

Štovani kupci,

najljepše se Vam zahvaljujemo za kupovinu štednjaka. Sami ćete se uvjeriti da se na naše proizvode možete osloniti. Za vaše lakše rukovanje proizvodom pripremili smo opsežna uputstva. Neka vam pomognu da se što brže upoznate s vašim novim aparatom. Molimo Vas da prije prvog korišćenja pažljivo pročitate ova uputstva. Upozorenja, koja se odnose na bezbjednost, naći ćete na strani 14.

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

Sadržaj

Bezbjednosna upozorenja	14	Čišćenje i održavanje	20
Namjenska upotreba		Pećnica	
Kontrolne svjetilke		Otklanjanje manjih kvarova	21
Rashladni ventilator		Pažnja!	
Opis aparata	15	Zamjena djelova aparata	21
Prije prve upotrebe	15	Ostali pribor	
Pećnica		Žarulja pećnice	
Savjeti za upotrebu pećnice		Uputstva za postavljanje i priključenje	21
Pećnica	16	Ugradnja električne pećnice	22
Važna upozorenja		Električni priključak	23
Upravljanje		Tehnički podaci	24
Načini djelovanja		Servis	24
Razine pečenja (vodilice)		Popravci	
Pribor pećnice		Natpisna tablica	
Pečenje kolača			
Pečenje mesa			
Pečenje na roštilju in zapečenost			

Bezbjednosna upozorenja

- Nestručno priključivanje štednjaka na električnu mrežu je opasno. Da bi spriječili opasnost električnog udara, neka štednjak na električnu mrežu priključi sam stručna osoba.
- Opasnost električnog udara i tjelesnih ozljeda postoji i kod nestručnih zahvata na popravci aparata, zato to prepustite stručnoj osobi ili servisu.
- Površina vrata i unutrašnjost pećnice i otvor za odvajanje pare, ugriju se tokom rada, zato se pobrinite, da djeca budu na podesnoj udaljenosti od izvora toplote.
- Pažnja, opasnost opekotina! Grijači elementi i djelovi pribora tokom rada se moćno ugriju, zato za hvatanje posuđa uvijek koristite krpe ili rukavice, a s posuđem rukujte krajnje oprezno da izbjegnute opekotine.
- Ako je u blizini aparata na utičnicu priključen drugi električni aparat, pazite da priključni kabel ne pritvorite s vrućim vratima pećnice.
- **PAŽNJA!** Pećnicu ne smijete čistiti visokotlačnim parnim strojem za čišćenje, jer takove naprave mogu uzrokovati kratki spoj i oštećenje aparata.
- Vrata pećnice u toku rada jače se zagriju. Zato je ugrađena dodatna zaštita, treće staklo (samo kod nekih modela), koje u toku rada pećnice snižava površinsku temperaturu na vratima pećnice.
- Aparat je izrađen sukladno svim propisanim sigurnosnim standardima. Uspriješ tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka glede uporabe aparata važi i za maloljetne osobe.

Namjenska upotreba

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



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

Kontrolne svjetilke**Crvena lampica**

Crvena lampica svijetli kada rade grijači u pećnici i ugasi se kada je postignuta podešena temperatura.

