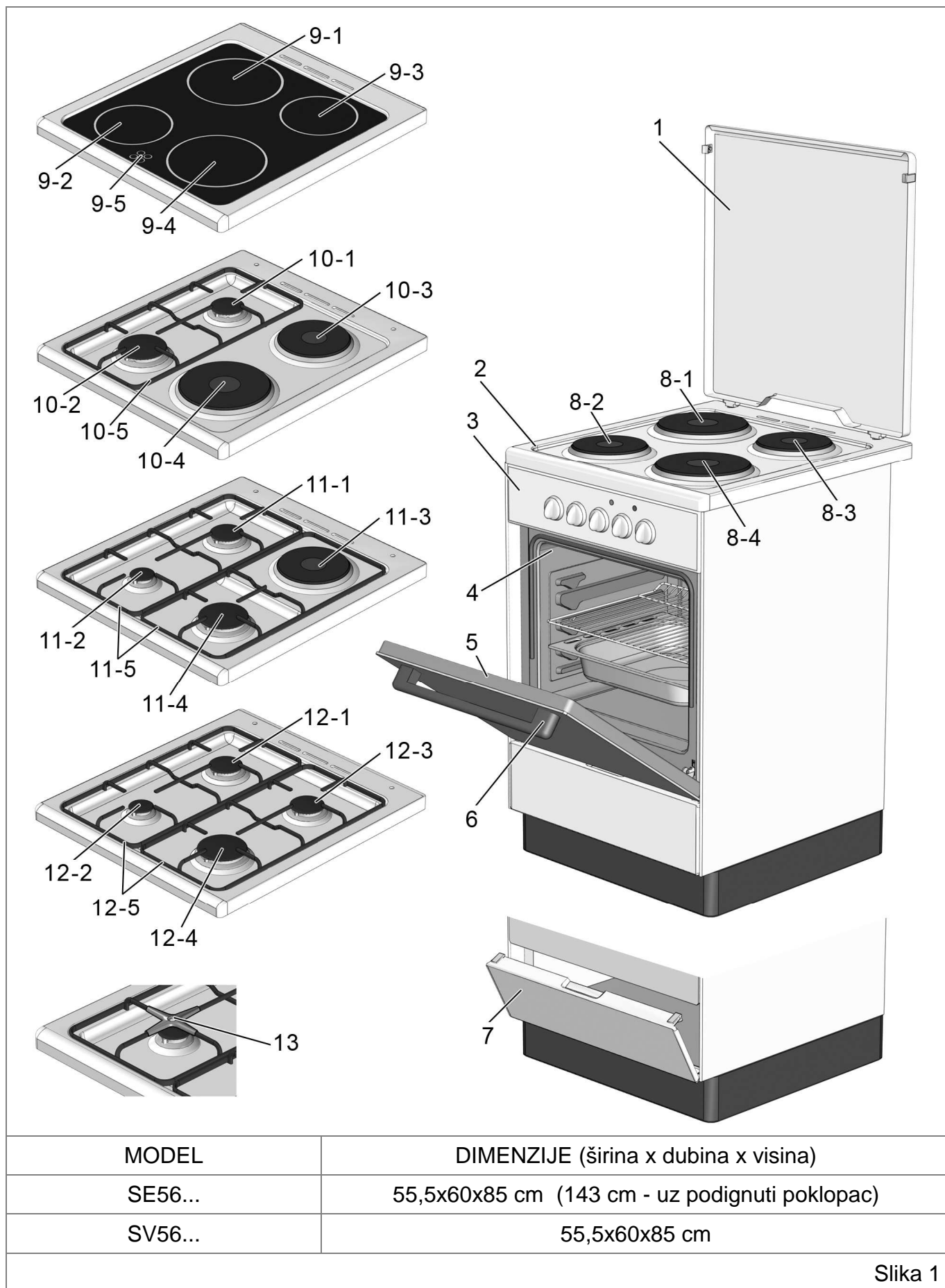
- Nikada ne uključujte el. grejaće ploče (zone) i ne palite gorionike bez posude.
- Neki štednjaci imaju lakirane , a neki staklene poklopce koje možete zatvoriti tek kada se ohlade grejaće ploče i gasni gorionici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.
- Ako je po poklopcu prolivena tečnost, obrišite je pre otvaranja poklopca.
- Šarke vrata rerne mogu da se oštete ako otvorena vrata preopterete teškim predmetima. Zato na otvorenim vratima ne smete da sedite, stojite ili da na njih odlažete teške predmete.
- Nemojte da koristite ručku rerne za podizanje ili pomeranje aparata.
- Pri upotrebi štednjaka treba da se pridržava pravila upotrebe bilo kojeg električnog aparata :
 - ne dopuštajte deci ili licima sa posebnim potrebama da koriste štednjak,
 - pre nego što počnete čišćenje štednjaka, obavezno ga isključite iz električne instalacije: izvadite osigurač ili isključite LS – automat,
 - nemojte da dodirujete aparat pokvašenim rukama dok je uključen u električnu mrežu
 - nemojte da budete bosih dok upotrebljavate aparat.
- U slučaju kvara štednjaka, isključite ga iz električne instalacije i pozovite Servis za popravak. Natpisna pločica sa podacima, koje pri pozivu treba da se saopšte Servisu, smeštena je sa prednje strane rerne i dostupna je i nakon ugradnje rerne. Na toj nalepnici, vidljivoj nakon otvaranja vrata rerne, nalaze se svi podaci potrebni za prepoznavanje tipa / modela rerne te serijskog broja.
- Preporuča se da svake 3 godine pozovete stručnjaka za gasne instalacije da bi proverio ispravnost štednjaka.
- **PAŽNJA!** Tokom rada pojedini delovi štednjaka se zagrevaju, osobito mesta za kuvanje i njihova okolina. Obratite pažnju i ne dirajte grejne elemente!
- Postarajte se da deca mlađa od 8 godina budu udaljena od uključenog štednjaka ili pod stalnim nadzorom!
- Priprema hrane na ulju ili masti zahteva oprez jer pregrejano ulje ili mast mogu da se brzo zapale i da izazovu požar. NIKADA ne pokušavajte da požar ugasite vodom, već isključite štednjak i ugasite vatru tako da ju prekrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.
- **OPASNOST OD POŽARA :** nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.

- Neki štednjaci imaju poklopce koje možete da zatvorite tek kada se ohlade grejne ploče i gasni gorionici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca. Ako je po poklopcu štednjaka prolivena tečnost, obrišite je pre nego otvorite poklopac.
- Pažnja ! Opasnost od opekotina ! Tokom rada rerna postaje vruća. Pri upotrebe rerne treba paziti da se ne diraju grejači u rerni !
- PAŽNJA ! Štednjak obavezno mora da bude uzemljen ! Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozlede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ovih uputstava. Električna sigurnost štednjaka garantovana je jedino ako je štednjak ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju sa uzemljenjem.
- Kod priključenja treba da se vodi računa da elektroinstalacija, do mjesta gde se priključuje štednjak, bude takva da izdrži potrebnu struju.
- Način isključivanja mora da bude izveden i instalisan unutar čvrste električne instalacije sukladno nacionalnim propisima za izradu el. instalacije odgovarajućeg napona.



Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i nije namenjen upotrebi u profesionalne (komercijalne) svrhe ili namene koje nadilaze uvreženu upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat ipak tako upotrebljava, garantni rok jednak je najkraćem garantnom roku prema važećim zakonskim propisima. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za ozlede ili oštećenja izazvana nepravilnim postavljanjem ili upotrebom te ne priznaje pravo na garanciju u slučaju nepridržavanja uputstava za upotrebu i nesavesne upotrebe štednjaka.

OPIS I DIMENZIJE ŠTEDNJAKA ŠIRINE 56cm



Slika 1

- 1 - Poklopac štednjaka
- 2 - Površina za kuvanje
- 3 - Komandna ploča
- 4 - Rerna
- 5 - Vrata rerne
- 6 - Ručka na vratima rerne
- 7 - Poklopac prostora za odlaganje

- 8-1 - Električna obična grejna ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW s ograničivačem temperature
- 8-2 - Električna brzogrejna ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW
- 8-3 - Električna obična grejna ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW
- 8-4 - Električna brzogrejna ploča \varnothing 18 cm / 2 kW

- 9-1 - Električna zona za kuvanje \varnothing 18 cm / 1,7 kW
- 9-2 - Električna zona za kuvanje \varnothing 14,5 cm / 1,2 kW
- 9-3 - Električna zona za kuvanje \varnothing 14,5 cm / 1,2 kW
- 9-4 - Električna zona za kuvanje \varnothing 18 cm / 1,7 kW
- 9-5 - Pokazivač zaostale toplote

- 10-1 - Gasni gorionik snage 1,75 kW
- 10-2 - Gasni gorionik snage 3 kW
- 10-3 - Električna obična grejna ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW (SE5622...)
Električna brzogrejna ploča \varnothing 14,5 cm / 1,5 kW (SV5622...)
- 10-4 - Električna obična grejna ploča \varnothing 18 cm / 1,5 kW
- 10-5 - Nosač sudova

- 11-1 - Gasni gorionik snage 1,75 kW
- 11-2 - Gasni gorionik snage 1 kW
- 11-3 - Električna obična grejna ploča \varnothing 14,5 cm / 1 kW
- 11-4 - Gasni gorionik snage 3 kW
- 11-5 - Nosači sudova

- 12-1 - Gasni gorionik snage 1,75 kW
- 12-2 - Gasni gorionik snage 1 kW
- 12-3 - Gasni gorionik snage 1,75 kW
- 12-4 - Gasni gorionik snage 3 kW
- 12-5 - Nosači sudova

- 13 - Pomoćni nosač sudova

Uputstvo se odnosi na sledeće grupe štednjaka:

SE 5640...
SV 5640...
SE 5622...
SV 5622...
SE 5613...
SV 5613...
SE 5604...
SV 5604...

- 1 - Površina za kuvanje
- 2 - Komandna ploča
- 3 - Rerna
- 4 - Vrata rerne
- 5 - Ručka na vratima rerne
- 6 - Poklopac prostora za odlaganje
- 7 - Ladica štednjaka

- 8-1 - Električna obična grejna ploča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 8-2 - Električna brzogrejna ploča $\varnothing 18$ cm / 2 kW
- 8-3 - Električna obična grejna ploča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 8-4 - Električna brzogrejna ploča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW

- 9-1 - Električna obična grejna ploča $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 9-2 - Električna brzogrejna ploča $\varnothing 18$ cm / 2 kW
- 9-3 - Električna obična grejna ploča $\varnothing 22$ cm / 2 kW
- 9-4 - Električna brzogrejna ploča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 9-5 - Poklopac štednjaka (SE6040V...)

- 10-1 - Električna zona za kuvanje $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 10-2 - Električna duo zona za kuvanje $\varnothing 21/\varnothing 12$ cm // 2,2/0,75 kW
- 10-3 - Električna duo zona za kuvanje $26/\varnothing 17$ cm // 2,2/1,4 kW
- 10-4 - Električna zona za kuvanje $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 10-5 - Pokazivač zaostale toplote

- 11-1 - Gasni gorionik snage 1,75 kW
- 11-2 - Gasni gorionik snage 3 kW
- 11-3 - Električna obična grejna ploča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 11-4 - Električna brzogrejna ploča $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 11-5 - Nosač sudova

- 12-1 - Gasni gorionik snage 1,75 kW
- 12-2 - Gasni gorionik snage 3 kW
- 12-3 - Električna obična grejna ploča $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 12-4 - Gasni gorionik snage 1 kW
- 12-5 - Nosači sudova

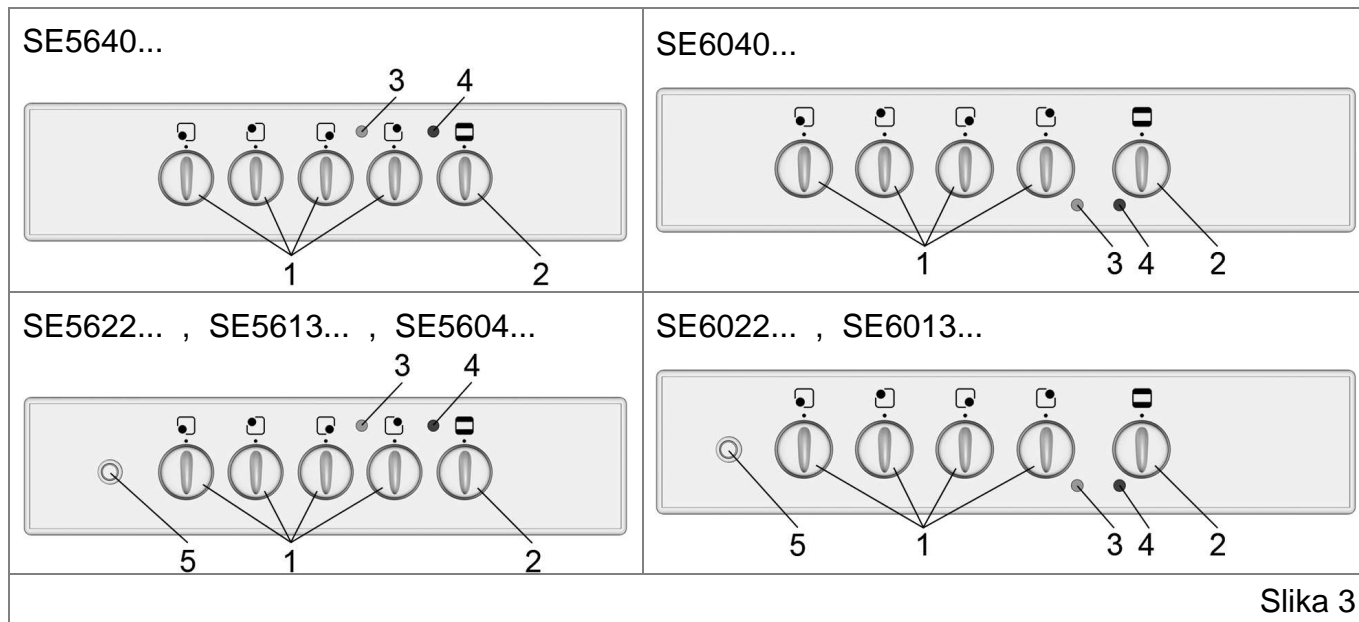
Uputstvo se odnosi na sledeće grupe štednjaka:

- SE 6040...**
- SV 6040...**
- SE 6022...**
- SV 6022...**
- SE 6013...**
- SV 6013...**

UPRAVLJANJE ŠTEDNJAKA

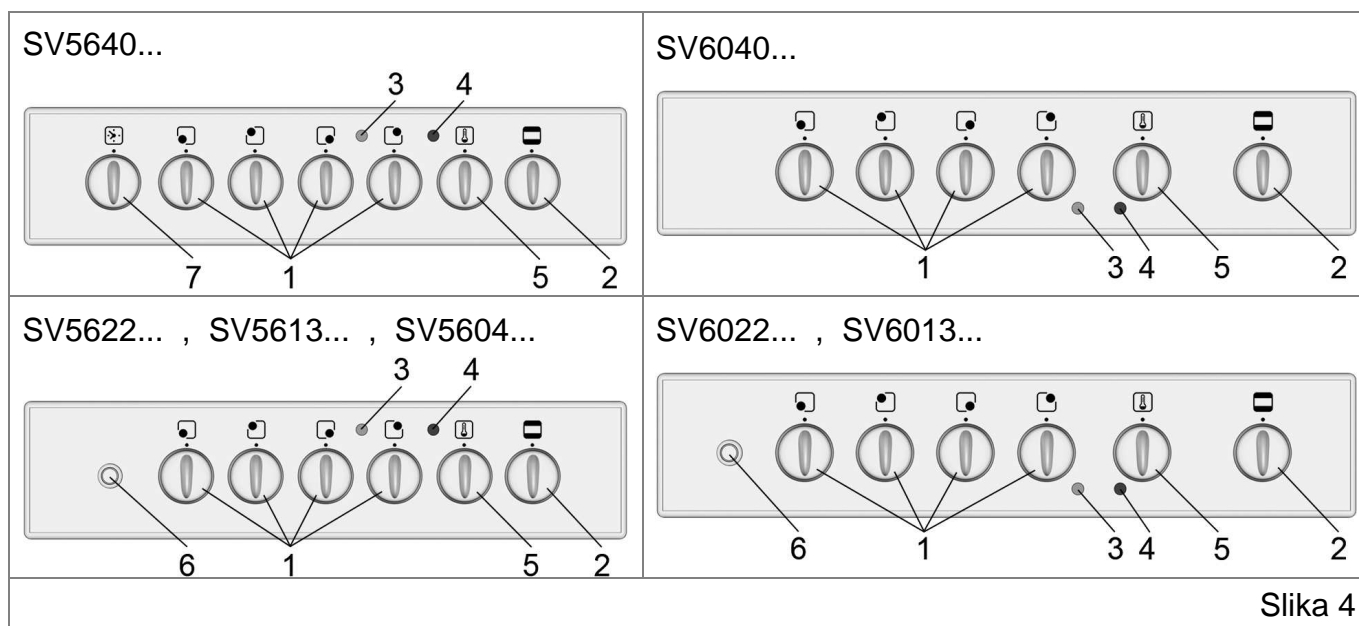
Svi uređaji za upravljanje i signalizaciju smešteni su na čeonj ploči. Step en opremljenosti čeon e ploče zavisi od tipa štednjaka:

Električni i elektro-gasni konvencionalni štednjak (SE56... / SE60...)



- 1 - dugmad sklopki (gasnih slavina) za upravljanje grejnim pločama (gasnim gorionicima)
- 2 - dugme sklopke za upravljanje renom
- 3 - žuto signalno svetlo (pali se kad je uključena bilo koja el. grejna ploča ili rerna)
- 4 - crveno signalno svetlo (pali se samo kada je uključeno grejanje u rerni)
- 5 - taster za paljenje gasa električnom varnicom

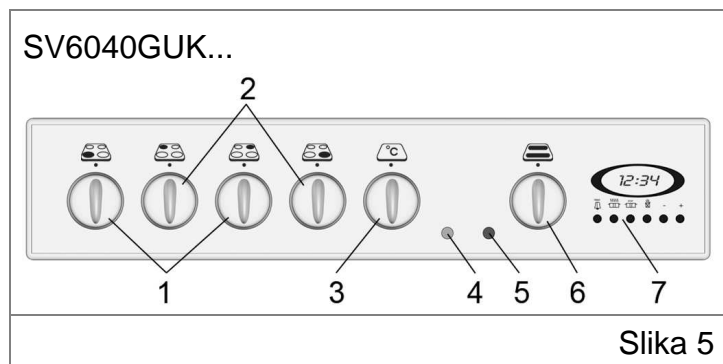
Električni i elektro-gasni višesistemski štednjak (SV56... / SV60...)



- 1 - dugmad sklopki (gasnih slavina) za upravljanje grejnim pločama (gasnim gorionicima) ili zonama za kuvanje kod štednjaka sa staklokeramičkom pločom

- 2 - dugme sklopke za izbor načina rada rerne
- 3 - žuto signalno svetlo (pali se kad je uključena bilo koja el. grejna ploča)
- 4 - crveno signalno svetlo (pali se samo kada je uključeno grejanje u rerni)
- 5 - dugme sklopke za izbor temperature u rerni
- 6 - taster za paljenje gasa električnom varnicom
- 7 - dugme signalnog časovnika

Električni višesistemski štednjak sa programskim časovnikom



- 1 - dugmad regulatora energije za upravljanje dvokružnim zonama za kuvanje
- 2 - dugmad 7-pozicione sklopke za upravljanje jednokružnim zonama za kuvanje
- 3 - dugme sklopke za izbor temperature u rerni
- 4 - žuto signalno svetlo (pali se kad je uključena bilo koja zona za kuvanje)
- 5 - crveno signalno svetlo (pali se samo kada je uključeno grejanje u rerni)
- 6 - dugme sklopke za izbor temperature u rerni
- 7 - programski časovnik

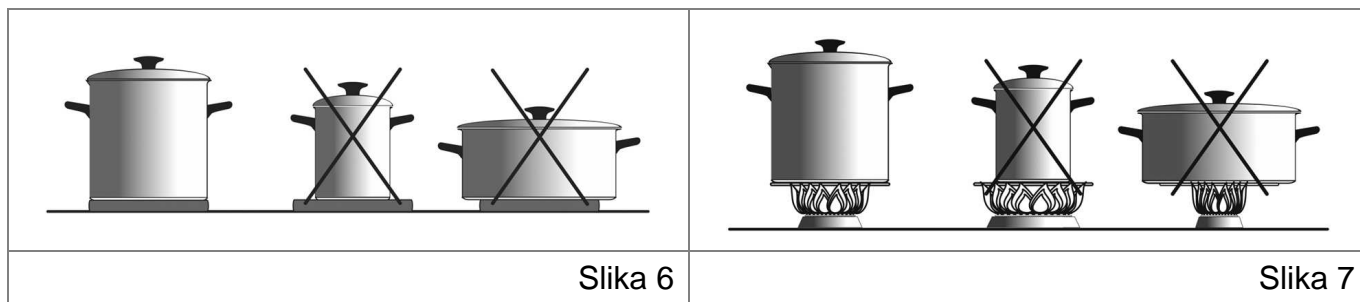


PAŽNJA !

Kod višesistemskih štednjaka SV... (osim modela SV5604...) pokazatelj uključenosti rerne je rasveta unutar rerne. Neispravna sijalica rerne mora biti obavezno zamenjena ispravnom !

UPUTSTVA ZA RACIONALNU UPOTREBU

- Za kuvanje koristite samo posuđe sa ravnim i masivnim dnom, koje ne menja oblik ni pri visokim temperaturama.
- Uvek izaberite odgovarajuću zonu za kuvanje prema posudi: dno posude i prečnik zone za kuvanje trebaju biti jednako veliki (slika 6).
- Pazite kod postavljanja posude da posuda bude u sredini zone za kuvanje.
- Staklokeramička ploča i dno posude moraju uvek treba da budu čisti: prljavština i ostaci hrane (posebno oni koji sadrže šećer) kao i zrnca peska ili ostaci sredstava za čišćenje mogu da se zapeku na ploči i da je oštete.
- Posuđe za kuvanje odaberite tako da plamen ne prelazi dno posude (slika 7).
- Kuvajte uvek u poklopljenim posudama i pri tome pazite da poklopac dobro naleže.
- Kod dugotrajnog kuvanja jela koristite posude za kuvanje pod tlakom.
- Pravovremenim isključivanjem grejaćih ploča (zona) i rerne, iskoristite zaostalu toplinu i na taj način uštedite energiju.



- Ako za kuvanje koristite vatrostalno stakleno odnosno porculansko posuđe, pridržavajte se uputstva proizvođača posuđa.
- Ako koristite lonac pod pritiskom, nadgledajte ga dok ne postigne pravilan pritisak. Grejnu ploču (zonu) na početku upalite na najveću snagu, a zatim povremeno snizite snagu grejanja.
- Uvek pazite da u loncu pod pritiskom, a i u ostalim loncima i sudovima, uvek bude dovoljno tečnosti jer zbog isparavanja sud može da ostane prazan, a zbog pregrejavanja može doći do oštećenja lonca i grejne ploče.

PAŽNJA!

Tokom rada pojedini delovi štednjaka se zagrevavaju, osobito mesta za kuvanje i njihova okolina.

Obratite pažnju i ne dirajte grejne elemente!

Postarajte se da deca mlađa od 8 godina budu udaljena od uključenog štednjaka ili pod stalnim nadzorom!



Priprema hrane na ulju ili masti zahteva oprez jer pregrejano ulje ili mast mogu da se brzo zapale i da izazovu požar. NIKADA ne pokušavajte da požar ugasite vodom, već isključite štednjak i ugasite vatru tako da ju prekrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.

OPASNOST OD POŽARA : nikada ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.

Neki štednjaci imaju poklopce koje možete da zatvorite tek kada se ohlade grejne ploče i gasni gorionici kako ne bi došlo do oštećenja poklopca.

Ako je po poklopcu štednjaka prolivena tečnost, obrišite je pre nego otvorite poklopac.

UPRAVLJANJE GREJNIH PLOČA

Pre prve upotrebe preporučamo da svaku grejnu ploču zagrevate 3-5 minuta na najvišem stepenu regulacije. Pri tome će doći do pojave manjeg dimljenja prevlake na ploči, nakon čega obavezno provetrite prostoriju. Na taj način prevlaka postiže svoju najveću tvrdoću. Ne stavljajte vlažne posude i poklopce na ploče i ne hladite vruće posude na isključenim pločama. Vlaga na pločama uzrokuje koroziju ploča. Snaga grejnih ploča reguliše se odgovarajućim 7-pozicionim sklopkama preko dugmadi (slika 8).



Normalna grejna ploča

Najveću snagu ima ploča za kuvanje na položaju 3, a najmanju na položaju između 0 i 1.

Brza grejna ploča

Ploča za brzo kuvanje (sa crvenim krugom u sredini) razlikuje se od normalne grejne ploče po tome što može da postigne svoje maksimalno zagrevanje brže od normalne grejne ploče jer ima veću snagu. Crveni krug u sredini se zbog pranja i zagrevanja može da izbriše.

Tabela 1 - Upotreba grejnih ploča 7-pozicionim dugmadima za upravljanje

POLOŽAJ DUGMETA	KORISTITE ZA
0	Ploča je isključena
•	Održavanje temperature jela
1	Dugotrajno kuvanje malih količina jela
•	Dugotrajno kuvanje velikih količina jela
2	Uzastopno prženje mesa, ribe, jaja, palačinki
•	Brzo zagrevanje mleka, prženje
3	Brzo zagrevanje: npr. vode ili čaja

UPRAVLJANJE ZONAMA ZA KUVANJE

Staklokeramičke radne ploče su opremljene sa dvokružnim i jednokružnim zonama za kuvanje.

Upravljanje jednokružnim zonama

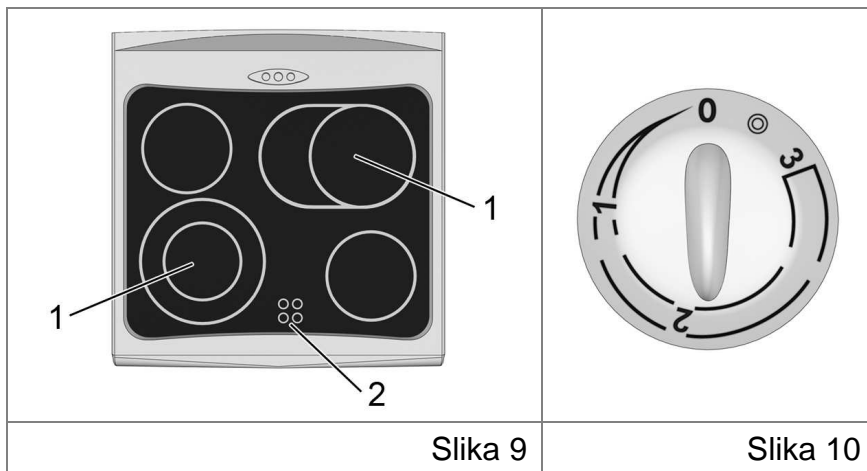
Ovim zonama upravlja se 7-pozicionim sklopkama preko dugmadi (slika 8). Veći broj označava veću snagu zone.

Tabela 2 - Upotreba jednokružnih grejnih zona 7-pozicionim dugmadima za upravljanje

POLOŽAJ DUGMETA	KORISTITE ZA
0	zona za kuvanje je isključena
•	polagano kuvanje, najmanja snaga
1	nastavak kuvanja
•	kuvanje i pečenje većih komada
2	uzastopno pečenje, zaprška
•	pečenje, prženje
3	vrenje, zapečenost, najveća snaga

Upravljanje dvokružnim zonama

Ove su zone oblikovane tako da se zone grejanja mogu da se prilagode veličini i obliku posude koju koristite (slika 9, poz.1).



Manje polje uključuje se okretanjem pripadajućeg drška (slika 10) od „0“ do „3“ u smeru kazaljke na časovniku.

Veće polje uključuje se okretanjem pripadajućeg drška na simbol “⊙” (nakon oznake 3) kada se začuje “klik” što je znak da je uključen drugi (veći) krug. Zatim podesite željeni stepen snage (1-3). Postavljanjem drška na položaj „0“ isključujete sve zone za kuvanje.

Pokazivač zaostale topline

Svaka zona kuvanja ima signalnu lampicu, (slika 9, poz.2) koja se upali kada je zona kuvanja vruća. Kada se zona za kuvanje ohladi (ispod 60°C) lampica se ugasi. Pokazivač zaostale topline može se upaliti i ako na zonu kuvanja, koju niste koristili, postavite vruću posudu.

