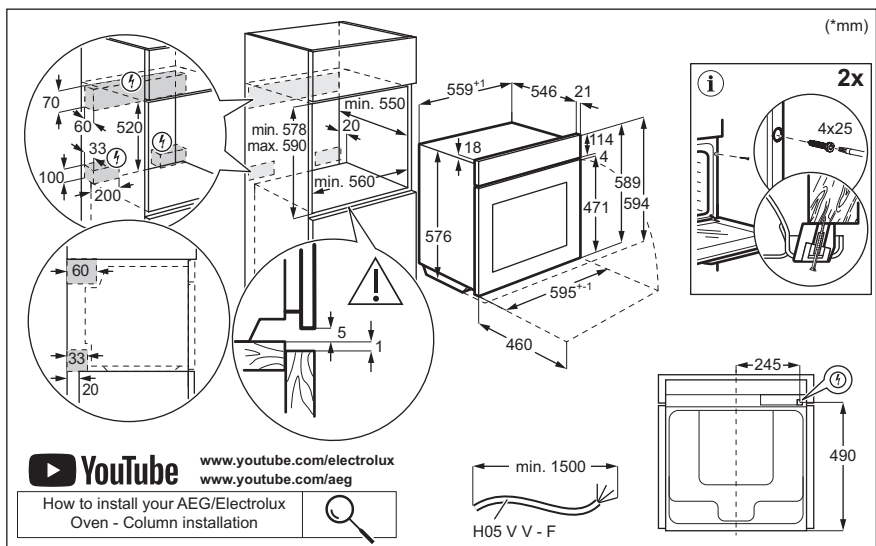
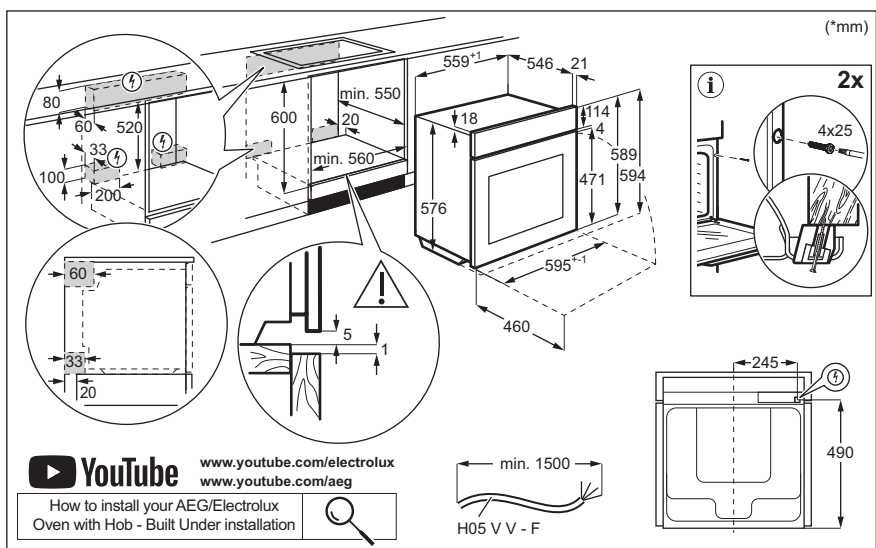


BPK556360M

SR	Упутство за употребу Пећница	3
SK	Návod na používanie Rúra	26
SL	Navodila za uporabo Pečica	48



ИНСТАЛИРАЊЕ / INŠTALÁCIA / NAMESTITEV



Добро дошли у AEG! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	8
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	9
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	9
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	15
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	16
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	17
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	18
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	20
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	23
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	24
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	25

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да

се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама

компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине посуда, плехова, таџни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролизичког чишћења у свим пиролизичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

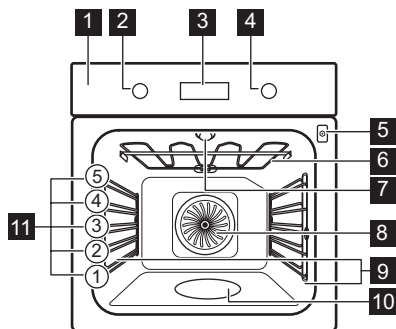
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора

- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Утиснути делови унутрашњости
- 11 Положаји решетке

3.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Температурни сензор**
За контролу кувања на основу температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

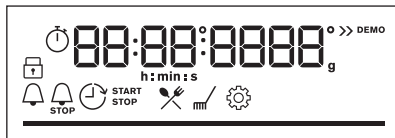
1. Притисните командну дугмад.
Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање .

4.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Да бисте променили подешену унутрашњу температуру хране, притисните: Температурни сензор
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Подмени: Потпомогнута припрема.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кување на пари је активирано.
	Температурни сензор је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: „00:00”.

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните ОК.

5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.

2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детергентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Ниска влажност

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Загревање одоздо

За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, део Савети за уштеду енергије.

6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

6.4 Подешавање: Ниска влажност - Кување на пари

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Испуните удубљења у унутрашњости са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је уређај врућ.
3. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
5. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
6. Убаците храну у уређај.
7. Након кувања, окрените дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
8. Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњем делу уређаја.

УПОЗОРЕЊЕ!

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

6.5 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , , .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени.

Притисните ОК.

6.6 Подешавање: Потпомогнута припрема

Потпомогнута припрема подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
5. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Потпомогнута припрема

Легенда



Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак „Коришћење прибора”.



За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.



Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.



Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа”.

Дисплеј приказује **Р** и број јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печење, слабо печено		
P2	Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печење, добро печено		
P4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
P9	Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
P10	Филе говедине, средње печено (споро печење)	0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11	Филе говедине, печен (споро печење)		
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици У посуду за печење додајте 200 мл течности.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2; плех за печење Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свежје	 2;  200 ml; посуда за касеролу на плеху за печење Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; плех за печење
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дужи.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2; дубоки тигањ Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	  2; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинама и зачинским биљем.
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	  2;  100 – 150 ml; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама	-	  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P32	Мафини	-	  2;  100 – 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнути	0.5 kg	 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ѓабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/ црни хлеб	1 kg	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

6.7 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.

- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм

	Подешавање	Вредност
06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/Искључи
08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
10	Демо режим	Активациони код: 2468
11	Верзија софтвера	Провера
12	Ресетовање свих подешавања	Да/Не

7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

7.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања несметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 ОК – притисните и држите да бисте искључили функцију.

7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одложеног старта.

7.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Опис функција тајмера

 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

8.2 Подешавање: Тајмер

1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.

8.3 Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.4 Подешавање: Време одложеног старта

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и **START**.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните **OK**.

Дисплеј приказује: --:--  **STOP**.

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните **OK**.

Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.

7. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.5 Подешавање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните **OK**.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните **OK**.

8.6 Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.

4. Притисните ОК.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

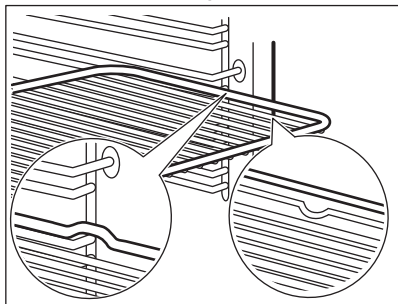
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацавање прибора

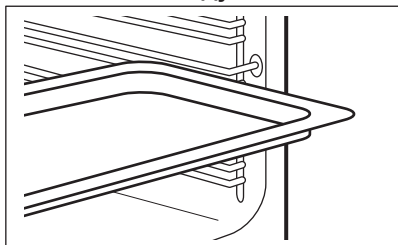
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решетка полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

9.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Кување са: Температурни сензор

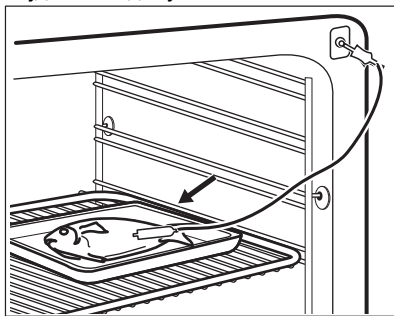
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
3. Уметните температурни сензор у јело:

