

Štovani kupci,

najlepše 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 16.

## Sadržaj

Bezbjednosna upozorenja .....	15
Namjenska upotreba	
Potisni gumbi	
Kontrolne svjetilke	
Rashladni ventilator	
Zatezni prekidač vrata pećnice	
Opis aparata.....	16
Prije prve upotrebe .....	17
Pećnica	
Programski sat	
Savjeti za upotrebu pećnice	
Pećnica.....	17
Važna upozorenja	
Upravljanje	
Načini djelovanja	
Razine pečenja (vodilice)	
Pribor pećnice	
Filter za masnoću	
Pečenje kolača	
Pečenje mesa	

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

## 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 opekontina! Grijaci elementi i djelovi pribora tokom rada se močno ugriju, zato za hvatanje posuđa uvijek koristite krpe ili rukavice, a s posudem rukujte krajnje oprezno da izbjegnete opekontine.
- 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. Usprkos tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka glede uporabe aparata važi i za maloljetne osobe.



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

## Namjenska upotreba

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

## Potisni gumbi

(imaju samo neki modeli)

Gumb pro lagano pritisnite da iskoči, zatim birate i namještate jačinu grijanja mjesta za kuhanje odnosno način rada, te odgovarajuću temperaturu u pećnici. Kada je uključeno jedno od mjesta za kuhanje odnosno pećnica, brojčanik iznad pripadajućeg gumba je osvjetljen. Nakon svake uporabe prebacite gumb u isključen položaj odnosno neradni položaj te ga pritisnite u potisnuti položaj.

## UPOZORENJE!

Potisni gumb iskoči odnosno možete ga ponovno potisnuti u čeonu ploču samo u isključenom, odnosno neradnom položaju.

## Kontrolne svjetilke

### Osvjetljeni brojčanici

(samo kod određenih modela)

Brojčanik iznad upaljenog gumba je osvjetljen kad je upaljena pećnica.

### Crvena lampica

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

## Rashladni ventilator

(imaju samo neki modeli)

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

Rashladni ventilator djeluje kad odaberemo bilo koji način djelovanja pećnice.

### Produženo djelovanje rashladnog ventilatora

(imaju samo određeni modeli)

Nakon isključenja pećnice rashladni ventilator djeluje još neko vrijeme i time dodatno hlađi aparat.

## Zatezni prekidač vrata pećnice

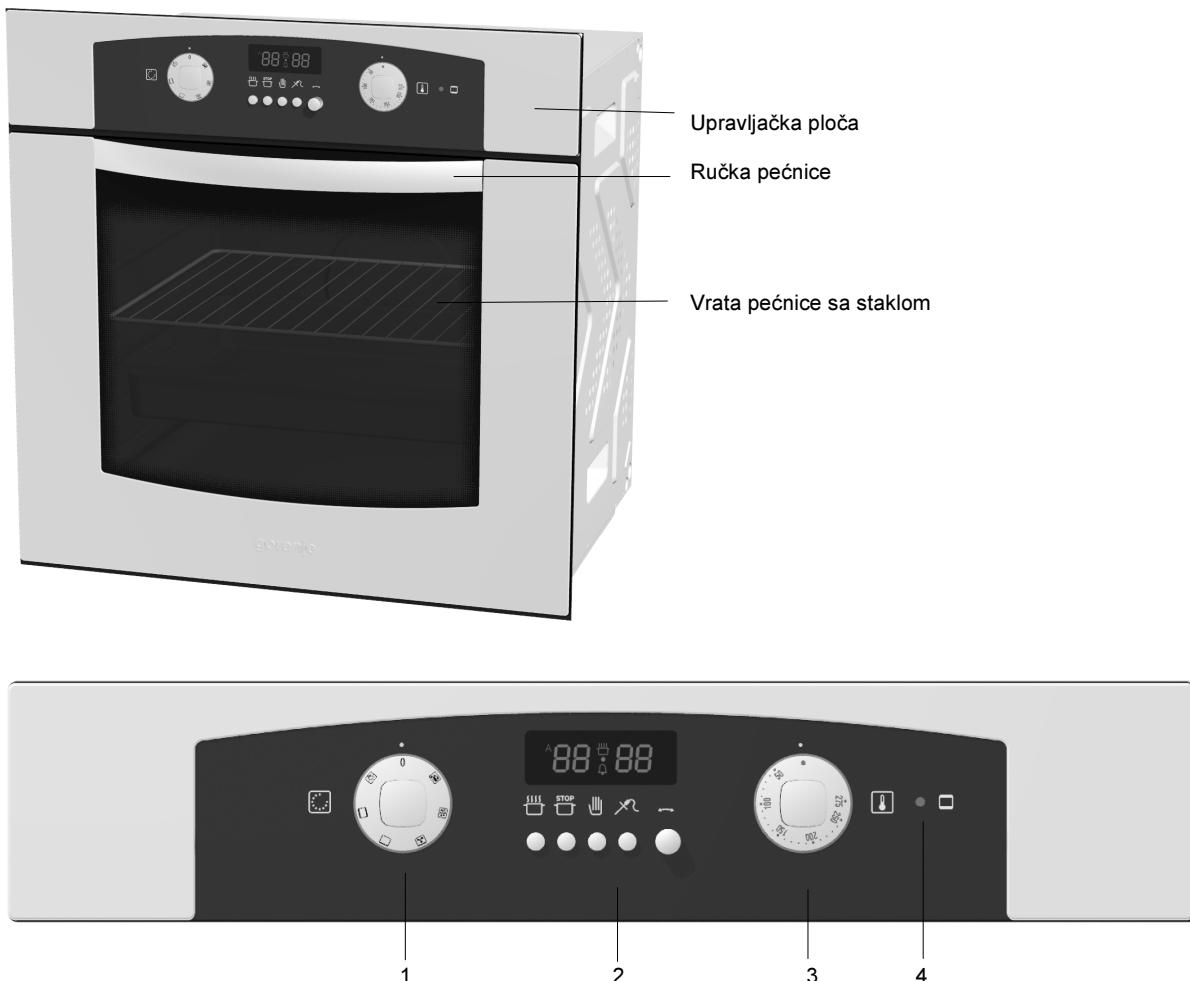
(imaju samo određeni modeli)