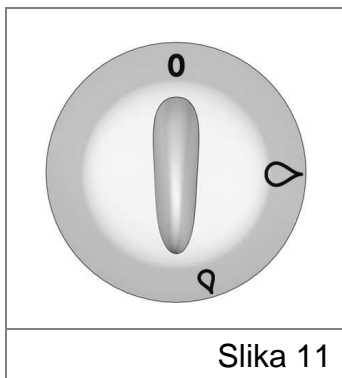
UPOTREBA GASNIH GORIONIKA

Tabela 3


Vrsta gorionika	Prečnik posude (mm)
Jaki (3 kW)	220 - 260
Srednji (1,75 kW)	180 - 220
Mali (1,0 kW)	120 - 180


Kod prvog korištenja gorionika, pričekajte nekoliko trenutaka pre paljenja gasa kako bi iz cevi izašao vazduh.


Pre prve upotrebe poželjno je da upalite gas na gorionicima površine za kuvanje i da ga pustite da gori nekoliko minuta pre nego postavite sud za kuvanje, da bi izgorela razna pomoćna sredstva korišćena u proizvodnji i da se uklone neprijatni mirisi koji se pri tome stvaraju.



Slika 11

Rad gorionika na površini za kuvanje reguliše se okretanjem dugmadi na komandnoj ploči (slika 11). Simbol iznad drška označava pripadnost slavine za gas pojedinom gorioniku. Držak slavine za gas pritisnite i pritisnutog okrenite iz položaja 0 za 1/4 kruga u položaj  (MAX) i pritisnite dugme za paljenje gasa el. iskrom. Ako zbog nestanka el. energije ili vlažnih svjećica za paljenje, električno paljenje ne deluje, gas možete upaliti i upaljenim drvцем ili upaljačem za gas. Držak slavine za gas drži se pritisnut 10 do 15 sekundi koliko je potrebno da se zagreje osigurač paljenja . Ako se gas odmah ne upali, ponovite postupak.

Okretanjem drška dalje u istom smjeru plamen se smanjuje sve do položaja kada je plamen najmanji, do položaja  (MIN) .

Ne preporučujemo položaje između 0 i  (MAX) jer je u tom području plamen nestabilan i može se ugasi. Plamen se gasi okretanjem drška u obrnutom smjeru. Ako se plamen slučajno ugasi (zbog propuha, prelevanje tečnosti ili sl.) gas će strujati još oko 30 sekundi, a onda osigurač paljenja automatski zatvori ventil i prekida nekontrolisano izlaženje gasa. Ako se plamen gorionika ugasi - iz bilo kojeg razloga - zatvorite gorionik i pre ponovnog pokušaja paljenja pričekajte najmanje 1 minut. Da biste manje sudove sigurno smestili na rešetku, možete iznad gorionika na rešetku da postavite priloženi pomoćni nosač sudova (limeni emajlirani krstić).

UPOTREBA RERNE



Pažnja !
Opasnost od opekotina !
Tokom rada rerna postaje vruća. Pri upotrebe rerne treba paziti da se ne diraju grejači u rerni !

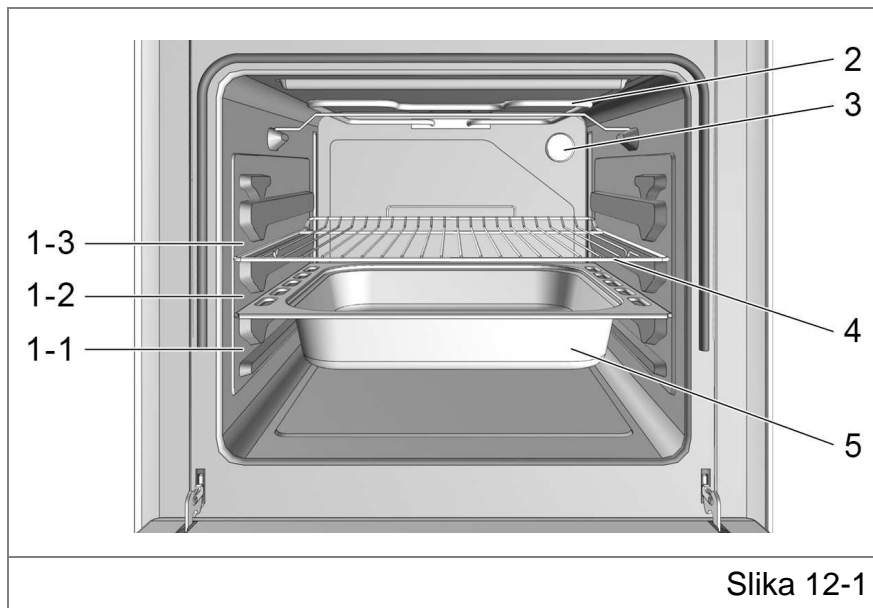
Pećnica je opremljena, zavisno od modela štednjaka:

- donjim, gornjim, infra grejačem i kružnim grejačem
- rešetkom, na koju se postavlja posuda s jelom ili jelo direktno, npr. meso pri pečenju na roštilju
- dubokom i plitkom tavom za pečenje mesa i vlažnijih kolača ili za sakupljanje masnoće;
- vodilicama tava, koje mogu da budu vučene ili žičane i koje se uvek broje odozdo prema gore

(naznačeni brojevi u tablicama pečenja u nastavku).



Duboki tiganj ne stavljajte u prvu vođicu, osim u slučaju ako je donji grejač isključen, odnosno pri upotrebi gril grejača pri čemu duboki tiganj služi samo kao sud za sakupljanje masnoće.

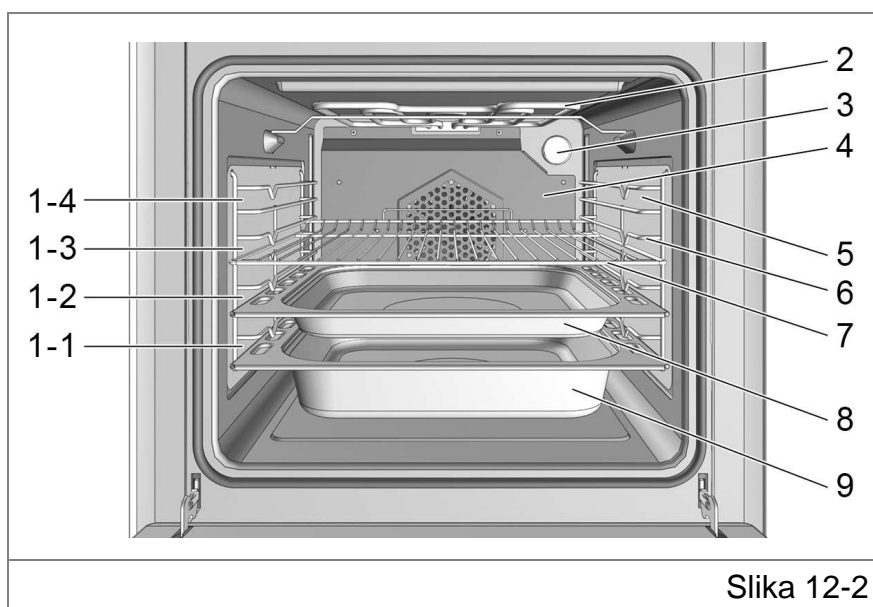


Konvencionalna rerna (slika 12-1)

1-1 - 1. vođica tiganja (u limu)
1-2 - 2. vođica tiganja (u limu)
1-3 - 3. vođica tiganja (u limu)

2 - gornji grejač
3 - rasveta u rerni
4 - rešetka sa štitnikom
5 - duboki tiganj

Slika 12-1



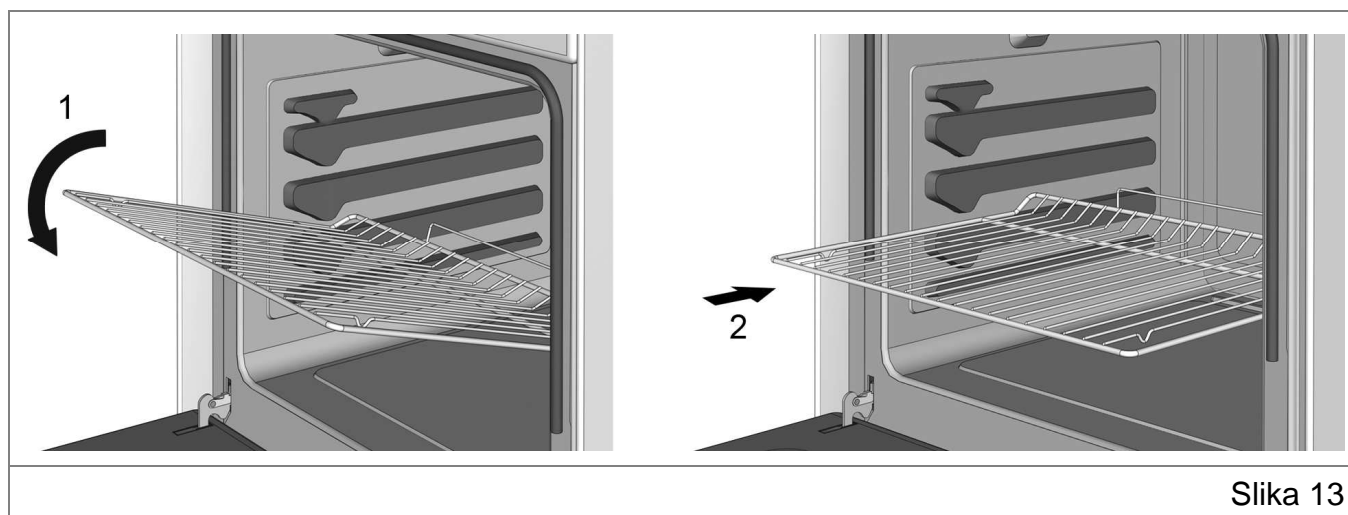
Višesistemska rerna (slika 12-2)

1-1 - 1. vođica tiganja
1-2 - 2. vođica tiganja
1-3 - 3. vođica tiganja
1-4 - 4. vođica tiganja

2 - gornji grejač i gril
3 - rasveta u rerni
4 - pregradni zid
5 - bočni katalitički umeci
6 - vođice tiganja (žičane)
7 - rešetka sa štitnikom
8 - plitki tiganj
9 - duboki tiganj

Slika 12-2

Rešetka sa štitnikom



Slika 13

Da biste rešetku pravilno namestili u prostoru rerne (slika 13), umetnite ju na željeni nivo vođica, spustite u smeru (1) i gurnite rešetku do kraja (2). Štitnik na rešetki treba da bude okrenut prema zadnjoj površini rerne. Kada izvlačite rešetku sa sadržajem iz rerne, njezina forma i vođica sprečavaju nekontrolisano prevrtanje što je veoma korisno kod pregledavanja da li je jelo gotovo ili kod okretanja jela tokom pečenja.

UPOTREBA KONVENCIONALNE RERNE



Pažnja !
Opasnost od opekotina !
Tokom rada rerna postaje vruća. Pri upotrebe rerne treba paziti da se ne diraju grejači u rerni !

Kada se rerna koristi prvi put, pre pečenja namirnica pustite da se prazna rerna zagrejava oko 30 minuta na temperaturi od oko 250 °C da bi izgorela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji i time izgubili neprijatni mirisi. Pri tome obvezatno provetravati prostoriju. Rerna se termostatski kontroliše.

Nakon hlađenja očistite rernu sa toplom vodom u koju ste stavili nešto sredstva za ručno pranje.



Slika 14

Namještanje željene temperature u rerni vrši se pomoću drška za upravljanje radom rerne (slika 14) koji na sebi, osim brojeva koji označavaju temperaturu u rerni kada rade oba grejača, ima još i sledeće simbole:



- uključena rasveta u rerni



- uključen samo donji grejač. Namenjeno je za pečenje odozdo, zagrevanje hrane, sterilizaciju posuđa ili dugotrajno i lagano pečenje. Pri tome nije moguć izbor temperature pečenja.



- uključen samo gornji grejač. Namenjeno je za zagrevanje prethodno pripremljene hrane (postavljanje na 3. vođicu) ili za odmrzavanje hrane (postavljanje tiganja na 1. vođicu). Nije moguć izbor temperature u rerni.

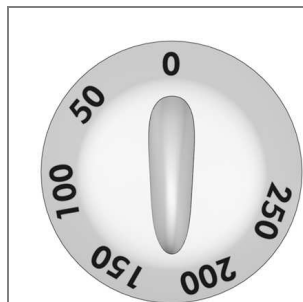
Držak za regulaciju temperature u rerni postavi se na željenu temperaturu. Željena temperatura u rerni postignuta je tek kada se crveno signalno svetlo isključi. Pripremljena hrana za pečenje u odgovarajućoj tavi postavlja se na vođicu tava i to:

- na 3. vođicu , kada se peče nisko testo, keksi i sl.
- na 2. vođicu , kada se peče visoko testo, veći komadi mesa i sl.

UPOTREBA VIŠESISTEMSKE RERNE



**Pažnja !
Opasnost od opekotina !
Tokom rada rerna postaje vruća. Pri upotrebe rerne treba paziti da se ne diraju grejači u rerni !**




Slika 15



Slika 16

Kada se rerna koristi prvi put, pre pečenja namirnica pustite da se prazna rerna zagreva oko 30 minuta da bi izgorela razna pomoćna sredstva korištena u proizvodnji i tako uklonili neprijatni mirisi. Pri tome postavite držak za regulaciju temperature u rerni na 250 °C (slika 15), a držak za izbor pečenja (slika 16) na



simbol . Prostoriju pri tome treba provetravati.

Kada se pećnica ohladi, očistite je sa toplom vodom i sredstvom za ručno pranje. Kod ovog štednjaka imate mogućnost izbora između različitih načina pečenja. Pomoću drška za biranje načina rada rerne omogućeno je da potrošač izabere da li će peći na klasičan (konvencionalni) način tj. gornjim i donjim grejačem, kruženjem vrućeg vazduha ili grilanje na jedan od 3 moguća načina.

Kod kruženja vrućeg vazduha ventilator koji se nalazi u stražnjem delu rerne usisava vazduh iz rerne, vodi ga preko grejača i duva vreli vazduh direktno na namirnice koje su namenjene za pečenje. Tako postoji stalna cirkulacija vrelog vazduha.

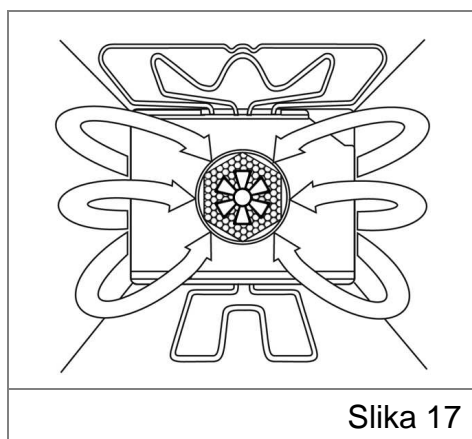
Temperature potrebne za pečenje ili grilanje nešto su niže od temperatura kod konvencionalnog načina grejanja. Praksa je pokazala da su kod nekih jela bolji rezultati kada se koristi klasični način grejanja, dok je za druga opet bolje kruženje vrućeg vazduha. Koji način grejanja ćete koristiti zavisi od vašeg ukusa.

Napomena:

Tabele daju primere koju hranu treba pripremati na odgovarajućoj temperaturi i imaju ulogu samo općeg vodiča jer svatko kuva prema vlastitim navikama i iskustvima.




Otapanje bez zagrevavanja (kruženje hladnog vazduha) (slika 17)



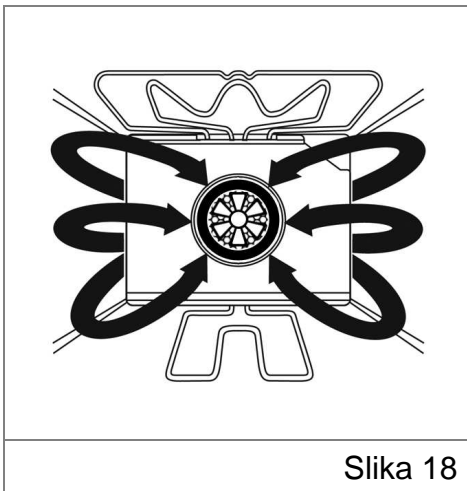
Slika 17

Ovim načinom postizemo brzo otapanje zamrznute hrane pomoću kruženja vazduha bez zagrevavanja. Otapamo putar, voće, žele, čokoladne torte i slično. Držak za biranje

načina rada rerne postaviti na simbol , a držak za izbor temperature u rerni na položaj "0".




Zagrevanje vrućim vazduhom (slika 18)



Na zadnjoj strani rerne nalazi se ventilator koji usisava vazduh iz rerne, vodi ga preko kružnog grejača i ponovo vraća u rernu. Tako vrući vazduh stalno kruži oko hrane koja se nalazi u rerni. Predzagrevanje rerne nije potrebno jer se željena temperatura dobije u kratkom vremenu. Ovaj način grejanja posebno je pogodan za pečenje u više nivoa.

Dakle, uz meso ili ribu istovremeno možete da stavite i priloge, npr. krompir, pirinač, ali i slatko pecivo, a da se pritom mirisi ne prenose sa jedne namirnice na drugu. Npr. uz svinjsko pečenje na 180 °C možete da dodate pecivo koje zahteva temperaturu od samo 160 °C. Prednost ovog načina grejanja je ušteda vremena i energije.



Držak za biranje načina rada rerne postavi se na simbol , a držak za izbor temperature u rerni na željenu temperaturu (pogledati tabelu za pečenje vrućim vazduhom). Crveno signalno svetlo gori dok rerne zagreva, a gasi se kada je dostignuta nameštena temperatura. Iskoristite zaostalu toplinu: oko 5-10 min pre kraja pečenja isključite pećnicu.

Otapanje vrućim vazduhom

Na ovaj način otapa se duboko zamrznuta hrana. Jela u plitkim aluminijumskim posudama odmrznuće se posebno brzo jer aluminijum je dobar vodič topline. Preporuča se za odmrzavanje jela od mesa i povrća da se koriste plosnate (ravne) aluminijumske posude, a za odmrzavanje sirovog i duboko zamrznutog mesa i voća zatvorene, vatrootporne posude. Hrana se prilikom odmrzavanja stavlja na srednju vođicu.

Pečenje testa vrućim vazduhom

Kolače, kekse i čajno pecivo možete da pečete istovremeno u više nivoa. Time ne štedite samo vreme nego i energiju. Prethodno zagrevanje rerne nije potrebno, osim kod biskvitnih torti i hleba. Istovremeno možete peći razne kolače. Pri tome pazite da se temperature pečenja uglavnom poklapaju. Ako koristite više tava istovremeno, nastaće više pare nego kod jedne tave. To se naročito odnosi na voćne kolače. Zato kod jako vlažnog voća stavite maksimalno 2 tave. Ako koristite samo jednu tavu, uvek je umetnite u 2. vođicu (vođice se broje od dole prema gore). Ako koristite dve tave preporučuje se pečenje na 1. i 3. vođici. Poluvisoko pecivo u posudi za pečenje kao npr. pecivo od dizanog testa ili pecivo u modelu umeće se u 2. vođicu odozdo. Preporučljivo je da prilikom pečenja hleba prvo umetnete duboku tavu za skupljanje masnoće sa 1/4 l vruće vode.

Pečenje mesa vrućim vazduhom na rešetki

Ovaj način pečenja ima dobru stranu jer omogućuje da meso ostane sočno i ukusno. Zbog kruženja vrućeg vazduha površina mesa brzo se zapeče te tako sok od mesa ostaje u mesu, čime se očuva njegov okus.

Pripremanje mesa

Vreme pečenja skraćuje se ako se iz mesa izvade kosti. Pre pečenja meso namažite zejtinom ili solju, ili mješavinom zejtina, soli i paprike.

Tako pripremljeno meso postavite na rešetku i zajedno sa dubokim tiganjem za sakupljanje masnoće stavite ga u hladnu rernu. Okretanje mesa u ovom slučaju nije potrebno jer ga sa svih strana okružuje struja vrućeg vazduha. Zamrznuto meso možete da pečete bez prethodnog odmrzavanja. Pri tom se bira oko 20 °C niža temperatura, a vreme pečenja se produžuje za 1/4. Treba da znate da za pečenje 1 cm visine mesa treba 15 do 18 minuta vremena. Pritiskom na meso možete da proverite stanje pečenja. Pre početka sečenja mesa, poželjno je da sačekate najmanje 10 minuta da iscure sok iz mesa i tek tada počnete sa sečenjem. Pravilo je da se za veće komade mesa i ako ih ima više, bira niža temperatura, a tako i duže vreme pečenja.

Priprema i pečenje piletine:

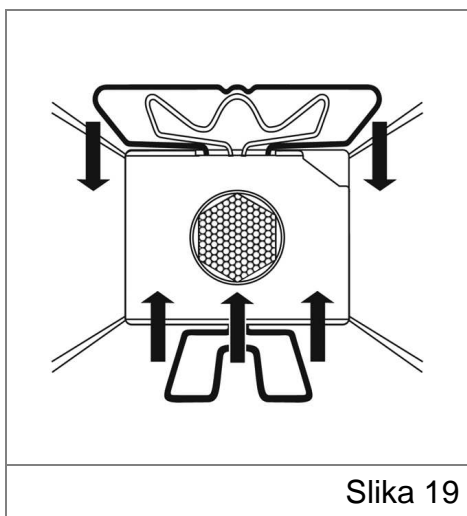
Priprema se vrši kao i kod drugog mesa. Posoljene piliće zatim postavite na rešetku leđima prema dolje i zajedno sa dubokim tiganjem za sakupljanje masnoće stavite ih u rernu. Kada se peče patka ili guska trebate u posudu za skupljanje masnoće uliti približno 1/2 l vruće vode. Skupljenu masnoću u posudi možete još da koristite jer nije zapaljena.

Tabela 4 - Pečenje vrućim vazduhom

Vrsta hrane	Količina kg	Vođica	Temperatura °C	Vreme pečenja min
Hleb		1 i 3	160 i 230	50 – 60 i 10
Biskvit		1 i 3	160	20
Pita od jabuka		1 i 3	170	60
Mramorni kolač		1 i 3	160	30 – 40
Savijača		1 i 3	160 i 170	60
Kolač sa grožđicama		2	160	50
Keks		2 i 3	160	25 – 30
Govedina	2,5	2 ili 3	180	120 – 135
Patka		3	180	110
Teletina	2	2	160	120 – 140



Zagrevanje odozdo i odozgo (slika 19)



Grejači smešteni gore i dole u rerni zrače svoju toplinu direktno na namirnice za pečenje. Peče se samo na jednom nivou. Ovaj način grejanja posebno je pogodan za divljač, piletinu te pečenje hleba i biskvitnih torti. Držak za biranje načina rada rerne postavite na simbol



, 0 a držak za izbor temperature na željenu temperaturu.

Rerna se prethodno zagreva na temperaturu na kojoj se jelo peče. Temperatura je postignuta kada se crveno signalno svetlo tri puta ugasi. Temperature iz tabele mogu u praksi donekle odstupati. Kolači se peku u kalupima za

pečenje ili u emajliranom dubokom tiganju.

Iznimka su keksi i čajno pecivo, koji se peku u plitkim emajlovanim tavama. Kod pečenja grejanjem odozgo i odozdo je vrlo bitan materijal iz kojeg je izrađen kalup ili tava. Forme od crnog lima najbrže prihvaćaju toplinu i prenose je na testo, pa zbog toga zahtevaju kraća vremena pečenja. Forme od belog lima odbijaju toplinu pa se kolači u takvim formama peku duže.

Pripremljeno meso peče se na rešetki ili se stavlja direktno u duboki tiganj za sakupljanje masnoće. Za vreme pečenja meso povremeno okrećite i premazujte.

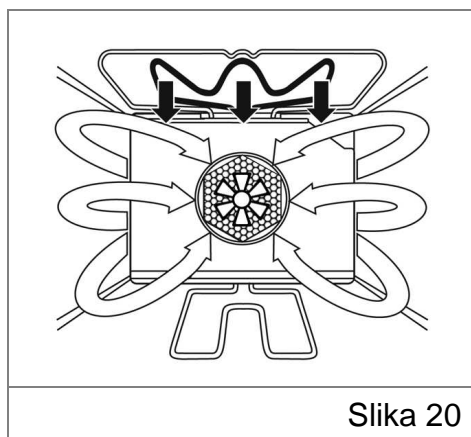
Iskoristite postojeću toplinu: oko 5-10 min pre kraja pečenja isključite pećnicu.

Tabela 5 - Klasičan način pečenja

Vrsta hrane	Vođica	Temperatura °C	Vreme pečenja min
Mramorni kolač	2	170	35
Hleb	2	190	60
Kolač sa grožđicama	2	180	45 – 50
Biskvit	3	170	25



Grilanje uz kruženje vazduha (slika 20)



Ovo je jedan potpuno novi način grilanja gde se kruženje vazduha kombinira sa već poznatim grilanjem. Grilanje sa kruženjem vazduha koristimo za pečenje peradi i većih komada mesa, čija težina treba da bude najmanje 1 kg.

Držak za biranje sistema rada u retni se postavlja na simbol



Držak za izbor temperature se nameštite na temperaturu čije se orjentacione vrednosti nalaze u tabeli. Prethodno zagrevanje rerne nije potrebno.



Pažnja ! Pri grilanju vrata rerne moraju biti zatvorena !

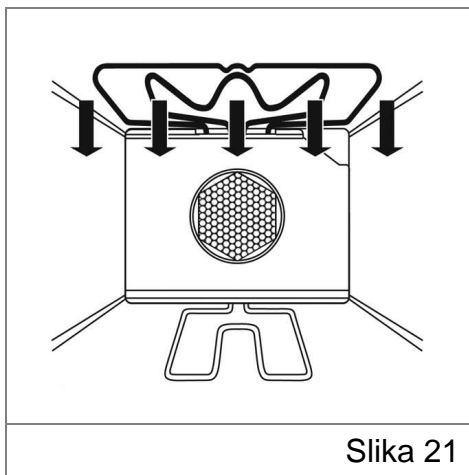
Meso položite na rešetku i stavite u retnu na srednju vođicu. Ispod nje se stavi duboki tiganj za sakupljanje masnoće. Ako se radi o većem komadu mesa rešetka se stavlja zajedno sa tavom za sakupljanje masnoće u 1. vođicu. Što je veći i deblji komad mesa, nameštite nižu temperaturu. Za vreme grilanja meso jednom okrenite.

Tabela 6 - Grilanje uz kruženje vazduha

Vrsta mesa	Količina kg	Vođica	Temperatura °C	Vreme pečenja min
Pile	1,2	3	180	90 – 100
Govedina	1,5	3	160 – 170	120 – 140
Patka	1,5	3	160 – 170	150



Intenzivno grilanje (slika 21)



Slika 21


Pomoću intenzivnog grila možemo peći veće količine mesa čija debljina ne sme da prelazi 3 cm. Ovaj način posebno je pogodan za kratkotrajno pečenje šnicla, kotleta, kobasica, sendviča, sve u velikim količinama.

Pripremljeno meso (posoljeno i nauljeno) približno jednake debljine postavite na rešetku ili u duboki tiganj za sakupljanje masnoće.

Veliki komadi mesa sole se kratko pre grilanja, a mali odmah nakon grilanja.

Rešetka sa tanjim komadima mesa postavlja se u gornju vođicu, a sa debljim u srednju. Duboki tiganj za sakupljanje masnoće postavlja se direktno ispod rešetke.

Zbog lakšeg čišćenja, tavu za pečenje ili rešetku obložite aluminijumskom folijom. Rerna se prethodno zagrejava približno 5 min.

Držak za izbor načina pečenja postavi se na simbol , regulator temperature na željenu temperaturu, čije orijentacione vrednosti se nalaze u tabeli. Vreme pečenja zavisi o vrsti, kakvoći i veličini mesa. Grila se zatvorenim vratima.



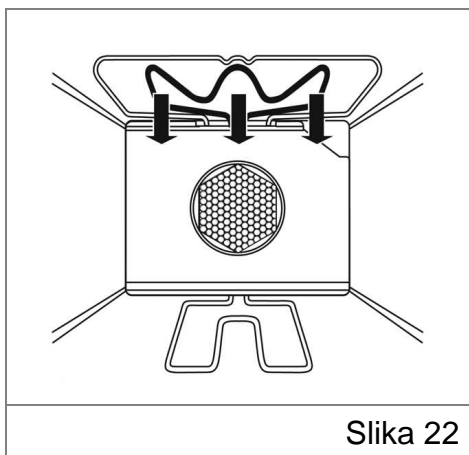
Pažnja ! Pri grilanju vrata rerne moraju biti zatvorena !

