



**BOSCH**

**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Vgradna pečica

**HBG6764.1**

[sl]

Uporabniški priročnik in navodila za montažo

# Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



## Kazalo

### NAVODILA ZA UPORABO

<b>1</b>	<b>Varnost</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Preprečevanje materialne škode</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Varstvo okolja in varčevanje</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Spoznavanje</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Načini delovanja</b>	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>Pribor</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>Pred prvo uporabo</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>Osnovno upravljanje</b>	<b>11</b>
<b>9</b>	<b>Hitro segrevanje</b>	<b>11</b>
<b>10</b>	<b>Časovne funkcije</b>	<b>12</b>
<b>11</b>	<b>Termometer za peko</b>	<b>13</b>
<b>12</b>	<b>Pomoč</b>	<b>15</b>
<b>13</b>	<b>Otroško varovalo</b>	<b>17</b>
<b>14</b>	<b>Nastavitev za sabat</b>	<b>17</b>
<b>15</b>	<b>Osnovne nastavitev</b>	<b>17</b>
<b>16</b>	<b>Čiščenje in nega</b>	<b>18</b>
<b>17</b>	<b>Funkcija čiščenja Piroliza</b>	<b>20</b>
<b>18</b>	<b>Pomoč pri čiščenju</b>	<b>21</b>
<b>19</b>	<b>Ogrodje</b>	<b>21</b>
<b>20</b>	<b>Vrata aparata</b>	<b>22</b>
<b>21</b>	<b>Odpravljanje motenj</b>	<b>24</b>
<b>22</b>	<b>Odstranjevanje</b>	<b>26</b>
<b>23</b>	<b>Servisna služba</b>	<b>27</b>
<b>24</b>	<b>Tako vam bo uspelo</b>	<b>27</b>
<b>25</b>	<b>NAVODILA ZA MONTAŽO</b>	<b>32</b>
<b>25.1</b>	<b>Splošna navodila za namestitev</b>	<b>32</b>



## 1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

### 1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

### 1.2 Namenska uporaba

Ta aparat je primeren izključno za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napäčne priključitve garancija ne velja.

Aparat uporablajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

### 1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

## 1.4 Varna uporaba

Pribor mora biti vedno pravilno obrnjen, ko ga vstavite v notranjost pečice.

→ "Pribor", Stran 9

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Vnetljivi predmeti, shranjeni v notranjosti pečice, se lahko vnamejo.

- ▶ Vnetljivih predmetov nikoli ne shranjujte v notranjosti pečice.
- ▶ Če se iz pečice kadi, morate izklopiti aparat ali potegniti vtič iz vtičnice in pustiti vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.  
Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo.
- ▶ Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

Ko odprete vrata aparata, nastane vlek zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname.

- ▶ Papirja za peko med predgrevanjem in med pripravo jedi nikoli ne položite na pribor, ne da bi ga pritrdili.
- ▶ Papir za peko vedno ustrezno obrežite in ga obtežite s posodo ali modelom.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Pribor ali posoda se močno segrejeta.

- ▶ Ko odstranjujete vroč pribor ali posodo iz pečice, vedno uporabljajte prijemale.
- ▶ Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo.
- ▶ Jedem dodajte samo majhne količine visokodstotnih pijac.
- ▶ Vrata aparata odprite previdno.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih delov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Vrata aparata odprite previdno.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Zaradi vode v vroči notranjosti pečice lahko nastane vroča vodna para.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

- ▶ Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

Aparat in deli aparata, ki se jih lahko dotaknete, so lahko ostri.

- ▶ Pri uporabi in čiščenju bodite previdni.
- ▶ Po možnosti nosite zaščitne rokavice.
- ▶ Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.
- ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.
- ▶ Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robe.
- ▶ Nosite zaščitne rokavice.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik tega aparata poškodovan, ga mora zamenjati izšolano strokovno osebje.

Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli stroja ali viri topote.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z ostrimi konicami ali robovi.
- ▶ Omrežnega priključnega kabla nikoli ne prepogibajte, stiskajte ali spreminjajte.

Vdirajoča vлага lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izklučite aparat iz električnega omrežja. Vедno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
- ▶ Če je aparat ali omrežni priključni kabel v okvari, takoj izvlecite vtič omrežnega priključnega kabla iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščeni servis. → Stran 27

#### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost: magnetizem!**

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.

- ▶ Če nosite elektronske vsadke, se upravljalnemu polju ne približajte na več kot 10 cm.

#### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!**

Oroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
  - ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.
- Oroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.
- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
  - ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

#### **1.5 Halogenska luč**

##### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opeklín!**

Luči v notranjosti pečice se močno segrejejo. Nevarnost opeklín obstaja tudi nekaj časa po izklopu.

- ▶ Ne dotikajte se steklenega pokrova.
- ▶ Pri čiščenju se izogibajte stiku s kožo.

#### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Pri menjavi žarnice so kontakti okovja žarnice pod napetostjo.

- ▶ Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je stroj izklopljen, da preprečite električni udar.
- ▶ Poleg tega izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

#### **1.6 Termometer za peko**

##### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko izolacija pečice poškoduje.

- ▶ Uporablajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tem aparatu.

#### **1.7 Funkcija čiščenja**

##### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!**

Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo.

- ▶ Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in s pribora odstranite večjo umazanijo.

Med čiščenjem je aparat na zunanjji strani zelo vroč.

- ▶ Na ročaj vrat nikoli ne obešajte vnetljivih predmetov, npr. kuhinjskih krp.
- ▶ Sprednja stran aparata naj bo prosta.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko topote.

- ▶ Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

##### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost resne ogroženosti zdravja!**

Aparat se med funkcijo čiščenja močno segreje. Premaz proti prijemanju na pekačih in modelih se uniči in razvijejo se strupeni plini.

- ▶ Ko uporabljate funkcijo čiščenja, skupaj s pečico nikoli ne čistite pekačev in modelov s premazom proti prijemanju.
- ▶ S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

##### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost ogroženosti zdravja!**

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico.

- ▶ Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhično.
- ▶ Ne zadržujte se dolgo v prostoru.
- ▶ Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino.

## **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje.

- ▶ Nikdar ne odpirajte vrat aparata.
- ▶ Počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

**⚠** Med funkcijo čiščenja se aparat na zunanjih strani močno segreje.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vrat aparata.
- ▶ Počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

## **2 Preprečevanje materialne škode**

### **2.1 Splošno**

#### **POZOR!**

Predmeti na dnu pečice pri temperaturi nad 50 °C povzročijo zastoj visoke temperature. Čas peke se spremeni in emajl se poškoduje.

- ▶ Na dno pečice nikoli ne polagajte pribora, papirja za peko ali folije kakršne koli vrste.
- ▶ Posodo postavite na dno notranjosti pečice samo, če je nastavljena temperatura, nižja od 50 °C.
- Modeli iz silikona ali folije, pokrovi ali pribor, ki vsebuje silikon, lahko povzročijo poškodbo senzorja za peko. Poškodbe lahko nastanejo tudi, če senzor za peko ni aktivен.
- ▶ Ne uporabljajte modelov iz silikona ali folij, pokrovov ali pribora, ki vsebujejo silikon.
- ▶ V notranjosti pečice nikoli ne hranite predmetov iz silikona.

Ko je v vroči notranosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.
- ▶ Na dno notranosti pečice nikoli ne postavljajte posode z vodo.

Če je v notranosti pečice dalj časa vlaga, lahko nastane korozija.

- ▶ Po uporabi počakajte, da se notranost aparata posuši.
- ▶ Vlažnih živil ne shranujte dolgo v zaprti notranosti pečice.
- ▶ V notranosti pečice ne shranujte živil.

Če pustite, da se pečica ohlaja pri odprtih vratih, se sosednje pohištvo sčasoma poškoduje.

- ▶ Po delovanju z visokimi temperaturami naj se notranjost pečice vedno ohlaja pri zaprtih vratih.
- ▶ Med vratoma aparata ne ukleščite predmetov.
- ▶ Samo pri delovanju z veliko vlago lahko pustite, da se notranost pečice posuši pri odprtih vratih.

Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti.

- ▶ Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno.
- ▶ Po možnosti uporabite globlji univerzalni pekač.

Čistilo za pečice v vroči pečici poškoduje emajl.

- ▶ Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici.
- ▶ Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostankove iz notranosti pečice in z vrat aparata.

Če je tesnilo zelo umazano, se vrata aparata med delovanjem ne zaprejo več pravilno. Lahko pride do poškodb sosednjega pohištva.

- ▶ Tesnilo naj bo vedno čisto.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

Če vrata aparata uporabljate za sedenje ali odlaganje, se lahko poškodujejo.

- ▶ Na odprta vrata aparata ne postavljajte, polagajte ali obešajte ničesar.
- ▶ Na vrata aparata ne postavljajte posode ali pribora. Pri nekaterih tipih aparata lahko pribor med zapiranjem vrat aparata opraska steklo vrat.
- ▶ Pribor vedno vstavite v pečico do prislonja.

## **3 Varstvo okolja in varčevanje**

### **3.1 Odlaganje embalaže novega aparata**

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

### **3.2 Varčevanje z energijo**

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Aparat predgrejte samo, če je tako navedeno v recepciju ali v priporočenih nastavitevah.

- Če aparata ne predgrevate, prihranite do 20 % energije.

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele za peko.

- Taki modeli posebno dobro sprejemajo toplo.

Vrata med delovanjem aparata odpirajte čim redkeje.

- Temperatura v notranosti pečice se ohrani in ponovno segrevanje aparata ni potrebno.

Pecite več jedi zaporedoma ali hkrati.

- Po prvi peki je notranost pečice ogreta. Tako se skrajša čas peke za naslednji kolač.

Če je čas priprave daljši, aparat izklopite 10 minut pred potekom časa priprave.

- Preostala toplota zadošča za pripravo jedi do konca.

Iz notranosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

- Ne segrevajte odvečnih delov pribora.

Počakajte, da se globoko zamrznjene jedi pred pripravo odtalijo.

- Tako prihranite energijo za odtaljevanje jedi.

**Opomba:**

Aparat porablja:

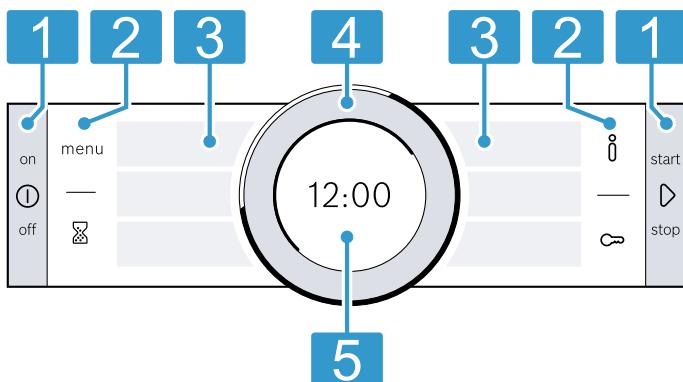
- med delovanjem z vklopljenim zaslonom največ 1 W
- med delovanjem z izklopljenim zaslonom največ 0,5 W

## 4 Spoznavanje

### 4.1 Upravljalno polje

Prek upravljalnega polja nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja.

**Opomba:** Glede na tip aparata se lahko podrobnosti na sliki razlikujejo, npr. barva in oblika.



### 4.2 Tipke

S tipkami na levi in desni strani upravljalnega polja lahko vklopite in izklopite aparat ali zaženete ter prekinete delovanje.

Tipka	Funkcija	Uporaba
(○)	on/off	Vklop ali izklop aparata.
▷	start/stop	Kratek pritisk: zagon ali prekinitev delovanja. Pritisk za pribl. 3 sekunde: prekinitev delovanja.

### 4.3 Polja na dotik

S polji na dotik lahko neposredno izberete različne funkcije. Polje na dotik trenutno izbrane funkcije sveti rdeče.

Polje na dotik	Funkcija	Uporaba
menu	Meni	Odpiranje menija za načine delovanja. → "Načini delovanja", Stran 8
☒	Opomnik/alarm	Izbira opomnika/alarma.
ø	Informacija	Prikaz dodatnih informacij o določeni funkciji ali nastaviti.
♾	Otroška varnostna ključavnica	Pritisnite za pribl. 4 sekunde: aktiviranje ali deaktiviranje otroške varnostne ključavnice.

## 4.4 Zasloni na dotik

Polja na dotik so prikazna polja kot tudi upravljalni elementi.

Zasloni na dotik so razdeljeni v več besedilnih polj. Besedilna polja prikazujejo trenutne možnosti izbire in že opravljene nastavitev. Da izberete funkcijo, se dotaknite ustreznega besedilnega polja.

Izbrana funkcija je ob strani besedilnega polja označena z navpično rdečo črto. Njena vrednost je na zaslonu → *Stran 7* osvetljena belo.

Majhna rdeča puščica ob strani besedilnega polja kaže, na katere funkcije se lahko pomaknete nazaj.

## 4.5 Upravljalni obroč

Z upravljalnim obročem spremenite nastavitevne vrednosti, ki so prikazane na zaslonu, in listate po zaslonih na dotik.

Ko dosežete najnižjo ali najvišjo vrednost, ta vrednost ostane na zaslonu. Po potrebi z upravljalnim obročem spremenite vrednost nazaj.

## 4.6 Zaslon

Na zaslonu so prikazane trenutne nastavitevne vrednosti na različnih ravneh.

Vrednost v ospredju	Vrednost v ospredju je osvetljena belo. Vrednost lahko neposredno spremirate z upravljalnim obročem. Po zagonu delovanja je v ospredju temperatura ali stopnja.
Vrednost v ozadju	Vrednosti v ozadju so prikazane v sivi barvi. Da spremite vrednost z upravljalnim obročem, najprej izberite želeno vrednost.
Povečava	Dokler z upravljalnim obročem spremirate vrednost, je povečano prikazana le ta vrednost.

### Linija obroča

Na zunanjem robu zaslona je nameščena linija obroča.

#### ■ Prikaz položaja

Ko spremite vrednost, linija obroča kaže, na katerem mestu v izbirnem seznamu se nahajate. Glede na nastavitevno območje in dolžino izbirnega seznama je linija obroča neprekinjena ali razdeljena v segmente.

#### ■ Prikaz napredka

Med delovanjem linija obroča prikazuje napredek, tako da se v sekundnih korakih polni rdeče. Pri trajanju, ki se odšteva, vsako sekundo ugasne en segment linije obroča.

### Prikaz temperature

Linija segrevanja in prikaz preostale toplotne prikazujeta temperaturo v notranosti pečice.

Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v notranosti pečice.

#### ■ Linija segrevanja

Po zagonu delovanja se bela linija pod temperaturo polni rdeče, čim bolj je notranjost pečice segreta.

Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, ko je linija v celoti obarvana rdeče. Pri nastavitvenih stopnjah, npr. stopnjah žara, se linija segrevanja takoj obarva rdeče.

