

# 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.....	11
7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI.....	17
8. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	19
9. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA .....	20
10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE.....	23
11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI.....	24
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	37
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	39
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	42
15. SKRB ZA OKOLJE.....	44

## 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.
- Otrokom prepričajte igranje z napravo.
- 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 H05VV-F, da prenese temperaturo hrbtno 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 platformo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali 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 NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ali stekla pokrovov kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, 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.
- Po uporabi izklopite kuhališče z njegovo tipko in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- **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 prekinite napajanje.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- V primeru fiksnega ožičenja uporabite stikalo za odklop iz omrežja 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 uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Oglejte si poglavje »Namestitev«.

## 2.2 Priključitev na električno omrežje



### 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.
- 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 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.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljeni olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od pravič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Pri odpiranju vrat naprave ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.

- 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.
- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povpre 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.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

## 2.4 Nega in čiščenje



**OPOZORILO!**  
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite 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!
- 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, vključite 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 Notranja osvetlitev



**OPOZORILO!**  
Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih 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 Servis

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

## 2.7 Odlaganje



**OPOZORILO!**  
Nevarnost poškodb ali zaudšitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- 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.

### 3. NAMESTITEV



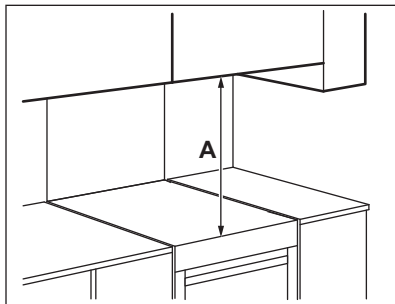
**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Tehnični podatki

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

#### 3.2 Namestitev naprave

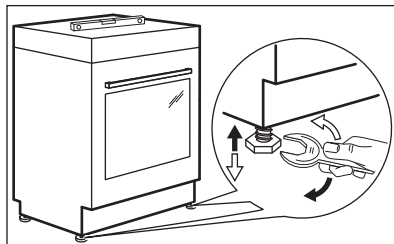
Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.



Najmanjše razdalje

Mera	mm
A	685

#### 3.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



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

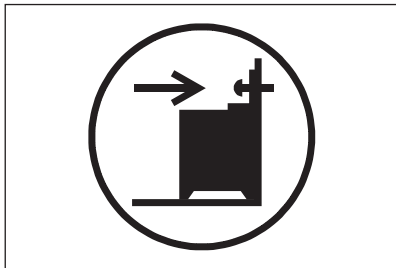
#### 3.4 Zaščita pred nagibanjem



**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.



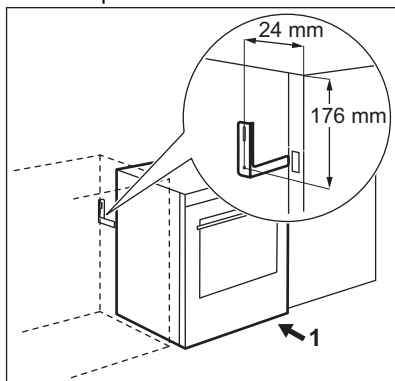


**POZOR!**

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 vrhnje 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 sredini 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.

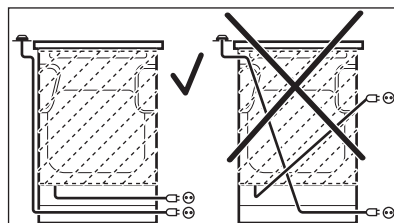
Ta naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.

Primerne vrste kablov za različne faze:

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

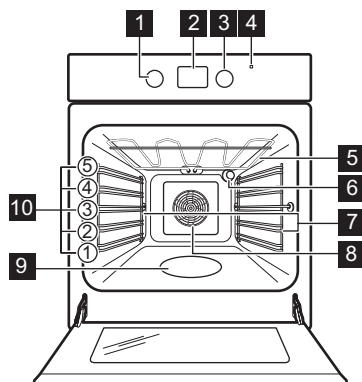
**OPOZORILO!**

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



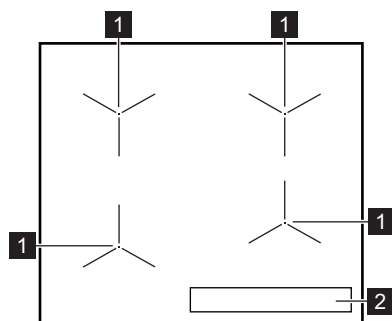
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Gumb za funkcije pečice
- 2** Prikazovalnik
- 3** Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 4** Prikazovalnik/simbol temperature
- 5** Grelec
- 6** Luč
- 7** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 8** Ventilator
- 9** Vboklina pečice
- 10** Položaji rešetk

