

▶ BPE642120M
BPK642120M

SL Navodila za uporabo
Pečica

USER MANUAL



AEG

KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. OPIS IZDELKA.....	7
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	8
5. PRED PRVO UPORABO.....	10
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	12
8. SAMODEJNI PROGRAMI.....	14
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	16
10. DODATNE FUNKCIJE.....	20
11. NAMIGI IN NASVETI.....	22
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	36
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	40
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	42

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.

Pridrujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠️ VARNOSTNA 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.
- 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 so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otrokom do tretjega leta starosti vedno preprečite dostop do delujoče naprave.

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. Otroci, mlajši od osmih let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjajte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.

- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- 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.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.

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.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

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 osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave, še posebej, ko so 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.
- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

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 pečice med njenim delovanjem bodite previdni. Iz pečice 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.
- Če 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.

- 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 dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- 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 zaprli v napravo.

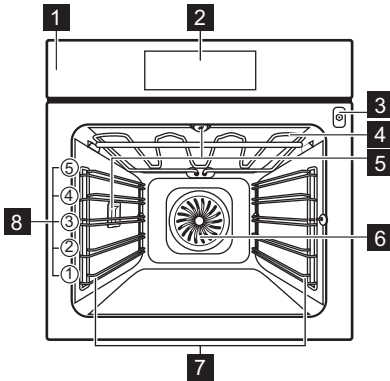
2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.

- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

3. OPIS IZDELKA

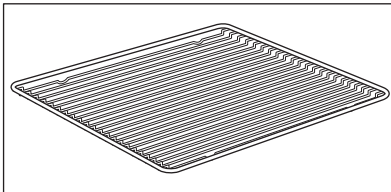
3.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Elektronski programator
- 3** Vtičnica sode za meso
- 4** Grelec
- 5** Luč
- 6** Ventilator
- 7** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 8** Položaji rešetk

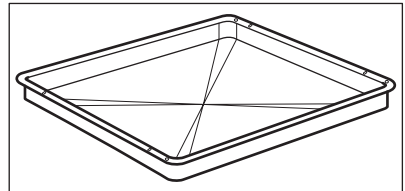
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



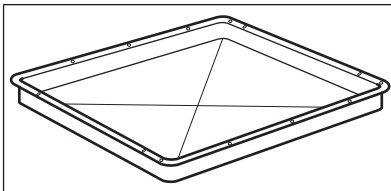
Za posodo, modele, pečenke.

Posoda za žar/pekač



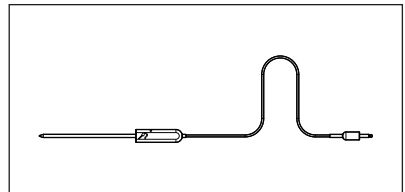
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Pekač za pecivo



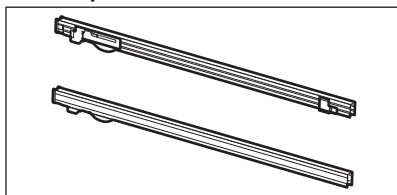
Za kolače in piškote.

Sonda za meso



Za merjenje temperature v hrani.

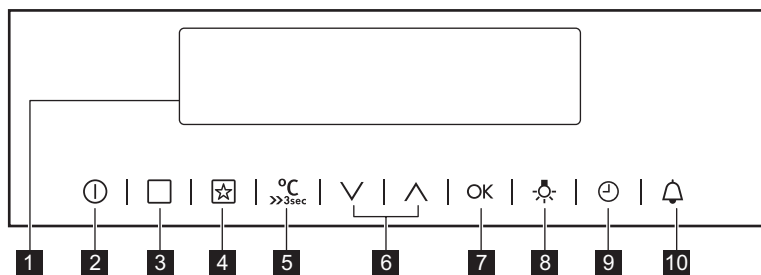
Teleskopska vodila



Za rešetke in pladnje.



4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Elektronski programator

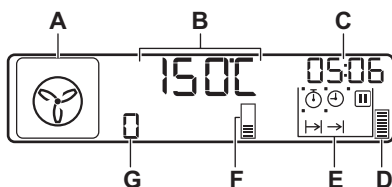


Napravo upravljajte s senzorskimi polji.

Senzorsko polje	Funkcija	Opis
1	- PRIKAZOVALNIK	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
2	ⓘ VKLOP/IZKLOP	Za vklop in izklop naprave.
3	□ FUNKCIJE	Za nastavev funkcije pečice ali samodejnega programa.
4	☆ PRILJUBLJENE	Za shranitev vašega najljubšega programa. S tem senzorskim poljem imate neposredni dostop do svojega priljubljenega programa, tudi če je naprava izklopljena.
5	°C >>3sec TEMPERATURA / HITRO SEGREVANJE PEČICE	Omogoča nastavljanje in preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če je prisotna). Če pritisnete in držite tri sekunde, se VKLOPI ali IZKLOPI funkcija hitrega segrevanja. Ko je naprava izklopljena, omogoča neposreden dostop do nastavitve temperature prve funkcije pečice.




Senzor-sko polje	Funkcija	Opis
6 	GOR, DOL	Za premikanje gor ali dol v meniju.
7 	V redu	Za potrditev izbire ali nastavitve.
8 	LUČ V PEČICI	Za vklop ali izklop luči.
9 	URA	Za nastavev časovnih funkcij.
10 	ODŠTEVALNA URA	Za nastavev odštevalne ure.






4.2 Prikazovalnik




- A. Simbol funkcije pečice
- B. Prikazovalnik temperature/časa
- C. Prikazovalnik ure/akumulirane toplote/Odštevalna ura
- D. Indikator akumulirane toplote
- E. Indikatorji za časovne funkcije
- F. Indikator segrevanja/Indikator hitrega segrevanja
- G. Številka funkcije/programa pečice

Drugi indikatorji prikazovalnika:

Simbol	Ime	Opis
	Funkcije	Izberete lahko funkcijo pečice.
	Samodejni program	Izberete lahko samodejni program.
	Priljubljeni program	Izvaja se Priljubljeni program.
kg_r / gr	kg/g	Izvaja se samodejni program z vnosom teže.
h / min	h/min.	Deluje časovna funkcija.
°C →	Temperatura/Hitro segrevanje pečice	Funkcija deluje.
°C	Temperatura	Prikazana je trenutna temperatura.

Simbol	Ime	Opis
	Temperatura	Temperaturo lahko spremenite.
	Sonda za meso	Vtič sonde za meso je v vtičnici sonde za meso.
	Zapora vrat	Funkcija zapore vrat deluje.
	Osvetlitev	Izklopili ste osvetlitev.
	Odštevalna ura	Deluje funkcija Odštevalna ura.

