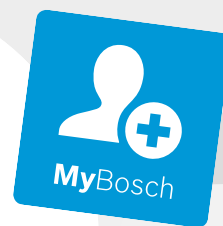




**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Vgradna pečica

**HNG6764.1**

[sl] Uporabniški priročnik in navodila za montažo

# Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



## Kazalo

### NAVODILA ZA UPORABO

|    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| 1  | Varnost .....                       | 2  |
| 2  | Preprečevanje materialne škode..... | 7  |
| 3  | Varstvo okolja in varčevanje .....  | 8  |
| 4  | Spoznavanje .....                   | 9  |
| 5  | Načini delovanja.....               | 11 |
| 6  | Pribor .....                        | 13 |
| 7  | Pred prvo uporabo .....             | 14 |
| 8  | Osnovno upravljanje.....            | 15 |
| 9  | Hitro segrevanje .....              | 16 |
| 10 | Časovne funkcije .....              | 16 |
| 11 | Para .....                          | 18 |
| 12 | Mikrovalovna pečica .....           | 20 |
| 13 | Termometer za peko .....            | 22 |
| 14 | Pomoč.....                          | 24 |
| 15 | Otroško varovalo .....              | 26 |
| 16 | Nastavitev za sabat .....           | 26 |
| 17 | Osnovne nastavitve .....            | 27 |
| 18 | Čiščenje in nega.....               | 28 |
| 19 | Funkcija čiščenja Piroliza.....     | 29 |
| 20 | Pomoč pri čiščenju .....            | 31 |
| 21 | Odstranjevanje vodnega kamna .....  | 31 |
| 22 | Sušenje .....                       | 32 |
| 23 | Ogrodje .....                       | 32 |
| 24 | Vrata aparata .....                 | 33 |
| 25 | Odpravljanje motenj.....            | 35 |
| 26 | Odstranjevanje .....                | 37 |
| 27 | Servisna služba .....               | 37 |
| 28 | Tako vam bo uspelo.....             | 38 |

|      |                                      |    |
|------|--------------------------------------|----|
| 29   | NAVODILA ZA MONTAŽO.....             | 49 |
| 29.1 | Splošna navodila za namestitev ..... | 49 |



## 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. Aparat lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- v gospodinjstvu in za podobne namene, npr. v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih; na kmetijah; za stranke v hotelih in drugih nastanitvenih objektih; v prenočiščih z zajtrkom.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

Aparat ustreza standardu EN 55011 oz. CISPR 11. Je proizvod skupine 2, razreda B. Skupina 2 pomeni, da aparat proizvaja mikrovalove za pogrevanje živil. Razred B pomeni, da je aparat namenjen za uporabo v domačem gospodinjstvu.

### 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 upora-

bljajo 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 13

#### **⚠ 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 prijemalke.

Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo.

- ▶ Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.
- ▶ 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 robove.

- ▶ 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 se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

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

Vdirajoča vlaga 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. Vedno 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 pooblaščen servis. → *Stran 37*

#### **⚠ 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 inzulinke črpalke.

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

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

Otroci 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.

Otroci 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 Mikrovalovna pečica**

SKRBNOST PREBERITE POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO

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

Nepravilna uporaba aparata je nevarna in lahko povzroči škodo. Ogrete copate in blazine s peškami ali žitnimi zrnji se na primer lahko vnamejo še čez nekaj ur.

- ▶ V aparatu nikoli ne sušite jedi ali oblačil.
- ▶ V aparatu nikoli ne segrevajte copat, blazin s peškami ali žitnimi zrnji, gobic, vlažnih čistilnih krp in podobnega.
- ▶ Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač.

Živila in embalaža ter posode se lahko vnamejo.

- ▶ Živil nikoli ne segrevajte v zavojih za ohranjanje toplote.
- ▶ Živil nikoli brez nadzora ne segrevajte v posodah iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov.
- ▶ Nikoli ne nastavite veliko previsoke moči mikrovalov ali predolgega časa. Ravnajte se po podatkih v teh navodilih za uporabo.
- ▶ Živil nikoli ne sušite z mikrovalovi.
- ▶ Živil z nizko vsebnostjo vode, npr. kruha, nikoli ne odtaljujte ali segrevajte s previsoko močjo mikrovalov ali predolgim časom.

Jedilno olje se lahko vname.

- ▶ Nikoli ne segrevajte samega jedilnega olja z mikrovalovi.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost eksplozije!**

Tekočine ali druga živila v tesno zaprtih posodah lahko hitro raznese.

- ▶ Nikoli ne segrevajte tekočin ali drugih živil v tesno zaprtih posodah.

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

Živila s trdo lupino ali kožo lahko raznese med segrevanjem ali tudi po njem.

- ▶ Nikoli ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte trdo kuhanih jajc v lupini.
- ▶ Nikoli ne kuhajte lupinarjev in rakov.
- ▶ Ko pripravljate jajca na oko ali jajca v kozarcu, najprej prebodite rumenjake.
- ▶ Pri živilih s trdno lupino ali kožo, npr. jabolkih, paradižnikih, krompirju ali klobasicah, lahko lupina poči. Pred segrevanjem prebodite lupino ali kožo.

Toplota v hrani za dojenčke se ne razporedi enakomerno.

- ▶ Nikoli ne segrevajte hrane za dojenčke v zaprtih posodah.
- ▶ Vedno odstranite pokrov ali dudo.
- ▶ Po segrevanju dobro premešajte ali pretresite.
- ▶ Preverite temperaturo, preden hrano ponudite otroku.

Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda lahko postane vroča.

- ▶ Posodo ali pribor vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža poči.

- ▶ Vedno upoštevajte podatke na embalaži.
- ▶ Jedi vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

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

Funkcija sušenja na najvišjih stopnjah pri delovanju same mikrovalovne pečice samodejno vklopi tudi grelnik in segreva notranjost pečice.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih površin pečice ali grelnih elementov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

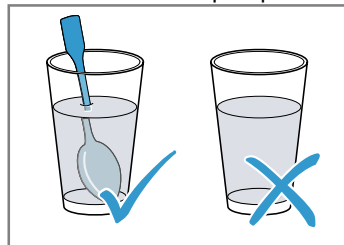
Nepravilna uporaba aparata je nevarna. Preveč ogrete copate, blazine iz pešk ali žitnih zrn, gobe, vlažne čistilne krpe in podobno lahko na primer povzročijo opekline.

- ▶ V aparatu nikoli ne sušite jedi ali oblačil.
- ▶ V aparatu nikoli ne segrevajte copat, blazin s peškami ali žitnimi zrni, gobic, vlažnih čistilnih krp in podobnega.
- ▶ Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!**

Pri segrevanju tekočin lahko pride do zamika vrenja. To pomeni, da tekočina lahko doseže vrelišče, ne da bi se dvigali značilni mehurčki. Že če le malo stresete posodo, morate biti previdni. Vroča tekočina lahko nenadoma prekipi in brizga.

- ▶ Med segrevanjem v posodo vedno postavi- te žlico. Tako preprečite zamik vrenja.



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

Neprimerna posoda lahko poči. Posoda iz porcelana in keramike ima lahko na ročajih in pokrovu drobne luknjice. Za temi luknjicami se skriva votel prostor. Vlaga, ki prodre v votli prostor, lahko povzroči pokanje posode.

- ▶ Uporabljajte samo posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

Kovinska posoda ali posoda s kovinsko oblogo lahko povzroči iskrenje, ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice. Aparat se poškoduje.

- ▶ Ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice, nikoli ne uporabljajte kovinske posode.
- ▶ Uporabljajte le posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, ali funkcijo mikrovalovne pečice v kombinaciji z dodatnim načinom gretja.

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

Aparat deluje pri visoki napetosti.

- ▶ Nikoli ne odstranjujte ohišja.

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

Z neprimernim čiščenjem lahko uničite površino aparata, skrajšajte življenjsko dobo aparata in povzročite nevarnost, npr. zaradi uhajanja mikrovalovne energije.

- ▶ Aparat redno čistite in nemudoma odstranite ostanke živil.
- ▶ Notranjost, tesnila na vratih, vrata in vratni prislon morajo biti vedno čisti.  
→ "Čiščenje in nega", Stran 28

Aparata nikoli ne uporabljajte, če so vrata aparata ali tesnilo vrat poškodovani. Mikrovalovna energija lahko uhaja.

- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte, če so vrata aparata, tesnilo vrat ali okvir vrat iz umetne mase poškodovani.
- ▶ Popravilo lahko izvrši samo pooblaščen servis.

Pri aparatih brez pokrova ohišja uhaja energija mikrovalov.

- ▶ Nikoli ne odstranjujte pokrova ohišja.
- ▶ Za vzdrževanje ali popravilo pokličite pooblaščen servis.

## 1.6 Para

Upoštevajte ta navodila, kadar uporabljate funkcijo s paro.

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Voda v rezervoarju za vodo se lahko pri nadaljnjem delovanju aparata močno segreje.

- ▶ Rezervoar za vodo izpraznite po vsakem delovanju s paro.

V notranjosti pečice nastaja vroča para.

- ▶ Ko aparat deluje s paro, ne segajte v notranjost pečice.

Ko odstranjujete pribor, lahko vroča voda pljuske čez rob.

- ▶ Vroč pribor previdno odstranjujte z rokavicami za peko.

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Hlapi vnetljivih tekočin se lahko vnamejo na vročih površinah v notranjosti pečice (vzbuh). Vrata aparata lahko počijo. Iz aparata lahko uhajajo vroča para in plameni.

- ▶ V rezervoar za vodo ne vlivajte vnetljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač).
- ▶ Rezervoar za vodo polnite izključno z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo.

## 1.7 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.

## 1.8 Funkcija čiščenja

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

- ▶ Pred vsakim zagonom funkcije čiščenja odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice.
- ▶ Pribora nikoli ne čistite skupaj s pečico. Med čiščenjem je aparat na zunanji 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 toplote.

- ▶ 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.
- ▶ Pribora nikoli ne čistite skupaj s pečico.

### ⚠ 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 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 zunanji 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 email 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 aktiven.

- ▶ 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 notranjosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.

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

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

- ▶ Po uporabi počakajte, da se notranjost aparata posuši.
- ▶ Vlažnih živil ne shranjujte dolgo v zaprti notranjosti pečice.
- ▶ V notranjosti pečice ne shranjujte 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 vrata aparata ne ukleščite predmetov.
- ▶ Samo pri delovanju z veliko vlage lahko pustite, da se notranjost 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 email.

- ▶ Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici.
- ▶ Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti 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 prislona.

### 2.2 Mikrovalovna pečica

Upoštevajte ta navodila, kadar uporabljate mikrovalovno pečico.

#### POZOR!

Če se kovina dotika notranjih sten pečice, nastajajo iskre, ki lahko poškodujejo aparat ali uničijo notranje steklo vrat.

- ▶ Kovina, npr. žlica v kozarcu, mora biti najmanj 2 cm oddaljena od notranjih sten in notranje strani vrat pečice.

Če pribor vstavite neposredno enega na drugem, nastajajo iskre.

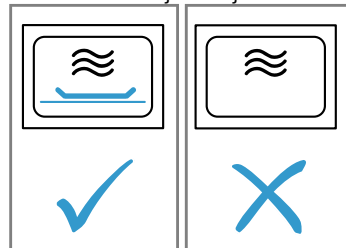
- ▶ Rešetke ne kombinirajte z univerzalnim pekačem.
- ▶ Pribor vedno vstavite na dve ločeni višini.

Ko aparat deluje samo v funkciji mikrovalovne pečice, uporaba univerzalnega pekača ali pekača ni primerna. Nastanejo lahko iskre in notranjost aparata se poškoduje.

- ▶ Priloženo rešetko uporabljajte kot odlagalno površino.

Aluminijaste posodice v aparatu lahko povzročijo iskrenje. Aparat se zaradi nastanka isker poškoduje.

- ▶ V aparatu ne uporabljajte aluminijastih posod.
- Delovanje aparata brez živil povzroči preobremenitev.
- ▶ Mikrovalovne pečice nikoli ne zaženite, če v njej ni živil. Edina izjema je kratek preizkus posode.



Pri pripravi pokovke v mikrovalovni pečici s preveliko močjo mikrovalov lahko steklo vrat počí zaradi preobremenitve.

- ▶ Nikoli ne nastavite previsoke moči mikrovalov.
- ▶ Uporabite največ 600 W.
- ▶ Vrečko s pokovko vedno položite na steklen krožnik.

## 2.3 Para

Upoštevajte ta navodila, kadar uporabljate funkcijo s paro.

### POZOR!

Če je na posodi rja, lahko ta povzroči korozijo v notranjosti pečice. Že najmanjši madeži lahko povzročijo korozijo.

- ▶ Ne uporabljajte rjaste posode.

Vroča voda v rezervoarju za vodo lahko poškoduje sistem za dovajanje pare.

- ▶ V rezervoar za vodo polnite izključno mrzlo vodo.

Če je med delovanjem aparata pri temperaturi nad 120 °C na dnu pečice voda, se emajl poškoduje.

- ▶ Če je na dnu pečice voda, ne zaženite delovanja.
- ▶ Pred delovanjem obrišite vodo z dna pečice.

Če tekočina za odstranjevanje vodnega kamna pride v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami, se te poškodujejo.

- ▶ Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

Čiščenje rezervoarja za vodo v pomivalnem stroju povzroča poškodbe.

- ▶ Rezervoarja za vodo ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Rezervoar za vodo očistite z mehko krpo in z običajnim sredstvom za pomivanje.

---

## 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 receptu ali v priporočenih nastavitvah.

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

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele za peko.

- Taki modeli posebno dobro sprejemajo toploto.

Vrata med delovanjem aparata odpirajte čim redkeje.

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

Pecite več jedi zaporedoma ali hkrati.

- Po prvi peki je notranjost 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 notranjosti 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

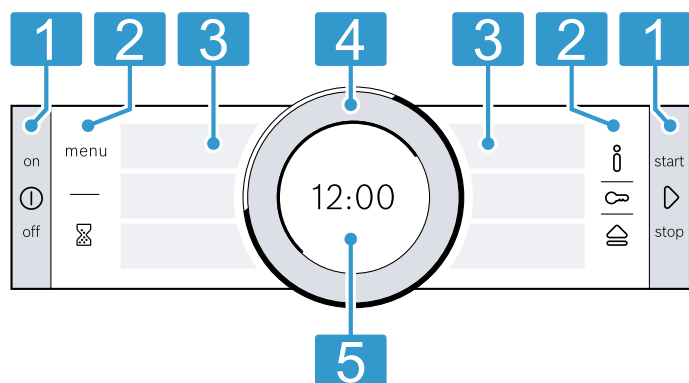


## 4 Spoznavanje

### 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.



**1 Tipke**  
Tipke na levi in desni strani upravljalnega polja je mogoče pritisniti. Če želite uporabiti tipko, jo pritisnite. Pri aparatih brez sprednje stranice iz nerjavečega jekla so tipke tudi polja na dotik.