### 4.2 Pregled kuhalne plošče



- 1** Področje indukcijske plošče
- 2** Nadzorna plošča

### 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.

## 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 Uporaba senzorskih polj

Za vklop funkcije pritisnite in vsaj eno sekundo držite izbrani simbol na prikazovalniku.

### 5.3 Nastavitev 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 nastavitev pravega časa.

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

### 5.4 Spreminjanje časa



Ure ne morete spreminjati, če se izvaja katera od funkcij.

Pritisnite , dokler ne začne indikator za uro utripati.




Za nastavitev novega časa glejte »Nastavitev časa«.

### 5.5 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.6 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.

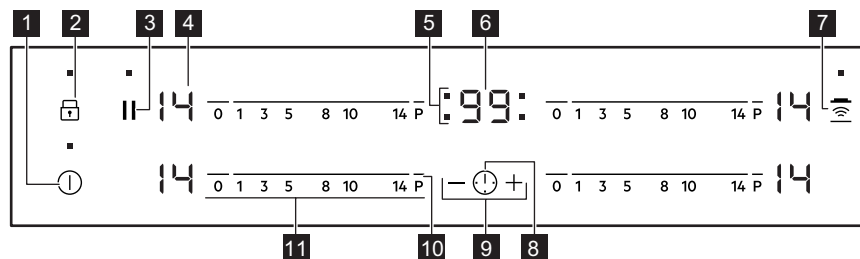
Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pečica lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

## 6. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



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

## 6.1 Upravljalna plošča kuhalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskiimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Sen- zorsko polje	Funkcija	Opomba
1	ⓘ	VKLOP / IZKLOP Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	🔒	Ključavnica / Varovalo za otroke Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3		Premor Za vklop in izklop funkcije.
4	-	Prikaz stopnje kuhanja Za prikaz stopnje kuhanja.
5	-	Indikatorji programske ure kuhališč Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
6	-	Prikazovalnik programske ure Za prikaz časa v minutah.
7	📶	Hob²Hood Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
8	🕒	- Za izbiro kuhališča.
9	+ / -	- Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
10	P	PowerBoost Za vklop in izklop funkcije.
11	-	Upravljalna vrstica Za nastavitvev stopnje kuhanja.

## 6.2 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
🕒	Kuhališče je izklopljeno.
1 - 14	Kuhališče deluje.

Prikazovalnik	Opis
	Deluje funkcija Premor.
	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
	Deluje funkcija PowerBoost.
+ številka	Prišlo je do okvare.
/  /	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplote/akumulirana toplota.
	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
	Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje funkcija Samodejni izklop.

### 6.3 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)



#### OPOZORILO!

/ / Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji / / zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate.

Indikator lahko zasveti tudi:

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

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

### 6.4 Vklp in izklop


Za vklop ali izklop kahalne plošče za eno sekundo pritisnite

### 6.5 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kahalno ploščo, če:**

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kahalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kahalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kahalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kahalno ploščo.
- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže in kahalna plošča se izklopi.

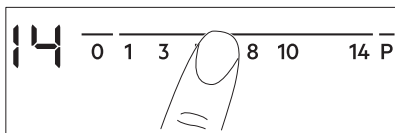
**Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kahalna plošča izklopi:**

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

## 6.6 Stopnja kuhanja

Za nastavitve ali spremembe stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.




## 6.7 Uporaba kuhališč



Posodo postavite na križec/kvadrat na kuhalni površini. Povsem prekrijte križec/kvadrat. Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati.

## 6.8 Samodejno segrevanje

To funkcijo vklopite, če želite doseči zeleno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je kuhališče vklopljeno, na začetku deluje pri najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje pri zeleni nastavitvi.

 Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

### Za vklop funkcije za kuhališče:

dotaknite se **P** (zasveti ). Takoj se dotaknite zelene stopnje kuhanja. Po treh sekundah zasveti .

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.9 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.

### Za vklop funkcije za kuhališče:

dotaknite se **P**. Zasveti .