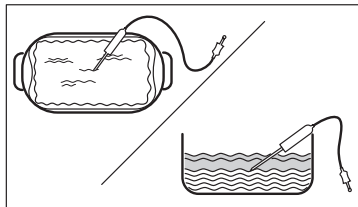
Месо, живина и риба

Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5. – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
7. Притисните **OK**.
8. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
9. Извучите утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температура

	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефлујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефлујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефлујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефлујући, пречника 28cm

10.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

	°C		
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55	3
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазање	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70	3
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60	3
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит тарту (округли плех за тарту)	160 - 170	70 - 80	3
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печење на једном нивоу

			°C		
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	140	25 - 35	2
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	150	20 - 30	3
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	170	20 - 30	3

			°C		
Тост 2)	Гриловање	Решеткаста по- лица	макс.	1 - 2	5

- 1) Предгрејте празан уређај.
2) Загревајте празан уређај 5 мин.

Печење на више нивоа

			°C		
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	140	25 - 45	2 и 4
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	150	25 - 35	2 и 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	Решеткаста по- лица 2)	160	45 - 55	2 и 4
Пита с јабукама	Печење уз равни вентил.	Решеткаста по- лица 2)	160	55 - 65	2 и 4

- 1) Предгрејте празан уређај.
2) 1 модла за колач на свакој решеткистој полици. Један је постављен лево, а други десно.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Чишћење удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале насlage каменца након кувања на пари.



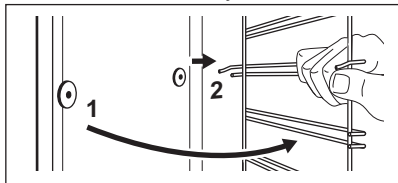
За функцију: Ниска влажност чистите пећницу сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Сипајте 250 ml белог сирћета или лимунске киселине у удубљење у унутрашњости.
Користите раствор од највише 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.

11.3 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

11.4 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.

3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлем водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на функцију да бисте ушли у Мени.
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали и притисните ОК.

Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	3 h

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.

7. Притисните ОК да покренете чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

11.5 Подсетник за чишћење

Када затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.

11.6 Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

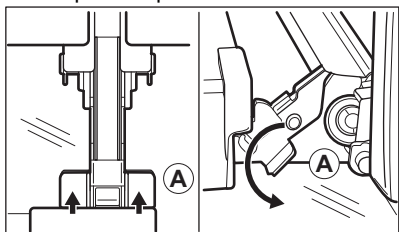
УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

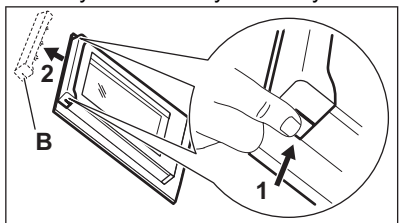
ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

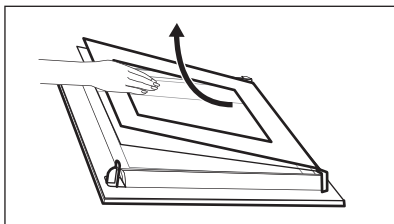
1. Проверите да ли је уређај хладан
2. Отворите врата до краја.
3. Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



4. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
5. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
6. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
7. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



8. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
9. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



10. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

Уверите се да су стаклени панели убачени у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

11.7 Замена лампе

УПОЗОРЕЊЕ!

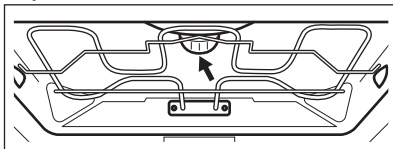
Ризик од струјног удара.

Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.):

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BPK556360M 944188665
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	71 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

13.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће

се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	26
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	28
3. POPIS VÝROBKU.....	31
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	31
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	32
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	33
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	38
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	38
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	39
10. TIPY A RADY.....	41
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	42
12. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV.....	45
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	46
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	47

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.

- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Čistenie pyrolýzou

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepočetné osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.

- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
 - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
 - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

2.6 Vnútné osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



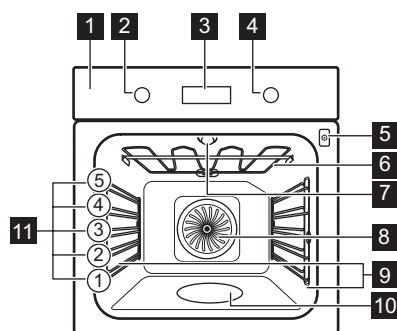
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie

- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Priehlbina dutiny
- 11 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Plech na pečenie**
Na vlažné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom roste.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**
Na ovládanie pečenia na základe teploty vnútri pokrmu.
- **Teleskopické lišty**
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté **0**.

4.2 Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.

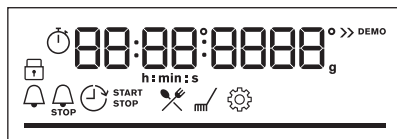


Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda

OK

Stlačením potvrdíte výber.

4.3 Ukazovatele na displeji



Displej s kľúčovými funkciami.



Spotrebič je zablokovaný.



Podponuka: Sprievodca varením.



Podponuka: Čistenie.



Podponuka: Nastavenia



Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.



Varenie parou je aktivované.



Funkcia Teplotná sonda je aktivovaná.



Funkcia Časomer je aktivovaná.



Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.



Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.



Funkcia Časovač je aktivovaná.



Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: „00:00“.

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.

2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovĺkien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu



Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



Tradičné pečenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



Vlhkosť Nízka

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.



Mrazené pokrmy

Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).



Pizza

Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



Dolný ohrev

Na zapekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.



Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie grilovaných pokrmov a zapekanie.



Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

6.4 Nastavenie: Vlhkosť Nízka - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Do priehlbiny dutiny nalejte najviac 250 ml vody z vodovodu. Priehlbina dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.
3. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu ohrevu .
4. Otočením ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do spotrebiča.
7. Po skončení pečenia spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
8. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.



VAROVANIE!

Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

6.5 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na

Na displeji sa zobrazuje symbol , , .

2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

6.6 Nastavenie: Sprievodca varením

Sprievodca varením podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.

3. Otočením otočného ovládača zvolíte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
4. Muffiny vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Sprievodca varením

Legenda



Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva“.



Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.



Pred pečením spotrebič predhrejte.



Úroveň roštu. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

Pokrm		Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1	Pečené hovädzie, nepepečené		
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	2: plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečené, prepečené		
P4	Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	3: nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	2: nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P6	Hovädzie pečené, ne-prepečené (pomalé pečenie)		
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		
P9	Hovädzie filety, ne-prepečené (pomalé pečenie)		
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené (pomalé pečenie)		
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.
P14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	  2; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčové karé, čerstvé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P16	Bravčové tenké rebierka	2 - 3 kg; použité surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča	1 - 1.5 kg; čerstvé	 2;  200 ml; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčat'a	0.5 - 0.8 kg	  3; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Celá kačka	2 - 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Celá hus	4 - 5 kg	  2; hlboká panvica Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybíe filé	-	  3; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč chesecake	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte
P28	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml; plech na pečenie
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	 3; hlboká panvica
P32	Muffiny	-	  2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, mrazené	0.5 kg	 3; plech na pečenie
P38	Hranolčeky, mrazené	0.75 kg	 3; plech na pečenie

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 2; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	 1; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na drôtenom rošte

6.7 Zmena: Nastavenia

- Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
- Otočením ovládača vyberte položku .
- Stlačte tlačidlo OK.
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo: OK.
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku

Nastavenie	Hodnota
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Teplotná sonda Akcia	1 – alarm a zastavenie, 2 – alarm
06 Časovač	Zap./Vyp.
07 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09 Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.
10 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
11 Verzia softvéru	Kontrola
12 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

 OK – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

7.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Nastaviť odložený štart.

7.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Popis funkcií časovača

 Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.
 Čas prípravy	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
 Nastaviť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.

8.2 Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.

3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

8.3 Nastavenie: Čas prípravy

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí:

0:00 a .

3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.

