

# USER MANUAL



## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	3
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	5
3. NAMESTITEV.....	8
4. OPIS IZDELKA.....	10
5. PRED PRVO UPORABO.....	11
6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	12
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	13
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	14
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA.....	14
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	20
11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	21
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	34
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	37
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	39
15. SKRB ZA OKOLJE.....	41

## ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## 1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo ne igrajo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na električno omrežje s kablom H05V2V2-F, da prenese temperaturo hrbtne plošče.

- Ta naprava je namenjena uporabi do 2000 m nadmorske višine.
- Ta naprava ni namenjena uporabi na ladjah, čolnih ali barkah.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Naprave ne nameščajte na ploščadi.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.

- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti pečice odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se segreje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Oprema za odklop mora biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu s predpisi za ožičenje.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 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.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite,

da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoveženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitvev«.

## 2.2 Priklučitev na električno omrežje



### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priklučitev 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.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

## 2.3 Uporaba



### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.  
Nevarnost električnega udara.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.



### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.



### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:

- Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
- Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.
- Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
- Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
- Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko povzroči praske. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklapite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- 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 Pirolytično čiščenje



Nevarnost poškodb/Požara/  
Kemičnih emisij (hlapov) v  
načinu Pirolyza.

- Pred izvedbo funkcije pirolitičnega samodejnega čiščenja ali funkcije prve uporabe iz pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlita olja ali maščobne obloge,
  - vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priložene izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, pripomočke s prevleko proti prijemanju itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Pirolytično čiščenje je visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov konstrukcije, zato se potrošnikom priporoča, da:
  - zagotovijo dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem,

## 2.4 Nega in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb,  
požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževalnimi deli izklapite napravo. Iztaknite vtič iz omrežne 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!

- zagotovijo dobro prezračevanje med prvo uporabo in po njej pri najvišji temperaturi.
- Za razliko od ljudi so lahko nekatere ptice in plazilci izjemno občutljivi na morebitne hlapce, izpuščene med čistilnim procesom vseh pirolitičnih pečic.
  - Med pirolitičnim čiščenjem in po njem umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračen.
- Manjši hišni ljubljenčki so lahko zelo občutljivi na lokalne spremembe temperature v bližini vseh pirolitičnih pečic, ko se izvaja pirolitično čiščenje.
- Površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, pripomočkih itd. lahko poškoduje visokotemperaturni postopek pirolitičnega čiščenja vseh pirolitičnih pečic in so lahko vir majhnih količin škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjstvih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Notranja osvetlitev



**OPOZORILO!**  
Nevarnost električnega udara.

# 3. NAMESTITEV



**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 3.1 Tehnični podatki

Mere	
Višina	847 - 867 mm
Širina	596 mm
Globina	600 mm

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje



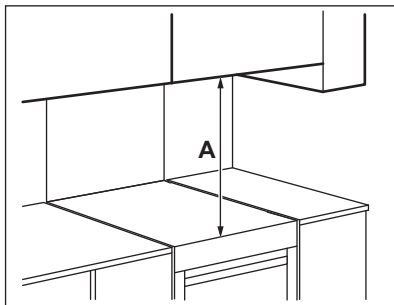
**OPOZORILO!**  
Nevarnost poškodbe ali zadrževanja.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

## 3.2 Namestitev naprave

Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.

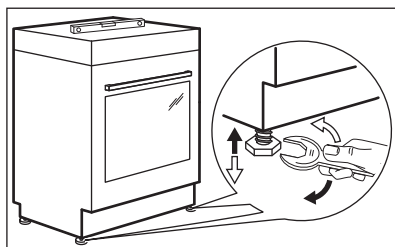




Najmanjše razdalje

Mera	mm
A	685

### 3.3 Namestitvev naprave v vodoraven položaj



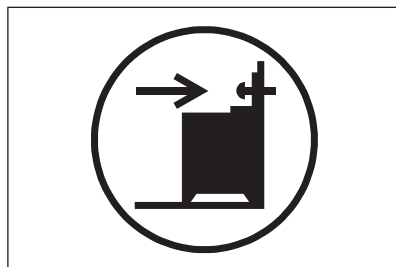
S pomočjo majhnih nog na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

### 3.4 Zaščita pred nagibanjem



#### POZOR!

Namestite zaščito pred nagibanjem, da preprečite prevračanje naprave ob napačni obtežitvi. Zaščita pred nagibanjem deluje samo v primeru, ko napravo postavite na pravo mesto. Naprava ima nalepljene simbole, prikazane na slikah (če je primerno), ki vas opozarjajo na namestitev zaščite pred nagibanjem.

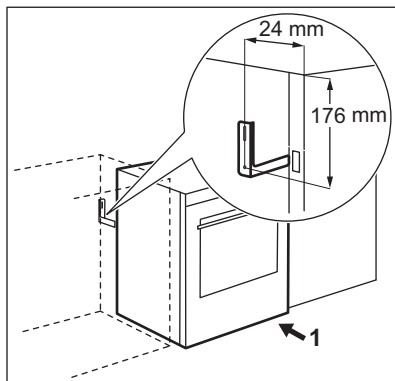


#### POZOR!

Zaščita pred nagibanjem mora biti nameščena na pravi višini.

