

USER MANUAL



KAZALO

1. VARNOSTNA INFORMACIJE.....	2
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
3. OPIS IZDELKA.....	6
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	7
5. PRED PRVO UPORABO.....	8
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	8
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	10
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	11
9. DODATNE FUNKCIJE.....	13
10. NAMIGI IN NASVETI.....	13
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	27
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	29
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	31

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. 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.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, 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 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.

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.
- 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.
- 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.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- 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 oseba 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 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 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

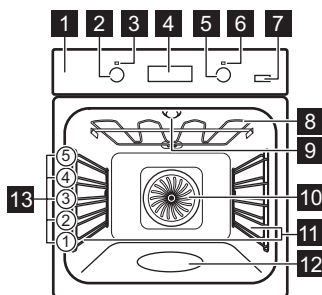
- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.
- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.7 Odstranjevanje



OPOZORILO!

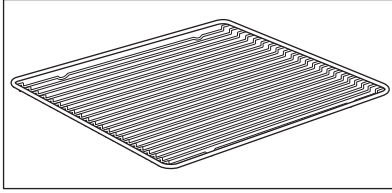
Nevarnost poškodbe ali zadrževanja.

- 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.

- 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

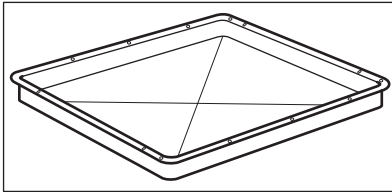
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



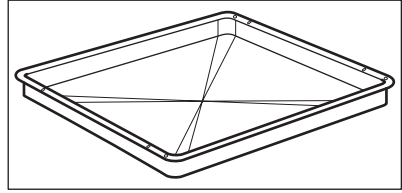
Za posodo, modele, pečenke.

Pekač za pecivo



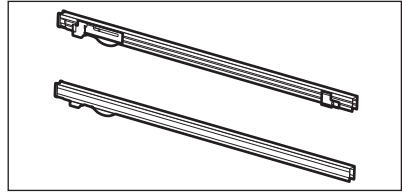
Za kolače in piškote.

Posoda za žar/pekač



Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Teleskopska vodila



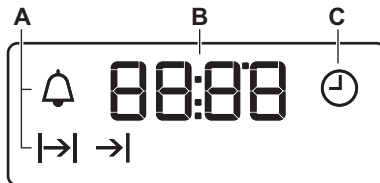
Za rešetke in pladnje.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Tipke

Senzorsko polje/Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
⌚	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.
🔥	PLUS PARA	Za vklop funkcije Vroči zrak PLUS.

4.2 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura
- C. Časovna funkcija

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 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.

6.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči brez funkcije pečice.

Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči Zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje Z Vodo	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj. Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem. Za dodatne informacije o čiščenju z vodo si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.
 Program Za Pizzo	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje zgoraj/spodaj (Gretje Zgoraj/Spodaj)	Za peko in pečenje jedi na eni višini.

Funkcija pe- čice	Uporaba
 Gretje Spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Vlažni Vroči Zrak	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažni Vroči Zrak. 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 nastavljene. 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.
 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. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



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

6.4 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

S to funkcijo lahko povečate vlažnost med kuhanjem.



OPOZORILO!
Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

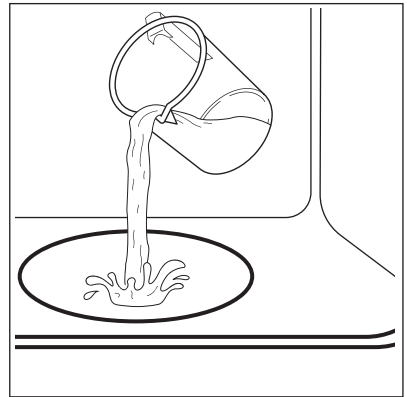
Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

- Ne odpirajte vrat pečice med izvajanjem funkcije.
- Po koncu izvajanja funkcije vrata pečice previdno odprite.



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

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 z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

2. Hrano položite v pečico in zaprite vrata.

- Nastavite funkcijo: .
- Pritisnite: Plus para .
Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS.
Zasveti indikator.
- Z upravljalnim gumbom izberite zeleno temperaturo.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop; pritisnite Plus para  za izklop pečice.

Indikator ugasne.

- Odstranite vodo iz vbokline pečice.








OPOZORILO!

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


7. ČASOVNE FUNKCIJE



7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 TRAJANJE	Za nastavev trajanja delovanja naprave.
 KONEC	Za nastavev časa izklopa naprave.
 ZAMIK VKLOPA	Za kombiniranje funkcij TRAJANJE in KONEC.
 ODŠTEVALNA URA	Za nastavev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.



7.2 Nastavev časa. Spreminjanje časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

 utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.