4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

- Po uplynutí času stlačte tlačidlo **OK** a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.4 Nastavenie: Nastaviť odložený štart 🕒

- Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
- Stlačte 🕒, kým sa displeji nezobrazí: 🕒 a **START**.
- Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.

- Stlačte tlačidlo: **OK**.

Na displeji sa zobrazí: --:-- 🕒 **STOP**.

- Otočením ovládača nastavíte koniec.

- Stlačte tlačidlo: **OK**.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

- Po uplynutí času stlačte tlačidlo **OK** a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.5 Nastavenie: Časovač 🕒

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do **≡** pre Ponuka.

- Otočením ovládača vyberte položku ⚙️ / Časovač. Informácie nájdete v kapitole Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.

- Stlačte tlačidlo **OK**.

- Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.

- Stlačte tlačidlo: **OK**.

8.6 Nastavenie: Presný čas

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do **≡** pre Ponuka.

- Otočením ovládača vyberte položku ⚙️ / Presný čas. Informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Ponuka: Nastavenia.

- Otočením ovládača nastavíte hodiny.

- Stlačte tlačidlo: **OK**.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



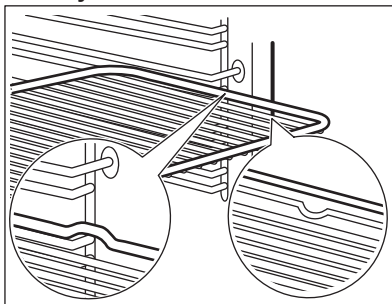
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vloženie príslušenstva

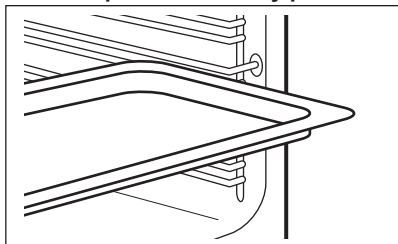
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.

-  – teplota vo vnútri jedla.

Pre najlepšie výsledky varenia:

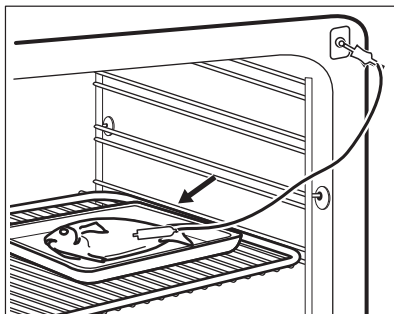
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Pečenie s: Teplotná sonda

VAROVANIE!

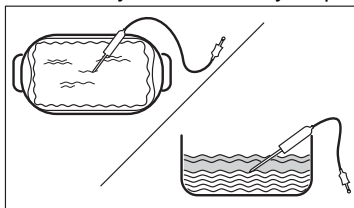
Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:
Mäso, hydinu a rybu
Zapichnite celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.



Zapekáciu nádobu

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Otočením ovládača nastavte teplotu.
7. Stlačte tlačidlo OK.
8. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
9. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
	Teplota
	Príslušenstvo



Úroveň roštu v rúre



Čas prípravy (min)

10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

10.3 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riaďte tipmi v tabuľke nižšie.

	°C		
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70	3
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80	3
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenie na jednej úrovni

			°C		
Piškvárový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Piškvárový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Malé koláčiky, 20 ks/plech ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	20 - 30	3
Malé koláčiky, 20 ks/plech ¹⁾	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	170	20 - 30	3
Hrianky ²⁾	Gril	Drôtený rošt	Max.	1 - 2	5

¹⁾ Prázdny spotrebič predhrejte.

²⁾ Prázdny spotrebič predhrievajte 5 min.

Viacúrovňové pečenie

			°C		
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	25 - 35	2 a 4
Piškvárový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt ²⁾	160	45 - 55	2 a 4
Jablkový koláč	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt ²⁾	160	55 - 65	2 a 4

¹⁾ Prázdny spotrebič predhrejte.

²⁾ 1 forma na koláč na každý drôtený rošt. Jeden je umiestnený vľavo a jeden vpravo.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.