Poskrbite, da bo površina za napravo gladka.

1. Preden namestite zaščito pred nagibanjem, določite ustrezno višino in področje za napravo.
2. Zaščito pred nagibanjem namestite 176 mm navzdol od vrhne površine naprave in 24 mm od leve strani naprave v odprtino na nosilcu. Oglejte si sliko. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).
3. Odprtina se nahaja na levi strani hrbtne strani naprave. Oglejte si sliko. Napravo namestite na sredino med omarici (1). Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.



### 3.5 Električna napeljava



#### OPOZORILO!

Proizvajalec ni odgovoren, če ne upoštevate varnostnih ukrepov iz poglavij o varnosti.

Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.

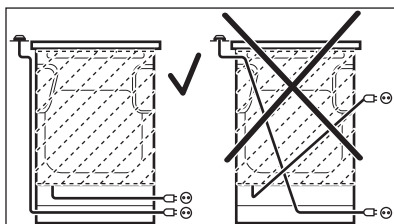
Primerne vrste kablov za različne faze:

Faza	Najmanjša velikost kabla
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 z nevtraln timer vodnikom	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



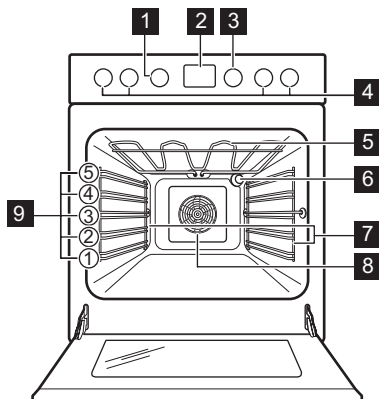
#### OPOZORILO!

Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je označen na sliki.



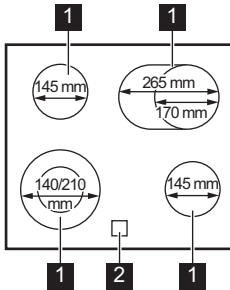
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Gumb za funkcije pečice
- 2 Prikazovalnik
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Gumbi za kuhhalno ploščo
- 5 Grelnik
- 6 Žarnica
- 7 Nosilec police, snemljiv
- 8 Ventilator
- 9 Položaji polic

## 4.2 Pregled kuhalne plošče



- 1** Kuhališče
- 2** Indikator akumulirane toplote

## 4.3 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.
- **AirFry**  
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.

- **Teleskopska vodila**  
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.
- **Predal za shranjevanje**  
Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.  
Če ga želite odpreti, ga potisnite.  
Predal izskoči.

## 5. PRED PRVO UPORABO



**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.




Vrata imajo sistem počasnega zapiranja. Vrat ne zapirajte na silo.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.


Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.  
Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

### 5.2 Nastavitev časa

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

1. Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev ur.
2. Pritisnite  za njihovo potrditev in preklopite na nastavitev minut.



Prikazovalnik prikazuje **min** in nastavljeno uro. »00« utripa.

3. Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev minut.
4. Pritisnite  za njihovo potrditev, sicer se bo nastavljeni čas samodejno shranil po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

### 5.3 Spreminjanje časa

Nastavljen čas lahko spremenite le, ko je pečica izklopljena.

Pritisčajte , dokler na prikazovalniku ne utripa indikator za čas . Za nastavev novega časa si oglejte »Nastavev časa«.



## 5.4 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

## 5.5 Predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.

2. Pečica naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
4. Pečica naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
6. Pečica naj deluje 15 minut.
7. Pečico izklopite in pustite, da se ohladi.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.



# 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj za izklop
	Področje z dvema grelcema
	Ohranjanje toplote
1 - 9	Stopnje kuhanja




Akumulirano toploto uporabite za zmanjšanje porabe energije. Kuhališče izklopite približno 5 - 10 minut pred koncem kuhanja.

Obrnite gumb za izbrano kuhališče na potrebno stopnjo kuhanja. Da dokončate postopek kuhanja, gumb obrnite v položaj za izklop.

## 6.2 Vklp in izklop zunanjih grelcev

Grelne površine lahko prilagodite velikosti posode.

**Za vklop zunanjega grelca:** gumb

obrnite v smeri urnega kazalca na , da začutite rahel upor. Nato gumb obrnite v obratni smeri urnega kazalca na pravo stopnjo kuhanja.

**Za izklop zunanjega grelca:** gumb obrnete v položaj za izklop. Indikator ugasne.

## 6.3 Indikator akumulirane toplote



### OPOZORILO!

Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indikator zasveti, ko je kuhališče vroče, a ne deluje, če je napajanje izklopljeno.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI



**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Posoda

Rezultati kuhanja so odvisni od materiala posode

- **priporočeno:** aluminij, baker
- **ni priporočeno:** nerjavno jeklo, lito železo, steklo



Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno. Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.



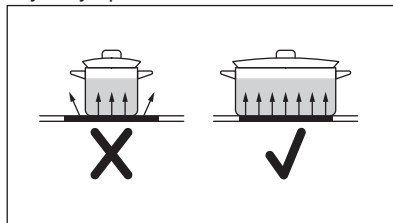
Posode z dnom z izrazitimi robovi ali izboklinami, npr. litoželezne posode, ne uporabljajte na steklokeramični plošči. Na ta način lahko trajno opraskate ali poškodujete površino kuhalne plošče.



