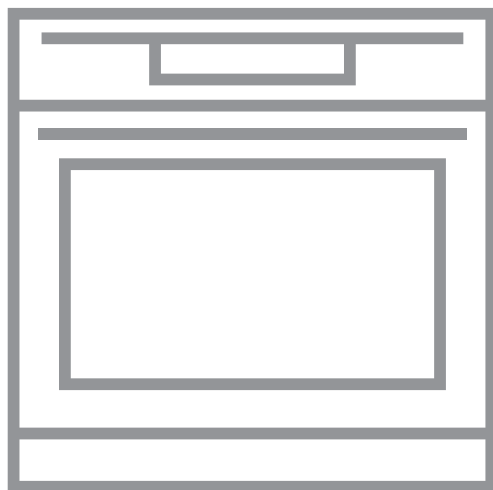


USER MANUAL



SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	6
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	7
6. FUNKCIJE SATA.....	9
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	11
8. DODATNE FUNKCIJE.....	12
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	12
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	25
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	27
12. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine nepogrešivog rada, s inovativnim tehnologijama koje život čine jednostavnijim - svojstva koja ne možete pronaći kod običnih uređaja. Molimo vas da odvojite nekoliko minuta za čitanje kako biste dobili ono najbolje od njega. Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.aeg.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registreaeg.com



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

www.aeg.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog

postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.
- Djecu mlađu od 3 godine potrebno je držati podalje od uređaja tijekom cijelog vremena uporabe uređaja.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.

- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete navlažene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnje svjetlo

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.6 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

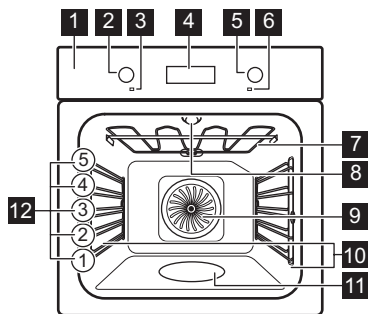
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

2.7 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

3. OPIS PROIZVODA

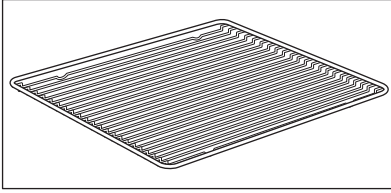
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Žaruljica/symbol napajanja
- 4 Elektronički programator
- 5 Regulator temperature
- 6 Indikator temperature/symbol
- 7 Grijač
- 8 Svjetlo
- 9 Ventilator
- 10 Vodilica police, uklonjiva
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti
- 12 Položaji police

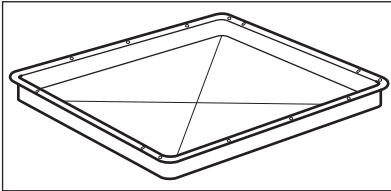
3.2 Pribor

Zičana polica



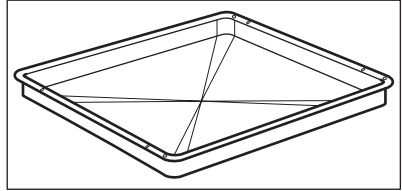
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



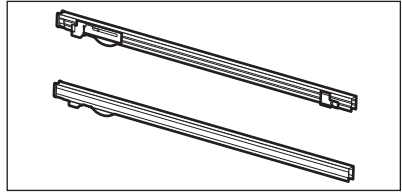
Za torte i biskvite.

Duboka plitica



Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Sklopive vodilice



Za police i plitice.

4. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite uređaj i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice police vratite na njihovo mjesto.

4.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz uređaja.

5. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite regulator. Regulator se izvlači.

5.2 Uključivanje i isključivanje uređaja



Ovisno o modelu, vaš uređaj ima svjetla, simbole tipki ili indikatore.

- Svjetlo se uključuje kad uređaj radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator funkcije pećnice ili temperaturu.
- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.
3. Za isključivanje uređaja regulatore za funkcije pećnice i temperaturu okrenite u položaj isključeno.

