

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 3.

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

Električna pećnica	3	Pečenje na roštilju in zapečenost	
Štovani kupci,		Ukuhavanje	
Sadržaj		Odmrzavanje	
Bezbjednosna upozorenja	4	Čišćenje i održavanje	14
Namjenska upotreba		Ogrijevanje gornjim i donjim grijačem te ventilatorom	
Potisni gumbi		Pećnica	
Kontrolne svjetilke		Otklanjanje manjih kvarova	16
Rashladni ventilator		Pažnja!	
Poklopac štednjaka		Zamjena djelova aparata.....	17
Opis aparata.....	4	Ostali pribor	
Prije prve upotrebe.....	5	Žarulja pećnice	
Pećnica		Uputstva za postavljanje i priključenje.....	18
Programski sat		Ugradnja električne pećnice.....	18
Savjeti za upotrebu pećnice		Električni priključak.....	19
Pećnica	6	Tehnički podaci	20
Važna upozorenja		Servis	21
Upravljanje		Popravci	
Načini djelovanja		Natpisna tablica	
Razine pečenja (vodilice)			
Pribor pećnice			
Filter za masnoću			
Pečenje kolača			
Pečenje mesa			

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! Grijaći 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.

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.



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 uzrokovati 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.

Potisni gumbi

(imaju samo neki modeli)

Gumb prvo lagano pritisnete 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 potisnica, brojčanik iznad pripadajućeg gumba je osvijetljen.

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 osvijetljen kad je upaljena pećnica.

Crvena lampica

Crvena lampica svijetli kada rade grijaći 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.

Produženo djelovanje rashladnog ventilatora

(imaju samo određeni modeli)

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



Upravljačka ploča

Ručka pećnice

Vrata pećnice sa staklom



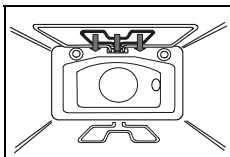
1 Gumb za uključanje/isključenje i izbor načina rada pećnice

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

3 Gumb za podešavanje temperature pećnice

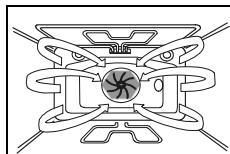
Infra grijač (žar)

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



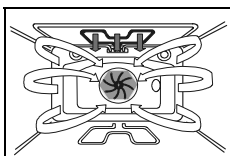
Odmrzavanje

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



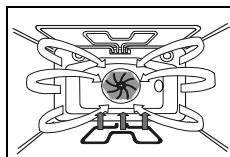
Infra grijač i ventilator

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



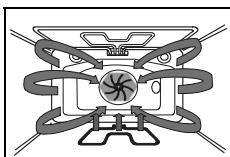
Donji grijač i ventilator

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



Vrući zrak i donji grijač

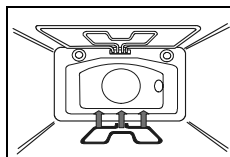
Istovremeno djeluju donji grijač i ventilator s vrućim zrakom. Ovaj način posebno je podesan za pečenje pice. Također dobro uspijevaju vlažni i teški kolači na dvije razine, voćna torta iz dizanog ili krhkog tijesta, te sirni nabujak.



Donji grijač/Aqua Clean

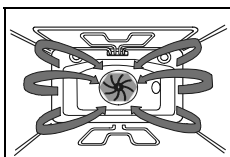
Toplotu isijava samo donji grijač, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadjevom).

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".



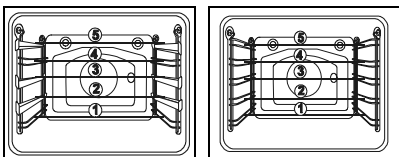
Vrući zrak

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



Razine pečenja (vodilice)

Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 5 različitih razina. Pojedine razine pečenja navedene su u tablicama. Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore! Vodilice su vučene, žičane ili teleskopske (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)

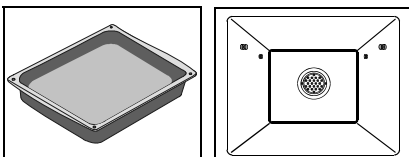
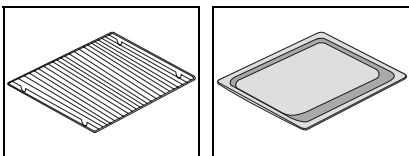
Rešetka, na koju postavite posudu s hranom, ili hranu postavite neposredno na rešetku.

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.