Posoda iz emajliranega jekla in z aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklo-keramični plošči pusti barvno sled.

Če želite varčevati z energijo in zagotoviti pravilno delovanje kuhalne

plošče, mora imeti dno posode ustrezen najmanjši premer.



### 7.2 Minimalni premer kuhinjske posode

Kuhališče	Premer kuhinjske posode (mm)	Moč (W)
Levo zadaj	Φ 145	1200
Desno zadaj	170-265	1400/2200
Desno spredaj	Φ 145	1200
Levo spredaj	140-210	1000/2200

### 7.3 Primeri kuhanja



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljениh jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		

## 8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Ploščo očistite po vsaki uporabi.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

### 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko

hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

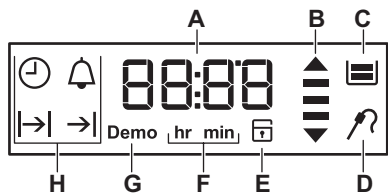
## 9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Prikazovalnik



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

## 9.2 Senzorska polja / tipke

Senzorsko polje / tipka	Funkcija	Opis
	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev ODŠTEVALNE URE. Dotaknite se tipke in jo držite več kot tri sekunde, da vklopite ali izklopite luč v pečici.
	TEMPERATURA	Za preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če obstaja). Uporabite le med izvajanjem funkcije pečice.









## 9.3 Funkcije pečice



### OPOZORILO!

Pred postopkom kuhanja ali med njim ne vlivajte nobenih tekočin v vboklino pečice. Obstaja nevarnost poškodb.

Simbol	Funkcija pečice	Aplikacija
	Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
	Fast Heat Up	Za skrajšanje časa segrevanja.
	Vroči zrak	Za pečenje na do dveh položajih rešetk hkrati in za sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Konvencionalno kuhanje.

Simbol	Funkcija pečice	Aplikacija
	Nastavitev za pizzo /AirFry	Za pečenje na enem položaju rešetke za večjo popečenost in hrustljavo dno. /Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je cvrti krompirček ali pizza.
	Konvencionalno kuhanje	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
	Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Za navodila za pečenje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Med pečenjem morajo biti vrata pečice 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. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.
	Pečenje na žaru	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Pirolitično čiščenje	Za vklop pirolitičnega čiščenja pečice. Ta funkcija požge preostalo umazanijo v pečici.




## 9.4 Vklon in izklop pečice

**i** Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole gumbov, indikatorje ali lučke:


- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
- Lučka zasveti, ko pečica deluje.
- Simbol prikazuje, ali gumb upravlja eno od kuhališč, funkcije pečice ali temperaturo.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete temperaturo.
3. Pečico izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice v položaj za izklop.

## 9.5 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote , če je temperatura v pečici višja od 40 °C. Obrnite gumb za nastavev temperature levo ali desno, da preverite temperaturo pečice.

## 9.6 Indikator segrevanja

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

## 9.7 Hitro segrevanje pečice

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.

**i** Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.


1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da nastavite funkcijo hitrega segrevanja.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da nastavite temperaturo.


Ko pečica doseže nastavljeni temperaturo, se oglasi zvočni signal.


3. Nastavite funkcijo pečice.

## 9.8 Uporaba varovala za otroke

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

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

Oglasi se zvočni signal. SAFE in  se pojavita na prikazovalniku. Vrata pečice so zaklenjena.


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

Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

## 9.9 Uporaba zaklepanja tipk

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

Ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena, temperature in nastavev časa delujoče funkcije pečice ni mogoče spremeniti nenamerno. Vrata pečice so zaklenjena.


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

Oglasi se zvočni signal. na prikazovalniku se za 5 sekund prikaže Loc.

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

**i** Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se pečica izklopi.

**i** Ko pečico izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Glejte razdelek »Uporaba varovala za otroke«.

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

Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.

## 9.10 Samodejni izklop

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

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

Za vklop pečice po samodejnem izklopu pritisnite katerokoli tipko.

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

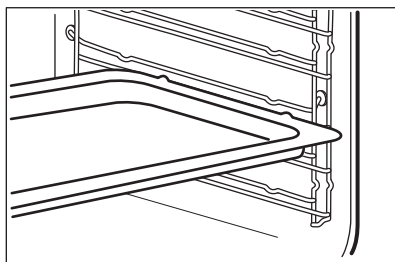
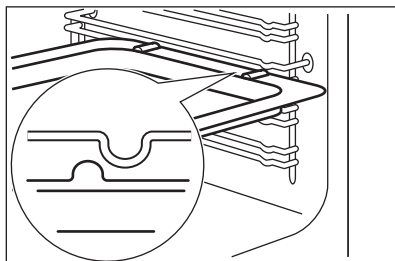
## 9.11 Ventilator za hlajenje

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

## 9.12 Vstavljanje dodatne opreme pečice

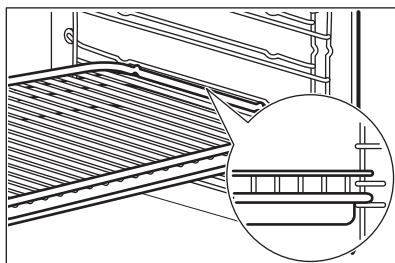
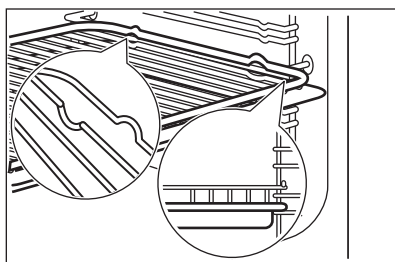
### Globok pekač:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke.