Pritisnite  ali  za nastavev pravega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.


Če želite spremeniti čas, pritisnite , dokler ne začne utripati .

7.3 Nastavev TRAJANJA






- Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

- Pritisnite , dokler ne začne utripati .
- Pritisnite  ali , da nastavite TRAJANJE.

Na prikazovalniku se prikaže .

- Ko čas poteče, utripa  in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
- Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
- Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavev temperature v položaj za izklop.

7.4 Nastavev KONCA

- Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
- Pritisnite , dokler ne začne utripati .
- Pritisnite  ali , da nastavite čas. Na prikazovalniku se prikaže .

4. Ko čas poteče, utripa $\rightarrow|$ in oglasi se zvočni signal. Naprava se samodejno izklopi.
5. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
6. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitve temperature v položaj za izklop.

7.5 Nastavitev ZAMIKA VKLOPA

1. Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. Pritiskajte ⌚ , dokler ne začne utripati $\rightarrow|$.
3. Pritisnite + ali - , da nastavite čas za funkcijo TRAJANJE.
4. Pritisnite ⌚ .
5. Pritisnite + ali - , da nastavite čas za funkcijo KONEC.
6. Za potrditev pritisnite ⌚ .
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. Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal.
7. Naprava se samodejno izklopi.
Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

8. Obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitve temperature v položaj za izklop.

7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

1. Pritiskajte ⌚ , dokler ne začne utripati ⌚ .
2. Pritisnite + ali - , da nastavite potreben čas.

Odštevalna ura se samodejno zažene po petih sekundah.

3. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. Gumba za nastavitve funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

7.7 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte ⌚ , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Pritisnite in držite - .
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

8. UPORABA DODATNE OPREME

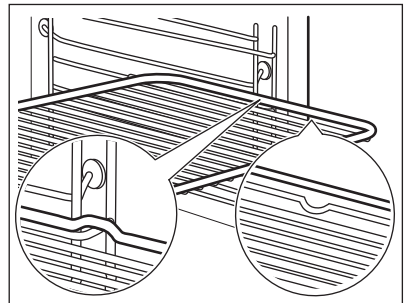


OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje pripomočkov

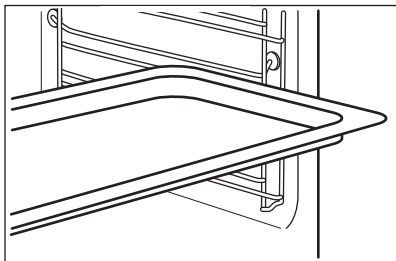
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.



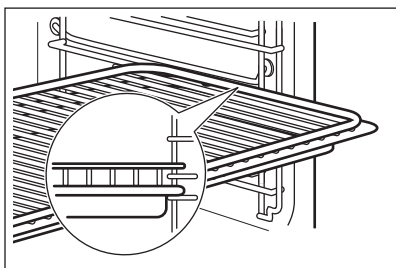
Pekač za pecivo/ Globok pekač:

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.



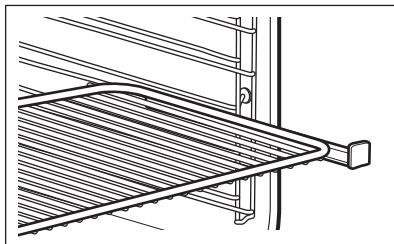
POZOR!
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:

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

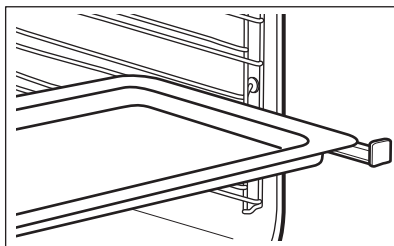


Visok rob okoli mreže za pečenje je poseben element, ki preprečuje zdrs posode.



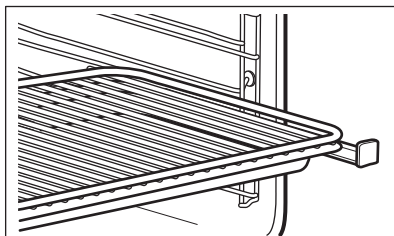
Globok pekač:

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 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 razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, 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.

10.1 Priporočila za pečenje

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V

10.3 Vroči zrak PLUS

Torte/pecivo/kruhki
Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Uporabite pekač.

Uporabite drugi položaj rešetk.

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Piškotji, čajni kolački, rogljički	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Žemlje	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Češpljev kolač, jabolčna pita, cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Zamrznjeni pripravljene obroki
Prazno pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Uporabite drugi položaj rešetk.

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Roglički	150	170 - 180	15 - 25
Lazanja	200	180 - 200	35 - 50

Regeneracija živil
Uporabite drugi položaj rešetk.

Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

Jed	Čas (min.)
Žemlje	10 - 20
Kruh	15 - 25
Fokača	15 - 25
Meso	15 - 25
Testenine	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riž	15 - 25
Zelenjava	15 - 25

Pečenje mesa
Uporabite stekleno posodo za peko.

Uporabite drugi položaj rešetk.

10.5 Nasveti za peko

Rezultati peke	Mogoči 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.
	Prekratek čas pečenja.	Podaljšajte čas pečenja. Časa pečenja ne morete skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur.
	V testu je preveč tekočine.	Uporabite manj tekočine. Bodite previdni glede časa mešanja, predvsem pri uporabi mešalnika.

Dodajte 200 ml vode.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Goveja pečenka	200	50 - 60
Piščanec	210	60 - 80
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	Mogoči vzrok	Rešitev
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Pri naslednji peki nastavite višjo temperaturo.
	Predolg čas pečenja.	Pri naslednji peki nastavite krajši čas pečenja.
Kolač ni enakomerno porjavel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
	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.

10.6 Peka na enem nivoju:

Peka v modelih

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj/brioche	Vroči Zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščeni 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/pletan 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

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Princeskine 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
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 khrkega 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
Piškot iz krh. testa	Vroči Zrak	150 - 160	10 - 20	3
Piškot 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
Piškot 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.

10.7 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.

10.8 Vlažni Vroči Zrak



Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Štručke, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	45 - 55
Pica, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	190	2	45 - 50
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	55 - 60
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35

Jed	Pripomočki	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Čas (min.)
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji fileti, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	35 - 45
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	40 - 50
Makroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	35 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	35 - 45
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 45
Tarti, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Poširana zelenjava, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	45 - 55
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	190	3	40 - 50

10.9 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

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

¹⁾ Pečico predhodno segrejte.

Piškoti/drobno pecivo/pecivo/rulade

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
			2. položaj	3. položaj
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Piškoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Beljakovi piškoti, poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pecivo iz listnatega testa	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Kruh/Žemlje	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Pečico predhodno segrejte.

10.10 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
Tarti	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 listnatega testa	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pici podobna jed iz Alzacije)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piroge (ruska različica prepognjenke)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

10.11 Pečenje mesa

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

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

V pekač dajte nekaj vode, da se mesni sok ali mast ne prižge.

Meso s skorjo lahko pečete v pekaču brez pokrova.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Da bo meso bolj sočno:

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

10.12 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 debeline	Infra Pečenje	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveja pečenka ali file: srednje pečeno	na cm debeline	Infra Pečenje	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Goveja pečenka ali file: dobro pečen	na cm debeline	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

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
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

Jed	Količina (kg)	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
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

10.13 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

10.14 Zamrznjene Jedi

Uporabite funkcijo Vroči zrak.

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
Lazanja/Kaneloni, zamrz.	160 - 180	40 - 60	2
V pečici pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščančje Perutnice	190 - 210	20 - 30	2

10.15 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.
Postrv	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0,3	30 - 40	10 - 20	-

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
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	-

10.16 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 košičasto 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.

10.17 Sušenje - Vroči Zrak

dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

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

Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za

Zelenjava

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (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

Sadje

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

10.18 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
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, diagonalno zamaknjena)	Vroči Zrak	160	60 - 90	2

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Gretje Zgoraj/Spodaj	180	70 - 90	1

Peka na enem nivoju. Drobno pecivo
Uporabite tretji položaj rešetk.

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči Zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Gretje Zgoraj/Spodaj	160 ¹⁾	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov/pekač)	Vroči Zrak	150 ¹⁾	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov/pekač)	Gretje Zgoraj/Spodaj	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Pečico predhodno segrejte.

Peka na več nivojih. Drobno pecivo

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	
				2. položaj	3. položaj
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči Zrak	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Drobno pecivo (20 kosov/pekač)	Vroči Zrak	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Pečico predhodno segrejte.

Mali Žar
Prazno pečico 5 minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

Jed	Funkcija	Čas (min.)	Položaj rešetk
Popečen kruh	Mali Žar	1 - 3	5
Goveji zrezek	Mali Žar	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Obrnite po polovici časa priprave.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo. Opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.

Če imate pripomočke z zaščito proti prijemanju, jih ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

Po vsaki uporabi obrišite vlago.

11.2 Čiščenje vbokline pečice

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



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

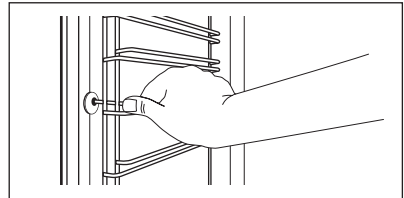
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.