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.


## 6.10 Programska ura

### Časovnik z odštevanjem ure


To funkcijo lahko uporabite za nastavitve časa delovanja kuhališča samo za posamezen postopek kuhanja.


Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.


### Za nastavitev kuhališča:


dotikajte se , dokler ne zasveti indikator potrebnega kuhališča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se **+** programske ure, da nastavite čas (00–99 minut). Ko začne indikator kuhališča počasi utripati, se čas odšteva.

**Za ogled preostalega časa:** nastavite kuhališče z . Indikator kuhališča začne hitro utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

**Za spremembo časa:** nastavite kuhališče z . Dotaknite se **+** ali **-**.

**Za izklop funkcije:** nastavite kuhališče z  in se dotaknite **-**. Preostali čas se odšteva do 00. Indikator kuhališča ugasne.


 Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripati začne 00. Kuhališče se izklopi.

**Za utišanje zvoka:** dotaknite se .



### CountUp Timer

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.


**Za nastavitev kuhališča:** dotikajte se

, dokler ne zasveti indikator potrebnega kuhališča.




**Za vklop funkcije:** dotaknite se 

programske ure.  se prižge. Ko začne indikator kuhališča počasi utripati, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med  in števim časom (minute).

**Za ogled, kako dolgo kuhališče deluje:**


nastavite kuhališče z . Indikator kuhališča začne hitro utripati. Prikazovalnik prikazuje, kako dolgo kuhališče deluje.

**Za izklop funkcije:** nastavite kuhališče z



 in se dotaknite  ali . Indikator kuhališča ugasne.

**Odštevalna ura**


To funkcijo lahko uporabite kot

**Odštevalna ura**, ko je kahalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

**Za vklop funkcije:** dotaknite se .

Dotaknite se  ali  programske ure, da nastavite čas. Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripati začne **00**.

**Za utišanje zvoka:** dotaknite se .


 Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.


## 6.11 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo stopnjo kuhanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure.

Dotaknite se polja  za vklop funkcije.

Zasveti . Stopnja kuhanja se zniža na 1.



**Za izklop funkcije** se dotaknite .


Vklopi se prejšnja stopnja kuhanja.


## 6.12 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**





**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.





**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Vklipi se predhodna stopnja kuhanja.


 Ko izklopite kahalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.




## 6.13 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kahalne plošče.






**Za vklop funkcije:** kahalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisckajte . Zasveti . Kahalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije:** kahalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisckajte . Zasveti . Kahalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kahalno ploščo vklopite s .

Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kahalno ploščo lahko uporabljate. Ko kahalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.

## 6.14 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kahalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se 

programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

- - zvoki so izklopljeni.
- - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

## 6.15 Hob<sup>2</sup>Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitve načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

### Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 – H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

### Samodejni načini

	Samo- dejna osvetli- tev	Vretje <sup>1)</sup>	Cvre- nje <sup>2)</sup>
Način H0	Izklop	Izklop	Izklop
Način H1	Vklop	Izklop	Izklop

	Samo- dejna osvetli- tev	Vretje <sup>1)</sup>	Cvre- nje <sup>2)</sup>
Način H2 <sup>3)</sup>	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
Način H3	Vklop	Izklop	Hitrost ventilatorja 1
Način H4	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
Način H5	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
Način H6	Vklop	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

### Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite napravo.
2. Za tri sekunde se dotaknite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za tri sekunde se dotaknite , dokler ne zasveti ali .
4. Nekajkrat se dotaknite , dokler ne zasveti .
5. Dotaknite se programske ure, da izberete samodejni način.







Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



- i** Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

### Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen se dotaknete , ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poveša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .

- i** Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

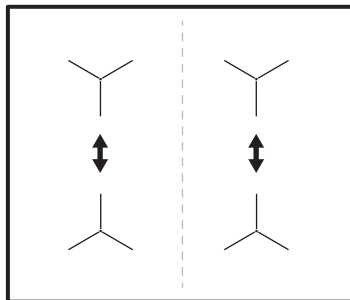
### Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen nastavite samodejni način na H1–H6.

- i** Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

## 6.16 Funkcija Upravljanje moči

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Oglejte si sliko.
- Vsaka faza ima največjo električno obremenitev.
- Funkcija razdeli moč med kuhališča, priključena na isto fazo.
- Funkcija se vklopi, ko je presežena skupna električna obremenitev kuhališč, priključenih na eno samo fazo.
- Funkcija zmanjša moč drugih kuhališč, priključenih na isto fazo.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med dvema stopnjama.