**2 Polja na dotik**  
Polja na dotik so površine, občutljive na dotik. Da izberete funkcijo, se samo narahlo dotaknite ustreznega polja.

**3 Zasloni na dotik**  
Na zaslonih na dotik lahko vidite trenutne možnosti izbire. Da izberete funkcijo, se neposredno dotaknite ustreznega besedilnega polja. Besedilna polja se spremenijo glede na izbiro.

**4 Upravljalni obroč**  
Upravljalni obroč lahko neomejeno obračate v levo ali desno. Narahlo pritisnite na upravljalni obroč in ga premaknite v željeno smer.

**5 Zaslon**  
Na zaslonu lahko vidite trenutne nastavitvene vrednosti ali navodila.

### 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.<br>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.<br>→ "Načini delovanja", Stran 11                      |
| ⌚              | Opomnik/alarm                 | Izbira opomnika/alarma.                                                                      |
| i              | Informacija                   | Prikaz dodatnih informacij o določeni funkciji ali nastavitvi.                               |
| 🔑              | Otroška varnostna ključavnica | Pritisnite za pribl. 4 sekunde: aktiviranje ali deaktiviranje otroške varnostne ključavnice. |
| 🏠              | Odpiranje upravljalne plošče  | Odprite upravljalno ploščo, da odstranite rezervoar za vodo.                                 |

## 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 nastavitve. 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 10* 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 nastavitvene 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 nastavitvene vrednosti na različnih ravneh.

|                     |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vrednost v ospredju | Vrednost v ospredju je osvetljena belo. Vrednost lahko neposredno spreminjate z upravljalnim obročem. Po zagonu delovanja je v ospredju temperatura ali stopnja. Ko so vklopljeni mikrovalovi, je v ospredju trajanje. |
| Vrednost v ozadju   | Vrednosti v ozadju so prikazane v sivi barvi. Da spremenite vrednost z upravljalnim obročem, najprej izberite želeno vrednost.                                                                                         |
| Povečava            | Dokler z upravljalnim obročem spreminjate vrednost, je povečano prikazana le ta vrednost.                                                                                                                              |

## Linija obroča

Na zunanjem robu zaslona je nameščena linija obroča.

- **Prikaz položaja**  
Ko spremenite vrednost, linija obroča kaže, na katerem mestu v izbirnem seznamu se nahajate. Glede na nastavitveno 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 odštevata, vsako sekundo ugasne en segment linije obroča.

## Prikaz temperature

Linija segrevanja in prikaz preostale toplote prikazujeta temperaturo v notranjosti pečice.

Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v notranjosti 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. Pri mikrovalovih se linija segrevanja ne prikaže.
- **Prikaz preostale toplote**  
Ko je aparat izklopljen, linija obroča prikazuje preostalo toploto v notranjosti 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 notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata.

### Ogrodje

Na ogrodje v pečici lahko vstavite pribor na različnih višinah.

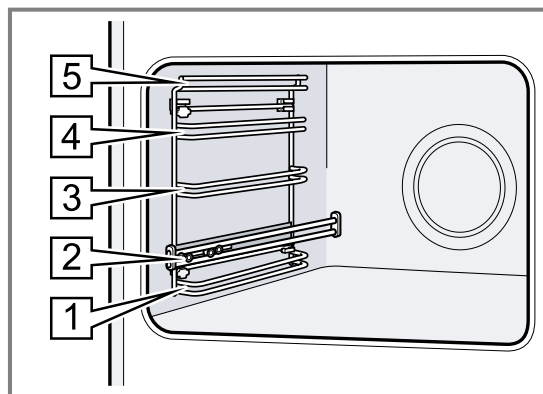
→ "Pribor", *Stran 13*

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 32*



### Osvetlitev

Notranjost pečice osvetljuje ena ali več žarnic.

Ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti 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 prekrijte 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.

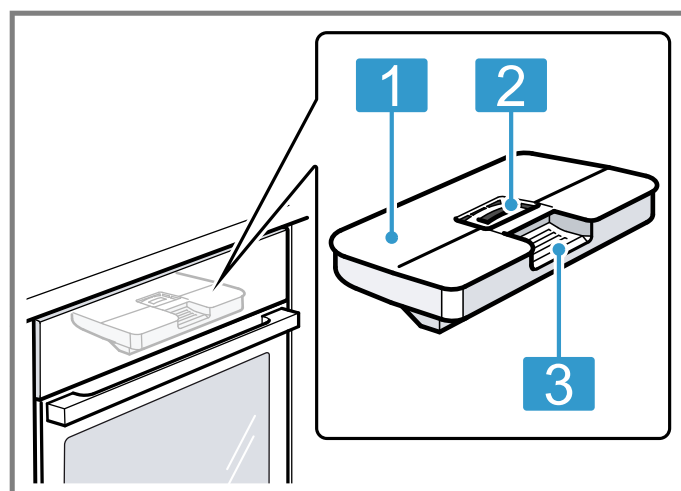
Ko pri načinu delovanja Mikrovalovi zaprete vrata aparata, morate ponovno zagnati delovanje z .

**Rezervoar za vodo**

Rezervoar za vodo potrebujete za načine gretja s paro.

Rezervoar za vodo je za upravljalno ploščo.

→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18



- |          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| <b>1</b> | Pokrov rezervoarja                     |
| <b>2</b> | Odprtina za polnjenje in praznjenje    |
| <b>3</b> | Ročaj za odstranjevanje in vstavljanje |

## 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.<br>→ "Načini gretja", Stran 11 |
| Pomoč           | Uporabite programirane priporočene nastavitve za različne jedi.<br>→ "Pomoč", Stran 24                 |
| Para            | Nežna priprava jedi z načini gretja s paro.<br>→ "Para", Stran 18                                      |

| Način delovanja     | Uporaba                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovalovna pečica | Z mikrovalovi jedi hitreje pripravite, pogrejte ali odtalite.<br>→ "Mikrovalovna pečica", Stran 20                                                                          |
| Mikrokombi          | Da skrajšate čas priprave, poleg načina gretja vklopite še mikrovalove.<br>→ "Mikrokombi", Stran 21                                                                         |
| Čiščenje            | Izberite funkcijo čiščenja notranjosti pečice.<br>→ "Funkcija čiščenja Proliza", Stran 29<br>→ "Pomoč pri čiščenju", Stran 31<br>→ "Odstranjevanje vodnega kamna", Stran 31 |
| Osnovne nastavitve  | Prilagoditev osnovnih nastavitvev.<br>Osnovne nastavitve → Stran 27                                                                                                         |

### 5.1 Načini gretja

Da boste vedno našli ustrezen 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 ustrezno 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<br>Mogoče 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 delujeta enakomerno. |

| Simbol                                                                             | Način gretja                 | Temperaturno območje                                    | Uporaba in način delovanja<br>Mogoče dodatne funkcije                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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.<br>Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 275 °C.<br>Med pripravo naj bodo vrata aparata zaprta.<br>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.<br>Delujeta zgornji in spodnji grelnik.<br>Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C.<br>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 vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Žar, velika površina         | Stopnje žara:<br>1 = nizka<br>2 = srednja<br>3 = visoka | Pečenje nizkih kosov na žaru, npr. zrezkov, klobasic ali opečene kruha. Gratiniranje jedi.<br>Segreje se celotna površina pod žarom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Žar, majhna površina         | Stopnje žara:<br>1 = nizka<br>2 = srednja<br>3 = visoka | Pečenje manjših količin na žaru, npr. zrezkov, klobasic ali opečene kruha. Gratiniranje manjših količin.<br>Segreje se srednja površina pod žarom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Stopnja za pico              | 30–275 °C                                               | Priprava pice ali jedi, ki potrebujejo veliko toplote od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Intenzivno gretje            | 30–300 °C                                               | Priprava jedi s hrustljavim dnom.<br>Vročina prihaja od zgoraj in posebej močno od spodaj.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Počasna peka                 | 70–120 °C                                               | Nežna in počasna priprava popečenih nežnih koščkov mesa v odkriti posodi.<br>Toplota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Spodnje gretje               | 30–250 °C                                               | Dopekanje jedi ali priprava v vodni kopeli.<br>Deluje spodnji grelnik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Sušenje                      | 30–80 °C                                                | Sušenje zelišč, sadja ali zelenjave.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Ohranjanje toplote           | 60–100 °C                                               | Hranjenje pripravljenih jedi na toplem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Hitro segrevanje posode      | 30–70 °C                                                | Hitro segrevanje posode.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 5.2 Načini gretja s paro

Tu najdete pregled načinov gretja s paro in njihove uporabe.

| Simbol                                                                             | Način gretja             | Temperatura | Uporaba                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pogrevanje               | 80–180 °C   | Nežno pogrevanje jedi na krožniku in peciva.<br>Zaradi dodajanja pare se jedi ne izsušijo.                                  |
|  | Funkcija vzhajanja testa | 30–50 °C    | Vzhajanje testa ali zorenje jogurta.<br>Testo vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši. |

## 5.3 Moč mikrovalov

Tu najdete pregled moči mikrovalov in njihove uporabe.

Moči mikrovalov so stopnje in ne ustrezajo vedno točnemu številu vatov, ki jih aparat uporablja.

| Moč mikrovalov v W | Najdaljše trajanje v urah | Uporaba                                            |
|--------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|
| 90 W               | 1:30                      | Odtaljevanje občutljivih jedi.                     |
| 180 W              | 1:30                      | Odtaljevanje in naknadna priprava jedi.            |
| 360 W              | 1:30                      | Priprava mesa in rib. Pogrevanje občutljivih jedi. |
| 600 W              | 1:30                      | Segrevanje in kuhanje jedi.                        |
| maks               | 0:30                      | Segrevanje tekočin.                                |

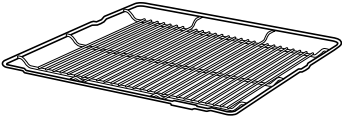
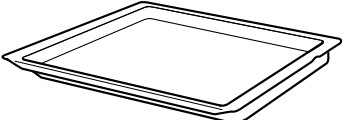
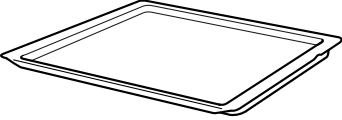
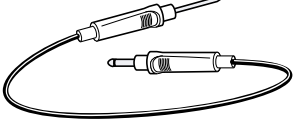
**Opomba:** Največja moč mikrovalov ni namenjena segrevanju jedi. Za zaščito aparata se največja moč mikrovalov v prvih nekaj minutah postopoma zmanjša na 600 W. Ko se aparat ohladi, je ponovno na voljo polna moč.

## 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             |                                                                                     | Uporaba                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rešetka            |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Modeli za kolače</li> <li>Modeli za narastke</li> <li>Posoda</li> <li>Meso, npr. pečenka ali kosi za peko na žaru</li> <li>Globoko zamrznjene jedi</li> </ul>                                               |
| Univerzalni pekač  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sočni kolači</li> <li>Pecivo</li> <li>Kruh</li> <li>Velike pečenke</li> <li>Globoko zamrznjene jedi</li> <li>Prestrezanje tekočin, ki kapljajo z jedi, npr. maščobe med peko na žaru na rešetki.</li> </ul> |
| Pekač              |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kolač na pekaču</li> <li>Drobno pecivo</li> </ul>                                                                                                                                                           |
| Termometer za peko |  | <p>Natančno pečenje ali kuhanje.</p> <p>→ "Termometer za peko", Stran 22</p>                                                                                                                                                                       |

### 6.1 Nasveti glede pribora

Nekateri kosi pribora so primerni samo za določene načine delovanja.

#### Pribor za mikrovalovno pečico

Za delovanje samo s funkcijo mikrovalovne pečice je primerna le priložena rešetka.

Pekači, npr. univerzalni pekač ali plitvi pekač, lahko povzročajo iskrenje in so neprimerni.

Upoštevajte navodila za mikrovalovno pečico.

→ "Posoda in pribor za mikrovalovno pečico", Stran 20

### 6.2 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.

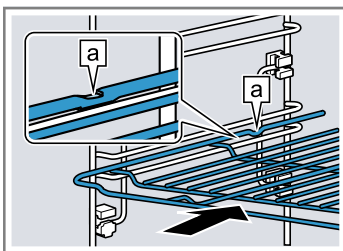
## 6.3 Vstavljanje pribora v notranjost pečice

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 [a] zadaj in obrnjen na navzdol.
2. Pribor potisnite med obe vodili na določeni višini.

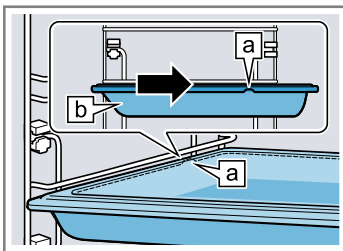
Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo krivina — obrnjena navzdol. Napis „microwave“ mora biti spredaj pri vratih aparata.



Pekač  
npr. univerzalni pekač  
ali plitvi pekač

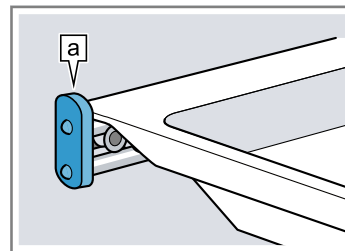
Pekač vstavite tako, da bo poševnina [b] obrnjena proti vratom aparata.



3. 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:** Izvlečna vodila z rahlim pritiskom potisnite nazaj v notranjost pečice.

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

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

## 6.4 Dodatni pribor

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

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 nastavitve za prvo uporabo aparata. Očistite aparat in pribor.

## 7.1 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se pri vodovodnem podjetju pozanimajte, kakšna je trdota vode v vodovodu. Da vas lahko aparat zanesljivo opomni na naslednje odstranjevanje vodnega kamna, morate pravilno nastaviti trdoto vode.

### POZOR!

Če je nastavljena nepravilna trdota vode, vas aparat ne more pravočasno opomniti, da je treba odstraniti vodni kamen.