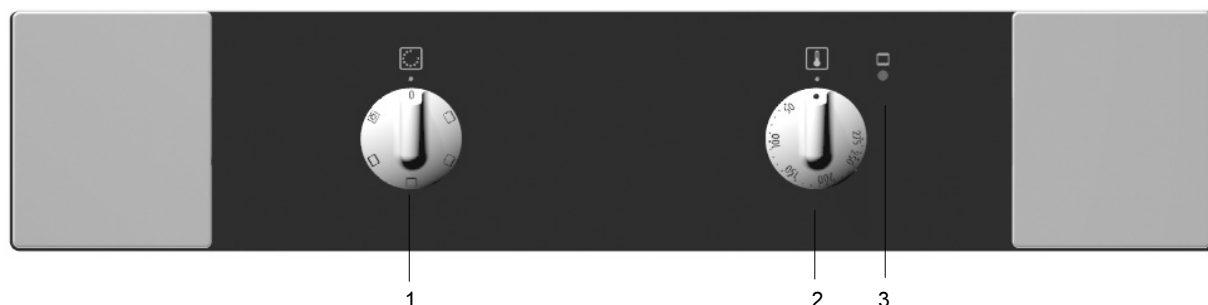
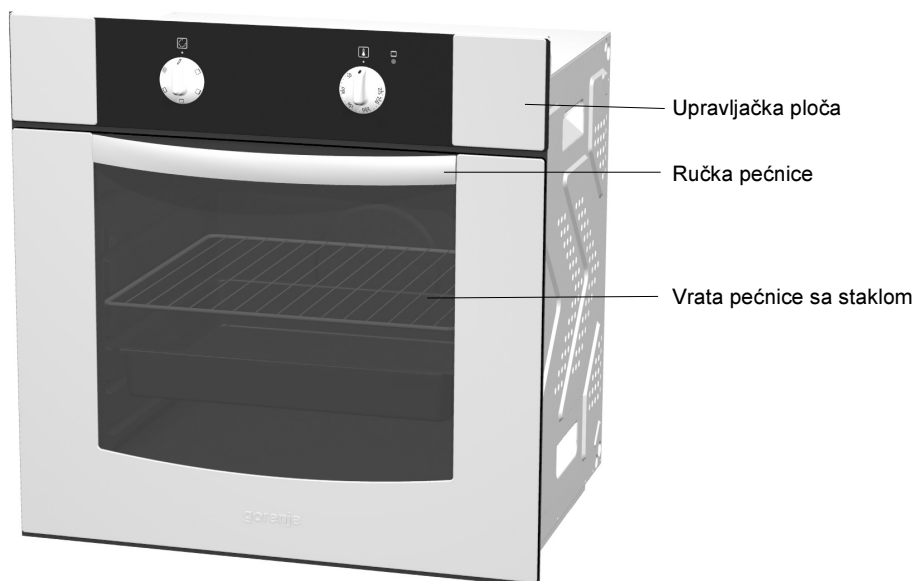
Rashladni ventilator

(imaju samo neki modeli)

U aparat je ugrađen rashladni ventilator, koji hladi kućište i ploču za upravljanje aparata. Rashladni ventilator djeluje kad odaberemo bilo koji način djelovanja pećnice.

Opis aparata

Na slici je opisan jedan od modela ugradnih aparata. Obzirom da aparati za koje su ova uputstva napisana mogu imati različitu opremu, možda ćete naći opise funkcija i opreme koje Vaš aparat nema.



1 Gumb za uključenje/isključenje i izbor načina rada pećnice
2 Gumb za podešavanje temperature pećnice

3 Kontrolna lampica pećnice. Upaljena je tokom zagrijavanja pećnice, i ugašena kad pećnica postigne podešenu temperaturu.

Prije prve upotrebe

Pećnica

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

Savjeti za upotrebu pećnice

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

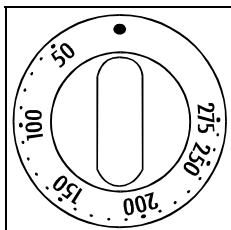
Pećnica

Važna upozorenja

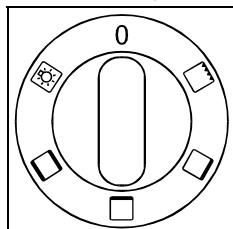
- Pećnicu ne oblažite aluminijском folijom i ne postavljajte pekač ili neku drugu posudu na na dno pećnice. Obloga iz folije preprečuje kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.
- Voćni sokovi koji kaplju iz posude za pečenje, mogu na emajlu uzrokovati madeže, koji se ne mogu odstraniti.