## 7. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI

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

### 7.1 Posoda

- i** Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.
- i** Na indukcijskih kuhališčih uporabljajte primerno posodo.

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

**Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:**

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- če se na dno posode prilepi magnet.

### Material posode



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

### Dimenzije posode

Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhališče.

## 7.2 Minimalni premer kuhinjske posode

Kuhališče	Premer kuhinjske posode (mm)	Moč (W)
Levo zadaj	120 - 140	1400/2500
Desno zadaj	150 - 180	1800/2800
Desno spredaj	180 - 210	1800/2800
Levo spredaj	150 - 180	2300/3600

## 7.3 Zvoki med uporabo

Če zaslišite:

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
- 1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 3	Strjevanje: omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klicanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

**Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.**

## 7.4 Öko Timer (Eko programska ura)


Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

## 7.5 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
3 - 5	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
5 - 7	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
7 - 9	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krompirja.
7 - 9	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
9 - 12	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
12 - 13	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
14	Prekuhavanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		
	Prekuhavanje velike količine vode. PowerBoost se vklopi.		

## 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 Funkcije pečice

Simbol	Funkcija pečice	Aplikacija
0	Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
	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.
	Nastavitev za pizzo /AirFry	Za pečenje na enem položaju rešetke za večjo popečenost in hrustljivo dno. /Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko. Za jedi, kot je cvrtn krompirček ali pizza.
	Konvencionalno kuhanje	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Vroči zrak PLUS	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem.
	Hitri žar	Za pečenje ploskih živil na žaru v velikih količinah in popekanje kruha.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na enem položaju rešetke. Tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	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 uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne.

- i** Živila lahko odtajate s pomočjo funkcije Vlažno pečenje, ne da bi nastavili temperaturo.

## 9.2 Vklop in izklop pečice

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

- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
  - Lučka zasveti, ko pečica deluje.
  - Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrano eno izmed kuhališč, katera izmed funkcij pečice ali temperatura.
1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
  2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete zeleno temperaturo.
  3. Če želite izklopiti pečico, obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.

## 9.3 Vklop funkcije: Vroči zrak PLUS

Ta funkcija poveča vlažnost med pečenjem.


- !** **OPOZORILO!**  
Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

- Ne odpirajte vrat naprave med uporabo funkcije: Vroči zrak PLUS .
- Vrata naprave previdno odprite po koncu uporabe funkcije: Vroči zrak PLUS .

- i** Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. 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.
3. Obrnite funkcijski gumb: Vroči zrak PLUS .
  4. Obrnite gumb za nastavev temperature, da nastavite temperaturo.
  5. Hrano položite v napravo in zaprite vrata.

- !** **POZOR!**  
Vboklino pečice ne polnite ponovno z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

6. Napravo izklopite tako, da obrnete gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.
7. Odstranite vodo iz vbokline pečice.

- !** **OPOZORILO!**  
Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je naprava hladna.

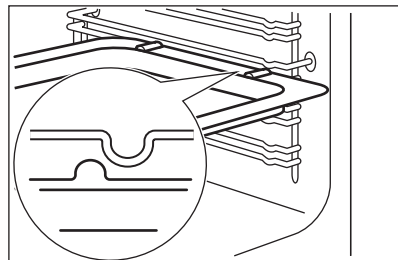
## 9.4 Ventilator za hlajenje

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.

## 9.5 Vstavljanje dodatne opreme pečice

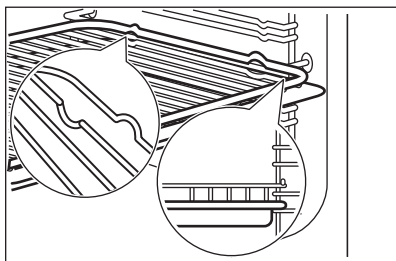
### Globok pekač:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetke.