- Pravilno nastavite trdoto vode.

Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin.

- Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin.
- Uporabljajte izključno svežo, hladno vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

Možne so motnje v delovanju pri uporabi filtrirane ali demineralizirane vode. Čeprav je rezervoar za vodo poln, aparat lahko zahteva, da dolijete vodo, ali pa se delovanje s paro po pribl. 2 minutah prekine.

- V tem primeru filtrirani ali demineralizirani vodi dodajte ustekleničeno negazirano mineralno vodo v razmerju 1 proti 1.

**Nasvet:** Če uporabljate mineralno vodo, nastavite trdoto vode na „zelo trda“. Če uporabljate mineralno vodo, mora biti negazirana.

**Nasvet:** Če je v vodovodni vodi veliko vodnega kamna, priporočamo uporabo zmehčane vode. Če uporabljate izključno zmehčano vodo, nastavite trdoto vode na „zmehčana“.

| Nastavitev                 | Trdota vode v mmol/l | Nemška trdota v dH | Francoska trdota v fH |
|----------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|
| 00 (zmehčana) <sup>1</sup> | -                    | -                  | -                     |
| 01 (mehka)                 | do 1,5               | do 8,4             | do 15                 |

<sup>1</sup> Nastavite samo, če uporabljate izključno zmehčano vodo.

<sup>2</sup> Nastavite tudi za mineralno vodo. Uporabite izključno mineralno vodo brez ogljikovega dioksida.

| Nastavitev                  | Trdota vode v mmol/l | Nemška trdota v dH | Francoska trdota v fH |
|-----------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|
| 02 (srednja)                | 1,5–2,5              | 8,4–14             | 15–25                 |
| 03 (trda)                   | 2,5–3,8              | 14–21,3            | 25–38                 |
| 04 (zelo trda) <sup>2</sup> | nad 3,8              | nad 21,3           | nad 38                |

<sup>1</sup> Nastavite samo, če uporabljate izključno zmehčano vodo.

<sup>2</sup> Nastavite tudi za mineralno vodo. Uporabite izključno mineralno vodo brez ogljikovega dioksida.

## 7.2 Prva uporaba

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

1. Pritisnite na polje z besedilom, na katerem je zelena nastavitev.  
Možne nastavitve:
  - Jezik
  - Ura
  - Trdota vode
2. Nastavitev po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
3. Na koncu potrdite z "Zaključek nastavitve".
- ✓ Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prva uporaba aparata zaključena.
- ✓ Na zaslonu se prikaže nastavljen ura.
4. Da aparat pred prvim segrevanjem opravi preizkus delovanja, enkrat odprite in zaprite vrata aparata.

## 7.3 Čiščenje aparata pred prvo uporabo

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

1. Informacije o izdelku in pribor vzemite iz pečice. Iz notranjosti in z zunanosti aparata odstranite ostank embalaže, npr. kroglice stiropora in lepilni trak.

2. Gladke površine v notranjosti pečice obrišite z mehko, vlažno krpo.
3. Z  vklopite aparat.
4. Napolnite rezervoar za vodo.  
→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18
5. Izberite naslednje nastavitve:

|                |                                                                                                   |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Način gretja   | 4D–vroči zrak  |
| Temperatura    | največ                                                                                            |
| Dodajanje pare | 03                                                                                                |
| Trajanje       | 1 ura                                                                                             |

→ "Osnovno upravljanje", Stran 15

6. Z  vklopite delovanje.
  - Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
- ✓ Ko čas trajanja poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
7. Z  izklopite aparat.
8. Ko se aparat ohladi, očistite gladke površine v notranjosti pečice z milnico in krpo za pomivanje.
9. Pribor temeljito očistite z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.
10. Izpraznite rezervoar za vodo in osušite notranjost pečice.  
→ "Po vsakem delovanju s paro", Stran 19

# 8 Osnovno upravljanje

## 8.1 Vklon aparata

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

## 8.2 Izklon aparata

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

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

## 8.3 Vklon delovanja

Vsako delovanje morate vklopiti.

### POZOR!

Če je med delovanjem aparata pri temperaturi nad 120 °C na dnu pečice voda, se emajl poškoduje.

- ▶ Če je na dnu pečice voda, ne zaženite delovanja.
- ▶ Pred delovanjem obrišite vodo z dna pečice.

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

## 8.4 Prekinitev ali zaključek delovanja

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

1. Za kratko prekinitev 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 11
2. Pritisnite na zeleni 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 zeleni način gretja.  
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. Z vklopite delovanje.
- ✓ Aparat začne greti.
- ✓ Na zaslonu sta prikazana pretečeni čas delovanja in končna temperatura.
4. Ko je jed pripravljena, z izklopite aparat.

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

**Opomba:** Aparat omogoča nastavitve trajanja in konca delovanja.

→ "Časovne funkcije", Stran 16

## Sprememba načina gretja

Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

1. Z prekinite delovanje.
2. Pritisnite "Načini gretja".
3. Pritisnite na zeleni 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
- Intenzivno gretje

## 9.1 Nastavitev hitrega segrevanja

Da bo jed enakomerno 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 "Vključeno".
3. Z vklopite delovanje.
- ✓ Hitro segrevanje se zažene.
- ✓ Ko se hitro segrevanje konča, se oglasi 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 funkcija | Uporaba                                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |

|       |                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------|
| Alarm | Alarm lahko nastavite neodvisno od delovanja. Ne vpliva na aparat. |
|-------|--------------------------------------------------------------------|



## 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 nastavitve delovanja, ki poteka. Da se za nekaj sekund prikaže čas alarma, pritisnite .
  - ✓ Ko čas alarma poteče, se oglasi 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.

**Zahteva:** 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 oglasi 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 nastavljena.
- Trajanje je nastavljeno.

1. Pritisnite "Konec".
2. Čas konca zamaknite z upravljalnim obročem.
  - Po začetku delovanja ne morete več spreminjati časa konca.
3. Z  vklopite delovanje.
  - ✓ Na zaslonu se prikazuje čas vklopa. Aparat je v stanju pripravljenosti.
  - ✓ Ob času vklopa se aparat začne segrevati in trajanje se odšteva.
  - ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi 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.

### Prekinitev časa konca

Nastavljeni čas konca in trajanje lahko kadar koli izbrišete.

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

## 11 Para

Jedi lahko še posebej nežno pripravljate s pomočjo pare. Uporabite lahko načine gretja s paro ali dodatno vklopite dovajanje pare pri nekaterih načinih gretja.

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

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.

### 11.1 Napolnite rezervoar za vodo

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Hlapi vnetljivih tekočin se lahko vnamejo na vročih površinah v notranjosti pečice (vzbuh). Vrata aparata lahko počijo. Iz aparata lahko uhajajo vroča para in plameni.

- ▶ V rezervoar za vodo ne vlivajte vnetljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač).
- ▶ Rezervoar za vodo polnite izključno z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo.

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

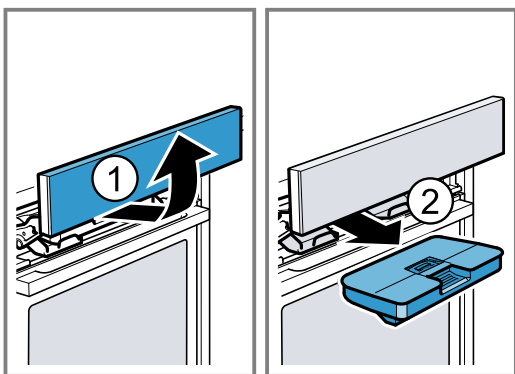
Med delovanjem aparata se rezervoar za vodo lahko segreje.

- ▶ Če je aparat že prej deloval, počakajte, da se rezervoar za vodo ohladi.
- ▶ Rezervoar za vodo vzemite iz jaška za rezervoar.

**Zahteva:** Trdota vode je pravilno nastavljena.

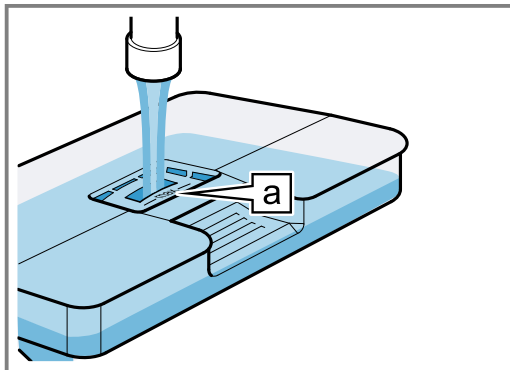
→ "Pred prvo uporabo", Stran 14

1. Pritisnite .
- ✓ Upravljalna plošča se samodejno pomakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči ①.
3. Rezervoar za vodo privzdignite in ga vzemite iz odprtine ②.

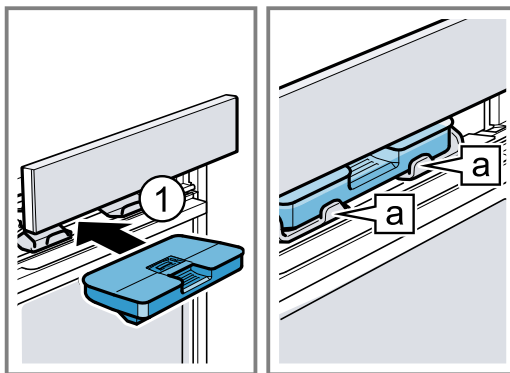


4. Pokrov rezervoarja za vodo pritisnite navzdol vzdolž tesnila, da iz rezervoarja za vodo ne more iztekati voda.

5. Rezervoar za vodo napolnite z vodo do oznake „max“ .



6. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo ①. Pri tem pazite, da se rezervoar za vodo zaskoči v držala .



7. Upravljalno ploščo počasi pomaknite navzdol in jo nato potisnite nazaj, da je upravljalna plošča povsem zaprta.

### 11.2 Načini gretja s paro

Na voljo so vam različni načini gretja s paro, pri katerih s pomočjo pare nežno pripravljate jedi.

#### Pogrevanje

S pogrevanjem nežno pogrejete že pripravljene jedi ali popečete pekarske izdelke od prejšnjega dne.

#### Funkcija vzhajanja testa

Z funkcijo vzhajanja testa kvašeno testo vzhaja bistveno hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši.

#### Nastavitev načina gretja s paro

##### Opomba:

Upoštevajte napotke za načine gretja s paro:

- → "Načini gretja s paro", Stran 18
- Za načine gretja z dovajanjem pare morate vedno nastaviti trajanje.

**Zahteva:** Rezervoar za vodo je napolnjen.

→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Para".
3. Pritisnite na želeni način gretja s paro.
- ✓ Temperatura je osvetljena belo.
4. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
5. Pritisnite "Trajanje".
6. Trajanje nastavite z upravljalnim obročem.

## 7. Z ▽ vklopite delovanje.

**Opomba:** Če se rezervoar za vodo med delovanjem izprazni, se na zaslonu prikaže opozorilo. Delovanje se prekine.

→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18

- ✓ Aparat začne greti in trajanje se odšteva.
  - ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli.
- ## 8. 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.
  - Ko je jed pripravljena, z ① izklopite aparat.
- ## 9. Izpraznite rezervoar za vodo in osušite notranjost pečice.
- "Po vsakem delovanju s paro", Stran 19

## Sprememba načina gretja

Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

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

## Sprememba temperature

Po vklopu delovanja lahko neposredno spremenite temperaturo.

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

## Sprememba trajanja

Trajanje lahko kadar koli spremenite.

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

## 11.3 Dovajanje pare

Med pripravo z dovajanjem pare aparat v različnih razmikih dovaja paro v notranjost pečice. Tako jed dobi hrustljivo skorjo in bleščečo površino. Meso je znotraj sočno in mehko in se le malo skrči.

## Primerni načini gretja z dovajanjem pare

Za pripravo jedi z dovajanjem pare so primerni samo določeni načini gretja.

Pri naslednjih načinih gretja lahko dodatno vklopite funkcijo dovajanja pare:

- 4D-vroč zrak 
- Zgornje in spodnje gretje 
- Peka na žaru z ventilatorjem 
- Ohranjanje toplote 

## Nastavitev dovajanja pare

**Zahteva:** Rezervoar za vodo je napolnjen.

→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18

1. Izberite način delovanja "Načini gretja".
2. Pritisnite na primeren način gretja.
- ✓ Temperatura je osvetljena belo.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
4. Pritisnite "Dodajanje pare".
5. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo pare.

| Stopnja pare | Dodajanje pare |
|--------------|----------------|
| 0            | brez           |
| 01           | nizko          |
| 02           | srednje        |
| 03           | močno          |

## 6. Z ▽ vklopite delovanje.

**Opomba:** Če se rezervoar za vodo med delovanjem izprazni, se na zaslonu prikaže opozorilo. Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18

- ✓ Aparat začne greti.
  - ✓ Na zaslonu so prikazani pretečeni čas delovanja in nastavitve.
  - 7. Ko je jed pripravljena, z ① izklopite aparat.
  - 8. Izpraznite rezervoar za vodo in osušite notranjost pečice.
- "Po vsakem delovanju s paro", Stran 19

## Sprememba stopnje pare

Stopnjo pare lahko kadar koli spremenite.

1. Pritisnite "Dodajanje pare".
  2. Z upravljalnim obročem spremenite stopnjo pare.
- ✓ Sprememba bo neposredno prevzeta.

## Sprememba temperature

Po vklopu delovanja lahko neposredno spremenite temperaturo.

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

## 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.

## 11.4 Po vsakem delovanju s paro

Po vsakem delovanju s paro aparat prečrpa preostalo vodo nazaj v rezervoar za vodo. Nato izpraznite in osušite rezervoar za vodo in notranjost pečice.

## Praznjenje rezervoarja za vodo

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se rezervoar za vodo lahko segreje.

- ▶ Če je aparat že prej deloval, počakajte, da se rezervoar za vodo ohladi.
- ▶ Rezervoar za vodo vzemite iz jaška za rezervoar.

### POZOR!

Čiščenje rezervoarja za vodo v pomivalnem stroju povzroča poškodbe.

- ▶ Rezervoarja za vodo ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Rezervoar za vodo očistite z mehko krpo in z običajnim sredstvom za pomivanje.

1. Z ≡ odprite upravljalno ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.

4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s pomivalnim sredstvom in ga temeljito izperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrnite tesnilo na pokrovu.
7. Izpraznite rezervoar za vodo in pustite pokrov odprt, da se posuši.
8. Namestite in pritisnite pokrov na rezervoar za vodo.
9. Vstavite rezervoar za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

### Sušenje prestreznega žleba

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

Aparat se med delovanjem segreje.