Tabela 7 - Pečenje intenzivnim grilom

Vrsta hrane	Vođica	Temperatura °C	Vreme pečenja (min)	
			1. strana	2. strana
Pljeskavice	4	200 – 220	12	10
Komadi jetre	4	200 – 220	10	6
Teleće šnicle	4	200 – 220	20	10
Kotleti	3	200 – 220	20	8




Grilanje (slika 22)



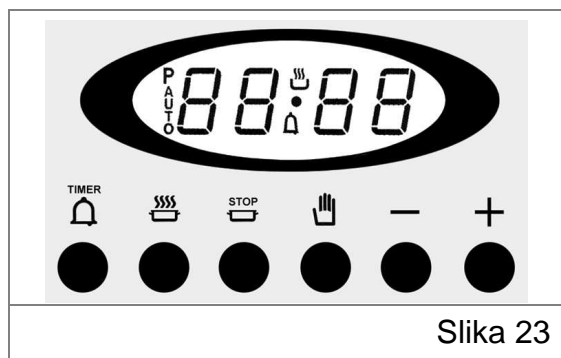
Slika 22

Uobičajen način grilanja koristimo kada intenzivni gril nije potreban, odnosno za grilanje manjih količina mesa, čime štedimo električnu energiju. Inače postupak je u svemu jednak kao kod intenzivnog grila, osim što držak za biranje

sistema rada u rerni treba da postavite na simbol . Orijentacione vrednosti temperatura na kojima se vrši grilanje jednake su kao i kod intenzivnog grila.




UPOTREBA ČASOVNIKA ZA PROGRAMIRANJE

ELEKTRONSKI ČASOVNIK ZA PROGRAMIRANJE VREMENA PEČENJA SA 6 DUGMADI (slika 23)




Slika 23





Podešavanje časovnika

Pritisnite istovremeno dugme trajanja pečenja  i završetka pečenja , a zatim pritisnite dugmad +/- za namještanje željenog vremena. (Drugi način : pritisnuti dugme "ručno" , a zatim pritiskati dugmad +/- za nameštanje.)





Ručna funkcija

Za odabir načina rada bez određivanja vremena završetka pečenja pritisnite dugme "ručno" .







Postavljanje vremena trajanja pečenja u polu-automatskom modu

Postavljanje željenog vremena trajanja pečenja obavlja se pritiskom dugmeta trajanja pečenja  i dugmadi +/- . Simboli AUTO i  se pojave na displeju. Po isteku nameštenog vremena pečenja uključuje se zvučni signal i isključuje rerna. Simbol  se ugasi a AUTO počinje titrati. Postavite držak za izbor temperature pečenja i držak za izbor načina ponovo u položaj 0, a zatim pritisnite dugme za ručnu funkciju .


Postavljanje kraja vremena pečenja u polu-automatskom modu

Postavljanje željenog vremena kraja pečenja obavlja se pritiskom dugmeta završetka pečenja  i dugmadi +/- . Simboli AUTO i  se pojave na displeju. Po isteku nameštenog vremena pečenja, uključuje se zvučni signal i isključuje rerna. Simbol  se ugasi a AUTO počinje titrati. Postavite držak za izbor temperature pečenja i držak za izbor načina ponovo u položaj 0, a zatim pritisnite dugme ručne funkcije .

Automatska funkcija (postavljanje vremena praćenja sa odgodom)

Postavljanje željenog vremena kraja pečenja obavlja se pritiskom dugmeta trajanja pečenja  i dugmeta +/- . Simboli AUTO i  se pojave na zaslonu. Pritisnite tipku završetka pečenja  i zatim pritiskanjem dugmadi +/- namestite vreme po isteku kojeg želite da se rerna isključi. Simbol  će se ugasi. Kada se dostigne vreme početka pečenja tada se simbol  ponovo upali. Po završetku automatskog programa simbol AUTO počinje titrati, simbol  će se ugasi, a zvučni signal će se oglasiti pa se može prekinuti pritiskom na bilo koje dugme.

Brojač minuta (signalni časovnik)

Pritisnite dugme brojača minuta  i pomoću dugmadi +/- odaberite željeno vreme trajanja pečenja. Po isteku nameštenog vremena uključuje se zvučni signal koji se može prekinuti pritiskom na bilo koje dugme. Zvučni signal može trajati do 7 minuta. Pritiskom na dugme "-" (dok zvučni signal traje) moguće je odabrati 3 različite frekvencije signala.

Greške kod programiranja

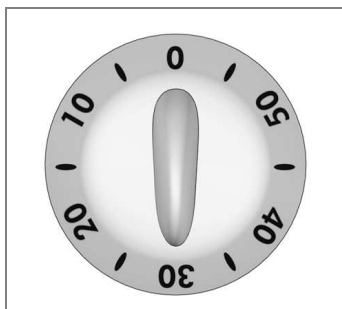
Ne može da se npr. programira vremensko razdoblje pečenja koje bi počelo ranije od vremena koje je trenutno prikazano na časovniku. Ako se to ipak pokuša, greška u programiranju biti će naznačena zvučnim i svetlosnim treperećim signalom znaka AUTO.

Programska greška može se ispraviti promenom vremena početka i trajanja pečenja.

Poništavanje programa pečenja

Program pečenja može da se poništi pritiskom na dugme ručne funkcije.

UPOTREBA MEHANIČKOG SIGNALNOG ČASOVNIKA



Slika 24

Signalni časovnik je mehanizam sa opružnim pogonom i zvučnim signalom.

Stavlja se u pogon tako da se držak okrene desno u smeru kretanja kazaljke na časovniku (slika 24). Najdulje vreme postavljanja je 60 minuta. Nakon isteka postavljenog vremena javi se zvučni signal, koji se sam isključuje.

Časovnik ima mogućnost poništavanja vremena okretanjem drška ulevo, ali samo do nule.



Pokušaj daljnjeg okretanja može da uzrokuje oštećenje časovnika !

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja štednjaka obavezno ga isključite iz električne mreže: izvadite osigurač, isključite LS-automat ili izvadite utikač iz utičnice.

Štednjak se ne sme čistiti parnim aparatom za čišćenje pod visokim pritiskom jer može doći do kratkog spoja i oštećenja štednjaka.

Za čišćenje emajlovanih, hromiranih i staklenih površina koristite toplu vodu, deterdžent i mekanu krpu. Za čišćenje površina od nerđajućeg čelika koristite poseban deterdžent za tu namenu. Ne koristite abrazivna sredstva ili oštre metalne četke za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu da oštete staklo i da uzrokuju njegov lom.

Kod čišćenja ne treba da se koriste oštri predmeti, da se ne oštete emajlovane, lakirane i površine od nerđajućeg čelika. Kod upotrebe deterdženata i specijalnih sredstava za čišćenje držite se uputstva i preporučenog doziranja od strane pojedinih proizvođača i pri tome mislite na očuvanje okoline.

Čišćenje grejačkih ploča

Grejače ploče očistite vlažnom krpom, a posle ih obrišite suvom krpom. Razlivena tečnost i sol odmah obrišite sa ploča! Koristite samo posuđe sa suvim dnom, a mokre predmete ne smete da stavljate na vruću ploču.

Hranu koja je prekipela treba da očisti dok se još kuva, tako da se štednjak ne zapeče. Posle dužeg razdoblja, kada se obloga na ploči istroši, očišćene ploče lagano namažite sa zejtinom ili sredstvom koje je specijalno za to izrađeno, a ivice grejnih ploča, koji su od nerđajućeg čelika, mogu da dobiju sjaj ako se trljaju krpom umočenom u toplu vodu sa malo octa. Nikada nemojte da koristite maslo, slaninu i slično jer može izazvati koroziju ploča. Zbog visokih temperatura obruči grejačkih ploča, izrađeni od nehrđajućeg čelika, mogu tijekom kuvanja požutjeti. Ovu fizikalnu promjenu možete djelomično odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu nehrđajućeg čelika.



Promena boje obruča nije predmet reklamacije !

Čišćenje gasnih gorionika

Za čišćenje tela i poklopaca gorionika koristi se topla voda i deterdžent za ručno pranje posuđa.

Osigurači paljenja i delovi gorionika čiste se pomoću meke četkice. Pri čišćenju gasnih gorionika treba da se pazi da nečistoća ne začepi dizne za gas. Zabranjeno je da se navedeni delovi strugaju oštrim ili šiljatim predmetima. Nakon čišćenja i pranja, sve delove pažljivo obrišite i pravilno složite na njihovo mesto.

Zbog visokih temperatura emajlovani poklopci gorionika mogu lagano promeniti boju što ne utječe na njihovu funkcionalnost.



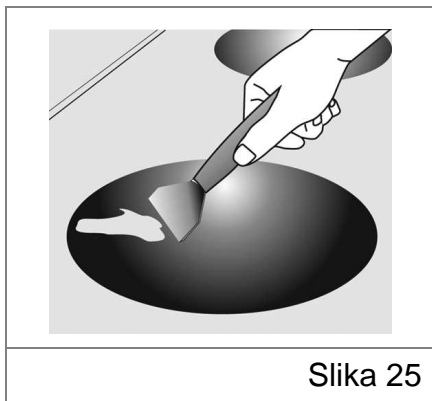
Pri koso položenim delovima gorionika, paljenje je otežano i opasno!

Čišćenje staklokeramičke ploče

Staklokeramička ploča se čisti lakše od klasičnih radnih ploča, ali trebate redovno da je njeđujete. Sa pločom nećete imati brige ako se držite sedećih saveta.

Staklokeramičku ploču čistite uvek kada je malo prljava - najbolje posle svake upotrebe. Za to koristite vlažnu krpou sa malo deterdženta za ručno pranje posuđa. Nakon toga osušite je čistom krpou. Ne sme da bude ostataka deterdženta na površini.

Jednom nedeljno očistite celu površinu ploče sredstvom za čišćenje sjajnih i hromiranih površina ili nekim sredstvom za čišćenje staklokeramike. Takva sredstva preko staklokeramičke ploče ostavljaju zaštitni film koji dodatno štiti površinu od nečistoća. Ploča mora da bude dobro oprana i obrisana jer ostaci deterdženta mogu da dovedu do oštećenja staklokeramike.



Mrlje od kamenca i sjajne sedefaste mrlje nastale tokom kuvanja odstraniti sredstvom za struganje sa staklenom oštricom ili britvicom (slika 25) i ponovite postupak sa deterdžentom.

Zagoreli šećer ili rastopljenu plastičnu masu odstranite odmah, dok je vruća, staklenim strugalom ili britvicom, a zatim očistiti deterdžentom.

Sa površine uklonite zrnca peska ili sl. koja mogu da oštete staklokeramičku ploču.

Čišćenje rerne



Unutrašnjost rerne, treba da se očisti odmah posle svake upotrebe, dok je rerna još topla.

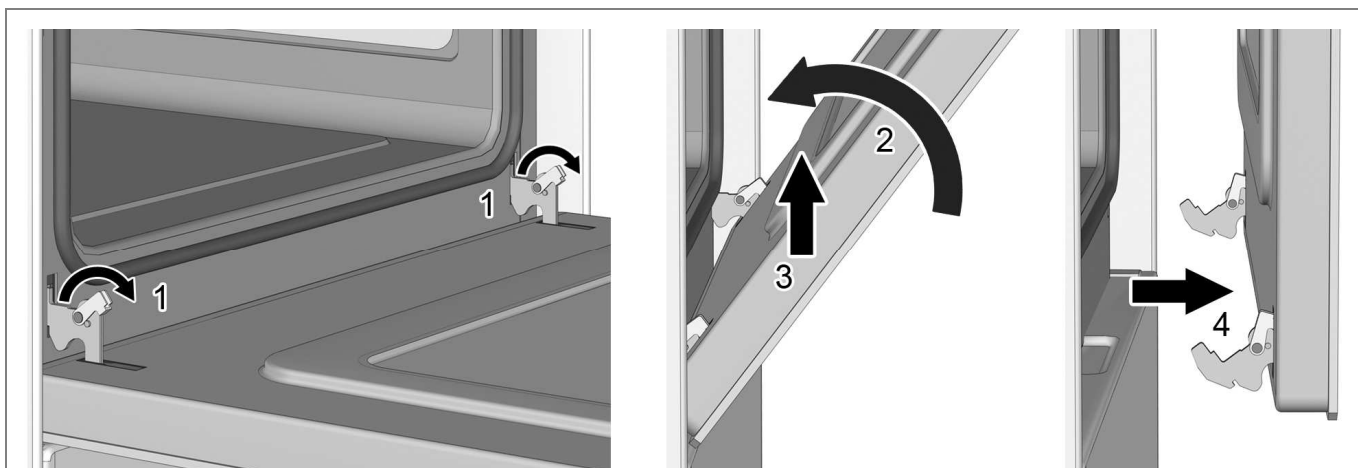
U slučaju nečišćenja rerne nakon svake upotrebe, beli lakirani poklopac šporeta može požuteti na mestu izlaska vrućih para iz rerne, što ne može biti predmet reklamacije.

Čisti se sa toplom sapunicom i pusti da se suši i provetri. Povremeno se čisti sredstvima koja su specijalno namenjena za rerne. Pri tome se pridržavajte uputstava proizvođača te paziti da sredstvo ne dođe u dodir sa lakiranim, nerđajućim i pocinkovanim površinama i nezaštićenim grejačima na gornjoj strani rerne. Pre čišćenja skinite vođice tava smeštene sa leve i desne strane rerne. Tave za pečenje i vođice tava čistite vodom i deterdžentom.

Za lakše čišćenje rerne mogu se skinuti vrata rerne i to na sledeći način (slika 26) :

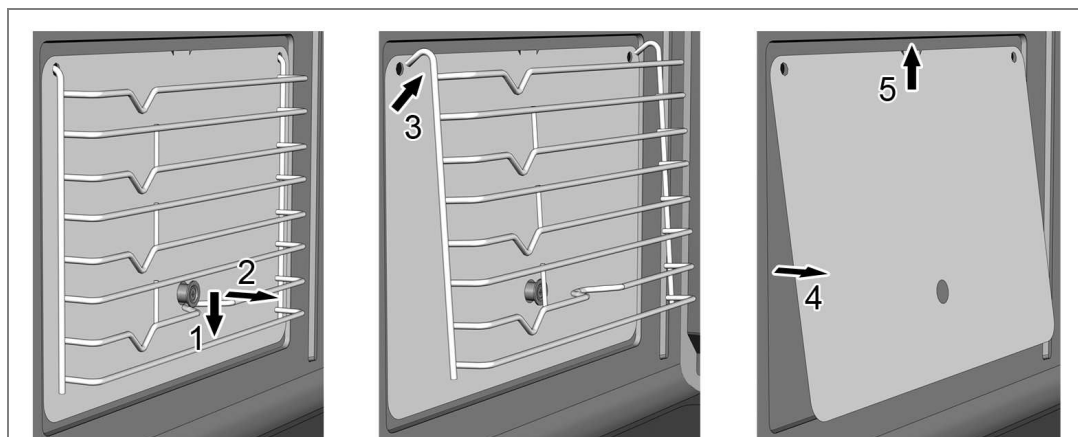
1. postavite vrata u potpuno otvorenu poziciju
2. podignite kvačicu (1)
3. vrata polagano zatvarajte (2) dok kvačice ne sednu u žleb na vratima
4. poluotvorena vrata malo podignite (3) i izvucite iz ležišta u rerni (4)

Za postavljanje vrata koristite obratni postupak pazeći da kvačice dobro sednu u svoja ležišta.



Slika 26

Rerne sa unutrašnjim glatkim zidovima su opremljene žičanim hromiranim vođicama tiganja i samočistećim katalitičkim pločama koje u tom slučaju pokrivaju te zidove (slika 27).



Slika 27

Vođice tiganja možete jednostavno skinuti laganim povlačenjem prema dolje (1) kako bi se oslobodile iz udubljenja bočnog zavrtnja i nakon toga okretanjem prema gore (2) kako bi se oslobodile iz otvora u koje su umetnute (3). Nakon toga možete skinuti bočne katalitičke ploče laganim podizanjem prema gore (4), (5). Postavljanje vođica i katalitičkih ploča na zidove rerne vrši se obrnutim redosledom i to tako da se najpre postave katalitičke ploče, a onda se vođice umetnu u za njih predviđene rupe na bočnim stranama i učvrste umetanjem u udubljenje bočnog zavrtnja.

Površina katalitičkih ploča pokrivena je mikro-poroznim katalitičkim emajlom koji oksidira i postepeno isparava kapi ulja i masti pri pečenju na temperaturama višim od 200 °C. Ako posle pečenja veoma masne hrane rerna nije čista, uključite ju praznu na maksimalnu temperaturu zagrevanja, u maksimalnom trajanju od 60 minuta.

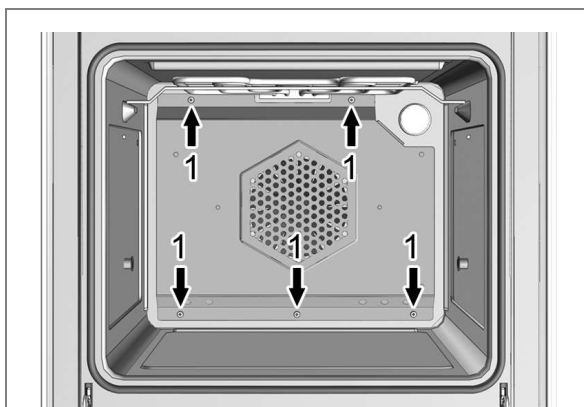
Samočisteće katalitičke ploče ne smeju da se peru niti čiste abrazivnim sredstvima, kao ni kiselim ili alkalnim rastvorima.

Efikasnost katalitičkih ploča slabi tokom vremena, pa preporučujemo da ploče promenite posle nekoliko godina korišćenja rerne.

Zbog skidanja masnoće koja se tokom vremena nakupila na ventilatoru, skinute zadnju pregradu iza koje je smešten ventilator i očistite ga.



Štednjak mora da bude isključen iz električne instalacije pre skidanja pregradnog zida, a posle čišćenja pregradni zid mora da se vrati nazad na mesto.



Slika 28

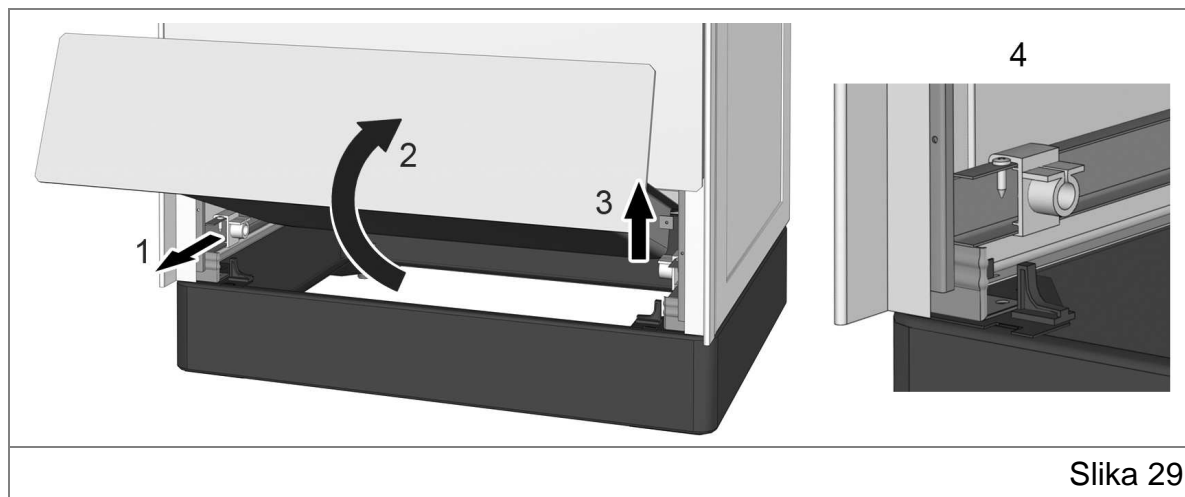
Da bi pregradu izvukli van odvrnite 5 vijaka (1) kojima je ona pričvršćena (slika 28). Posle čišćenja pregradni zid mora da se vrati nazad na mesto.

Ako je površina pregradnog zida prekrivena katalitičkim emajlom, ista se čisti na način kao i prethodno opisano održavanje katalitičkih ploča.

Ladica štednjaka

Za lakše izvlačenje ladice potrebno je da ladicu lagano zadignite i povučete prema napred. Ako je želite izvaditi iz štednjaka (slika 29), povucite je do kraja, do graničnika (1), i zatim prednji dio podignite za otprilike 20° (2) pa u tom položaju ladicu odignite prema gore (3) kako biste je izvadili iz bočnih klizača na štednjaku.

Vraćanje ladice u štednjak obavlja se obrnutim redosledom pri čemu treba paziti da bočni, plastični klizači ne ispadnu iz metalnih bočnih vođica na štednjaku. Pri umetanju ladice klizači moraju da budu u prednjem krajnjem položaju (4).



Slika 29

REKLAMACIJE

Ako do nekog kvara na štednjaku dođe tokom garantnog roka, nemojte da ga sami popravljate.



Reklamaciju ODMAH prijavite jednom od servisnih mesta jer u suprotnom može da dođe do većeg oštećenja štednjaka za što proizvođač neće preuzeti odgovornost.

Prilikom podnošenja reklamacije uvažavajte tekst Garantnog lista. Bez predaje pravilno popunjenog Garantnog lista i priloženog računa za kupljeni štednjak, reklamacija ne važi.

Informacije o prevozu

Ako je potreban prevoz:

Sačuvajte originalnu ambalažu i proizvod uvek prevozite u originalnoj ambalaži. Pridržavajte se znakova i uputstava za prevoz na kutiji.

Zalepite gornje delove štednjaka. Između gornjeg poklopca i površine za kuvanje stavite papir, pokrijte poklopac i zalepite ga sa stranicama rene.

Zalepite karton ili papir na unutarnje staklo vrata rene kako ne bi došlo do oštećenja uzrokovanog pomeranjem rešetke i plitkih posuda tokom prevoza.

Ako nemate originalnu kutiju:

Preduzmite potrebne mere za zaštitu vanjskih površina (staklenih i obojenih površina) štednjaka od udaraca.

PROVERE PRE OBRAĆANJA SERVISU

Ukoliko Vaš štednjak ne radi ispravno, uzrok bi mogla da bude neka sitnica. Kako biste uštedeli vreme i novac pre poziva servisera, proverite sledeće:

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna se ne uključuje	<ul style="list-style-type: none"> • rerna nije uključena u el. instalaciju, • nije odabrana funkcija rada • pregoreo je osigurač 	<ul style="list-style-type: none"> • uključiti rernu u elektr. instalaciju, • odabrati funkciju rada • proverite je li osigurač odgovarajuć. Ako se problem ponavlja pozovite Servis
Rerna se ne grije	<ul style="list-style-type: none"> • nije odabrana temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> • podesite položaj drška za izbor temperature na željenu temperaturu pečenja
Sijalica rerne ne radi	<ul style="list-style-type: none"> • neispravna sijalica • nije odabrana funkcija rada 	<ul style="list-style-type: none"> • zamenite sijalicu prema postupku opisanom u poglavlju «Zamena sijalice» • odaberite funkciju rada okretanjem drška za odabir funkcija rada
Jela se predugo ili prebrzo peku	<ul style="list-style-type: none"> • pogrešno odabrana temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> • podesite temperaturu pečenja
Nakupljanje kondenzata na hrani i na vratima rerne	<ul style="list-style-type: none"> • jelo je ostavljeno predugo u rerni nakon prestanka pečenja i isključenja ventilatora 	<ul style="list-style-type: none"> • izvadite jelo iz rerne nakon završetka pečenja najduže nakon 20-tak minuta
Iz rerne izlazi dim tokom rada	<ul style="list-style-type: none"> • rerna se koristi prvi put • rerna nije očišćena nakon prethodnog pečenja • postavljena previsoka temperatura pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> • normalna pojava kod prve upotrebe rerne • očistite rernu prema uputstvima za čišćenje • podesite temperaturu pečenja na nižu vrednost
Crveno signalno svetlo ne radi	<ul style="list-style-type: none"> • nije odabrana temperatura rada • neispravan grejač • uključen programski časovnik, a nije podešeno vreme pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> • odaberite temperaturu pečenja • pozovite Servis • program pečenja poništite pritiskom na taster ručne funkcije

UPUTSTVO ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČIVANJE

OPŠTI DEO



Priključak štednjaka na električnu i gasnu instalaciju sme da izvrši samo ovlašteno i stručno osposobljeno lice.

Korisnik sme da obavi samo one radove za koje mu nije potreban alat.

Štednjaci su ispitani i sertifikovani prema važećim evropskim standardima za aparate za domaćinstvo i svrstani su u aparate vrste A, koji nisu predviđeni za priključenje na dimnjak ili uređaj za odvođenje produkata sagorevanja iz prostorije u kojoj su postavljeni, a pripadaju kategoriji II_{2H3B/P}.

Štednjak je namenjen za ugradnju između dva kuhinjska elementa i spada u klasu 2/1, razred 1 (razmak od uređaja do susednih kuhinjskih elemenata je minimalno 2 cm).

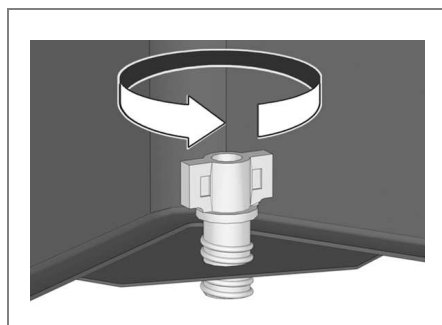
Informacije o modelu štednjaka, serijskom broju, vrsti gasa na koji je štednjak fabrički podešen i snagama (električnog i gasnog dela), nalaze se na natpisnoj pločici smeštenoj na bočnom okviru štednjaka, a može da se vidi kada se otvore vrata rerne.

POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA



Štednjak može da se postaviti samo u zadovoljavajuće provetrenim prostorijama !

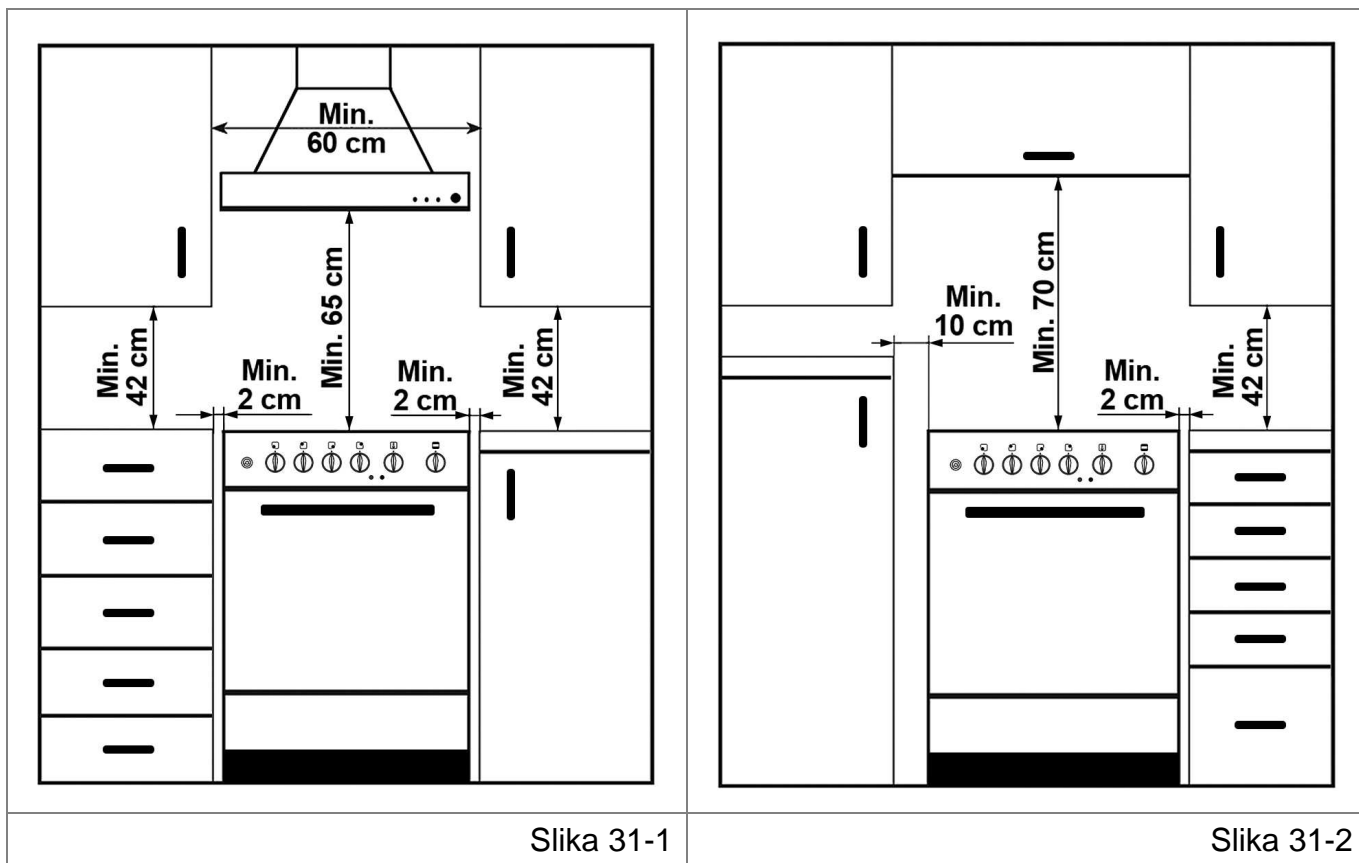
Prirodno odvođenje produkata sagorevanja ne sme da bude ometano bilo kakvim ograničenjem prostora iznad stražnje strane štednjaka. Postavljanje štednjaka je dozvoljeno ako se produkti sagorevanja odvede van prostorije sigurnom izmjenom vazduha bez opasnosti i neposrednih smetnji.