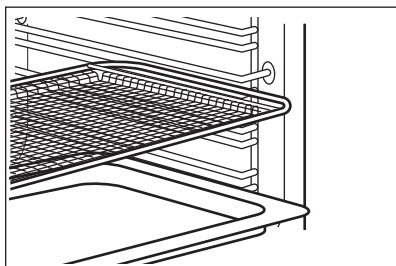
**Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:**

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



### AirFry pekač:

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



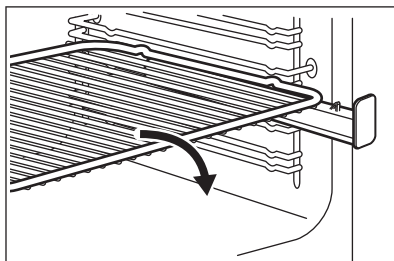
- Vsa dodatna oprema ima majhne zareze na vrhu desne in leve strani za večjo varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju.
- Visok rob okrog rešetke je varovalo, ki preprečuje zdrs posode.

## 9.6 Teleskopska vodila - Vstavljanje opreme pečice

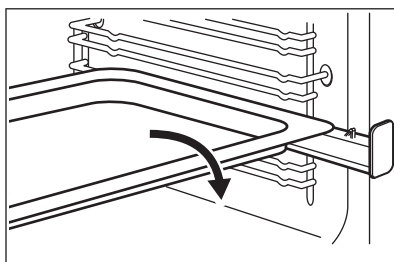


Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

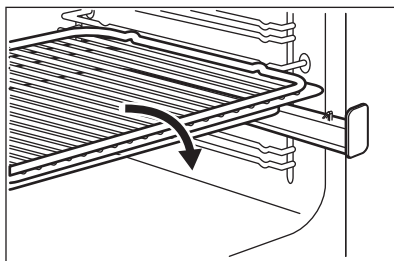
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



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



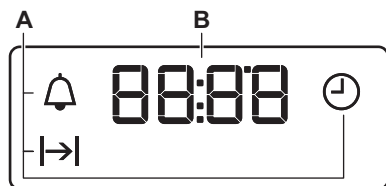
Na teleskopski vodili postavite pekač za pecivo ali globok pekač.



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

## 10. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

### 10.1 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije  
B. Programska ura

### 10.2 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavitev časa.
⌚	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavitev časa.

### 10.3 Časovne funkcije

Časovne funkcije		Aplikacija
⌚	URA	Za nastavitev, spremembo ali preverjanje ure.
→	TRAJANJE	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
🔔	ODŠTEVALNA URA	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

### 10.4 Nastavitev TRAJANJA

- Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
- Pritiskajte ⌚, 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 nastavitev temperature v položaj za izklop.

### 10.5 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

- Pritiskajte ⌚, dokler ne začne utripati 🔔.
- 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 nastavev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

## 10.6 Preklic časovnih funkcij

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

## 11. PEČICA - 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.

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.

### 11.1 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

### 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 neenakomerna 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
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
			2. položaj
Princeskine krofi/Éclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Drobljenec	150 - 160	30 - 45	2 / 4

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

Piščoti/small cakes/pecivo/rulade

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
			2. položaj
Piščoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Masleni piščoti/pecivo iz krhkega testa	140	25 - 45	2 / 4
Piščoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Beljakovi piščoti, poljubčki	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroni	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Piščoti 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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pešчени 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. 2. Drugi del peke.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
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/umešanega testa) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Sadni kolač iz krhkega testa	170 - 190	40 - 60	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi 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
Pišskoti iz krhkega testa	170 - 190	10 - 20	3
Masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Pišskoti iz umešanega testa	170 - 190	20 - 30	3
Beljakovo pecivo, poljubčki	80 - 100	120 - 150	3
Makroni	120 - 130	30 - 60	3
Pišskoti 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
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

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
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

1) Uporabite globok pekač.

2) Pečico predhodno segrejte.

## 11.6 Vlažno pečenje

Kruh in pica

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Žemlje	180	25 - 35	3
Zamrznjena pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Kolači v pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Rulada	180	20 - 30	3
Rjavčki (brownies)	180	30 - 40	3

Kolači v modelu

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Soufflé	200	30 - 40	3
Testo za kolač	180	20 - 30	3
Viktorijin kolač	150	25 - 35	3

## Ribe

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

## Meso

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Meso v vrečki, 250 g	200	25 - 35	3
Nabodala, 500 g	200	30 - 40	3

## Majhni pečeni kosi

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti	180	25 - 35	3
Makroni	160	25 - 35	3
Mafini	180	25 - 35	3
Slani krekerji	170	20 - 30	3
Piškoti iz krhkega testa	150	25 - 35	3
Tarti	170	15 - 25	3