Upravljanje

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



Gumb za izbor temperature



Gumb za uključenje pećnice i izbor načina djelovanja

Načini djelovanja

Pećnica djeluje u slijedećim režimima rada:

Osvjetljenje pećnice

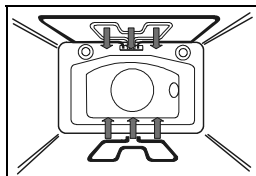
Određeni modeli opremljeni su dvjema sijalicama za osvjetljenje pećnice: jedna je montirana na stražnjoj stjenki gore, a druga, dodatna pomoćna sijalica, postavljena je na sredini desne bočne stjenke.

Osvjetljenje pećnice možete uključiti neovisno o ostalim funkcijama.

Praktična upotreba: tokom čišćenja ili kod iskorištavanja preostatka toplote na kraju pečenja.

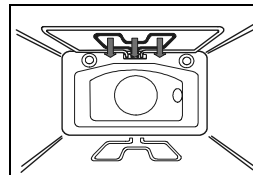
Gornji i donji grijač

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



Infra grijač (žar)

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

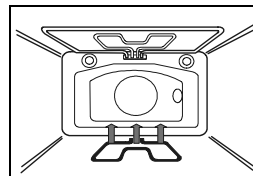


Donji grijač/Aqua Clean

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

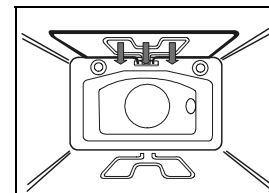
Gumb za podešavanje temperature u tom slučaju postavite na željenu temperaturu.

Donji grijač možete koristiti i za čišćenje pećnice. Uputstva s tim u vezi naći ćete u poglavlju "Čišćenje i održavanje".



Gornji grijač

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



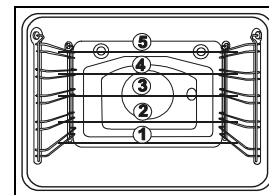
Razine pečenja (vodilice)

Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 5 različitih razina.

Pojedine razine pečenja navedene su u tablicama.

Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore!

Vodilice su vučene ili žičane (ovosno o modelu aparata). Kod žičanih vodilica, rešetku i pekače morate uvijek uvući u vodilice.



Pribor pećnice

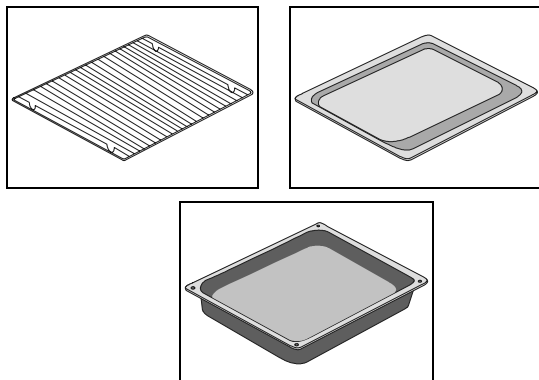
(ovisno o modelu)

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

Niska posuda za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača.

Duboka posuda za pečenje namijenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za lovljenje masnoće.

Upozorenje: duboku posudu za hvatanje masnoće ne može se umetnuti u prvu, donju vodilicu.



Pečenje kolača

Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač.

Uputstva

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

Tabela pečenja kolača

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

Pečenje kolača gornjim/donjim grijačem

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

Savjeti za pečenje kolača

Dali je kolač posve pečen?

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

Kolač je splasnuo:

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

Kolač je ispod presvijetao:

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

Kolač s vlažnim nadjevom, npr. sirna torta, nije sasvim pečena:

slijedeći put smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Upozorenja k tablici za pečenje kolača

- Temperatura je navedena u intervalima. Najprije podesite nižu temperaturu, a ako kolač ne bude dovoljno ispečen, u nastavku pojačajte temeperaturu.
- Vrijeme pečenja je samo okvirno, jer je ovisno o pojedinim uvjetima.
- Oznaka zvjezdica znači da je pećicu potrebno predgrijati.

Pečenje mesa

Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač.

Uputstva u vezi posuđa

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

Upozorenja u vezi pečenja mesa

U tablici pečenja mesa naći ćete podatke o temperaturi, razinama i vremenu pečenja. Pošto je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći odstupanja.