Slika 30

Vertikala bočnih stranica, odnosno horizontala površine za kuvanje na pojedinim modelima štednjaka može da se podese uvrtnjem ili odvrtnjem nogica smeštenih na podnožju štednjaka, vidljivih kad je ladica štednjaka izvađena (slika 30).

Kod postavljanja u niz, razmak između aparata i susednih elemenata mora biti najmanje 2cm (slika 31-1). Na jednoj strani može na udaljenost od najmanje 10 cm da se postavi visoki kuhinjski element koji je viši od aparata. Na drugoj strani može da se postavi samo kuhinjski element jednake visine (slika 31-2). Aparatu najbliži susedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (tlo, zadnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu od najmanje 100°C. Između zadnje strane štednjaka i zida ostavite barem 2 cm slobodnog prostora radi strujanja vazduha. Vertikalni razmak između štednjaka i aspiratora mora da bude 65 cm, odnosno najmanje onakav kakav je naznačen u uputstvu za postavljanje aspiratora (slika 31-1). Ako nema aspiratora, razmak do gornjeg kuhinjskog elementa je min. 70 cm (slika 31-2).

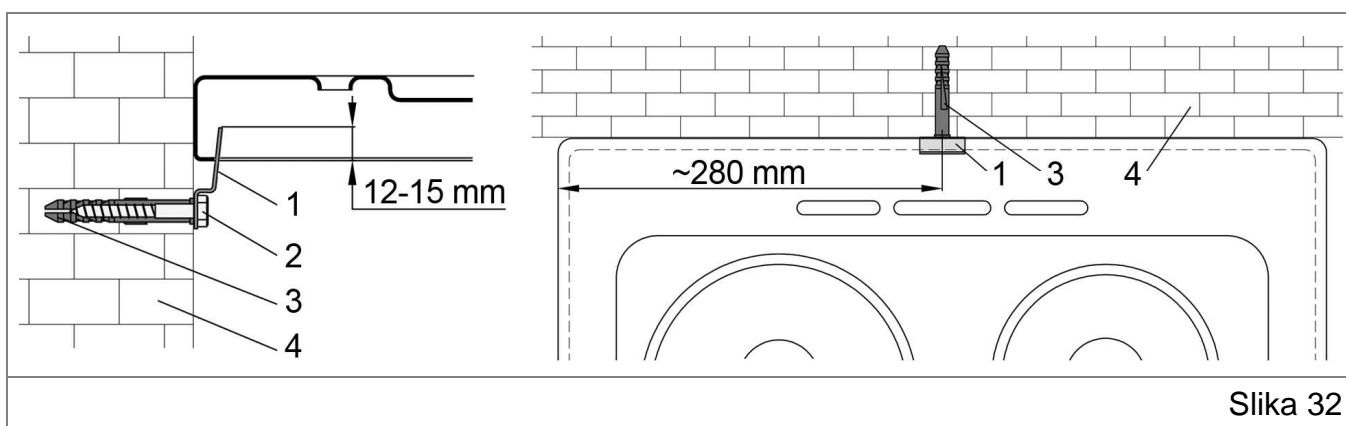


Slika 31-1

Slika 31-2



Kako biste sprečili moguće naginjanje štednjaka, učvrstite ga na zid (4) koristeći elemente (1), (2) i (3) isporučene u priboru (slika 32). Štednjak je potrebno nakositi i gurnuti do zida, a onda spustiti da se donji rub radne ploče natakne na zidni nosač (1).



Slika 32

PRIKLJUČIVANJE ŠTEDNJAKA NA ELEKTRIČNU INSTALACIJU



PAŽNJA !

Štednjak obavezno mora da bude uzemljen !
Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozlede ili štetu nastalu zbog nepridržavanja ovih uputstava. Električna sigurnost štednjaka garantovana je jedino ako je štednjak ispravno spojen na ispravnu električnu instalaciju sa uzemljenjem.

Kod priključenja treba da se vodi računa da elektroinstalacija, do mjesta gde se priključuje štednjak, bude takva da izdrži potrebnu struju.

Način isključivanja mora da bude izveden i instalisan unutar čvrste električne instalacije sukladno nacionalnim propisima za izradu el. instalacije odgovarajućeg napona.

Štednjaci sa oznakom SE 6013, SE 5613, SV 6013, SV 5613, SE 5604 i SV 5604 fabrički su priređeni za priključak na jednofaznu električnu instalaciju 230 V ~ (slika 33).

Štednjaci sa oznakom SE 6040, SE 5640, SV 6040, SV 5640, SE 6022, SE 5622, SV 6022 i SV 5622 fabrički su priređeni za priključak na trofaznu električnu instalaciju 400 V ~ (slika 34-1), a moguće je i priključenje na dvofaznu (slika 34-2) i jednofaznu (slika 34-3) električnu instalaciju prema tabeli 8, uz ograničenje upotrebe svih trošila štednjaka (grejačih ploča ili zona i rerne) istodobno.

<p>230 V ~ / 50 Hz</p>	<p>400 V 3N ~ / 50 Hz</p>	<p>400 V 2N ~ / 50 Hz</p>	<p>230 V ~ / 50 Hz</p>
Slika 33	Slika 34-1	Slika 34-2	Slika 34-3

Fazni provodnici L1, L2, L3 su obično crne i smeđe boje. Neutralni provodnik N (nula) je obično plave boje. Zaštitni provodnik PE (uzemljenje) je žuto-zelene boje.

Za priključivanje štednjaka na električnu instalaciju morate da koristite izolirani vod (kabel) tipa H05RR– F sa zaštitnim žuto-zelenim provodnikom, dužine približno 1,5 m.

Štednjak se priključuje na propisno instaliranu zidnu priključnicu sa kontaktom za uzemljenje i sa vlastitim strujnim krugom i osiguračem od 16 A. Zidna priključnica mora da bude lako pristupačna (zbog propisa o mogućnosti odvajanja svih polova sa električne instalacije) i ne smije da bude izložena toplinskom zračenju. Dakle ne sme da se nalazi neposredno iza štednjaka, a priključni vod ne sme da dođe u dodir sa zadnjom stranicom štednjaka.

Električni priključak mora da bude trajan (a ne pomoću utikača i utičnice), preko sklopki za odvajanje svih polova od čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu el. instalacije odgovarajućeg napona.

Tabela 8 - Električni priključak


Tip štednjaka	Priključak	Priključni vod
SV 6013, SV 5613	jednofazni	3 x 2,5 mm ²
SV 6040, SV 5640	jednofazni	3 x 2,5 mm ² *
	dvofazni	4 x 2,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SV 6022, SV 5622	jednofazni	3 x 2,5 mm ² *
	dvofazni	4 x 1,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SE 6013, SE 5613	jednofazni	3 x 2,5 mm ² 3 x 1,5 mm ²
SE 6040, SE 5640	jednofazni	3 x 2,5 mm ² *
	dvofazni	4 x 2,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SE6022, SE 5622	jednofazni	3 x 2,5 mm ²
	dvofazni	4 x 1,5 mm ²
	trofazni	5 x 1,5 mm ²
SE 5604, SV 5604	jednofazni	3 x 2,5 mm ² 3 x 1,5 mm ²
* Ograničenje istovremenog rada rerne i jedne grejne ploče ili istovremeni rad samo dve grejne ploče.		

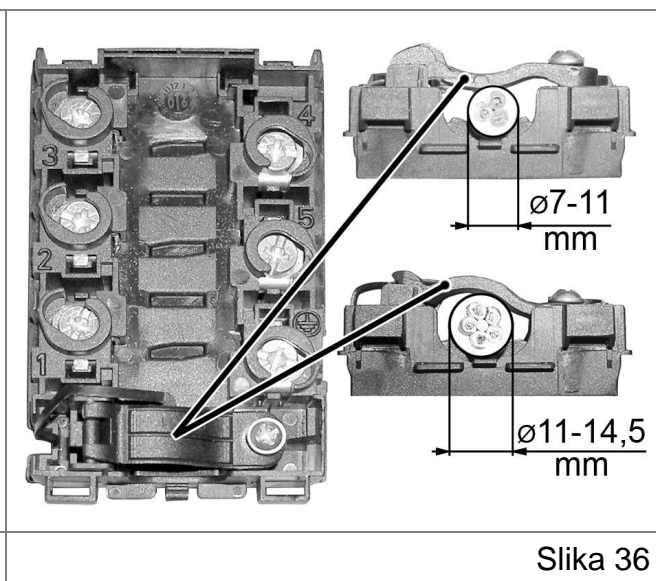
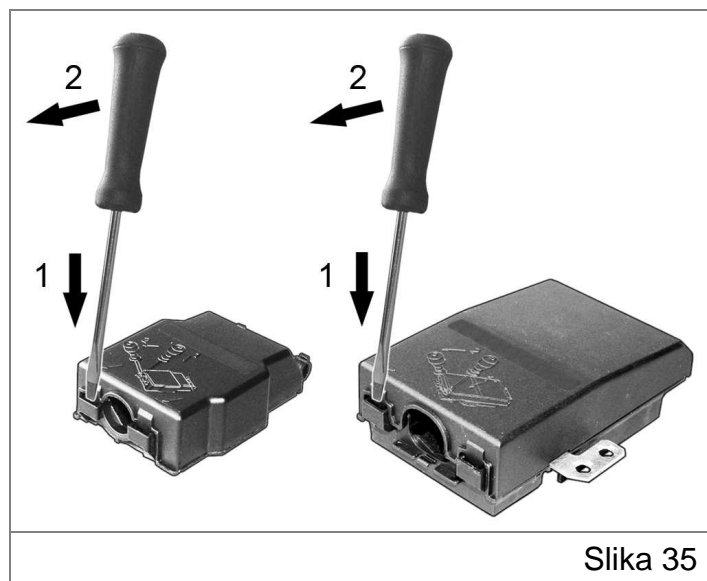


PREPORUKA: Ako je ikako moguće, preporuča se da se štednjak sa staklokeramičkom pločom spoji TROFAZNO !

Postupak priključenja štednjaka

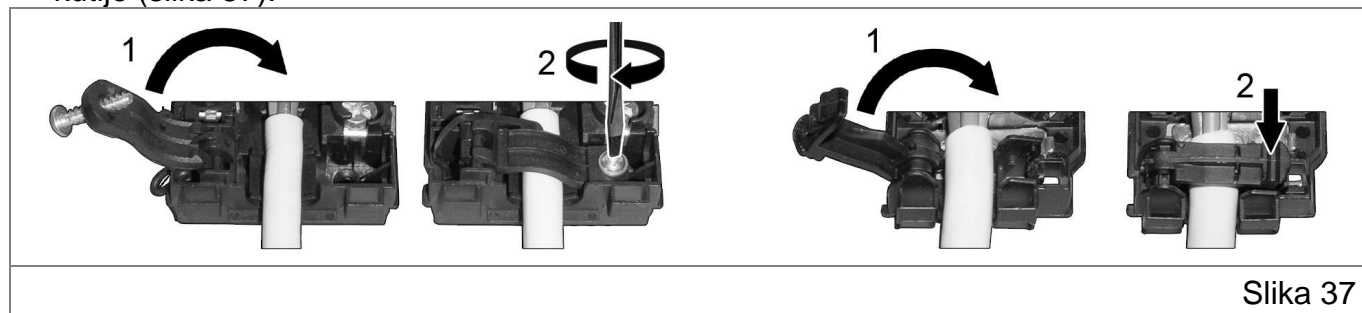
- Da bi priključili štednjak, NIJE POTREBNO da odstranite stražnju stranicu štednjaka.
- Odvijačem, sa obe strane, oslobodite poklopac priključne kutije, kako bi Vam bile dostupne priključne stezaljke.

	<p>Priključni kabel OBAVEZNO provedite kroz napravu za rasterećenje, koja je sastavni deo priključne kutije i štiti kabel od izvlačenja. (slika 36). Štednjak se treba dodatno pričvrstiti na zid kao što je prikazano na slici 32.</p>
---	--



	<p>Dužina zaštitnog provodnika priključnog kabla mora biti takva da u slučaju izvlačenja zaštitni provodnik bude opterećen kasnije od ostalih provodnika pod naponom.</p>
---	--

- Priključite kabel na stezaljke sukladno jednom od načina prikazanim na slikama 33, 34-1, 34-2 ili 34-3, pri čemu treba da vodite računa da je zavisno o načinu priključka, potrebno da postavite spojne mostiće.
- Napravu za rasterećenje kabla čvrsto privijte ili pritisnite, i zatvorite poklopac priključne kutije (slika 37).



Napomena :

Priključni mostići već su postavljeni na određenom mestu u priključnoj kutiji. Zavrtnji priključaka već su u otvorenom položaju pa ih ne treba odvrtati. Kod stezanja se začuje lagani "klik" što znači da zavrtnanj treba da se čvrsto pritegne do kraja.

PRIKLJUČENJE ŠTEDNJAKA NA GASNU INSTALACIJU

Priključenje štednjaka na gasnu instalaciju i preuređenje na drugi gas obavlja se prema propisima lokalnog distributera gasa. Nazivni pritisci za pojedine gasove prikazani su u tabeli 9. Zaptivenost spojnih mesta na gasnim priključcima treba da ispitajte na uobičajen način (sa penom odredite mesto propuštanja).

Tabela 9 - Nazivni pritisci gasova

Vrsta gasa	Nazivni pritisak (mbar)
Tečni naftni gas (propan - butan) - G30	30
Prirodni (zemni) gas - G20	20

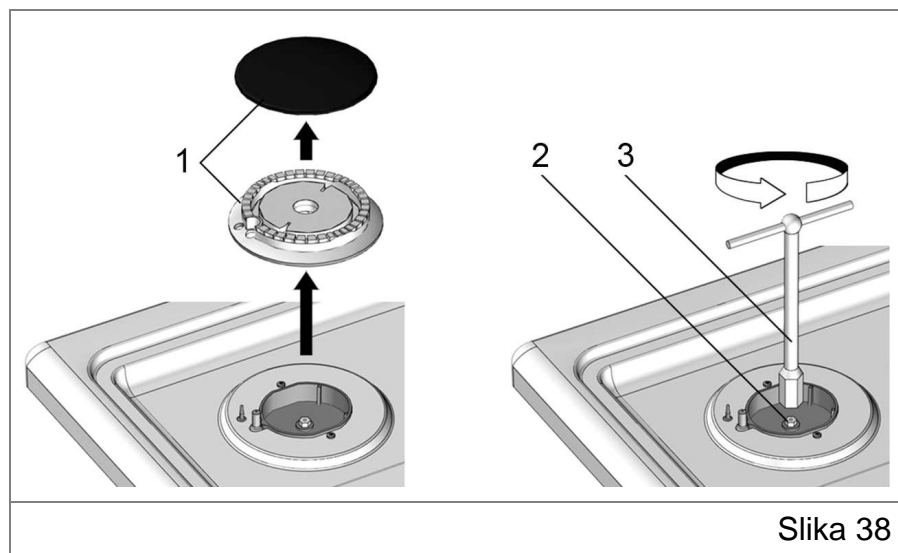
Preuređivanje štednjaka na druge gasove

Štednjak podešen na prirodni (zemni) gas ili tečni naftni gas (propan - butan) može pomoću izmene dizni da se preuredi na drugi gas. Dizne sa odgovarajućim prečnikom otvora za pojedini gorionik nalaze se u priboru štednjaka, a pripadnost prema vrsti gasa odaberite prema tabeli 10.

Pri preuređivanju štednjaka na drugi gas, potrebno je da napravite sledeće:

- 1 - Zamenite dizne
- 2 - Postavite priključak za tečni naftni gas sa zaptivkom (ako nije postavljen - nalazi se u priboru štednjaka) ili priključno crevo za prirodni (zemni) gas sa zaptivkom (kupite ga u prodavnici).
- 3 - Podesiti plamen svakog gasnog gorionika u položaju "min"
- 4 - Nalepите novu nalepnicu "PAŽNJA" (nalazi se u priboru) o preuređenju štednjaka na drugi gas.

Izmena dizni gasnih gorionika



Slika 38

Izmena dizni (slika 38) gasnih gorionika štednjaka obavlja se prema sledećem redosledu:

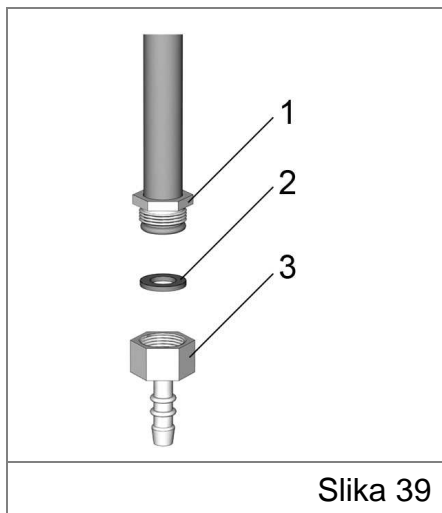
- 1 - Isključite štednjak iz električne instalacije.
- 2 - Uklonite nosače posuda i plamenike iz ležišta (1).
- 3 - Odgovarajućim cevastim ključem (3) izvadite dizne (2) i na njihovo mesto stavite dizne za odgovarajući gas (prema tabeli 10 - Dizne). Svaka dizna označena je brojem koji označuje prečnik dizne izražen u stotinkama milimetra.
- 4 - Stavite gorionike na njihovo mesto, zapalite plamen na ranije opisan način.

Tabela 10 - Dizne

Plamenici	Nazivno opterećenje kW	Dizne za tečni naftni gas (propan - butan) G30	Dizne za prirodni (zemni) gas G20	Protok gasa G30 g/h
Mali (Def./Somip./San.)	1,00	50/52/52	77/72/72	72
Srednji (Def./Somip./San.)	1,75	66/65/65	101/87/97	125
Jaki (Def./Somip./San.)	3,0	87/88/88	129/117/117	215

Svaka dizna označena je brojem koji označava prečnik dizne u stotinkama milimetra

Postavljanje priključka i zaptivke za tekući naftni gas (slika 39)

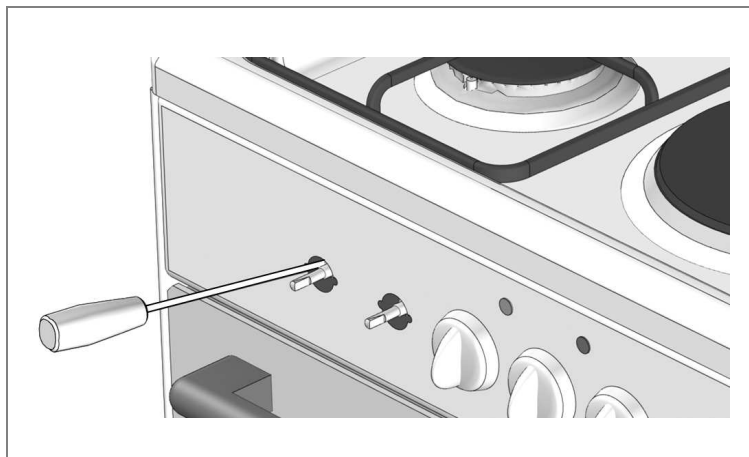


- 1 - Na priključak dovoda gasa na štednjaku (1) navrnite priključak gasa (3) sa zaptivkom (2).
- 2 - Na priključak za tečni naftni gas (poz. 3) navucite priključno gumeno crevo koje je propisano standardom.
- 3 - Zaptivenost spojnih mesta ispitajte na uobičajen način (kontrolišite prvenstveno sa manometrom, a sa penom odredite mesto propuštanja).



Pre priključenja štednjaka na bocu tečnog naftnog gasa treba da pažljivo pročitate uputstva za upotrebu boce za gas i regulatora pritiska na boci za gas i pazite da gumeno crevo ne dođe u dodir sa zadnjom stranicom štednjaka.

Podešavanje plamena gasnih gorionika u položaju "mali plamen"



Slika 40

- 1 - Upalite jedan po jedan gorionik okrećući držak do položaja "mali plamen", a zatim držak odstranite sa vretena slavine povlačeći držak prema sebi.
- 2 - Pomoću malog odvijača kroz otvor levo ili desno od osovine slavine (zavisno od izvođenja slavine) zavrnite maksimalno vijak za podešavanje malog plamena (slika 30).
Kod prelaska sa tečnog naftnog gasa na prirodni (zemni) gas podesite poziciju vijka za regulaciju malog plamena tako da daje mali, ali postojan plamen.
- 3 - Ponovo namestite držak i proverite da li mali plamen ostaje postojan čak i nakon prelaska od velikog na mali plamen, dok je gorionik hladan.

ZAMENA SIJALICE U RERNI



Pre zamene sijalice štednjak isključite iz električne instalacije - izvadite osigurač, isključite LS-automat ili izvadite utikač iz utičnice.

U slučaju da u rerni pregori sijalica, odvrnite zaštitno staklo sijalice, zamenite sijalicu i zaštitno staklo sijalice ponovo pričvrstite.

Za zamenu trebate novu sijalicu sa grlom E14, 230V, 15W, T300°C.



Napomena:

Proizvođač zadržava pravo promeni konstrukciju, mere i težinu ako smatra da je to potrebno radi unapređenja kvaliteta proizvoda i obavezuje se da će obezbediti rezervne delove i odstraniti kvarove u roku od 7 godina od datuma prodaje proizvoda.

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

ПОЧИТУВАНИ КУПУВАЧИ! Ви благодариме за довербата што ни ја укажавте при купувањето на нашиот производ. По примањето на производот, распакувајте го, а амбалажниот материјал (пластичната фолија, стиропорот, дрвото...) отстранете ги вон дофат на децата за да не се повредат, да не ги голтнат помалите делови или да не се задушат со пластичната фолија.

Проверете дали производот е неоштетен, а ако е оштетен при транспортот, за тоа известете го продавачот чии податоци ќе најдете на доставницата или на фактурата.

За полесно да се снајдете при користењето на производот, Ви го подготвиме ова Упатство за употреба.

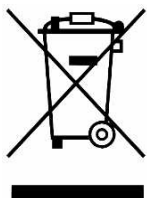
Ве молиме внимателно да го прочитате затоа што на тој начин ќе ги одбегнете грешките, ќе ја зголемите трајноста на производот и ќе заштедите енергија и пари.

Во упатството за употреба опишани се различните типови на шпорети кои меѓусебно се разликуваат по опременост и начин на работа, и заради тоа се вклучени и некои поглавја кои не се однесуваат на Вашиот шпорет.

ЗАШТИТА НА ОКОЛИНА

Попратната документација на овој апарат, ипсечатена е на хартија избелена без хлор или на рециклирана хартија како би се унапредила заштитата на околината.

Амбалажата е изработена на начин да не и штети на околината; амбалажниот материјал е еколошки и може да се обновува т.е. рециклира. Со рециклирање на амбалажата се штедат суровините и се намалува количината на индустрискиот и куќниот отпад.



ОТФРЛАЊЕ НА АПАРАТОТ: Овие производи се развиени и произведени со употреба на квалитетни материјали и компоненти кои можат да се рециклираат и повторно да се искористат. Символот на левата страна означува дека електричните и електронските апарати на крајот на нивниот век на траење не смеат да се фрлаат заедно со куќниот отпад. Ве молиме овој апарат да го предадете на локалната фирма која се занимава со згрижување на отпад или да го однесете во рециклажно собиралиште. Помогнете ни во сочувувањето на околината во која живееме!

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА СИГУРНО КОРИСТЕЊЕ НА ШПОРЕТОТ !

- Овој апарат можат да го употребуваат деца на возраст од 8 години и постари, како и лица со намалени физички, емоционални или душевни способности или со недостатокот на искуство или знаења, ако добијат надзор или упатството за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените опасности. Децата не смеат да се играат со апаратот. Чистењето и корисничкото одржување не смеат да го извршуваат деца без надзор.

- Шпоретот може да биде приклучен на електрична и гасна инсталација, во склад со важечките законски прописи, само од овластено и стручно оспособено лице. Нестручно приклучување и поправки можат да причинат електричен удар и телесни повреди.
- Шпоретот треба да се постави во задоволително проветрена просторија. Во тек на работа на гасните пламеници се ослободува топлина и влага па е потребно да се спроведе додатно проветрување на просторијата во која е сместен шпоретот. При поинтензивна употреба на шпоретот потребно е појако проветрување и вклучување на аспиратор.
- Шпоретот, како и секој друг апарат во домаќинството, треба да се надгледува во текот на неговата работа.
- Шпорет треба дополнително да се обезбедени на сидот како што е прикажано на Слика 32.
- Кај моделот од ИНОКС, пред првото вклучување на шпоретот, отстранете ја заштитната фолија од ИНОКС работната и управувачката плоча за да не дојде до нејзино запалување и можни повреди на корисникот.
- Не користете ги гасните пламеници ако е пламенот непостојан. Обрнете внимание кон правилното составување на деловите на пламеникот.
- Ако почувствувате мирис на гас, веднаш затворете го главниот вентил за довод на гасот, не приближувајте се со отворен пламен, не вклучувајте ги електронските прекинувачи, проветрете ја просторијата и повикајте стручно лице за гасна инсталација.
- Ако е шпоретот вон функција подолго време (одење на викенд или одмор), задолжително запрете го доводот на гасот.
- За време на работењето се загреваат одделни делови на шпоретот, првенствено местата за готвење и нивната околина. Поради тоа **ВНИМАНИЕ!** Децата помлади од 8 години не смеат да се задржуваат во близина на шпоретот додека е вклучен!
- Дете да не се игра со апаратот!
- Не вклучувајте го шпоретот во електричната инсталација ако приклучниот вод е оштетен.
- Оштетениот приклучен вод мора да биде заменет со исправен, а смее да го замени единствено стручно лице или сервисер. Нестручното приклучување и поправки можат да предизвикаат електричен удар и физички повреди.

- При приклучувањето треба да се води сметка електричната инсталација до местото каде што шпоретот се приклучува да биде таква да може да ја издржи потребната струја.
ВНИМАНИЕ! Шпоретот задолжително треба да биде заземјен!
- Неисправната светилка од осветлението на рерната задолжително мора да биде заменета со исправна затоа што кај повеќесистемските рерни таа е воедно и индикатор на вклученоста на рерната.
- Пред замена на неисправната сијалица во рерната задолжително исклучете го шпоретот од електричната инсталација за да избегнете струен удар!
- Шпоретот не смее да се приклучува кон надворешен "тајмер" или кон одвоен далечински управувач.
- За придржувње на садови и тави користете крпи или ракавици да одбегнете изгореници.
- Во фиоката под шпоретот не смеат да се чуваат запаливи и експлозивни предмети (крпи, хартија, пластика и сл.) поради опасност од пожар и експлозија! Фиоката користете ја само за чување на приборот на шпоретот што моментално не го користите (штитник, итн.).
- Шпоретот не смее да се користи за загревање на простории !
- Пред да го приклучите шпоретот на боцата со течен нафтен гас внимателно прочитајте ги упатствата за употреба на боцата со гас и регулаторот на притисокот на боцата со гас и внимавајте гуменото црево да не дојде во допир со задната страна на шпоретот.
- Ако приклучувате електричен апарат во близина на шпоретот, морате да водите сметка да кабелот од тој апарат не дојде во допир со загреаните делови од шпоретот или со отворен пламен.
- Рерната не смеете да ја чистите со апарат за чистење под висок притисок, затоа што може да дојде до краток спој и до оштетување на шпоретот.
- Стаклокерамичката плоча е многу отпорна, ама не е некршлива! Посебно остри и тврди предмети ако паднат од поголема висина можат да ја оштетат стаклокерамичката плоча.