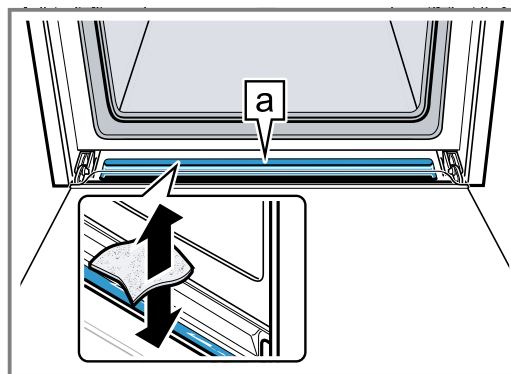
- Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

**Zahteva:** Notranjost pečice je hladna.

1. Odprite vrata aparata.

#### **Opomba:**

Prestrezní žleb [a] je pod notranjostjo pečice.



Vodo v prestreznem žlebu [a] popivnajte z gobasto krpo in jo previdno pobrišite.

### Sušenje notranjosti pečice

Po vsakem delovanju s paro osušite notranjost pečice.

- Notranjost pečice osušite ročno ali uporabite funkcijo "Sušenje".  
→ "Sušenje", Stran 32

## 12 Mikrovalovna pečica

S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi posebno hitro skuhate, pogrežete, spečete ali odtalite. Funkcijo mikrovalovne pečice lahko uporabljate samostojno ali v kombinaciji z enim izmed načinov gretja.

### 12.1 Posoda in pribor za mikrovalovno pečico

Da boste enakomerno segreli jedi in da ne boste poškodovali aparata, uporabljajte le primerno posodo in pribor.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

Če ni drugače navedeno, vstavite posodo in pribor na višino 2.

#### Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici

| Posoda in pribor                                                                                                                                                                                     | Opozorila                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Posoda iz materiala, odpornega na vročino in primerne za uporabo v mikrovalovni pečici:                                                                                                              | Ti materiali prepuščajo mikrovalove in se ne poškodujejo. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Steklo</li> <li>■ Steklokeramika</li> <li>■ Porcelan</li> <li>■ Temperaturno odporna plastika</li> <li>■ V celoti glazirana keramika brez razpok</li> </ul> |                                                           |

| Posoda in pribor  | Opozorila                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servirna posoda   | Jedi vam ni treba preložiti.<br><b>Opomba:</b> Posodo z zlatim in srebrnim okrasjem uporabljajte le, če proizvajalec jamči, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.                      |
| Priložena rešetka | Za delovanje samo s funkcijo mikrovalovne pečice je primerna le priložena rešetka.<br><b>Opomba:</b> Pekači, npr. univerzalni pekač ali plitvi pekač, lahko povzročajo iskrenje in so neprimerni. |

#### Ni primerno za uporabo v mikrovalovni pečici

**Opomba:** Upoštevajte navodila za preprečevanje materialne škode.

→ "Mikrovalovna pečica", Stran 7

| Posoda in pribor                  | Opozorila                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kovinska posoda in modeli za peko | Kovina ne prepušča mikrovalov. Jedi se ne segrejejo ali se le malo segrejejo.<br><b>Opomba:</b> Pri delovanju samo s funkcijo mikrovalovne pečice lahko kovina povzroča iskrenje. |

#### Posoda in pribor za funkcijo mikrokombi

Če uporabljate kombinacijo mikrovalov in načina gretja, lahko uporabljajte tudi kovinsko posodo in pribor.

| Posoda in pribor                                                        | Opozorila                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kovinska posoda in modeli za peko                                       | Pri funkciji mikrokombi lahko uporabljate kovino.<br><b>Opomba:</b> Kovina mora biti najmanj 2 cm odmaknjena od notranjih sten in notranje strani vrat pečice. |
| Priloženi pribor:<br>■ Rešetka<br>■ Univerzalni pekač<br>■ Plitvi pekač | Priloženi pribor je primeren za funkcijo mikrokombi. Iskre ne nastajajo.                                                                                       |

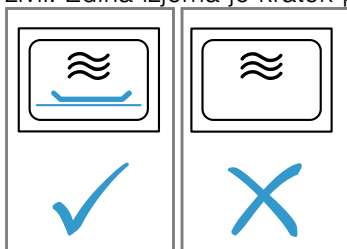
### Preizkus primernosti posode za uporabo v mikrovalovni pečici

Če niste prepričani, ali je vaša posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, jo preizkusite.

#### POZOR!

Delovanje aparata brez živil povzroči preobremenitev.

- ▶ Mikrovalovne pečice nikoli ne zaženite, če v njej ni živil. Edina izjema je kratek preizkus posode.



#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

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

1. Prazno posodo postavite v notranjost pečice.
2. Aparat za ½–1 minuto nastavite na največjo moč.
3. Vključite delovanje.
4. Posodo večkrat preverite:
  - Če posoda ostane hladna ali mlačna, je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
  - Če je posoda vroča ali če nastanejo iskre, prekinite preizkus posode. Posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

## 12.2 Nastavitev mikrovalov

### Opombe

- Pazite na pravilno uporabo mikrovalov:
  - → "Varnost", Stran 2
  - → "Preprečevanje materialne škode", Stran 7
  - → "Moč mikrovalov", Stran 12
  - → "Posoda in pribor za mikrovalovno pečico", Stran 20
- Da se ne bi kondenzirala voda, se pri moči mikrovalov 600 W in maks v aparatu samodejno vklopi grelnik. Notranjost pečice in pribor se segrejeta. To ne vpliva na rezultat priprave. Funkcijo sušenja lahko izklopite v osnovnih nastavitvah.  
→ "Osnovne nastavitve", Stran 27

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Funkcija sušenja na najvišjih stopnjah pri delovanju same mikrovalovne pečice samodejno vklopi tudi grelnik in segreva notranjost pečice.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih površin pečice ali grelnih elementov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

1. Pritisnite **menu**.
2. Pritisnite "Mikrovalovi".
3. Pritisnite na zeleno moč mikrovalov.
4. Trajanje nastavite z upravljalnim obročem.
5. Z **▷** vklopite delovanje.
  - ✓ Funkcija mikrovalovne pečice se zažene in trajanje se odšteva. Linija segrevanja se ne prikaže.
  - ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli.
6. Ko trajanje poteče:
  - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.
  - Po potrebi ponovno nastavite moč mikrovalov in trajanje.
  - Ko je jed pripravljena, z **⏻** izklopite aparat.
7. Če ste v osnovnih nastavitvah izklopili funkcijo sušenja, osušite notranjost pečice.  
→ "Sušenje", Stran 32

**Opomba:** Če med delovanjem odprete vrata, aparat preneha delovati. Ko zaprete vrata aparata, morate ponovno zagnati delovanje z **▷**. Če ste za to funkcijo spremenili osnovno nastavitve, upoštevajte, da mikrovalovna pečica ne deluje naprej, če v njej ni jedi.

→ "Osnovne nastavitve", Stran 27

### Sprememba moči mikrovalov

Če spremenite moč mikrovalov, se nastavljeno trajanje ohrani.

1. Z **▷** prekinite delovanje.
2. Pritisnite na zeleno moč mikrovalov.
3. Z **▷** nadaljujte delovanje.

### Sprememba trajanja

Po vklopu delovanja z mikrovalovi lahko neposredno spremenite trajanje.

- ▶ Z upravljalnim obročem spremenite trajanje.
- ✓ Sprememba bo neposredno prevzeta.

## 12.3 Mikrokombi

Da skrajšate čas priprave, lahko nekatere načine gretja uporabljate skupaj z mikrovalovi.

Možni načini gretja so:

- 4D-vroč zrak
- Zgornje in spodnje gretje
- Peka na žaru z ventilatorjem
- Žar, velika površina
- Žar, majhna površina

Možne moči mikrovalov so:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

### Nastavitev funkcije mikrokombi

#### Opomba:

Pazite na pravilno uporabo mikrovalov:

- → "Varnost", Stran 2

- → "Preprečevanje materialne škode", Stran 7
  - → "Moč mikrovalov", Stran 12
  - → "Posoda in pribor za mikrovalovno pečico", Stran 20
1. Pritisnite menu.
  2. Pritisnite "Mikrokombi".
  3. Pritisnite na zeleni način gretja.
  4. Pritisnite na zeleno moč mikrovalov.
  5. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
  6. Pritisnite na trajanje in z upravljalnim obročem nastavite trajanje.
  7. Z ▽ vklopite delovanje.
- ✓ Aparat začne greti in trajanje se odšteva.
  - ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli.
8. Ko trajanje poteče:
    - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.
    - Po potrebi ponovno nastavite kombinacijo.
    - Ko je jed pripravljena, z ① izklopite aparat.

### Sprememba temperature

Po vklopu delovanja funkcije mikrokombi lahko neposredno spremenite temperaturo.

- Temperaturo spremenite z upravljalnim obročem.
- ✓ Sprememba bo neposredno prevzeta.

### Sprememba trajanja

Po vklopu delovanja funkcije mikrokombi lahko kadar koli spremenite trajanje.

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

### Sprememba kombinacije

Ko spremenite kombinacijo načina gretja in moči mikrovalov, se vse druge nastavitve ponastavijo.

1. Z ▽ prekinite delovanje.
2. Sprememba načina gretja ali moči mikrovalov.
  - Da spremenite moč mikrovalov, pritisnite na mikrovalovno pečico in spremenite moč mikrovalov.
  - Da spremenite način gretja, pritisnite na način gretja in spremenite način gretja. Nato nastavite moč mikrovalov.
3. Z ▽ nadaljujte delovanje.

## 13 Termometer za peko

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

### 13.1 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 
- Pogrevanje 

### 13.2 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.
- Ne uporabljajte pokrite posode.
- Razdalja med žarom in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da prevelika vročina ne poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo nabrekne.

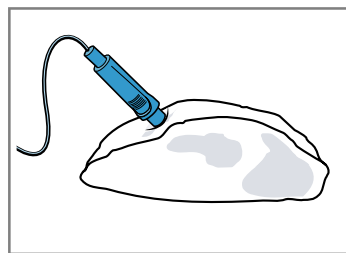
Če konica termometra za peko ni popolnoma vstavljena v živilo, kadar uporabljate mikrovalove, lahko nastanejo iskre.

- Termometer za peko popolnoma vstavite v živilo.

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

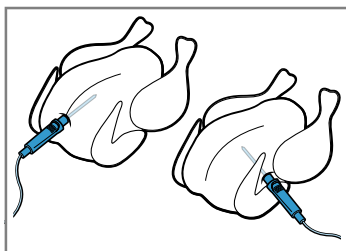
|                 |                                                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------|
| Tanki kosi mesa | Termometer za peko od strani vstavite v najdebelejši del kosa mesa. |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------|

|                  |                                                                           |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Debeli kosi mesa | Termometer za peko od zgoraj vstavite v meso poševno navzdol do prislona. |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|



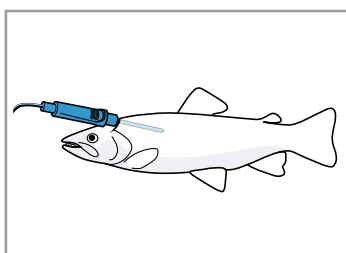


**Perutni-**  
**na** Termometer za peko vstavite v najdebelejše mesto na prsih do prislona. Glede na obliko kosa perutnine vstavite termometer vzdolžno ali počez.



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 hrbtenici do prislona.



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

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

#### Opombe

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

### 13.3 Nastavitev termometra za peko

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

#### Zahteve

- Živilo s termometrom za peko je vstavljeno v pečico.
  - Termometer za peko je vključen v pečico.
- Pritisnite na zeleni način gretja.
    - ✓ Temperatura v notranjosti pečice  $\text{I}$  je poudarjena z belo barvo.
  - 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.
  - Pritisnite "Temperatura sredice".
    - ✓ Temperatura sredice  $\text{II}$  je poudarjena z belo barvo.
  - Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo sredice.
  - Pri nekaterih načinih gretja lahko nastavite dovajanje pare.
 

→ "Para", Stran 18
  - Z  $\text{D}$  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 na naša na temperaturo sredice.
- ✓ Ko je jed pripravljena, se oglasi zvočni signal. Aparat se preneha segrevati. Na zaslonu je trenutna temperatura sredice enaka nastavljeni temperaturi sredice, npr. 75 | 75 °C.

#### 7. ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

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  $\text{I}$  izklopite aparat.
- Termometer za peko izvilcete iz puše v notranjosti pečice.
- Termometer za peko izvilcete iz živila in ga vzemite iz pečice.

**Nasvet:** Termometer za peko lahko uporabljate tudi z drugim načinom delovanja. Takoj ko je termometer za peko vstavljen, so vam na voljo le še načini delovanja, pri katerih je mogoča uporaba termometra za peko.

#### Sprememba temperature

- Po začetku delovanja je temperatura sredice poudarjena z belo barvo. Temperaturo sredice lahko neposredno spreminjate z upravljalnim obročem.
- 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 nastavitve.

- Z  $\text{D}$  prekinite delovanje.
  - Pritisnite "Načini gretja".
  - Pritisnite na želeni način gretja.
- ✓ Na zaslonu se za prikaže ustrezna predlagana temperatura.

### 13.4 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                  |
| Račje prsi, roza | 55 - 60                  |
| Pura             | 80 - 85                  |
| Puranja prsa     | 80 - 85                  |
| Gos              | 80 - 90                  |

| <b>Svinjina</b>                         | <b>Temperatura sredice v °C</b> |
|-----------------------------------------|---------------------------------|
| Svinjski vrat                           | 85 - 90                         |
| Svinjski file, rožnat                   | 62 - 70                         |
| Svinjski hrbet, prepečen                | 72 - 80                         |
| <b>Govedina</b>                         | <b>Temperatura sredice v °C</b> |
| Goveji file ali rostbif, angleško pečen | 45 - 52                         |
| Goveji file ali rostbif, rožnat         | 55 - 62                         |
| Goveji file ali rostbif, dobro pečen    | 65 - 75                         |
| <b>Teletina</b>                         | <b>Temperatura sredice v °C</b> |
| Telečja pečenka ali pleče, pusto        | 75 - 80                         |
| Telečja pečenka, pleče                  | 75 - 80                         |
| Telečja krača                           | 85 - 90                         |

| <b>Jagnjetina</b>                       | <b>Temperatura sredice v °C</b> |
|-----------------------------------------|---------------------------------|
| Jagnječje stegno, rožnato               | 60 - 65                         |
| Jagnječje stegno, prepečeno             | 70 - 80                         |
| Jagnječji hrbet, rožnat                 | 55 - 60                         |
| <b>Riba</b>                             | <b>Temperatura sredice v °C</b> |
| Cela riba                               | 65 - 70                         |
| Ribji file                              | 60 - 65                         |
| <b>Razno</b>                            | <b>Temperatura sredice v °C</b> |
| Pečenka iz mletega mesa, vse vrste mesa | 80 - 90                         |
| Segrevanje jedi, pogrevanje             | 65 - 75                         |

## 14 Pomoč

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

### 14.1 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.

Neprimerna je posoda iz naslednjih materialov:

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

**Opomba:** Pri nekaterih jedeh aparat vklopi tudi mikrovalove. Na zaslonu se prikaže opozorilo, da morate uporabiti posodo, primerno za mikrovalove.