Vrata pećnice imaju ugrađen zatezni prekidač, koji isključi ogrijevanje pećnice (samo za ogrijevanje s vrućim zrakom), kad se vrata pećnice otvore, i ponovno uključi ogrijevanje kad se vrata pećnice zatvore.

## 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 Programska sat (samo kod nekih modela)

3 Gumb za podešavanje temperature pećnice

4 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 toploim vodom i dodatkom običnog deterdženta. Tokom zagrijavanja nastaje neprijatan vonj po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriju u toku postupka prozračite.

## Programski sat

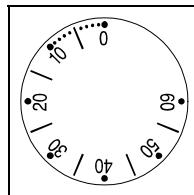
(samo kod nekih modela)

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

## 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 iskorištavate nakupljenu toplotu.

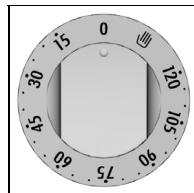
## Mjerač vremena (timer)



(samo kod nekih modela)

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

## Vremenski prekidač – 120 minuta



Ovaj prekidač nudi mogućnost izbora od 0 do 120 minuta.

- Gumb zavrtite u smjeru kazaljki na satu do želenog vremena. Nakon isteka podešenog vremena izabrani sistem grjanja se isključi.
- Ako ne želite koristiti vremenski prekidač, ili su razdoblja kraća od 15 minuta (zagrijavanje, pečenje pice, i sl.), odnosno su duži od 120 minuta (za jela, koja iziskuju duže vrijeme pripreme), preporučljivo je koristiti ručno podešavanje.
- Za ručno podešavanje okrećite gumb uljevo do simbola šake . U položaju 0 pećnica ne djeluje.

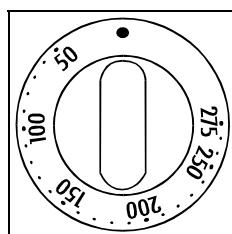
# Pećnica

## Važna upozorenja

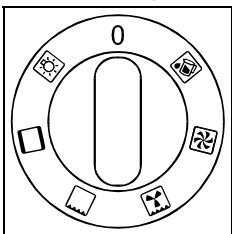
- Pećnicu ne oblažite aluminijskom folijom i ne postavljajte pekač ili neku drugu posudu na na dno pećnice. Obloga iz folije preprečuje kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.
- Voćni sokovi koji kaplju iz posude za pečenje, mogu na emajlu uzrokovati madeže, koji se ne mogu odstraniti.