#### ■ Prikaz preostale toplotne

Ko je aparat izklopljen, linija obroča prikazuje preostalo toploto v notranosti pečice. Čim nižja je preostala toplota v pečici, tem temnejša postaja linija obroča, na določeni točki pa popolnoma izgine.

## 4.7 Notranjost pečice

Funkcije v notranosti pečice olajšajo delovanje aparata.

### Ogrodje

Na ogrodje v pečici lahko vstavite pribor na različnih višinah.

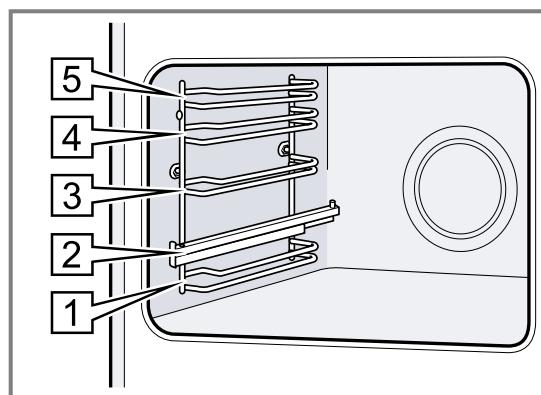
#### → "Pribor", Stran 9

V aparatu je 5 višin za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

Glede na tip aparata je ogrodje na eni ali več ravneh opremljeno z izvleki.

Ogrodje lahko odstranite, npr. za čiščenje.

#### → "Ogrodje", Stran 21



### Osvetlitev

Notranjost pečice osvetljuje ena ali več žarnic.

Ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranosti pečice. Če so vrata odprta več kot 15 minut, se osvetlitev spet izklopi.

Ob začetku delovanja se pri večini načinov delovanja vklopi osvetlitev. Ob koncu delovanja se osvetlitev izklopi.

### Ventilator

Ventilator se vklaplja in izklaplja glede na temperaturo aparata. Topel zrak odteka nad vrati.

### POZOR!

Ne prekrite prezračevalne reže nad vrati aparata. Aparat se pregreje.

- Prezračevalne reže naj bodo proste.

Da se po delovanju aparat čim hitreje ohladi, ventilator še nekaj časa deluje.

**Vrata aparata**

Če med delovanjem odprete vrata, aparat preneha delovati. Ko zaprete vrata aparata, se delovanje samodejno nadaljuje.

## 5 Načini delovanja

Tu boste našli pregled vseh načinov delovanja in glavnih funkcij aparata.

Da odprete meni, pritisnite menu.

### Način delovanja Uporaba

Načini gretja	Izberite natančno prilagojene načine gretja za optimalno pripravo jedi. → "Načini gretja", Stran 8
---------------	---

### Način delovanja Uporaba

Pomoč	Uporabite programirane priporočene nastavitev za različne jedi. → "Pomoč", Stran 15
Čiščenje	Izberite funkcijo čiščenja notranjosti pečice. → "Funkcija čiščenja Piroliza", Stran 20 → "Pomoč pri čiščenju", Stran 21
Osnovne nastavitev	Prilagoditev osnovnih nastavitev. Osnovne nastavitev → Stran 17

### 5.1 Načini gretja

Da boste vedno našli ustrezni način gretja za svojo jed, so vam tu na voljo informacije o razlikah in področjih uporabe.

Simboli pri posameznih načinih gretja pomagajo pri prepoznavanju.

Ko izberete način gretja, vam aparat predlaga ustrezeno temperaturo ali stopnjo. Te vrednosti lahko prevzamete ali jih spremenite v navedenem območju. Če je nastavljena temperatura nad 275 °C in stopnja žara 3, jo aparat po pribl. 40 minutah zniža na pribl. 275 °C oz. na stopnjo žara 1.

Simbol	Način gretja	Temperaturno območje	Uporaba in način delovanja Mogočne dodatne funkcije
	4D-vroč zrak	30–275 °C	Peka in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice.
	Zgornje in spodnje gretje	30–300 °C	Običajna peka ali pečenje na eni ravni. Ta način gretja je posebno primeren za kolače s sočnim nadevom. Zgornji in spodnji grelnik deluje enakomerno.
	Vroč zrak Eco	30–275 °C	Nežna priprava izbranih jedi na eni ravni brez predgrevanja. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 275 °C. Med pripravo naj bodo vrata aparata zaprta. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in razreda energetske učinkovitosti.
	Zgornje/spodnje gretje Eco	30–300 °C	Nežna priprava izbranih jedi. Deluje zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
	Peka na žaru z ventilatorjem	30–300 °C	Pečenje perutnine, celih rib ali večjih kosov mesa. Žar in ventilator se izmenično vklaplja in izklaplja. Ventilator vrtinči vroč zrak okrog jedi.
	Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Pečenje nizkih kosov na žaru, npr. zrezkov, klobasic ali opečenega kruha. Gratiniranje jedi. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Pečenje manjših količin na žaru, npr. zrezkov, klobasic ali opečenega kruha. Gratiniranje manjših količin. Segreje se srednja površina pod žarom.

Simbol	Način gretja	Temperaturno območje	Uporaba in način delovanja Mogoče dodatne funkcije
	Stopnja za pico	30–275 °C	Priprava pice ali jedi, ki potrebujejo veliko topote od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Počasna peka	70–120 °C	Nežna in počasna priprava popečenih nežnih koščkov mesa v odkriti posodi. Topota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.
	Spodnje gretje	30–250 °C	Dopekanje jedi ali priprava v vodni kopeli. Deluje spodnji grelnik.
	Odtaljevanje	30–60 °C	Nežno odtaljevanje zamrznjenih jedi.
	Ohranjanje topote	60–100 °C	Hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Hitro segrevanje posode	30–70 °C	Hitro segrevanje posode.

## 6 Pribor

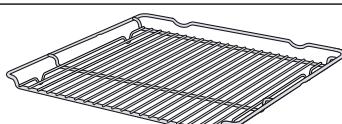
Uporabljajte originalni pribor. Ta je prilagojen vašemu aparatu.

**Opomba:** Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se pribor ponovno ohladi, sprememba oblike izgine.

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

### Pribor

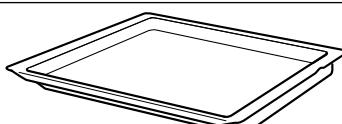
Rešetka



### Uporaba

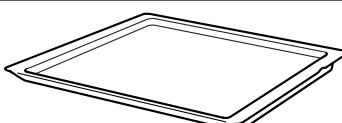
- Modeli za kolače
- Modeli za narastke
- Posoda
- Meso, npr. pečenka ali kosi za peko na žaru
- Globoko zamrznjene jedi

Univerzalni pekač



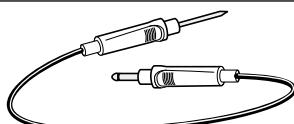
- Sočni kolači
- Pecivo
- Kruh
- Velike pečenke
- Globoko zamrznjene jedi
- Prestrezanje tekočin, ki kapljajo z jedi, npr. maščobe med peko na žaru na rešetki.

Pekač



- Kolač na pekaču
- Drobno pecivo

Termometer za peko



Natančno pečenje ali kuhanje.  
→ "Termometer za peko", Stran 13

### 6.1 Funkcija zaskočke

Funkcija zaskočke preprečuje, da bi se pribor prevrnil, ko ga jemljete iz pečice.

Pribor lahko izvlečete približno do polovice, nato se zaskoči. Zaščita pred prevračanjem deluje samo, če pribor pravilno vstavite v pečico.

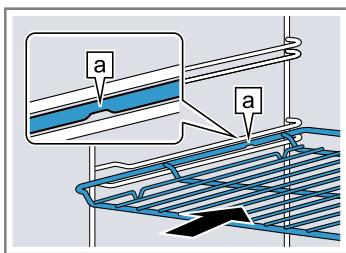
### 6.2 Vstavljanje pribora v notranjost pečice

Pribor mora biti vedno pravilno obrnjen, ko ga vstavite v pečico. Samo tako je pribor mogoče izvleči približno do polovice, ne da bi se prevrnil.

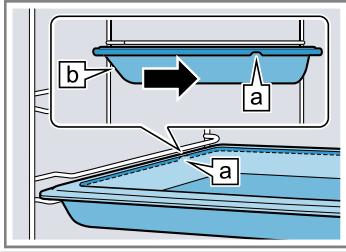
1. Pribor obrnite tako, da bo zareza zadaj in obrnjena navzdol.
2. Pribor potisnite med obe vodili na določeni višini.

## sl Pred prvo uporabo

Rešetka Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo krivina ~ obrnjena navzdol.

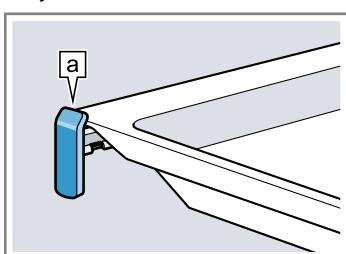


Pekač npr. univerzalni pekač ali plitvi pekač Pekač vstavite tako, da bo poševnina [b] obrnjena proti vratom aparata.



- Izvlecite izvlečna vodila, da vstavite pribor na višine z izvlečnimi vodili.

Rešetka ali pekač Pribor vstavite tako, da je rob pribora za jezičkom [a] na izvlečnem vodilu.



**Opomba:** Ko so izvlečna vodila popolnoma izvlečena, se zaskočijo. Izvlečna vodila z rahlim pritiskom potisnite nazaj v notranjost pećice.

- Pribor popolnoma vstavite, tako da se ne dotika vrat aparata.

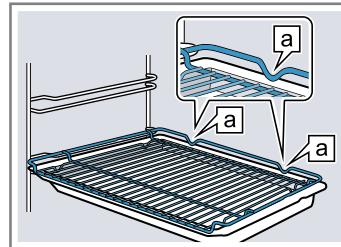
**Opomba:** Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pećice.

### Kombiniranje pribora

Da prestrežete tekočino, ki kaplja od jedi, lahko rešetko uporabite skupaj z univerzalnim pekačem.

- Rešetko položite na univerzalni pekač, tako da bo sta oba distančnika [a] zadaj ležala na robu univerzalnega pekača.
- Univerzalni pekač potisnite med obe vodili na določeni višini. Pri tem je rešetka nad zgornjim vodilom.

Rešetka na univerzalnem pekaču



## 6.3 Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializiranih trgovinah ali prek spletja.

Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete na spletu ali v naših prospektih:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Vsakemu aparatu pripada drugačen pribor. Pri nakupu vedno navedite natančno oznako svojega aparata (št. E).

Kateri pribor je na voljo za vaš aparat, lahko izveste v spletni trgovini ali na pooblaščenem servisu.

## 7 Pred prvo uporabo

Izvedite nastavitev za prvo uporabo aparata. Očistite aparat in pribor.

### 7.1 Prva uporaba

Po priključitvi na elektriko ali po daljšem izpadu električnega toka morate opraviti nastavitev za prvo uporabo aparata. Lahko traja nekaj sekund, preden se nastavitev prikažejo na zaslonu.

- Pritisnite na polje z besedilom, na katerem je želena nastavitev.

Možne nastavitev:  
– Jezik  
– Ura

- Nastavitev po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
- Na koncu potrdite z "Zaključek nastavitev".
  - Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prva uporaba aparata zaključena.
  - Na zaslonu se prikaže nastavljena ura.
- Da aparat pred prvim segrevanjem opravi preizkus delovanja, enkrat odprite in zaprite vrata aparata.

### 7.2 Čiščenje aparata pred prvo uporabo

Preden v aparatu prvič pripravljate jedi, očistite notranjost pećice in pribor.

- Informacije o izdelku in pribor vzemite iz pećice. Iz notranjosti in z zunanjosti aparata odstranite ostanki embalaže, npr. kroglice stiropora in leplilni trak.
- Gladke površine v notranjosti pećice obrišite z mehko, vlažno krpo.
- Z ① vklopite aparat.
- Izberite naslednje nastavitev:

Način gretja	4D-vroči zrak
Temperatura	največ
Trajanje	1 ura

- "Osnovno upravljanje", Stran 11
- Z ② vklopite delovanje.
    - Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
  - Ko čas trajanja poteče, se oglesi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
  - Z ③ izklopite aparat.

7. Ko se aparat ohladi, očistite gladke površine v notranjosti pečice z milnico in krpo za pomivanje.

8. Pribor temeljito očistite z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.

## 8 Osnovno upravljanje

### 8.1 Vklop aparata

- Z ① vklopite aparat.
- ✓ Na zaslonu se prikaže logotip Bosch. Nato se prikažejo načini gretja.

### 8.2 Izklop aparata

Če aparata ne uporabljate, ga izklopite. Če dalj časa ne upravljate z aparatom, se samodejno izklopi.

- Z ① izklopite aparat.
- ✓ Aparat se izklopi. Funkcije, ki trenutno potekajo, se prekinejo.
- ✓ Na zaslonu se prikaže ura ali prikaz preostale topote.

### 8.3 Vklop delovanja

Vsako delovanje morate vklopiti.

- Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Na zaslonu se prikažejo nastavitve, čas poteka, črta obroča in črta segrevanja.

### 8.4 Prekinitve ali zaključek delovanja

Delovanje lahko za kratek čas zaustavite in ga nato nadaljujete. Če delovanje popolnoma zaključite, se nastavitve ponastavijo.

1. Za kratko prekinitve delovanja:
  - Na kratko pritisnite ▷.
  - Za nadaljevanje delovanja pritisnite ▷.
2. Za zaključek delovanja za pribl. 3 sekunde pritisnite ▷.
- ✓ Delovanje se zaključi in vse nastavitve se ponastavijo.

### 8.5 Nastavitev načina delovanja

Ko vklopite aparat, aparat predlaga način delovanja, npr. načine gretja.

1. Če želite izbrati način delovanja, drugačen od predlaganega, pritisnite menu.
- ✓ Prikaže se izbor načinov delovanja.  
→ "Načini delovanja", Stran 8
2. Pritisnite na želeni način delovanja.
3. Da izberete še druge nastavitve, pritisnite na ustrezna polja z besedilom.

4. Vrednosti spremenite z upravljalnim obročem.
5. Z ▷ vklopite delovanje.

### 8.6 Nastavitev načina gretja in temperature

**Zahteva:** Način delovanja "Načini gretja" je izbran.

1. Pritisnite na želeni način gretja.
- ✓ Če način gretja ni viden na zaslonih na dotik, z upravljalnim obročem listajte po izbirnem seznamu.
2. Temperatura je osvetljena belo.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
4. Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Aparat začne greti.
- ✓ Na zaslonu sta prikazana pretečeni čas delovanja in končna temperatura.

**Nasvet:** Najprimernejši način gretja za vašo jed najdete v opisu načinov gretja.

**Opomba:** Aparat omogoča nastavitev trajanja in konca delovanja.  
→ "Časovne funkcije", Stran 12

#### Sprememba načina gretja

Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

1. Z ▷ prekinite delovanje.
2. Pritisnite "Načini gretja".
3. Pritisnite na želeni način gretja.
- ✓ Na zaslonu se za prikaže ustrezna predlagana temperatura.

