

USER MANUAL



KAZALO

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 2 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 4 |
| 3. OPIS IZDELKA..... | 7 |
| 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA..... | 8 |
| 5. PRED PRVO UPORABO..... | 9 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 9 |
| 7. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 12 |
| 8. UPORABA DODATNE OPREME..... | 13 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 15 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI..... | 16 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 33 |
| 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 36 |
| 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 39 |

ZA ODLIČNE REZULTATE

Hvala, ker ste izbrali izdelek AEG. Ustvarili smo ga z namenom, da bi vam brezhibno služil vrsto let, inovativna tehnologija pa vam bo olajšala življenje – tega morda ne boste našli pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut časa za branje, da boste izdelek čim bolje izkoristili.

Obiščite naše spletno mesto za:



pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije:

www.aeg.com/webselfservice



Registrirajte svoj izdelek za boljši servis:

www.registreaeg.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.aeg.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren

za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo lahko segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne uporabljajte, dokler je ne namestite v vgradno konstrukcijo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam o stabilnosti po DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 600 (600) mm |
| Širina omarice | 550 mm |
| Globina omarice | 605 (580) mm |
| Višina sprednjega dela naprave | 594 mm |
| Višina hrbtne dela naprave | 576 mm |
| Širina sprednjega dela naprave | 549 mm |

| | |
|--|-------------|
| Širina hrbtnega dela naprave | 548 mm |
| Globina naprave | 567 mm |
| Vgradna globina naprave | 546 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1017 mm |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani | 550 x 20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtni strani | 1500 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4 x 12 mm |

2.2 Električna povezava



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.

- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.

**OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje**OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Pirolitično čiščenje**OPOZORILO!**

Nevarnost poškodb/Požara/ Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroлиза. Funkcije Piroлиза ne začnite, če je pritisnjena tipka Plus para.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.

- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
 - Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
 - Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
 - Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.
 - Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
 - Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.8 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zaudžitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zapri v napravo.

2.6 Notranja osvetlitev

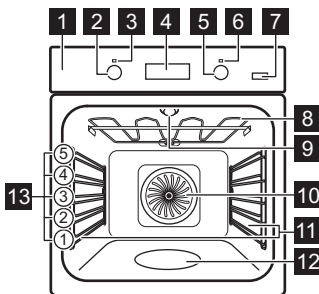


OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

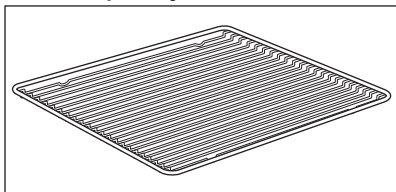


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol napajanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Plus para
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 12 Vboklina pečice

13 Položaji rešetk

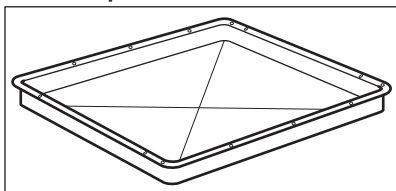
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



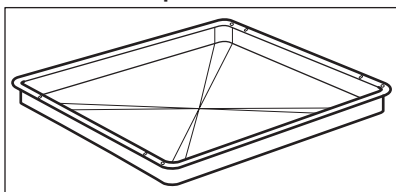
Za posodo, modele, pečenke.

Pekač za pecivo



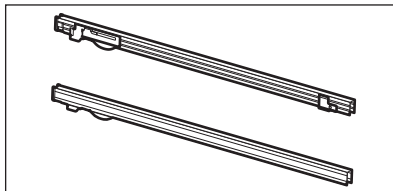
Za kolače in piškote.

Posoda za žar/pekač



Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.



Teleskopska vodila



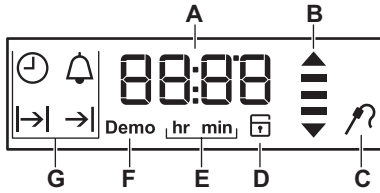
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Tipke

| Senzorsko polje/Tipka | Funkcija | Opis |
|---|----------------|---|
|  | URA | Za nastavitev časovne funkcije. |
|  | MINUS | Za nastavitev časa. |
|  | ODŠTEVALNA URA | Za nastavitev ODŠTEVALNE URE. Tipko držite več kot tri sekunde, da vklopite ali izklopite luč v pečici. |
|  | PLUS PARA | Za vklop funkcije Vroči zrak PLUS. |

4.2 Prikazovalnik



- A. Programska ura/Temperatura
- B. Indikator segrevanja in akumulirane toplote
- C. Sonda za meso (le izbrani modeli)
- D. Zapora vrat (le izbrani modeli)
- E. Ure/minute
- F. Predstavitveni način (le izbrani modeli)
- G. Časovne funkcije

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavitve časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

6. VSAKODNEVNA UPORABA





OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.