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

Tabela pečenja mesa

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

Pečenje na roštilju in zapečenost

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra grijača, rešetka i ostali dijelovi pribora vrlo su vrući, zato koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Iz probodenog mesa može briznuti vruća mast (na primjer iz kobasica). Da bi spriječili opekotine na koži i očima, upotrebljavajte hvataljke za meso.
- Nadzirite pečenje na roštilju čitavo vrijeme. Meso se zbog visoke temperature može vrlo brzo zapaliti!
- Ne dozvolite djeci da se približe roštilju.
- Pečenje infra grijačem podesno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa, i ribe, ili za dvopek odnosno zapečenost jela.

Savjeti u vezi pečenja na roštilju

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

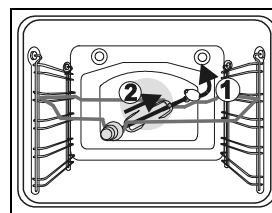
Tabela pečenja na roštilju

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (v min.)
Meso i kobasice				
2 odreska, goveđi file, krvavo	400	5	230	14-16
2 odreska, goveđi file, roza	400	5	230	16-20
2 odreska, goveđi file, prepečeno	400	5	230	20-23
2 odreska, svinjski vrat	350	5	230	19-23
2 kotleta	400	5	230	20-23
2 teleća odreska	700	5	230	19-22
4 janjeća kotleta	700	5	230	15-18
4 kobasice za roštilj	400	5	230	9-14
2 komada mesnog sira	400	5	230	9-13
Ribe				
Kriške lososa	400	4	230	19-22
Dvopek				
4 kriške bijelog kruha	200	5	230	1,5-3
2 kriške kruha iz mješanog brašna	200	5	230	2-3
Sendviči	600	5	230	4-7

Pečenje na ražnju

(samo neki modeli)

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



Čišćenje i održavanje

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

Prednja strana kućišta

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

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg čelika

(samo kod nekih modela)

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

Lakirane površine i djelovi iz umjetnih masa

(samo kod nekih modela)

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

Aluminizirane površine


Aluminizirane površine aparata (prednja strana) čistite s tekućim, neagresivnim sredstvima za čišćenje i mekom spužvicom. Možete upotrebljavati i sredstva, namijenjena takvim površinama. Pritom slijedite uputstvima proizvođača tih sredstava.

UPOZORENJE: spomenute površine nikako ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnica, jer bi mogli vidno i trajno oštetiti aluminijske površine.

Pećnica

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

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

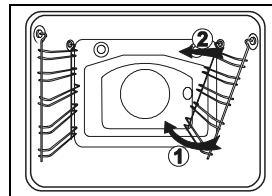
Gumb za izbor načina djelovanja ohlađene pećnice zavrtite u položaj . Gumb za podešavanje temperature postavite na 50°C. U posudu za pečenje nalijte 0,4 l vode, i ugurajte je u donju vodilicu. Nakon trideset minuta, ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju se, tako da ih možete jednostavno obrisati vlažnom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

Ako je prljavština tvrdokornija, postupite na slijedeći način:

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

Skidanje žičanih vodilica

- Za lakše čišćenje stranica pećnice, možete skinuti žičane vodilice. Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta i povucite nadolje.



Skidanje i namještanje vrata pećnice

(odnosno o modelu)

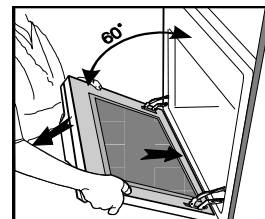
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača donjih stožera na obe strane podignite u okomiti položaj, na to ih zataknite na kvakvice gornjih nosača stožera. Vrata zatim polagano pritorite do polovine (vidi sliku), malo ih nadignite i izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.

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

Kad vrata potpuno otvorite, gurnite pomični graničnik dokraja naprijed u vodoravni položaj.