4.3 Indikator segrevanja

Če vklopite funkcijo pečice, na prikazovalniku zasvetijo črtice . Te črtice kažejo povišanje ali znižanje temperature v napravi.

Ko je naprava na nastavljeni temperaturi, črtice izginejo s prikazovalnika.

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavitvev časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite napravo in pripomočke. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.1 Prvo čiščenje

Iz naprave odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

6. VSAKODNEVNA UPORABA




OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.













6.1 Uporaba naprave

Za upravljanje naprave lahko uporabite:

- ročni način,
- samodejne programe.

6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči Zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.

Funkcija pečice	Uporaba
 Program Za Pizo	Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj zapečene in hrustljave. Temperaturo nastavite 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Pečenje Z Nizko Temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Gretje zgoraj/spodaj (Gretje zgoraj/spodaj)	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Zamrznjene Jedi	Za pečenje pripravljenih jedi, kot so npr. ocvrt krompirček, pečen krompir in spomladanski zvitki.
 Mali Žar	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra Pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.
 Odtaljevanje	To funkcijo lahko uporabite za odtaljevanje zamrznjenih živil, kot sta zelenjava in sadje. Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Vlažni Vroči Zrak	Za peko kruha, peciva in piškotov. Za varčevanje z energijo med pečenjem. To funkcijo morate uporabiti v skladu z razpredelnico za Vlažni vroči zrak, da dosežete želene rezultate pečenja. Za dodatne informacije o priporočenih nastavitvah si oglejte poglavje Namigi in nasveti, razpredelnico Vlažni vroči zrak. Ta funkcija je bila uporabljena za določitev razreda energijske učinkovitosti po EN 60350-1.
 Pečenje Kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj z zelo dobrimi profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Ohrani Toploto	Za ohranjanje toplote hrane.
 Piroliza	Za vklop samodejnega 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. Napravo vklopite z  ali .

Na prikazovalniku so prikazani nastavljena temperatura, simbol in številka funkcije pečice.

2. Pritisnite \wedge ali \vee za nastavitev funkcije pečice.
3. Pritisnite OK ali pa se naprava samodejno zažene po petih sekundah.

 Če vklopite napravo in ne nastavite funkcije pečice ali programa, se naprava čez 20 sekund samodejno izklopi.

6.4 Spreminjanje temperature

Dotaknite se \wedge ali \vee , da temperaturo spremenite v korakih po 5 °C.

Ko je naprava na nastavljeni temperaturi, se trikrat oglasi zvočni signal in indikator segrevanja ugasne.


6.5 Preverjanje temperature

Temperaturo v napravi lahko vidite, ko deluje funkcija ali program.

1. Dotaknite se $\gg_{\text{m.c}}$. Prikazovalnik temperature/časa kaže temperaturo v napravi.


2. Pritisnite OK, da se vrnete na nastavljeno temperaturo, sicer jo prikazovalnik samodejno prikaže čez pet sekund.

6.6 Funkcija hitrega segrevanja

 Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.







Funkcija hitrega segrevanja pečice ni na voljo z vsako funkcijo pečice. Če funkcija hitrega segrevanja ni na voljo za nastavljeno funkcijo, se oglasi zvočni signal, če se oglasi zvok napake v meniju nastavitvev. Oglejte si »Uporaba menija nastavitvev«.

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.

Za vklop funkcije hitrega segrevanja pritisnite in več kot tri sekunde držite $\gg_{\text{m.c}}$. Če vklopite funkcijo hitrega segrevanja, bodo na prikazovalniku  ena za drugo utripale črtice in zasvetil bo simbol $\text{°C} \rightarrow \gg$, ki prikazuje delovanje funkcije.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je naprava vklopljena.
 TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja naprave.
 KONEC	Za nastavitev časa izklopa naprave.
 ZAMIK VKLOPA	Za kombiniranje funkcij TRAJANJE in KONEC.
 NASTAVI + ZAČNI	Če želite kadarkoli pozneje zagnati napravo s potrebnimi nastavitvami z enim samim dotikom senzorskega polja.
 ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.

Časovna funkcija	Uporaba
00:00 ŠTEVEC ČASA	Za nastavev štetja časa, ki predstavlja čas delovanja naprave. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. Vklopi se ob začetku segrevanja pečice. ŠTEVEC ČASA se ne vklopi, če sta nastavljeni funkciji TRAJANJE in KONEC.

7.2 Nastavev in spreminjanje časa

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

1. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da nastavite ure.
2. Dotaknite se polja OK ali \odot .
3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da nastavite minute.
4. Dotaknite se polja OK ali \odot .
Na prikazovalniku se prikaže nov čas. Če želite spremeniti čas, se dotikajte polja \odot , dokler ne začne utripati \odot .

7.3 Nastavev TRAJANJA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Dotikajte se polja \odot , dokler ne začne utripati $\rightarrow|$.
3. S poljem \wedge ali \vee nastavite minute za TRAJANJE.
4. Dotaknite se polja OK ali pa se funkcija TRAJANJE samodejno zažene po petih sekundah.
5. S poljem \wedge ali \vee nastavite ure za funkcijo TRAJANJE.
6. Dotaknite se polja OK. Funkcija TRAJANJE se samodejno zažene po petih sekundah.

Ko preteče nastavljen čas, zvočni signal deluje dve minuti. Na prikazovalniku utripata $\rightarrow|$ in nastavljen čas. Naprava se izklopi.

7. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
8. Izklopite napravo.

7.4 Nastavev KONCA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Dotikajte se polja \odot , dokler ne začne utripati $\rightarrow|$.
3. Uporabite \wedge ali \vee za nastavev KONCA in OK ali \odot za potrditev. Najprej nastavite minute in nato ure.
Ko preteče nastavljen čas, zvočni signal deluje dve minuti. Na prikazovalniku utripata $\rightarrow|$ in nastavljen čas. Naprava se samodejno izklopi.
4. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
5. Izklopite napravo.

7.5 Nastavev funkcije ZAMIK VKLOPA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Dotikajte se polja \odot , dokler ne začne utripati $\rightarrow|$.
3. S poljem \wedge ali \vee nastavite minute za TRAJANJE.
4. Dotaknite se polja OK.
5. S poljem \wedge ali \vee nastavite ure za TRAJANJE.
6. Dotaknite se polja OK, naprava preide na nastavev funkcije KONEC.

Na prikazovalniku utripa $\rightarrow|$.

7. Uporabite \wedge ali \vee za nastavev KONCA in OK ali \odot za potrditev. Najprej nastavite minute in nato ure. Naprava 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 se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata $\rightarrow|$ in čas. Naprava se samodejno izklopi.

8. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
9. Izklopite napravo.