## Upavljanje

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



Gumb za izbor temperature



Gumb za uključenje pećnice i izbor načina djelovanja

## Načini djelovanja

Pećnica djeluje u sljedećim 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.

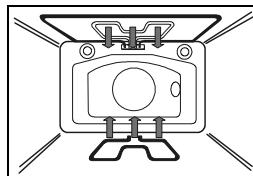
Možete ga uključiti neovisno o ostalim funkcijama.

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



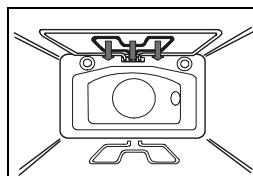
### Gornji i donji grijač

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



### Infra grijač (žar)

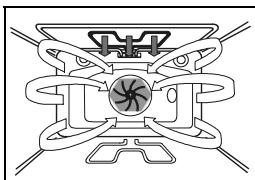
Infra grijač na stropu pećnice grije jelo isijavanjem, te na ovaj način omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. odrezak, kobasice, kotleti, i sl.





### Infra grijач i ventilator

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



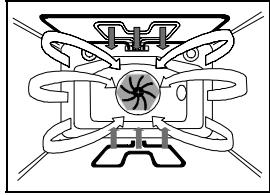
### Ogrijevanje gornjim i donjim grijачem te ventilatorom

Djeluju gornji i donji grijач te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici. Sistem je prikladan za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća.

Kad namirnicu postavite u zagrijanu pećnicu, pričekajte da se kontrolna lampica prvi put ugasi. Najbolji rezultati pečenja postižu se pečenjem na jednoj razini. Slabiji rezultati pečenja postignuti su pečenjem na dvije razine. Pećnicu je potrebno obavezno prethodno zagrijati. Koristite 2. i 4. vodilicu (računajući odozdo).

Temperature pečenja niže su nego kod klasičnog sistema ogrijevanja.

Osim priloženih, možete upotrebljavati i svoje modele i manje pekače.

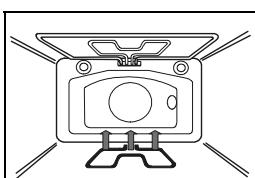


### Donji grijач/Aqua Clean

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

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

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

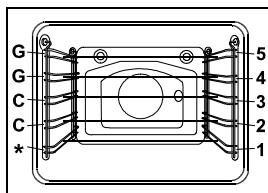
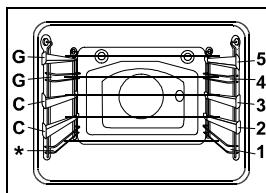


### Razine pečenja (vodilice)

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

Pojedine razine pečenja navedene su u tablicama.

Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore! Vodilice su vučene, žičane ili teleskopske (ovosno o modelu aparata). Teleskopskim vodilicama opremljene su 2, 3 i 5. razina. Kod žičanih vodilica, rešetku i pekače morate uvijek uvući u vodilice.



### Pribor pećnice

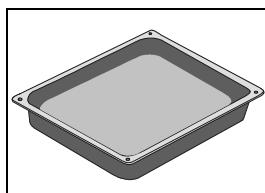
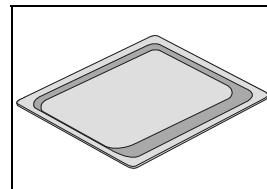
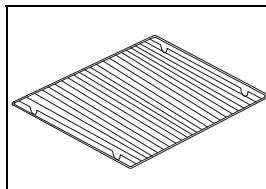
(ovisno o modelu)

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

**Niska posuda za pečenje** namijenjena je samo pečenju kolača.

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

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



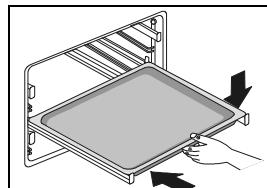
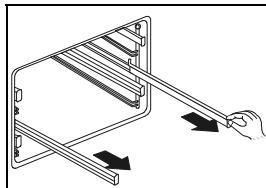
### Teleskopske vodilice

(samo kod nekih modела)

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

Teleskopske vodilice nalaze se lijevo i desno u pećnici na tri razine.