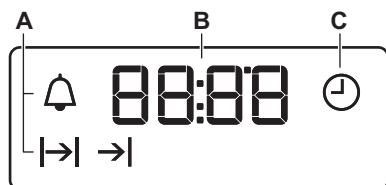
5.3 Funkcija pećnice

Funkcije pećnice	Uporaba
0	Položaj Isključeno (Off) Uređaj je isključen.
	Osvjetljenje unutrašnjosti Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
	Vrući zrak Za pečenje na tri položaja police istodobno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu od gornjeg/donjeg grijača.
	Pizza program Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti koru na jednoj razini. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu od gornjeg/donjeg grijača.
	Donji i gornji grijač (Gornji/Donji grijač)/Čišćenje pomoću vode Za pečenje i prženje na jednom položaju police. Više informacija o funkciji čišćenja pomoću vode potražite u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
	Donji grijač Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
	Odmrzavanje Ta funkcija može se koristiti za odmrzavanje smrznutih namirnica, poput povrća i voća. Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
	Mali roštilj Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
	Veliki roštilj Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
	Turbo roštilj Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. I za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



Tijekom nekih funkcija pećnice žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 60 °C.

5.4 Zaslon



- A. Indikatori funkcija
- B. Zaslon vremena
- C. Indikatori funkcija

5.5 Tipke

Tipka	Funkce	Zaslon
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

6. FUNKCIJE SATA

6.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Uporaba
⌚ NAMJEŠTANJE VREMENA	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
→ TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada uređaja.
→ KRAJ	Za postavljanje kada se uređaj isključuje.
→ → ODGODA VREMENA	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.
🔔 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i ako je uređaj isključen.

6.2 Postavljanje vremena. Promjena vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

⌚ bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

Pritisnite tipku + ili — za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

Za promjenu vremena pritisnite  dok ne počne bljeskati .

6.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

6.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

6.5 Postavljanje ODGODE VREMENA

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

4. Pritisnite .

5. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.

6. Za potvrdu pritisnite . Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vremena određeno funkcijom TRAJANJE i zadržava se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.

7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

6.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

6.7 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite . Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

7. KORIŠTENJE PRIBORA



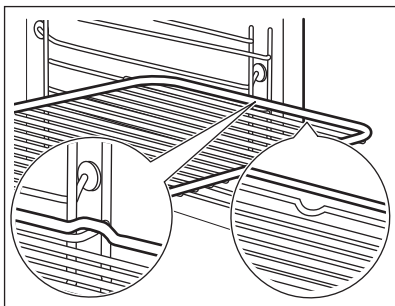
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Umetanje pribora

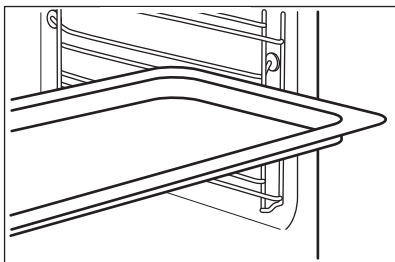
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



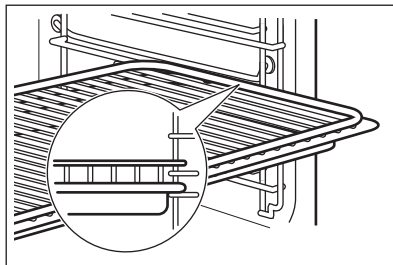
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo / duboku pliticu između vodilica na vodicama polica.



Mreža za pečenje i pekač za pečenje / duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pečenje / duboku pliticu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodicama iznad.



Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

7.2 Teleskopske vodilice - umetanje dodatne opreme

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.



OPREZ!

Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



OPREZ!

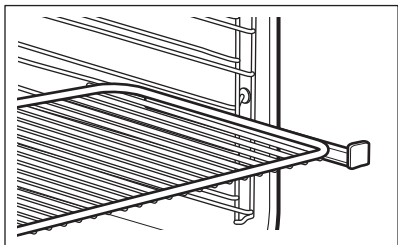
Obavezno teleskopske vodilice do kraja gurnite prije nego što zatvorite vrata pećnice.

Mreža za pečenje:

Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

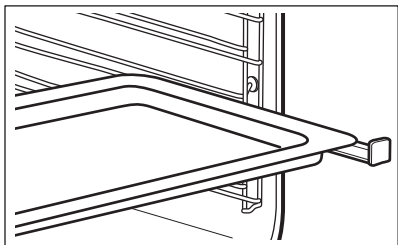


Visoki rub oko mreže za pečenje je dodatna mjera kojom se sprječava da posuđe sklizne.