#### Sprememba temperature

Po vklopu delovanja lahko neposredno spremenite temperaturo.

- Temperaturo spremenite z upravljalnim obročem.
- ✓ Temperatura se neposredno prevzame.

### 8.7 Prikaz informacij

V večini primerov lahko prikličete informacije o funkciji, ki se trenutno izvaja. Aparat samodejno prikaže nekatere opombe, npr. za potrditev ali kot poziv ali opozorilo.

1. Pritisnite ⓘ.
- ✓ Če so informacije na voljo, se prikažejo za nekaj sekund.
2. Po daljših besedilih listajte z upravljalnim obročem.

## 9 Hitro segrevanje

Da prihranite čas, lahko pri nastavljeni temperaturi nad 100 °C skrajšate čas segrevanja.

Hitro segrevanje lahko uporabite pri naslednjih načinih gretja:

- 4D-vroč zrak ☘
- Zgornji/spodnji grelnik ☐

### 9.1 Nastavitev hitrega segrevanja

Da bo jed enakoverno pripravljena, jo vstavite v pečico šele po hitrem segrevanju.

**Opomba:** Trajanje nastavite šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Nastavite primeren način gretja in temperaturo nad 100 °C.
2. Pritisnite "Hitro segrevanje".
- ✓ V polju z besedilom se prikaže "Vklapljen".
3. Z vklopite delovanje.
- ✓ Hitro segrevanje se zažene.

- ✓ Ko se hitro segrevanje konča, se oglesi zvočni signal. V polju z besedilom se prikaže "Izklopljeno".
- 4. Jed vstavite v pečico.

### Prekinitev hitrega segrevanja

- Pritisnite "Hitro segrevanje".
- ✓ V polju z besedilom se prikaže "Izklopljeno".

## 10 Časovne funkcije

Aparat ima različne časovne funkcije, s katerimi lahko krmilite delovanje.

### 10.1 Pregled časovnih funkcij

Lahko nastavite trajanje in konec delovanja. Alarm lahko nastavite neodvisno od delovanja aparata.

#### Časovna funk- Uporaba cija

Alarm	Alarm lahko nastavite neodvisno od delovanja. Ne vpliva na aparat.
Trajanje	Če nastavite trajanje delovanja, se aparat po preteku trajanja samodejno preneha segrevati.
Konec	Za trajanje lahko nastavite uro, ob kateri naj se delovanje konča. Aparat se samodejno vklopi, tako da se delovanje zaključi ob želeni uri.

### 10.2 Nastavitev alarma

Alarm deluje neodvisno od delovanja aparata. Alarm lahko nastavite do 23 ur in 59 minut, ko je aparat vklopljen ali izklopljen. Alarm ima lasten zvočni signal, tako da slišite, ali potekel čas za alarm ali trajanje.

1. Pritisnite .
- ✓ Simbol sveti rdeče.
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.
3. Z vklopite alarm.  
Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.
- ✓ Čas alarma se odšteva.
- ✓ Ko je aparat izklopljen, čas alarma ostane viden na zaslonu.
- ✓ Ko je aparat vklopljen, so na zaslonu prikazane nastavite delovanja, ki poteka. Da se za nekaj sekund prikaže čas alarma, pritisnite .
- ✓ Ko čas alarma poteče, se oglesi zvočni signal. Rdeči simbol ugasne.
4. Ko čas alarma poteče:
  - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.
  - Da ponovno nastavite čas alarma, pritisnite in z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.

#### Sprememba alarma

Čas alarma lahko kadar koli spremenite.

1. Pritisnite .
2. Z upravljalnim obročem spremenite čas alarma.
3. Potrdite z .

#### Prekinitev alarma

Čas alarma lahko kadar koli prekinete.

1. Pritisnite .
2. Z upravljalnim obročem ponastavite čas alarma na ničlo.
3. Potrdite z .
- ✓ Rdeči simbol ugasne.

### 10.3 Nastavitev trajanja

Trajanje delovanja lahko nastavite do 23 ur in 59 minut.

**Zahleva:** Način delovanja in temperatura ali stopnja sta nastavljena.

1. Pritisnite "Trajanje".
2. Trajanje nastavite z upravljalnim obročem.

Smer vrtenja	Predlagana vrednost
Levo	10 minut
Desno	30 minut

Trajanje do ene ure lahko nastavite v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut. Čas konca priprave se samodejno preračuna.

3. Z vklopite delovanje.
- ✓ Aparat začne greti in trajanje se odšteva.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglesi zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli.
4. Ko trajanje poteče:
  - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.
  - Da ponovno nastavite trajanje, pritisnite "Trajanje" in z upravljalnim obročem nastavite trajanje.
  - Da nadaljujete z delovanjem, ne da bi določili trajanje, ga vklopite z .
  - Ko je jed pripravljena, z izklopite aparat.

#### Sprememba trajanja

Trajanje lahko kadar koli spremenite.

1. Pritisnite .
2. Z upravljalnim obročem spremenite trajanje.
- ✓ Sprememba bo neposredno prevzeta.

#### Prekinitev trajanja

Trajanje lahko kadar koli prekinete.

1. Pritisnite "Trajanje".
2. Z upravljalnim obročem ponastavite trajanje na ničlo.
- ✓ Sprememba bo neposredno prevzeta.
- ✓ Aparat nadaljuje z delovanjem brez določenega trajanja.

## 10.4 Nastavitev konca

Čas, ob katerem se trajanje konča, lahko zamaknete do 23 ur in 59 minut.

### Opombe

- Da bo rezultat priprave dober, časa konca ne zamaknite več, ko se je delovanje že vklopilo.
- Da se živila ne pokvarijo, jih ne pustite predolgo v pečici.

### Zahteve

- Način delovanja in temperatura ali stopnja sta nastavljeni.
- Trajanje je nastavljeno.
- 1. Pritisnite "Konec".
- 2. Čas konca zamaknite z upravljalnim obročem.  
Po začetku delovanja ne morete več spremenjati časa konca.
- 3. Z vklopite delovanje.
- ✓ Na zaslolu se prikazuje čas vklopa. Aparat je v stanju pripravljenosti.

- ✓ Ob času vklopa se aparat začne segrevati in trajanje se odšteva.

- ✓ Ko trajanje poteče, se oglaši zvočni signal. Na zaslolu je trajanje na ničli.

- 4. Ko trajanje poteče:

- Da predčasno prekinete signal, pritisnite na polje na dotik.
- Da ponovno nastavite trajanje, pritisnite "Trajanje" in z upravljalnim obročem nastavite trajanje.
- Da nadaljujete z delovanjem, ne da bi določili trajanje, ga vklopite z .
- Ko je jed pripravljena, z izklopite aparat.

## Prekinitev časa konca

Nastavljeni čas konca in trajanje lahko kadar koli izbrisete.

1. Z prekinite delovanje.
2. Da nadaljujete z delovanjem, ne da bi določili trajanje in čas konca, ga vklopite z .

# 11 Termometer za peko

Natančno pripravite jed, tako da v živilo vstavite termometer za peko in na aparatu nastavite temperaturo sredice. Tako ko je nastavljena temperatura sredice v živilu dosežena, aparat samodejno preneha greti.

## 11.1 Primerni načini gretja s termometrom za peko

Za pripravo jedi s termometrom za peko so primerni samo določeni načini gretja.

Če v notranjosti pečice uporabljate termometer za peko, so vam na voljo naslednji načini gretja.

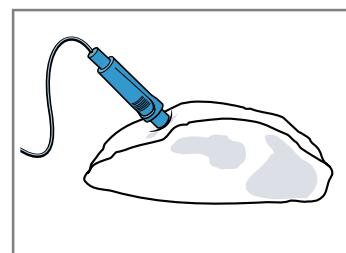
- 4D-vroč zrak
- Zgornje in spodnje gretje
- Vroč zrak Eco
- Zgornje in spodnje gretje Eco
- Žar z ventilatorjem
- Stopnja za pico

Tanki kosi mesa

Termometer za peko od strani vstavite v najdebelejši del kosa mesa.

Debeli kosi mesa

Termometer za peko od zgoraj vstavite v meso poševno navzdol do prislonja.



## 11.2 Vstavljanje termometra za peko

Uporabite priloženi termometer za peko ali pri našem pooblaščenem servisu naročite primeren termometer za peko.

### OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko izolacija pečice poškoduje.

- Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tem aparatu.

### POZOR!

Termometer za peko se lahko poškoduje.

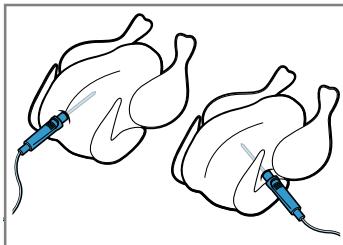
- Kabla termometra za peko ne ukleščite.
- Razdalja med žarom in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da prevelika vročina ne poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo nabrekne.

1. Termometer za peko vstavite v živilo.

Termometer za peko ima tri merilne točke. Pazite, da je vsaj srednja merilna točka v živilu.

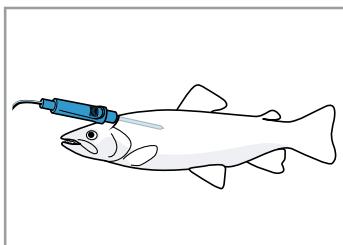
## sl Termometer za peko

Perutni-na Termometer za peko vstavite v najdebeljše mesto na prsih do prislona. Glede na obliko kosa perutnine vstavite termometer vzdolžno ali počez.



Obrnite perutnino in jo položite na rešetko s prsno stranjo navzdol.

Ribe Pri celi ribi termometer za peko vstavite za ribjo glavo v smeri proti hrbenici do prislona.



Ribo brez obračanja položite na rešetko v plavalnem položaju in jo na primer podprite s polovico krompirja.

2. Živilo s termometrom za peko vstavite v pečico.
3. Priključek termometra za peko vključite v pušo na levi strani v notranjosti pečice.

### Opombe

- Če termometer za peko med delovanjem aparata izklučite, se vse nastavite ponastavijo.
- Ko živilo obrnete, ne izklučite termometra za peko. Po obračanju preverite pravilen položaj termometra za peko v živilu.

### 11.3 Nastavitev termometra za peko

Termometer za peko meri temperaturo v notranjosti živil med 30 °C in 99 °C.

#### Zaheteve

- Živilo s termometrom za peko je vstavljen v pečico.
  - Termometer za peko je vključen v pečico.
1. Pritisnite na želeni način gretja.
  - ✓ Temperatura v notranjosti pečice je poudarjena z belo barvo.
  2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo v pečici.
- Temperaturo v pečici nastavite najmanj za 10 °C višje od temperature sredice.
- Temperature v pečici ne nastavite višje kot na 250 °C.
3. Pritisnite "Temperatura sredice".
  - ✓ Temperatura sredice je poudarjena z belo barvo.
  4. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo sredice.
  5. Z vklopite delovanje.
  - ✓ Aparat začne greti.
  - ✓ Na zaslonu sta prikazana pretečeni čas delovanja in temperatura sredice.

- ✓ Na levi je prikazana trenutna temperatura sredice, na desni pa je prikazana nastavljena temperatura, npr. 15 | 75 °C. Trenutna temperatura sredice se prikaže šele nad pribl. 10 °C. Linija segrevanja se nača na temperaturo sredice.

- ✓ Ko je jed pripravljena, se oglaši zvočni signal. Aparat se preneha segrevati. Na zaslonu je trenutna temperatura sredice enaka nastavljeni temperaturi sredice, npr. 75 | 75 °C.

### 6. OPOZORILO – Nevarnost opekl!

Notranjost pečice, pribor in termometer za peko se močno segrejejo.

- Vroč pribor in termometer za peko iz pečice vedno vzemite s prijemalkami.

Ko je temperatura sredice dosežena:

- Z izklopite aparat.
- Termometer za peko izvlecite iz puše v notranjosti pečice.
- Termometer za peko izvlecite iz živila in ga vzemite iz pečice.

### Sprememba temperature

1. Po začetku delovanja je temperatura sredice poudarjena z belo barvo. Temperaturo sredice lahko neposredno spremenjate z upravljalnim obročem.
2. Da spremenite temperaturo v pečici, pritisnite "Temperatura" in z upravljalnim obročem spremenite temperaturo v pečici.

### Sprememba načina gretja

Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastaviteve.

1. Z prekinite delovanje.
2. Pritisnite "Načini gretja".
3. Pritisnite na želeni način gretja.
- ✓ Na zaslonu se za prikaže ustrezna predlagana temperatura.

### 11.4 Temperatura sredice različnih živil

Tu boste našli okvirne vrednosti temperature sredice različnih živil.

Okvirne vrednosti so odvisne od kakovosti in sestave živil. Ne uporabljajte globoko zamrznjenih jedi.

Perutnina	Temperatura sredice v °C
Piščanec	80 - 85
Piščančja prsa	75 - 80
Raca	80 - 85
Rače prsi, roza	55 - 60
Pura	80 - 85
Puranja prsa	80 - 85
Gos	80 - 90

Svinjina	Temperatura sredice v °C
Svinjski vrat	85 - 90
Svinjski file, rožnat	62 - 70
Svinjski hrbet, prepečen	72 - 80

Govedina	Temperatura sredice v °C
Goveji file ali rostbif, angleško pečen	45 - 52
Goveji file ali rostbif, rožnat	55 - 62
Goveji file ali rostbif, dobro pečen	65 - 75
Teletina	Temperatura sredice v °C
Telečja pečenka ali pleče, pusto	75 - 80
Telečja pečenka, pleče	75 - 80
Telečja krača	85 - 90

Jagnjetina	Temperatura sredice v °C
Jagnječe stegno, rožnato	60 - 65
Jagnječe stegno, prepečeno	70 - 80
Jagnječji hrbet, rožnat	55 - 60
Riba	Temperatura sredice v °C
Cela riba	65 - 70
Ribji file	60 - 65
Razno	Temperatura sredice v °C
Pečenka iz mletega mesa, vse vrste mesa	80 - 90

## 12 Pomoč

Z načinom delovanja "Pomoč" vam aparat pomaga pri pripravi različnih jedi in samodejno izbere najprimernejše nastavitev.

### 12.1 Posoda

Rezultat priprave je odvisen od sestave in velikosti posode.

Uporabljajte posodo, odporno na vročino, primerno za temperature do 300 °C. Najprimernejša je posoda iz stekla ali steklokeramike. Pečenka naj prekriva pribl. 2/3 dna posode.

Neprimerne je posoda iz naslednjih materialov:

- svetel, sijajen aluminij
- neglazirana glina
- plastika ali plastični ročaji

### 12.2 Nastavitev za jedi

Za optimalno pripravo jedi aparat uporablja različne nastavitev.