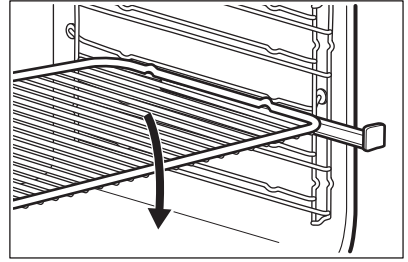
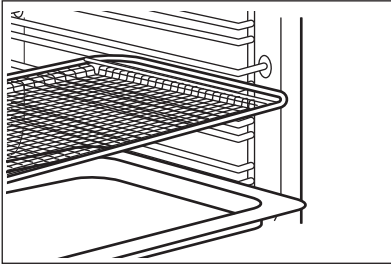
### Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke in mrežo za pečenje na vodilnih zgoraj.

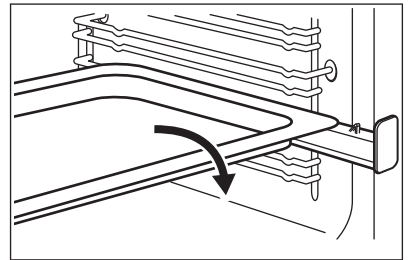
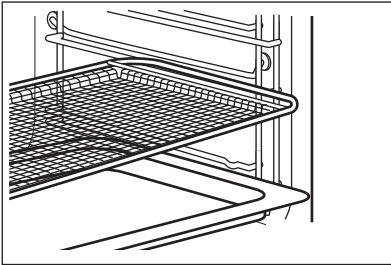


### AirFry pekač:

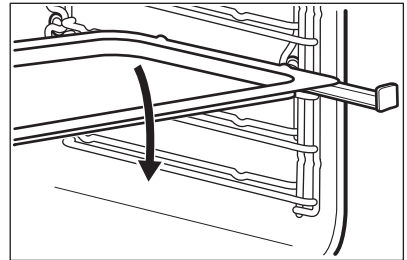
Pekač AirFry postavite na tretji položaj rešetke. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetke.



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



- Vsa dodatna oprema ima majhne zareze na vrhu desne in leve strani za večjo varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju.
- Visok rob okrog rešetke je varovalo, ki preprečuje zdrs posode.



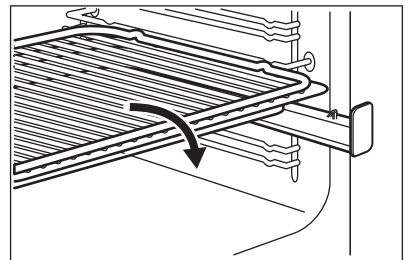
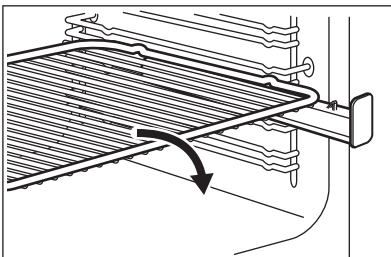
### 9.13 Teleskopska vodila - Vstavljanje opreme pečice

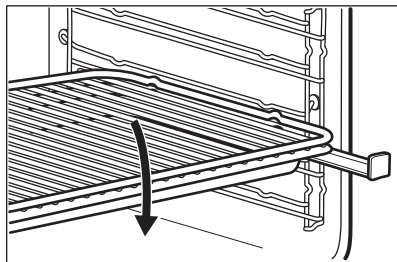


- Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

Na teleskopski vodili postavite pekač za pecivo ali globok pekač.














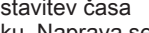
Rešetko položite na globok pekač.  
Rešetko in globok pekač postavite na teleskopski vodili.

## 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE






### 10.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
 URA	Za prikaz ali spremembo ure. Uro lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.
 TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za nastavitev časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 ZAMIK VKLOPA	Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC.
 ODŠTEVALNA URA	Uporabite za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

### 10.2 Nastavitev TRAJANJA









- Nastavite funkcijo pečice.
- Pritiskajte , dokler ne začne  utripati.
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev minut.
- Pritisnite .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev ur.
- Pritisnite  za potrditev.  
Ko čas poteče, se za dve minuti oglasi zvočni signal.  in nastavitev časa utripata na prikazovalniku. Naprava se samodejno dezaktivira.
- Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