1 stožeri vrata tokom normalne upotrebe



2 stožeri kod skidanja

Skidanje i namještanje vrata pećnice s jednoosnim stožerom

(odnosno o modelu)

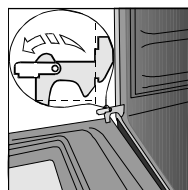
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača okrenite dokraja nazad (slika 1). Vrata zatim polagano zatvarajte da pone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 2). Namještanje je u obrnutom vrsnom redu.

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

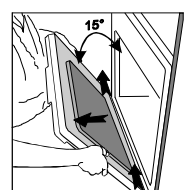
Zatim vrata potpuno otvorite, gurnite pomične graničnike dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju (slika 4). Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Pažnja!

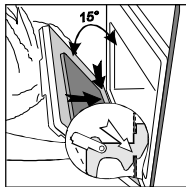
Ne dozvolite da graničnici vratnih stožera iskoče van, jer zbog moćnih opruga može doći do ozljeda.



slika 1



slika 2



slika 3



slika 4

Pribor

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

Specijalan emajl

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

Otklanjanje manjih kvarova

Nestručni zahvati i popravci aparata su opasni, jer postoji opasnost električnog udara i kartkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takove zahvate prepustite stručnim osobama.

Ipak, neke manje kvarove možete otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputstava.

Pažnja!

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

Kontrolna lampica ne svijetli...

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

Kućni osigurač se češće isključuje...

- Pozovite servis ili ovlaštenog električara!

Osvjetljenje pećnice ne radi...

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

Pećnica se ne zagrije...

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

Kolač je slabo pečen...

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

Zamjena djelova aparata

Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!

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

Ostali pribor

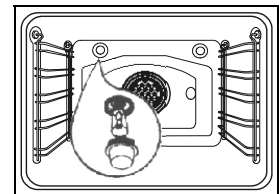
Rešetke posude i ostali pribor možete naručiti u servisnom centru. Pritom navedite šifru i tip, odnosno model aparata. Gumb prekidaca možete skinuti povlačenjem k sebi.

Žarulja pećnice

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

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

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!