Ko je vklopljena funkcija zamika vklopa, se na prikazovalniku prikažejo statični simbol funkcije pečice, $\rightarrow|$ s piko in $\rightarrow|$. Pika kaže, katera časovna funkcija je vklopljena na prikazovalniku časa/akumulirane toplote.

7.6 Nastavitev funkcije NASTAVI + ZAČNI

Funkcijo NASTAVI + ZAČNI lahko uporabite samo, ko je nastavljeno TRAJANJE.

1. Nastavite funkcijo pečice (ali program) in temperaturo.
2. Nastavite TRAJANJE.
3. Dotikajte se polja \odot , dokler na prikazovalniku ne začne utripati \square .
4. Dotaknite se polja OK, da nastavite funkcijo NASTAVI + ZAČNI.

Na prikazovalniku se prikažeta $\rightarrow|$ in \square z indikatorjem. Ta indikator kaže, katera časovna funkcija je vklopljena.

8. SAMODEJNI PROGRAMI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

Na voljo je 20 samodejnih programov. Samodejni program ali recept uporabite,

8.1 Samodejni programi

Številka programa	Ime programa
1	DUŠENO MESO

5. Dotaknite se senzorskega polja (razen VKLOP/IZKLOP), da zaženete funkcijo NASTAVI + ZAČNI.

7.7 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Dotaknite se polja \triangle .

Na prikazovalniku utripata \triangle in »00«.

2. Uporabite \triangle za preklon med funkcijami. Najprej nastavite sekunde, potem minute in na koncu ure.
3. Uporabite \wedge ali \vee , da nastavite ODŠTEVALNO URO, in \triangle za potrditev.
4. Dotaknite se polja OK ali pa se ODŠTEVALNA URA samodejno zažene po petih sekundah.

Ko preteče nastavljen čas, zvočni signal deluje dve minuti, na prikazovalniku pa utripata 00:00 in \triangle .

5. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.

7.8 ŠTEVEC ČASA

1. Za ponastavitev števec časa se dotikajte polja \odot , dokler na prikazovalniku ne utripa \odot .
2. Dotikajte se polja \vee , dokler se na prikazovalniku ne prikaže »00:00« in ne začne števec časa znova šteti časa.

če nimate znanja ali izkušenj s pripravo jedi. Na prikazovalniku so prikazani privzeti časi priprave jedi za vse samodejne programe.

Številka programa	Ime programa
2	PEČENA SVINJINA
3	PEČENA TELETINA
4	PEČENA JAGNJETINA
5	PEČENA DIVJAČINA
6	PIŠČANEC, CEL
7	FILE RIBE
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	LIMONIN BISKVIT
11	SKUTNA POGAČA
12	KRUHKI/ŽEMLJE
13	DOMAČI KRUH
14	VZHAJANJE TESTA
15	GRATINIRAN KROMPIR
16	LAZANJA
17	KANELONI
18	PREDHODNO PRIPRAVLJENA TORTA
19	PREDHODNO PRIPRAVLJENA PIZZA
20	PREDHODNO PRIPRAVLJEN KROMPIR


8.2 Spletni recepti



Recepte za samodejne programe za to napravo najdete na našem spletnem mestu. Da boste našli pravo knjižico receptov, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

8.3 Samodejni programi


1. Vklpote napravo.
2. Dotaknite se polja .

Na prikazovalniku so prikazani , simbol in številka samodejnega programa.

3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da izberete samodejni program.
4. Dotaknite se polja OK ali počakajte pet sekund, da naprava začne samodejno delovati.
5. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Simbol \rightarrow utripa.
6. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
7. Izklopite napravo.

8.4 Samodejni programi z vnosom teže

Če nastavite težo mesa, naprava izračuna čas pečenja.

1. Vključite napravo.
2. Dotaknite se polja .
3. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da nastavite program za težo.

Na prikazovalniku se prikaže naslednje:


čas priprave jedi, simbol trajanja \rightarrow !, privzeta teža in merska enota (kg, g).

4. Dotaknite se polja OK ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo.
- Naprava se vklopi.
5. Privzeto vrednost teže lahko spremenite z \wedge ali \vee . Dotaknite se polja OK.
 6. Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Utripa \rightarrow !
 7. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata pečice.
 8. Izklopite napravo.

8.5 Samodejni programi s sondo za meso (izbrani modeli)

Temperatura jedra hrane je fiksno nastavljena v programih za sondo za

meso. Program se konča, ko sonda v napravi doseže nastavljeno temperaturo jedra.

1. Vključite napravo.
 2. Pritisčajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže \rightarrow !
 3. Namestite sondo za meso. Oglejte si »Sonda za meso«.
 4. Dotaknite se \wedge ali \vee , da nastavite program za sondo za meso.
- Na prikazovalniku se prikaže čas priprave jedi, \rightarrow ! in \wedge .
5. Dotaknite se OK ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo.
- Ko se nastavljeni čas konča, zvočni signal deluje dve minuti. Utripa \rightarrow !
6. Za izklop zvočnega signala se dotaknite senzorskega polja ali odprite vrata.
 7. Izklopite napravo.

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Sonda za meso

Sonda za meso meri temperaturo hrane. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo, se naprava izklopi.

Nastaviti je treba dve temperaturi:

- temperaturo pečice (najmanj 120 °C),
- temperaturo jedra.



POZOR!
Uporabite le priloženo sondo za meso ali originalne nadomestne dele.

Navodila za najboljše rezultate:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

- Sonde za meso ne morete uporabiti za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora sonda za meso ostati v jedi in vtič v vtičnici.
- Uporabite priporočene nastavitve sonde za meso. Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.



Naprava izračuna približen čas pečenja, ki se lahko spremeni.

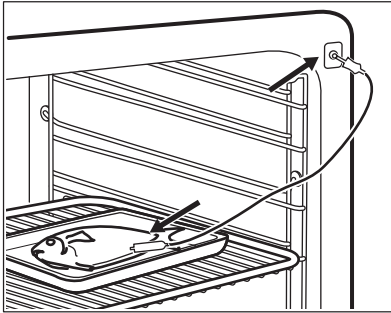
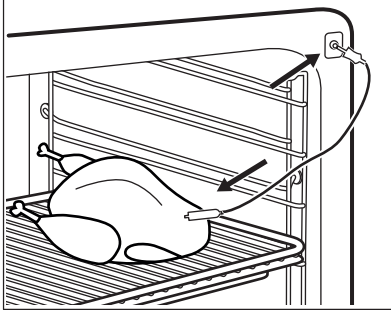


Ko vtaknete vtič sonde za meso v vtičnico, prekličete nastavitve za časovne funkcije.

Kategorije hrane: meso, perutnina in ribe

1. Vključite napravo.

- Konico sonde za meso (z \wedge na ročaju) potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 sonde za meso.
- Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na sprednjem okvirju naprave.