### 10.3 Nastavitev KONCA

- Nastavite funkcijo pečice.
- Pritiskajte , dokler ne začne utripati .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev ur.
- Pritisnite .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev minut.
- Pritisnite  za potrditev.  
Ob nastavljenem času se za dve minuti oglasi zvočni signal.  in nastavitev časa utripata na prikazovalniku. Naprava se samodejno dezaktivira.
- Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

## 10.4 Nastavitev funkcije ZAMIK VKLOPA




- Nastavite funkcijo pečice.
- Pritisčajte , dokler ne začne utripati .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev minut za čas TRAJANJA.
- Pritisnite .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev ur za čas TRAJANJA.
- Pritisnite  za potrditev. Na prikazovalniku utripa .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev ur za KONEC.
- Pritisnite .
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev minut za KONEC.
- Pritisnite  za potrditev. Naprava se samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas TRAJANJA, in se nato ustavi ob času, ki je nastavljen za KONEC. Ob nastavljenem času se za dve minuti oglasi zvočni signal.  in nastavitev

časa utripata na prikazovalniku. Naprava se izklopi.

- Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

## 10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevvalno uro lahko nastavite ob vklopljeni ali izklopljeni pečici.

- Pritisčajte , dokler  in »00« ne začneta utripati na prikazovalniku.
- Uporabite gumb za temperaturo za nastavitev sekund in nato minut. Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.
- Nastavite ure.
- ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah. Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
- Ko nastavljeni čas poteče, se za dve minuti oglasi zvočni signal, na prikazovalniku pa utripata »00:00« in . Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

# 11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI



### POPOZORILO!

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 Peka

Za prvo peko 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 ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnaajo.

## 11.2 Nasveti za peko

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

## 11.3 Vroči zrak

### Peka na enem nivoju

Peka v modelih

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj ali brioš	150 - 160	50 - 70	2
Peščeni kolač/angleški sadni kolač	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvit brez maščob	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Kolač iz umešanega testa	150 - 170	20 - 25	2

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kolač z drobljencem	150 - 160	20 - 40	3

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Sadni kolač iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Uporabite globok pekač.

#### Drobno pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	10 - 20	3
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	20 - 35	3
Piškoti iz umešanega testa	150 - 160	15 - 20	3
Beljakovo pecivo, poljubčki	80 - 100	120 - 150	3
Makroni	100 - 120	30 - 50	3
Piškoti iz kvašenega testa	150 - 160	20 - 40	3
Pecivo iz listnatega testa	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Kruhki/Žemlje	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

#### Razpredelnica za narastke in gratinirane jedi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Francoske štručke s stopljenim sirom	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Polnjena zelenjava	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

#### Peka na več nivojih

##### Torte/pecivo/kruhki na pekaču

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

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

## Piškoti/small cakes/pecivo/rulade

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
			2. položaj
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	25 - 45	2 / 4
Piškoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Beljakovi piškoti, poljubčki	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroni	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pecivo iz listnatega testa	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Kruhki/Žemlje	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

## 11.4 Peka z gretjem zgoraj in spodaj na enem nivoju

### Peka v modelih

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj ali brioš	160 - 180	50 - 70	2
Peščeni kolač/sadni kolač	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Kolač iz krhkega testa	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Kolač iz umešanega testa	170 - 190	20 - 25	2
Pikantna pita (npr. lotarinška špehovka)	180 - 220	35 - 60	1
Skutna pogača	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

### Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pletenica/pleten kolač	170 - 190	40 - 50	2
Božični kolač	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kruh (rženi kruh):			
1. Prvi del peke.	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20	1 - 2
2. Drugi del peke.	2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	2. 30 - 60	



Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Princeskini krofi/Éclair	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulada	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kolač z drobljencem	160 - 180	20 - 40	3
Maslen kolač z mandlji/sladko pecivo	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Sadni kolač (iz kvašenega/umešane-ga testa) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Sadni kolač iz krhkega testa	170 - 190	40 - 60	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivi-mi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Nevzhajan kruh	230 - 250	10 - 15	1
Pite (švicarske)	210 - 230	35 - 50	1

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

<sup>2)</sup> Uporabite globok pekač.

#### Drobno pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti iz krhkega testa	170 - 190	10 - 20	3
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Piškoti iz umešanega testa	170 - 190	20 - 30	3
Beljakovo pecivo, poljubčki	80 - 100	120 - 150	3
Makroni	120 - 130	30 - 60	3
Piškoti iz kvašenega testa	170 - 190	20 - 40	3
Pecivo iz listnatega testa	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Kruhki/Žemlje	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

#### Razpredelnica za narastke in gratinirane jedi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Narastek s testen.	180 - 200	45 - 60	1

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Lazanja	180 - 200	35 - 50	1
Gratin. zelenjava	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Francoske štručke s stopljenim sirom	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Sladki narastki	180 - 200	40 - 60	1
Ribji narastek	180 - 200	40 - 60	1
Polnjena zelenjava	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

## 11.5 Program za pizzo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza (tanka) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (zelo obložena) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tarti	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špinačni narastek	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantna pita)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švicarska pita	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Skutna pogača	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nevzhajan kruh	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Pecivo iz listnatega testa	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Piroge (ruska različica prepognjenke)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

<sup>1)</sup> Uporabite globok pekač.

<sup>2)</sup> Pečico predhodno segrejte.