Stražnja stjenka pećnice prevučena je **katalitičkom prevlakom**, koju može ugraditi ili odstraniti samo stručno osposobljena osoba, odnosno serviser.

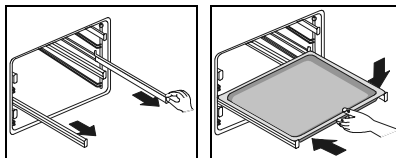


Teleskopske vodilice

(samo kod nekih modela)

Pažnja! Teleskopske vodilice i drugi dijelovi pribora tokom djelovanja se ugriju! U radu koristite rukavice za posuđe ili sličnu zaštitu! Teleskopske vodilice nalaze se lijevo i desno u pećnici na tri razine.

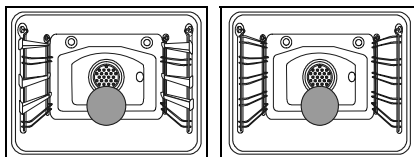
- Prilikom umetanja rešetke ili pekača najprije izvucite teleskopske vodilice jedne razine.
- Rešetku odnosno pekač postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja.
- Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraja u pećnicu.



Filter za masnoću

(ovisno o modelu)

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



Pečenje kolača

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

Filter za masnoću morate odstraniti iz pećnice!

Uputstva

- Prilikom pečenja kolača uvijek odaberite odgovarajuću razinu, temperaturu i vrijeme pečenja iz priložene tablice pečenja. Zaboravite eventualna stara iskustva, koja ste dobili upotrebom nekih drugih pećnica. Vrijednosti u tablici pečenja određene su i provjerene posebno za ovu pećnicu.

- Ako u tablici pečenja kolača ne nađete neku određenu vrstu kolača, uzmite podatke slijedećeg najbližeg odn. najrodnijeg kolača.

Pečenje kolača gornjim/donjim grijačem

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

Pečenje kolača vrućim zrakom

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

Savjeti za pečenje kolača

Dali je kolač posve pečen?

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

Kolač je splasnuo:

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

Kolač je ispod presvijetao:

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



Kolač s vlažnim nadjevom, npr. 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.
- Debelo otisnuti podaci označuju najpodesniji način zagrijavanja za pojedinu vrstu kolača.
- Oznaka zvjezdica znači da je pećicu potrebno predgrijati.

Tabela pečenja kolača

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

Pečenje mesa

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

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

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

Uputstva u vezi posuđa

- Možete koristiti posude iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza.
- Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika nisu podesne, jer moćno odbijaju toplotu.

- Ako pečenje pokrijete, ostati će sočnije, a pećnica će se manje zaprljati.
- U otvorenoj posudi meso će se brže ispeći. Za vrlo velike komade pečenja, podesna je rešetka, u kombinaciji s dubokom posudom za lovljenje kapajuće masnoće.

Upozorenja u vezi pečenja mesa

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

- Pečenje mesa, peradi i ribe ekonomično je tek kod težine nad 1 kg.

- Tokom pečenja potrebno je pečenju dodati toliko tekućine, da se masnoća i sok koji ističe, ne 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 izbjegnute rošenje i koroziju.

Tabela pečenja mesa

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

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

Pečenje na ražnju

(samo 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.

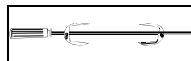
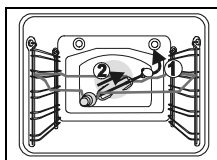




Tabela pečenja na roštilju

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

* ako želite, možete upotrijebiti i ražanj

Ukuhavanje

Za ukuhavanje upotrebljavajte donji grijač zajedno s ventilatorom .

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

staklenke postavite moku krpu da zaštitite gumene obruče.

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

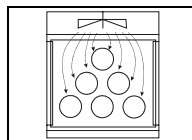




Tabela vkuhavanja

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

Odmrzavanje

Kruženjem zraka u pećnici pospješite odmrzavanje smrznute hrane. U tom smislu postavite pećnicu u položaj "Odmrzavanje" . **Pažnja:** ako nehotice aktivirate gumb za izbor temperature, kontrolna lampica pećnice se upali, ali nijedan grijač nije aktiviran.

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

Čišćenje i održavanje

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

Prednja strana kućišta

Za čišćenje i održavanje tih površina upotrebljavajte obična sredstva i držite se uputstava proizvođača. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje 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 dijelovi 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 grijačem te ventilatorom

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

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

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

Najbolji rezultati pečenja postižu se pečenjem na jednoj razini.