- Ако на стаклокерамичката плоча се појават пукнатини или скршеници, немојте повеќе да ја користите, исклучете ги сите прекинувачи на зоните за готвење, исклучете го шпоретот од приклучницата или извадете го осигурувачот да се избегне електричен шок и повикајте го надлежниот сервис.
- Не е дозволено стаклокерамичката плоча да се користи како работна површина .
- Не користете абразивни средства или остри метални предмети за да ги исчистите стаклените површини на вратата од рерната, бидејќи на тој начин можете да ја изгребете површината на стаклото и така да предизвикате пукање и распрснување на стаклото.
- Поради можност од пожар , на плочата не е дозволено загревање на храна во алуминиумска фолија или во пластични садови.
- Не печете на дното на рерната и не обложувајте ја рерната со алуминиумска фолија. Со поставување на садот за печење на дното на рерната или со обложување на рерната со алуминиумска фолија можете да предизвикате оштетување на емајлот на рерната, како и намалување на ефикасноста на печењето.
- По вклучувањето на зоните за готвење се слуша зуење кое престанува по одредено време. Ова зуење е својствено за загревање со зрачење и не делува врз работењето на местата за готвење.
- Прегреано масло и маст можат брзо да се запалат на врелата зона за готвење или ринглата. Поради тоа кога припремате храна со масло бидете претпазливи.
- Никогаш не ги вклучувајте ел. грејни плочи (зони) и не ги палете горилниците без да се поставени садови.
- Некои шпорети имаат лакирани, а некои стаклени поклопци кои можете да ги затворите штом ќе се оладат греачките плочи и гасните горилници како не би дошло до оштетување на поклопецот.
- Ако е по поклопецот истурена течност, избришете ја пред отворањето на поклопецот.
- Шарките на вратата на рерната можат да се оштетат ако отворената врата се преоптовари со тешки предмети. Затоа врз отворената врата не смеете да седите, стоите или да поставувате тешки предмети.

- Не користете ја рачката на шпоретот за подигнување или преместување на апаратот.
- При употребата на шпоретот треба да се придржувате кон правилата за употреба на било кој електричен апарат :
 - не дозволувајте им на деца или на лица со посебни потреби да го користат шпоретот,
 - пред чистењето на шпоретот задолжително исклучете го од електричната инсталација: извадете го осигурувачот или исклучете го LS – автоматот,
 - не допирајте го апаратот со влажни раце додека е вклучен во електрична инсталација,
 - немојте да бидете боси додека го користите апаратот.
- Во случај на дефект на шпоретот, исклучете го од електричната инсталација и повикајте Сервис за поправка. Натписната плочка со податоците кои при повикот треба да им ги јавите во Сервисот, се наоѓа од предната страна на рерната и достапна е и после поставувањето на апаратот на предвиденото место. На плочката, видлива по отварање на вратата на рерната, се наоѓаат сите податоци потребни за препознавање на типот/моделот на апаратот те серискиот број.
- Се препорачува секои три години да се повика стручно лице за гасна инсталација да се провери исправноста на шпоретот.
- **ВНИМАНИЕ!** За време на работата се загреваат поединечни делови на шпоретот, првенствено местата за готвење и подрачјето околу нив. Обратете внимание и не ги допирајте грејните елементи!
- Децата помлади од 8 години мора да бидат оддалечени од вклучениот шпорет или да бидат под постојан надзор!
- Подготовката на храна во масло или на маст бара претпазливост бидејќи прегреаното масло или маст може брзо да се запали и да предизвика пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го гаснете пожарот со вода, туку исклучете го шпоретот и изгаснете го пламенот така што ќе го покриете со капакот или со огноотпорно платно.
- **ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР:** никогаш не оставајте предмети на површината за готвење. Некои шпорети имаат капаци кои можете да ги затворите само откако ќе се оладат грејните плочи и гасните пламеници за да не дојде до оштетување на капакот.

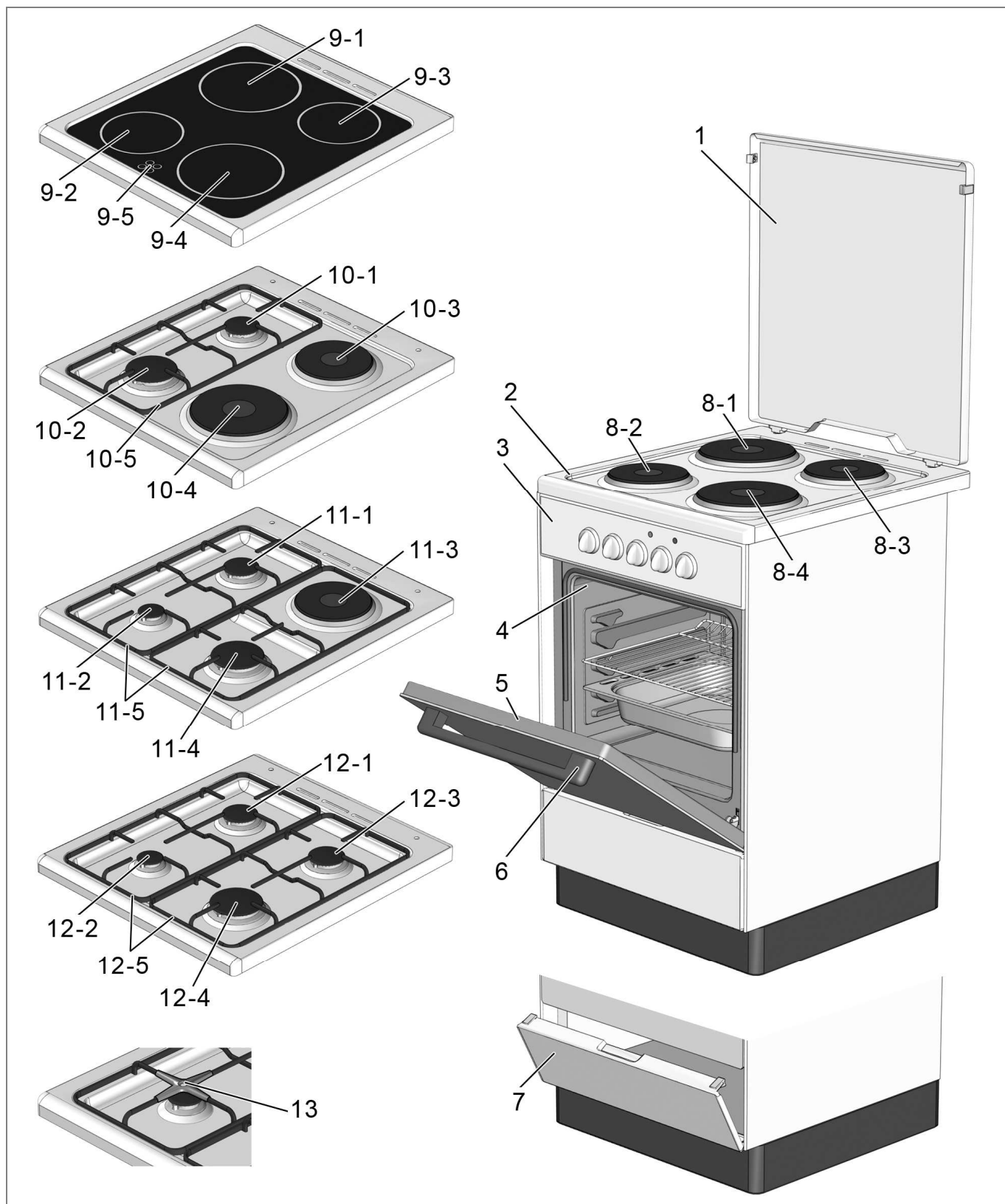
- Ако врз капакот на шпоретот е разлеана течност, избришете ја пред отворање на капакот.
- **Внимание!** Опасност од изгореници! За време на работата рерната станува врела. При употреба на рерната треба да се внимава да не се допираат грејачите внатре во рерната!
- **ВНИМАНИЕ !** Шпоретот задолжително мора да биде заземјен ! Произведувачот не превзема никаква одговорност за повреди или оштетувања предизвикани поради непридржување кон ова упатство.
- Електричната сигурност на шпоретот е загарантирана единно ако е истиот исправно споен на исправна електрична инсталација со заземјување.
- При приклучувањето треба да се води сметка да електричната инсталација до местото каде се приклучува шпоретот биде таква да може да ја издржи потребната струја.
- Начинот на исклучување мора да биде изведен и инсталиран во рамките на цврста електрична инсталација според националните прописи за изработка на електрична инсталација со соодветен напон.



Овој апарат е наменет исклучиво за употреба во домаќинствата и не е наменет за употреба во професионална (комерцијална) цел или намени кои ги надминуваат вообичаените намени во домаќинствата. Ако апаратот сепак се користи така, гарантниот рок еднаков е на најкраткиот гарантен рок према важечките законски прописи.

Произведувачот не поднесува никаква одговорност за повреди или оштетувања предизвикани поради неправилно поставување или употреба и не признава право на гаранција за случај на непридржување кон упатствата за употреба и несовесна употреба на шпоретот.

ОПИС И ДИМЕНЗИИ НА ШПОРЕТОТ СО ШИРИНА ОД 56 cm



МОДЕЛ	ДИМЕНЗИИ (ширина x длабочина x висина)
SE56...	55,5x60x85 cm (143 cm – со подигнат капак)
SV56...	55,5x60x85 cm

Слика 1

- 1 - Капак на шпоретот
- 2 - Површина за готвење
- 3 - Плоча за управување
- 4 - Рерна
- 5 - Врата на рерната
- 6 - Рачка на вратата на рерната
- 7 – Капак на просторот за одложување на предмети

- 8-1 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW со граничник за температурата
- 8-2 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 8-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 8-4 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 18$ cm / 2 kW

- 9-1 - Електрична зона за готвење $\varnothing 18$ cm / 1,7 kW
- 9-2 - Електрична зона за готвење $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 9-3 - Електрична зона за готвење $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 9-4 - Електрична зона за готвење $\varnothing 18$ cm / 1,7 kW
- 9-5 - Показувач на заостанатата топлина

- 10-1 - Гасен пламеник со сила од 1,75 kW
- 10-2 - Гасен пламеник со сила од 3 kW
- 10-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW (SE5622...)
Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW (SV5622...)
- 10-4 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 10-5 - Носач на садови

- 11-1 - Гасен пламеник со сила од 1,75 kW
- 11-2 - Гасен пламеник со сила од 1 kW
- 11-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 11-4 - Гасен пламеник со сила од 3 kW
- 11-5 - Носачи на садови

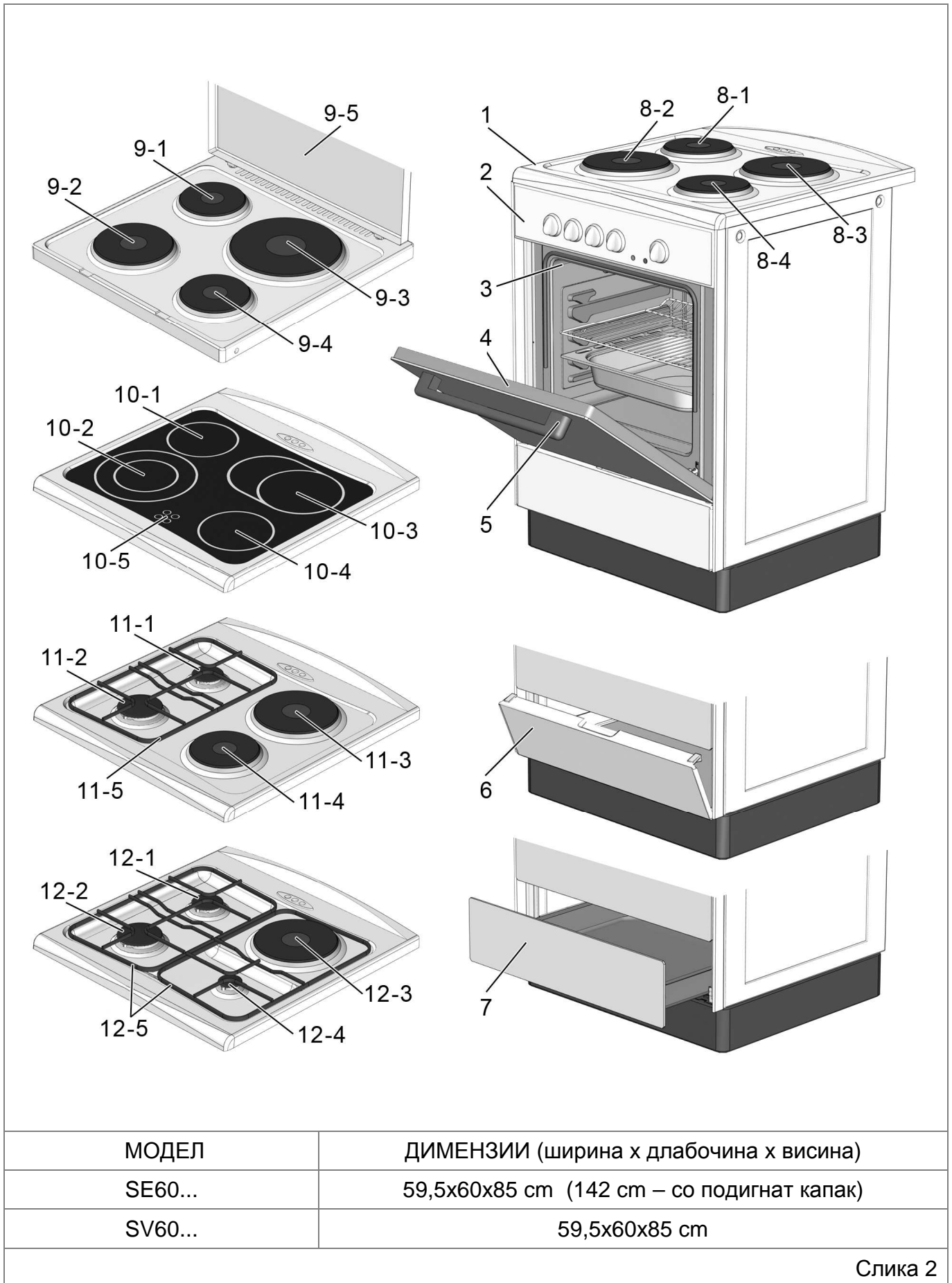
- 12-1 - Гасен пламеник со сила од 1,75 kW
- 12-2 - Гасен пламеник со сила од 1 kW
- 12-3 - Гасен пламеник со сила од 1,75 kW
- 12-4 - Гасен пламеник со сила од 3 kW
- 12-5 - Носачи на садови

- 13 - Помошен носач на садови

Упатството ги опфаќа следните групи на шпорети:

SE 5640...
 SV 5640...
 SE 5622...
 SV 5622...
 SE 5613...
 SV 5613...
 SE 5604...
 SV 5604...

ОПИС И ДИМЕНЗИИ НА ШПОРЕТОТ СО ШИРИНА ОД 60 cm



МОДЕЛ	ДИМЕНЗИИ (ширина x длабочина x висина)
SE60...	59,5x60x85 cm (142 cm – со подигнат капак)
SV60...	59,5x60x85 cm

Слика 2

- 1 - Површина за готвење
- 2 - Плоча за управување
- 3 - Рерна
- 4 - Врата на рерната
- 5 - Рачка на вратата на рерната
- 6 – Капак на просторот за одложување на предмети
- 7 – Фиока на шпоретот

- 8-1 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 8-2 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 18$ cm / 2 kW
- 8-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 8-4 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW

- 9-1 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1 kW
- 9-2 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 18$ cm / 2 kW
- 9-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 22$ cm / 2 kW
- 9-4 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 9-5 - Капак на шпоретот (SE6040V...)

- 10-1 - Електрична зона за готвење $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 10-2 - Електрична двојна зона за готвење $\varnothing 21/\varnothing 12$ cm // 2,2/0,75 kW
- 10-3 - Електрична двојна зона за готвење $26/\varnothing 17$ cm // 2,2/1,4 kW
- 10-4 - Електрична зона за готвење $\varnothing 14,5$ cm / 1,2 kW
- 10-5 - Показувач на заостанатата топлина

- 11-1 - Гасен пламеник со сила од 1,75 kW
- 11-2 - Гасен пламеник со сила од 3 kW
- 11-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 11-4 - Електрична брзогрејна плоча $\varnothing 14,5$ cm / 1,5 kW
- 11-5 - Носач на садови

- 12-1 - Гасен пламеник со сила од 1,75 kW
- 12-2 - Гасен пламеник со сила од 3 kW
- 12-3 - Електрична обична грејна плоча $\varnothing 18$ cm / 1,5 kW
- 12-4 - Гасен пламеник со сила од 1 kW
- 12-5 - Носачи на садови

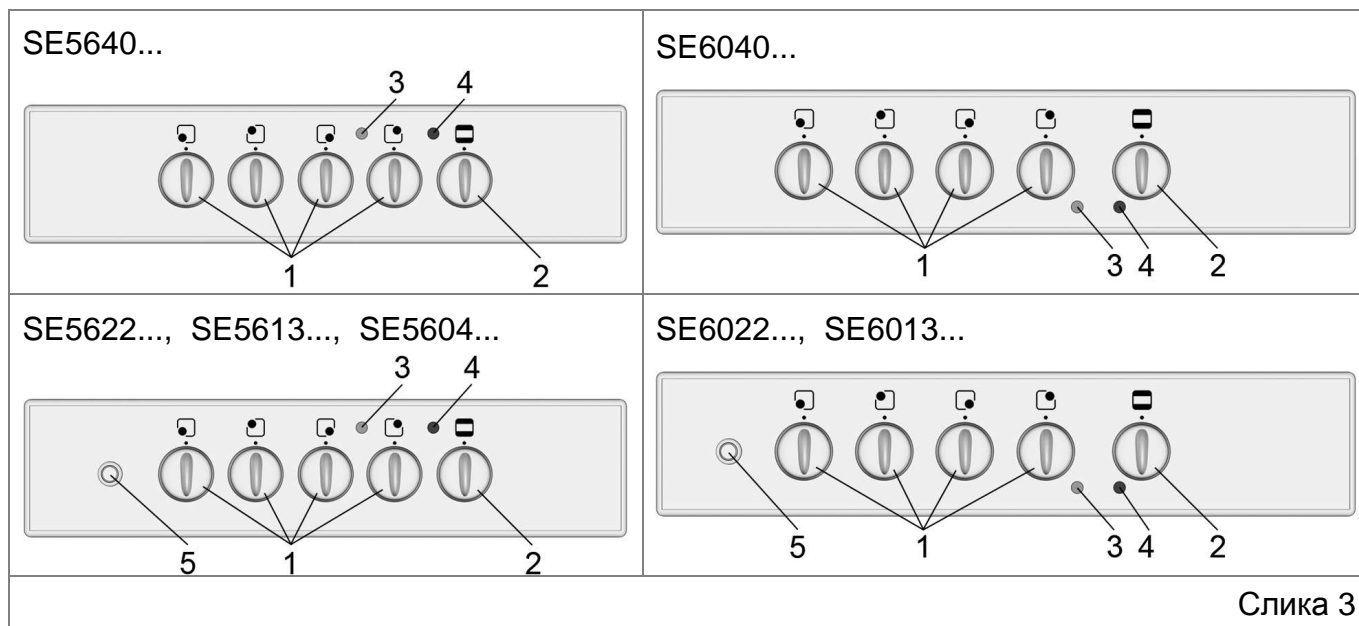
Упатството ги опфаќа следните групи на шпорети:

- SE 6040...**
- SV 6040...**
- SE 6022...**
- SV 6022...**
- SE 6013...**
- SV 6013...**

УПРАВУВАЊЕ СО ШПОРЕТОТ

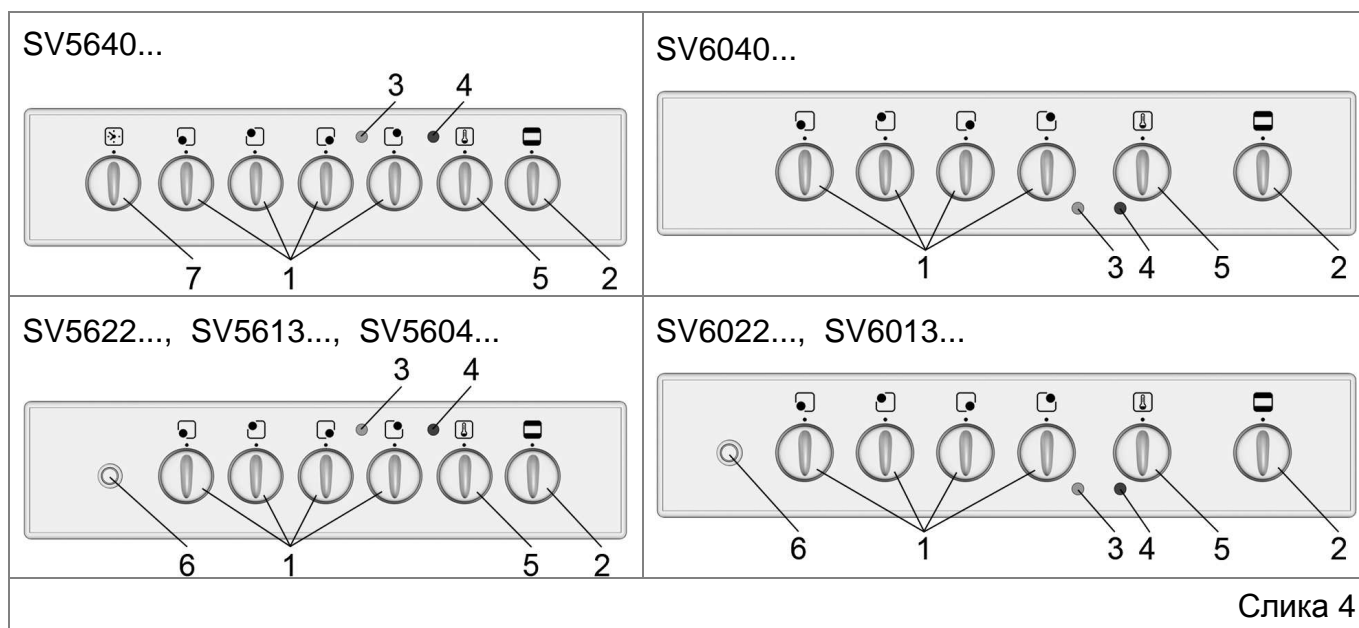
Сите елементи за управување и сигнализација сместени се на управувачката плоча. Степенот на опременост на управувачката плоча зависи од типот на шпоретот.

Електричен и електро-гасен конвенционален шпорет (SE56... / SE60...)



- 1 - копчиња на склопките (гасните вентили) за управување со грејните плочи (гасните пламеници)
- 2 - копче на склопката за управување со рерната
- 3 - жолто сигнално светло (се пали кога е вклучена било која електрична грејна плоча или рерната)
- 4 - црвено сигнално светло (се пали само кога е вклучено греењето во рерната)
- 5 - копче за палење на гасот со електрична искра

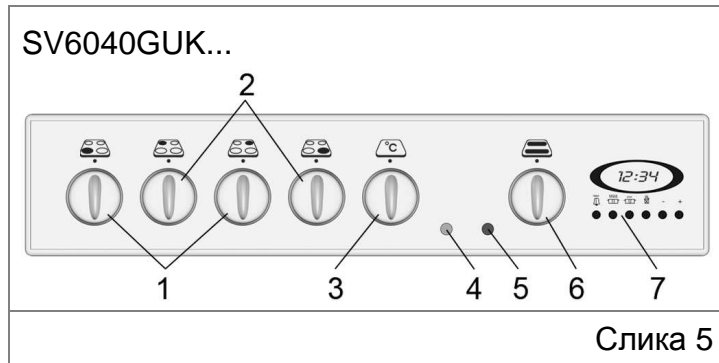
Електричен и електро-гасен повеќесистемски шпорет (SV56... / SV60...)



- 1 - копчиња на склопките (гасните вентили) за управување со грејните плочи (гасните пламеници) или со зоните за готвење кај шпорети со стакло-керамичка плоча

- 2 - копче на склопката за избор на начинот на работа на рерната
- 3 - жолто сигнално светло (се пали кога е вклучена било која електрична грејна плоча)
- 4 - црвено сигнално светло (се пали само кога е вклучено греењето во рерната)
- 5 - копче на склопката за избор на температурата во рерната
- 6 - копче за палење на гасот со електрична искра
- 7 - копче на сигналниот часовник

Електричен повеќесистемски шпорет со програмски часовник



Слика 5

- 1 - копчиња на регулаторот на енергија за управување со двокружните зони за готвење
- 2 - копчиња на 7-позиционата склопка за управување со еднокружните зони за готвење
- 3 - копче на склопката за избор на температурата во рерната
- 4 - жолто сигнално светло (се пали кога е вклучена било која зона за готвење)
- 5 - црвено сигнално светло (се пали само кога е вклучено греењето во рерната)
- 6 - копче на склопката за избор на температурата во рерната
- 7 - програмски часовник



ВНИМАНИЕ !

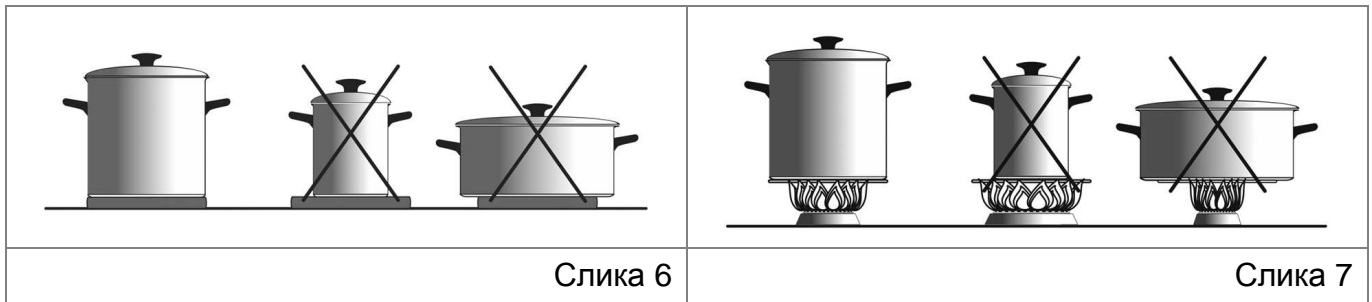
Кај сите повеќесистемски шпорети SV... (освен моделите SV5604...) индикатор на вклученоста на рерната е осветлението во рерната. Неисправната светилка во рерната задолжително мора да биде заменета со исправна !

УПАТСТВА ЗА РАЦИОНАЛНА УПОТРЕБА

- За готвење користете само садови со рамно и масивно дно, кое не го менува обликот при висока температура.
- Одберете секогаш соодветна плоча (зона) према садот: дното на садот и пречникот на плочата (зоната) треба да бидат подеднакво големи (слика 6).
- Внимавајте при ставањето на садот, садот да биде во средината на плочата (зоната).
- Стаклокерамичката плоча и дното на садот мораат секогаш да бидат чисти: нечистотии и остатоци на храна (посебно оние кои содржат шеќер) те зрнца на песок или остатоци на средството за чистење можат да се запечат на плочата и така да ја оштетат.
- Садовите за готвење одберете ги така да пламенот не го преминува дното на садот (слика 7).

- Гответе секогаш со поклопен сад и при тоа внимавајте поклопецот добро да налегнува.

- При долготрајно готвење на јадења користете садови за готвење под притисок.
- Со правовремено исклучување на грејните плочи (зони) и рерната, ја искористувате заостаната топлина и на тој начин штедите енергија.



- Ако за готвење користите огноотпорни стаклени односно порцелански садови, придржувајте се кон упатствата на производителот на садовите.
- Ако користите лонец под притисок, надгледувајте го додека не постигне правилен притисок. Грејната плоча (зона) нека на почетокот биде вклучена на најголема сила, а потоа повремено намалете ја силата на греењето.
- Секогаш внимавајте во лонецот под притисок, а и во другите лонци и садови, да има доволно течност бидејќи заради испарување садот може да остане празен, а заради прегревање може да дојде до оштетување на лонецот и на грејната плоча.