## 11.6 Vlažni vroči zrak

### Kruh in pica

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Žemlje	180	20 - 30	3
Zamrzljena pizza, 350 g	210	20 - 30	3

### Kolači v pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rulada	180	20 - 30	3
Rjavčki (brownies)	180	25 - 35	3

### Kolači v modelu

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Soufflé	200	25 - 30	3
Testo za kolač	180	20 - 30	3
Viktorijin kolač	170	30 - 40	3

### Ribe

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Ribe v vrečkah, 300 g	180	25 - 35	3
Cela riba, 200 g	180	20 - 30	3
Ribji fileti, 300 g	180	30 - 35	3

### Meso

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Meso v vrečki, 250 g	200	30 - 40	3
Nabodala, 500 g	200	25 - 30	3

### Majhni pečeni kosi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti	180	25 - 35	3
Makroni	180	30 - 40	3
Muffini	170	20 - 30	3

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Slani krekerji	180	25 - 30	3
Piškotki iz krhkega testa	150	25 - 35	3
Tarti	170	20 - 30	3

#### Vegetarijansko

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	180	20 - 30	3
Omleta	170	25 - 35	3
Zelenjava v pekaču, 700 g	190	25 - 30	3

### 11.7 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

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

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

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

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

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

### 11.8 Pečenje z gretjem zgoraj in spodaj

#### Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Dušena govedina	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

#### Svinjina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlet, rebrca	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Svinjska krača (predhodno kuhana)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

## Teletina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Telečja krača	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Uporabljajte zaprto posodo za pečenje mesa.

## Jagnjetina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jagnječji hrbet	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

## Divjačina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zajčji hrbet, zajčje stegno	do 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Srnin/jelenov hrbet	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Divjačinsko bedro	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Pečico predhodno segrejte.

## Perutnina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	200 - 250 g vsaka	220 - 250	20 - 40	1
Raca	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gos	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Puran	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Puran	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

## Ribe

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Cela riba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Peka z infra pečenjem

### Svinjina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, svinjski vrat, šunka	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, rebrca	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g–1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svinjska krača (predhodno kuhana)	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Teletina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Telečja krača	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Jagnjetina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jagnječji hrbet	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Perutnina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	200–250 g vsaka	200 - 220	30 - 50	1
Raca	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gos	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Puran	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Puran	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 11.10 Žar na splošno

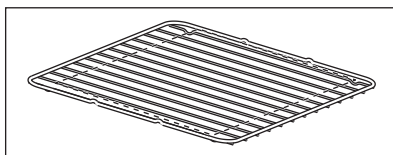


### OPOZORILO!

Ko pečete na žaru, imejte vrata pečice vedno zaprta.

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

- Globok pekač za zbiranje maščobe vedno vstavite na prvi položaj rešetk.
- Pecite samo ravne kose mesa ali ribe.



Področje za pečenje na žaru je na sredini rešetke.

### 11.11 Mali žar

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
		1. stran	2. stran	
Goveja pečenka, srednje zapečena	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pljučna pečenka, srednje zapečena	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 - 35	3
Cela riba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

### 11.12 Odtaljevanje

- Odstranite embalažo živil. Živilo položite na krožnik.

- Ne prekrivajte s posodo ali krožnikom. To lahko podaljša čas odtaljevanja.
- Uporabite prvi položaj rešetk. Najnižji.

Jed	Količina	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1 kg	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Pecivo	1,4 kg	60	60	-

## 11.13 AirFry

### Pekovski izdelki

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Roglički, zamrznjeni	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Pecivo iz listnatega testa, sveže	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, zamrznjena	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Krompirjevi izdelki

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Ocvrti krompir, zamrznjen	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Krompirjevi krljji, zamrznjeni	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketi	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Sveža zelenjava

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rezine bučk, sveže <sup>1)</sup>	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> dodajte eno čajno žličko olivnega olja, da preprečite sprijemanje

### Ostalo

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zrezki, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rakci v testu, zamrznjeni	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Obročki lignjev, zamrznjeni	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Piščančji medaljoni, zamrznjeni	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	3



## 11.14 Informacije za preizkuševalne inštitute

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Pripomočki	Položaj rešetk
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Konvencionalno kuhanje	170	20 - 30	Pekač	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	150	20 - 35	Pekač	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	150	20 - 40	Pekač	1 / 4
Jabolčna pita, 2 modela (ø 20 cm) na rešetki, diagonalno postavljena	Konvencionalno kuhanje	180	70 - 90	Rešetka za pečico	1
Jabolčna pita, 2 modela (ø 20 cm) na rešetki, diagonalno postavljena	Vroči zrak	160	70 - 90	Rešetka za pečico	2
Jabolčna pita, 2 modela (ø 20 cm) na rešetki, diagonalno postavljena	Nastavitev za pizo	170	70 - 90	Rešetka za pečico	1
Jabolčna pita, 2 modela (ø 20 cm) na rešetki, diagonalno postavljena. <sup>1)</sup>	Vroči zrak PLUS	160	70 - 80	Pekač	2
Biskvit brez maščob, 1 model (ø 26 cm) na rešetki	Konvencionalno kuhanje	160	30 - 45	Rešetka za pečico	3
Biskvit brez maščob, 1 model (ø 26 cm) na rešetki	Vroči zrak	150	30 - 45	Rešetka za pečico	2
Biskvit brez maščob, 1 model (ø 26 cm) na rešetki	Vroči zrak	150	30 - 50	Rešetka za pečico	1 / 4
Krhkek kruh/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	20 - 35	Pekač	3
Krhkek kruh/pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	Pekač	1 / 4
Krhkek kruh/pecivo iz krhkega testa	Konvencionalno kuhanje	160	20 - 35	Pekač	3