6.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj





Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

6.2 Funkcije pečice

| Funkcija pečice | Uporaba |
|-------------------------------|------------------------|
| 0 Položaj za izklop | Pečica je izklopljena. |

| Funkcija pečice | Uporaba |
|---|--|
|  Osvetlitev | Za vklop luči brez funkcije pečice. |
|  Vroči zrak / Vroči zrak PLUS | <p>Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.</p> <p>Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem.</p> |

| Funkcija pečice | Uporaba |
|---|---|
|  Funkcija pice | Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno. |
|  Gretje zgoraj/ spodaj | Za peko in pečenje jedi na eni višini. |
|  Gretje spodaj | Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane. |
|  Odtaljevanje | Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil. |

| Funkcija pečice | Uporaba |
|--|---|
|  Vlažno pečenje | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Med pečenjem morajo biti vrata zaprta, da se funkcija ne prekine in da se zagotovi delovanje pečice z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenе. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo. Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti v skladu z EN 60350-1. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. |
|  Žar | Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha. |
|  Infra pečenje | Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost. |
|  Piroliza | Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice. S pomočjo te funkcije zgori preostala umazanija v pečici. |



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.

6.3 Nastavitev funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
 2. Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- Lučka zasveti, ko pečica deluje.
3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

6.4 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

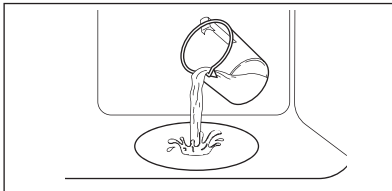
Ta funkcija poveča vlažnost med pečenjem.



OPOZORILO!
Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline. Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite.

1. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.







V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml.

Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.



POZOR!

Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.


2. Nastavite funkcijo:  .
3. Pritisnite: Plus para .
Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS. Zasveti indikator.
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlogo.
6. Postavite hrano v pečico. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.
7. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop; pritisnite Plus para  za izklop pečice. Indikator ugasne.
8. Odstranite vodo iz vbokline pečice.



OPOZORILO!






Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je pečica hladna.

6.5 Indikator segrevanja

Ko deluje funkcija pečice, se na prikazovalniku ena za drugo prikažejo črtice , ko temperatura v pečici naraste, in izginejo, ko pade.




7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij




| Časovna funkcija | Uporaba |
|--|---|
|  ČAS | Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spremenjate samo, ko je pečica izklopljena. |
|  TRAJANJE | Za nastavitev trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice. |
|  KONEC | Za nastavitev časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice. |
|  ZAMIK VKLOPA | Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC. |
|  ODŠTEVALNA URA | Uporabite jo za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena. |
| 00:00 ŠTEVEC ČASA | Če ne nastavite nobene druge časovne funkcije, ŠTEVEC ČASA samodejno nadzoruje čas delovanja pečice. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice. Števca časa ne morete uporabiti pri naslednjih funkcijah: TRAJANJE, KONEC. |

7.2 Nastavitev in spreminjanje časa



Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikaže **hr** in »12:00«. »12« utripa.

1. Pritisnite  ali , da nastavite ure.
2. Pritisnite  za potrditev in nastavitev minut.






Na prikazovalniku sta prikazana **min** in nastavljena ura. "00« utripa.


3. Pritisnite  ali , da nastavite minute.
4. Pritisnite  za potrditev ali po se bo nastavljen čas samodejno shranil po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

Če želite spremeniti čas, pritisnite , dokler na prikazovalniku ne začne utripati indikator za čas .






7.3 Nastavitev funkcije TRAJANJE


1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute in nato ure. Pritisnite  za potrditev.

Po pretečeni nastavljeni funkciji TRAJANJE se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.






7.4 Nastavitev funkcije KONEC

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite ure in nato minute. Pritisnite  za potrditev.






Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.


7.5 Nastavitev funkcije ZAMIK VKLOPA

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
3. Pritisnite  ali , da nastavite minute in nato ure za funkcijo TRAJANJE. Pritisnite  za potrditev.

Na prikazovalniku utripa .

4. Pritisnite  ali , da nastavite ure in nato minute za funkcijo KONEC. Pritisnite  za potrditev. Na prikazovalniku se prikažeta   in nastavljen temperatura.

Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo TRAJANJE, in se nato izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo KONEC.






Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  in čas. Pečica se izklopi.

5. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.



6. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevvalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

1. Pritisnite , dokler ne začne utripati .
2. Pritisnite  ali , da nastavite sekunde in nato minute. Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.
3. Nastavite ure.
4. ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
5. Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. "Na prikazovalniku utripata **00:00** in . Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

7.7 ŠTEVEC ČASA

Za ponastavitev števca časa pritisnite in držite  in . Programska ura začne znova prištevati.