**Opomba:** Rezultat priprave je odvisen od kakovosti in sestave živil. Uporabljajte sveža živila, najbolje iz hladilnika. Globoko zamrznjena živila uporabite takoj, ko jih vzamete iz zamrzovalnika.

#### Nasveti in opombe glede nastavitev

Ko nastavite jed, se na zaslonu prikažejo ustrezne informacije za to jed, npr.:

- Primerna višina vstavljanja
  - Primeren pribor ali posoda
  - Dodajanje tekočine
  - Čas za obračanje ali mešanje
- Ko je ta čas dosežen, se oglaši zvočni signal.

Da prikličete informacije, pritisnite "Nasvet" ali ï. Nekaterе opombe se samodejno prikažejo.

#### Programi

Pri programih so vnaprej določeni optimalni način gretja, temperatura in trajanje.

Da bo rezultat priprave optimalen, morate dodatno nastaviti še težo. Če ni drugače navedeno, nastavite skupno težo jedi. Težo lahko nastavite samo znotraj predvidenega območja.

#### Priporočila za nastavitev

Pri priporočilih za nastavitev je optimalni način gretja vnaprej določen. Na zaslonu se prikazuje način gretja. Prednastavljeno temperaturo in trajanje lahko spremenite.

#### Termometer za peko

Pri nekaterih jedeh lahko uporabljate termometer za peko.

Ko je termometer za peko vstavljen, lahko izbirate le še med jedmi, pri katerih je mogoča uporaba termometra za peko. Za vsako jed prejmete priporočila za nastavitev načina gretja, temperature in temperaturo sredice. Temperaturo in temperaturo sredice lahko spremenite. → "Termometer za peko", Stran 13

#### Senzor za peko

Nekatere jedi aparat samodejno peče s senzorjem za peko.

Na zaslonu se prikaže ☰. Ni vam treba opraviti nobene druge nastavitev.

Upoštevajte informacije o senzorju za peko.  
→ "Jedi s senzorjem za peko", Stran 16

### 12.3 Pregled jedi

Ko izberete način delovanja, lahko na aparatu vidite, katere posamezne jedi so vam na voljo.

Jedi so razvrščene po kategorijah in vrstah jedi.

Kategorija	Vrste jedi
Kolači, kruh	Kolači Drobno pecivo Piškoti Kruh, žemljice Pikantni kolači, pica, kiš
Narastki, sufleji	Narastek, pikanten, svež, kuhanje sestavine Lazanja, sveža Gratiniran krompir, surove sestavine, tanek Narastek, sladek, svež Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij

Kategorija	Vrste jedi
Globoko za-mrznjeni iz-delki	Pica Žemljice Narastki Izdelki iz krompirja Perutnina, ribe
Perutnina	Piščanec Raca, gos Pura
Meso	Svinjina Govedina Teletina Jagnjetina Divjačina Mesne jedi
Riba	Riba
Zelenjava	Enolončnica z zelenjavou Gratinirana zelenjava Pečen krompir, prepolovljen Krompir v pečici, cel

## 12.4 Jedi s senzorjem za peko

Če izberete jed, primerno za pripravo s senzorjem za peko, aparat popolnoma samodejno uravnava postopek peke.

Senzor za peko nadzoruje postopek peke v notranjosti pečice in aparat samodejno uravnava nastavitev.

Naslednje jedi aparat samodejno peče s senzorjem za peko.

Kategorija	Vrste jedi/jedi
Kolači, kruh	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kolači</li> <li>■ Kolači v modelih</li> <li>■ Kolači na pekaču</li> <li>■ Pite</li> </ul> <p>Drobno pecivo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pecivo iz listnatega testa</li> <li>■ Mafini</li> <li>■ Kvašeno pecivo</li> </ul> <p>Kruh, žemljice</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Žemljice</li> <li>■ Kruh</li> <li>■ Nekvašen kruh</li> </ul> <p>Pikantni kolači, pica, kiš</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pikantni kolači, kiš</li> <li>■ Pica</li> <li>■ Alzaška plamenjača</li> </ul>
Globoko za-mrznjeni iz-delki	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izdelki iz krompirja</li> <li>■ Izdelki iz krompirja</li> </ul>

### Primerni modeli za peko

Da bo rezultat peke optimalen, uporabljajte temnekovinske modele za peko.

#### POZOR!

Modeli iz silikona ali folije, pokrovi ali pribor, ki vsebuje silikon, lahko povzročijo poškodbo senzorja za peko. Poškodbe lahko nastanejo tudi, če senzor za peko ni aktivен.

- Ne uporabljajte modelov iz silikona ali folij, pokrovov ali pribora, ki vsebujejo silikon.
- V notranjosti pečice nikoli ne hranite predmetov iz silikona.

## 12.5 Nastavitev jedi

Aparat vam nudi veliko različnih jedi. Z upravljalnim obročem lahko listate po različnih izbirnih seznamih.

**Opomba:** Po vklopu jedi ali nastavitev ne morete več spremeniti ali prekiniti.

**Zahteva:** Za vklop delovanja mora biti notranjost pečice hladna.

1. Pritisnite menu.
  2. Pritisnite "Pomoč".
  3. Pritisnite na želeno kategorijo.
  4. Pritisnite na želeno vrsto jedi.
  5. Pritisnite na želeno jed.
  - ✓ Na zaslonu se prikažejo nastavitev za jed.
  - ✓ Pri jehih z delovanjem s senzorjem za peko se ne prikaže nobena nastavitev, ampak se prikaže opozorilo na senzor za peko.
  6. Po potrebi spremenite nastavitev.
    - Pri nekaterih jehih lahko spremenite temperaturo in trajanje, pri nekaterih pa težo. Pri delovanju s senzorjem za peko aparat samodejno krmili nastaviteve.
    - Pri nekaterih jehih lahko dodatno zamaknete čas konca.  
→ "Nastavitev konca", Stran 13
  7. Da se prikažejo podatki o priboru in višini vstavljanja, pritisnite "Nasvet".
  8. Z ▷ vklopite delovanje.
- Opomba:** Med delovanjem s senzorjem za peko ne odpirate vrat aparata. Rezultat peke ne bi bil več ustrezni in delovanje s senzorjem za peko bi se prekinilo.
- ✓ Aparat začne greti in trajanje se odšteva.
  - ✓ Pri delovanju s senzorjem za peko se trajanje ne prikaže. Čas na zaslonu kaže, koliko časa pečica že deluje.
  - ✓ Ko je jed pripravljena, se oglaši zvočni signal. Aparat se preneha segrevati.
  9. Ko trajanje poteče:
    - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.
    - Nekatere jedi lahko po potrebi pripravljate naprej.  
→ "Naknadna priprava", Stran 16
    - Ko je jed pripravljena, z ① izklopite aparat.

### Naknadna priprava

Pri nekaterih jehih aparat po poteku trajanja ponudi nadaljevanje priprave. Naknadno pripravo lahko ponovite, kolikorkrat želite.

1. Če ne želite nadaljevati s pripravo, pritisnite "Konec" in z ① izklopite aparat.
2. Da nadaljujete s pripravo jedi, pritisnite "Naknadna priprava".
- ✓ Na zaslonu se prikaže trajanje.
3. Po potrebi z upravljalnim obročem spremenite trajanje.
4. Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Aparat začne greti in trajanje se odšteva.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglaši zvočni signal. Aparat se preneha segrevati. Opozorilo za nadaljevanje priprave se znova prikaže.
5. Ko trajanje poteče:
  - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.

- Če želite znova nadaljevati s pripravo, pritisnite "Naknadna priprava".

- Ko je jed pripravljena, pritisnite "Konec" in z ① izklopite aparat.

## 13 Otroško varovalo

Zavarujte aparat, da ga otroci ne bodo nehote vklopili ali spremenili nastavitev.

### 13.1 Vklop in izklop otroškega varovala

Otroško varovalo lahko aktivirate in deaktivirate pri vklopljenem in izklopljenem aparatu.

1. Da aktivirate otroško varovalo, za pribl. 4 sekunde pritisnite ☰.

- ✓ Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.
- ✓ Upravljalno polje je blokirano. Aparat lahko izklopite samo z ①.
- ✓ Ko je aparat vklopljen, sveti ☰. Ko je aparat izklopljen, ☰ ne sveti.
- 2. Da deaktivirate otroško varovalo, za pribl. 4 sekunde pritisnite ☰.
- ✓ Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

## 14 Nastavitev za sabat

Z nastavijo za sabat lahko nastavite trajanje do 74 ur. Jedi lahko hranite na toplem pri temperaturi med 85 °C in 140 °C z zgornjim in spodnjim gretjem, ne da bi vam bilo treba vklopiti ali izklopiti aparat.

### 14.1 Vklop nastavitev za sabat

#### Opombe

- Če med delovanjem odprete vrata, se aparat preneha segrevati. Ko zaprete vrata aparata, se aparat se greva dalje.
- Nastavitev za sabat po vklopu ne morete več spremeniti ali prekiniti.

#### Zahteve

- Nastavitev za sabat je aktivirana v osnovnih nastavitevah.  
→ "Osnovne nastavitev", Stran 17
- Izbran je način delovanja "Načini gretja" ☐.

1. Pritisnite "Nastavitev za sabat".  
Če način gretja ni viden na zaslonih na dotik, z upravljalnim obročem listajte po izbirnem seznamu.
- ✓ Temperatura je osvetljena belo.
2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
3. Pritisnite "Trajanje".
4. Trajanje nastavite z upravljalnim obročem. Časa konca ni mogoče zamakniti.
5. Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Aparat se začne segrevati in trajanje se odšteva.
6. Ko trajanje poteče, se oglesi zvočni signal. Trajanje je na ničli. Aparat se preneha segrevati in se spet odziva tako kot običajno, kadar ni v nastaviti za sabat.
  - Z ① izklopite aparat.  
Po pribl. 10 do 20 minutah se aparat samodejno izklopi.

## 15 Osnovne nastavitev

Aparat lahko prilagodite svojim potrebam.

### 15.1 Pregled osnovnih nastavitev

Tukaj najdete pregled osnovnih funkcij in tovarniških nastavitev. Osnovne nastavitev so odvisne od opreme vašega aparata.

Osnovna nastavitev	Izbira
Jezik	Glejte izbiro na aparatu.
Ura	Ura v obliki 24 h.
Tovarniška nastavitev	Ponastavitev Ne ponastavi <sup>1</sup>
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sekund) Srednje trajanje (1 minuta) <sup>1</sup> Dolgo trajanje (5 minut)
Jakost zvoka	5 stopenj

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitev (se lahko razlikuje glede na tip aparata)

Osnovna nastavitev	Izbira
Zvok tipk	Vklapljen Izklapljen (zvok pri ① ostane) <sup>1</sup>
Jakost osvetlitve prikazovalnika	5 stopenj
Prikaz ure	Izklapljen Digitalno <sup>1</sup> Analogno
Osvetlitev	Izklučena pri delovanju Vključena pri delovanju <sup>1</sup>
Otroško varovalo	Samo zapora tipk <sup>1</sup> Zaklepanje vrat in zapora tipk
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja <sup>1</sup> Pomoč

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitev (se lahko razlikuje glede na tip aparata)

Osnovna nastavitev	Izbira
Nočna zatemnitev	Izklopljeno <sup>1</sup> Vklapljen
Logotip znamke	Prikaži <sup>1</sup> Ne prikaži
Čas naknadnega delovanja ventilatorja	Priporočeno <sup>1</sup> Najkrajše
Izvlečni sistem	Ni naknadno nameščeno (pri ogrodjih in enojnem izvleku) <sup>1</sup> Naknadno nameščeno (pri dvojnem in trojnem izvleku)
Nastavitev za sabat	Vklapljen Izklopljeno <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitev (se lahko razlikuje glede na tip aparata)

## 15.2 Spreminjanje osnovnih nastavitev

**Zahtega:** Aparat je vklapljen.

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Osnovne nastavite".
3. Pritisnite na želeno osnovno nastavitev in jo sprememrite z upravljalnim gumbom.

# 16 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

## 16.1 Čistila

Da ne poškodujete različnih površin aparata, ne uporabljajte neprimernih čistil.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vлага lahko povzroči električni udar.

- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Rdeča črtica ob strani polja z besedilom kaže, katera osnovna nastavitev je izbrana. Na zaslonu je prikazana njena vrednost.

4. Z "Druge nastavite" preglejte osnovne nastavite in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
5. Da shranite nastavite, pritisnite menu in potrdite z "Shrani".

**Opomba:** Če zmanjka elektrike, se vaše spremembe osnovnih nastavitev ohranijo.

## Prekinitev spremembe osnovnih nastavitev

- Pritisnite menu in potrdite z "Ne shrani".
- ✓ Vse spremembe se zavrnejo in se ne shranijo.

## 15.3 Nastavitev ure

**Zahtega:** Aparat je vklapljen.

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Osnovne nastavite".
3. Pritisnite "Ura".
4. Z upravljalnim obročem spremenite uro.
5. Da shranite nastavite, pritisnite menu in potrdite z "Shrani".

## POZOR!

Neprimerna čistila poškodujejo površine aparata.

- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte močnih alkoholnih čistil.
- Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.
- Ne uporabljajte posebnih čistil za toplo čiščenje.

Čistilo za pečice v vroči pečici poškoduje emajl.

- Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici.
- Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostankе iz notranosti pečice in z vrat aparata.

Nove gobaste krpe vsebujejo ostanke snovi iz proizvodnje.

- Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

Upoštevajte navodila za čiščenje aparata.

→ "Čiščenje aparata", Stran 20

## Primerna čistila

Za različne površine aparata uporabljajte samo primerne čistila.

## Sprednja stran aparata

Površina	Primerna čistila	Opozorila
Nerjaveče jeklo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> <li>■ Posebna sredstva za nego nerjavečega jekla za tople površine</li> </ul>	<p>Da preprečite korozijo, s površin iz nerjavečega jekla takoj odstranite madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin.</p> <p>Na tanko nanesite čistilo za nerjaveče jeklo.</p>
Plastika ali lakirane površine npr. upravljalno polje	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> </ul>	<p>Ne uporabljajte čistila ali stregala za steklo.</p> <p>Da preprečite madeže, ki jih ni več mogoče odstraniti, takoj obrišite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki pride v stik s površinami.</p>

## Vrata aparata

Območje	Primerna čistila	Opozorila
Stekla vrat	■ Vroča milnica	<p>Ne uporabljajte čistila za steklo ali gobice iz jeklene volne.</p> <p><b>Nasvet:</b> Odstranite stekla vrat, da jih temeljito očistite. → "Vrata aparata", Stran 22</p>
Pokrov vrat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iz nerjavečega jekla: Čistilo za nerjaveče jeklo</li> <li>■ Iz plastike: Vroča milnica</li> </ul>	<p>Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.</p> <p>Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjaveče jeklo.</p> <p><b>Nasvet:</b> Odstranite pokrov vrat, da ga temeljito očistite. → "Vrata aparata", Stran 22</p>
Notranji okvir vrat iz nerjavečega jekla	Čistilo za nerjaveče jeklo	<p>Obarvanja lahko odstranite s čistilom za nerjaveče jeklo.</p> <p>Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjaveče jeklo.</p>
Ročaj vrat	■ Vroča milnica	<p>Da preprečite madeže, ki jih ni več mogoče odstraniti, takoj obrišite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki pride v stik s površinami.</p>
Tesnilo vrat	■ Vroča milnica	Ne odstranite in ne drgnite.