→ "Posoda in pribor za mikrovalovno pečico", Stran 20

### 14.2 Nastavitve za jedi

Za optimalno pripravo jedi aparat uporablja različne nastavitve.

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

#### Nasveti in opombe glede nastavitvev

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 oglasi zvočni signal.

Da prikličete informacije, pritisnite "Nasvet" ali . Nekatere 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 nastavitve

Pri priporočilih za nastavitve 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 nastavitve načina gretja, temperature in temperature sredice. Temperaturo in temperaturo sredice lahko spremenite.

→ "Termometer za peko", Stran 22

### Senzor za peko

Nekatere jedi aparat samodejno peče s senzorjem za peko.

Na zaslonu se prikaže . Ni vam treba opraviti nobene druge nastavitve.

Upoštevajte informacije o senzorju za peko.

→ "Jedi s senzorjem za peko", Stran 25

### Jedi z mikrovalovi

Pri nekaterih jedeh aparat samodejno aktivira mikrovalove. Čas priprave se pri tem znatno skrajša.

Upoštevajte informacije o mikrovalovih.

→ "Mikrovalovna pečica", Stran 20

### Jedi s paro

Pri nekaterih jedeh aparat samodejno aktivira funkcijo pare.



Upoštevajte informacije o funkciji pare.  
→ "Para", Stran 18

### 14.3 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<br>Drobno pecivo<br>Piškoti<br>Kruh, žemljice<br>Pikantni kolači, pica, kiš                                                                                               |
| Narastki, sufleji          | Narastek, pikanten, svež, kuhane sestavine<br>Lazanja, sveža<br>Gratiniran krompir, surove sestavine, tanek<br>Narastek, sladek, svež<br>Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij |
| Globoko zamrznjeni izdelki | Pica<br>Žemljice<br>Narastki<br>Izdelki iz krompirja<br>Perutnina, ribe                                                                                                          |
| Perutnina                  | Piščanec<br>Raca, gos<br>Pura                                                                                                                                                    |
| Meso                       | Svinjina<br>Govedina<br>Teletina<br>Jagnjetina<br>Divjačina<br>Mesne jedi                                                                                                        |
| Riba                       | Riba                                                                                                                                                                             |
| Priloge, zelenjava         | Zelenjava<br>Krompir<br>Riž<br>Žita                                                                                                                                              |
| Pogrevanje, pečenje        | Zelenjava<br>Meni<br>Pecivo<br>Priloge                                                                                                                                           |
| Odtaljevanje jedi          | Kruh, žemljice<br>Kolači<br>Meso, perutnina<br>Riba                                                                                                                              |

### 14.4 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 nastavitve.

Naslednje jedi aparat samodejno peče s senzorjem za peko.

| Kategorija   | Vrste jedi/jedi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolači, kruh | Kolači <ul style="list-style-type: none"> <li>Kolači v modelih</li> <li>Kolači na pekaču</li> <li>Pite</li> </ul> Drobno pecivo <ul style="list-style-type: none"> <li>Pecivo iz listnatega testa</li> <li>Mafini</li> <li>Kvašeno pecivo</li> </ul> Pikantni kolači, pica, kiš <ul style="list-style-type: none"> <li>Pikantni kolači, kiš</li> <li>Pica</li> <li>Alzaška plamenjača</li> </ul> |

#### Primerni modeli za peko

Da bo rezultat peke optimalen, uporabljajte temne kovinske 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 aktiven.

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

### 14.5 Nastavitev jedi

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

**Opomba:** Po vklopu jedi ali nastavitve 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 nastavitve za jed.
  - ✓ Pri jedeh z delovanjem s senzorjem za peko se ne prikaže nobena nastavitve, ampak se prikaže opozorilo na senzor za peko.
6. Po potrebi spremenite nastavitve.
    - Pri nekaterih jedeh lahko spremenite temperaturo in trajanje, pri nekaterih pa težo. Pri delovanju s senzorjem za peko aparat samodejno krmili nastavitve.
    - Pri nekaterih jedeh lahko dodatno zamaknete čas konca.
- "Nastavitev konca", Stran 17
7. Da se prikažejo podatki o priboru in višini vstavljanja, pritisnite "Nasvet".
  8. Z vklopite delovanje.

**Opomba:** Med delovanjem s senzorjem za peko ne odpirajte vrat aparata. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen 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 oglasi zvočni signal. Aparat se preneha segrevati.
- 9. Ko trajanje poteče:
  - Da predčasno prekinete signal, pritisnite na poljubno polje na dotik.
  - Nekateri jedi lahko po potrebi pripravljate naprej.  
→ "Naknadna priprava", Stran 26
  - Ko je jed pripravljena, z ① izklopite aparat.

### Naknadna priprava

Pri nekaterih jedeh 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 oglasi 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.

---

## 15 Otroško varovalo

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

### 15.1 Vklon in izklon 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.

---

## 16 Nastavitev za sabat

Z nastavitvijo 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.

### 16.1 Vklon nastavitve za sabat

#### Opombe

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

#### Zahteve

- Nastavitev za sabat je aktivirana v osnovnih nastavitvah.  
→ "Osnovne nastavitve", Stran 27
- 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 oglasi zvočni signal. Trajanje je na ničli. Aparat se preneha segrevati in se spet odziva tako kot običajno, kadar ni v nastavitvi za sabat.
  - Z ① izklopite aparat.Po pribl. 10 do 20 minutah se aparat samodejno izklopi.

## 17 Osnovne nastavitve

Aparat lahko prilagodite svojim potrebam.

### 17.1 Pregled osnovnih nastavitev

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

| Osnovna nastavev                                                | Izbira                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jezik                                                           | Glejte izbiro na aparatu.                                                                           |
| Ura                                                             | Ura v obliki 24 h.                                                                                  |
| Trdota vode<br>→ "Pred prvo uporabo",<br>Stran 14               | 00 (zmehčana)<br>01 (mehka)<br>02 (srednja)<br>03 (trda)<br>04 (zelo trda) <sup>1</sup>             |
| Tovarniška nastavev                                             | Ponastavev<br>Ne ponastavi <sup>1</sup>                                                             |
| Zvočni signal                                                   | Kratko trajanje (30 sekund)<br>Srednje trajanje (1 minuta) <sup>1</sup><br>Dolgo trajanje (5 minut) |
| Jakost zvoka                                                    | 5 stopenj                                                                                           |
| Zvok tipk                                                       | Vklopljeno<br>Izklopljeno (zvok pri ① ostane) <sup>1</sup>                                          |
| Jakost osvetlitve prikazovalnika                                | 5 stopenj                                                                                           |
| Prikaz ure                                                      | Izklopljeno<br>Digitalno <sup>1</sup><br>Analogno                                                   |
| Osvetlitev                                                      | Izključena pri delovanju<br>Vključena pri delovanju <sup>1</sup>                                    |
| Samodejno nadaljevanje<br>(samo za način delovanja Mikrovalovi) | Mikrovalov ne nadaljuj samodejno <sup>1</sup><br>Ko zaprete vrata                                   |
| Otroško varovalo                                                | Samo zapora tipk <sup>1</sup><br>Zaklepanje vrat in zapora tipk                                     |
| Delovanje po vklopu                                             | Glavni meni<br>Načini gretja <sup>1</sup><br>mikrovalovna pečica<br>Mikrokombi<br>Para<br>Pomoč     |

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

| Osnovna nastavev                         | Izbira                                 |
|------------------------------------------|----------------------------------------|
| Opozorilo za pekač v mikrovalovni pečici | Prikaži <sup>1</sup><br>Ne prikaži     |
| Nočna zatemnitev                         | Izklopljeno <sup>1</sup><br>Vklopljeno |
| Logotip znamke                           | Prikaži <sup>1</sup><br>Ne prikaži     |
| Sušenje mikrovalovne pečice              | Vklopljeno <sup>1</sup><br>Izklopljeno |
| Čas naknadnega delovanja ventilatorja    | Priporočeno <sup>1</sup><br>Najkrajše  |
| Nastavev za sabat                        | Vklopljeno<br>Izklopljeno <sup>1</sup> |

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

### 17.2 Spreminjanje osnovnih nastavitev

**Zahteva:** Aparat je vklopljen.

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Osnovne nastavitve".
3. Pritisnite na želeno osnovno nastavev in jo spremenite z upravljalnim gumbom.  
Rdeča črtica ob strani polja z besedilom kaže, katera osnovna nastavev je izbrana. Na zaslonu je prikazana njena vrednost.
4. Z "Druge nastavitve" preglejte osnovne nastavitve in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
5. Da shranite nastavitve, 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 zavržejo in se ne shranijo.

### 17.3 Nastavev ure

**Zahteva:** Aparat je vklopljen.

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

## 18 Čiščenje in nega

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

### 18.1 Čistila

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

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

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

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

#### **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 ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.

Nove gobaste krpe vsebujejo ostanke snovi iz proizvodnje.

- Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

### Primerna čistila

Za različne površine aparata uporabljajte samo primerne čistila.

Upoštevajte navodila za čiščenje aparata.

→ "Čiščenje aparata", Stran 29

### Sprednja stran aparata

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

### Vrata aparata

| Območje                                  | Primerna čistila                                                                                                                            | Opozorila                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stekla vrat                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vročna milnica</li> </ul>                                                                          | Ne uporabljajte čistila za steklo ali gobice iz jeklene volne.<br><b>Nasvet:</b> Odstranite stekla vrat, da jih temeljito očistite.<br>→ "Vrata aparata", Stran 33                                        |
| Pokrov vrat                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Iz nerjavečega jekla: Čistilo za nerjaveče jeklo</li> <li>▪ Iz plastike: Vročna milnica</li> </ul> | Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjaveče jeklo.<br><b>Nasvet:</b> Odstranite pokrov vrat, da ga temeljito očistite.<br>→ "Vrata aparata", Stran 33 |
| Notranji okvir vrat iz nerjavečega jekla | Čistilo za nerjaveče jeklo                                                                                                                  | Obarvanja lahko odstranite s čistilom za nerjaveče jeklo. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjaveče jeklo.                                                                                         |
| Ročaj vrat                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vročna milnica</li> </ul>                                                                          | Da preprečite madeže, ki jih ni več mogoče odstraniti, takoj obrišite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki pride v stik s površinami.                                                             |
| Tesnilo vrat                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vročna milnica</li> </ul>                                                                          | Ne odstranite in ne drgnite.                                                                                                                                                                              |

**Notranjost pečice**

| Območje                          | Primerna čistila                                                                                                       | Opozorila                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emajlirane 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.<br/>→ "Funkcija čiščenja Piroliza", Stran 29</li> <li>■ Emajl 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 emajlirati in lahko ostanejo surovi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.</li> <li>■ Zaradi ostankov živil na emajliranih 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> </ul>                                                      | Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ogrodje                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> </ul>                                                      | <p>Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne.</p> <p><b>Opomba:</b> Odstranite ogrodje, da ga temeljito očistite.<br/>→ "Ogrodje", Stran 32</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Izvelčni sistem                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> </ul>                                                      | <p>Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.</p> <p>Da ne odstranite maziva z izvelčnih vodil, jih očistite, ko so vstavljeni.</p> <p>Ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> <p><b>Opomba:</b> Odstranite izvelčni sistem, da ga temeljito očistite.<br/>→ "Ogrodje", Stran 32</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>Emajlirani pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rezervoar za vodo                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> </ul>                                                      | <p>Da po čiščenju odstranite ostanke čistila, površine temeljito izperite s čisto vodo.</p> <p>Da se rezervoar za vodo po čiščenju posuši, pustite pokrov odprt.</p> <p>Tesnilo v pokrovu osušite.</p> <p>Ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Termometer za peko               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vroča milnica</li> </ul>                                                      | <p>Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.</p> <p>Ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

**18.2 Čiščenje aparata**

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

**⚠ 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.

**⚠ 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.

**Zahteva:** Upoštevajte napotke glede čistil.

→ "Čistila", Stran 28

1. Aparat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje.
  - Za nekatere površine lahko uporabite alternativna čistila.
  - "Primerna čistila", Stran 28
2. Osušite z mehko krpo.

**19 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 pogostejše. Za funkcijo čiščenja je potrebnih pribl. 2,5–4,7 kilovatnih ur.

## 19.1 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 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.

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

- ▶ Pred vsakim zagonom funkcije čiščenja odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice.
- ▶ Pribora nikoli ne čistite skupaj s pečico.

Med čiščenjem je aparat na zunanji 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 toplote.

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

1. Rezervoar za vodo vzemite iz aparata.
2. Odstranite pribor in posodo iz notranjosti pečice. Hkrati lahko čistite ogrodje in izvleke.
3. Odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in z ogrodja.
4. Notranjo stran vrat aparata in robove 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.
5. Vzemite predmete iz pečice. Notranjost pečice mora biti prazna, z izjemo ogrodja.

## 19.2 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 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 zunanji 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.

**Zahteva:** → "Priprava aparata na funkcijo čiščenja", Stran 30.

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Čiščenje".
3. Pritisnite "Piroliza".
4. 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.

Trajanja ni mogoče spremeniti.

5. Pritisnite .
- ✓ Na zaslonu se prikaže opozorilo o potrebnih pripravah za funkcijo čiščenja.
6. 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 zaslonu se prikaže .
- ✓ Ko je funkcija čiščenja končana, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
7. Z  izklopite aparat. Ko se aparat dovolj ohladi, se vrata aparata odklenejo in  ugasne.
8. → "Po končani funkciji čiščenja pripravite aparat za uporabo", Stran 30.