## Vegetarijansko

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Mešana zelenjava v vrečki, 400 g	180	25 - 35	3
Omleta	200	20 - 30	3
Zelenjava v pekaču, 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Vroči zrak PLUS 

## Pekovski izdelki

Jed	Temperatura (°C)	Voda v pečici (ml)	Čas predgrevanja (min.)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Bel kruh	180	150	10	30 - 40	2
Žemlje	200	150	5	20 - 25	2

Jed	Temperatura (°C)	Voda v pečici (ml)	Čas predgrevanja (min.)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Fokača	190	150	10	20 - 25	1
Domača pizza	230	150	10	15 - 20	2
Piškotni, čajni kolački, rogljički	160	150	10	10 - 20	2
Češpljev kolač, cimetovi zvitki	160	150	10	70 - 80	2

## Zamrznjena živila

Jed	Temperatura (°C)	Voda v pečici (ml)	Čas predgrevanja (min.)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pica	200	100	10	15	2
Rogljček	170	50	10	25	2
Lazanja	200	200	10	35 - 45	2

## Regeneracija živil

Jed	Temperatura (°C)	Voda v pečici (ml)	Čas predgrevanja (min.)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Bel kruh	110	100	-	30 - 40	2
Žemlje	110	100	-	20 - 25	2
Domača pizza	110	100	-	15 - 20	2
Fokača	110	100	-	20 - 30	2
Zelenjava	110	100	-	15 - 25	2
Riž	110	100	-	15 - 26	2
Testenine	110	100	-	15 - 27	2
Meso	110	100	-	15 - 28	2

## Pečenje mesa

Jed	Temperatura (°C)	Voda v pečici (ml)	Čas predgrevanja (min.)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec	210	200	-	70 - 75	2
Pol piščanca	210	200	-	35 - 50	2
Pečena svinjina	180	200	-	65 - 70	2

Jed	Temperatura (°C)	Voda v pečici (ml)	Čas pred-grevanja (min.)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka, 1 - 1,5 kg 1. Manj pečeno 2. Srednje pečeno 3. Dobro pečeno	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Pečen puran	200	200	-	70 - 85	2

## 11.8 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.

## 11.9 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



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

## 11.10 Pečenje z infra pečenjem

### Svinjina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, 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

## 11.11 Žar na splošno

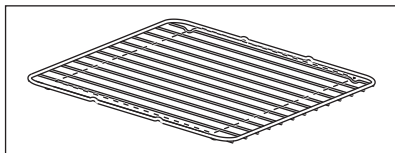


### OPOZORILO!

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.

## 11.12 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 krhliji, 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

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

### 11.13 Informacije za preizkuševalne inštitute

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Priporočki	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

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

<sup>1)</sup> 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.



#### Pripomočki

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

Pripomočkov 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.

- Pladenj AirFry očistite z gobico ali uporabite ščetko, da odstranite ostanke.

Možno je tudi čiščenje v pomivalnem stroju.

## 12.3 Pečice iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z vlažno krpo ali gobico. Posušite z mehko krpo.

Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

## 12.4 Čiščenje vbokline pečice

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

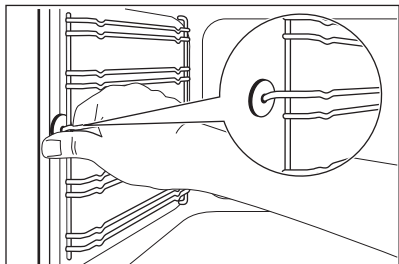
- i** Za funkcijo: Vroči zrak PLUS priporočamo čiščenje vsaj na pet do deset ciklov peke.

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

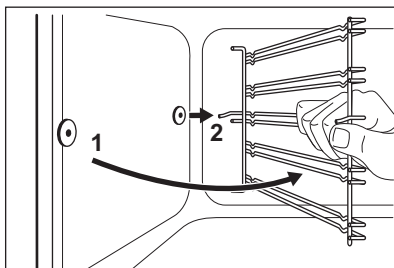
## 12.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Za čiščenje pečice odstranite nosilce rešetk.

- Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



- 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.