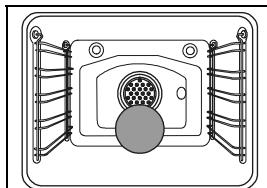
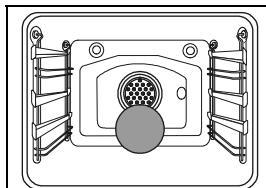
- Prilikom umetanja rešetke ili pekača najprije izvucite teleskopske vodilice jedne razine.
- Rešetku odnosno pekač postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja.
- Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraj u pećnicu.



### Filter za masnoću

(ovisno o modelu)

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



## Pečenje kolača

Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijач.  
Filter za masnoću morate odstraniti iz pećnice!

### Uputstva

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

### Pečenje kolača gornjim/donjim grijaćem

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Gornji/donji grijać naročito su podesni za pečenje suhih kolača, kruha i biskvita.
- Koristite tamne posude za pečenje. U svjetljim 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 tražena temperatura, 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 presvijeta:

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

#### 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 temperaturu.
- Vrijeme pečenja je samo okvirno, jer je ovisno o pojedinim uvjetima.
- Oznaka zvjezdica znači da je pećicu potrebno predgrijati.

Tabela pečenja kolača

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
<b>Slatki kolači</b>			
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
<b>Pikantno pecivo</b>			
Špeharica	2	180-190	45-60
Pica*	2	210-230	30-45
Kruh	2	190-210	50-60
Žemičke*	2	200-220	30-40
<b>Sitni kolačići</b>			
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
<b>Zamrznuti kolači</b>			
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 mesa

Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijач.  
Za pečenje mesa preporučujemo uporabu **filtra za masnoću** (ovisno o modelu).

### Uputstva u vezi posuđa

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

### Upozorenja u vezi pečenja mesa

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

- Pečenje mesa, peradi i ribe ekonomično je tek kod težine nad 1 kg.
- Tokom pečenja potrebno je pečenju dodati toliko tekućine, da se masnoća i sok koji ističe, ne 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 smisleno, da započnete peći tako, da gornju stranu pečenja okrenete nadolje.
- Kod pečenja većih komada mesa može doći do jačeg parenja i rošenja na vratima pećnice. Ovo je normalna pojava i ne 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 izbjegnete rošenje i koroziju.

Tabela pečenja mesa

Vrsta mesa	Težin (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
<b>Govedina</b>				
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
<b>Svinjetina</b>				
Svinjsko pečenje s kožom	1500	2	180-190	140-160
Svinjska potrobušnica	1500	2	190-200	120-150
Svinjska potrobušnica	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
<b>Teletina</b>				
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Teleća goljenica	1700	2	180-200	120-130
<b>Janjetina</b>				
Janjeća leđa	1500	2	190-200	100-120
Ovča goljenica	1500	2	190-200	120-130
<b>Divljač</b>				
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
<b>Perad</b>				
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
<b>Ribe</b>				
Čitava riba	1000	2	200-210	50-60
Riblji nabujak	1500	2	180-200	50-70

### Upozorenja za tablicu pečenja

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

Tabela za pečenje s gornjim i donjim grijačem te ventilatorom

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

\*Predgrijavanje pećnice

### Pečenje na roštilju in zapečenost

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra grijača, rešetka i ostali dijelovi pribora vrlo su vrući, zato koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Iz probodenog mesa može briznuti vruća mast (na primjer iz kobasica). Da bi spriječili opekatine na koži i očima, upotrebjavajte 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.
- Za pečenje mesa preporučujemo uporabu filtra za masnoću (ovisno o modelu).

- Infra grijač prethodno zagrijavajte približno 3 minute.
- Ako pečete na rešetki, namažite je uljem, da se meso na nju ne uhvati.
- Tanke komade mesa položite na rešetku. Pod rešetku uvucite posudu za lovljenje kapljajuće masnoće i mesnog soka. Oboje zajedno postavite na teleskopske vodilice, odnosno uvucite u žičane vodilice pećnice.
- Meso, koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Tanje komade okrenite jednom, veće više puta. Za okretanje upotrebjavajte hvataljke za meso, da Vam ne isteče previše soka iz mesa.
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svjetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i pećnicu, da se prljavština slijedeći puta ne zapeče.