## Notranjost pečice

Območje	Primerna čistila	Opozorila
Emailjirane površine	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> <li>■ Voda s kisom</li> <li>■ Čistilo za pečice</li> </ul>	<p>Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne.</p> <p>Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši.</p> <p><b>Opombe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja Piroliza", Stran 20</li> <li>■ Emailj se pri zelo visoki temperaturi zapeče, zato se barva nekoliko spremeni. Ne vpliva na delovanje aparata.</li> <li>■ Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emailjirati in lahko ostanejo surovi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.</li> <li>■ Zaradi ostankov živil na emailjiranih površinah nastane bela obloga. Obloga ne škoduje zdravju. Ne vpliva na delovanje aparata. Oblogo lahko odstranite s citronsko kislino.</li> </ul>
Stekleni pokrov žarnice v pečici	■ Vroča milnica	Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Ogrodje	■ Vroča milnica	<p>Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne.</p> <p><b>Opomba:</b> Odstranite ogrodje, da ga temeljito očistite. → "Ogrodje", Stran 21</p>
Izvlečni sistem	■ Vroča milnica	<p>Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.</p> <p>Da ne odstranite maziva z izvlečnih vodil, jih očistite, ko so vstavljeni.</p> <p>Ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> <p><b>Opomba:</b> Odstranite izvlečni sistem, da ga temeljito očistite. → "Ogrodje", Stran 21</p>
Pribor	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> <li>■ Čistilo za pečice</li> </ul>	<p>Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne.</p> <p>Emailjirani pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.</p>
Termometer za peko	■ Vroča milnica	<p>Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.</p> <p>Ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>

## 16.2 Čiščenje aparata

Da preprečite poškodbe aparata, ga čistite le tako, kot je navedeno, in s primernimi čistili.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opeklina!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo.

- ▶ Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

**Zahetva:** Upoštevajte napotke glede čistil.

→ "Čistila", Stran 18

1. Aparat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje.
  - Za nekatere površine lahko uporabite alternativna čistila.
- "Primerna čistila", Stran 18
2. Osušite z mehko krpo.

## 17 Funkcija čiščenja Piroliza

S funkcijo čiščenja "Piroliza" se pečica skoraj samostojno očisti.

Notranjost pečice vsaka 2 do 3 mesece očistite s funkcijo čiščenja. Po potrebi lahko funkcijo čiščenja uporabite pogosteje. Za funkcijo čiščenja je potrebnih pribl. 2,5–4,7 kilovatnih ur.

### 17.1 Priprava aparata na funkcijo čiščenja

Da bo rezultat čiščenja dober in da preprečite poškodbe, aparat skrbno pripravite.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Vnetljivi predmeti, shranjeni v notranjosti pečice, se lahko vnamejo.

- ▶ Vnetljivih predmetov nikoli ne shranujte v notranjosti pečice.
- ▶ Če se iz pečice kadi, morate izklopiti aparat ali potegniti vtič iz vtičnice in pustiti vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.

Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo.

- ▶ Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in s pribora odstranite večjo umazanijo.

Med čiščenjem je aparat na zunanjji strani zelo vroč.

- ▶ Na ročaj vrat nikoli ne obešajte vnetljivih predmetov, npr. kuhinjskih krp.
- ▶ Sprednja stran aparata naj bo prosta.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko topote.

- ▶ Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

1. Iz notranjosti pečice in s pribora odstranite grobo umazanijo.
2. Notranjo stran vrat aparata in robe pečice v predelu tesnila očistite z milnico in mehko krpo.  
Tesnila vrat ne odstranjujte in ga ne drgnite.  
Trdovratno umazanijo na notranjem steklu vrat odstranite s čistilom za pečice.
3. Da hkrati s pečico očistite tudi pribor, vstavite pribor na višino 2.

**Opomba:** Skupaj s pečico lahko čistite samo priloženi emajlirani pribor, npr. univerzalni pekač ali plitvi pekač. Rešetke niso primerne za funkcijo čiščenja in se obarvajo.

4. Vzemite predmete iz pečice. Notranjost pečice mora biti prazna, z izjemo pribora, ki ga želite hkrati očistiti.

### 17.2 Nastavitev funkcije čiščenja

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost ogroženosti zdravja!

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico.

- ▶ Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhinjo.
- ▶ Ne zadržujte se dolgo v prostoru.
- ▶ Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opeklina!

Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje.

- ▶ Nikdar ne odpirajte vrat aparata.
- ▶ Počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

**⚠️** Med funkcijo čiščenja se aparat na zunanjji strani močno segreje.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vrat aparata.
- ▶ Počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

**Opomba:** Luč v pečici med funkcijo čiščenja ne sveti.

**Zahetva:** → "Priprava aparata na funkcijo čiščenja", Stran 20.

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Piroliza".
3. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo čiščenja.

Stopnja čiščenja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje v urah
1	Rahlo	Pribl. 1:15
2	Srednje	Pribl. 1:30
3	Močno	Pribl. 2:00

Pri močnejši ali starejši umazaniji izberite višjo stopnjo čiščenja.

Trajanje ni mogoče spremeniti.

4. Pritisnite ▷.
- ▶ Na zaslolu se prikaže opozorilo o potrebnih predpripravah za funkcijo čiščenja.

5. Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Funkcija čiščenja se zažene in trajanje se odšteva. Linija segrevanja se ne prikaže.
- ✓ Za vašo varnost se nad določeno temperaturo v pečici vrata aparata samodejno zaklenejo. Na zaslонu se prikaže .
- ✓ Ko je funkcija čiščenja končana, se oglaši zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
6. Z ① izklopite aparat.
- Ko se aparat dovolj ohladi, se vrata aparata odklepojo in  ugasne.
7. → "Po končani funkciji čiščenja pripravite aparat za uporabo", Stran 21.

### 17.3 Po končani funkciji čiščenja pripravite aparat za uporabo

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
  2. Z vlažno krpo obrišite ostanke pepela v notranjosti pečice, na ogrodju in v predelu vrat aparata.
  3. Izvleke večkrat izvlecite in jih potisnite nazaj. Med funkcijo čiščenja se izvleki lahko razbarvajo. Sprememba barve ne vpliva na delovanja aparata.
  4. Bele obloge odstranite s citronsko kislino.
- Opomba:** Bele obloge na emajliranih površinah lahko nastanejo zaradi pregrube umazanije. Ti ostanki živil ne škodujejo zdravju. Obloge ne ovirajo delovanja aparata.

## 18 Pomoč pri čiščenju

Pomoč pri čiščenju je hitra alternativa za občasno čiščenje notranjosti pečice. Funkcija pomoči pri čiščenju zmehča umazanijo z izparevanjem milnice. Nato umazanijo lažje odstranite.

### 18.1 Nastavitev pomoči pri čiščenju

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Zaradi vode v vroči notranjosti pečice lahko nastane vroča vodna para.

- Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.

**Zahteva:** Notranjost pečice je popolnoma hladna.

1. Pribor vzemite iz pečice.
2. 0,4 l vode dodajte kapljico pomivalnega sredstva in mešanico zlijte na sredino dna pečice. Ne uporabljajte destilirane vode.
3. Izberite način delovanja "Načini gretja".
4. Nastavite način gretja Spodnji grelnik .
5. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo na 80 °C.
6. Pritisnite "Trajanje".
7. Z upravljalnim obročem nastavite trajanje na 4 minute.
8. Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Aparat začne greti in trajanje se odšteva.

- ✓ Ko trajanje poteče, se oglaši zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli.
9. Z ① izklopite aparat in pustite, da se pečica pribl. 20 minut ohlaja.

### 18.2 Čiščenje pečice po uporabi

#### POZOR!

Če je v notranjosti pečice dalj časa vlaga, lahko nastane korozija.

- Po uporabi funkcije pomoči pri čiščenju obrišite notranjost pečice in počakajte, da se popolnoma posuši.

**Zahteva:** Notranjost pečice je hladna.

1. Odprite vrata aparata in z vpojno gobasto krpo obrišite preostalo vodo.
2. Gladke površine v notranjosti pečice očistite s krpo za pomivanje ali mehko ščetko. Trdovratne ostanke odstranite z gobico iz jeklene volne.
3. Robove iz vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis. Nato notranjost izperite s čisto vodo in z mehko krpo zbrisite do suhega, tudi pod tesnilom vrat.
4. Da se notranjost pečice posuši, pustite vrata odprta pribl. 1 uro v zaskočenem položaju (pribl. 30°).

## 19 Ogrodje

Za temeljito čiščenje ogrodja in notranjosti pečice ali za menjavo lahko ogrodje odstranite.

### 19.1 Odstranjevanje ogrodja

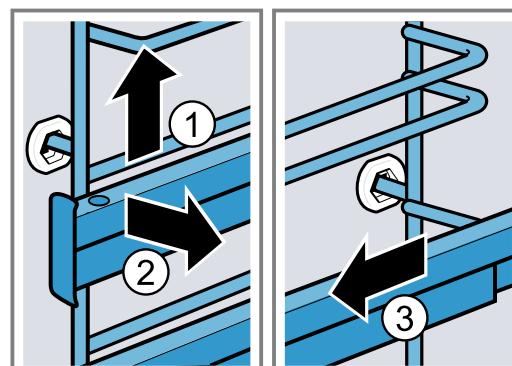
#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Ogrodje se močno segreje

- Nikoli se ne dotikajte vročega ogrodja.
- Vedno počakajte, da se aparat ohladi.
- Otrokom ne dovolite v bližino.

1. Ogrodje spredaj nekoliko privzdignite ① in ga odstranite ②.

2. Ogrodje potegnite naprej ③ in ga odstranite.



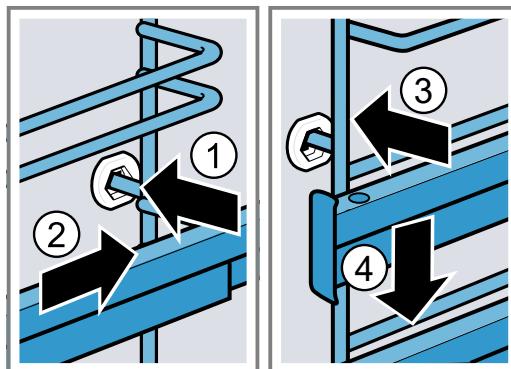
3. Očistite ogrodje.  
→ "Čistila", Stran 18

## 19.2 Namestitev ogrodja

### Opombe

- Ogrodje se prilega le na desno ali levo stran.
- Pri obeh izvlečnih vodilih pazite, da jih bo mogoče izvleči naprej.
- 1. Ogrodje vstavite na sredino v zadnjo pušo ①, da se ogrodje dotika stene notranjosti pečice, in ga potisnite nazaj ②.

2. Ogrodje vstavite v sprednjo pušo ③, da se ogrodje dotika stene notranjosti pečice, in ga potisnite navzdol ④.



# 20 Vrata aparata

Da temeljito očistite vrata aparata, lahko vrata aparata razstavite.

## 20.1 Odstranjevanje vrat aparata

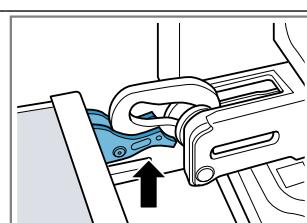
### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.  
 ▶ Nosite zaščitne rokavice.  
 Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.  
 ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.

1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite proti aparatu.
2. ⚠️ **OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**  
 Če tečaja nista zavarovana, se lahko z veliko silo zapret.  
 ▶ Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite odstraniti vrata aparata.

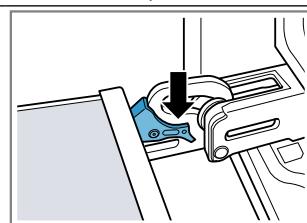
Odprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju.

Zaporni vzvod odprt



Tečaj je zavarovan in se ne more zapreti.

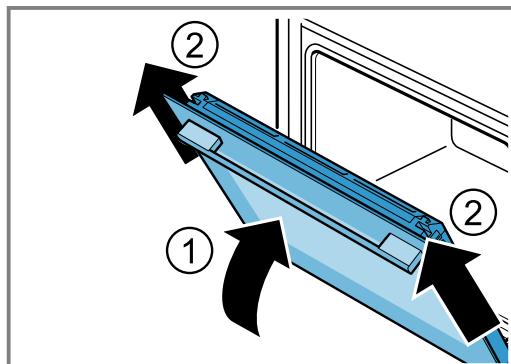
Zaporni vzvod zaprt



Vrata aparata so zavarvana in jih ni mogoče sneti.

- ✓ Zaporna vzvoda sta odprta. Tečaja sta zavarovana in se ne moreta zapreti.

3. Vrata aparata zaprite do prislona ①. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani ter jih izvlecite navzgor ②.



4. Vrata aparata previdno položite na ravno površino.

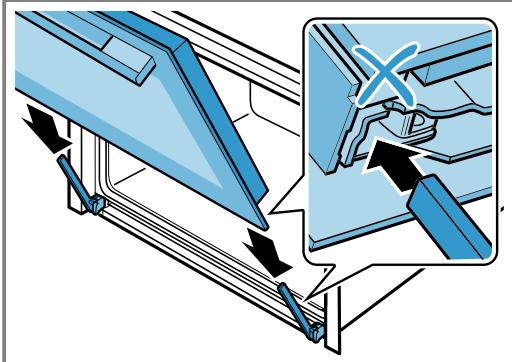
## 20.2 Namestitev vrat aparata

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

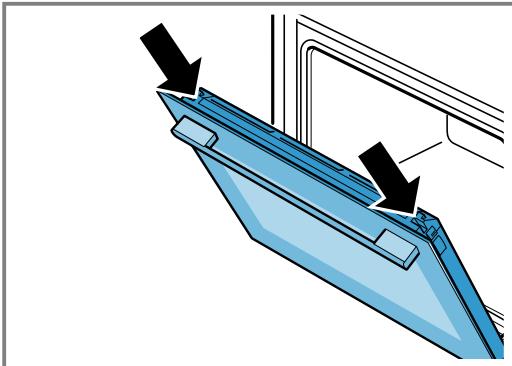
Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.  
 ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.  
 Če tečaja nista zavarovana, se lahko z veliko silo zapret.  
 ▶ Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite odstraniti vrata aparata.