## 19.3 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 emailiranih površinah lahko nastanejo zaradi pregrobo umazanije. Ti ostanki živil ne škodujejo zdravju. Obloge ne ovirajo delovanja aparata.

**Opomba:** Med funkcijo čiščenja se okvir na notranji strani vrat aparata obarva. Sprememba barve ne vpliva na delovanja aparata. Razbarvanja odstranite s čistilom za nerjaveče jeklo.

## 20 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.

### 20.1 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 oglasi zvočni signal. Na zaslonu je trajanje na ničli.
9. Z  izklopite aparat in pustite, da se pečica približno 20 minut ohlaja.

### 20.2 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 pobrišite 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 zbršite do suhega, tudi pod tesnilom vrat.
4. Da se notranjost pečice posuši, pustite vrata odprta približno 1 uro v zaskočenem položaju (približno 30°).

## 21 Odstranjevanje vodnega kamna

Da bo aparat brezhibno deloval, morate iz aparata redno odstranjevati vodni kamen.

Kako pogosto morate odstraniti vodni kamen, je odvisno od opravljenih postopkov priprave s paro in od trdote vode. Aparat vam pokaže, ko je na voljo le še 5 postopkov delovanja s paro ali manj. Če ne opravite postopka odstranjevanja vodnega kamna, delovanja s paro ne morete več nastaviti.

Odstranjevanje vodnega kamna poteka v več korakih in traja približno 70–95 minut:

- Odstranjevanje vodnega kamna (približno 55–70 minut)
- Prvo izpiranje (približno 9–12 minut)
- Drugo izpiranje (približno 9–12 minut)

Iz higienskih razlogov morate postopek odstranjevanja vodnega kamna opraviti v celoti.

Če prekinete postopek odstranjevanja vodnega kamna, ne morete več nastaviti delovanja. Da bo aparat spet pripravljen za uporabo, izvedite 2 postopka izpiranja.

### 21.1 Priprava na odstranjevanje vodnega kamna

#### **POZOR!**

Čas delovanja med odstranjevanjem vodnega kamna je prilagojen tekočim sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat.

- ▶ Za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo.

Če tekočina za odstranjevanje vodnega kamna pride v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami, se te poškodujejo.

- ▶ Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

1. Zmešajte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna:
  - 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna
  - 400 ml vode
2. Odprite upravljalno ploščo.
3. Odstranite rezervoar za vodo in ga napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
4. Vstavite rezervoar za vodo, napolnjen z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
5. Zaprite upravljalno ploščo.

### 21.2 Nastavitev odstranjevanja vodnega kamna

**Zahteva:** → "Priprava na odstranjevanje vodnega kamna", Stran 31

1. Pritisnite **menu**.
  2. Pritisnite "Čiščenje".
  3. Pritisnite "Odstranjevanje vodnega kamna".
- ✓ Na zaslonu se prikaže trajanje. Trajanja ni mogoče spremeniti.
  - 4. Z  vklopite delovanje.
  - ✓ Odstranjevanje vodnega kamna se začne in trajanje se odšteva.

- ✓ Ko je prvi del odstranjevanja vodnega kamna zaključen, se oglasi zvočni signal. Aparat vas dvakrat pozove, da izvedete izpiranje.
- 5. Da izperete aparat, za vsako izpiranje:
  - Odprite upravljalno ploščo in odstranite rezervoar za vodo.
  - Rezervoar za vodo temeljito izperite in ga napolnite z vodo.
  - Vstavite rezervoar za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

- Z ▷ vklopite izpiranje.
- ✓ Ko je izpiranje končano, se oglasi zvočni signal.
- 6. Ko je drugo izpiranje končano:
  - Izpraznite rezervoar za vodo in ga osušite.  
→ "Praznjenje rezervoarja za vodo", Stran 19
  - Z ① izklopite aparat
- ✓ Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno in aparat je pripravljen za delovanje.

## 22 Sušenje

Po delovanju obrišite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.

### POZOR!

Če je med delovanjem aparata pri temperaturi nad 120 °C na dnu pečice voda, se emajl poškoduje.

- ▶ Če je na dnu pečice voda, ne zaženite delovanja.
- ▶ Pred delovanjem obrišite vodo z dna pečice.

### 22.1 Sušenje notranjosti pečice

Notranjost pečice osušite ročno ali uporabite funkcijo "Sušenje".

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odstranite umazanijo iz notranjosti pečice.
3. Pobrišite vodo v notranjosti pečice.
4. Osušite notranjost pečice.
  - Da se notranjost pečice posuši, vrata pečice 1 uro pustite odprta.

- Da uporabite funkcijo "Sušenje", nastavite "Sušenje".  
→ "Nastavitev sušenja", Stran 32

### Nastavitev sušenja

**Zahteva:** → "Sušenje notranjosti pečice", Stran 32

1. Pritisnite menu.
2. Pritisnite "Čiščenje".
3. Pritisnite "Sušenje".
- ✓ Na zaslonu se prikaže trajanje. Trajanja ni mogoče spremeniti.
4. Z ▷ vklopite delovanje.
- ✓ Sušenje se zažene in trajanje se odšteva.
- ✓ Ko je sušenje končano, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
5. Z ① izklopite aparat.
6. Da popolnoma osušite notranjost pečice, vrata pečice 1 do 2 minuti pustite odprta.

## 23 Ogrodje

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

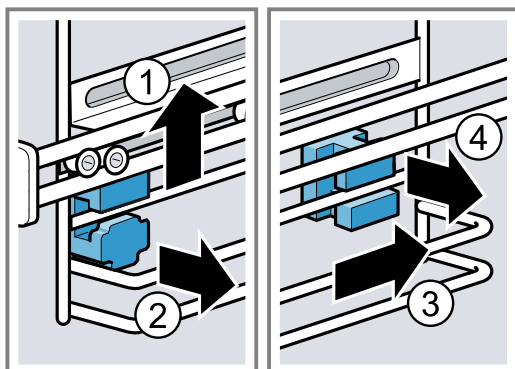
### 23.1 Odstranjevanje ogrodja

#### ⚠ 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 privzdignite ① in ga odstranite ②.
2. Celotno ogrodje potisnite nazaj ③ in ga odstranite ④.



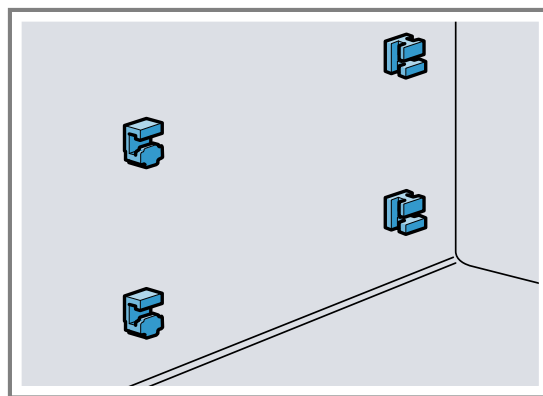
3. Očistite ogrodje.  
→ "Čistila", Stran 28

### 23.2 Namestitev držal

Ko ogrodje odstranite, lahko držala padejo ven.

#### Opomba:

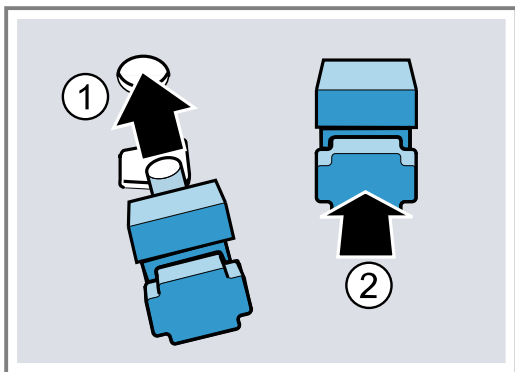
Prednji držali sta drugačni od zadnjih.



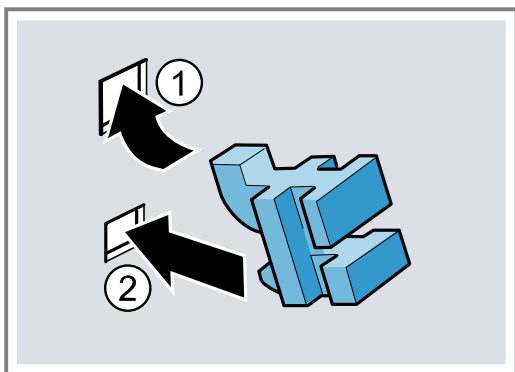
1. Prednji držali s kljuko navzgor vstavite v okroglo luknjo in ju postavite nekoliko postrani ①.



2. Prednji držali spodaj vstavite in ju poravnajte ②.



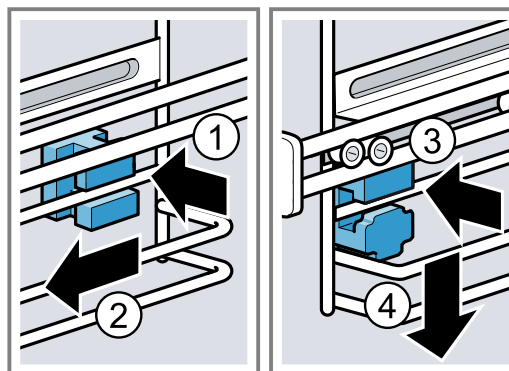
3. Zadnji držali s kljuko vstavite v zgornjo luknjo ① in ju potisnite v spodnjo luknjo ②.



## 23.3 Namestitev ogrođja

### Opombe

- Ogrodje se prilega le na desno ali levo stran.
  - Pri obeh izvlečnih vodilih pazite, da jih bo mogoče izvleči naprej.
1. Ogrodje zadaj zgoraj in spodaj vstavite v držala ① in ga potegnite naprej ②.
  2. Ogrodje spredaj namestite ③ in ga potisnite navzdol ④.



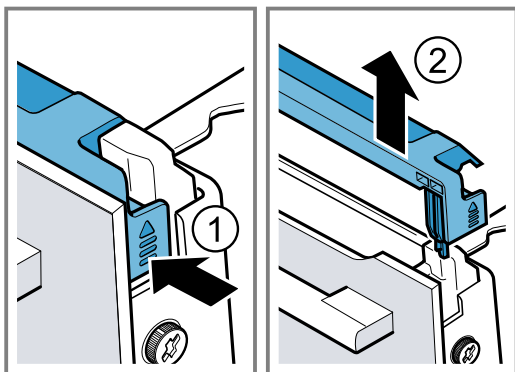
## 24 Vrata aparata

Da temeljito očistite vrata aparata, lahko vrata aparata razstavite.

### 24.1 Demontaža pokrova vrat

Vložek iz nerjavečega jekla v pokrovu vrat se lahko obarva. Odstranite pokrov vrat, da očistite vrata in vložke iz nerjavečega jekla ali da odstranite stekla vrat.

1. Nekoliko odprite vrata aparata.
2. Pritisnite na pokrov vrat na levi in desni strani.
3. Odstranite pokrov vrat in previdno zaprite vrata aparata.



### 24.2 Odstranjevanje stekel vrat

#### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

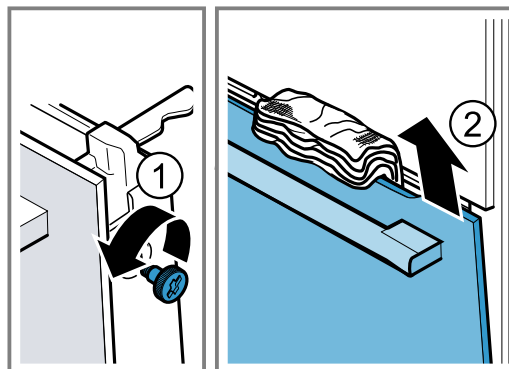
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

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

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

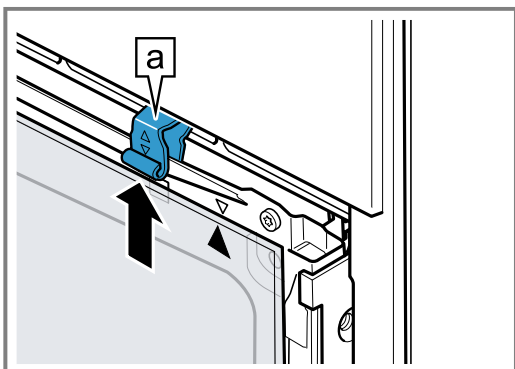
**Zahteva:** Pokrov vrat je odstranjen.

1. Odvijte vijaka na levi in desni strani vrat aparata in ju odstranite.
2. Med vrata aparata priprite večkrat prepognjeno kuhinjsko krpo.

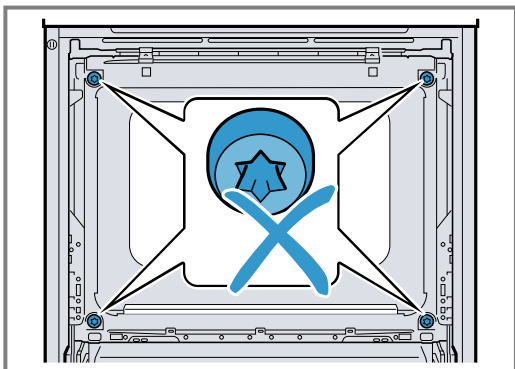


3. Zaprite vrata aparata.

4. Sprednje steklo izvlecite navzgor.
5. Sprednje steklo z ročajem, obrnjenim navzdol, položite na ravno površino.
6. Vmesno steklo z eno roko potisnite proti aparatu, medtem pa levo in desno držalo [a] potisnite navzgor. Držal [a] ne odstranite.



7. Odstranite vmesno steklo.
8. **⚠ OPOZORILO – Nevarnost resne ogroženosti zdravja!**  
Ko odvijete vijake, varnost aparata ni več zagotovljena. Mikrovalovna energija lahko uhaja.  
► Vijakov nikdar ne odvijajte.  
Nikoli ne odvijte 4 črnih vijakov na ogrodju.