### Pečenje na ražnju

(samo 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 nataknite na okretni ražanj i na obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro pričvršćeno, a zatim stegnjte vilice na vilicama.
- Na prednji dio ražnja namjestite ručku. Zašiljeni dio ražnja uvucite u otvor na desnoj strani stražnjeg dijela pećnice, koji je zaštićen okretnim poklopcom. Prednji dio ražnja postavite na najniži dio nosača da sjedne u ležiste.
- U jednu vodilicu niže uvucite posudu za lovlijenje soka i masnoće iz mesa.

- Ražanj aktivirate izborom načina djelovanja "Žar".
- Infra grijач djeluje termostatski, i samo tada kad su vrata pećnice zatvorena.
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, skinite ručku s ražnja.

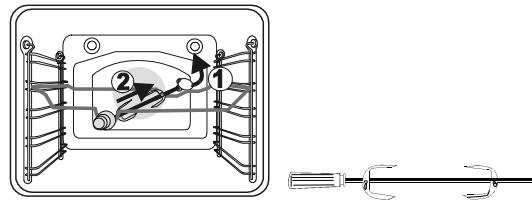


Tabela pečenja na roštilju

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

\* ako želite, možete upotrijebiti i ražanj

## Čišćenje i održavanje

Štednjak ne smijete čistiti visokotlačnom napravom za čišćenje na vruću paru. Prijе 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 oštре 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.

### Ogrijevanje gornjim i donjim grijачem te ventilatorom

Djeluju gornji i donji grijач te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici.

Sistem je prikladan za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća.

Kad namirnicu postavite u zagrijanu pećnicu, pričekajte da se kontrolna lampica prvi put ugasi.

Najboljni rezultati pečenja postižu se pečenjem na jednoj razini.

Slabiji rezultati pečenja postignuti su pečenjem na dvije razine.

Pećnicu je potrebno obavezno prethodno zagrijati. Koristite 2. i 4. vodilicu (računajući odozdo).

Temperature pečenja niže su nego kod klasičnog sistema ogrijevanja.

Osim priloženih, možete upotrebljavati i svoje modele i manje pekače.

#### Aluminizirane površine

Aluminizirane površine aparata (prednja strana) čistite s tekućim, neagresivnim sredstvima za čišćenje i mekom sružicom. 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 pećnice, jer bi mogli vidno i trajno oštetiti aluminijске 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 pećenje naliјte 0,4 l vode, i ugurajte je u donju vodilicu. Nakon trideset minuta, ostaci hrane na emajlu pećnice omešaju se, tako da ih možete jednostavno obrisati vlažnom krpom.

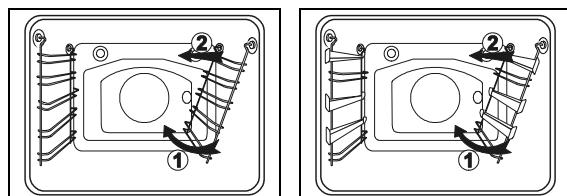
Ako je prljavština tvrdokornija, postupite na slijedeći način:

- Pećicu pred svakim čišćenje potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite topлом sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdomorni 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 sružive za posuđe, sredstva za odstranjivanje hrđe, madeža i slično.
- Lakirane, nehrđajuće i pocićane 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 grijaci na gornjoj strani.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

#### Skidanje žičanih ili teleskopskih vodilica

(odnosno o modelu)

- Za lakše čišćenje stranica pećnice, možete skinuti žičane ili teleskopske vodilice. Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Teleskopske vodilice ne smijete prati u stroju za pranje posuđa.
- Pažnja! Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.
- Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mesta i povucite nadolje.



#### Čišćenje stropa pećnice

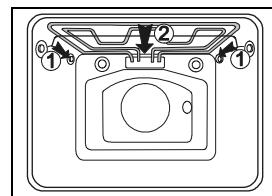
(odnosno o modelu)

Za lakše čišćenje pećnice, kod nekih je modela ugrađen pogibni gornji infra grijac.

- Pripe spuštanja gornjeg grijaca morate obavezno štednjak isključiti iz električne mreže, tako da odvijete osigurač ili isključite gravni prekidač.
- Grijac mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
- Grijac se u spuštenom položaju ne smije koristiti!

Prije čišćenja pećnice, odstranite sav pribor, posude i vodilice, te zatim pomoću podesnog alata (nož ili izvijač), otpustite prečnu šipku da iskoči iz ležista na lijevoj i desnoj strani (vidi sliku). Pritom zadržite grijac drugom rukom i spustite ga u viseći položaj.