Slabiji rezultati pečenja postignuti su pečenjem na dvije razine. Pećnicu je potrebno obavezno prethodno zagrijati. Koristite 2. i 4. vodilicu (računajući odozdo).

Temperature pečenja niže su nego kod klasičnog sistema ogrijevanja.

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


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

Katalitički ulošci pećnice

- Katalitički emajl mekan je i osjetljiv na trljanje, zbog toga savjetujemo da ne koristite gruba sredstva za čišćenje i oštre predmete.
- Jačina samočišćenja katalitičkih dijelova s vremenom oslabi. Preporučujemo da uloške zamijenite nakon nekoliko godina redovitog korištenja pećnice.

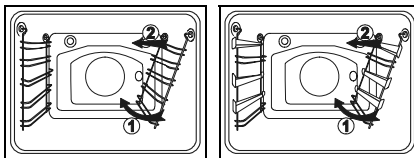
- Hrapavi katalitički emajl ubrzava rastvaranje masnoće i ostalih nečistoća. Manje mrlje, koje ostanu nakon kuhanja, obično se razgrade kada pećnicu koristite slijedeći puta. Općenito mrlje nestanu kod temperatura iznad 220°C, a kod nižih samo djelomično.

Koristan savjet

- Pečete li veće masne komade mesa, savjetujemo vam da ih omotate u alu foliju ili u prikladnu vrećicu za pečenje, da mast ne brizga po pećnici.
- Kod pečenja na žaru stavite pod mrežu sa mesom posudu za skupljanje masnoće.

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 mjesta i povucite nadolje.



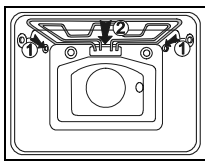
Čišćenje stropa pećnice (odnosno o modelu)

Za lakše čišćenje pećnice, kod nekih je modela ugrađen prehibni gornji infra grijač.

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

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

Nakon čišćenja grijač jednostavno pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležište.



Skidanje i namještanje vrata pećnice

(odnosno o modelu)

Vrata pećnice potpuno otvorite i spona nosača donjih stožera na obe strane podignite u okomiti položaj, na to ih zatakните na kvakice gornjih nosača stožera. Vrata zatim polagano pritisnete do polovine (vidi sliku), malo ih nadignite i izvucite.

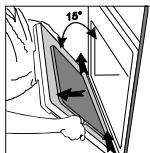
Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu. Uvucite ih u napola otvorenom položaju (pod kutem otprilike 60°), i to tako da ih tokom otvaranja dokraja pogurnete prema pećnici. Pritom pazite da zarez na donjem dijelu nosača stožera nasjednu na donju stjenku pećnice.

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

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 zarez stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Paznja!

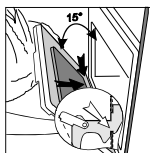
Ne dozvolite da graničnici vratnih stožera iskoče van, jer zbog moćnih opruga može doći do ozljeđa.



slika 1



slika 2



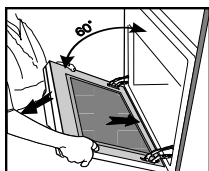
slika 3



slika 4



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 spona nosača okrenite dokraja nazad (slika 1). Vrata zatim polagano zatvarajte da pone sjednu u zarez. 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 zarez (slika 3). Provjerite dali su zarez stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Pribor

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

Specijalan emajl

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

Filter za masnoću

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

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 podesite točno vrijeme.

Ekran programskog sata treperi...

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

Podesite točno vrijeme, da pećnica može započeti s djelovanjem.

Nakon automatskog djelovanja, pećnica se isključuje, prikaže se vrijeme i začuje se vremenski ograničen zvučni signal. Izvadite jelo iz pećnice, a gumb za izbor načina rada i gumb za izbor temperature postavite u ishodišni položaj. Odaberite funkciju "Ručni

način", da bi pećnicu mogli upotrebljavati na klasičan način (bez programiranja).

Kontrolna lampica ne svijetli...

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

Kućni osigurač se češće isključuje...

- Pozovite servis ili ovlaštenog električara!

Osvjetljenje pećnice ne radi...

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

Pećnica se ne zagrije...

- dali se je isključio kućni osigurač?
- dali ste pravilno podesili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?
- dali ste nakon upotrebe programskog sata (automatski način rada) zaboravili pećnicu ponovno prekllopiti na ručni način?
- Za ponovno uključivanje 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 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 štednjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod bezbjednosnim prekidačem.