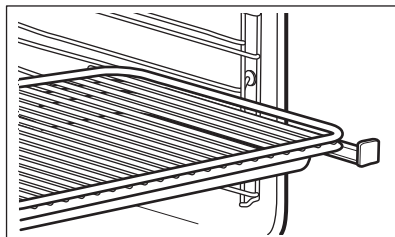
Duboka plitica:

Stavite duboku pliticu na teleskopske vodilice.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Mrežu za pečenje i duboku pliticu zajedno stavite na sklopive vodilice.



8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu

uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

9. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

9.1 Pečenje

- Vaša pećnica može peći drugačije nego uređaj koji ste imali ranije. Prilagodite uobičajene postavke poput temperature, vremena pečenja i položaje rešetke prema vrijednostima u tablicama.

- Prvi put koristite nižu temperaturu.
- Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.
- Torte i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim nivoima. Ako se to dogodi, nemojte mijenjati postavku temperature. Razlika će se izjednačiti tijekom pečenja.
- Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

9.2 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Temperatura pećnice je previsoka.	Pri sljedećem pečenju malo snizite temperaturu pećnice.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Vrijeme pečenja je prekratko.	Produljite vrijeme pečenja. Vremena pečenja ne možete skratiti postavljanjem viših temperatura.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Previše tekućine u mješavini.	Koristite manje tekućine. Pridržavajte se vremena miješanja, osobito ako za to koristite automatski mikser.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Pri sljedećem pečenju malo povišite temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Vrijeme pečenja je predugo.	Pri sljedećem pečenju postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač neravnomjerno tamni.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Postavite nižu temperaturu pećnice i produžite vrijeme pečenja.
Kolač neravnomjerno tamni.	Smjesa je neravnomjerno raspoređena.	Ravnomjerno rasporedite smjesu po pekaču za pecivo.
Kolač nije gotov za određeno vrijeme pečenja.	Temperatura pećnice je preniska.	Pri sljedećem pečenju postavite malo višu temperaturu pećnice.

9.3 Pečenje tijesta i peciva na jednom nivou:

Pečenje u kalupima

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1
Madeira torta / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Pite i kolači od lisnatog tijesta	Vrući zrak	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	Vrući zrak	150 - 170	20 - 25	2

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač od sira	Gornji/Donji grijač	170 - 190	60 - 90	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pletenica / Vijenac od kruha	Gornji/Donji grijač	170 - 190	30 - 40	3
Božićni kolač (Stolle)	Gornji/Donji grijač	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kruh (raženi): 1. Prvi dio postupka pečenja. 2. Drugi dio postupka pečenja.	Gornji/Donji grijač	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Princes–krafne/ekleri	Gornji/Donji grijač	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rolada	Gornji/Donji grijač	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Posuti kolač (suhi)	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Torta od badema / Slatki kolači	Gornji/Donji grijač	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾	Vrući zrak	150	35 - 55	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾	Gornji/Donji grijač	170	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	Vrući zrak	160 - 170	40 - 80	3
Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljji sir, krema, glazura)	Gornji/Donji grijač	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu.

Biskviti

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20	3
Keksi od miješanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20	3

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Slastice od bjelanjka / Poljupci	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići s bademima	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50	3
Rolada od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Uštipci	Vrući zrak	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	Vrući zrak	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pecivo-kiflice	Gornji/Donji grijač	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

9.4 Pečena i zapečena jela

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečena tjestenina	Gornji/donji grijač	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Gornji/donji grijač	180 - 200	25 - 40	1
Zapečeno povrće ¹⁾	Turbo roštilj	160 - 170	15 - 30	1
Baguette s topljenim sirom	Vrući zrak	160 - 170	15 - 30	1
Slatki nabujci	Gornji/donji grijač	180 - 200	40 - 60	1
Ribljii nabujci	Gornji/donji grijač	180 - 200	30 - 60	1
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

9.5 Pečenje na više razina

Koristite funkciju "Vrući zrak".