Nakon čišćenja grijac jednostavno pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležiste.



#### Skidanje i namještanje vrata pećnice

(odnosno o modelu)

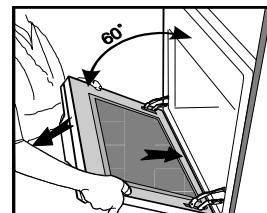
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača donjih stožera na obe strane podignite u okomiti položaj, na to ih zataknite na kvakice gornjih nosača stožera. Vrata zatim polagano pritvorite do polovine (vidi sliku), malo ih nadignite i izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.

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

Kad vrata potpuno otvorite, gurnite pomični graničnik dokraj 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)

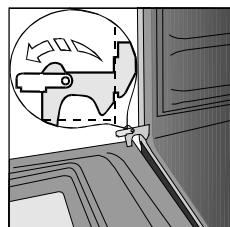
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača okrenite dokraj nazad (slika 1). Vrata zatim polagano zatvarajte da pone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 2). Namještanje je u obrnutom vrsnom redu.

Uvucite ih pod kutem otprikljike 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.

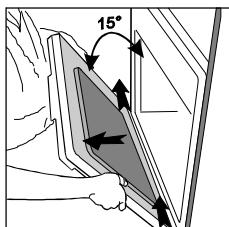
Zatim vrata potpuno otvorite, gurnite pomične graničnike dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju (slika 4). Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

#### Pažnja!

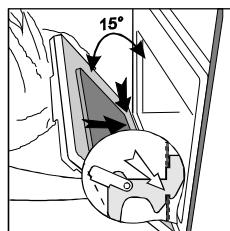
Ne dozvolite da graničnici vratnih stožera iskoče van, jer zbog moćnih opruga može doći do ozljeda.



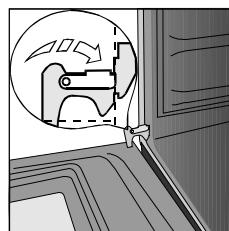
slika 1



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 glatkou i otpornu površinu. Ovaj specijalan sloj omogućuje olakšano čišćenje na sobnoj temperaturi.

### Filter za masnoću

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

## 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 servisera u toku trajanja garancije **nije besplatna**, ako je aparat u kvaru zaradi nepravilnog rukovanja.

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja kvarova.

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

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

#### Ekran programskega sata treperi...

Došlo je do prekida električne energije, ili je štednjak upravo bio priključen na električno napajanje. Sva podešena vremena su izbrisana.

Podesite točno vrijeme, da pećnica može započeti s djelovanjem.

Nakon automatskog djelovanja, pećnica se isključi, prikaze se vrijeme i začuje se vremenski ograničen zvučni signal. Izvadite jelo iz pećnice, a gumb za izbor načina rada i gumb za izbor temperature postavite u ishodišni položaj. Odaberite funkciju "Ručni način", da bi pećnicu mogli upotrebljavati na klasičan način (bez programiranja).

#### Kontrolna lampica ne svijetli...

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

#### Kučni osigurač se češće isključi...

- Pozovite servis ili ovlašćenog električara!

#### Osvjetljenje pećnice ne radi...

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

#### Pećnica se ne zagrije...

- dali se je isključio kučni osigurač?
- dali ste pravilno podešili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?
- dali ste nakon upotrebe programskega sata (automatski način rada) zaboravili pećnicu ponovno preklopiti na ručni način?
- Za ponovno uključenje klasičnog načina rada pećnice, odaberite funkciju "Ručni način".

#### Kolač je slabo pečen...

- dali ste odstranili filter za masnoću?
- dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavija "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 štednjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod bezbjednosnim prekidačem.

### Ostali pribor

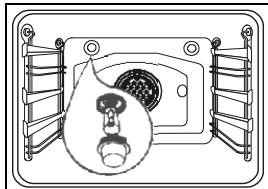
Rešetke posude i ostali pribor možete naručiti u servisnom centru. Pritom navedite šifru i tip, odnosno model aparata. Gume prekidača možete skinuti povlačenjem k sebi.