8. UPORABA DODATNE OPREME

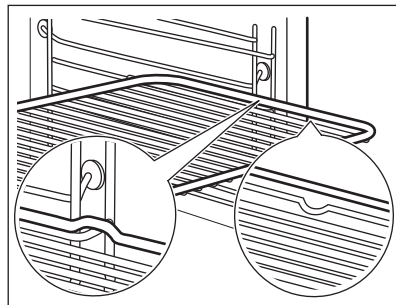


OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje pripomočkov

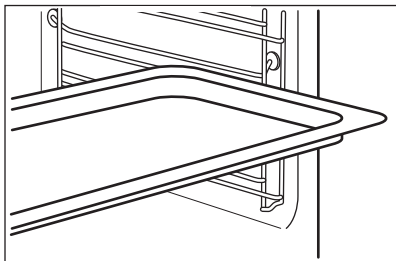
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.



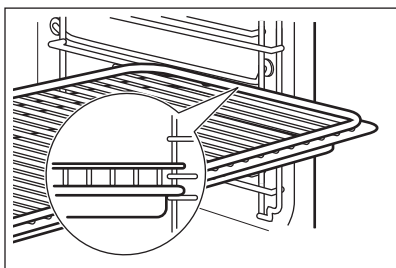
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

Pekač za pecivo/globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekačskupaj:

Pekač za pecivo/globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



i Majhna zreza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

8.2 Teleskopska vodila - Vstavljanje pripomočkov

Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



POZOR!
Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.



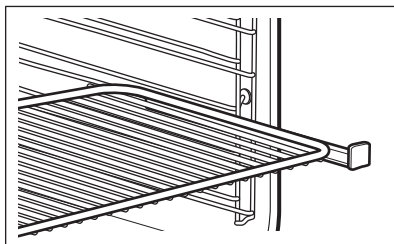
POZOR!
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:

Mrežo za pečenje postavite na teleskopski vodili z nogicami, obrnjenimi navzdol.

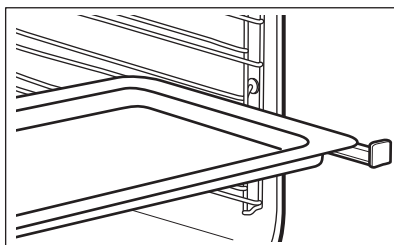


Visok rob okoli mreže za pečenje je poseben element, ki preprečuje zdrs posode.



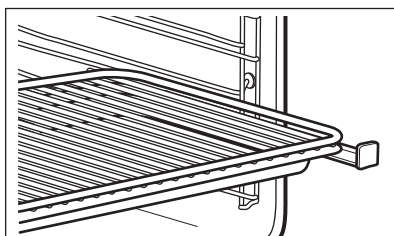
Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:



Mrežo za pečenje in globok pekač postavite skupaj na teleskopski vodili.






9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Uporaba varovala za otroke

Ko je vklopljeno varovalo za otroke, pečice ni mogoče nenamerno vklopiti.

1. Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže SAFE in . Vrata so zaklenjena.



 Simbol  se na prikazovalniku prikaže tudi, ko deluje funkcija Piroлиза.

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.


9.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

Funkcijo zaklepanja tipk lahko vklopite samo takrat, ko pečica deluje.

Ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena, temperature in nastavitve časa delujoče funkcije pečice ni mogoče spremeniti nenamerno.

1. Izberite funkcijo pečice in jo nastavite glede na svoje želje.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .



Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se za pet sekund prikaže Loc.

 Loc se prikaže na prikazovalniku, ko obrnete gumb za nastavitve temperature ali pritisnete poljubno tipko, ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena.

Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se pečica izklopi.


Ko pečico izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, se

funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.

 Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena, na prikazovalniku pa se prikaže .



Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

9.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C.

9.4 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času samodejno izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12,5 |
| 120 - 195 | 8,5 |
| 200 - 245 | 5,5 |
| 250 - največ | 3 |

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Trajanje, Konec.

9.5 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnih so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

10.1 Priporočila za pečenje

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih razpredelnih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

10.2 Notranja stran vrat

Na notranji strani vrat se nahajajo:

- številke položajev rešetk.
- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetke in temperaturah za jedi.





10.3 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.




Dodajte 150 ml vode.

Uporabite pekač.

|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Piškoti / Čajni kolački / Rogljički | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Fokača | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 230 | 10 - 20 |
| Žemlje | 200 | 20 - 25 |

|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Kruh | 180 | 35 - 40 |
| Češpljev kolač / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu | 160 - 180 | 30 - 60 |




Dodajte 200 ml vode.

|  ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Rogljički | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lazanja | 180 - 200 | 35 - 50 |

Dodajte 100 ml vode.