- 1. Opomba:** Pazite, da boste vrata aparata brez upora potisnili na oba tečaja. Če čutite upor, preverite, ali jih vstavljate v pravo odprtino.

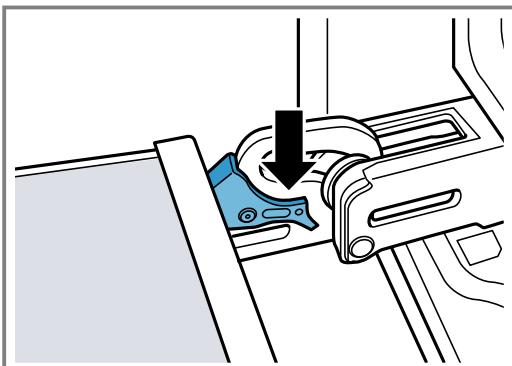
Vrata aparata potisnite naravnost na oba tečaja. Vrata aparata potisnite do prislona.



- 2.** Z obema rokama zgoraj levo in desno pritisnite na pokrov vrat, da preverite, ali so vrata aparata vstavljeni do prislona.



- 3.** Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite proti aparatu.  
**4.** Zaprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju.



- ✓ Zaporna vzvoda sta zaprta. Vrata aparata so zavarovana in jih ni mogoče sneti.
- 5.** Zaprite vrata aparata.

### 20.3 Odstranjevanje stekel vrat

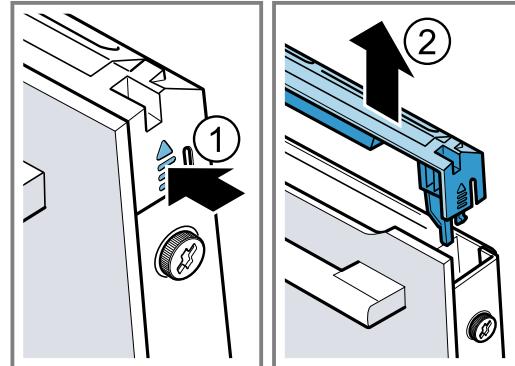
#### **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.

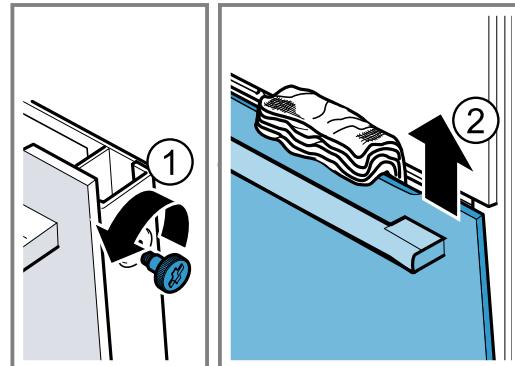
- ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.
- ▶ Nosite zaščitne rokavice.

- 1.** Nekoliko odprite vrata aparata.

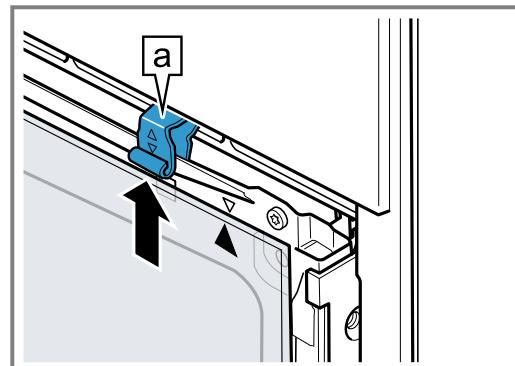
- 2.** Pokrov vrat od zunaj pritisnite na levi in desni strani ①, da se sprosti.
- 3.** Odstranite pokrov vrat ②.



- 4.** Očistite pokrov vrat.  
→ "Primerna čistila", Stran 18
- 5.** Odvijte levi in desni vijak na vratih aparata ① in ju odstranite.
- 6.** Med vrata aparata priprite večkrat prepognjeno kuhijsko kropo. Sprednje steklo izvlecite navzgor ②.



- 7.** Sprednje steklo z ročajem, obrnjenim navzdol, položite na ravno površino.
- 8.** Vmesno steklo z eno roko potisnite proti aparatu, medtem pa levo in desno držalo ③ potisnite navzgor. Držal ③ ne odstranite.



- 9.** Odstranite vmesno steklo.
- 10.** **⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

- ▶ Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

Demontirana stekla vrat z obeh strani očistite s čistilom za steklo in mehko kropo.

- 11.** Očistite vrata aparata.  
→ "Primerna čistila", Stran 18
- 12.** Osušite stekla vrat in jih ponovno namestite.

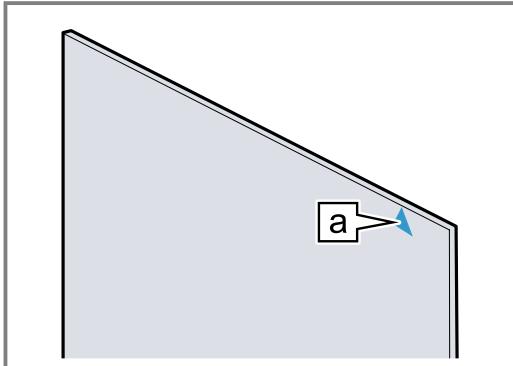
## 20.4 Montaža stekel vrat

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

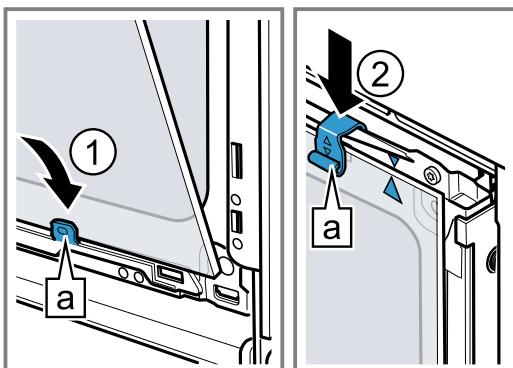
Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.

- ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.
- ▶ Nosite zaščitne rokavice.

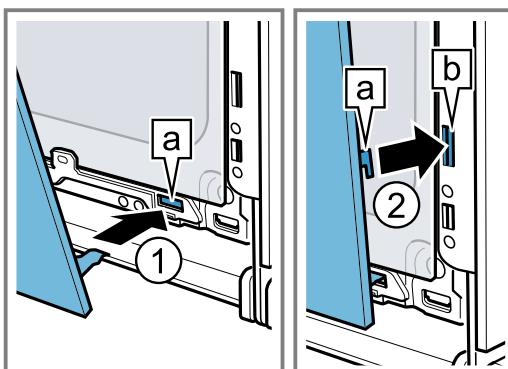
1. Vmesno steklo obrnite, da bo puščica **a** desno zgoraj.



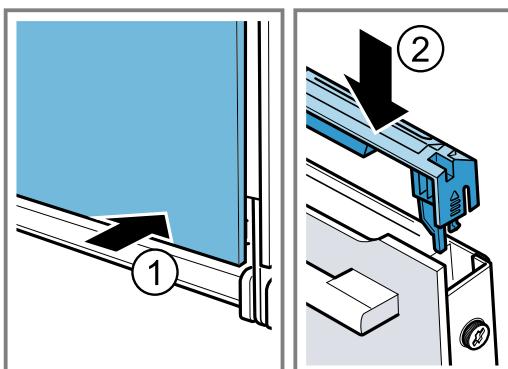
2. Vmesno steklo spodaj vstavite v držalo **a** ① in ga zgoraj pritisnite ter držite.
3. Levo in desno držalo **a** potisnite navzdol, da je vmesno steklo vpeto ②.



4. Sprednje steklo spodaj namestite v levo in desno držalo **a** ①.
5. Sprednje steklo potisnite k aparatu, da bosta leva in desna kljuka **a** nasproti ležišča **b** ②.



6. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite ①, da se slišno zaskoči.
7. Nekoliko odprite vrata aparata in odstranite kuhinjsko krpo.
8. Privijte vijaka na levi in desni strani vrat aparata.
9. Namestite pokrov vrat in ga pritisnite ②, da se slišno zaskoči.



10. Zaprite vrata aparata.

**Opomba:** Pečico uporabite šele, ko so stekla vrat pravilno nameščena.

## 21 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščeni servis. Tako se izognete nepotrebnim stroškom.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik tega aparata poškodovan, ga mora zamenjati izšolano strokovno osebje.

### 21.1 Motnje delovanja

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat ne deluje.	Varovalka je pregorela. ▶ Preverite varovalko v omarici z varovalkami.

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat ne deluje.	<p>Prišlo je do izpada napajanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite, ali osvetlitev prostora ali drugi aparati v prostoru delujejo.</li> </ul>
Na zaslonu se prikaže „Slovenščina“.	<p>Prišlo je do izpada napajanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izvedite nastavitev za prvo uporabo aparata.</li> <li>– Jezik</li> <li>– Ura</li> </ul>
Delovanje se ne zažene ali se prekine.	<p>Možni so različni vzroki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite opozorila, ki se prikažejo na zaslonu. → "Prikaz informacij", Stran 11</li> </ul> <p>Motnja v delovanju</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokličite servisno službo. → "Servisna služba", Stran 27</li> </ul>
Aparat se ne segregira.	<p>V osnovnih nastavivah je aktiviran demonstracijski način, na zaslonu se prikaže .</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Za kratek čas izključite aparat iz električnega omrežja, tako da izklopite varovalko v električni omarici in jo znova vklopite.</li> <li>2. V roku 3 minut v → "Osnovne nastavivte", Stran 17 deaktivirajte demonstracijski način.</li> </ol>
Ura se ne prikaže, ko je aparat izključen.	<p>Prišlo je do izpada napajanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Po izpadu električnega toka enkrat odprite in zaprite vrata aparata.</li> <li>✓ Aparat opravi preizkus delovanja in je pripravljen za uporabo.</li> </ul>
Vrat aparata ni mogoče odpreti.	<p>Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja, na zaslonu sveti .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počakajte, da se aparat ohlaja, dokler  na zaslonu ne ugasne. → "Funkcija čiščenja Piroliza", Stran 20</li> </ul>
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	<p>Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivirajte otroško varovalo s tipko .</li> <li>→ "Otroško varovalo", Stran 17</li> </ul> <p>Zaporo lahko izklopite v osnovnih nastavivah. → "Osnovne nastavivte", Stran 17</p>
Upravljalni obroč je težavo obrača.	<p>Upravljalni obroč se je snemal.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upravljalni obroč položite v ležišče na upravljalnem polju.</li> <li>2. Upravljalni obroč potisnite v ležišče, da se zaskoči in ga je mogoče obračati.</li> </ol> <p>Opomba: Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, da ostane ležišče stabilno.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Da sprostite upravljalni gumb, pritisnite na zunanjji rob upravljalnega gumba.</li> <li>✓ Upravljalni obroč se nagne in ga lažje primete.</li> <li>2. Upravljalni gumb vzemite iz ležišča.</li> <li>3. Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistil. Upravljalnega obroča ne namakajte. Upravljalnega obroča ne čistite v pomivalnem stroju.</li> </ol>
Osvetlitev notranjosti pečice ne deluje.	<p>Halogenska žarnica je v okvari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zamenjajte žarnico v pečici. → "Menjava žarnice v pečici", Stran 26</li> </ul>
Doseženo je maksimalno trajanje delovanja.	<p>Za preprečitev nehotenega nepreklenjenega delovanja se aparat po več urah samodejno preneha segrevati, če ne spremenite nastavitev. Na zaslonu se prikaže opozorilo. Kdaj je doseženo maksimalno trajanje delovanja, je odvisno od nastavitev za posamezni način delovanja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Za nadaljevanje delovanja pritisnite na poljubno polje na dotik ali obrnite upravljalni obroč.</li> <li>2. Če aparat ne uporabljate, ga izklopite z .</li> </ol> <p>Nasvet: Da se aparat ne bi nenamerno izklopil, nastavite trajanje. → "Nastavitev trajanja", Stran 12</p>

Napaka	Vzrok in odprava napak
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111.	Elektronika je zaznala napako. 1. Izključite aparat in ga ponovno vključite. ✓ Če je bila motnja trenutna, bo sporočilo izginilo. 2. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite sporočilo napake. → "Servisna služba", Stran 27
Rezultat priprave ni zadovoljiv.	Nastavite so bile neprimerne. Nastavitevne vrednosti, npr. temperatura ali trajanje, so odvisne od recepta, količine in živil. ► Prihodnjič nastavite nižje ali višje vrednosti. <b>Nasvet:</b> Veliko podatkov o pripravi in primernih nastavitevih vrednostih lahko najdete na naši domači strani <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> .

## 21.2 Menjava žarnice v pečici

Če osvetlitev v pečici ne deluje, zamenjajte žarnico v pečici.

**Opomba:** Temperaturno obstojne 230-voltne halogenske žarnice z močjo 40 W lahko kupite na pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini. Uporabljajte samo te žarnice. Nove halogenske žarnice prijemajte samo s čisto, suho krpo. Tako se življenska doba žarnice podaljša.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opekin!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

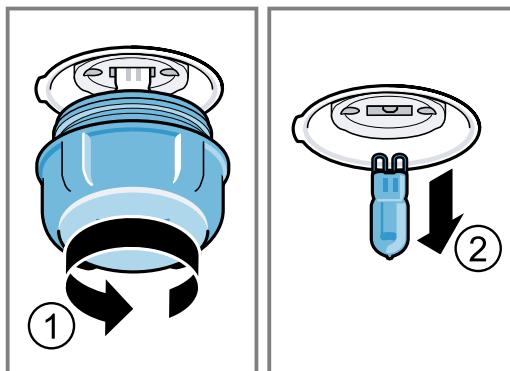
Pri menjavi žarnice so kontakti okovja žarnice pod napetostjo.

- Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je stroj izklopljen, da preprečite električni udar.
- Poleg tega izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

### Zahiteve

- Aparat je izključen iz električnega omrežja.
- Notranjost pečice je hladna.
- Imate novo halogensko žarnico za menjavo.

1. Da preprečite poškodbe, v notranjost pečice pogrite kuhinjsko krpo.
2. Stekleni pokrov odvijte v levo ①.
3. Halogensko žarnico izvlecite brez obračanja ②.



4. Vstavite novo halogensko žarnico in jo trdno potisnite v okovje.  
Pazite na položaj zatičev.
5. Pri nekaterih tipih aparata je na steklenem pokrovu tesnilni obroč. Namestite tesnilni obroč.
6. Privijte stekleni pokrov.
7. Vzemite kuhinjsko krpo iz pečice.
8. Vključite aparat v električno omrežje.

## 22 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

### 22.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omrežni priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način.

Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevezem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## 23 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščeni servis.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

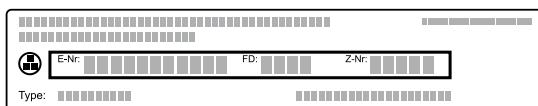
Ko pokličete pooblaščeni servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

Ta proizvod vsebuje vire svetlobe razreda energetske učinkovitosti G.