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Priporočki	Položaj rešetk
Popečen kruh	Pečenje na žaru	Najv.	5 - 9	Rešetka za pečico	4
Goveji burger	Pečenje na žaru	Najv.	15 - 20 prva stran. 10 - 15 druga stran.	Rešetka/prestrezna ponev	4

1) V vboklino pečice nalijte 150 ml vode.

## 12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



#### Priporočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Priporočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju (razen pladnja AirFry).

Priporočkov s premazom proti prijemanju in pekača AirFry ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 12.2 Čiščenje pladnja AirFry

1. Pladenj AirFry položite na pekač.
2. Nalijte vročo vodo s pomivalnim sredstvom in pustite, da se namaka.
3. Pladenj AirFry očistite z gobico ali uporabite ščetko, da odstranite ostanke.

Možno je tudi čiščenje v pomivalnem stroju.

## 12.3 Piroлиза



### POZOR!

Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



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



### OPOZORILO!

Pečica postane zelo vroča. Obstaja tveganje opeklin.



### POZOR!

Kuhalne plošče ne uporabljajte hkrati s funkcijo Piroлиза. To lahko poškoduje pečico.

1. Pečico obrišite z mokro mehko krpo.
2. Očistite notranjo stran vrat z vročo vodo, da se ostanki ne zažgejo zaradi vročega zraka.
3. Nastavite funkcijo Piroлиза. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, »Funkcije pečice«.
4. Ko utripa  $\rightarrow$ , obrnite gumb za nastavev temperature, da nastavite trajanja pirolize:

Možnost	Opis
P1	Rahlo čiščenje Trajanje: 1 ura in 30 min..
P2	Običajno čiščenje. Trajanje: 2 uri in 30 min..

Piroлиза se samodejno zažene po 5 sekundah.

Pritisnite  $\text{⌚}$ , da zaženete pirolizo. Za zamik začetka čiščenja lahko uporabite funkcijo KONEC.

Med pirolizo luč v pečici ne sveti.

5. Če želite spremeniti privzeto dolžino pirolize (**P1** ali **P2**), pritisnite  $\text{⌚}$  za

nastavev  $\rightarrow$ , nato pa obrnite gumb za nastavev temperature.

6. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo.

Prikazovalnik prikazuje  $\text{⏱}$  in stolpce prikaza gretja, dokler se vrata ne odklenejo.

7. Po zaključku pirolize se na prikazovalniku prikaže ura. Vrata pečice ostanejo zaklenjena.
8. Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

## 12.4 Opomnik za čiščenje

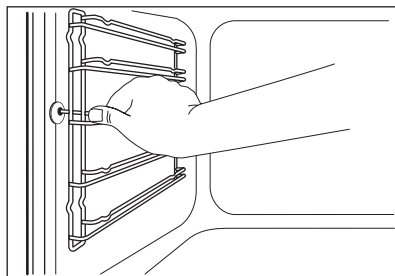
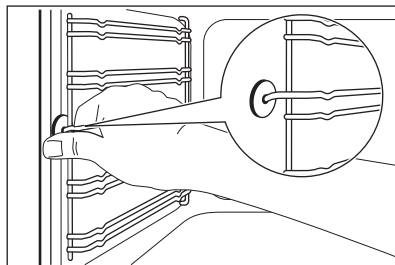
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo: pirolitičnega čiščenja.

PYR – 10 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem vklopu in izklopu pečice.

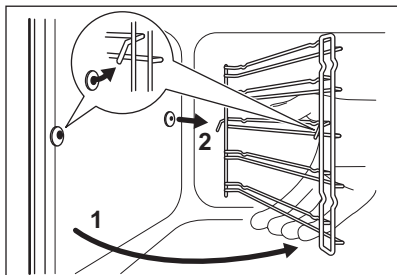
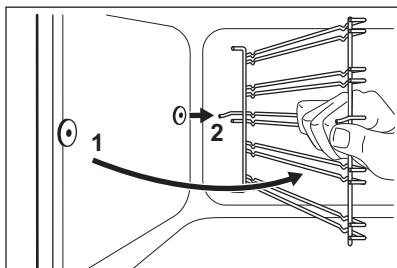
## 12.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Za čiščenje 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.



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

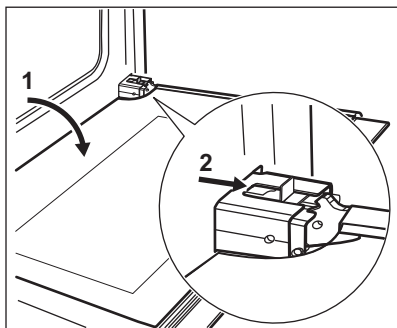
Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



**POZOR!**  
Poskrbite, da bo daljši pritrdilni element spredaj. Konca pritrdilnih elementov morata gledati proti zadnjemu delu. Zaradi napačne namestitve se lahko poškoduje emajl.