Na prikazovalniku utripa \wedge in prikazana je privzeta nastavljena temperatura jedra. Ob prvem delovanju je temperatura 60 °C, ob vsakem nadaljnjem pa je enaka zadnji nastavljeni vrednosti.

- Dotaknite se \wedge ali \vee , da nastavite temperaturo jedra.
- Dotaknite se OK ali pa se nastavitev po petih sekundah samodejno shranijo.



Temperaturo jedra lahko nastavite samo, ko utripa \wedge . Če se pred nastavljanjem temperature jedra na prikazovalniku prikaže \wedge , a ne utripa, pritisnite \gg_{OK} in \wedge ali \vee za nastavitve nove vrednosti.

- Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

Na prikazovalniku se prikažeta trenutna temperatura jedra in simbol segrevanja .



Ko pečete s sondo za meso, lahko spremenite temperaturo, prikazano na prikazovalniku. Ko vtaknete vtič sonde za meso v vtičnico ter nastavite funkcijo in temperaturo pečice, se na prikazovalniku prikaže trenutna temperatura jedra.

Pritiskajte \gg_{OK} , da se prikažejo ostale tri temperature:

- nastavljena temperatura jedra,
- trenutna temperatura pečice,
- trenutna temperatura jedra.

Ko jed doseže nastavljeno temperaturo jedra, se za dve minuti oglasi zvočni signal in utripata vrednost temperature

jedra in \wedge . Naprava se izklopi.

- Z dotikom senzorskega polja izklopite zvočni signal.
- Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.



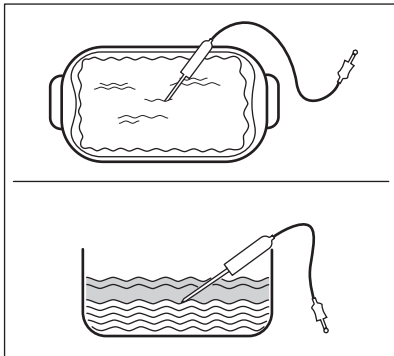
OPOZORILO!

Ker se sonda za meso segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

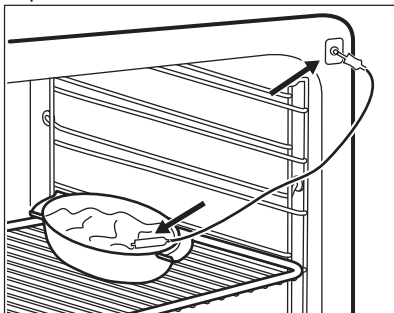
Kategorija hrane: zloženska


- Vklopite napravo.

2. Polovico sestavin dajte v posodo za pečenje.
3. Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za meso mora biti med pečenjem trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.








4. Sondo za meso pokrijte s preostalimi sestavinami.
5. Vtič sonde za meso vtaknite v vtičnico na sprednjem okvirju naprave.




Na prikazovalniku utripa  in prikazana je privzeta nastavljena temperatura jedra. Ob prvem delovanju je temperatura 60 °C, ob vsakem nadaljnjem pa je enaka zadnji nastavljeni vrednosti.


6. Dotaknite se  ali , da nastavite temperaturo jedra.

7. Dotaknite se **OK** ali pa se nastavitve po petih sekundah samodejno shranijo.

i Temperaturo jedra lahko nastavite samo, ko utripa . Če se pred nastavljanjem temperature jedra na prikazovalniku prikaže , a ne utripa, pritisnite , in  ali  za nastavev nove vrednosti.

8. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

Na prikazovalniku se prikažeta trenutna temperatura jedra in simbol segrevanja .

Ko jed doseže nastavljeno temperaturo jedra, se za dve minuti oglasi zvočni signal in utripata vrednost temperature jedra in . Naprava se izklopi.

9. Z dotikom senzorskega polja izklopite zvočni signal.
10. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.



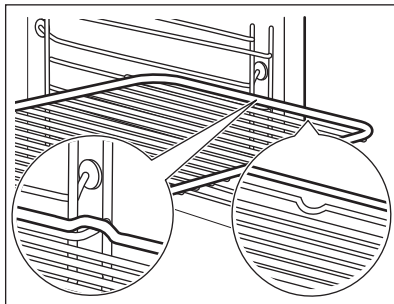
OPOZORILO!

Ker se sonda za meso segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

9.2 Vstavljanje pripomočkov

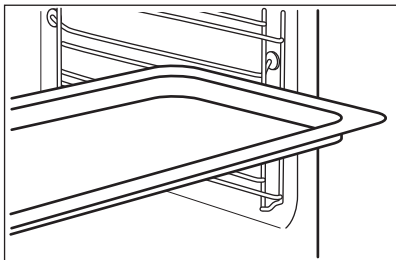
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



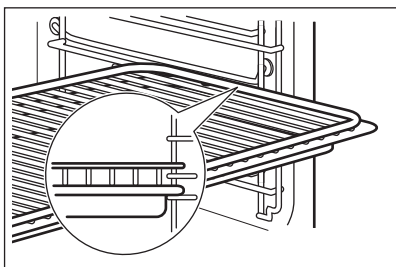
Pekač za pecivo/Globok pekač:

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



Rešetka in pekač za pecivo/globok pekač skupaj:

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



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

9.3 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!

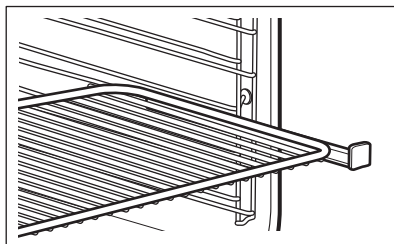
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:

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

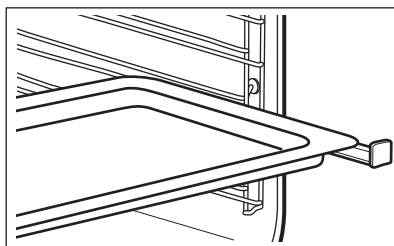


Visok rob okoli mreže za pečenje je poseben element, ki preprečuje zdrs posode.



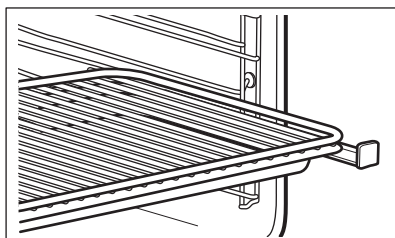
Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:



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





10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Uporaba funkcije Priljubljene:

To funkcijo uporabite, da shranite svoje najljubše nastavitve temperature in časa za funkcijo pečice ali program.