ВНИМАНИЕ!



За време на работата се загреваат поединечни делови на шпоретот, првенствено местата за готвење и подрачјето околу нив.

Обратете внимание и не ги допирајте грејните елементи! Децата помлади од 8 години мора да бидат оддалечени од вклучениот шпорет или да бидат под постојан надзор! Подготовката на храна во масло или на маст бара претпазливост бидејќи прегреаното масло или маст може брзо да се запали и да предизвика пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го гаснете пожарот со вода, туку исклучете го шпоретот и изгаснете го пламенот така што ќе го покриете со капакот или со огноотпорно платно.

ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР: никогаш не оставајте предмети на површината за готвење.

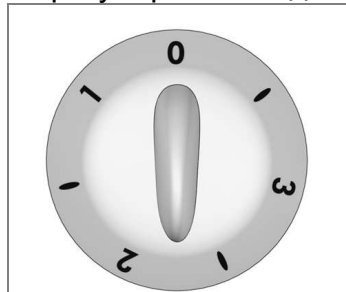
Некои шпорети имаат капаци кои можете да ги затворите само откако ќе се оладат грејните плочи и гасните пламеници за да не дојде до оштетување на капакот.

Ако врз капакот на шпоретот е разлеана течност, избришете ја пред отворање на капакот.

УПРАВУВАЊЕ СО ГРЕЈНИТЕ ПЛОЧИ

Пред првата употреба препорачуваме да се загрее секоја грејна плоча по 3-5 минути на највисок степен на регулација. При тоа ќе дојде до појава на мало чадење на превлаката на плочата, по што треба задолжително да се проветри просторијата. На тој начин превлаката ја постигнува својата најголема цврстина.

Не ставајте влажни садови и поклопци на плочите и не ладете врели садови на невклучени плочи. Влагата предизвикува корозија на плочите. Силата на грејните плочи се регулира со соодветни 7-позициони склопки преку копчиња (слика 8).



Слика 8

Нормална грејна плоча

Најголема сила има плочата за готвење на положбата 3, а најмала на положбата помеѓу 0 и 1.

Брзогреачка плоча

Плочата за брзо готвење (со црвен круг во средината) се разликува од нормалната грејна плоча по тоа што го постигнува своето максимално загревање побрзо од нормалната грејна плоча бидејќи има поголема сила. Црвениот круг во средината поради миеење и загревање може да се избрише.

Табела 1 - Употреба на грејни плочи со 7-позициони копчиња за управување

ПОЛОЖБА НА ДРШКАТА	КОРИСТЕТЕ ЗА
0	Плочата е исклучена
•	Одржување на температурата на јадењето
1	Долготрајно готвење на мала количина на јадење
•	Долготрајно готвење на големи количини на јадење
2	Последователно пржење на месо, риба, јајца, палачинки
•	Брзо загревање на млеко, пржење
3	Брзо загревање : нпр: вода или чај

УПРАВУВАЊЕ СО ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ

Стаклокерамичката работна плоча опремена е со двокружни и еднокружни зони за готвење.

Управување со еднокружните зони

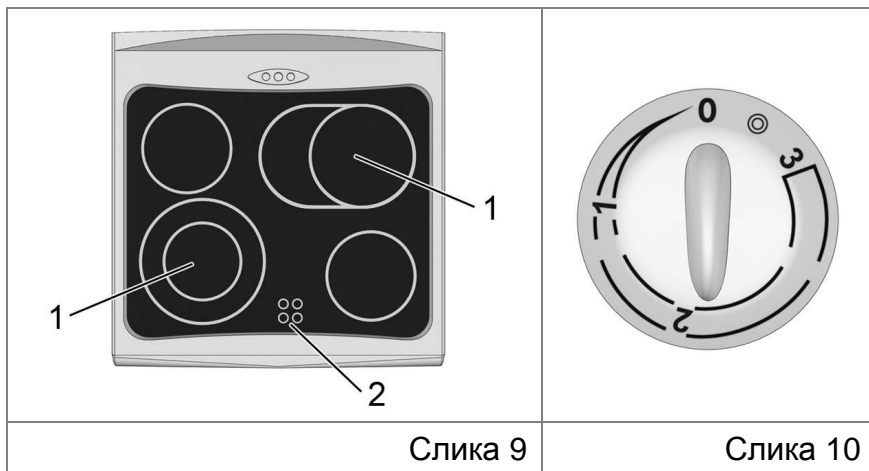
Со овие зони се управува со 7-позициони склопки преку копчиња (слика 8). Поголем број означува поголема јачина на зоната.

Табела 2 - Употреба на еднокружни грејни зони со 7-позициони копчиња за управување

ПОЛОЖБА НА ДРШКАТА	КОРИСТЕТЕ ЗА
0	Зоната за готвење е исклучена
•	Тивко готвење, најмала јачина
1	Продолжување на готвењето
•	Варење и печење на поголеми парчиња
2	Последователно печење, запршка
•	Печење, пржење
3	Вриење, запекување, најголема јачина

Управување со двокружните зони

Овие зони се обликувани така да можат да се приспособат кон големината и формата на садот што го користите. (слика 9, поз.1).



Помалото поле се вклучува со завртување на соодветната дршка (слика 10) од „0“ до „3“ во насока на стрелките на часовникот .

Поголемото поле се вклучува со завртување на соодветната дршка на симболот „☉“ (по ознаката 3) кога ќе се чуе “клик“ што е знак дека е вклучен вториот (поголем) круг . Потоа поставете го саканиот степен на јачина (1-3). Со поставување на дршката во положба „0“ ги исклучувате сите зони за готвење.

Покажувач на заостаната топлина

Секоја зона за готвење има сигнално ламбиче (слика 9, поз. 2) кое се пали кога зоната е врела. Кога ќе се олади зоната за готвење (под 60°C) ламбичето се гаси. Покажувачот на заостаната топлина може да се запали и ако на зоната за готвење, која не сте ја користеле поставите врел сад.

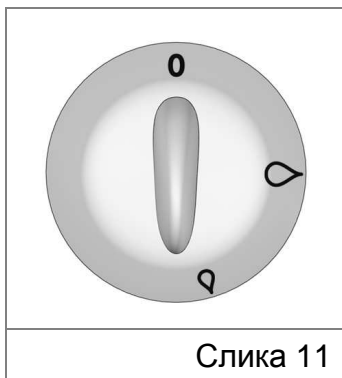
УПОТРЕБА НА ГАСНИТЕ ПЛАМЕНИЦИ

Табела 3

Тип на пламеник	Пречник на садот (mm)
Силен (3 kW)	220 - 260
Среден (1,75 kW)	180 - 220
Мал (1,0 kW)	120 - 180

При првото користење на пламеникот, причекајте неколку секунди пред да го запалите гасот како би излегол воздухот од цевките.

Пред првата употреба пожелно е да го запалите гасот на пламениците на површината за готвење и да го оставите да гори неколку минути, пред да го ставите садот за готвење, за да изгорат разните помошни средства користени во производството и да се отстранат непријатните мириси кои притоа се создаваат. При тоа треба да ја проветрите просторијата.




Слика 11

Работата на пламениците на површината за готвење се регулира со вртење на копчињата на плочата за управување (слика 11). Symbol iznad drška označuje pripadnost pipca rojedinom plameniku. Дршката се притиска и притисната се врти од положба 0 за 1/4 круг во положба δ (MAX) те се притиска копчето за палење на гасот со електрична искра. Ако поради прекин на ел. енергија или влажни свеќички за палење, електричното палење не успее, гасот можете да го запалите со запалено чкорче или со запалувач за гас. Дршката на гасната славина држете ја притисната 10 до 15 секунди колку е потребно да се загрее осигурувачот на палењето. Ако палењето не успее

по прв пат, повторете ја опишаната постапка. Со понатамошно вртење на дршката во иста насока пламенот се смалува се до положбата кога е пламенот најмал, до положбата δ (MIN). Не препорачуваме положба помеѓу 0 и δ (MAX) бидејќи во таа положба пламенот е нестабилен и може да се угаси. Пламенот се гаси со вртење на дршката во спротивна насока. Доколку пламенот се угаси случајно (поради промаја, прелевање на течност или сл.) гасот ќе тече уште околу 30 сек., а потоа осигурувачот за палење автоматски ќе го затвори вентилот и ќе го прекине неконтролираното истекување на гасот.


Ако пламенот на пламеникот згасне – поради било која причина – затворете го пламеникот и пред повторно да се обидете да го запалите, причекајте најмалку 1 минута. За помалите садови безбедно да се наместат врз решетката, можете над пламеникот на решетката да го поставите приложениот помошен носач на садови (лимен емајлиран крст).

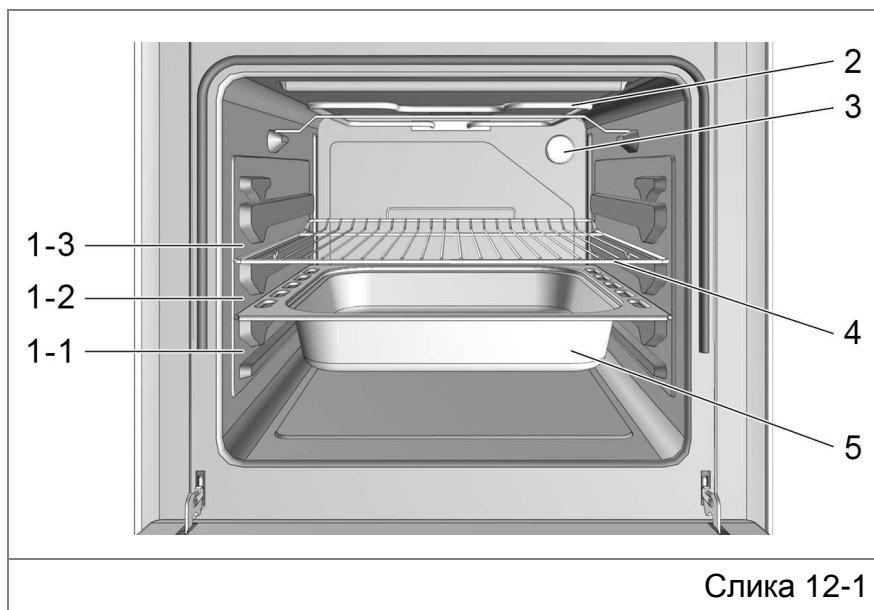
УПОТРЕБА НА РЕРНА

	<p>Внимание! Опасност од изгореници! За време на работата рерната станува врела. При употреба на рерната треба да се внимава да не се допираат грејачите внатре во рерната!</p>
---	--

Рерната е опремена, во зависност од моделот на шпоретот, со:

- долен, горен, инфра грејач и кружен грејач
- решетка на која се поставува садот со јадењето или самото јадење директно, на пример месо при негово подготвување на скара
- длабока и плитка тава за печење на месо, влажни колачи или за собирање на маснотија
- водилки за тави, кои што може да бидат извлечени или жични и кои секогаш се бројат од долу кон горе (означените броеви во табелите за печење во продолжение).

	<p>Длабоката тава не смеете да ја ставате во првата водилка, освен во случај ако долниот грејач е исклучен, односно при употреба на грил грејачот при што длабоката тава служи само како сад за собирање на маснотија.</p>
---	---

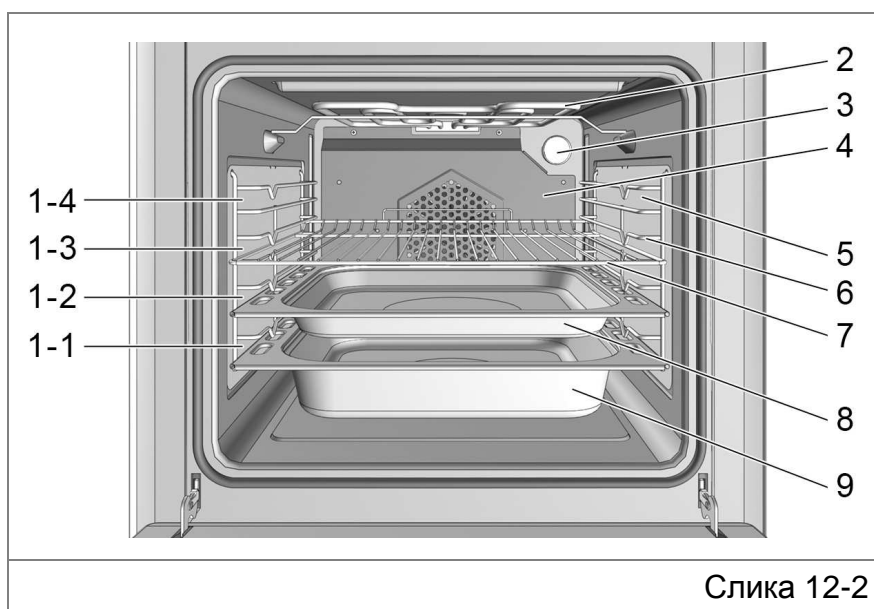


**Конвенционална рерна
(слика 12-1)**

- 1-1 - 1. водилка за тави (во лим)
- 1-2 - 2. водилка за тави (во лим)
- 1-3 - 3. водилка за тави (во лим)

- 2 - горен грејач
- 3 - осветлување на рерната
- 4 - решетка со штитник
- 5 - длабока тава

Слика 12-1

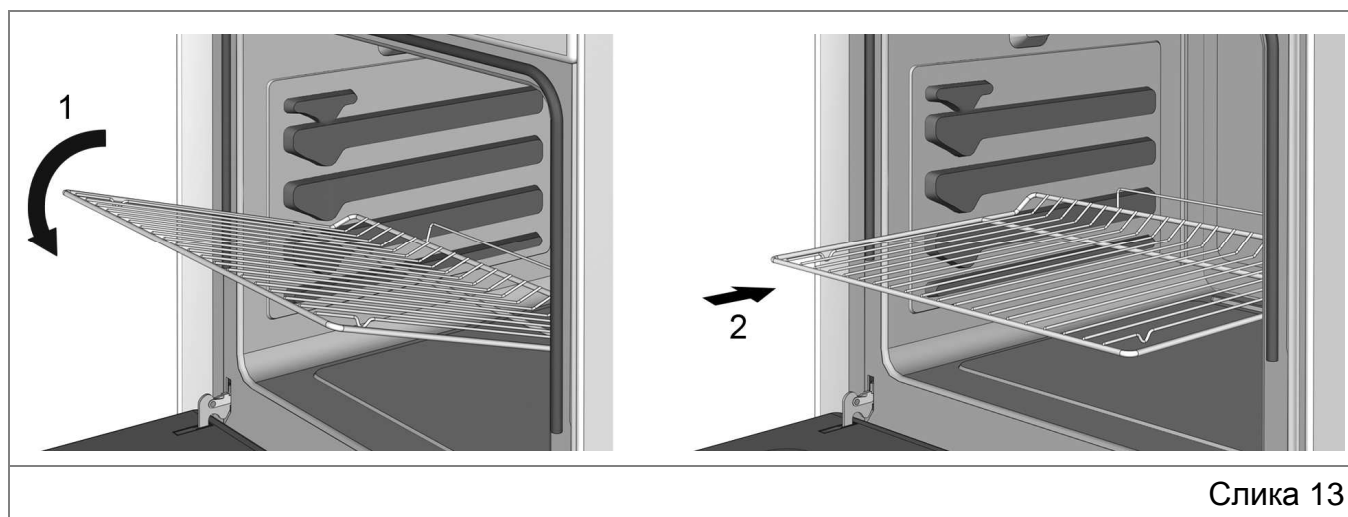


**Повеќесистемска рерна
(слика 12-2)**

- 1-1 - 1. водилка за тави
- 1-2 - 2. водилка за тави
- 1-3 - 3. водилка за тави
- 1-4 - 4. водилка за тави
- 2 - горен грејач и грил
- 3 - осветлување на рерната
- 4 - преграден сид
- 5 - странични каталитични влошки
- 6 - водилки за тави (жичена)
- 7 - решетка со штитник
- 8 - плетка тава
- 9 - длабока тава

Слика 12-2


Решетка со штитник



Слика 13

За решетката правилно да ја сместите внатре во просторот на рерната (слика 13), вметнете ја на саканото ниво на водилката, спуштете ја во насока (1) и турнете ја решетката до крај (2). Штитникот на решетката треба да биде свртен кон задната плоча на рерната. При извлекување на решетката со содржината од рерната, формата на истата и водилката го спречуваат неконтролираното превртување што е корисно при прегледување на подготвеноста на јадењето или при вртење на јадењето за време на печењето.

УПОТРЕБА НА КОНВЕНЦИОНАЛНА РЕРНА

	<p>Внимание! Опасност од изгореници! За време на работата рерната станува врела. При употреба на рерната треба да се внимава да не се допираат грејачите внатре во рерната!</p>
---	--

Кога рерната се користи по прв пат, пред печење намирници пуштете ја рерната празна да се загрева околу 30 минути на температура од околу 250 °C за да изгорат разните помошни средства користени во производство и со тоа да се одстрани непријатната миризба. При тоа просторијата треба задолжително да се проветрува. Рерната е термостатски контролирана.

По оладувањето, исчистете ја рерната со топла вода со малку средство за рачно перење.



Изборот на саканата температура во рерната се врши со помош на дршката за управување со работата на рерната (слика 14) која на себе освен броеви кои ја означуваат температурата на рерната кога работат двата греачи, ги има уште следните симболи:



- вклучено осветление на рерната



- вклучен само долниот грејач. Наменето за печење одоздола, загревање на храна, стерилизација на садови или долготрајно и лесно печење. При тоа не е можен избор на температурата на печење.



- вклучен само горниот грејач. Наменето е за загревање на претходно подготвена храна (поставување на 3. водилка) или за одмрзнување на храна (поставување на тавата на 1. водилка). Не е можен избор на температурата на рерната.

Дршката за одбирање на температурата се поставува на саканата температура. Саканата температура во рерната е постигната кога црвеното светло ќе се исклучи. Припремената храна за печење во соодветна тава се става на водилки и тоа:

- на 3. водилка , кога се пече ниско тесто, бисквит и сл.
- на 2. водилка , кога се пече високо тесто, поголеми парчиња месо и сл.

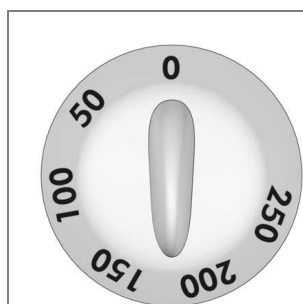
УПОТРЕБА НА ПОВЕЌЕСИСТЕМСКА РЕРНА



Внимание!

Опасност од изгореници!

За време на работата рерната станува врела. При употреба на рерната треба да се внимава да не се допираат грејачите внатре во рерната!




Слика 15



Слика 16

Кога рерната се користи по прв пат, пред печење намирници пуштете ја рерната празна да се загрева околу 30 минути за да изгорат разните помошни средства користени во производство и со тоа да се одстрани непријатната миризба. При тоа поставете ја дршката за регулација на температурата во рерната на 250 °C (слика 15), а копчето за избор на печење

(слика 16) на симболот  . При тоа просторијата треба да се проветрува.

После оладувањето очистете ја рерната со топла вода и со малку средство за рачно миење.

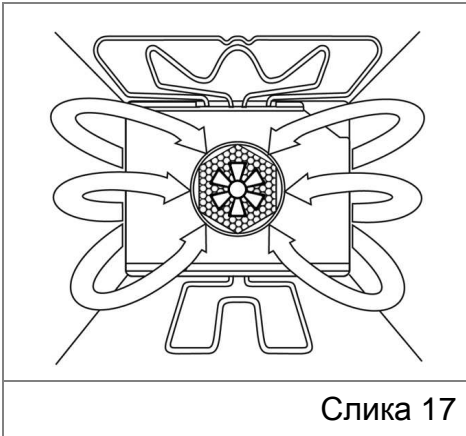
Кај овој шпорет имате можност за поголем избор на различни начини на печење. Со помош на дршката за избор на начин на работа на рерната овозможено му е на потрошувачот да одбере дали ќе пече на класичен (конвенционален) начин т.е. со горен и долен греач, со кружење на топол воздух или пак да се пече со грил на еден од трите можни начини. При кружењето на топлиот воздух вентилаторот кој се наоѓа во задниот дел на рерната го усисува воздухот од рерната, го води преку греачот и издувува врел воздух во рерната, директно на намирниците кои се печат. Така постои континуирано кружење на врелиот воздух. Температурите потребни за печење или грилање се малку пониски од температурите при конвенционален начин на греење. Праксата покажала дека се резултатите кај некои јадења подобри со употреба на класичен начин на греење, додека пак за други подобро е кружење на врел воздух. Од вашиот вкус зависи кој начин ќе го употребувате.

Напомнување :

Таблиците даваат примери која храна треба да се припрема на соодветна температура и имаат улога на општ водич бидејќи секој готви спрема сопствените навики и искуства.



Топење без загревање (кружење на ладен воздух) (слика 17)



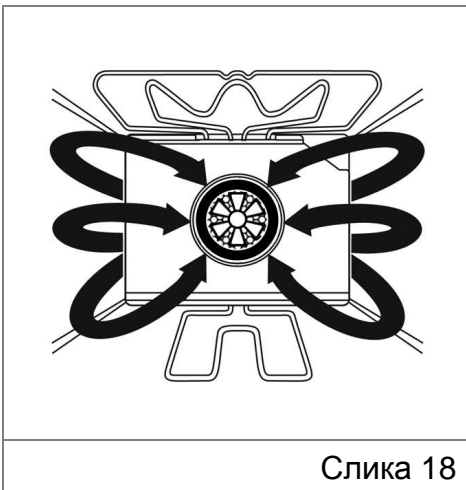
Слика 17

На овој начин постигнуваме брзо топење на замрзната храна со помош на кружење на воздухот без загревање. Топиме путер, овошје, желе, чоколадни торти и слично. Дршката за одбирање на начинот на работа на рерната

да се постави на симболот , а дршката за одбирање температура во положба "0".



Загревање со топол воздух (слика 18)



Слика 18

На задната страна на рерната се наоѓа вентилатор кој го усисува воздухот од рерната, го води преку кружниот греач и повторно го враќа во рерната. Така врелиот воздух постојано кружи околу храната која се наоѓа во рерната. Предзагревање на рерната не е потребно бидејќи саканата температура се постигнува за кратко време. Овој начин на греење е особено погоден за печење во повеќе нивоа.

Значи, покрај месо или риба истовремено можат да се стават и прилози нпр. кромпир, ориз, но и благо тесто, а да при тоа миризбите на една намирница не се пренесат на друга. Нпр. свинско печење на температура 180 °C и на тоа можете да го додадете и тестото кое бара температура од само 160 °C. Предност на овој

начин на греење е заштеда на време и енергија.

Дршката за одбирање на начинот на работа на рерната се поставува на симбол , дршката за одбирање температура во рерната на саканата температура (видете ја таблицата за печење со топол воздух). Црвеното сигнално ламбиче гори додека рерната се загрева, а се гаси кога е постигната подесената температура. Искористете ја останатата топлина: околу 5-10 мин пред крајот на печењето исклучете ја рерната.

Топење со топол воздух

На овој начин се топи длабоко замрзната храна. Јадењата во плитки алуминијумски садови особено брзо ќе се одмрзнат бидејќи алуминиумот е добар проводник на топлина. Се препорачува за одмрзнување на јадења со месо и зеленчук да се користат плоснати (рамни) алуминиумски садови, а за одмрзнување на сирово(свежо) длабоко замрзнато месо или овошје, затворени огноотпорни садови. Храната при одмрзнувањето се става на средната водилка.

Печење на тесто со топол воздух

Колачи, кекси и чајно пециво можете да печете истовремено во повеќе нивоа. Со тоа не штедите само време туку истовремено и енергија. Предходно загревање на рерната не е потребно, освен кај бисквитните торти и лебот. Истовремено можете да печете разни колачи. При тоа треба да внимавате да температурите на печењето воглавно се поклопуваат. Ако користите повеќе тави одеднаш, ќе настане повеќе пара одколку кога имате една тава. Тоа особено се однесува на овошните колачи. Затоа кај многу влажно овоштие ставајте максимално 2 тави. Ако користите само една тава ставете ја на 2. водилка (водилките се бројат одоздола нагоре). Ако користите две тави се препорачува да се ставаат на 1. и 3. водилка. Полувисоко тесто во сад за печење како на пр. пециво од киснато тесто или пециво во модла се става на 2. водилка одоздола. Препорачливо е кога се пече леб прво да се стави длабока тава за собирање на маснотија со 1/4 л врела вода.

Печење на месо со топол воздух на решетка

Добра страна на овој начин на печење е тоа што овозможува да месото остане сочно и вкусно. Поради кружењето на топлиот воздух површината на месото брзо се запечува така што сокот на месото останува внатре во него, со што се задржува вкусот на месото.

Подготовка на месо

Времето на печење ќе се скрати ако од месото се извадат коските. Пред печење месото намачкајте го со масло или сол, или мешавина од масло, сол и црвен-пипер. Така подготвеното месо се поставува врз решетката и заедно со длабоката тава за собирање на маснотија се става во незагреана рерна. Вртење на месото во овој случај не е потребно бидејќи од сите страни го опкружува струење на топол воздух. Замрзнато месо може да се пече без предходно одмрзнување. При тоа се одбира околу 20 °C пониска температура, а времето на печење се продолжува за 1/4. треба да знаете дека за печење на 1 см висина на месо потребно е време од 15 до 18 минути. Притискајќи го месото можете да ја проверите испеченоста на месото. Пред да почнете со сечење на месото пожелно е да причекате најмалку 10 минути да истече сокот од месото и дури тогаш да почнете со сечење. Правило е за поголеми парчиња месо или ако го има повеќе да се одбере пониска температура на печење, а со тоа и подолго време на печење.

Припрема и печење на пилешко месо:

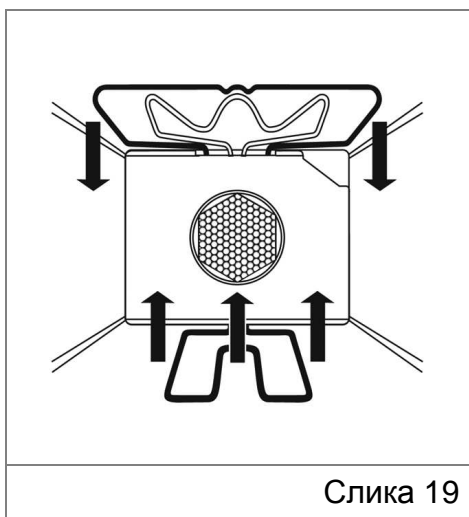
Припремата се врши како и кај другите видови на месо. Посолените пилиња со грб кон долу се ставаат врз решетката, и заедно со длабоката тава за собирање на маснотија се ставаат во рерна. Кога печете патка или гуска треба во садот за собирање маснотии да излеете приближно 1/2 литар врела вода. Собраната маснотија во садот можете уште да ја користите бидејќи не е прегорена .

Табела 4 - Печење со врел воздух

Вид на храна	количина kg	Водилки	Температура °C	Време на печење мин
Леб		1 и 3	160 i 230	50 – 60 i 10
Бисквит		1 и 3	160	20
Пита од јаболки		1 и 3	170	60
Мермерен колач		1 и 3	160	30 – 40
Колпите		1 и 3	160 i 170	60
Колач со суво грозје		2	160	50
Кекс		2 и 3	160	25 – 30
Говедско	2,5	2 или 3	180	120 – 135
Патка		3	180	110
Телешко	2	2	160	120 – 140



Загревање одоздола и одозгора (слика 19)



Греачите сместени горе и долу во рерната ја зрачат својата топлина директно на намирниците за печење и се пече само на едно ниво. Овој начин на греење особено е погоден за дивеч, пилешко, печење на леб и бисквитни торти.

Дршката за избор на начин на работа на рерната се



става на симболот , а дршката за одбирање на температурата на саканата температура.

Рерната предходно се загрева на температура на која треба да се пече јадењето.

Температурата е постигната кога црвеното сигнално светло три пати ќе се угаси. Температурата од

таблицата може во пракса донекаде да отстапува.

Колачите се печат во калапи за печење или во емајлирана длабока тава. Исклучок се кекси и чајно пециво, кои се печат во плитки емајлирани тави. При печење со греење одоздола и одозгора многу е важно од кој материјал се изработени калапите и тавите. Калапите од црн лим најбрзо ја прифаќаат топлината и ја пренесуваат на тестото па поради тоа е потребно пократко време на печење. Калапите од бел лим ја рефлектираат топлината па колачите во такви калапи се печат подолго.