Nastavite temperaturo na 110 °C.

|  REGENERACIJA ŽIVIL | |
|---|---|
|  |  (min.) |
| Žemlje | 10 - 20 |
| Kruh | 15 - 25 |
| Fokača | 15 - 25 |
| meso | 15 - 25 |
| Testenine | 15 - 25 |

|  REGENERACIJA ŽIVIL | |
|---|---|
|  |  (min.) |
| Pizza | 15 - 25 |
| Riž | 15 - 25 |
| Zelenjava | 15 - 25 |





Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

|  PEČENJE | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Goveja pečenka | 200 | 50 - 60 |
| Piščanec | 210 | 60 - 80 |

10.5 Nasveti za peko

| Rezultati peke | Možen vzrok | Rešitev |
|--|---|---|
| Kolač spodaj ni dovolj pečen. | Položaj rešetke ni pravi. | Kolač prestavite nižje. |
| Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerno sestave. | Temperatura pečice je previsoka. | Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice. |
| | Prekratek čas pečenja. | Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo. |
| Kolač je presuh. | Temperatura pečice je prenizka. | Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice. |
| | Predolg čas pečenja. | Naslednjič nastavite krajši čas pečenja. |
| Kolač se ni enakomerno spekel. | Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek. | Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja. |
| | Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno. | Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču. |

|  PEČENJE | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Pečena svinjina | 180 | 65 - 80 |

10.4 Pečenje kruha in peciva

Prvič uporabite nižjo temperaturo.







Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.








Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnajo.

| Rezultati peke | Možen vzrok | Rešitev |
|---|---------------------------------|---|
| Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu. | Temperatura pečice je prenizka. | Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice. |









10.6 Peka na enem nivoju















|  PEKA V MODELIH | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  | |
| Kolač iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Vroči zrak | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 | |
| Kolač iz umešanega testa | Vroči zrak | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 | |
| Šarkelj / Brioš | Vroči zrak | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 | |
| Peščeni kolač / Sadni kolači | Vroči zrak | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 | |
| Skutna pogača | Gretje zgoraj/spodaj | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 | |







|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | | |
|--|--|--|--|
|  | Uporabite tretji položaj rešetk. | | |
|  | Uporabite funkcijo: Vroči zrak. | | |
|  | Uporabite pekač. | | |
|  |  (°C) |  (min.) | |
| Kolač z drobljen-cem | 150 - 160 | 20 - 40 | |

|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | | |
|--|--|--|--|
|  | Uporabite tretji položaj rešetk. | | |
|  | Uporabite funkcijo: Vroči zrak. | | |
|  | Uporabite pekač. | | |
|  |  (°C) |  (min.) | |
| Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač. | 150 | 35 - 55 | |






| | | |
|---|---|---|
|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | |
|  Uporabite tretji položaj rešetk. | | |
|  Uporabite funkcijo: Vroči zrak. | | |
|  Uporabite pekač. | | |
|  |  (°C) |  (min.) |
| Sadni kolač iz krhkega testa | 160 - 170 | 40 - 80 |

| | | | |
|--|--|--|--|
|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | | |
|  Predhodno ogrejte prazno pečico. | | | |
|  Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj. | | | |
|  Uporabite pekač. | | | |
|  |  (°C) |  (min.) |  |
| Rulada | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Rženi kruh: | najprej: 230 | 20 | 1 |
| | potem: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Maslen kolač z mandlji / Sladko pecivo | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Princeskini krofi / Éclair | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Pletenica / Pleten kolač | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |

|  TORTE/PECIVO/KRUHKI | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  Predhodno ogrejte prazno pečico. | | | | |
|  Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj. | | | | |
|  Uporabite pekač. | | | | |
|  |  (°C) |  (min.) |  | |
| Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač. | 170 | 35 - 55 | 3 | |
| Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 | |
| Božična štruca | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 | |
|  KEKSI | | | | |
|  Uporabite tretji položaj rešetk. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) | |
| Piškoti iz krhkega testa | Vroči zrak | 150 - 160 | 10 - 20 | |
| Kruhki/Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Vroči zrak | 160 | 10 - 25 | |
| Piškoti iz umešanega testa | Vroči zrak | 150 - 160 | 15 - 20 | |
| Pecivo iz listnatega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Vroči zrak | 170 - 180 | 20 - 30 | |

|  KEKSI | | | |
|---|---|---|---|
|  Uporabite tretji položaj rešetk. | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Piškoti iz kvašenega testa | Vroči zrak | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Makroni | Vroči zrak | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Beljakovo pecivo / Beljakovi poljubčki | Vroči zrak | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Kruhki/Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Gretje zgoraj/spodaj | 190 - 210 | 10 - 25 |






10.7 Narastki in gratinirane jedi






|  Uporabite prvi položaj rešetk. | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Francoske štručke s stopljenim sirom | Vroči zrak | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Gratin. zelenjava, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Infra pečenje | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lazanja | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Ribji narastek | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Polnjena zelenjava | Vroči zrak | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Sladki narastki | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Narastek s testen. | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Peka na več nivojih

Uporabite pekače.