1. Nastavite temperaturo in čas za funkcijo pečice ali program.
 2. Pritisnite in za več kot tri sekunde držite . Oglasi se zvočni signal.
 3. Izklopite napravo.
- **Za vklop funkcije** se dotaknite . Naprava vklopi vaš priljubljeni program.




 Ko se funkcija izvaja, lahko spremenite čas in temperaturo.

- **Za izklop funkcije** se dotaknite . Naprava izklopi vaš priljubljeni program.

10.2 Uporaba varovala za otroke

Varovalo za otroke preprečuje nenameren vklop naprave.

 Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena. Ko pritisnete senzorsko polje, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

1. Za vklop funkcije izklopite napravo z . Ne nastavite funkcije pečice.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .

Oglasi se zvočni signal.



Na prikazovalniku se prikaže SAFE. Vrata so zaklenjena.

Za izklop funkcija Varovalo za otroke ponovite 2. korak.

10.3 Uporaba funkcije zaklepanja tipk


Funkcijo lahko vklopite samo takrat, ko naprava deluje.


Zaklepanje tipk preprečuje nenamerno spreminjanje funkcije pečice.

1. Za vklop funkcije vklopite napravo.
2. Vklopite funkcijo ali nastavev pečice.
3. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in .

Oglasi se zvočni signal.

Na prikazovalniku se prikaže Loc. Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 3. korak.

 Če deluje funkcija Piroлиза, so vrata zaklenjena. Ko pritisnete senzorsko polje, se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

 Napravo lahko izklopite, ko je vklopljeno zaklepanje tipk. Ko izklopite napravo, se izklopi tudi funkcija zaklepanja tipk.

10.4 Uporaba menija nastavitvev

Meni nastavitvev lahko nastavite, ko je pečica izklopljena.

Meni nastavitvev vam omogoča vklop ali izklop funkcij v glavnem meniju. Na prikazovalniku se prikažeta SET in številka nastavitve.

	Opis	Vrednost nastavitve
1	NASTAVI + ZAČNI	VKLOP/IZKLOP
2	INDIKATOR AKUMULIRANE TOPLOTE	VKLOP/IZKLOP
3	OPOMNIK ZA ČIŠČENJE	VKLOP/IZKLOP

	Opis	Vrednost nastavitve
4	ZVOK TIPK ¹⁾	KLIK/PISK/IZKLOP
5	ZVOK NAPAKE	VKLOP/IZKLOP
6	NAČIN DEMO	Koda za vklop: 2468
7	MENI SERVISIRANJA	-
8	NOVA NASTAVITEV	DA/NE

¹⁾ Zvoka senzorskega polja VKLOP/IZKLOP ni mogoče izklopiti.

1. Ko je naprava izklopljena, se dotaknite in tri sekunde držite . Prikazovalnik prikazuje SET1 in »1« utripa.
2. Dotaknite se polja \wedge ali \vee za nastavitve nastavitve.
3. Dotaknite se OK.
4. Dotaknite se polja \wedge ali \vee , da spremenite vrednost nastavitve.
5. Dotaknite se OK.
Za izhod iz menija Nastavitve se dotaknite polja $\textcircled{1}$ ali se dotaknite in držite polje .

10.5 Samodejni izklop

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

Temperatura (°C)	Čas izklopa (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - največ	1.5

Po samodejnem izklopu se dotaknite senzorskega polja za ponovno upravljanje naprave.



Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Sonda za meso, Osvetlitev, Pečenje z nizko temp., Trajanje, Konec, Zamik vklopa.

10.6 Svetlost prikazovalnika

Prikazovalnik ima dva načina svetlosti:

- Nočna svetlost – ko je naprava izklopljena, je v času od 22.00 do 06.00 svetlost prikazovalnika zmanjšana.
- Dnevna svetlost:
 - ko je naprava vklopljena.
 - če se med nočno svetlostjo dotaknete senzorskega polja (razen VKLOP/IZKLOP), se prikazovalnik za naslednjih 10 sekund preklopi nazaj v način dnevne svetlosti.
 - če je naprava izklopljena in nastavite odštevalno uro. Ko se odštevalna ura izteče, se prikazovalnik preklopi nazaj na nočno svetlost.

10.7 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

11. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



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

11.1 Notranja stran vrat

Pri nekaterih modelih se lahko na notranji strani vrat nahajajo:

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

11.2 Pečenje kruha in peciva

- Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti

11.3 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj zapečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen, grudast ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Pri naslednji peki nastavite nekoliko nižjo temperaturo.
Kolač se je sesedel in je vlažen, grudast ali neenakomerne sestave.	Prekratek čas pečenja.	Podaljšajte čas pečenja. Časa pečenja ne morete skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur.
Kolač se je sesedel in je vlažen, grudast ali neenakomerne sestave.	V testu je preveč tekočine.	Uporabite manj tekočine. Bodite previdni glede časa mešanja, predvsem pri uporabi mešalnika.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Pri naslednji peki nastavite višjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Predolg čas pečenja.	Pri naslednji peki nastavite krajši čas pečenja.

prejšnje. Običajne nastavitve, kot so temperatura, čas pečenja in položaji rešetk, prilagodite glede na vrednosti v razpredelnicah.

- Prvič uporabite nižjo temperaturo.
- Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.
- 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, na začetku ne bodo enakomerno zapečeni. V tem primeru ne spreminjajte temperaturnih nastavitvev. Razlika se bo med pečenjem izenačila.
- Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnavajo.

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač ni enakomerno porjavel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
Kolač ni enakomerno porjavel.	Zmes je neenakomerno porazdeljena.	Zmes porazdelite enakomerno po pekaču.
Kolač ni pečen v predvidenem času pečenja.	Temperatura pečice je prenizka.	Pri naslednji peki nastavite nekoliko višjo temperaturo.

11.4 Peka na enem nivoju:

Peka v modelih

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj/brioche	Vroči Zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščen kolač/ sadni kolač	Vroči Zrak	140 - 160	70 - 90	1
Kolač iz krhkega testa	Vroči Zrak	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Kolač iz umešane testa	Vroči Zrak	150 - 170	20 - 25	2
Skutna pogača	Gretje Zgoraj/ Spodaj	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pletenica/pleten kolač	Gretje Zgoraj/ Spodaj	170 - 190	30 - 40	3
Božični kolač	Gretje Zgoraj/ Spodaj	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kruh (rženi kruh): 1. Prvi del peke. 2. Drugi del peke.	Gretje Zgoraj/ Spodaj	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Princeskini krofi/Éclair	Gretje Zgoraj/ Spodaj	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulada	Gretje Zgoraj/ Spodaj	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kolač z drobljencem	Vroči Zrak	150 - 160	20 - 40	3