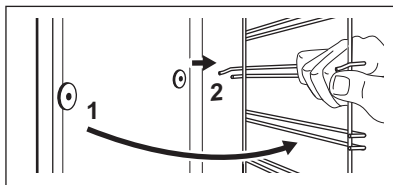
Pre funkciu: Vlhkosť Nízka vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny v dutine nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

11.3 Vybratie zasúvacích lišt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.4 Čistenie pyrolýzou



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry.

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo a odnímateľné podpory roštov.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
5. Otočením ovládača vyberte položku a stlačte tlačidlo OK.

Program čistenia	Trvanie
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	3 h

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte tlačidlo OK.
7. Stlačením tlačidla OK spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dverka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dverka neodblokujú, na displeji sú zobrazené .

8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dverka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou a vodou.

11.5 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolyzou. Pripomienku môžete vypnúť v podponuke: Nastavenia. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Zmena: Nastavenia.

11.6 Vybratie a inštalácia dveriek

Dverka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dveriek je pre rôzne modely odlišný.

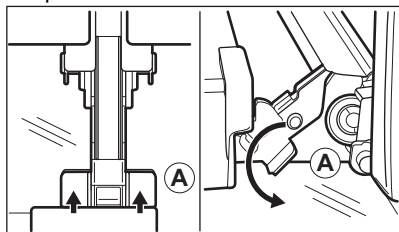
VAROVANIE!

Dverka sú ťažké.

UPOZORNENIE!

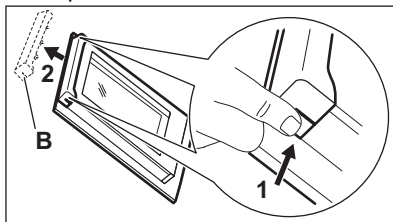
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný
2. Dverka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **A** na oboch pántoch dveriek.

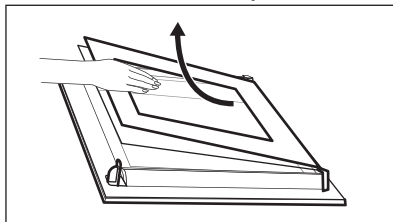


4. Dverka rúry privrte, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v uhle: 70°).
5. Dverka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
6. Dverka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

7. Držte rám dveriek **B** na oboch stranách na hornom okraji dveriek a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



8. Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.
9. Sklenené panely dveriek uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



10. Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvolte opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.7 Výmena osvetlenia

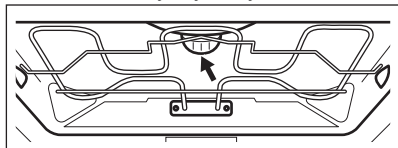
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.



Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poisťky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme

spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dverka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BPK556360M 944188665
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dverka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dverka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné

nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	48
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	50
3. OPIS IZDELKA.....	53
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	53
5. PRED PRVO UPORABO.....	54
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	54
7. DODATNE FUNKCIJE.....	59
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	60
9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	61
10. NAMIGI IN NASVETI.....	62
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	64
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	66
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	67
14. SKRB ZA OKOLJE.....	69

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 ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- 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 varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- 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.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave



UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave 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.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- 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.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - 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.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Skrb in čiščenje



UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!

- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo 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 na embalaži.

2.5 Pirolitično čiščenje



UPOZORNENIE!

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

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki 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.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapce iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Notranja osvetlitev



UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Odlaganje



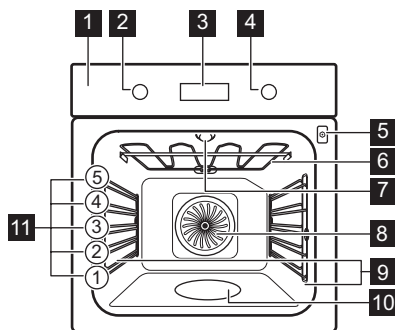
UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč

- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljivi
- 10 Vboklina pečice
- 11 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za preprežanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za nadzor kuhanja glede na temperaturo v hrani.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Vklp in izklop naprave

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop [0].

4.2 Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.