### 23.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko ploščico s številkama najdete, če odprete vrata aparata.



Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

## 24 Tako vam bo uspelo

Tu boste našli ustrezne nastavitev ter najboljši pribor in posodo za različne jedi. Priporočila smo prilagodili prav za vaš aparat.

### 24.1 Splošni napotki za pripravo

Upoštevajte naslednje informacije za pripravo vseh jedi.

- Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zato so navedena nastavitevna območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi.
- Nastavitevne vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. Pribor vstavite v pečico šele, ko se ta segreje.
- Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

### 24.2 Napotki za peko

- Za peko kolačev, peciva ali kruha so najprimernejši temni kovinski modeli.
- Za narastke in gratinirane jedi uporabite široko, plitvo posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dlje, jedi pa na zgornji strani postanejo temnejše.
- Silikonski modeli za peko niso primerni.
- Če narastke pripravljate neposredno v univerzalnem pekaču, ga vstavite na raven 2.
- Nastavitevne vrednosti za kruh veljajo tako za testo na pekaču kakor za testo v globokem štirkotnem modelu.

#### **POZOR!**

Ko je v vroči notranosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.

- Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranost pečice.
- Na dno notranosti pečice nikoli ne postavljajte posode z vodo.

#### **Višine za vstavljanje pribora**

Če uporabljate način gretja 4D-vroč zrak, lahko izbirate med višinami vstavljanja 1, 2, 3 in 4.

Peka na eni ravni	Višina
Visoko pecivo/model na rešetki	2
Nizko pecivo/plitvi pekač	3

Peka na več ravneh	Višina
2 ravni	
■ Univerzalni pekač	3
■ Plitvi pekač	1
2 ravni	
■ 2 rešetki z modeli	3
	1
3 ravni	
■ Plitvi pekač	5
■ Univerzalni pekač	3
■ Plitvi pekač	1
4 ravni	
■ 4 rešetke s papirjem za peko	5
	3
	2
	1

Uporabite način gretja 4D-vroč zrak.

**Opomba:** Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo pripravljena ob istem času.

### 24.3 Napotki za pripravo za pečenje, dušenje in peko na žaru

- Vrednosti v priporočenih nastavitevah veljajo za živila iz hladilnika in za nenadzorno perutnino, pripravljeno za peko.
- Perutnino položite na posodo s prsnim stranjem ali s stranjem s kožo navzdol.
- Pečenko, meso za peko na žaru ali celo ribo obrnite po pribl.  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{2}{3}$  navedenega časa.
- S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. Upoštevajte pomembne informacije o pravilni uporabi. → Stran 13

#### **Pečenje na rešetki**

Na rešetki se jed z vseh strani posebno hrustljavo zapeci. Pečete lahko na primer veliko perutnino ali več kosov hkrati.

## sl Tako vam bo uspelo

- Pecite podobno težke in podobno debele kose. Kosi za peko na žaru enakomerno porjavijo in ostanejo sočni.
- Živila položite neposredno na rešetko.
- Da prestrežete tekočino, ki kaplja z jedi, na navedeno raven vstavite univerzalni pekač z vstavljenim rešetkom.
- Glede na velikost in vrsto jedi v univerzalni pekač nalijte do  $\frac{1}{2}$  litra vode.  
Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa se manj umaze.

### Pečenje v posodi

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost pečice čistejša.

#### Splošne informacije o pečenju v posodi

- Uporabljajte posodo, odporno na vročino in primereno za uporabo v pečici.
- Posodo postavite na rešetko.
- Najprimernejša je steklena posoda.
- Upoštevajte navodila proizvajalca posode za pečenje.

### Pečenje v odkriti posodi

- Uporabite visok pekač.
- Če nimate ustrezne posode, lahko uporabite univerzalni pekač.

### Pečenje v pokriti posodi

- Uporabite ustrezno pokrovko, ki se dobro prilega posodi.
- Ko pečete meso, mora biti med živilom in pokrovom najmanj 3 cm prostora. Meso lahko nabrekne.

#### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Pokrovko privzdignite tako, da vroča para uhaja stran od telesa.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

### Peča na žaru

Na žaru pecite jedi, ki morajo biti hrustljave.

- Na žaru pecite podobno težke in podobno debele kose. Kosi za peko na žaru enakomerno porjavijo in ostanejo sočni.
- Kose za peko na žaru položite neposredno na rešetko.
- Da prestrežete tekočino, ki kaplja z jedi, pod rešetko vstavite univerzalni pekač, ki naj bo najmanj eno raven niže.

### Opombe

- Žar se izmenično vklaplja in izklaplja. To je običajno. Interval je odvisen od nastavljene stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

## 24.4 Priprava globoko zamrznjenih izdelkov

- Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov.
- Odstranite led.
- Globoko zamrznjeni izdelki so včasih neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

## 24.5 Priprava gotovih jedi

- Gotove jedi vzemite iz embalaže.
- Če gotovo jed pogrevate ali pripravljate v posodi, naj bo ta odporna na vročino.

## 24.6 Izberi jedi

Priporočene nastavitev za številne jedi, razvrščene po kategorijah jedi.

### Priporočene nastavitev za različne jedi

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja → Stran 8	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa, 2 ravnini	Model za venec ali Globok štirikotni model	3+1	🕒	140 - 160	60 - 80
Kolač iz umešanega testa, fin	Globok štirikotni model	2	🕒	150 - 170	60 - 80
Sadna ali skutina torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	🕒	170 - 190	60 - 80
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2	🕒	150 - 170 <sup>1</sup>	30 - 50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2	🕒	150 - 160	50 - 60

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

<b>Jed</b>	<b>Pribor/posoda</b>	<b>Višina</b>	<b>Način gre- tja</b>	<b>Temperatura v °C</b>	<b>Trajanje v min.</b>
			<b>→ Stran 8</b>		
Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	3	□	160 - 180	55 - 75
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	3	□	180 - 200	30 - 40
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3	◎	180 - 200 <sup>1</sup>	8 - 15
Mafini	Pekač za mafine	3	□	170 - 190	15 - 20
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3	□	160 - 180	25 - 35
Piškoti	Plitvi pekač	3	◎	140 - 160	15 - 30
Piškoti, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1	◎	140 - 160	15 - 30
Piškoti, 3 ravni	1x Univerzalni pekač + 2x Plitvi pekač	5+3+1	◎	140 - 160	15 - 30
Kruh, brez modela, 750 g	Univerzalni pekač ali Globok štirikotni model	2	◎	1. 210 - 220 <sup>1</sup> 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Kruh, brez modela, 1500 g	Univerzalni pekač ali Globok štirikotni model	2	◎	1. 210 - 220 <sup>1</sup> 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Kruh, brez modela, 1500 g	Globok štirikotni model	2	eco	200 - 210	35 - 45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3	□	250-270	20-25
Žemljice, sveže	Plitvi pekač	3	□	180 - 200	20 - 30
Pica, sveža, na pekaču	Plitvi pekač	3	◎	200-220	25-35
Pica, sveža, na pekaču, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1	◎	180-200	35-45
Pica, sveža, tanko testo, v modelu za pico	Pekač za pico	2	◎	220-230	20-30
Kiš	Model za pito , Črni pekač	3	◎	190 - 210	30 - 40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3	□	260-280 <sup>1</sup>	10-15
Narastek, pikanten, kuhané sestaviny	Model za narastke	2	□	200-220	30-50
Gratiniran krompir, surove sestaviny, višina 4 cm	Model za narastke	2	◎	160-190	50-70
Piščanec, 1 kg, nenadovan	Rešetka	2	◎	200-220	60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3	◎	220-230	30-35
Gos, nenadovana, 3 kg	Rešetka	2	◎	160-180	120-150
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2	◎	180-190	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2	eco	190 - 200	120 - 140
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2	◎	210-220	40-50
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2	◎	200-220	130-160
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2	eco	200-220	140-160

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

**sl** Tako vam bo uspelo

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja → Stran 8	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	60-70
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		3	25-30
Jagnječe stegno brez kosti, sre- dnje pečeno, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		170-190	50-80
Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	20-30

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

## Jogurt

V aparatu pripravite jogurt.

### Priprava jogurta

1. Pribor in ogrodje vzemite iz pečice.
2. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % mašobe) na 90 °C in pustite, da se ohladi na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, da ga segrejete na 40 °C.

3. V mleko vmešajte 150 g jogurta iz hladilnika.
4. Z zmesjo napolnite majhne posode, npr. skodelice ali kozarce.
5. Posodice pokrijte s folijo, npr. s folijo za živila.
6. Posodice postavite na dno pečice.
7. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitevami.
8. Po pripravi naj jogurt najmanj 12 ur počiva v hladilniku.

### Priporočene nastavitev za sladice in kompot

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja → Stran 8	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Jogurt	Modelčki za oblikova- nje porcij	Dno notranjosti pečice		40-45	8-9 h

## 24.7 Posebni načini priprave in drugi načini uporabe

Informacije in priporočene nastavitev za posebne načine priprave in druge načine uporabe, npr. počasno peko ali vkuhavanje.

### Počasna peka

Počasna priprava boljših kosov pri nizki temperaturi, npr. mehkih kosov govedine, teletine, svinjine, jagnjetine ali perutnine.

### Počasna peka perutnine ali mesa

**Opomba:** Zakasnitev vklopa s časom konca priprave pri načinu gretja „počasna peka“ ni mogoča.

**Zahleva:** Notranjost pečice je hladna.

1. Uporabljajte sveže in higienično neoporečno meso brez kosti.
  2. Posodo postavite na rešetko na raven 2 v notranjosti pečice.
  3. Notranjost pečice in posodo predgrevajte pribl. 15 minut.
  4. Na kuhalnišču pri zelo visoki temperaturi močno popecite meso na vseh straneh.
  5. Meso nato takoj položite na predogreto posodo v notranjost pečice.
- Da bo klima v notranjosti pečice enakomerna, naj bodo vrata pečice med počasno peko zaprta.
6. Po počasni peki vzemite meso iz notranjosti pečice.

### Priporočene nastavitev za počasno pripravo

Jed	Pribor/posoda	Višina	Trajanje peke v min.	Način gretja → Stran 8	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Račja prsa, roza, po 300 g	Odkrita posoda	2	6-8		90 <sup>1</sup>	45-60
Svinjski file, cel	Odkrita posoda	2	4-6		80 <sup>1</sup>	45-70
Goveji file, 1 kg	Odkrita posoda	2	4-6		80 <sup>1</sup>	90-120
Telečji medaljoni, debeli- na 4 cm	Odkrita posoda	2	4		80 <sup>1</sup>	30-50
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odkrita posoda	2	4		80 <sup>1</sup>	30-45

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

## Odtaljevanje

V aparatu lahko odtalite globoko zamrznjene jedi.

### Napotki za odtaljevanje

- V aparatu odtalite globoko zamrznjeno sadje, zelenjavno ali pecivo.
- Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.
- Zamrznjeno živilo, ki ga želite odtaliti, vzemite iz embalaže.
- Priporočene nastavite veljajo za jedi iz hladilnika (-18 °C).
- Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:
  - 1 rešetka: višina 2
  - 2 rešetki: višina 3+1

- Jedi med pripravo 1 do 2-krat obrnite ali premešajte. Večje kose obrnite večkrat. Jed med postopkom porazdelite. Kose, ki so se že odtalili, vzemite iz pečice.
- Odtaljene jedi pustite počivati še 10 do 30 minut v izklopljenem aparatu, da se temperatura izenači.

## Ohranjanje toplote

### Napotki za ohranjanje toplote

- Če uporabite način gretja "Ohranjanje toplote", preprečite nastajanje kondenzata. Notranjosti pečice vam ni treba brisati.
- Da preprečite izsuševanje jedi, lahko jedi pokrijete.
- Jedi ne hranite na toplem več kot 2 uri.
- Upoštevajte, da se nekatere jedi še naprej kuhajo, medtem ko jih hranite na toplem.

## 24.8 Testne jedi

Informacije v tem razdelku so namenjene preizkuševalnim ustanovam za lažje preizkušanje aparata v skladu z EN 60350-1.

### Peka

- Nastavitevene vrednosti veljajo za vstavljanje v hladno pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje v priporočenih nastavivah. Nastavitevene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.
- Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo pripravljena ob istem času.
- Višina vstavljanja pri peki na 2 ravneh:
  - Univerzalni pekač: višina 3

Plitvi pekač: višina 1

- Modeli na rešetki:
- Prva rešetka: višina 3
- Druga rešetka: višina 1

- Višina vstavljanja pri peki na 3 ravneh:

- Plitvi pekač: višina 5
- Univerzalni pekač: višina 3
- Plitvi pekač: višina 1

- Vodni biskvit

- Če pečete na 2 ravneh, tortne modele na rešetkah razporedite drugega nad drugim.

### Priporočene nastavite za peko

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre-tja → Stran 8	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	□	140-150 <sup>1</sup>	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	⊕	140-150 <sup>1</sup>	25-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1	⊕	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Brizgano pecivo, 3 ravni	2x Plitvi pekač + 1x Univerzalni pekač	5+3+1	⊕	130-140 <sup>1</sup>	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3	□	160 <sup>1</sup>	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3	⊕	150 <sup>1</sup>	25-35
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1	⊕	150 <sup>1</sup>	25-35

<sup>1</sup> Aparat predgrevajte 5 minut. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

<sup>2</sup> Aparat predgrejte. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja → Stran 8	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Tortice, 3 ravni	2x Plitvi pekač + 1x Univerzalni pekač	5+3+1	🕒	140 <sup>1</sup>	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	🕒	160-170 <sup>2</sup>	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	🕒	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Vodni biskvit, 2 ravni	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1	🕒	150-170 <sup>2</sup>	30-50

<sup>1</sup> Aparat predgrevajte 5 minut. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.<sup>2</sup> Aparat predgrejte. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

### Priporočene nastavite za peko na žaru

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja → Stran 8	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Opečen toast	Rešetka	5	🕒	3 <sup>1</sup>	4-6

<sup>1</sup> Aparata ne predgrevajte.

## 25 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.



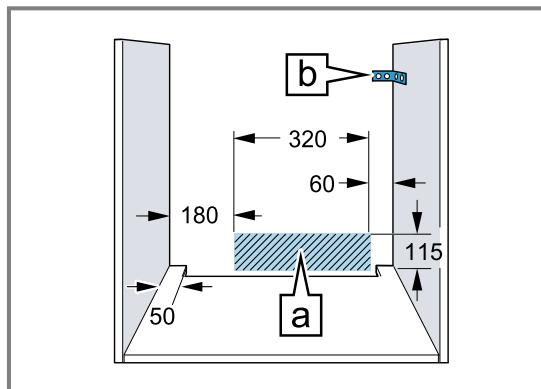
### ⚠ 25.1 Splošna navodila za namestitev

Prosimo, upoštevajte ta navodila, preden začnete z vgradnjo aparata.