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Maslen kolač z mandlji/sladko pecivo	Gretje Zgoraj/ Spodaj	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Sadni kolač (iz kvašenega/ umešanega testa) ²⁾	Vroči Zrak	150	35 - 55	3
Sadni kolač (iz kvašenega/ umešanega testa) ²⁾	Gretje Zgoraj/ Spodaj	170	35 - 55	3
Sadni kolač iz krhkega testa	Vroči Zrak	160 - 170	40 - 80	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	Gretje Zgoraj/ Spodaj	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

Drobno pecivo

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti iz krh. testa	Vroči Zrak	150 - 160	10 - 20	3
Piškoti iz umešanega testa	Vroči Zrak	150 - 160	15 - 20	3
Beljakovo pecivo/poljubčki	Vroči Zrak	80 - 100	120 - 150	3
Makroni	Vroči Zrak	100 - 120	30 - 50	3
Piškoti iz kvašenega testa	Vroči Zrak	150 - 160	20 - 40	3
Pecivo iz listnatega testa	Vroči Zrak	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Kruhki/Žemlje	Vroči Zrak	160 ¹⁾	10 - 25	3
Kruhki/Žemlje	Gretje Zgoraj/ Spodaj	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Pečico predhodno ogrejte.

11.5 Narastki in gratinirane jedi

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Narastek s testeninami	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	25 - 40	1
Gratinirana zelnjava ¹⁾	Infra pečenje	160 - 170	15 - 30	1
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30	1
Sladki narastki	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	40 - 60	1
Ribji narastek	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	30 - 60	1
Polnjena zelnjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

11.6 Vlažni Vroči Zrak



Za najboljše rezultate upoštevajte čase pečenja, navedene v spodnji razpredelnici.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55	3
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70	3
Rižev narastek	170 - 190	45 - 60	3
Jabolčni kolač iz umešanega testa (okrogel tortni model)	160 - 170	70 - 80	3
Beli kruh	190 - 200	55 - 70	3

11.7 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo Vroči zrak.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
			2 položaja	3 položaji
Princeskine krofi/ Éclair	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Drobljenec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Piškotki/small cakes/drobno pecivo/pecivo/rulade

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
			2 položaja	3 položaji
Piškotki iz krh. testa	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Piškotki iz umesane- šanega testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Beljakovi piškoti, poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Piškotki iz kvasene- nega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pecivo iz listnate- tega testa	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Kruhki/Žemlje	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

11.8 Pečenje Z Nizko Temp.

To funkcijo uporabite za pripravo nemasnih in mehkih kosov mesa in ribe s temperaturo jedra ne več kot 65 °C. Ta funkcija ni primerna za recepte, kot je dušeno meso ali mastna svinjska pečenka. Sondo za meso lahko uporabite za zagotovitev prave temperature jedra mesa (oglejte si razpredelnico za sondo za meso).

V prvih 10 minutah lahko nastavite temperaturo pečice med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C. Ko je temperatura nastavljena, pečica nadaljuje s pečenjem pri 80 °C. Te funkcije ne uporabljajte za perutnino.



Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.

1. Meso pecite v ponvi na kuhalni plošči pri zelo visoki nastavitvi 1 - 2 minuti na vsaki strani.
2. Meso postavite na rešetko v pečici v vročem pekaču.
3. Sondo za meso potisnite v meso.
4. Izberite funkcijo Pečenje z nizko temp. in nastavite pravo končno temperaturo jedra.

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Goveji file	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Telečja pečenka	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Zrezki	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Program Za Pizzo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza (tanka)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (zelo obložena)	180 - 200	20 - 30	2
Kolači	180 - 200	40 - 55	1
Špinačni narastek	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Švicarska pita	170 - 190	45 - 55	1
Skutna pogača	140 - 160	60 - 90	1
Jabolčni kolač, obložen	150 - 170	50 - 60	1
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60	1
Nevzhajan kruh	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Pecivo iz krhkega testa	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pici podobna jed iz Alzacije)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroge (ruska različica prepognjenke)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

11.10 Pečenje mesa

- Za pečenje uporabite posodo, ki je odporna na toploto. Preberite navodila proizvajalca posode.
- Velike kose mesa lahko pečete neposredno v globokem pekaču ali na rešetki nad globokim pekačem.
- V globok pekač nalijte nekaj tekočine, da se mesni sokovi ali maščoba ne bi prižgali na njegovo površino.
- Vse vrste mesa, ki naj bi dobile skorjo, lahko pečete v posodi brez pokrovke.
- Po potrebi kos mesa obrnite po 1/2 do 2/3 časa pečenja.

- Da bo meso bolj sočno:
 - Pusto meso pecite v posodi s pokrovom ali uporabite vrečko za pečenje.
 - Meso in ribe pecite v kosih s težo najmanj 1 kg.
- Velike pečenke in perutnino med pečenjem večkrat polijte z lastnim sokom.

11.11 Razpredelnice za pečenje mesa

Govedina

Jed	Količina	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Dušena govedina	1 - 1,5 kg	Gretje zgoraj/spodaj	230	120 - 150	1
Goveja pečenka ali file: manj pečen	na cm debe-line	Infra pečenje	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveja pečenka ali file: srednje pečeno	na cm debe-line	Infra pečenje	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Goveja pečenka ali file: dobro pečen	na cm debe-line	Infra pečenje	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče/vrat/šunka	1 - 1.5	Infra pečenje	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet/rebrca	1 - 1.5	Infra pečenje	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	0.75 - 1	Infra pečenje	160 - 170	50 - 60	1
Svinjska krača (predhodno kuhana)	0.75 - 1	Infra pečenje	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	1	Infra pečenje	160 - 180	90 - 120	1
Telečja krača	1.5 - 2	Infra pečenje	160 - 180	120 - 150	1

Jagnjetina

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno/pečena jagnjetina	1 - 1.5	Infra pečenje	150 - 170	100 - 120	1
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	Infra pečenje	160 - 180	40 - 60	1

Divjačina

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zajčji hrbet/zajčje stegno	do 1	Gretje zgoraj/spodaj	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srnin/jelenov hrbet	1.5 - 2	Gretje zgoraj/spodaj	210 - 220	35 - 40	1
Divjačinsko bedro	1.5 - 2	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Perutnina

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	Infra pečenje	200 - 220	30 - 50	1
Pol piščanca	0,4 - 0,5 vsaka	Infra pečenje	190 - 210	35 - 50	1
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	Infra pečenje	190 - 210	50 - 70	1
Raca	1.5 - 2	Infra pečenje	180 - 200	80 - 100	1
Gos	3.5 - 5	Infra pečenje	160 - 180	120 - 180	1
Puran	2.5 - 3.5	Infra pečenje	160 - 180	120 - 150	1
Puran	4 - 6	Infra pečenje	140 - 160	150 - 240	1

Riba (dušena)

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Cela riba	1 - 1.5	Gretje zgoraj/spodaj	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Mali žar

- Na žaru vedno pecite z najvišjo temperaturno nastavitvijo.
- Rešetko vstavite na višino, kot je priporočeno v razpredelnici za pečenje na žaru.
- Pekač za zbiranje maščobe vedno vstavite na prvo višino.