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Princes–krafne/ekleri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Biskviti / small cakes / sitni kolači / lisnata tijesta / peciva-kiflice

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Keksi od miješanog tijesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Slastice od bjelanjaka, puslice	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Kolačići s bademima	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Rolada od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pecivo-kiflice	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

9.6 Pizza Program

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza (tanki kor)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s bogatim nadjevom)	180 - 200	20 - 30	2
Pite	180 - 200	40 - 55	1
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Švicarski flan	170 - 190	45 - 55	1
Kolač od sira	140 - 160	60 - 90	1

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pita od jabuka, pokri- vena	150 - 170	50 - 60	1
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60	1
Beskrvasni kruh	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Uštipci	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Slana pita (Flammekuchen, Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirogi (ruska verzija pizze calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu.

9.7 Pečenje

- Za pečenje koristite posuđe otporno na toplinu. Slijedite preporuke proizvođača posuđa za pećnicu.
- Veliki komadi mesa mogu se peći u dubokoj plitici ili na mreži za pečenje iznad duboke plitice.
- Stavite nešto tekućine u duboku pliticu kako biste spriječili sokove iz mesa ili masnoću da izgore na površini.
- Sve vrste mesa koje se mogu zapeći ili dobiti koricu mogu se peći u kalupu za pečenje bez poklopca.
- Po potrebi, okrenite pečenje nakon isteka 1/2 ili 2/3 vremena pečenja.
- Za održavanje mesa sočnijim:
 - tanke komade mesa pecite u posudi za pečenje s poklopcem ili koristite vrećicu za pečenje.
 - pecite meso i ribu u komadima mase 1 kg.
 - velike pečenke i perad prelijte njihovim sokovima nekoliko puta tijekom pečenja.

9.8 Tablice za pečenje

Govedina

Jelo	Množství	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	Gornji/donji grijač	230	120 - 150	1
Goveđe pečenje ili file: slabo pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveđe pečenje ili file: srednje pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Jelo	Množství	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file: dobro pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka / Vrat / But	1 - 1,5	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / rebra	1 - 1,5	Turbo roštilj	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	0,75 - 1	Turbo roštilj	160 - 170	50 - 60	1
Bunceak (prethodno kuhan)	0,75 - 1	Turbo roštilj	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1
Teleća koljenica	1,5 - 2	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 150	1

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but / Janjeće pečenje	1 - 1,5	Turbo roštilj	150 - 170	100 - 120	1
Zečji hrbat	1 - 1,5	Turbo roštilj	160 - 180	40 - 60	1

Divljač

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zečji hrbat / noga	do 1	Gornji/donji grijač	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srneći hrbat	1,5 - 2	Gornji/donji grijač	210 - 220	35 - 40	1

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Srneći but	1,5 - 2	Gornji/donji grijač	180 - 200	60 - 90	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	Turbo roštilj	200 - 220	30 - 50	1
Pola pileta	0,4 - 0,5 svaki komad	Turbo roštilj	190 - 210	35 - 50	1
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5	Turbo roštilj	190 - 210	50 - 70	1
Patka	1,5 - 2	Turbo roštilj	180 - 200	80 - 100	1
Guska	3,5 - 5	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 180	1
Purica	2,5 - 3,5	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 150	1
Purica	4 - 6	Turbo roštilj	140 - 160	150 - 240	1

Riba (na pari)

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba, cijela	1 - 1,5	Gornji/donji grijač	210 - 220	40 - 60	1

9.9 Roštilj

- Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.
- Policu postavite na položaj koji je preporučen u tablici za mali roštilj.
- Pliticu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.
- Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.

- Uvijek prethodno zagrijte praznu pećnicu s uključenom funkcijom roštilja najmanje 5 minuta.



OPREZ!

Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima pećnice.

Roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveđi file	230	20 - 30	20 - 30	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Svinjska rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teleća rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeća rebra	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Riba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Veliki roštilj

Jelo	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	1. strana	2. strana	
Burgers / Hamburgeri	8 - 10	6 - 8	4
Svinjski fileť	10 - 12	6 - 10	4
Svinjetina	10 - 12	6 - 8	4
Teleći file / odresci	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tost	1 - 3	1 - 3	5
Tost s nadjevom	6 - 8	-	4

9.10 Donji grijač + roštilj + ventilator

Koristite funkciju Vrući zrak.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
Američka pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanki	200 - 220	20 - 30	3
Pomfrit, debelo narezan	200 - 220	25 - 35	3
Krumpir izrezan na četvrtine / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pirjani krumpir	210 - 230	20 - 30	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Lasagne/caneloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/caneloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Sir pečen u pećnici	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2

9.11 Odmrzavanje

- Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.
- Za konzerviranje koristite prvi položaj odozdo.
- Ne pokrivajte hranu zdjelom ili tanjurom jer to može produljiti vrijeme odmrzavanja.
- Za velike porcije hrane stavite naopako okrenuti tanjur na dno unutrašnjosti pećnice. Stavite hranu na duboki tanjur ili pladanj i stavite je na tanjur unutar pećnice. Ako je potrebno izvadite nosače polica.

Jelo	Količina (kg)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Stavite pile na naopako okrenut tanjurić na velikom tanjuru. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	0.5	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Istucite vrhnje dok je još malo smrznuto.
Gateau torta	1.4	60	60	-

9.12 Konzerviranje - Donji grijač

- Upotrebjavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.
- Za ovu funkciju koristite prvu policu odozdo.

- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.
- Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.
- Kada voda u teglama prokluča (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Meko voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozdi	160 - 170	35 - 45	-

Košunjavo voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Kruške / Dunje / Šljive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Krastavci	160 - 170	50 - 60	-
Miješano povrće za kiselenje	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Ostavite u pećnici nakon isključivanja.

9.13 Sušenje - Vrući zrak

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite

vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

Povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.14 Informacije za ustanove za testiranje

Testovi u skladu s EN 60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pečenje na jednoj razini. Pečenje u kalupima

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Fatless sponge cake / Kolač od dizanog tijesta bez masnoće	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Kolač od dizanog tijesta bez masnoće	Gornji/donji grijač	160	35 - 50	2
Apple pie / Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljani)	Vrući zrak	160	60 - 90	2

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Apple pie / Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljani)	Gornji/donji grijač	180	70 - 90	1

Pečenje na jednoj razini. Biskviti

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Short bread / Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	25 - 40	3
Short bread / Prhko tijesto / Prutići	Gornji/donji grijač	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Sitni kolači (po 20 na plitici)	Gornji/donji grijač	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Pečenje na više razina. Biskviti / small cakes / sitni kolači / lisnata tijesta / peciva-kiflice

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
				2 položaja	3 položaja
Short bread / Prhko tijesto / prutići	Vrući zrak.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Mali roštilj

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Toast / Tost	Mali roštilj	maks	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Goveđi odrezak	Mali roštilj	maks	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

¹⁾ Predgrijte pećnicu 5 minuta.

²⁾ Preokrenite na pola pripreme.

10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

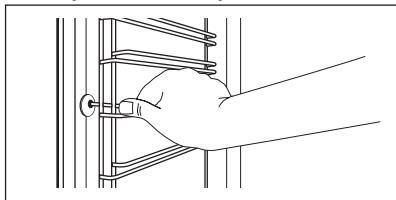
10.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za plitvicu roštilja.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

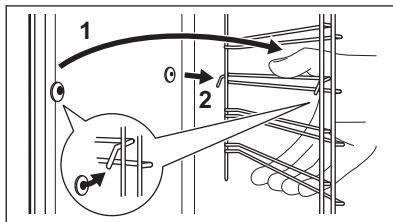
10.2 Skidanje vodicica polica

Kako biste očistili pećnicu, skinite vodicice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio vodicice police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodicama morate usmjeriti prema naprijed.

10.3 Čišćenje pomoću vode

Postupak čišćenja vodom koristi paru kako bi pomogao uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml vode u spremnik za čišćenje pomoću vode na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju
3. Postavite temperaturu na 90 °C.
4. Pustite uređaj da radi 30 minuta.
5. Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
6. Kad je uređaj hladan, očistite unutrašnjost pećnice mekom krpom.



UPOZORENJE!

Prije nego je dotaknete, uvjerite se da je pećnica hladna. Postoji opasnost od opekline.

10.4 Strop pećnice



UPOZORENJE!