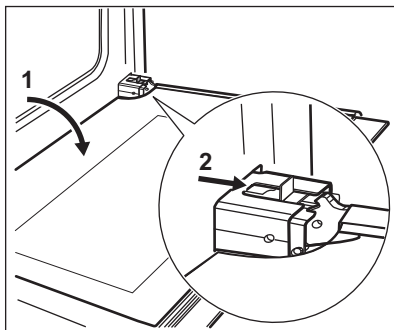


### POZOR!

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

## 12.6 Odstranjevanje vrat pečice

Čiščenje bo lažje, če boste vrata sneli.



- Vrata povsem odprite.
- Premikajte drsnik, dokler ne zaslišite klika.
- Vrata zapirajte, dokler se drsnik ne zaskoči.
- Odstranite vrata.

Če želite vrata odstraniti, jih najprej povlecite navzven na eni strani in nato še na drugi.

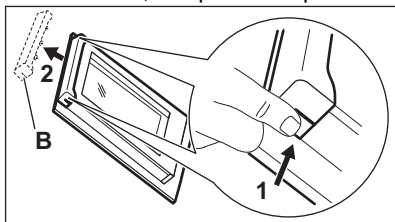
Ko so vrata očiščena, jih znova namestite v obratnem zaporedju. Ob

vstavitvi vrat morate zaslišati klik. Če je treba, jih močno potisnite.

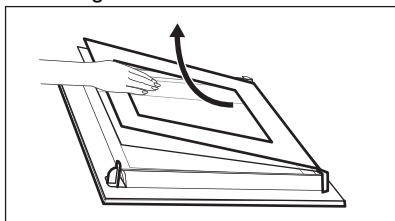
## 12.7 Odstranjanje in čiščenje stekel na vratih

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

## 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 Odstranjanje 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 ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Naprava ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
Naprave ne morete vklopiti.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Sočasno ste se dotaknili dveh ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Na upravljalni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite upravljalno ploščo.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Ko je kuhalna plošča izklopljena, se oglasi zvočni signal.	Prekrili ste eno ali več senzorskih polj.	Predmet odstranite s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izklopi.	Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Funkcija samodejnega segrevanja se ne vklopi.	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
Funkcija samodejnega segrevanja se ne vklopi.	Nastavljena je najvišja stopnja kuhanja.	Najvišja stopnja kuhanja ima enako moč kot funkcija.
Stopnja kuhanja se med dvema stopnjama spreminja.	Deluje funkcija upravljanja moči.	Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba«.
Senzorska polja so vroča.	Posoda je prevelika oz. ste jo postavili preblizu upravljalnih polj.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočne signale. Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba«.
Na prikazovalniku kuhalne plošče se prikaže  .	Deluje funkcija samodejnega izklopa.	Izklopite kuhavno ploščo in jo ponovno vklopite.



Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na prikazovalniku kuhalne plošče se prikaže  .	Vklopljeno je varovalo za otroke ali blokada tipk.	Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba«.
Na prikazovalniku kuhalne plošče se prikaže  .	Na kuhališču ni posode.	Postavite posodo na kuhališče.
Na prikazovalniku kuhalne plošče se prikaže  .	Posoda ni ustrezna.	Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Namigi in nasveti«.
Na prikazovalniku kuhalne plošče se prikaže  .	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si poglavje »Kuhalna plošča - Namigi in nasveti«.
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.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
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 s funkcijo Vroči zrak PLUS ni učinkovito.	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklop 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 pripravite, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količino vode. Oglejte si »Vklop funkcije Vroči zrak PLUS«.

### 13.2 Servisni podatki

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

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

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

<b>Priporočamo, da podatke zapišete sem:</b>	
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	CIB6645ABM		
Vrsta kuhhalne plošče	Kuhhalna ploščica znotraj samostojnega štedilnika		
Število kuhališč	4		
Tehnologija segrevanja	Indukcija		
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21,0 cm	
	Levo zadaj	14,0 cm	
	Desno spredaj	18,0 cm	
	Desno zadaj	18,0 cm	
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	179,0 Wh/kg	
	Levo zadaj	180,3 Wh/kg	
	Desno spredaj	178,0 Wh/kg	
	Desno zadaj	174,8 Wh/kg	
Poraba energije kuhhalne plošče (EC electric hob)	178,0 Wh/kg		

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

### 14.2 Kuhhalna ploščica - 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.
- 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	CIB6645ABM

Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.95 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.82 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	73 l
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku
Teža	52.8 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 pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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







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



867363157-B-422021



**AEG**