- Pecite samo ravne kose mesa ali ribe.
- Prazno pečico z izbrano funkcijo žara vedno predhodno ogrevajte pet minut.



POZOR!

Ko pečete na žaru, imejte vrata pečice vedno zaprta.

Mali žar

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
		1. stran	2. stran	
Goveja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pljučna pečenka	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska zarebrnica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telečja zarebrnica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jagnječja zarebrnica	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cela riba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.13 Spodaj + Žar + Ventilator

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30	2
Ocvrti krompir, tanek	200 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debel	200 - 220	25 - 35	3
Pečeni Krompir/Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Praženi Krompir-Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Lazanja/Kaneloni, zamrz.	160 - 180	40 - 60	2
V pečici pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščancje Perutnice	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Odtaljevanje

- Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.
- Uporabite prvi položaj rešetk od spodaj.
- Živila ne pokrivajte s posodo ali krožnikom, ker se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.
- Pri večjih porcijah hrane na dno pečice postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globok krožnik ali posodo, to pa postavite na krožnik v pečici. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	0,5	90 - 120	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	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1.4	60	60	-

11.15 Sterilizacija - Gretje spodaj

- Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.
- Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.
- Pri tej funkciji uporabite prvo rešetko od spodaj.
- 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).

Jagodičevje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Jagode / borovnice / maline / zrele kosmulje	160 - 170	35 - 45	-

Pečkato in koščičasto sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Hruške / kutine / slive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Korenje ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kumare	160 - 170	50 - 60	-
Mešana zelenjava	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolerabica / grah / beluši	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pustite stati v pečici, ko jo izklopite.

11.16 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.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krhliji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.17 Razpredelnica za Sonda za meso

Govedina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj Pečen	Srednje Pečeno	Dobro pečeno
Goveja pečenka	45	60	70
Ledvena pečenka	45	60	70

Govedina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Mesna štruca	80	83	86

Svinjina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Šunka Pečenka	80	84	88
Kotlet (hrbet), Prekajena svinjska ledvena pečenka, Prekajena ledvena pečenka, poširana	75	78	82

Teletina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Telečja pečenka	75	80	85
Telečja krača	85	88	90

Ovčjetina/jagnjetina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Ovčje stegno	80	85	88
Ovčji hrbet	75	80	85
Jagne-stegno, Pečena jagnjetina	65	70	75

Divjačina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Zajčji hrbet, Srnin/jelenov hrbet	65	70	75
Zajčje stegno, Cel zajec, Srmino/jelenovo stegno	70	75	80

Perutnina	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Piščanec (cel/polovica/prsi)	80	83	86
Raca (cela/polovica), Puran (cel/prsi)	75	80	85
Raca (prsi)	60	65	70

Riba (losos, postrv, smuč)	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Riba (cela/velika/dušena), Riba (cela/velika/pečena),	60	64	68

Zloženske - Predhodno kuhana zelenjava	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Zloženka iz bučk, Brokolijeva zloženka Koromačeva zloženka	85	88	91

Zloženske - Pikantne	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Pečeno	Več
Kaneloni, Lazanja, Narastek s testen.	85	88	91

Zloženske - Sladke	Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje Peče- no	Več
Zloženska iz belega kruha s sadjem/brez sadja, Zloženska iz riževe kaše s sadjem/ brez sadja, Sladka zloženska iz rezancev	80	85	90

11.18 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z EN 60350-1:2013 in IEC 60350-1:2011.

Peka na enem nivoju. Peka v modelih

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Fatless sponge cake/ biskvit brez maščob	Vroči Zrak	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/ biskvit brez maščob	Gretje Zgoraj/ Spodaj	160	35 - 50	2
Apple pie/jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči Zrak	160	60 - 90	2
Apple pie/jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Gretje Zgoraj/ Spodaj	180	70 - 90	1

Peka na enem nivoju. Drobno pecivo

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Short bread/masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči Zrak	140	25 - 40	3

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Short bread/masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Gretje Zgoraj/ Spodaj	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes/drobno pecivo (20 kosov/ pekač)	Vroči Zrak	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/drobno pecivo (20 kosov/ pekač)	Gretje Zgoraj/ Spodaj	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Peka na več nivojih. Piškoti/small cakes/drobno pecivo/pecivo/rulade

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
				2 položaja	3 položaji
Short bread/masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes/drobno pecivo (20 kosov/ pekač)	Vroči zrak.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Mali Žar

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Toast/popečen kruh	Mali Žar	najv.	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak/biftek	Mali Žar	najv.	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

¹⁾ Pečico predhodno ogrevajte 5 minut.

²⁾ Obrnite po polovici časa priprave.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.

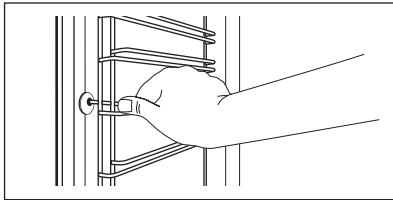
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.
- Notranjost naprave po vsaki uporabi očistite. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.

- Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

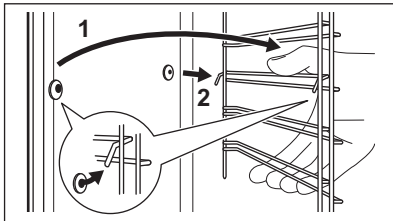
12.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

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



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



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

- i** Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

12.3 Piroliza

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




Postopek pirolitičnega čiščenja se ne more začeti:

- Če niste iztahnili vtiča sonde za meso iz vtičnice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C2«.
- Če niste povsem zaprli vrat pečice. Pri nekaterih modelih se ob pojavu te napake na prikazovalniku prikaže »C3«.





POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s funkcijo Piroliza. To lahko poškoduje napravo.

Med pirolitičnim čiščenjem so vrata zaklenjena. Simbol  in stolpci indikatorja toplote svetijo, dokler se vrata ne odklenejo. Vrata se odklenejo šele, ko je temperatura v pečici varna in se zaključí pirolitično čiščenje.

Med pirolitičnim čiščenjem luč ne sveti.

1. Najhujšo umazanijo odstranite ročno.
2. Notranjo stran vrat očistite z vročo vodo, da se nanjo zaradi vročega zraka ne bi prižgali ostanki hrane.
3. Vključite napravo.
4. Nastavite funkcijo Piroliza. Oglejte si »Funkcije pečice«.
5. Dotaknite se **OK**.
6. Dotaknite se polja  ali , da nastavite trajanje čiščenja:

Funkcija	Opis
1	1 h za nizko stopnjo umazanije.
2	1 h 30 min za običajno stopnjo umazanije.