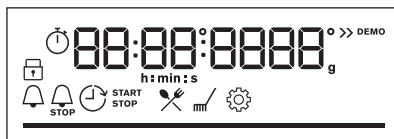


Pritisnite za nastavev temperature jedra hrane z: Sonda za hrano



Pritisnite za potrditev izbire.

4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.



Naprava je zaklenjena.



Podmeni: Kuharski pomočnik.

	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.

	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnenega vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

5. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: »00:00«.

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice



Vroči zrak

Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



Grejte zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Vlaga nizka

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem.

**Zamrznjene jedi**

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).

**Pizza funkcija**

Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.

**Gretje spodaj**

Za zapečenost in hrustljavo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.

**Vlažno pečenje**

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavitve. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

**Žar**

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

**Infra pečenje**

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

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

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v

poglavju »Energijska učinkovitost«, Napotki za varčevanje z energijo.

6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

6.4 Nastavitev: Vlaga nizka – Kuhanje s paro

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe. Vbokline ne polnite ponovno med peko ali ko je naprava vroča.
3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
6. Živila vstavite v napravo.
7. Po koncu kuhanja obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop, da izklopite napravo.
8. Ko je naprava hladna, z mehko krpo odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte,

**UPOZORNENIE!**

Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

6.5 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na Na prikazovalniku se prikaže , , .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno

nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
5. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda



Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Preberite si poglavje »Uporaba dodatne opreme«.



Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.



Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.



Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1 Goveja pečenka, manj pečena		
P2 Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3 Goveja pečenka, dobro pečena		
P4 Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5 Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.

Jed		Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	 2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	  2;  2; kozica na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P21	Piščancja bedra, sveža	-	3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	2; globok pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	2; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	2; pekač za pecivo Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	3; kozica na mreži za pečenje
P27	Skutna torta	-	2; 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	2; 100 - 150 ml; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	2; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	3; globok pekač
P32	Muffini	-	2; 100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo	-	2; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	3; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	3; pekač za pecivo

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	2; 100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

6.7 Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavev. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

Nastavev:	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka

Nastavev:	Vrednost
04 Glasnost	1 - 4
05 Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavev, 2 - Alarm
06 Čas delovanja	Vklop/Izklop
07 Osvetlitev	Vklop/Izklop
08 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
10 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11 Različica programske opreme	Preverjanje
12 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

⏸ OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal. 🔔 - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

⏸ OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Čas zakasnjenege vklopa.

7.3 Ventilator za hlajenje

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

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Opis funkcij timerja

 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.
 Čas priprave	Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Čas zakasnjenege vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.

8.2 Nastavitev: Odštevalna ura 🔔

1. Pritisnite ⏸.

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in 🔔.

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.

3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

8.3 Nastavitev: Čas priprave 🔔 STOP

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte ⏸, dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in 🔔 STOP.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.4 Nastavitev: Čas zakasnjenege vklopa ⏸

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte ⏸, dokler se na prikazovalniku ne prikaže: ⏸ in START.

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.

4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--  STOP.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.

6. Pritisnite OK.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje

"Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.

3. Pritisnite OK.

4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.

5. Pritisnite OK.

8.6 Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitvami.

3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.

4. Pritisnite OK.

9. UPORABA PRIPOMOČKOV



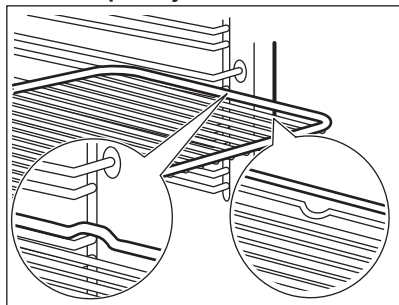
UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavje o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

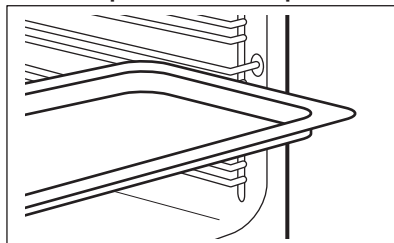
Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtni strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
-  - temperatura jedra hrane.

Za najboljše rezultate kuhanja:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.