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

|  TORTE/PECIVO | | | |
|---|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |  2. položaj |
| Princeskini krofi / Éclair, Predhodno ogrejte prazno pečico. | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Drobljenec | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  PIŠKOTI/MAJHNE TORTICE/PECIVO/RULADE | | | | |
|---|--|--|--|-------------------|
|  |  (°C) |  (min.) |  2. položaj | 3. položaj |
| Kruhki/Žemlje | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Piškot iz krhke- ga testa | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Piškot iz ume- šanega testa | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Pecivo iz listna- tega testa, Pred- hodno ogrejte prazno pečico. | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Piškot iz kvaše- nega testa | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Makroni | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Piškot iz belja- kov / Beljakovi poljubčki | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito.

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.







Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.







Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).







Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.







10.10 Pečenje mesa







Uporabite prvi položaj rešetk.







|  GOVEDINA | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  (°C) |  (min.) |
| Dušena govedina | 1 - 1,5 kg | Gretje zgoraj/ spodaj | 230 | 120 - 150 |
| Goveja pečenka ali file, manj zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico. | na cm debeline | Infra pečenje | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Goveja pečenka ali file, srednje zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico. | na cm debeline | Infra pečenje | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Goveja pečenka ali file, dobro zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico. | na cm debeline | Infra pečenje | 170 - 180 | 8 - 10 |







|  SVINJINA | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  Uporabite funkcijo: Infra pečenje. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Pleče / Vrat / Šunka | 1 - 1,5 | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Kotleti / Rebrca | 1 - 1,5 | 170 - 180 | 60 - 90 | |
| Mesna štruca | 0,75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Svinjska krača, predhodno kuhana | 0,75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | |

|  TELETINA | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Uporabite funkcijo: Infra pečenje. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Telečja pečenka | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Telečja krača | 1,5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | |






|  JAGNJETINA | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Uporabite funkcijo: Infra pečenje. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina | 1 - 1,5 | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Jagnječji hrbet | 1 - 1,5 | 160 - 180 | 40 - 60 | |






|  DIVJAČINA | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) | |
| Hrbet / Zajčje stegno, Predhodno ogrejte prazno pečico. | do 1 | 230 | 30 - 40 | |
| Divjačinski hrbet | 1,5 - 2 | 210 - 220 | 35 - 40 | |
| Divjačinsko bedro | 1,5 - 2 | 180 - 200 | 60 - 90 | |






|  PERUTNINA | | | |
|--|---|---|---|
|  Uporabite funkcijo: Infra pečenje. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) |
| Perutnina, porcije | 0,2 - 0,25 vsaka | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Piščanec, polovica | 0,4 - 0,5 vsaka | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Piščanec, pitanec | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Raca | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gos | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Puran | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Puran | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 |







|  RIBA (DUŠENA) | | | |
|---|---|---|---|
|  Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min.) |
| Cela riba | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |







10.11 Hrustljivo pecivo s:Funkcija pice

|  PIZZA | | |
|--|---|---|
|  Uporabite prvi položaj rešetk. | | |
|  |  (°C) |  (min.) |
| Tarti | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Špinačni narastek | 160 - 180 | 45 - 60 |

|  PIZZA | | |
|--|---|---|
|  Uporabite prvi položaj rešetk. | | |
|  |  (°C) |  (min.) |
| Lotarinška špehovka / Švicarska pita | 170 - 190 | 45 - 55 |

| | | |
|--|---|---|
|  PIZZA | | |
|  Uporabite prvi položaj rešetk. | | |
|  |  (°C) |  (min.) |
| Skutna pogača | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Zelenjavna pita | 160 - 180 | 50 - 60 |

| | | |
|--|---|---|
|  PIZZA | | |
|  Pred pečenjem ogrejte prazno pečico. | | |
|  Uporabite drugi položaj rešetk. | | |
|  |  (°C) |  (min.) |
| Pizza, tanka, uporabite globok pekač. | 200 - 230 | 15 - 20 |








| | | |
|--|---|---|
|  PIZZA | | |
|  Pred pečenjem ogrejte prazno pečico. | | |
|  Uporabite drugi položaj rešetk. | | |
|  |  (°C) |  (min.) |
| Pizza, debela | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Nevzhajan kruh | 230 - 250 | 10 - 20 |
| Pecivo iz listnatega testa | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Obloženi kruhki | 230 - 250 | 12 - 20 |
| Ruski pirogi | 180 - 200 | 15 - 25 |








10.12 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.







Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  ŽAR | | | | |
|  Uporabite funkcijo: Žar | | | | |
|  |  (°C) |  (min.) 1. stran |  (min.) 2. stran |  |
| Goveja pečenka | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Goveji file | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |

|  ŽAR | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  Uporabite funkcijo: Žar | | | | |
|  |  (°C) |  (min.) 1. stran |  (min.) 2. stran |  |
| Svinjska ledvena pečenka | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Telečja pečenka | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Jagnječji hrbet | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Cela riba, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 Zamrznjene jedi

|  ODTALJEVANJE | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Uporabite funkcijo: Vroči zrak. | | | | |
|  |  (°C) |  (min.) |  | |
| Pizza, zamrznjena | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 | |
| Pizza, debela-zamrznjena | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 | |
| Pizza, ohlajena | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 | |
| Koščki pize, zamrznjeni | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 | |
| Ocvrti krompir, tanek | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 | |
| Ocvrti krompir, debel | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 | |
| Pečeni krompir v oblicah / Pečeni krompir/Kroketi | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 | |
| Pražen krompir | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 | |
| Lazanja / Kaneloni, sveži | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 | |
| Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 | |

**ODTALJEVANJE****Uporabite funkcijo: Vroči zrak.****(°C)****(min.)**

| | | | |
|---------------------|-----------|---------|---|
| Pečen sir | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Piščančje perutnice | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Pri večjih porcijah hrane na dno pečice postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globoko posodo, to pa postavite na krožnik v pečici. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.

**Uporabite prvi položaj rešetk.****(kg)****(min.)****Čas odtaljevanja****(min.)****Dodatni čas odtaljevanja**

| | | | | |
|--|---------|-----------|---------|--|
| Piščanec | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrnite po polovici časa priprave. |
| meso, Obrnite po polovici časa priprave. | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrnite po polovici časa priprave. |
| Postrv | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jagode | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana, smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce. |
| Torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Sterilizacija

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.




Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.





Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.

V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

|  MEHKO SADJE | | |
|--|---|--|
|  |  (min.) Čas kuhanja do začetka vretja | |
| Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje | 35 - 45 | |

|  PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE | | |
|--|---|--|
|  |  (min.) Čas kuhanja do začetka vretja |  (min.) Nadaljevanje pri 100 °C |
| Breskve / Kuntina / Slive | 35 - 45 | 10 - 15 |



ZELENJAVA



(min.)
Čas kuhanja do
začetka vretja



(min.)
Nadaljevanje pri 100 °C

| | | |
|-----------------------------|---------|---------|
| Korenje | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kumare | 50 - 60 | - |
| Mešana zelenjava | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Koleraba / Grah / Beluši | 50 - 60 | 15 - 20 |

10.16 Sušenje - Vroči zrak

Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.



ZELENJAVA






(°C)






(h)

| | | |
|-----------------|---------|-------|
| Fižol | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Jušna zelenjava | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gobe | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Zelišča | 40 - 50 | 2 - 3 |




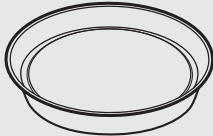
Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

|  SADJE | |
|---|--|
|  |  (h) |
| Slive | 8 - 10 |
| Marelice | 8 - 10 |
| Jabolčni krhliji | 6 - 8 |

|  SADJE | |
|---|--|
|  |  (h) |
| Hruške | 6 - 9 |

10.17 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki




Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.




| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Posoda za pico | Pekač za peko | Majhne posodice za pečenje in serviranje | Model za testo za kolač |
| Temen, neodbojen premer 28 cm | Temen, neodbojen premer 26 cm | Keramika premer 8 cm, višina 5 cm | Temen, neodbojen premer 28 cm |

10.18 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.







Uporabite tretji položaj rešetk.







|  |  (°C) |  (min.) |
|---|---|---|
| Gratinirane testenine | 200 - 220 | 45 - 55 |
| Gratiniran krompir | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Musaka | 170 - 190 | 70 - 95 |
| Lazanja | 180 - 200 | 75 - 90 |
| Kaneloni | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Kruhov narastek | 190 - 200 | 55 - 70 |







|  |  (°C) |  (min.) |
|---|---|---|
| Rižev puding | 170 - 190 | 45 - 60 |
| Jabolčni kolač iz umešanega testa (okrogel tortni model) | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Beli kruh | 190 - 200 | 55 - 70 |







10.19 Informacije za preizkuševalne inštitute








Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.








|  PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Biskvit brez maščob | Vroči zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biskvit brez maščob | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm | Vroči zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobnno pecivo | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Uporabite tretji položaj rešetk. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) | |
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 40 | |
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 20 - 30 | |

|  PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo | | | |
|---|---|---|---|
|  Uporabite tretji položaj rešetk. | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Vroči zrak | 150 | 20 - 35 |
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Gretje zgoraj/spodaj | 170 | 20 - 30 |

|  PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----------------|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  | |
| | | | | 2. polo- žaj | 3. polo- žaj |
| Masleni piškoti / Peci-vo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico. | Vroči zrak | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

|  ŽAR | | | |
|--|---|---|---|
|  Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte. | | | |
|  Žar z najvišjo nastavitvijo temperature. | | | |
|  |  |  (min.) |  |
| Popečen kruh | Žar | 1 - 3 | 5 |




| | | | |
|---|---|---|---|
|  ŽAR | | | |
|  Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte. | | | |
|  Žar z najvišjo nastavitvijo temperature. | | | |
|  |  |  (min.) |  |
| Goveji zrezek, Obrnite po polovici časa priprave. | Žar | 24 - 30 | 4 |

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

| | |
|---|--|
|  | <p>Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</p> <p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.</p> <p>Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.</p> |
| Čistilna sredstva | |
|  | <p>Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.</p> <p>Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.</p> |
| Vsakodnevna uporaba | |
|  | <p>Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> <p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju.</p> |
| Pripomočki | |

11.2 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po peki s paro.

i Za funkcijo: Vroči zrak PLUS priporočamo čiščenje vsaj na pet do deset ciklov peke.