3

3 h za visoko stopnjo umazanije.

Za zamik začetka postopka čiščenja lahko uporabite funkcijo Konec.

- Dotaknite se polja OK za vklop funkcije Piroлиза.

12.4 Opomnik za čiščenje

Da vas opomni na potrebo po pirolitičnem čiščenju, na prikazovalniku 10 sekund po vsakem izklopu naprave utripa simbol opomnika za čiščenje .



Opomnik za čiščenje ugasne:

- Po koncu pirolitičnega čiščenja.
- Ko ga izklopite v osnovnih nastavitvah. Oglejte si »Uporaba menija nastavitve«.

12.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

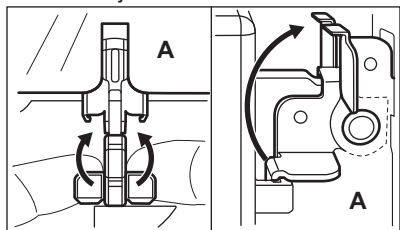
Za čiščenje lahko snamete vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč je različno za različne modele.



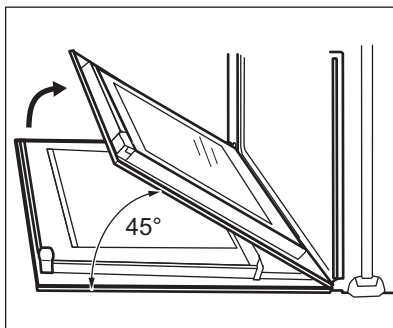
OPOZORILO!

Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka.

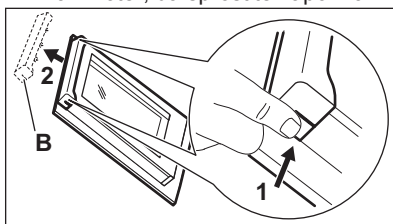
- Vrata povsem odprite.
- Povsem dvignite vpenjalni ročici (A) na tečajih vrat.



- Vrata zaprite do kota približno 45°.



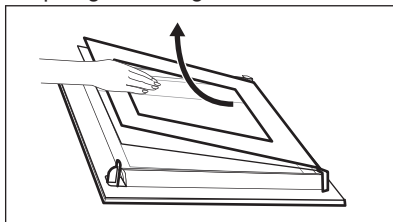
- Vrta primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od naprave pod kotom navzgor.
- Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino. Na ta način preprečite praske.
- Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



POZOR!

Grobo ravnanje s steklenimi ploščami, zlasti okoli robov sprednje plošče, lahko povzroči, da se steklo razbije.

- 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.

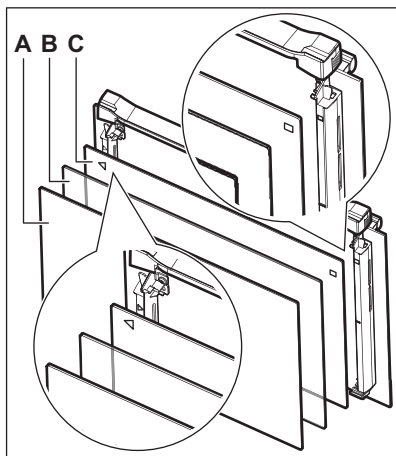
Ko je čiščenje končano, ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.



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.



12.6 Zamenjava žarnice

Na dno notranjosti naprave postavite krpo. To preprečuje škodo na steklenem pokrovu žarnice in na pečici.



OPOZORILO!

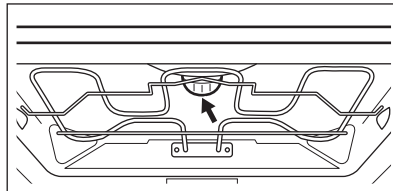
Nevarnost smrti zaradi električnega udara! Pred zamenjavo žarnice odklopite varovalko.

Žarnica in steklen pokrov žarnice sta lahko vroča.

1. Izklopite napravo.
2. Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

Luč na vrhu

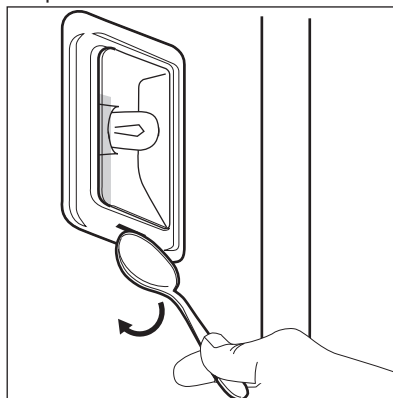
1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.



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

Stranska luč

1. Odstranite levi nosilec rešetk za dostop do žarnice.
2. Z ozkim, topim predmetom (npr. čajno žličko) odstranite steklen pokrov.



3. Očistite steklen pokrov.
4. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. Namestite steklen pokrov.
6. Namestite levi nosilec rešetk.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 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«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
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.
Prikazovalnik ne prikazuje časa med izklopom.	Prikazovalnik je izklopljen.	Za ponoven vklop prikazovalnika se sočasno dotaknite  in  .
Sonda za meso ne deluje.	Vtič sonde za meso ni pravilno vtaknjen v vtičnico.	Vtaknite vtič sonde za meso čim globlje v vtičnico.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
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 »C2«.	Želite vklopiti funkcijo pirolize ali odtaljevanja, vendar iz vtičnice niste iztaknili vtiča sonde za meso.	Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
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.
Naprava je vklopljena in se ne segreje. Ventilator ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže "Demo".	Vklopljen je predstavitveni način.	Oglejte si »Uporaba menija nastavitve« v poglavju »Dodatne funkcije«.

13.2 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 naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatkovna kartica izdelka in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	AEG	
Identifikacija modela	BPE642120M BPK642120M	
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	0,69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	BPE642120M	39,0 kg
	BPK642120M	39,0 kg

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

14.2 Varčevanje z energijo



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

Splošni namigi

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, preden vanjo položite hrano.

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

znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da pripravite 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.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo

možno nastavitve temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.



Vlažni Vroči Zrak

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Deluje na tak način, da se temperatura v pečici lahko razlikuje od temperature na prikazovalniku med pečenjem, čas


pečenja pa je lahko drugačen od časa pečenja pri drugih programih.


Ko uporabljate funkcijo Vlažni vroči zrak, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovan prihranek energije.

Izklop prikazovalnika

Prikazovalnik lahko izklopite. Sočasno pritisnite in držite  in . Za vklop ponovite ta korak.

15. 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, označenih

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

www.aeg.com/shop



867336438-A-232017



AEG