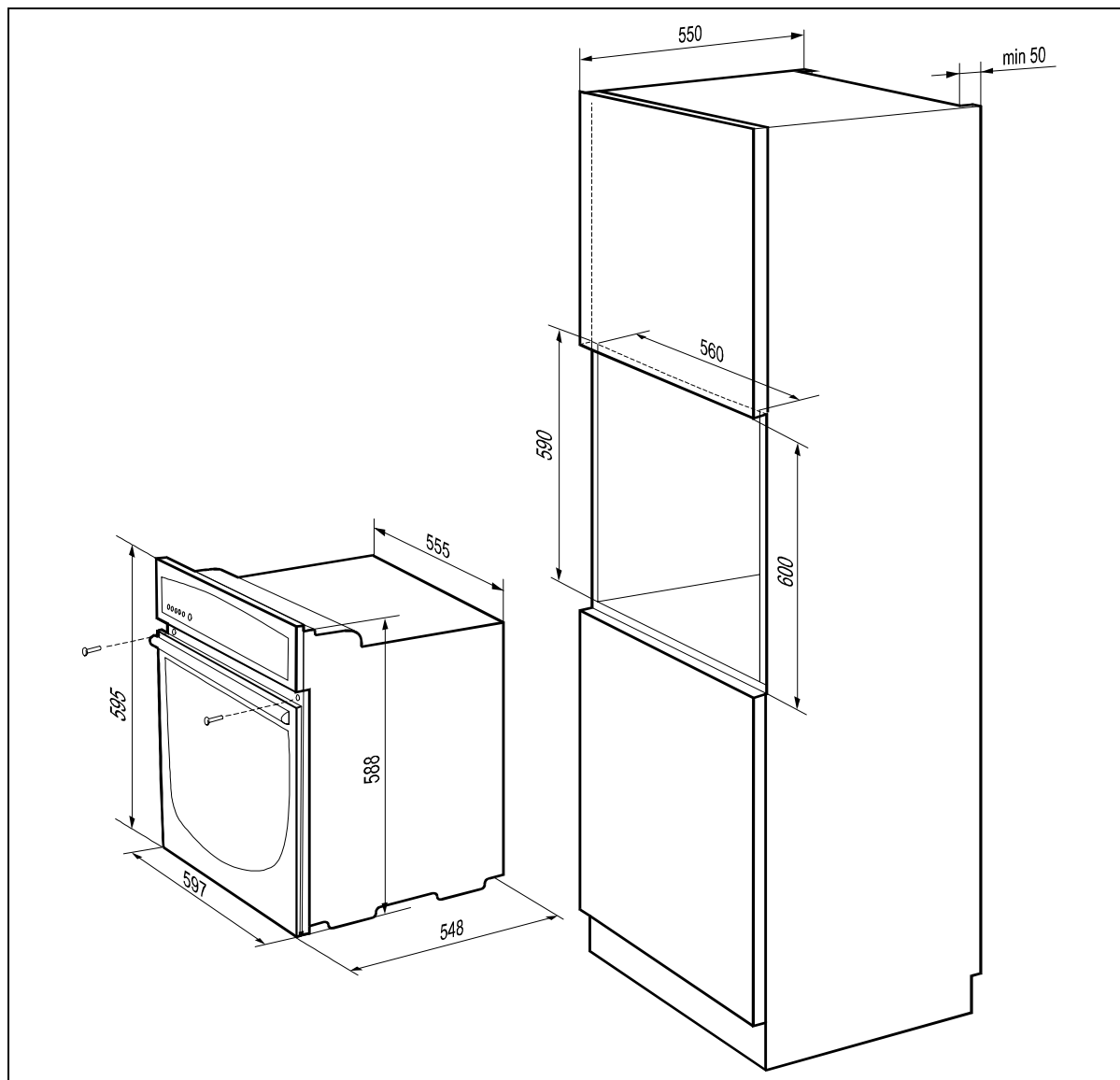
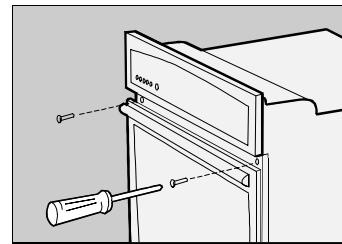
Uputstva za postavljanje i priključenje

- Priključenje smije izvršiti samo stručno osposobljena osoba.
- U električnoj instalaciji mora obvezno biti naprava, koja aparat u svim polovima odjeljuje od instalacije, i u kojoj je razmak među kontaktima u otvorenom položaju najmanje 3 mm. Prikladni su LS prekidači ili osigurači.
- Za priključenje štendnjaka mogu se upotrijebiti gumeni priključni kablovi (tip H05RR-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom) PVC izolirani priključni kablovi (tip H05 VV-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom), ili drugi jednakovrijedni ili bolji kablovi.
- Furnir, odnosno obloge ugradnog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljeplima (>75°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti promijeniti boju i oblik.
- Ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, čavle, itd...) potrebno je ukloniti izvan domašaja djece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. manje djelove djeca mogu progutati, a folijom bi se mogli ugušiti.

Ugradnja električne pećnice

- Furnir, odnosno obloge ugradnog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepljivima (100°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti promijeniti boju i oblik.
- Prije ugradnje aparata, potrebno je u području ugradnog otvora sa stražnjeg dijela kuhinjskog elementa u kojeg ugrađujemo aparat, odstraniti stražnju stjenku.
- Potrebno se je držati mjera ugradnih otvora, koje su navedene na slici.
- Dno kuhinjskog elementa (max 530 mm) mora uvijek biti kraće od bočnih stjenki, da se obezbjedi zadovoljivo zračenje.
- Kuhinjski element nivelirajte pomoću libele.
- Kuhinjski element, u kojeg namjestate ugradni aparat, morate obavezno fiksirati, odnosno povezati sa susjednim elementima.

- Aparat pogurnite u element toliko, da se vodilice vijaka, koji su umetnuti u rupe okvira pećnice, naslone na stranice elementa.