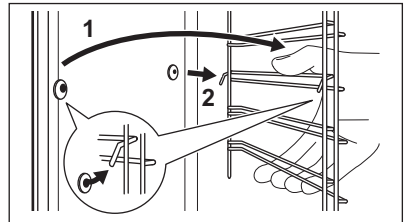
POZOR!

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.



Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.4 Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za pomoč pri odstranjevanju preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 200 ml vode.
2. Nastavite funkcijo:   in pritisnite .
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, jo očistite z mehko krpo.

**OPOZORILO!**

Prepričajte se, da je pečica hladna, preden se jo dotaknete. Obstaja nevarnost opeklin.

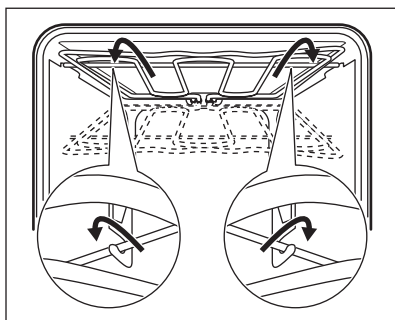
11.5 Strop pečice**OPOZORILO!**

Preden odstranite grelec, izklopite napravo. Prepričajte se, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin.

Odstranite nosilce rešetk.

Za enostavno čiščenje stropa pečice lahko grelec spustite s stropa pečice.

1. Od spredaj z obema rokama primite grelec.
2. Povlecite naprej proti vzmeti in iz dveh nosilcev.



Grelec se spusti navzdol.

3. Očistite strop pečice.
4. Namestite grelec v obratnem zaporedju.



Pravilno namestite grelec nad nosilce na notranjih stenah naprave.

5. Namestite nosilce rešetk.

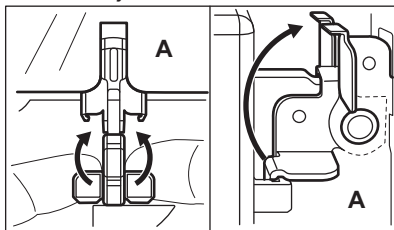
11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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

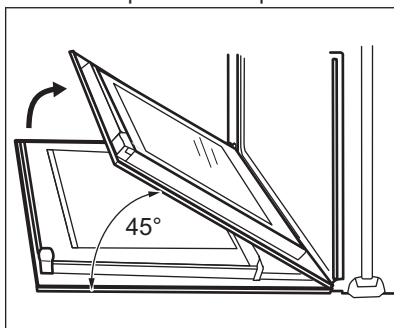
**OPOZORILO!**

Vrata so težka.

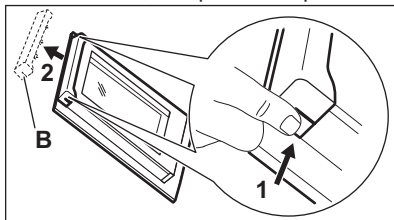
1. Vrata povsem odprite.
2. Povsem dvignite vpenjalni ročici (A) na tečajih vrat.



3. Vrata zaprite do kota približno 45°.

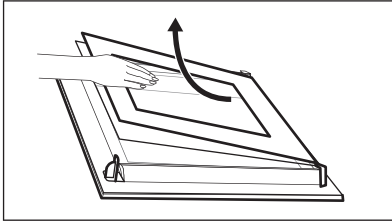


4. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
5. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
6. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.

**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.

11.7 Zamenjava žarnice



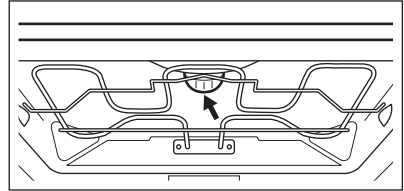
OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

- Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.
- Pečico izklopite iz napajanja.
- Na dno pečice položite krpo.

Luč na vrhu

- Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.



- Očistite steklen pokrov.
- Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
- 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. Na prikazovalniku se prikaže »400« in oglasi se zvočni signal.	Pečica je nepravilno priključena na napajanje.	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.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
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.
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.	Niste vklopili funkcije: Vroči zrak PLUS.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.	Niste pravilno vklopili funkcije: Vroči zrak PLUS s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".
Pečenje ni učinkovito s funkcijo: Vroči zrak PLUS.	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop funkcije«: Vroči zrak PLUS".
Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak, a sveti indikator tipke Plus para.	Izvaja se funkcija Vroči zrak PLUS.	Pritisnite tipko Plus para  za zaustavitev funkcije Vroči zrak PLUS.
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.

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.)

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BES351110M
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.99 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	71 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	34.0 kg

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.

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 prihranite energijo.


Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažni Vroči Zrak

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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 odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.aeg.com/shop



867335797-B-302018



AEG