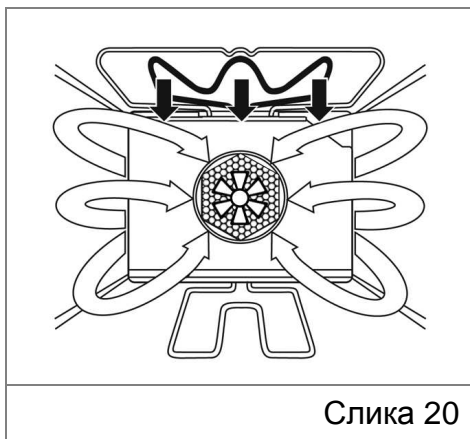
Подготвеното месо се пече на решетката или се става директно во длабоката тава за собирање на маснотија. Потребно е за време на печењето месото да се превртува и мачка. Искористете ја постоечката топлина: околу 5-10 минути пред крај на печењето исклучете ја рерната.

Табела 5 - Класичен начин на печење

Вид на храна	Водилки	Температура °C	Време на печење мин
Мермерен колач	2	170	35
Леб	2	190	60
Колач со суво грозје	2	180	45 – 50
Бисквит	3	170	25



Грилање со кружење на воздух (слика 20)



Слика 20

Ова е еден потполно нов начин на грилање каде што кружењето на воздухот се комбинира со веќе познатиот начин на грилање. Грилањето со кружење на топол воздух го користиме за домашни птици и поголеми парчиња месо чија тежина треба да биде поголема од 1 kg .

Дршката за избор на начин на работа на рерната се



става на симболот . Дршката за одбирање на температурата се мести на температура чии ориентациски вредности се наоѓаат во таблицата. предходно загревање на рерната не е потребно.



Внимание ! За време на грилањето вратата на рерната мора да биде затворена.

Месото се поставува на решетката и се става во рерната на средната водилка. Под неа се поставува длабоката тава за собирање на маснотија. Ако се работи за поголемо парче на месо решетката се става заедно со тавата за собирање маснотии на 1. водилка.

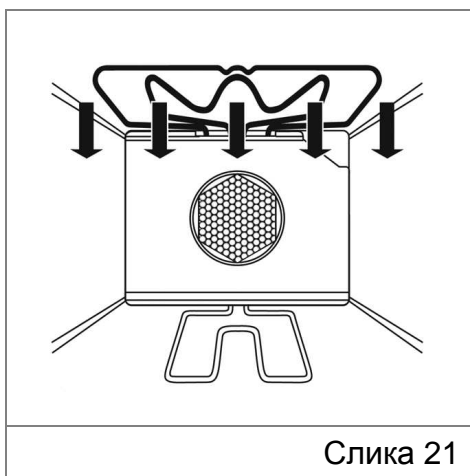
Колку е поголемо и подебело парчето месо треба да се намести пониска температура. За време на грилањето потребно е еднаш да се преврти месото.

Табела 6 - Грилање со кружење на воздух

Вид на месо	Количина kg	Водилки	Температура °C	Време на печење мин
Пиле	1,2	3	180	90 – 100
Говедско	1,5	3	160 – 170	120 – 140
Патка	1,5	3	160 – 170	150



Интензивно грилање (слика 21)



Слика 21

Со помош на интензивниот грил можеме да печеме поголеми количини месо чија дебелина не преоѓа 3 cm. Овој начин особено е погоден за краткотрајно печење на шницли, котлети, кобасици, сендвичи, се во големи количини.

Подготвеното месо (посолено и намачкано) со приближно еднаква дебелина се поставува врз решетката или во длабоката тава за собирање на маснотија.

Големи парчиња се солат пред грилањето, а малите веднаш после грилањето.

Решетката со потенки парчиња месо се поставува во горната водилка, а со подебели во средината.

Длабоката тава за собирање на маснотија се поставува директно под решетката.

Поради полесно чистење можете тавата или решетката да ја обложите со алуминиумска фолија. Рерната претходно се загрева приближно 5 минути. Дршката за избор на начин

на работа на рерната се става на симболот , регулаторот на температурата на сакана температура, чии ориентациони вредности се наоѓаат во таблицата. Времето на печењето зависи од видот, квалитетот и големината на месото.



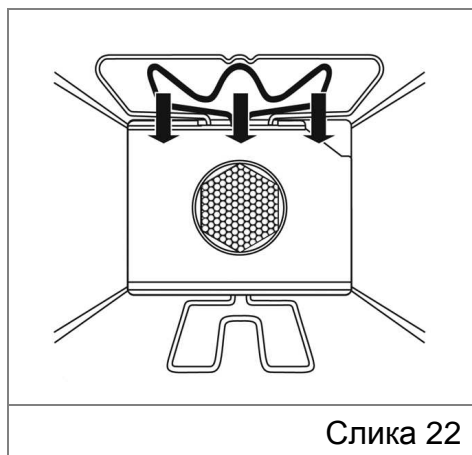
Внимание ! За време на грилањето вратата на рерната мора да биде затворена !

Табела 7 - Печење со интензивен грил

Вид на храна	Водилки	Температура °C	Време на печење (мин)	
			1. страна	2. страна
Плескавици	4	200 – 220	12	10
Парчиња џигер	4	200 – 220	10	6
Телешки шницли	4	200 – 220	20	10
Котлети	3	200 – 220	20	8




Грилање (слика 22)



Слика 22

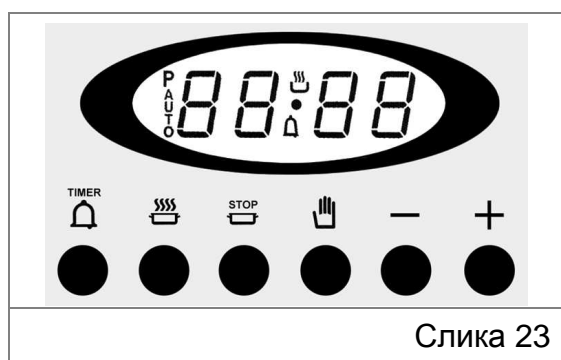
Вообичаен начин на грилање го користиме кога интензивното грилање не е потребно те. за грилање на помали количини на месо, со што штедиме електрична енергија. Инаку постапката е во се еднаква како кај интензивно грилање, освен што дршката за избор на

начин на работа на рерната се става на симболот .

Ориентациските вредности на температурата на која се врши печењето се еднакви со оние кај интензивното грилање.




УПОТРЕБА НА ПРОГРАМСКИОТ СААТ

ЕЛЕКТРОНСКИ ПРОГРАМАТОР НА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ (TIMER) СО 6 ТИПКИ (слика 23)




Слика 23





Подесување на саатот

Притискајте ги истовремено типките за траење на печењето  и завршување на печењето , а потоа притискајте ги типките +/- за мesteње на саканото време. (Друг начин : притиснете ја типката "рачно" , а потоа притискајте ги типките +/- за мesteње).





Рачна функција

За одбирање начин на работа без одредување на времето за завршување на печењето притиснете ја типката “рачно” .







Поставување на времето на траење на печењето во полуавтоматски начин

Поставување на саканото време на траење на печењето се врши со притискање на типката за траење на печењето  и типките +/- . Симболот AUTO и  се појавуваат на екранот. По истекот на наместеното време се вклучува звучен сигнал и се исклучува рерната. Симболот  се гаси а AUTO почнува да трепери. Поставете ја дршката за одбирање на температурата и дршката за одбирање на начинот повторно во положба 0, и потоа стиснете ја типката за рачна функција .


Поставување на времето на завршеток на печењето во полу-автоматскиот начин

Поставување на саканото време на завршеток на печење се врши со притискање на типката за завршување на печењето  и типките +/- . Симболот AUTO и  се појавува на екранот. По истекот на наместеното време на печење се вклучува звучен сигнал и се исклучува рерната. Симболот  се гаси а AUTO почнува да трепери. Поставете ја дршката за одбирање на температурата и дршката за одбирање на начинот повторно во положба 0, и потоа стиснете ја типката за рачна функција .

Автоматска функција (поставување време на печењето со пауза)

Поставувањето на саканото време на крајот на печењето се врши со притискање на типката за траење на печењето  и типките +/- . Симболот AUTO и  се појавуваат на екранот. Стиснете ја типката за завршување на печењето  и потоа притискајќи ги типките +/- наместето го времето после чиј истек сакате да се угаси рерната. Симболот  ќе се угаси. Кога ќе се достигне времето за почеток на печење симболот  повторно ќе се запали . По завршувањето на автоматската програма симболот AUTO почнува да трепка, симболот  ќе се изгаси, а звучниот сигнал ќе се огласи и може да се прекине со притискање на било која типка.

Броител на минути (сигнален часовник)

Стиснете ја типката на броителот на минути  и преку типките +/- одберете го саканото време на траење на печењето. По истекнување на наместеното време се вклучува звучниот сигнал кој може да се исклучи со притискање на било која типка. Звучниот сигнал може да трае до 7 минути. Притискајќи ја типката "-" (додека трае звучниот сигнал) можете да одберете 3 различни фреквенции на сигналот.

Грешки при програмирањето

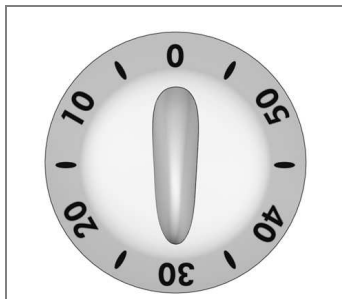
Не може нпр. да се програмира временскиот период на печење кој би почнал порано од времето моментално покажано на часовникот . Ако сепак се проба, грешката во програмирањето ќе биде назначена со звучен и светлосен трепкав сигнал на знакот AUTO.

Програмската грешка може да се поправи со промена на времето за почеток и траење на печењето.

Поништување на програмата за печење

Програмата за печење може да се поништи со притискање на типката за рачна функција.

УПОТРЕБА НА МЕХАНИЧКИОТ СИГНАЛЕН ЧАСОВНИК



Слика 24

Сигналниот часовник е часовен механизам со пружен механизам и звучен сигнал. Во погон се става така да дршката се заврти надесно во насока на стрелките од часовникот (слика 24). Најдолго време на поставување е 60 мин. После истекот на поставеното време се јавува звучен сигнал, кој се исклучува сам. Часовникот има можност за поништување на времето со вртење на дршката налево, но само до нула.



Обидувајќи се да ја завртите дршката понатаму можете да предизвикате оштетување на часовникот !

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ



Пред чистење на шпоретот задолжително морате да го исклучите од електричната инсталација: да се извади осигурачот, исклучи LS-автоматот или да се извади приклучокот.

Шпоретот не смее да се чисти со апарат за чистење со пара под висок притисок бидејќи може да дојде до краток спој и оштетување на шпоретот.

За чистење на емајлирани, хромирани и стаклени површини се користи топла вода, детергент и мека крпа. Не користете абразивни средства или остри метални четки за чистење на стаклото на вратата на рерната затоа што можат да го оштетат стаклото и да предизвикаат негово кршење. За чистење на површини од не'рѓосувачки челик се користи посебен детергент за таа намена. Кај чистењето не треба да се користат остри предмети, да не се оштетат емајлираните, лакираните и површините од не'рѓосувачки челик. При употреба на детергенти и специјални средства за чистење почитувајте ги упатствата и препораките за дозирање од страна на поедини произведувачи те при тоа мислете на заштитата на околината.

Чистење на грејните плочи

Грејните плочи чистете ги со влажна крпа, а потоа избришете ги со сува крпа.

Разлиената течност и солта мораат веднаш да се избришат!

Треба да користите садови со суво дно, а влажни предмети не смеат да се ставаат на врелите плочи. Храната која прекипела пожелно е да ја исчистите уште додека се готви, така да не се запече на шпоретот. После подолго време, кога облогата на плочата ќе се истроши, исчистените плочи нежно намачкајте ги со масло или со средство специјално за таа намена, а рабовите на плочите кои се од не'рѓосувачки челик,

светнете ги со триење со крпа навлажнета во топла вода со малку оцет. Никогаш не користите маст, сланина или слично бидејќи можете да предизвикате корозија на плочите.

Поради високи температури обрачите на грејните плочи, изработени од не-рѓосувачки челик, можат со тек на готвење да пожелтат. Оваа физикална промена можете делумно да ја отстраните со вообичаени средства за нега на не-рѓосувачки челик.



Промената на бојата на обрачот не е предмет на рекламација !

Чистење на гасните пламеници

За чистење на телото и поклопката на пламениците користете топла вода и детергент за рачно миење на садови.

Осигурувачите за палење и деловите на пламеникот се чистат со помош на мека четкичка. Особено внимавајте при чистењето на пламениците млазниците за гас да не се затнат со нечистотии. Забрането е наведените делови да се стругаат со остри и шилести предмети. По чистењето и миењето сите делови внимателно избришете ги и правилно вратете ги на нивното место.

Поради високите температури емајлираните поклопки на пламеникот можат малку да ја сменат бојата што не делува на нивната функционалност.



При косо поставените делови на пламеникот, палењето е отежнато и опасно !

Чистење на стаклокерамичка плоча

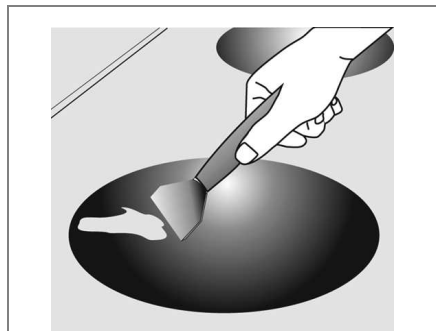
Стаклокерамичката работна плоча се чисти полесно од класичните плочи, но треба редовно да се негува.

Нема да имате проблеми со плочата ако се придржувате до следните совети:

Чистете ја стаклокерамичката плоча секогаш кога е малку нечиста – најдобро после секоја употреба. За тоа користете влажна крпа со малку детергент за рачно миење на садови. Потоа исушете ја со сува крпа. Не смее да има остатоци од детергент на површината на плочата.

Еднаш неделно исчистете ја целата површина на плочата со средство за чистење на сјајни и хромирани површини или со некое средство за чистење стаклокерамика.

Таквите средства преку стаклокерамичката плоча оставаат заштитен филм кој додатно ја штити површината од валкање. Плочата мора да биде добро измиена и избришана бидејќи остатоците на детергентот би можеле да предизвикаат оштетување на стаклокерамиката.



Слика 25

Дамките од бигор и сјајните седефасти дамки кои настанале во тек на готвењето се отстрануваат со стругало со стаклена оштрица или со жилет (слика 25) и повторна постапка со детергент.

Загорен шеќер или растопена пластика да се отстранат веднаш додека се топли со стаклено стругало или со жилет, а потоа да се очисти со детергент.

Отстранете ги од површината зрнцата песок или слично кои би можеле да ја оштетат плочата.

Чистење на рерната



Внатрешноста на рерната, треба да се исчисти после секоја употреба, додека е рерната сеуште топла. Во случај да не се чисти на печката по секоја употреба, бели лакирани капак шпорети може да се претвори жолта на излезот од топла пареа од рерна, кои не можат да бидат предмет на жалба.

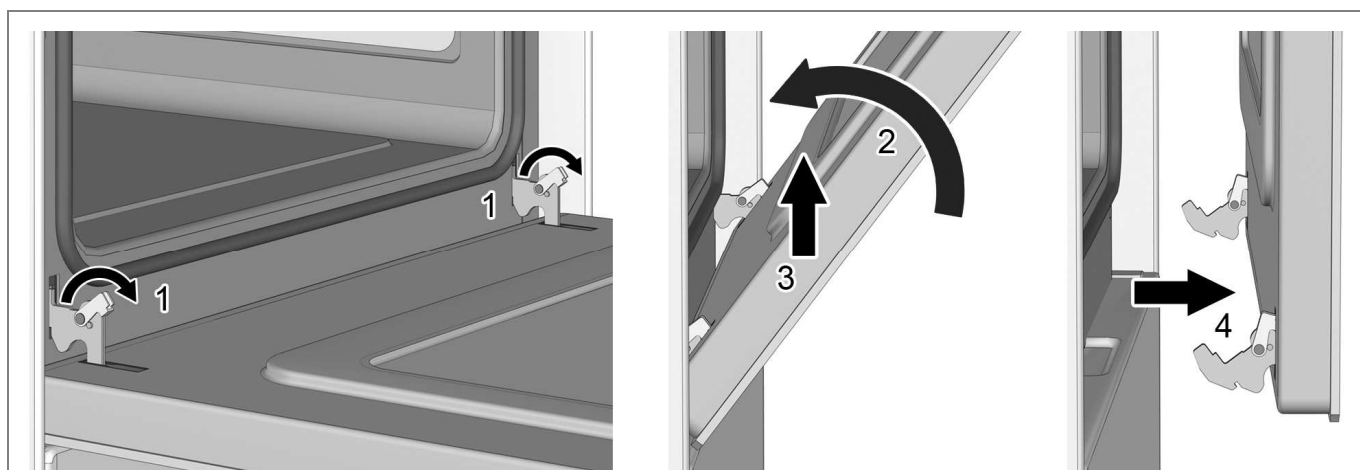
Се чисти со топла сапуница и се остава да се суши и проветри. Повремено се чисти со средства кои се специјално наменети за чистење рерни. При тоа треба да се придржува до упатствата на производителот внимавајќи да средството не дојде во допир со лакираните, не'рѓосувачки и поцинкуваните површини те незаштитените греачи на горната страна од рерната.

Пред чистењето одстранете ги водилките на тавите сместени од левата и десната страна на рерната. Тавите за печење и водилките на тавите чистете ги со вода и детергент.

За полесно чистење на рерната може да се извади вратата на рерната и тоа на следниот начин (слика 26):

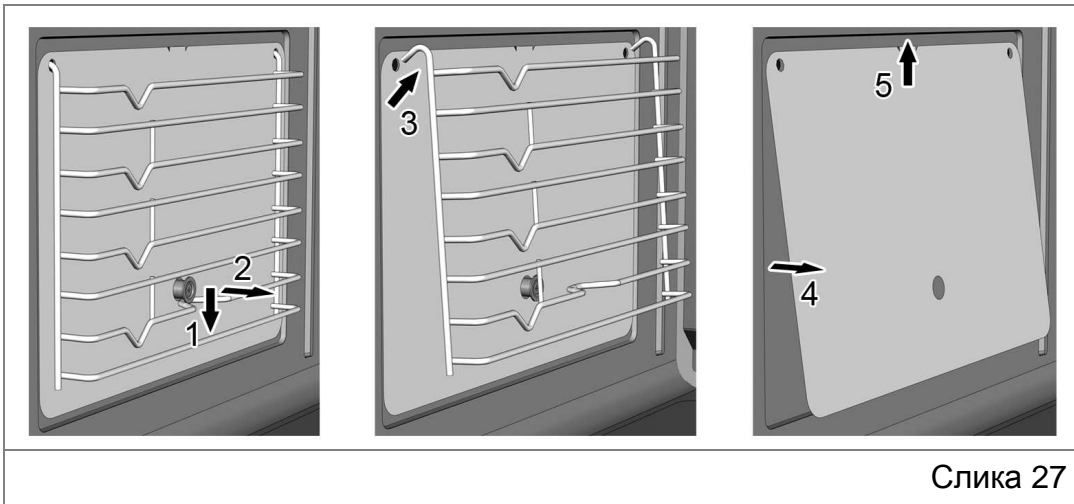
1. поставете ја вратата во целосно отворена положба
2. подигнете ја куката (1)
3. вратата полека затворете ја (2) додека куките не влезат во жлебовите од вратата
4. полуотворената врата малку подигнете ја (3) и извлекете ја од лежиштето во рерната (4)

За поставување на вратата користете ја обратната постапка внимавајќи куките добро да влезат во своите лежишта.



Слика 26

Рерните на внатрешните мазни ѕидови се опремени со жичени хромирани водилки за тави и со самоочистечки каталитични плочи кои во тој случај ги прекриваат тие ѕидови (слика 27).



Слика 27

Водилките за тави можат едноставно да се извадат со лесно повлекување кон долу (1) за да се ослободат од жлебот на страничната завртка и потоа со завртување кон горе (2) за да се ослободат од отворот во кој се вметнати (3). После тоа можат да се извадат страничните каталитични плочи со лесно подигнување нагоре (4), (5). Поставувањето на водилките и каталитичните плочи на сидовите на рерната се врши по обратен редослед и тоа тако што најпрво се поставуваат каталитичните плочи, а потоа водилките се поставуваат во за нив предвидените дупки на бочните страни и се зацврстуваат со вметнување во жлебот на страничната завртка.

Површината на каталитичните плочи е прекриена со микро-порозен каталитичен емајл кој оксидира и постепено ги испарува капките од масло и маст при печење на температури повисоки од 200 °C. Ако по печењето на многу масна храна рерната не е чиста, вклучете ја празна на максимална температура на загревање, со максимално траење од 60 минути.

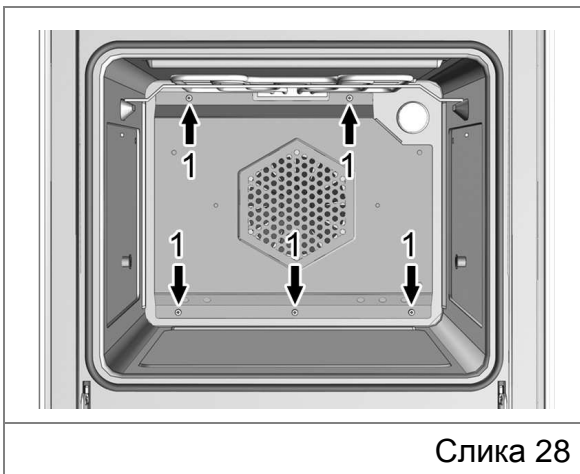
Самочистечките каталитични плочи не смеат да се мијат ниту чистат со абразивни, кисели ниту алкални средства.

Ефикасноста на каталитичните плочи со тек на време ослабува, затоа препорачуваме плочите да се променат по неколку години користење на рерната.

За отстранување на наслагите од маснотии на вентилаторот, кои со тек на време се собираат, потребно е да се извади задната преграда позади која е сместен вентилаторот и исчистете го.



Шпоретот мора да биде исклучен од електрична инсталација пред вадењето на преградниот сид, а по чистењето истиот мора да се врати назад на место.



Слика 28

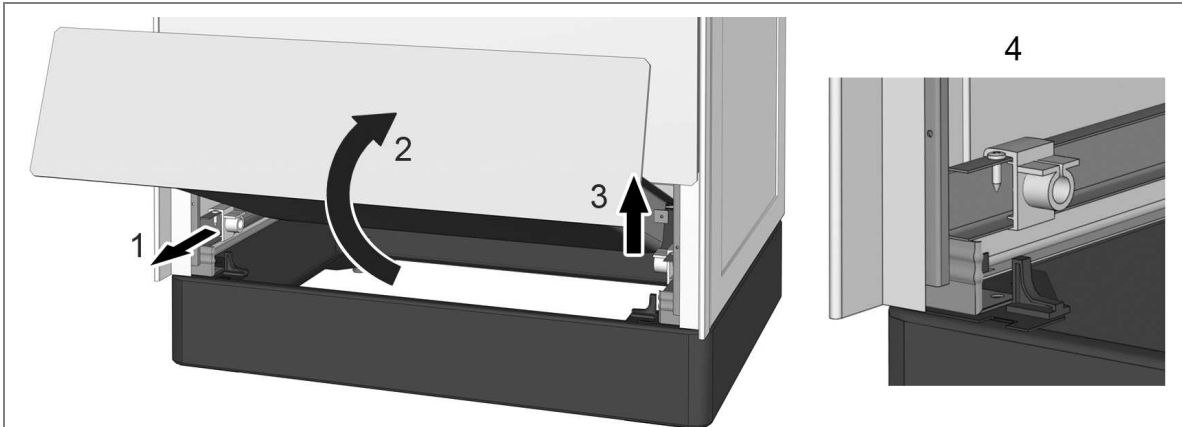
За да ја извадите задната преграда треба да одвртите 5 завртки (1) со кои таа е прицврстена (слика 28), а по чистењето истиот мора да се врати назад на место.

Ако површината на преградниот сид е прекриена со каталитичен емајл тогаш истиот се чисти на начин како и претходно опишаното одржување на каталитичните плочи.

Фиока на шпоретот

За полесно извлекување фиоката лесно ја подигнувате и ја повлекувате нанапред. Ако сакате да ја извадите од шпоретот (слика 29), повлечете ја до крај, до граничникот (1), и потоа предниот дел подигнете го за сса 20° (2) те во таа положба подигнете ја фиоката кон горе (3) како би ја извадиле од бочните лизгачи на шпоретот.

Враќањето на фиоката се врши по обратен редослед при што треба да внимавате да бочните, пластични лизгачи не испаднат од бочните метални водилки на шпоретот. При ставањето на фиоката лизгачите мораат да бидат во предната крајна положба (4).



Слика 29

РЕКЛАМАЦИЈА



Ако дојде до некое расипување на шпоретот во гарантниот рок, не го поправајте сами.

Рекламацијата ВЕДНАШ пријавете ја на едно од сервисните места бидејќи во спротивно може да дојде до поголемо оштетување на шпоретот за што производителот нема да ја преземи одговорноста.

При поднесување на рекламацијата држете се до текстот на Гарантниот лист. Без предавање на правилно пополнет Гарантен лист и приложена сметка за шпоретот рекламацијата е неважечка.

Информации за превозот

Ако е потребен превоз:

Сочувајте ја оригиналната амбалажа и производот секогаш превезувајте го во оригиналната кутија. Придржувајте се кон знаците и упатствата за превоз на кутијата. Залепете ги горните делови на шпоретот, капаците и плочите на пламениците, како и решетките за садови врз површината за готвење. Помеѓу горниот капак и површината за готвење ставете хартија, покријте го капакот и залепете го со страниците на рерната. Залепете картон или хартија на предниот стаклен капак во внатрешноста на рерната за да не дојде до оштетување предизвикано од поместување на решетката и плитките садови за време на превозот. Залепете ги капаците на бочните сидови на рерната.

Ако ја немате оригиналната кутија:

Преземете потребни мерки за заштита на надворешните површини (стаклените и обоените површини) на шпоретот од удари.

Проверки пред контактирање на сервисот

Доколку Вашата рерна не работи исправно, причина може да биде некоја ситница. За да заштедите време и пари, пред да го повикате сервисерот проверете го следното:

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува	<ul style="list-style-type: none"> • рерната не е вклучена во ел. инсталација • не е избрана функцијата за работа • прегорел осигурувачот 	<ul style="list-style-type: none"> • вклучете ја рерната кон електр. инсталација • изберете ја функцијата за работа • проверете дали осигурувачот е соодветен. Ако проблемот се повторува, повикајте го Сервисот
Рерната не се грее	<ul style="list-style-type: none"> • не е избрана температурата на печење 	<ul style="list-style-type: none"> • нагодете ја положбата на дршката за избор на температура на саканата температура на печење
Сијалицата во рерната не работи	<ul style="list-style-type: none"> • неисправна сијалица • не е избрана функцијата на работа 	<ul style="list-style-type: none"> • заменете ја сијалицата според постапката опишана во поглавјето „Замена на сијалицата“ • изберете ја функцијата за работа со завртување на дршката за избор на функцијата на работа
Јадењата се печат предолго или пребрзо	<ul style="list-style-type: none"> • погрешно одбрана температура на печење 	<ul style="list-style-type: none"> • нагодете ја температурата на печење
Насобирање на кондензат на храната и на вратата на рерната	<ul style="list-style-type: none"> • јадењето е оставено предолго во рерната по завршувањето на печењето и по исклучувањето на вентилаторот 	<ul style="list-style-type: none"> • извадете го јадењето од рерната по завршувањето на печењето најмногу после 20-тина минути
Од рерната излегува чад за време на работата	<ul style="list-style-type: none"> • рерната се користи прв пат • рерната не е исчистена после претходното печење • поставена е превисока температура на печење 	<ul style="list-style-type: none"> • нормална појава кај првата употреба на рерната • исчистете ја рерната според упатствата за чистење • нагодете ја температурата за печење на пониска вредност
Црвеното сигнално светло не работи	<ul style="list-style-type: none"> • не е избрана температурата на работа • неисправен грејач • вклучен програмски часовник, а не е нагодено времето на печење 	<ul style="list-style-type: none"> • одберете ја температурата за печење • повикајте го Сервисот • програмата за печење поништете ја со притисок врз копчето за рачна функција

УПАТСТВО ЗА ПОСТАВУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ

ОПШТ ДЕЛ



Приклучувањето на шпоретот на електрична и гасна инсталација може да биде извршена од страна на овластено и стручно оспособено лице.