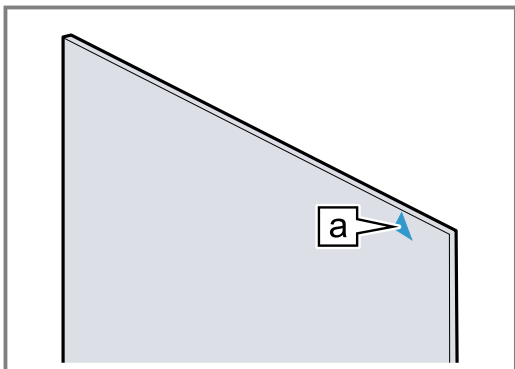


### 24.3 Montaža stekel vrat

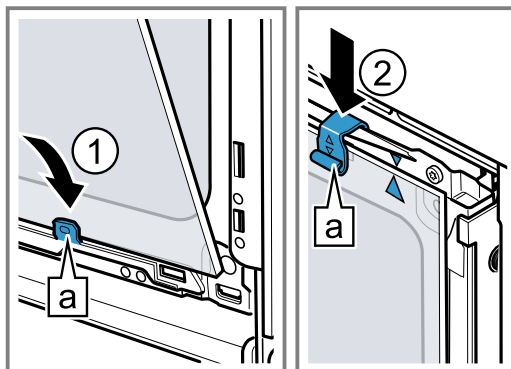
#### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

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.

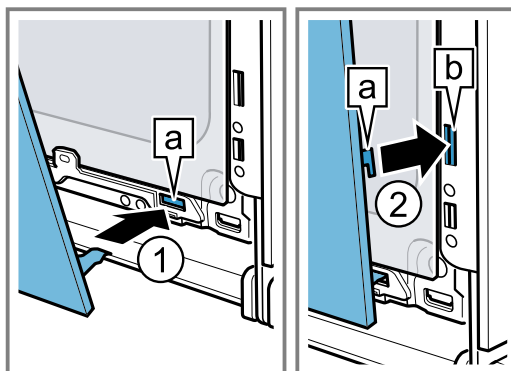
1. Vmesno steklo obrnite, da bo puščica [a] desno zgoraj.



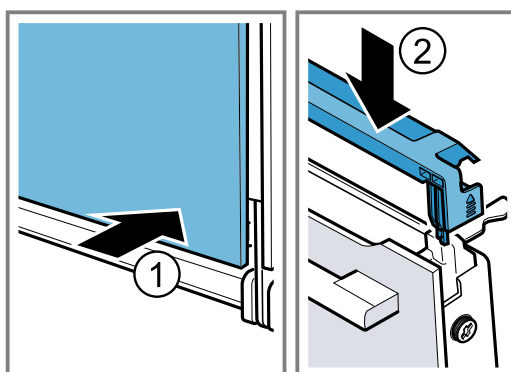
2. Vmesno steklo spodaj vstavite v držalo [a] ① in ga zgoraj pritisnite ter držite.
3. Levo in desno držalo [a] potisnite navzdol, da je vmesno steklo vpeto ②.



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.

## 25 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebним 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 se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

### 25.1 Motnje delovanja

| Napaka                                                               | Vzrok in odprava napak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparat ne deluje.                                                    | Varovalka je pregorela. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite varovalko v omarici z varovalkami.</li> </ul> Prišlo je do izpada napajanja. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite, ali osvetlitev prostora ali drugi aparati v prostoru delujejo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Na zaslonu se prikaže „Slovenščina“.                                 | Prišlo je do izpada napajanja. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izvedite nastavitve za prvo uporabo aparata.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Jezik</li> <li>– Ura</li> <li>– Trdota vode</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Delovanje se ne zažene ali se prekine.                               | Možni so različni vzroki. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preverite opozorila, ki se prikažejo na zaslonu.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Prikaz informacij", Stran 16</li> </ul> </li> </ul> Motnja v delovanju <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokličite servisno službo.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Servisna služba", Stran 37</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Aparat se ne segreva.                                                | V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način, na zaslonu se prikaže  . <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               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Osnovne nastavitve", Stran 27 deaktivirajte demonstracijski način.</li> </ul> </li> </ol> Prišlo je do izpada napajanja. <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>                                                                                                                                                                                |
| Ura se ne prikaže, ko je aparat izključen.                           | Osnovna nastavev je bila spremenjena. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spremenite osnovno nastavev prikaza ure.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Osnovne nastavitve", Stran 27</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Vrat aparata ni mogoče odpreti.                                      | Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja, na zaslonu sveti  . <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počakajte, da se aparat ohlaja, dokler  na zaslonu ne ugasne.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Funkcija čiščenja Proliza", Stran 29</li> </ul> </li> </ul> Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivirajte otroško varovalo s tipko .               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Otroško varovalo", Stran 26</li> </ul> </li> </ul> Zaporo lahko izklopite v osnovnih nastavitvah. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Osnovne nastavitve", Stran 27</li> </ul> |
| Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju. | Upravljalni obroč se je snel. <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Napaka                                                                                      | Vzrok in odprava napak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Upravljalni obroč se s težavo obrača.                                                       | <p>Pod upravljalnim obročem je umazanija. Upravljalni obroč lahko snamete.</p> <p><b>Opomba:</b> Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, da ostane ležišče stabilno.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Da sprostite upravljalni gumb, pritisnite na zunanji 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>                                             |
| Kontrolne plošče ni mogoče odpreti.                                                         | <p>Varovalka je pregorela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Preverite varovalko v omarici z varovalkami.</li> </ul> <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> <p>Motnja v delovanju</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokličite pooblaščen servis.<br/>→ "Servisna služba", Stran 37</li> <li>2. Če je v rezervoarju za vodo voda, izpraznite rezervoar za vodo: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Odprite vrata aparata.</li> <li>- Na desni in levi strani sezite pod kontrolno ploščo.</li> <li>- Kontrolno ploščo počasi izvlecite in jo potisnite navzgor.</li> </ul> </li> </ol> |
| Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej prikazal števec.             | <p>Nastavljeno območje trdote vode je prenizko.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iz aparata odstranite vodni kamen.<br/>→ "Odstranjevanje vodnega kamna", Stran 31</li> <li>2. Preverite trdoto vode in jo nastavite v osnovnih nastavitvah.<br/>→ "Osnovne nastavitve", Stran 27</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Aparat vas pozove, da vključite izpiranje.                                                  | <p>Med odstranjevanjem vodnega kamna je bil dovod elektrike prekinjen ali aparat izklopljen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Dvakrat izperite aparat.<br/>→ "Odstranjevanje vodnega kamna", Stran 31</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Na zaslonu se prikaže "Napolnite rezervoar za vodo", čeprav je rezervoar za vodo napolnjen. | <p>Rezervoar za vodo se ni zaskočil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pravilno vstavite rezervoar za vodo, da se zaskoči v držalo.<br/>→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18</li> </ul> <p>Rezervoar za vodo je padel. Zaradi sunka so se deli v rezervoarju za vodo sneli. Rezervoar za vodo ne tesni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Naročite nov rezervoar za vodo.</li> </ul> <p>Motnja v delovanju</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Ne uporabljajte demineralizirane ali filtrirane vode.<br/>→ "Pred prvo uporabo", Stran 14</li> </ul> <p>Senzor je v okvari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pokličite servisno službo.<br/>→ "Servisna služba", Stran 37</li> </ul>             |
| Tipke utripajo.                                                                             | <p>Za kontrolno ploščo se je kondenzirala voda.</p> <p>Ukrep ni potreben. Takoj ko bo kondenzirana voda izhlapela, tipke ne bodo več utripale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pri kuhanju v sopari se sliši „plop“.                                                       | <p>Vodna para povzroči učinek mraz/toplota pri globoko zamrznjenih jedeh.</p> <p>Ukrep ni potreben.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Aparat brni med delovanjem in po izklopu.                                                   | <p>Preizkus delovanja črpalke povzroča šume med delovanjem.</p> <p>Ukrep ni potreben.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Aparat brni ali klika, ko odprete kontrolno ploščo.                                         | <p>Pomik kontrolne plošče navzven povzroča šume med delovanjem.</p> <p>Ukrep ni potreben.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Napaka                                                                        | Vzrok in odprava napak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kadar aparat deluje zgolj v načinu mikrovalov, se notranjost aparata segreje. | <p>Funkcija sušenja je vklopljena.</p> <p>Na stopnjah 600 W in maksimalno aparat samodejno vklopi tudi zgornje gretje, da prepreči nastanek kondenzata pri delovanju zgolj v načinu mikrovalov. To ne vpliva na rezultat priprave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Osnovno nastavitve funkcije sušenja pri delovanju zgolj v načinu mikrovalov lahko spremenite.             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Osnovne nastavitve", Stran 27</li> </ul> </li> <li>- Upoštevajte informacije o mikrovalovih.             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Mikrovalovna pečica", Stran 20</li> </ul> </li> </ul> |
| Osvetlitev notranjosti pečice ne deluje.                                      | <p>Žarnica LED je v okvari.</p> <p><b>Opomba:</b> Steklenega pokrova ne odstranjujte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokličite pooblaščen servis.             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Servisna služba", Stran 37</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Doseženo je maksimalno trajanje delovanja.                                    | <p>Za preprečitev nehotenega neprekinjenega delovanja se aparat po več urah samodejno preneha segrevati, če ne spremenite nastavitve. Na zaslonu se prikaže opozorilo. Kdaj je doseženo maksimalno trajanje delovanja, je odvisno od nastavitve 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 aparata ne uporabljate, ga izklopite z ①.</li> </ol> <p><b>Nasvet:</b> Da se aparat ne bi nenamerno izklopil, nastavite trajanje.</p> <p>→ "Nastavitve trajanja", Stran 17</p>                     |
| Na prikazovalniku se prikaže sporočilo "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111.     | <p>Elektronika je zaznala napako.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izključite aparat in ga ponovno vključite.</li> <li>✓ Če je bila motnja trenutna, bo sporočilo izginilo.</li> <li>2. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite sporočilo napake.             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Servisna služba", Stran 37</li> </ul> </li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rezultat priprave ni zadovoljiv.                                              | <p>Nastavitve so bile neprimerne.</p> <p>Nastavitvene vrednosti, npr. temperatura ali trajanje, so odvisne od recepta, količine in živil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prihodnjič nastavite nižje ali višje vrednosti.</li> </ul> <p><b>Nasvet:</b> Veliko podatkov o pripravi in primernih nastavitvenih vrednostih lahko najdete na naši domači strani <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>                                                                                                                                                                                                     |

## 26 Odstranjevanje

### 26.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži 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 prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## 27 Servisna služba

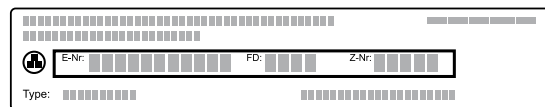
Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen 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. Viri svetlobe so na voljo kot nadomestni del, ki ga sme zamenjati le za to izšolano strokovno osebje.

## 27.1 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 številkami najdete, če odprete vrata aparata. Pri nekaterih aparatih s funkcijo pare najdete tipsko ploščico za pokrovom.



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

## 28 Tako vam bo uspelo

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

### 28.1 Splošni napotki za pripravo

- Upoštevajte naslednje informacije za pripravo vseh jedi.
- Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zato so navedena nastavitvena območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi.
  - Nastavitvene 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.

### 28.2 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.
- Nastavitvene vrednosti za kruh veljajo tako za testo na pekaču kakor za testo v globokem štirikotnem modelu.

#### POZOR!

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

- Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.
- Na dno notranjosti 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      |

| Peka na več ravneh             | Višina           |
|--------------------------------|------------------|
| 2 ravni                        |                  |
| ■ 2 rešetki z modeli           | 3<br>1           |
| 3 ravni                        |                  |
| ■ Plitvi pekač                 | 5                |
| ■ Univerzalni pekač            | 3                |
| ■ Plitvi pekač                 | 1                |
| 4 ravni                        |                  |
| ■ 4 rešetke s papirjem za peko | 5<br>3<br>2<br>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.
- Priprava z dovajanjem pare je mogoča samo na eni ravni.
- Priprava v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice je mogoča le na eni ravni.

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

- Vrednosti v priporočenih nastavitvah veljajo za živila iz hladilnika in za nenadevano perutnino, pripravljeno za peko.
- Perutnino položite na posodo s prsno stranjo ali s stranjo 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 22

#### Pečenje na rešetki

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

- 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 eno raven pod rešetko vstavite univerzalni pekač.

- Glede na velikost in vrsto jedi v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litra vode. Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa se manj umaže.

### Pečenje v posodi

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost pečice čistejša.

### Splošne informacije o pečenju v posodi

- Uporabljajte posodo, odporno na vročino in primerno 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 živlom 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 nevarna.

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

### Peka 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 razen nižje.

### Opombe

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

## 28.4 Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice, lahko čas priprave znatno skrajšate.

### Splošno

- Čas priprave s funkcijo mikrovalovne pečice je odvisen od skupne teže živil. Če želite pripraviti količino, drugačno od navedene, načelno velja: **za dvojno količino je potreben skoraj dvakratni čas priprave.**
- JEDI oddajajo toploto v posodo. Posoda lahko postane zelo vroča.
- V glavnem delu navodil za uporabo boste našli informacije o tem, kako nastavite funkcijo mikrovalovne pečice in kombinirano delovanje z mikrovalovi.
  - → "Mikrokombi", Stran 21
  - → "Mikrovalovna pečica", Stran 20

### Kuhanje ali dušenje s funkcijo mikrovalovne pečice

- Uporabljajte pokrito posodo, primerno za mikrovalovno pečico. Posodo lahko pokrijete tudi s krožnikom ali posebno folijo za mikrovalovno pečico.
- Za pripravo izdelkov iz žitaric, npr. riž, uporabite visoko posodo s pokrovko. Žito se pri pripravi močno peni. Dodajte tekočino v skladu s podatki v priporočenih nastavitvah.
- Živila operite in jih ne osušite. Jedem dodajte 1-3 jedilne žlice vode ali limoninega soka.
- JEDI plosko razporedite po posodi. Ploske jedi so pripravljene prej kot visoke.
- Sol in začimbe odmerite varčno. Pri pripravi s funkcijo mikrovalovne pečice se lastni okus jedi v veliki meri ohrani.
- Jed med pripravo 2 do 3-krat obrnite ali premešajte.
- Jed naj po pripravi 2-3 minute počiva.

## 28.5 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.

## 28.6 Priprava gotovih jedi

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

## 28.7 Izbira jedi

Priporočene nastavitve za številne jedi, razvrščene po kategorijah jedi.