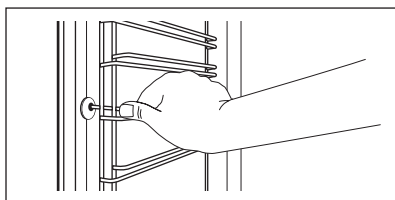
1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

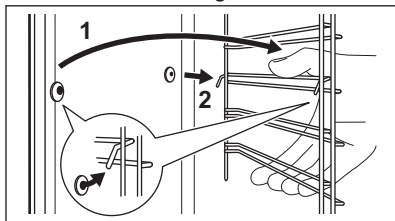
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

! **POZOR!**
Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Odstranjeno opremo namestite v obratnem zaporedju.

i Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.4 Piroлиза




! **POZOR!**
Funkcije Piroлиза ne začnite, če je pritisnjena tipka Plus para.

! **POZOR!**
Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

i Funkcije Piroлиза ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C3«.




! **OPOZORILO!**
Pečica se močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin.

! **POZOR!**
Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte med izvajanjem funkcije Piroлиза. To lahko poškoduje napravo.

1. Pečico obrišite z moko mehko krpo.
2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Nastavite funkcijo Piroлиза. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, »Funkcije pečice«.
4. Ko utripa , pritisnite  ali , da nastavite trajanje pirolize:

| Funkcija | Opis |
|----------|---|
| P1 | Rahlo čiščenje. Trajanje: 1 ura in 30 min.. |
| P2 | Običajno čiščenje. Trajanje: 3 ure. |

Po dveh sekundah se piroliza začne. Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo KONEC. Med pirolizo luč v pečici ne sveti.

- Če želite spremeniti privzeto dolžino pirolize (**P1** ali **P2**), pritisnite , da nastavite , nato pa pritisnite **+** ali **-**.
- Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Na prikazovalniku so prikazani  in stolpci prikaza gretja, dokler se vrata ne odklenejo.
- Po zaključku pirolize se na prikazovalniku prikaže ura. Vrata pečice ostanejo zaklenjena.
- Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

11.5 Opomnik za čiščenje

Kot opomnik na potrebno pirolizo na prikazovalniku 10 sekund po vsakem vklopu in izklopu pečice utripa PYR.



Opomnik za čiščenje ugasne:

- Po koncu pirolize.
- Če sočasno pritisnete **+** in **-**, medtem ko na prikazovalniku utripa PYR.

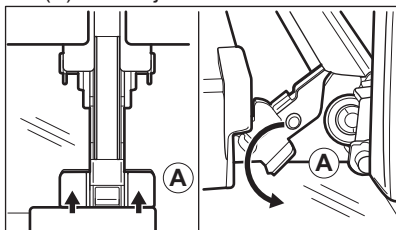
11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč je različno za različne modele.

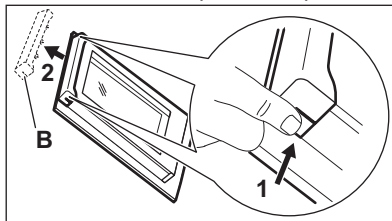


OPOZORILO!
Vrata so težka.

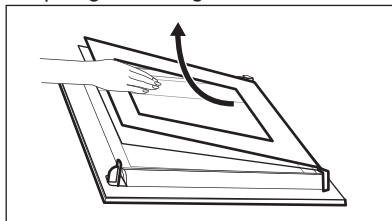
- Vrata povsem odprite.
- Do konca pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.



- Zaprte vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°).
- Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
- Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
- Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



- Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
- Steklene plošče vrat primite na zgornjem delu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



- Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko je čiščenje končano, ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

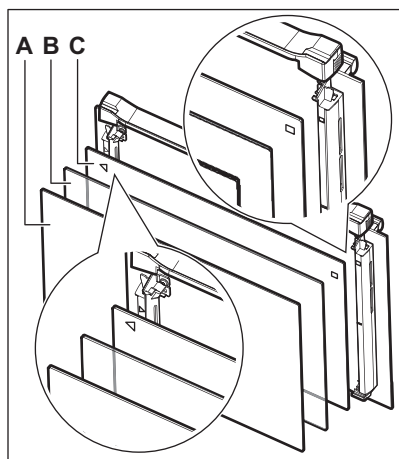


OPOZORILO!