Корисникот смее да ги изврши само оние работи кои можат да се извршат без употреба на алат.

Шпоретите се испитани и сертификирани според важечките европски норми за куќни апарати и сместени се во групата на апарати А кои не се предвидени за приклучување на оџак или уред за изнесување на продуктите на согорување од просторијата во која се поставени и припаѓаат на категоријата II_{2H3B/P}.

Шпоретот е наменет за вградување помеѓу два куќнски елементи и спаѓа во класата 2/1, оддел 1 (растојание од уредот до соседните куќнски елементи е минимално 2 cm).

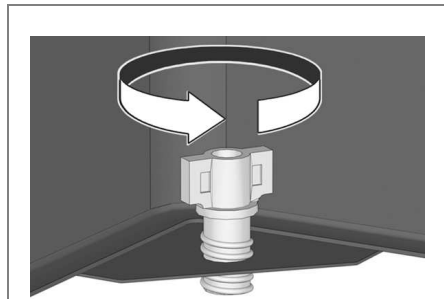
Податоците за моделот на шпоретот, сервискиот број, видот на гас на кој шпоретот е фабрички нагоден и силите (на електричниот и на гасниот дел), се наоѓаат на натписната плочка која е сместена на страничната рамка на шпоретот, а видлива е кога ќе се отвори вратата на рерната.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ



Шпоретот може да се постави само во задоволително проветрени простории !

Природното изнесување на продуктите на согорувањето не смее да биде спречено од било какви ограничувања на просторот над задната страна на шпоретот. Поставување на шпоретот е дозволено ако производите на согорувањето се изнесуваат надвор од просторијата со сигурна измена на воздух без опасност и непосредни пречки.

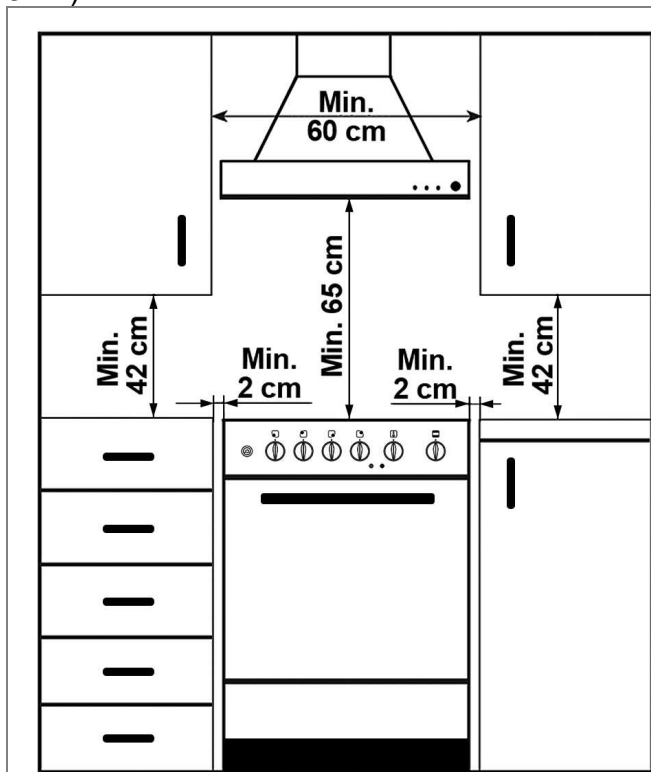


Слика 30

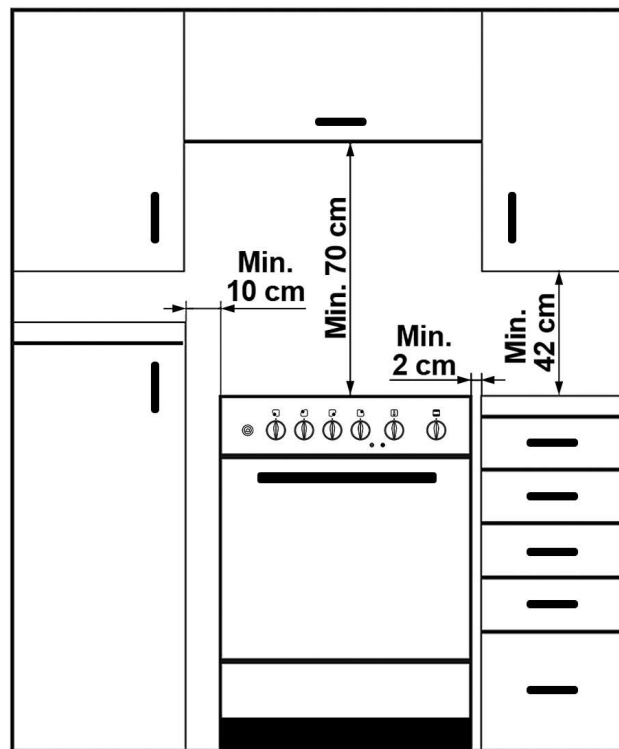
Вертикалата на бочните страни, односно хоризонталата на површината за готвење може на некои модели на шпорети да се намести со завртување или одвртување на ногарките сместени на подножјето на шпоретот, видливи кога фиоката на шпоретот е извадена (слика 30).

При поставување во низ, растојанието помеѓу апаратот и соседните елементи мора да биде најмалку 2 cm (слика 31-1).

На едната страна може на оддалеченост од најмалку 10 cm да се постави висок кујнски елемент, кој е повисок од апаратот. На другата страна може да се постави само кујнски елемент со еднаква висина (слика 31-2). Најблиските соседни сидови до апаратот, односно кујнските елементи (подот, задниот кујнски сид, страничните сидови) мора да бидат отпорни на температура најмалку на 100°C. Помеѓу задната страна на шпоретот и сидот оставете барем 2 cm слободен простор заради струење на воздухот. Вертикалното растојание помеѓу шпоретот и аспираторот мора да биде 65 cm, односно најмалку како што е назначен во упатството за поставување на аспираторот (слика 31-1). Ако нема аспиратор, растојанието до горниот кујнски елемент е минимум 70 cm (слика 31-2).



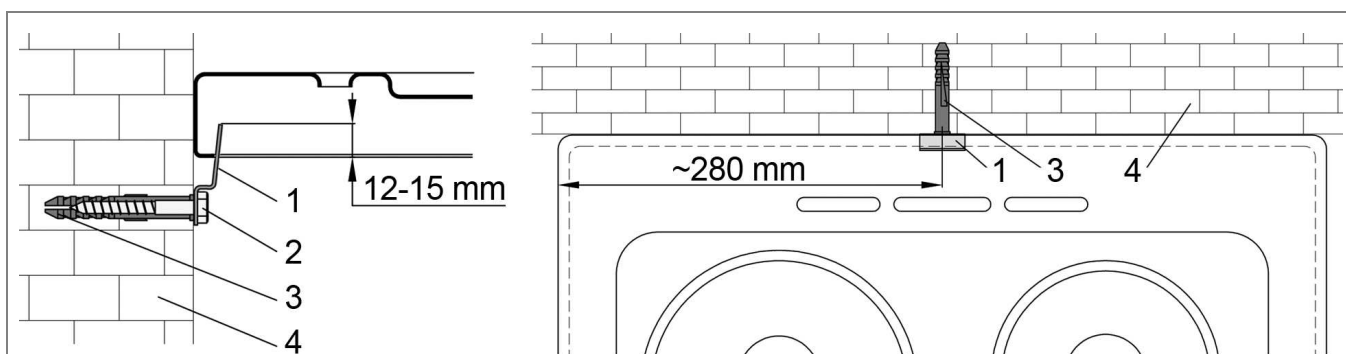
Слика 31-1



Слика 31-2



За да се спречи можното навалување на шпоретот, шпоретот треба да се зацврсти на сидот (4) користејќи ги елементите (1), (2) и (3) испорачани во приборот (слика 32). Шпоретот треба да се закоси и да се турни до сидот, а потоа да се спушти со цел долниот раб од работната плоча да легне на сидниот носач (1).



Слика 32

ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ НА ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА


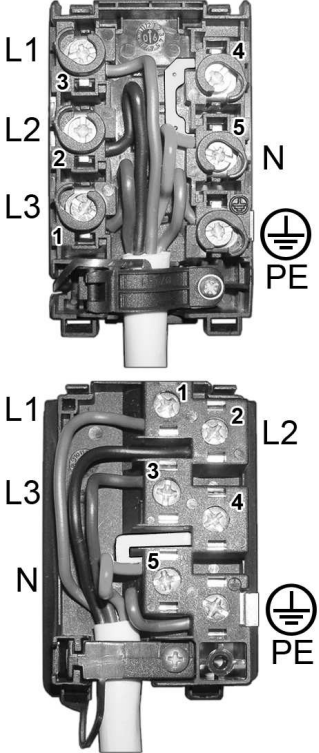
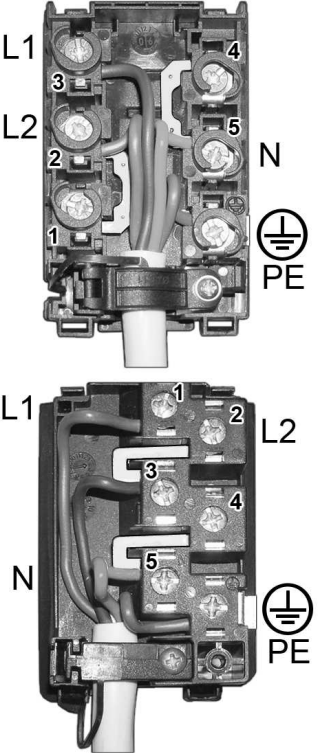
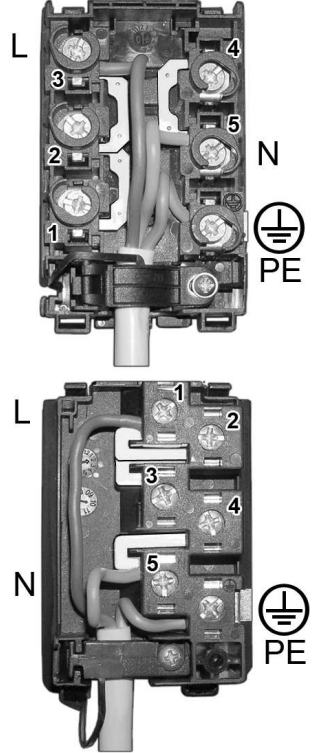
	<p>ВНИМАНИЕ !</p> <p>Шпоретот задолжително мора да биде заземјен !</p> <p>Произведувачот не превзема никаква одговорност за повреди или оштетувања предизвикани поради непридржување кон ова упатство.</p> <p>Електричната сигурност на шпоретот е загарантирана единно ако е истиот исправно споен на исправна електрична инсталација со заземјување.</p> <p>При приклучувањето треба да се води сметка да електричната инсталација до местото каде се приклучува шпоретот биде таква да може да ја издржи потребната струја.</p> <p>Начинот на исклучување мора да биде изведен и инсталиран во рамките на цврста електрична инсталација според националните прописи за изработка на електрична инсталација со соодветен напон.</p>
---	---

Шпоретите со ознака SE 6013, SE 5613, SV 6013, SV 5613, SE 5604 i SV 5604 фабрички се предвидени за приклучок на монофазна електрична инсталација 230 V ~ (слика 33).

Шпоретите со ознака SE 6040, SE 5640, SV 6040, SV 5640, SE 6022, SE 5622, SV 6022 i SV 5622 фабрички се предвидени за приклучок на трофазна електрична инсталација 400 V ~ (слика 34-1), а можно е приклучување на двофазна (слика 34-2) и монофазна (слика 34-3) електрична инсталација според таблицата 8, со ограничена употреба на сите трошила на шпоретот (грејни плочи или зони и рерната) истовремено.

Фазните проводници L1, L2, L3 се обично со црна и кафеава боја. Неутралниот проводник N (нула) е обично со сина боја. Заштитниот проводник PE (заземјување) е со жолто-зелена боја.

За приклучување на шпоретот на електрична инсталација мора да се користи изолиран вод (кабел) од типот H05RR– F со заштитен жолто-зелен спроводник, со должина од приближно 1,5 m.

 <p>230 V ~ / 50 Hz</p>	 <p>400 V 3N ~ / 50 Hz</p>	 <p>400 V 2N ~ / 50 Hz</p>	 <p>230 V ~ / 50 Hz</p>
Слика 33	Слика 34-1	Слика 34-2	Слика 34-3

Шпоретот се приклучува на прописно инсталирана ѕидна приклучница со контакт за заземјување со сопствен струен круг и осигурувач од 16 А. Ѕидната приклучница мора да биде лесно достапна (поради прописот за можност на одвојување на сите полови од електричната инсталација) и не смее да биде изложена на топлинско зрачење. Не смее да се наоѓа непосредно позади шпоретот, а приклучниот вод не смее да дојде во контакт со задната страна на шпоретот.

Електричниот приклучок треба да биде траен (а не со помош на приклучок и приклучница), преку склопка за одвојување на сите полови од цврстата електрична инсталација према националните прописи за изведба на ел. инсталации со соодветен напон.



ПРЕПОРАКА: Ако е можно , се препорачува шпоретот со стаклокерамичка плоча да се спои **ТРОФАЗНО!**

Табела 8 - Електричен приклучок

Вид на шпорет	Приклучок	Приклучен вод
SV 6013, SV 5613	монофазен	3 x 2,5 mm ²
SV 6040, SV 5640	монофазен	3 x 2,5 mm ² *
	двофазен	4 x 2,5 mm ²
	трофазен	5 x 1,5 mm ²
SV 6022, SV 5622	монофазен	3 x 2,5 mm ² *
	двофазен	4 x 1,5 mm ²
	трофазен	5 x 1,5 mm ²
SE 6013, SE 5613	монофазен	3 x 2,5 mm ² 3 x 1,5 mm ²
SE 6040, SE 5640	монофазен	3 x 2,5 mm ² *
	двофазен	4 x 2,5 mm ²
	трофазен	5 x 1,5 mm ²
SE6022, SE 5622	монофазен	3 x 2,5 mm ²
	двофазен	4 x 1,5 mm ²
	трофазен	5 x 1,5 mm ²
SE 5604, SV 5604	монофазен	3 x 2,5 mm ² 3 x 1,5 mm ²
* Ограничување на истовремената работа на рерната и на едната грејна плоча или истовремена работа на само две грејни плочи.		

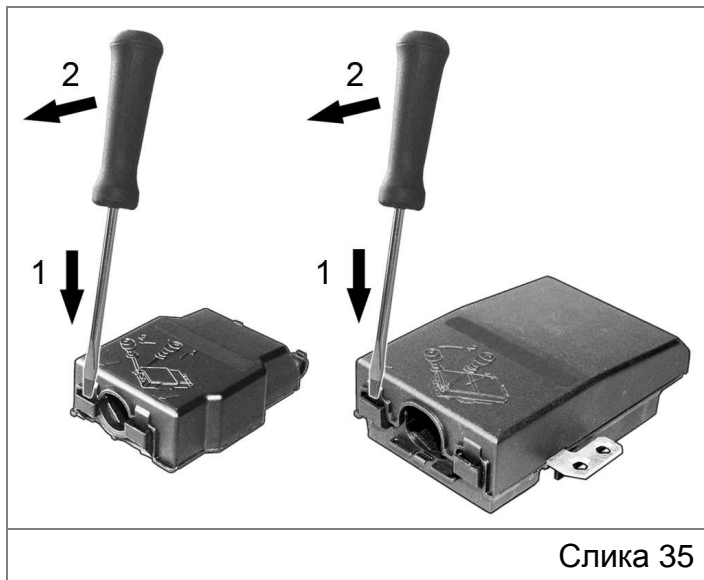
Постапка на приклучување на шпоретот

- За да го приклучите шпоретот , НЕ Е ПОТРЕБНО да ја извадите задната страна на шпоретот.
- Со шрафцигер, од двете страни , ослободете ја поклопката на приклучната кутија, за да Ви бидат достапни приклучните стегачи. (слика 35).

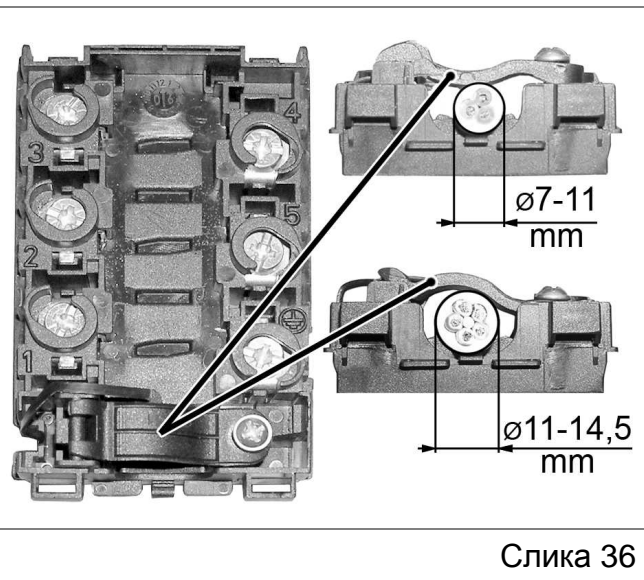


Приклучниот кабел ЗАДОЛЖИТЕЛНО водете го низ уредот за растоварување, кој е составен дел на приклучната кутија и го штити кабелот од извлекување (слика 36).

Шпорет треба дополнително да се обезбедени на сидот како што е прикажано на Слика 32.



Слика 35

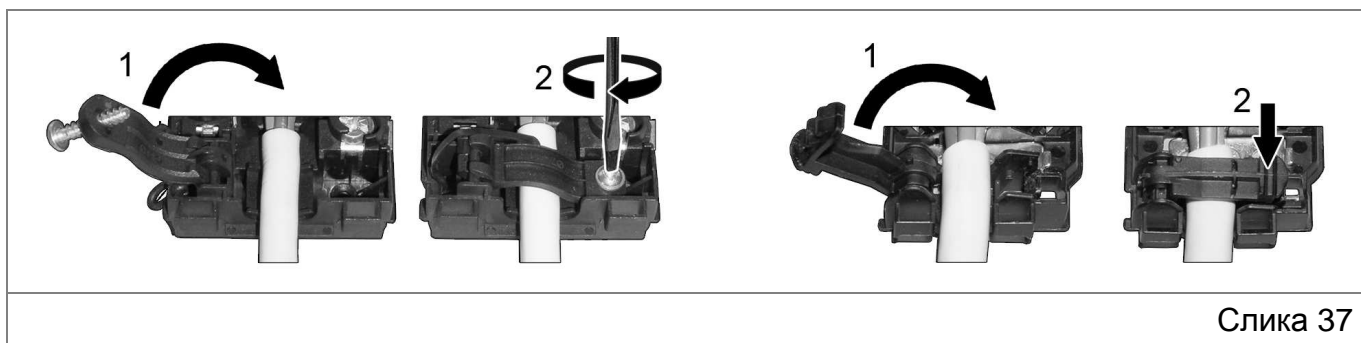


Слика 36



Должината на заштитниот проводник на приклучниот кабел мора да биде таква што во случај на извлекување заштитниот проводник биде оптоварен подоцна од другите проводници под напон.

- Приклучете го кабелот на стегачите според еден од начините прикажани на сликите 33, 34-1, 34-2 или 34-3, при што треба да водите сметка дека е, зависно од начинот на приклучување, потребно да се постават спојни мостови.
- Направата за растоварување на кабелот цврсто привлечете ја или притиснете ја, и затворете го капакот на приклучната кутија (слика 37).



Слика 37

Забелешка:

Приклучните мостови веќе се поставени на одреденото место во приклучната кутија. Завртките на приклучоците веќе се во отворена положба, па не треба да се одвртуваат. При затегнување се слуша лесен "клик" што значи дека завртката треба цврсто да се затегне до крај.

ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ НА ГАСНА ИНСТАЛАЦИЈА

Приклучување на шпоретот на гасна инсталација и приспособување на друг гас се врши според прописите на локалниот дистрибутер на гас. Именуваните притисоци за поедини видови на гас се прикажани во табела 9. Дихтувањето на спојните места на гасните приклучоци треба да се испита на вообичаен начин (со пена се откриваат местата на пропуштање).

Табела 9 - Именувани притисоци на гасови

Вид на гас	Именуван притисок (mbar)
Течен нафтен гас (пропан - бутан) - G30	30
Природен (земен) плин - G20	20

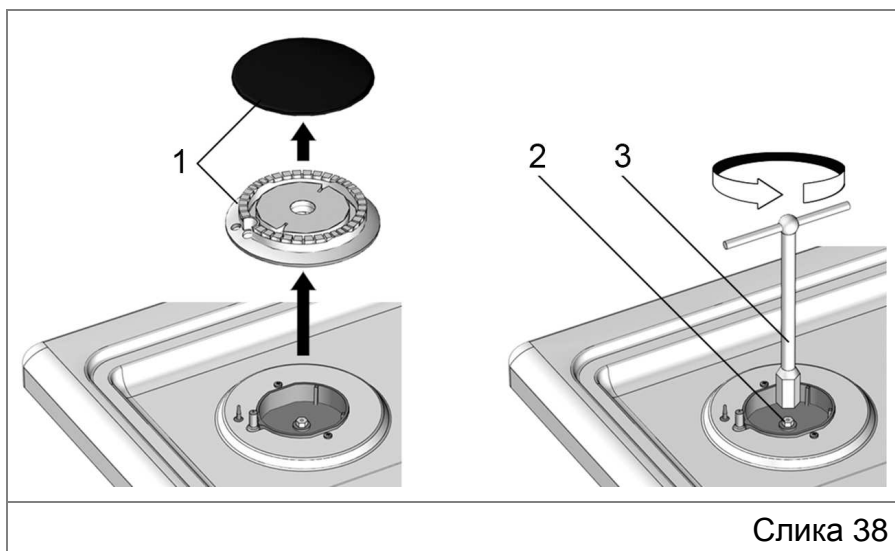
Преуредување на шпоретот за други гасови

Шпоретот е наместен за природен (земен) гас или течен нафтен гас (пропан - бутан) може со измена на млазниците да се преуреди на друг гас. Млазниците со соодветен пречник на отворот за поедин пламеник се наоѓаат во приборот на шпоретот, а припадноста според видот на гасот да се одбере според таблицата 10.

При преуредувањето на шпоретот на друг гас, потребно е да се направи следното:

- 1 - Да се заменат млазниците.
- 2 - Да се постави приклучок за течен нафтен гас со дихтунг (ако не е поставен - се наоѓаат во приборот на шпоретот) или приклучно црево за природен (земен) гас со дихтунг (треба да се купи во продавница).
- 3 - Да се подеси пламенот на секој пламеник на позиција "min".
- 4 - Да се залепи нова етикета "ВНИМАНИЕ" (се наоѓа во приборот) за преуредување на шпоретот на друг гас.

Измена на млазниците на гасните пламеници



Слика 38

Измена на млазниците (слика 38) на гасните пламеници на шпоретот се врши по следниот редослед:

- 1 - Исклучете го шпоретот од електричната инсталација.
- 2 - Отстранете ги носачите на садови и пламениците од лежиштето (1).

3 - Со соодветен цевкаст клуч (3) извадете ја млазницата (2) и на најзино место ставете ја

млазницата за соодветен гас (според таблица 10 - Млазници). Секоја млазница означена е со број кој го означува пречникот на млазницата изразен во стоти делови на милиметар.

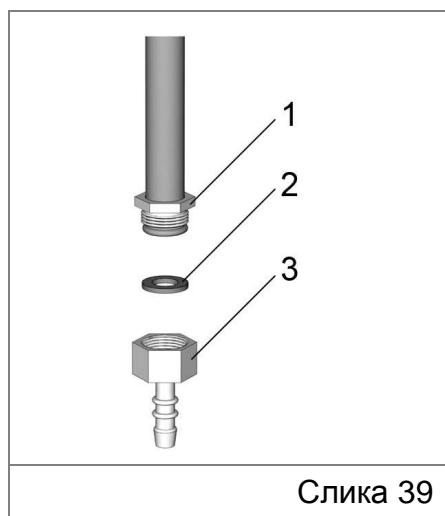
4 - Ставете ги пламениците на нивното место, извршете припалување на пламенот на порано опишаниот начин.

Табела 10 - Млазници

Пламеници	Именително оптеретување kW	Млазници за течен нафтен гас (пропан-бутан) G30	Млазници за природен (земен) G20	Проток на гас G30 g/h
Мал (Def./Somip./San.)	1,00	50/52/52	77/72/72	72
Среден (Def./Somip./San.)	1,75	66/65/65	101/87/97	125
Силен (Def./Somip./San.)	3,0	87/88/88	129/117/117	215

Секоја млазница означена е со број кој го означува пречникот на млазницата изразен во стоти делови на милиметар.

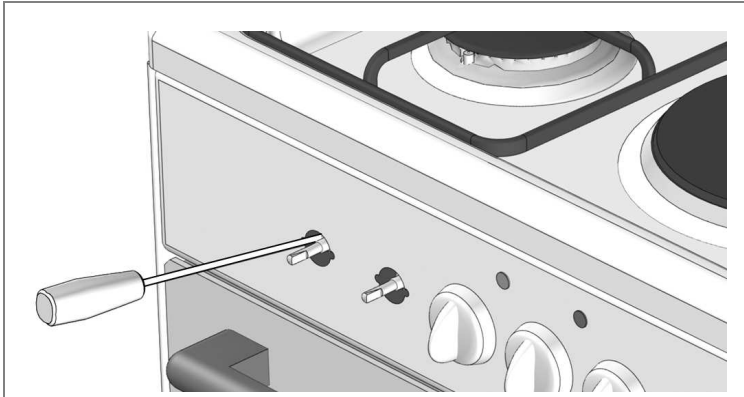
Поставување на приклучок и дихтунг за течен нафтен гас (слика 39)



- 1 - На приклучокот за довод на гас на шпоретот (1) заштрафете го приклучокот за гас (3) со дихтунг (2).
- 2 - На приклучокот за течен нафтен гас (3) навлечете, со норма пропишано, приклучно гумено црево.
- 3 - Дихтувањето на спојните места на гасните приклучоци треба да се испита на вообичаен начин (првенствено да се контролира со манометар, а со пена да се откриваат местата на пропуштање).

	<p>Пред да го приклучите шпоретот на боцата со течен нафтен гас внимателно прочитајте ги упатствата за употреба на боцата со гас и регулаторот на притисокот на боцата со гас и внимавајте гуменото црево да не дојде во допир со задната страна на шпоретот.</p>
--	--

Подесување на пламенот на гасните пламеници во положба "мал пламен"



Слика 40

- 1 - Запалете еден по еден пламеник вртејќи ја дршката до положбата "мал пламен", а потоа извадете ја дршката од вретеното на славината повлекувајќи ја дршката спрема себе.
- 2 - Со мал шрафцигер низ отворот лево или десно од осовината на славината (зависно од изведбата на славините) дотегнете ја максимално завртката за подесување на малиот пламен (слика 40).
При премин од течен нафтен гас на природен (земен) гас подесете ја положбата на завртката за регулација на малиот пламен така да дава мал, но постојан пламен.
- 3 - Повторно наместете ја дршката и проверете дали малиот пламен останува постојан и после преминот од голем на мал пламен, додека пламеникот е ладен.

ЗАМЕНА НА СИЈАЛИЦАТА ВО РЕРНАТА



Пред замена на сијалицата шпоретот треба задолжително да биде исклучен од електричната инсталација – да се извади осигурувачот, да се исклучи LS-автоматот или да се извади утикачот од утичницата.

Во случај да прегори сијалицата во рерната потребно е да се одврти заштитното стакло на сијалицата, да се замени сијалицата и да се стегне заштитното стакло на сијалицата.

За замена требате нова сијалица со грло E14, 230 V, 25 W, T 300 °C.



Напомнување:

Произведувачот се оградува од секаква одговорност предизвикана со непридржување на горе наведените упатства, те придржува право на измена на конструкцијата, мерките и тежината на производот ако тоа го смета за потребно поради подобрување на квалитетот на производот и се обврзува да ги обезбедува резервните делови и да ги отстранува дефектите во рок од 7 години од датумот на продажба на производот.

KONČAR - KUĆANSKI APARATI d.o.o.
Slavonska avenija 16 , 10001 Zagreb , Hrvatska
tel : ++ 385 1/2484 555
fax : ++ 385 1/2404 102
www.koncar-ka.hr



KKA 57050 (07-13) K12123