### Žarulja pećnice

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

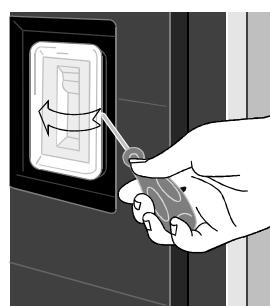
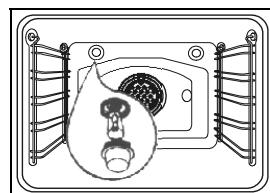
Odvijte stakleni poklopac žarulje u suprotnom smjeru od kazaljki na satu i pregorjelu žarulju zamijenite novom.

Privijte stakleni poklopac nazad u obrnutom smjeru.



U slučaju bočne žarulje stakleni poklopac možete odstraniti pomoću izvijača, kojeg umetnete u zarez i povučete u smjeru strelice (vidi sliku).

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!



## Uputstva za postavljanje i priključenje

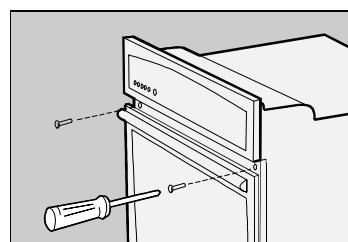
- Priklučenje smije izvršiti samo stručno osposobljena osoba.
- U električnoj instalaciji mora obvezno biti naprava, koja aparat u svim polovima odjeljuje od instalacije, i u kojoj je razmak među kontaktima u otvorenom položaju najmanje 3 mm. Prikladni su LS prekidači ili osigurači.
- Za priključenje štednjaka 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 ljeplilima (>75°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti promijeniti boju i oblik.

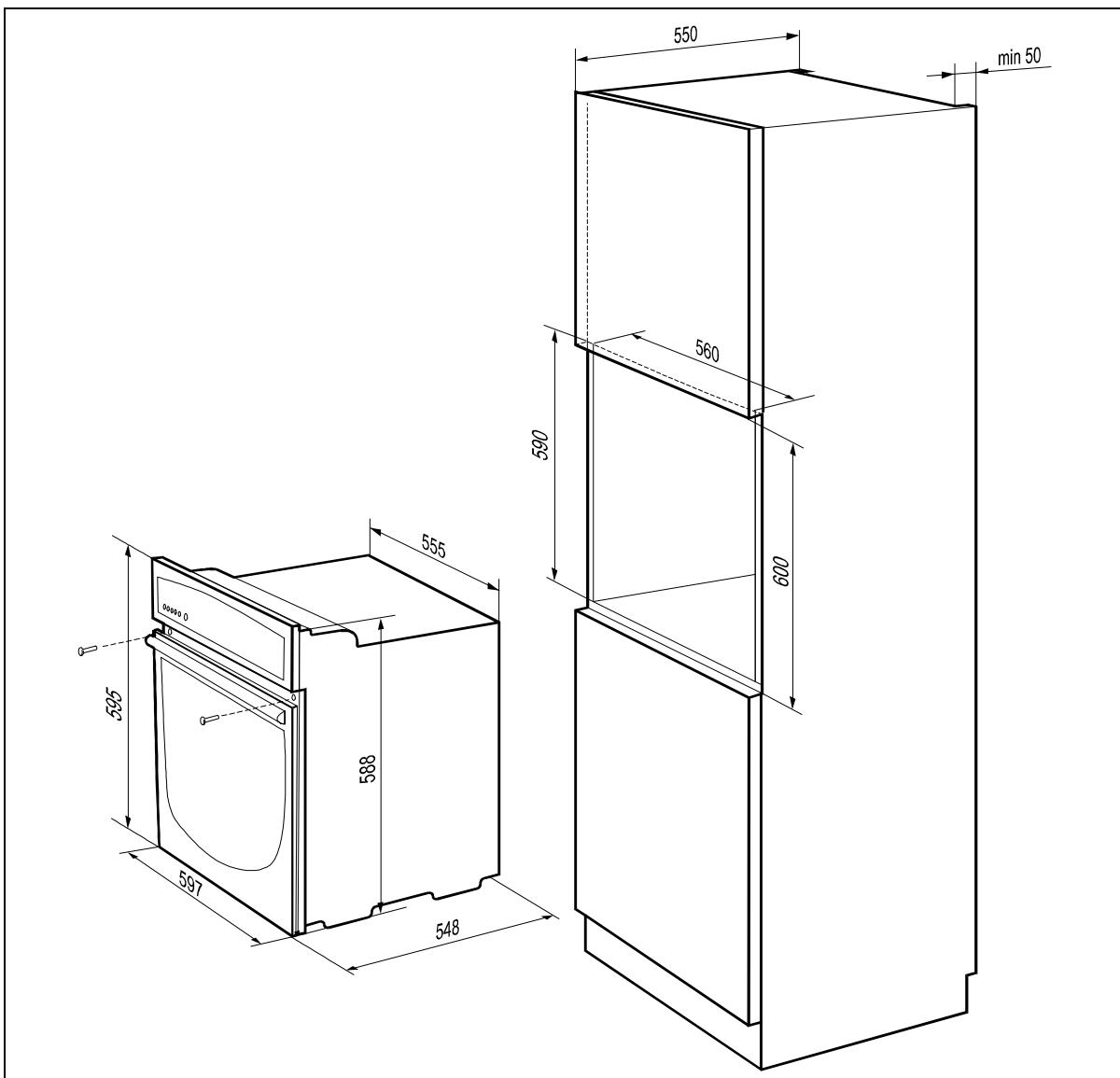
- Ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, čavle, itd...) potrebno je ukloniti izvan domaćaja djece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. manje djelove dječa mogu проглатати, a folijom bi se mogli ugušiti.
- Ugradni štednjak smijete ugraditi samo u kombinaciji s ugradnim pločama za kuhanje s odgovarajućim priključnim sistemom, kojeg je deklarirao proizvođač.