Ostali pribor

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

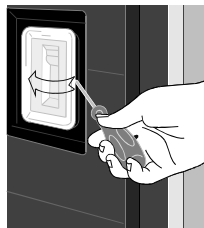
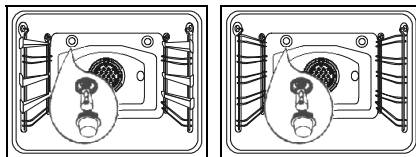
Žarulja pećnice

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!

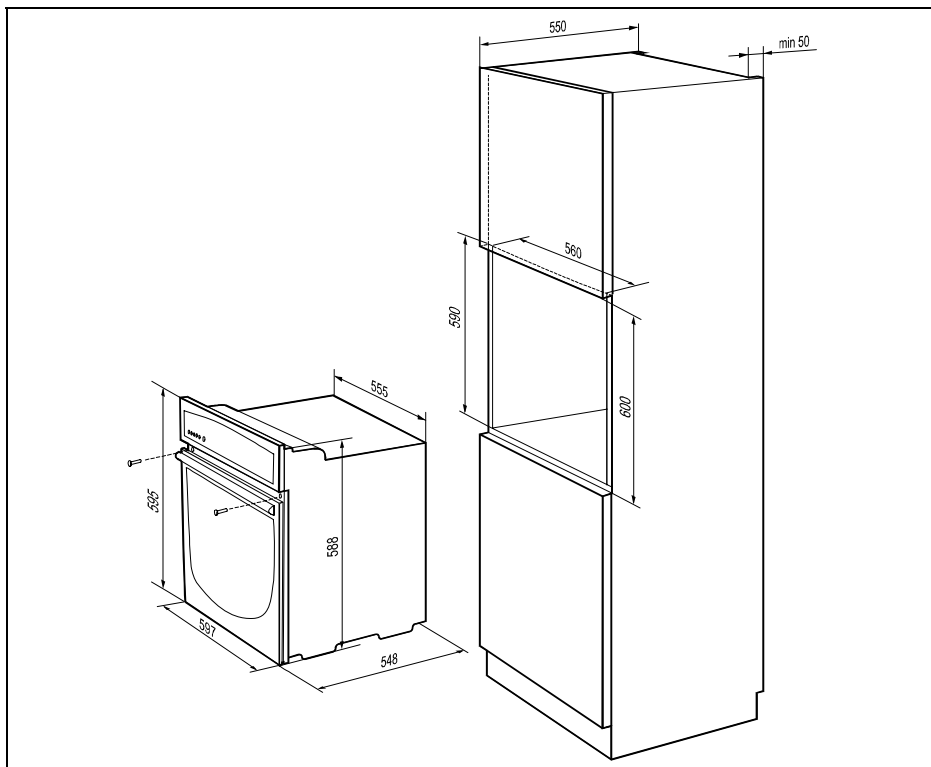
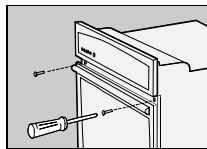


Uputstva za postavljanje i priključenje

- 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 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 ljepilima (>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.
- Ugradni štednjak smijete ugraditi samo u kombinaciji s ugradnim pločama za kuhanje s odgovarajućim priključnim sistemom, kojeg je deklarirao proizvođač.

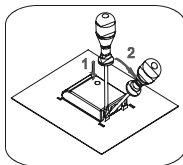
Ugradnja električne pećnice

- Furnir, odnosno obloge ugradnog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepilima (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

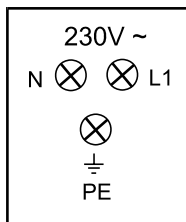
⚠ Električni priključak smije izvršiti samo ovlaštena osoba. Priključne spone dostupne su kad se odstrani stražnja zaštitna ploča. Priključnu sponu možete otvoriti pomoću izvijača, te je lagano pritisnite nadolje. Priključni napon korisnika (230V) mora provjeriti ovlaštena osoba pomoću naprave za mjerenje!



- 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 spone dostupne su kad odstranite stražnju zaštitnu ploču. Pritom izvijačem oslobodite držače na obje strane poklopca spone.
- 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	EVP443-544M
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)	2,0/2,2
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
Grijač uz ventilator (kW)	2,2
Motor ventilatora uz grijač (W)	35
Motor ražnja* (W)	4
Motor rashladnog ventilatora* (W)	11
Ukupna priključna snaga (kW)	3,4
Pećnica ukupno (kW)	3,4

*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 kvaru. Savjete u vezi s

tim potražite u poglavlju "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 UTJEČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.