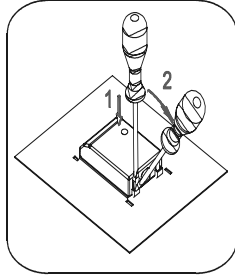
Električni priključak



Električni priključak smije izvršiti samo ovlaštena osoba.

Priključne sponne dostupne su kad se odstrani stražnja zaštitna ploča. Priključnu sponu možete otvoriti pomoću izvijača, te je lagano pritisnite nadolje.

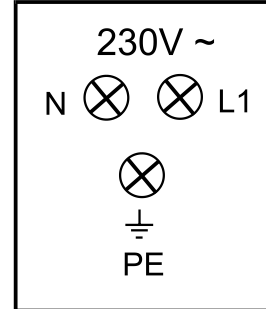
Priključni napon korisnika (230V) mora provjeriti ovlaštena osoba pomoću naprave za mjerenje!



- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara naponu mreže.
- Dužina priključnog kabela neka iznosi približno 1,5 m, da aparat možete priključiti, prije no što ga pogurnete do zida.
- Priključni kabel morate obavezno provesti kroz napravu za rasterećenje, koja kabel štiti pred izvlačenjem i to tako, da se u slučaju otkazivanja naprave za rasterećenje, najkasnije optereti provodnik za uzemljenje.

Postupak

- Priključne sponne dostupne su kad odstranite stražnju zaštitnu ploču. Pritom izvijačem oslobodite držače na obje strane poklopca sponne.
- Priključni kabel morate obavezno provesti kroz napravu za rasterećenje, koja kabel štiti pred izvlačenjem.
- Napravu za rasterećenje čvrsto privijte i zatvorite poklopac.



Boje provodnika:

L1, L2, L3 = vanjski provodnici pod naponom. Boje su obično crna, crna, smeđa.

N = neutralni provodnik. Boja je obično plava.

Pazite na pravilno priključenje N!



PE = zaštitni provodnik (uzemljenje).

Boja je obično zeleno-žuta.

Tehnički podaci

Električna pećnica	EVP411-544M EVP413-244M EVP413-544M
Dimenzije aparata visina/širina/dubina u mm	588x555x548
Dimenzije aparata visina/širina/dubina u mm	600x560x550
Napon napajanja	AC 230 V
Nazivni napon grijača	230 V, 50 Hz
Pećnica	
Max. temperatura	275°C
Temperaturni gumb/gumb za izbor načina djelovanja	1/1
Razine pečenja teleskopske vodilice na 3 razine (samo neki modeli)	5
Gornji/donji grijač (kW)	0,9/1,1
Žar/okrugli grijač (kW)	2,0/-
Osvjetljenje pećnice: straga/sredina* (W)	25/25*
Načini djelovanja	
Gornji/donji grijač (kW)	2,0
Gornji grijač (kW)	0,9
Donji grijač (kW)	1,1
Žar (kW)	2,0
Motor ražnja* (W)	4
Motor rashladnog ventilatora* (W)	11
Ukupna priključna snaga (kW)	2,1
Pećnica ukupno (kW)	2,1

*odnosno o opremi aparata

Servis

Popravci

Ako budete imali tehničkih problema s Vašim štednjakom i trebate popravak, obavijestite naš najbliži servis i navedite tip, odnosno model aparata.
Adrese i telefonske brojeve naći ćete u priloženoj listi servisnih centara.

Važno!

Prije no što pozovete servis, provjerite pomoću ovih uputstava, dali možda možete sami otkloniti uzrok smetnji ili kvara.
Savjete u vezi s tim potražite u poglavlju "Otklanjanje manjih kvarova".

Posjeta serviseru u toku trajanja garancije nije besplatna, ako je aparat u kvaru zbog nepravilnog rukovanja.
Uputstva za upotrebu spremite tako, da budu uvijek dostupna kad ih trebate. Ako aparat prodate, izručite novom kupcu i ova uputstva.

Natpisna tablica

Natpisna tablica nalazi se na donjoj bočnoj strani pećnice, kad otvorite vrata.

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA PROMJENE KOJE NE UTJEČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.