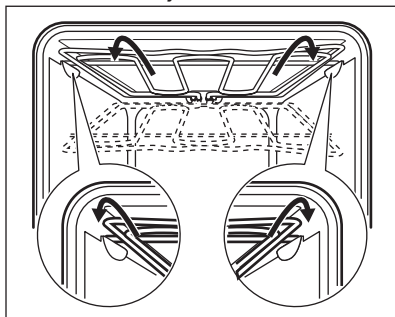
Uređaj isključite prije skidanja grijača. Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od opekline.

Uklonite vodicice polica.

Grijač na stropu pećnice možete spustiti kako biste lakše očistili strop pećnice.

1. Grijač držite na prednjoj strani s obje ruke.

2. Povucite ga naprijed savladavajući silu opruge i prema van uzduž vodilica s obje strane.



Grijač će se spustiti.

3. Čišćenje stropa pećnice.
4. Grijač vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



Grijač pravilno postavite iznad nosača na unutrašnjim stranicama uređaja.

5. Postavite nosače police.

10.5 Skidanje i postavljanje vrata

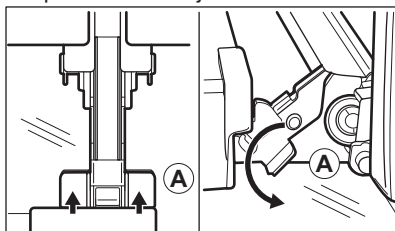
Vrata i unutarnje staklene ploče možete ukloniti kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



UPOZORENJE!

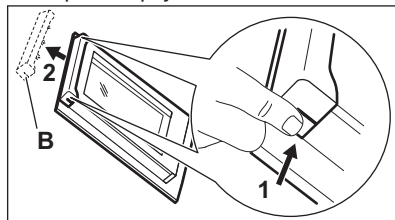
Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška.

1. Potpuno otvorite vrata.
2. Poluge (A) na dvije šarke vrata pritisnite do kraja.

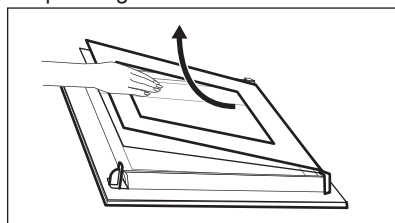


3. Zatvorite vrata pećnice na prvi otvoreni položaj (otprilike kut od 70°).
4. Vrata držite jednom rukom sa svake strane i povucite ih od uređaja i pod kutom prema gore.

5. Vrata odložite na mekanu krpu na stabilnoj površini, vanjskom stranom prema dolje. To služi za sprječavanje ogrebotina.
6. Uхватite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



7. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
8. Jednu po jednu staklenu ploču vrata držite za prednji rub i povucite ih prema gore iz vodilice.



9. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Kad je čišćenje završeno, izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.



UPOZORENJE!

Osigurajte da se stakla umetnu u ispravan položaj jer se u suprotnom površina vrata može pregrijati.

10.6 Zamjena žarulje

Na dno unutrašnjosti uređaja postavite krpu. To će spriječiti oštećenje na staklenom poklopcu žarulje i unutrašnjosti.

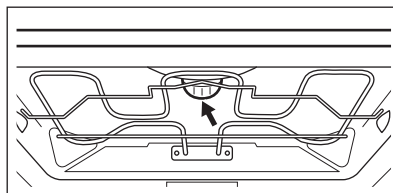
**UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara! Prije zamjene žarulje isključite osigurač. Žarulja i stakleni poklopac žarulje mogu biti vrući.

1. Isključite uređaj.
2. Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

Gornja žaruljica

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

11. RJEŠAVANJE PROBLEMA

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati. Zaslon prikazuje "400" i oglašava se zvučni signal.	Pećnica nije ispravno priključena na električno napajanje.	Provjerite je li pećnica pravilno priključen na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Na zaslonu se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka električne energije.	Ponovno postavite sat.

11.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

12.1 Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BEE431310M
Indeks energetske učinkovitosti	103.5
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.99 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.88 kWh/ciklusu
Količina unutrašnjosti	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	33.5 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

12.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok uređaj radi. Tijekom kuhanja, ne otvarajte vrata često. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena na mjestu.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Prilikom istovremene pripreme nekoliko jela, prekide između pečenja održavajte što kraćima.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Održavanje hrane toplom.

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

13. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

www.aeg.com/shop



867343140-A-242017

AEG