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

Pazite, da steklene plošče (C, B in A) namestite nazaj v pravem zaporedju. Najprej vstavite ploščo C, ki ima na levi strani natisnjen kvadrat, na desni pa trikotnik. Ta simbola najdete tudi na okvirju vrat. Trikotnik s stekla se mora

ujemati s trikotnikom na okvirju vrat, kvadrat pa s kvadratom. Nato vstavite drugi dve stekleni plošči.



11.7 Zamenjava žarnice



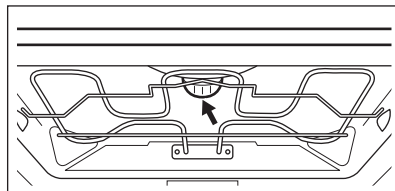
OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico.
Počakajte, da se pečica ohladi.
2. Pečico izključite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.

Luč na vrhu

1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.



2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV







OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava | Možen vzrok | Rešitev |
|---|---|--|
| Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo). |
| Pečica se ne segreje. | Pečica je izklopljena. | Vklopite pečico. |
| Pečica se ne segreje. | Ura ni nastavljena. | Nastavite uro. |
| Pečica se ne segreje. | Potrebne nastavitve niso nastavljene. | Prepričajte se, da so nastavitve pravilne. |
| Pečica se ne segreje. | Vklopljen je samodejni izklop. | Oglejte si »Samodejni izklop«. |

| Težava | Možen vzrok | Rešitev |
|---|--|---|
| Pečica se ne segreje. | Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena. | Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«. |
| Pečica se ne segreje. | Vrata niso pravilno zaprta. | Povsem zaprite vrata. |
| Pečica se ne segreje. | Pregorela je varovalka. | Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja. |
| Luč ne sveti. | Luč je okvarjena. | Zamenjajte žarnico. |
| Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz. | Hrano ste predolgo pustili v pečici. | Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut. |
| Na prikazovalniku se prikaže »C3«. | Funkcija čiščenja ne deluje. Niste povsem zaprli vrat ali pa je okvarjena zapora vrat. | Povsem zaprite vrata. |
| Na prikazovalniku se prikaže »F102«. | <ul style="list-style-type: none"> • Vrat niste povsem zaprli. • Zapora vrat je okvarjena. | <ul style="list-style-type: none"> • Povsem zaprite vrata. • Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. • Če se na prikazovalniku ponovno prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam. |
| Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici. | Elektronska okvara. | <ul style="list-style-type: none"> • Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. • Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam. |
| Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS. | Niste pravilno vklopili funkcije: Vroči zrak PLUS s tipko Plus para. | Oglejte si »Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS«. |
| Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS. | Vbokline pečice niste napolnili z vodo. | Oglejte si »Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS«. |
| Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne sveti. | Niste izbrali funkcije pečice, ki podpira možnost Plus para. | Oglejte si »Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS«. |

| Težava | Možen vzrok | Rešitev |
|---|------------------------------------|---|
| Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak PLUS, a indikator Plus para ne sveti. | Plus para ne deluje. | Izklopite napravo z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Oglejte si »Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS«. |
| Želite vklopiti funkcijo čiščenja, a prikazovalnik kaže "C4". | Pritisnili ste tipko Plus para. | Ponovno pritisnite tipko Plus para. |
| Voda v vboklini pečice ne vre. | Temperatura je prenizka. | Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. |
| Voda izteka iz vbokline pečice. | V vboklini pečice je preveč vode. | Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobbo. V vboklino pečice dodajte pravo količino vode. Upoštevajte določen postopek. |
| Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže " Demo ". | Vklopljen je predstavitveni način. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite pečico. 2. Pritisnite in držite tipko . 3. Utripati začneta prva številka na prikazovalniku in indikator Demo. 4. Vnesite kodo 2468 s pritiskom tipke  ali , da spremenite vrednosti, in pritisnite  za potrditev. 5. Utripati začne naslednja številka. 6. Način Demo se izklopi, ko potrdite zadnjo številko in je koda prava. |

12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

| | |
|--|-------|
| Priporočamo, da podatke zapišete sem: | |
| Ime modela (MOD.) | |
| Številka izdelka (PNC) | |
| Serijska številka (S.N.) | |

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

| | |
|--|----------------------|
| Ime dobavitelja | AEG |
| Identifikacija modela | BPB351120M 944187802 |
| Indeks energijske učinkovitosti | 81,2 |
| Razred energijske učinkovitosti | A+ |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu | 1,09 kWh/cikel |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem | 0,63 kWh/cikel |
| Število prostorov za peko | 1 |
| Toplotni vir | Elektrika |
| Prostornina | 71 l |
| Vrsta pečice | Vgradna pečica |
| Teža | 36,0 kg |

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice dobro zaprta. Vrat med pečenjem ne odpirajte prepogosto.

Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelca samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja

znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih

s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.aeg.com/shop



867336317-B-332019



AEG