## 12.6 Odstranjanje vrat pečice

Čiščenje bo lažje, če boste vrata sneli.



1. Vrata povsem odprite.
2. Premikajte drsnik, dokler ne zaslišite klika.
3. Vrata zapirajte, dokler se drsnik ne zaskoči.
4. Odstranite vrata.  
Če želite vrata odstraniti, jih najprej povlecite navzven na eni strani in nato še na drugi.

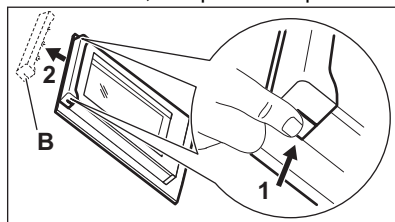
Ko so vrata očiščena, jih znova namestite v obratnem zaporedju. Ob vstavitvi vrat morate zaslišati klik. Če je treba, jih močno potisnite.

## 12.7 Odstranjanje in čiščenje stekel na vratih

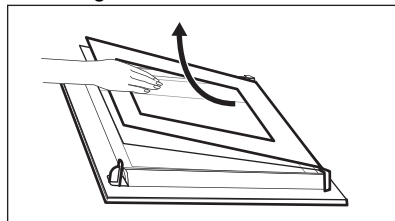


Steklo na vratih vašega izdelka je lahko druge vrste in oblike kot v primerih na slikah. Tudi število steklenih plošč se lahko razlikuje.

1. Primite okvir vrat B na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



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



4. Očistite steklene plošče. Plošče namestite tako, da opravite iste korake v obratnem zaporedju.

## 12.8 Zamenjava žarnice



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

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



### POZOR!

Halogeno žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

## Luč na zadnji steni



Steklen pokrov žarnice se nahaja na zadnji steni pečice.

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

3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.  
Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

## 12.9 Odstranjevanje predala



### OPOZORILO!

V predalu ne hranite vnetljivih predmetov (kot so pripomočki za čiščenje, plastične vrečke, kuhinjske rokavice, papir ali razpršila za čiščenje). Med uporabo pečice se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.
2. Predal nekoliko dvignite, da ga lahko dvignete navzgor pod kotom vodil predala.

Nameščanje predala poteka v obratnem zaporedju.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
Naprave ni mogoče vklopiti.	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.

<b>Problem</b>	<b>Možni vzrok</b>	<b>Rešitev</b>
Funkcija samodejnega segrevanja ne deluje.	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
Funkcija samodejnega segrevanja ne deluje.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavitev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
Zunanjšega grelca ni mogoče vklopiti.		Najprej vklopite notranji grelnik.
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 poglavje »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Glejte razdelek »Uporaba varovala za otroke«.
Luč ne deluje.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Priprava jedi traja preveč ali premalo časa.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte nasvete v navodilih za uporabo.
Para in kondenzacija se nabere na hrani in v notranjosti pečice.	Jed ste predolgo pustili v pečici.	Ne puščajte jedi v pečici dlje kot 15–20 minut po koncu postopka priprave.
Na prikazovalniku pečice se prikaže »F102«.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niste do konca zaprli vrat.</li> <li>• Zapora vrat je vrat je pokvarjena.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Povsem zaprite vrata.</li> <li>• Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>• Če se na prikazovalniku znova prikaže »F102«, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul>
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Prišlo je do električne napake.	Izklopite napravo s hišno varovalko ali varnostnim stikalom v omarici za varovalke ter jo znova vklopite. Če se na prikazovalniku znova prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.

## 13.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

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

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

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku za kuhhalno ploščo skladno z EU 66/2014

Identifikacija modela	CCB6472APM	
Vrsta kuhhalne plošče	Kuhhalna plošča znotraj samostoječega štedilnika	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Sevalno grelo	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21,0 cm
	Levo zadaj	14,5 cm
	Desno spredaj	14,5 cm
Dolžina (d) in širina (š) ne-krožnih kuhališč	Desno zadaj	d 26,5 cm š 17,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	178,9 Wh/kg
	Levo zadaj	181,8 Wh/kg
	Desno spredaj	181,8 Wh/kg
	Desno zadaj	174,1 Wh/kg
Poraba energije kuhhalne plošče (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Gospodinjiski električni kuhhalni aparati – 2. del: Kuhhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

### 14.2 Kuhhalna plošča - Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Dno posode mora imeti enak premer kot kuhališče.
- Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 14.3 Informacije o izdelku za pečice in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	CCB6472APM
Indeks energijske učinkovitosti	81.4
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.98 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.70 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	73 l
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku
Teža	55.6 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

## 14.4 Pečica - Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Priprava hrane z ventilatorjem

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

### Akumulirana toplota

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

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

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.



Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### **Ohranjanje jedi toplih**


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


#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Pri uporabi te funkcije luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

## **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. Naprav, označenih

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867363176-B-422021



**AEG**