## Ugradnja električne pećnice

- Furnir, odnosno obloge ugradnog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljeplilima (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 elemenat 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.





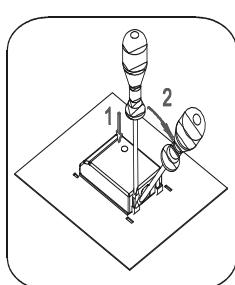
## **Električni priključak**



**Električni priključak smije izvršiti samo ovlašćena osoba.**

Priklučne spone dostupne su kad se odstrani stražnja zaštitna ploča.  
Priklučnu sponu možete otvoriti pomoću izvijača, te je lagano pritisnite nadolje.

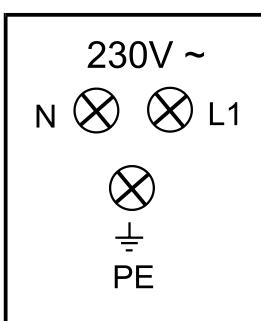
Priklučni napon korisnika (230V) mora provjeriti ovlašćena osoba pomoću naprave za mjerjenje!



- Priklučni 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**

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



- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara naponu mreže.
- Dužina priključnog kabala neka iznosi približno 1,5 m, da aparat možete priključiti, prije no što ga pogurnete do zida.

**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

<b>Električna pećnica</b>	EVP431-444M EVP431-544M EVP434-544M EVP433-544M EVP433-444M
<b>Dimenzije aparata</b> visina/širina/dubina u mm	588x555x548
<b>Dimenzije aparata</b> visina/širina/dubina u mm	600x560x550
<b>Napon napajanja</b>	AC 230 V
<b>Nazivni napon grijajuća</b>	230 V, 50 Hz
<b>Pećnica</b>	
<b>Max. temperatura</b>	275°C
Temperaturni gumb/gumb za izbor načina djelovanja	1/1
Razine pečenja teleskopske vodilice na 3 razine (samo neki modeli)	5
Gornji/donji grijajući (kW)	0,9/1,1
Žar/okrugli grijajući (kW)	2,0/-
Osvjetljenje pećnice: straga/sredina* (W)	25/25*
<b>Načini djelovanja</b>	
Gornji/donji grijajući (kW)	2,0
Gornji grijajući (kW)	0,9
Donji grijajući (kW)	1,1
Žar (kW)	2,0
Motor ventilatora uz grijajući (W)	35
Motor ražnja* (W)	4
Motor rashladnog ventilatora* (W)	11
<b>Ukupna priključna snaga (kW)</b>	2,1
<b>Pećnica ukupno (kW)</b>	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, da li možete sami otkloniti uzrok smetnji ili kvaru.  
Savjete u vezi s tim potražite u poglavljju "Otklanjanje manjih kvarova".

Posjeta servisera 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 UTJEĆU NA FUNKCIONALNOST APARATA.