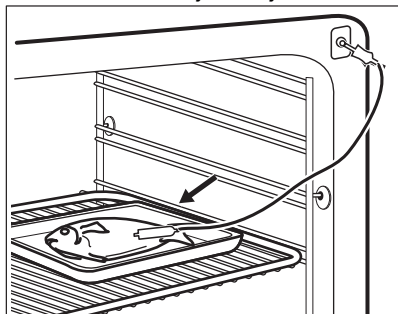
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Kuhanje z: Sonda za hrano

⚠ UPOZORNENIE!

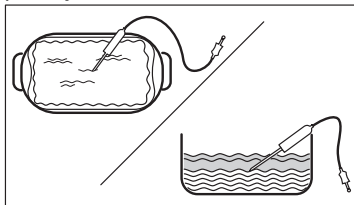
Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:
Meso, perutnina in ribe
Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



Zloženska

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
7. Pritisnite OK.
8. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
9. Iztnite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

Simboli, uporabljeni v razpredelnica:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm

- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

10.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C		
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55	3
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70	3
Rižev puding	170 - 190	45 - 60	3
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80	3
Beli kruh	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Peka na enem nivoju

			°C		
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3

			°C		
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Toast ²⁾	Žar	Mreža za pečenje	Največje	1 - 2	5

¹⁾ Predhodno ogrejte prazno napravo.

²⁾ Prazno napravo predgrejte 5 min.

Peka na več nivojih

			°C		
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 in 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 in 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje ²⁾	160	45 - 55	2 in 4
Jabolčna pita	Vroči zrak	Mreža za pečenje ²⁾	160	55 - 65	2 in 4

¹⁾ Predhodno ogrejte prazno napravo.

²⁾ 1 model za pečenje peciva na mreži za pečenje. Eden je nameščen na levi strani, drugi pa na desni.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlačen, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlačen po vsaki uporabi.

Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlačen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Čiščenje vbokline pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.



Za funkcijo: Vlaga nizka očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

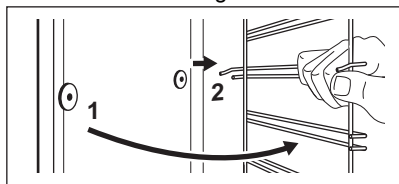
1. Vlijte 250 ml belega kisa ali citronske kisline v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.

3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

11.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.4 Pirolitično čiščenje



UPOZORNENIE!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!

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

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete , in pritisnite OK.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	3 h

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.

7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje .

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

11.5 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitve.

11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



UPOZORNENIE!

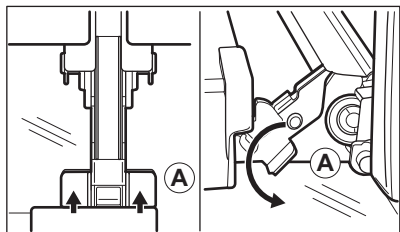
Vrata so težka.



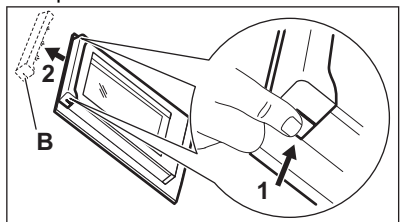
POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

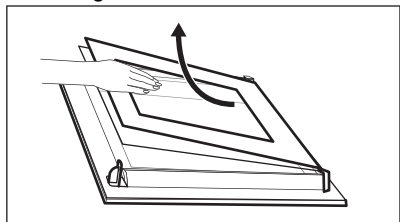
1. Prepričajte se, da je naprava hladna.
2. Povsem odprite vrata.
3. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.



4. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).
5. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
6. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
7. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



8. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
9. Steklne plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



10. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

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

11.7 Zamenjava žarnice

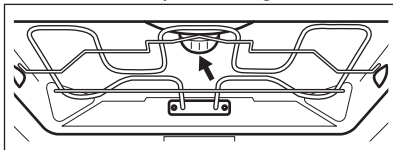
⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



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

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izveliki ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti 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 okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BPK556360M 944188665
Indeks energijske učinkovitosti	81,2

Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevaljate, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota.

Ohranjanje jedi toplih

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

Pečenje ob izklopljeni luči

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

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. SKRB ZA OKOLJE

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

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