- Varno uporabo zagotavlja zgolj strokovna namestitev v skladu s temi navodili za montažo. Za škodo, ki nastane zaradi napačne vgradnje, odgovarja monter.
- Ročaja vrat ne uporabljajte za prenašanje ali vgradnjo.
- Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.
- Pred uporabo odstranite embalažo in lepilne folije iz notranjosti pečice in z vrat.
- Upoštevajte navodila za vgradnjo pribora.
- Vgradno pohištvo mora biti odporno na temperaturo do 95 °C, čelne plošče sosednjih pohištvenih elementov pa do 70 °C.

- Aparata ne vgradite za okrasna ali pohištvena vrata. Obstaja nevarnost pregrevanja.
- Vse izreze na pohištvu naredite pred namestitvijo aparata. Odstranite ostružke. Električne komponente aparata lahko v nasprotnem primeru delujejo slabše.
- Priključna vtičnica aparata mora biti v označenem območju **a** ali zunaj vgradnega prostora.

Nepotrjeno pohištvo je treba pritrdit na steno z običajnim kotnikom **b**.



- Nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine. Deli, ki so med montažo dostopni, imajo lahko ostre robove.
- Podatki o dimenzijsah na slikah so v mm.

## **⚠ OPOZORILO – Nevarnost: magnetizem!**

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.

- ▶ Če nosite elektronske vsadke, se pri montaži upravljalnemu polju ali upravljalnim elementom ne približajte na več kot 10 cm.

## **⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!**

Uporaba podaljšanega električnega kabla in nedovoljenih adapterjev je nevarna.

- ▶ Ne uporabljajte električnih razdelilnikov.
- ▶ Uporablajte samo kabelske podaljške s certifikatom, ki imajo presek najmanj 1,5 mm<sup>2</sup> in ustrezajo veljavnim nacionalnim varnostnim predpisom.
- ▶ Če je električni priključni kabel prekratek, se obrnite na pooblaščeni servis.
- ▶ Uporablajte samo adapterje, ki jih je odobril proizvajalec.

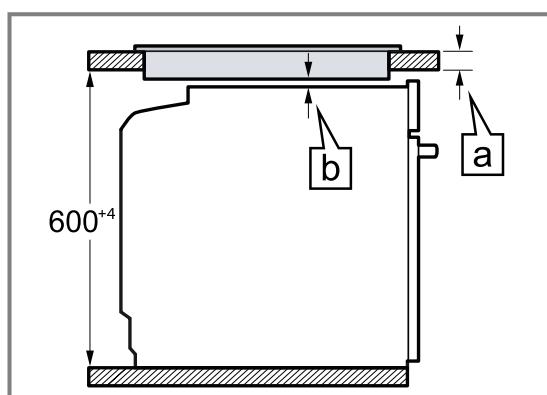
## **POZOR!**

Če aparat prenašate tako, da držite za ročaj vrat, se ta lahko odlomi. Ročaj vrat ne zdrži teže aparata.

- ▶ Aparata ne prenašajte ali držite za ročaj vrat.

## **25.4 Vgradnja pod kuhalno ploščo**

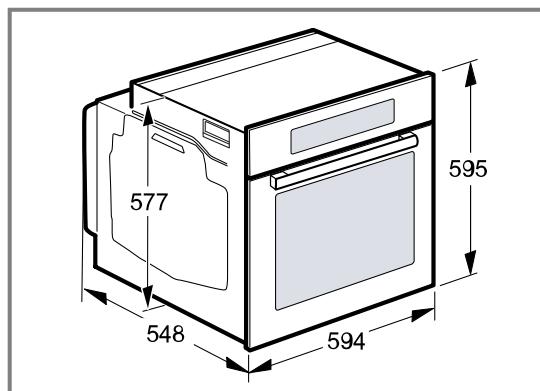
Če je aparat nameščen pod kuhalno ploščo, upoštevajte najmanjše mere, po potrebi vključno s spodnjo konstrukcijo.



Tip kuhalne plošče	a nataknjena v mm	a plosko vgrajena v mm	b v mm
Indukcijska kuhalna plošča	37	38	5

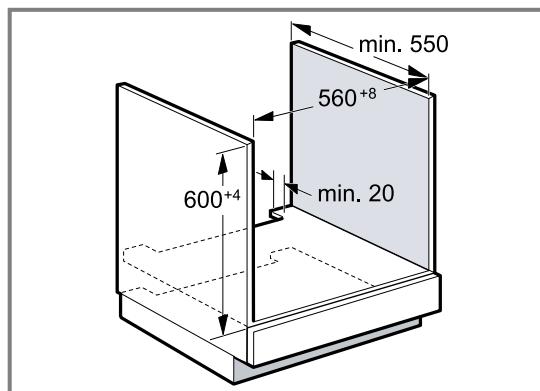
## **25.2 Dimenzijski aparata**

Tu najdete dimenzijski aparata



## **25.3 Vgradnja pod delovni pult**

Pri vgradnji pod delovni pult upoštevajte dimenzijski za vgradnjo in navodila za vgradnjo.



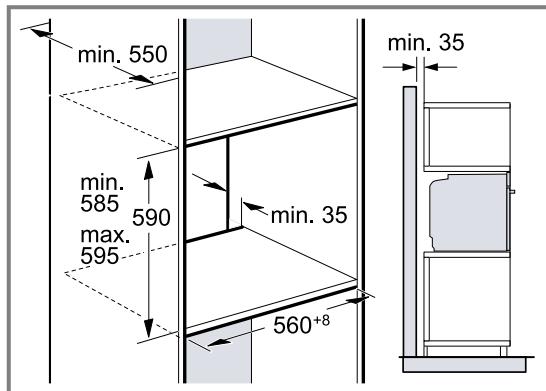
- Za prezračevanje aparata mora imeti vmesno dno prezračevalno odprtino.
- Delovni pult mora biti pritrjen na vgradno pohištvo.
- Upoštevajte morebitna navodila za montažo kuhalne plošče.

Zaradi nujne najmanjše razdalje **b** znaša najmanjša debelina delovnega pulta **a**.

Tip kuhalne plošče	a nataknjena v mm	a plosko vgrajena v mm	b v mm
Velikopovršinska indukcijska kuhalna plošča	47	48	5
Plinska kuhalna plošča	27	38	5
Električna kuhalna plošča	27	30	2

## 25.5 Vgradnja v visoko omaro

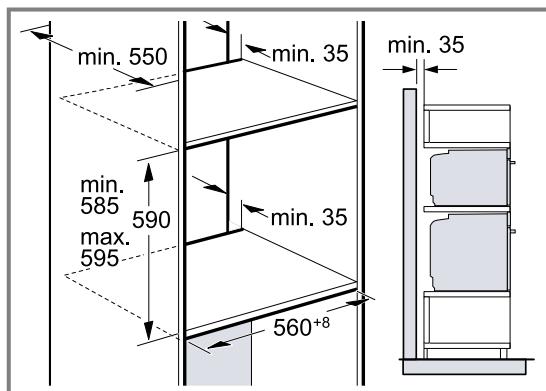
Pri vgradnji v visoko omaro upoštevajte dimenzijske za vgradnjo in navodila za vgradnjo.



- Za prezračevanje aparata morajo imeti vmesne stene prezračevalno odprtino.
- Če ima visoka omara poleg zadnje stene dodatno zadnjo steno, jo je treba odstraniti.
- Aparat vgradite le tako visoko, da lahko brez težav dosežete pribor.

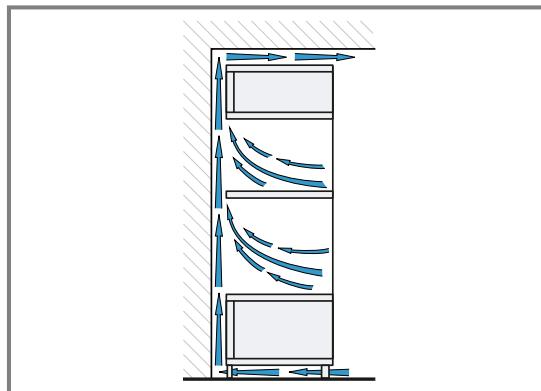
## 25.6 Vgradnja dveh aparatov drugega nad drugim

Aparat lahko vgradite tudi nad drug aparat ali pod njega. Pri vgradnji upoštevajte dimenzijske za vgradnjo in navodila za vgradnjo aparatov drugega nad drugim.



- Za prezračevanje aparatov morajo imeti vmesna dna prezračevalno odprtino.
- Da zagotovite ustrezno prezračevanje obeh aparatov, mora biti v območju podstavka prezračevalna odprtina velikosti najmanj 200 cm<sup>2</sup>. V ta namen izrežite okrasno letv podstavka ali namestite prezračevalno rešetko.

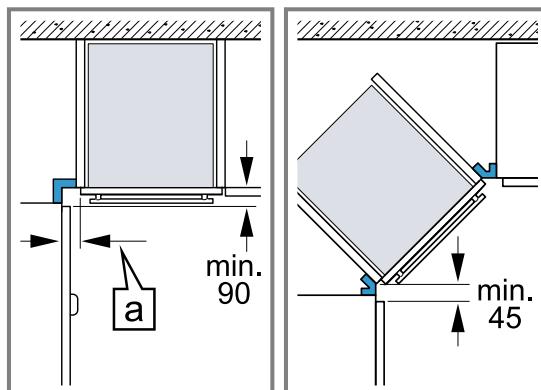
- Pazite, da bo zagotovljena izmenjava zraka, kot je prikazano na skici.



- Aparata vgradite le tako visoko, da lahko iz njiju brez težav odstranite pribor.

## 25.7 Kotna vgradnja

Pri kotni vgradnji upoštevajte dimenzijske za vgradnjo in navodila za kotno vgradnjo.



- Da se bodo vrata aparata lahko odpirala, pri kotni vgradnji upoštevajte najmanjše dimenzijske. Dimenzija **a** je odvisna od debeline čelnega dela pohištva in ročaja.

## 25.8 Električna priključitev

Da boste aparat varno priključili na elektriko, upoštevajte ta navodila.

- Aparat spada v zaščitni razred I in ga lahko uporabljate le z ozemljitvenim priključkom.
- Varovalka mora ustrezati podatku o moči na tipski ploščici in lokalnim predpisom.
- Aparat pri montažnih delih ne sme biti pod napetostjo.
- Aparat je dovoljeno priključiti le s priloženimi priključnimi kabli.
- Priključni kabel morate natakniti na zadnjo stran aparata, da se zasiši klik. 3 m dolg priključni kabel lahko kupite na pooblaščenem servisu.

- Priklučni kabel je dovoljeno nadomestiti le z originalnim kablom. Tega lahko kupite na pooblaščenem servisu.
- Z vgradnjo je treba zagotoviti zaščito pred dotikom.

### **Priklučitev aparata na elektriko z varnostnim vtičem**

**Opomba:** Aparat lahko priključite le na varnostno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi.

- Vtič vtaknite v varnostno vtičnico.

Ko je aparat vgrajen, mora biti vtič električnega priključnega kabla prosto dostopen. Če prost dostop do vtiča ni mogoč, mora biti v električni napeljavi vgrajena večpolna naprava za prekinitve toka v skladu s predpisi o postavitvi.

### **Priklučitev aparata na elektriko brez varnostnega vtiča**

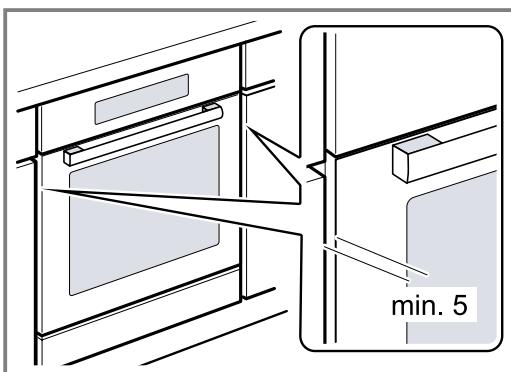
**Opomba:** Aparat sme priključiti samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

V električni napeljavi mora biti vgrajena večpolna naprava za prekinitve toka v skladu s predpisi o postavitvi.

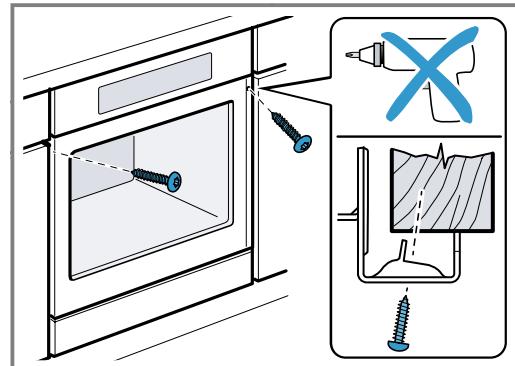
- Identificirajte fazni in nevralni („ničelni“) vodnik v vtičnici.  
Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.
- Aparat priključite v skladu s priključno shemo.  
Za napetost glejte tipsko ploščico.
- Žile električnega priključnega kabla priključite glede na barvne oznake:
  - zelena-rumena = zaščitni vodnik  $\oplus$
  - modra = nevralni („ničelni“) vodnik
  - rjava = faza (zunanji vodnik)

### **25.9 Vgradnja aparata**

- Aparat potisnite do konca in ga poravnajte na sredino.

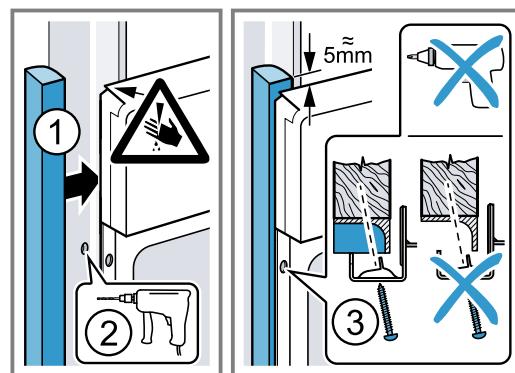


- Aparat pritrdite z vijaki.



- Pri kuhinjah brez ročajev z navpično prijemno letvijo:

- Namestite primeren vložek ①, da prekrijete morebitne ostre robeve in omogočite varno montažo.
- Vnaprej izvrтajte luknje v aluminijaste profile, da jih lahko pritrdite z vijaki ②.
- Aparat pritrdite s primernim vijakom ③.



**Opomba:** Reže med delovno ploščo in aparatom ne smete zapreti z dodatnimi letvami.

Na stranicah vgradne omare ne smejo biti nameščene letve za zaščito pred toploto.

### **25.10 Demontaža aparata**

- Aparat izključite iz električnega omrežja.
- Odvijte pritrdilne vijke.
- Aparat nekoliko privzdignite in ga povsem izvlecite.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001650229** (020208)

sl