### Priporočene nastavitve za različne jedi

| Jed                                             | Pribor/posoda                              | Višina | Način gre-<br>tja<br>→ <i>Stran 11</i> | Tempera-<br>tura v °C                  | Moč mikro-<br>valov v W      | Stopnja<br>pare | Trajanje v<br>min.              |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|----------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| Kolač iz umešanega testa, preprost              | Model za venec ali Globok štirikotni model | 2      |                                        | 160-180                                | 90                           | -               | 30-40                           |
| Kolač iz umešanega testa, 2 ravni               | Model za venec ali Globok štirikotni model | 3+1    |                                        | 140 - 150                              | -                            | -               | 60 - 80                         |
| Kolač iz umešanega testa, fin                   | Globok štirikotni model                    | 2      |                                        | 150-170                                | -                            | -               | 60-80                           |
| Sadna ali skutina torta z dnem iz krhkega testa | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm        | 2      |                                        | 150-170                                | -                            | -               | 65-85                           |
| Sadna ali skutina torta z dnem iz krhkega testa | Model z odstranljivim robom Ø 26 cm        | 2      |                                        | <b>1.</b> 160-180<br><b>2.</b> 100     | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 0 | -               | <b>1.</b> 30-40<br><b>2.</b> 20 |
| 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      |                                        | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160 | -                            | 01<br>0         | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 25-35 |
| Biskvitna torta, 6 jajc                         | Model z odstranljivim robom Ø 28 cm        | 2      |                                        | 150-160                                | -                            | -               | 50-60                           |
| 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 - 190 <sub>1</sub>                 | -                            | -               | 15 - 20                         |
| Biskvitna rolada                                | Plitvi pekač                               | 3      |                                        | 180 - 200 <sub>1</sub>                 | -                            | 01              | 10 - 15                         |
| Mafini                                          | Pekač za mafine                            | 3      |                                        | 170 - 190                              | -                            | -               | 15 - 20                         |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa                | Plitvi pekač                               | 3      |                                        | 160 - 180                              | -                            | -               | 25 - 40                         |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa                | Plitvi pekač                               | 3      |                                        | 160 - 180                              | -                            | 02              | 25 - 35                         |
| Piškoti                                         | Plitvi pekač                               | 3      |                                        | 140 - 160                              | -                            | -               | 15 - 30                         |
| Piškoti, 2 ravni                                | Univerzalni pekač<br>+<br>Plitvi pekač     | 3+1    |                                        | 140 - 160                              | -                            | -               | 15 - 30                         |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

<sup>2</sup> Na začetku v posodo natočite pribl. 100 ml tekočine. Med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo.

<sup>3</sup> Med pripravo jed 1–2-krat premešajte.



| Jed                                             | Pribor/posoda                                                 | Višina | Način gre-<br>tja<br>→ <i>Stran 11</i>                                              | Tempera-<br>tura v °C                                         | Moč mikro-<br>valov v W | Stopnja<br>pare | Trajanje v<br>min.                     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------------------|
| Piškoti, 3 ravni                                | 1x<br>Univerzalni pe-<br>kač<br>+<br>2x<br>Plitvi pekač       | 5+3+1  |    | 140 - 160                                                     | -                       | -               | 15 - 30                                |
| Kruh, brez modela,<br>750 g                     | Univerzalni pe-<br>kač<br>ali<br>Globok štiriko-<br>tni model | 2      |    | <b>1.</b> 210 -<br>220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180 -<br>190 | -                       | -               | <b>1.</b> 10 - 15<br><b>2.</b> 25 - 35 |
| Kruh, brez modela,<br>750 g                     | Univerzalni pe-<br>kač<br>ali<br>Globok štiriko-<br>tni model | 2      |    | <b>1.</b><br>210-220<br><b>2.</b><br>180-190                  | -                       | 03<br>0         | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 25-35     |
| Kruh, brez modela,<br>1500 g                    | Univerzalni pe-<br>kač<br>ali<br>Globok štiriko-<br>tni model | 2      |    | <b>1.</b> 210 -<br>220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180 -<br>190 | -                       | -               | <b>1.</b> 10 - 15<br><b>2.</b> 40 - 50 |
| Kruh, brez modela,<br>1500 g                    | Univerzalni pe-<br>kač<br>ali<br>Globok štiriko-<br>tni model | 2      |    | <b>1.</b><br>210-220<br><b>2.</b><br>180-190                  | -                       | 03<br>0         | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 45-55     |
| Kruh, brez modela,<br>1500 g                    | Globok štiriko-<br>tni model                                  | 2      |  | 200 - 210                                                     | -                       | -               | 35 - 45                                |
| Nekvašen kruh                                   | Univerzalni pe-<br>kač                                        | 3      |  | 250-270                                                       | -                       | -               | 20-25                                  |
| Nekvašen kruh                                   | Univerzalni pe-<br>kač                                        | 3      |  | 220-230                                                       | -                       | 03              | 20-30                                  |
| Žemljice, sveže                                 | Plitvi pekač                                                  | 3      |  | 180 - 200                                                     | -                       | -               | 20 - 30                                |
| Žemljice, sveže                                 | Plitvi pekač                                                  | 3      |  | 200 - 220                                                     | -                       | 02              | 20 - 30                                |
| Pica, sveža, na peka-<br>ču                     | Plitvi pekač                                                  | 3      |  | 200-220                                                       | -                       | -               | 25-35                                  |
| Pica, sveža, na peka-<br>ču, 2 ravni            | Univerzalni pe-<br>kač<br>+<br>Plitvi pekač                   | 3+1    |  | 180-200                                                       | -                       | -               | 35-45                                  |
| Pica, sveža, tanko te-<br>sto, v modelu za pico | Pekač za pico                                                 | 2      |  | 220-230                                                       | -                       | -               | 20-30                                  |
| Kiš                                             | Model za pito<br><sup>3</sup> Črni pekač                      | 1      |  | 190 - 210                                                     | -                       | -               | 40 - 50                                |
| Kiš                                             | Model za pito<br><sup>3</sup> Črni pekač                      | 3      |  | 190 - 210                                                     | -                       | -               | 30 - 40                                |
| Alzaška plamenjača                              | Univerzalni pe-<br>kač                                        | 3      |  | 280-300 <sup>1</sup>                                          | -                       | -               | 10-18                                  |
| Narastek, pikanten,<br>kuhane sestavine         | Model za na-<br>rastke                                        | 2      |  | 200-220                                                       | -                       | -               | 30-50                                  |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.<sup>2</sup> Na začetku v posodo natočite pribl. 100 ml tekočine. Med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vo-  
do.<sup>3</sup> Med pripravo jed 1–2-krat premešajte.

| Jed                                                        | Pribor/posoda          | Višina | Način gre-<br>tja<br>→ <i>Stran 11</i> | Tempera-<br>tura v °C                                                | Moč mikro-<br>valov v W | Stopnja<br>pare | Trajanje v<br>min.                                      |
|------------------------------------------------------------|------------------------|--------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|
| Narastek, pikanten,<br>kuhane sestavine                    | Model za na-<br>rastke | 2      |                                        | 150-170                                                              | 360                     | -               | 20-30                                                   |
| Lazanja, zamrznjena,<br>400 g                              | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 200-210                                                              | 180                     | -               | 20-25                                                   |
| Gratiniran krompir,<br>surove sestavine, viši-<br>na 4 cm  | Model za na-<br>rastke | 2      |                                        | 160-190                                                              | -                       | -               | 50-70                                                   |
| Gratiniran krompir,<br>surove sestavine, viši-<br>na 4 cm  | Model za na-<br>rastke | 2      |                                        | 170-190                                                              | 360                     | -               | 20-25                                                   |
| Piščanec, 1 kg, nena-<br>devan                             | Rešetka                | 2      |                                        | 200-220                                                              | -                       | -               | 60-70                                                   |
| Piščanec, 1 kg, nena-<br>devan                             | Rešetka                | 2      |                                        | 200-220                                                              | -                       | 02              | 60-70                                                   |
| Piščanec, 1 kg, nena-<br>devan                             | Pokrita posoda         | 2      |                                        | 230-250                                                              | 360                     | -               | 25-35                                                   |
| Manjši kosi piščanca,<br>po 250 g                          | Rešetka                | 3      |                                        | 220-230                                                              | -                       | -               | 30-35                                                   |
| Manjši kosi piščanca,<br>po 250 g                          | Rešetka                | 3      |                                        | 200-220                                                              | -                       | 02              | 30-45                                                   |
| Manjši kosi piščanca,<br>4 kosi po 250 g                   | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 190-210                                                              | 360                     | -               | 20-30                                                   |
| Gos, nenadevana,<br>3 kg                                   | Rešetka                | 2      |                                        | 160-180                                                              | -                       | -               | 120-150                                                 |
| Gos, nenadevana,<br>3 kg                                   | Rešetka                | 2      | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b>    | <b>1.</b><br>130-140<br><b>2.</b><br>150-160<br><b>3.</b><br>170-180 | -                       | 02<br>02<br>0   | <b>1.</b> 110-120<br><b>2.</b> 20-30<br><b>3.</b> 30-40 |
| Gos, nenadevana,<br>3 kg                                   | Rešetka                | 2      |                                        | 170-190                                                              | 180                     | -               | 80-90                                                   |
| Svinjska pečenka<br>brez kože, npr. vrato-<br>vina, 1,5 kg | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 180-190                                                              | -                       | -               | 110-130                                                 |
| Svinjska pečenka<br>brez kože, npr. vrato-<br>vina, 1,5 kg | Pokrita posoda         | 2      |                                        | 220-240                                                              | 360                     | -               | 55-65                                                   |
| Svinjska pečenka<br>brez kože, npr. vrato-<br>vina, 1,5 kg | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 190 - 200                                                            | -                       | -               | 120 - 140                                               |
| Svinjska pečenka s<br>kožo, npr. pleče, 2 kg               | Odkrita posoda         | 2      | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b>    | <b>1.</b> 100<br><b>2.</b><br>170-180<br><b>3.</b><br>200-210        | -                       | 03<br>01<br>0   | <b>1.</b> 25-30<br><b>2.</b> 70-90<br><b>3.</b> 20-25   |
| Goveji file, srednje<br>pečen, 1 kg                        | Rešetka                | 2      |                                        | 210-220                                                              | -                       | -               | 40-50                                                   |
| Goveji file, srednje<br>pečen, 1 kg                        | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 190-200                                                              | -                       | 01              | 50-60                                                   |
| Goveji file, srednje<br>pečen, 1 kg                        | Pokrita posoda         | 2      |                                        | 240-260                                                              | 90                      | -               | 30-40                                                   |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

<sup>2</sup> Na začetku v posodo natočite pribl. 100 ml tekočine. Med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vo-  
do.

<sup>3</sup> Med pripravo jed 1–2-krat premešajte.

| Jed                                                       | Pribor/posoda          | Višina | Način gre-<br>tja<br>→ <i>Stran 11</i> | Tempera-<br>tura v °C                        | Moč mikro-<br>valov v W        | Stopnja<br>pare | Trajanje v<br>min.                |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|--------|----------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Goveja dušena pe-<br>čenka, 1,5 kg                        | Pokrita posoda         | 2      |                                        | 200-220                                      | -                              | -               | 130-160                           |
| Goveja dušena pe-<br>čenka, 1,5 kg <sup>2</sup>           | Odkrita posoda         | 2      | <b>1.</b><br><b>2.</b>                 | <b>1.</b> 150<br><b>2.</b> 130               | -                              | 03<br>02        | <b>1.</b> 30<br><b>2.</b> 120-150 |
| Goveja dušena pe-<br>čenka, 1,5 kg                        | Pokrita posoda         | 2      |                                        | 200-220                                      | -                              | -               | 140-160                           |
| Rostbif, srednje pe-<br>čen, 1,5 kg                       | Rešetka                | 2      |                                        | 220-230                                      | -                              | -               | 60-70                             |
| Rostbif, srednje pe-<br>čen, 1,5 kg                       | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 190-200                                      | -                              | 01              | 65-80                             |
| Rostbif, srednje pe-<br>čen, 1,5 kg                       | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 240-260                                      | 180                            | -               | 30-40                             |
| Hamburger, debelina<br>3-4 cm                             | Rešetka                | 4      |                                        | 3                                            | -                              | -               | 25-30                             |
| Jagnječje stegno<br>brez kosti, srednje<br>pečeno, 1,5 kg | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 170-190                                      | -                              | -               | 50-80                             |
| Jagnječje stegno<br>brez kosti, srednje<br>pečeno, 1,5 kg | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 170-180                                      | -                              | 01              | 80-90                             |
| Jagnječje stegno<br>brez kosti, srednje<br>pečeno, 1,5 kg | Pokrita posoda         | 2      |                                        | 240-260                                      | <b>1.</b> 360<br><b>2.</b> 180 | -               | <b>1.</b> 30<br><b>2.</b> 35-40   |
| Pečenka iz mletega<br>mesa, 1 kg; + 20 ml<br>vode         | Odkrita posoda         | 2      |                                        | 170-190                                      | 360                            | -               | 30-40                             |
| Riba na žaru, cela,<br>300 g, npr. postrv                 | Rešetka                | 2      |                                        | 170 - 190                                    | -                              | -               | 20 - 30                           |
| Riba, pečena, cela,<br>300 g, npr. postrv                 | Univerzalni pe-<br>kač | 2      | <b>1.</b><br><b>2.</b>                 | <b>1.</b><br>170-180<br><b>2.</b><br>160-170 | -                              | 01<br>0         | <b>1.</b> 15-20<br><b>2.</b> 5-10 |
| Riba na žaru, cela,<br>300 g, npr. postrv                 | Rešetka                | 3      |                                        | 2                                            | 90                             | -               | 15 - 20                           |
| Sveža zelenjava,<br>250 g                                 | Pokrita posoda         | 2      |                                        | -                                            | 600                            | -               | 6-10 <sup>3</sup>                 |
| Pečen krompir, pre-<br>polovljen, 1 kg                    | Univerzalni pe-<br>kač | 3      |                                        | 200-220                                      | 360                            | -               | 15-20                             |
| Slan krompir, narezan<br>na četrtine, 500 g               | Pokrita posoda         | 2      |                                        | -                                            | 600                            | -               | 12-15 <sup>3</sup>                |
| Dolgozrnat riž, 250 g<br>+ 500 ml vode                    | Pokrita posoda         | 2      |                                        | -                                            | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 180 | -               | <b>1.</b> 7-9<br><b>2.</b> 13-16  |
| Celo proso, 250 g +<br>600 ml vode                        | Pokrita posoda         | 2      |                                        | -                                            | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 180 | -               | <b>1.</b> 8-10<br><b>2.</b> 5-10  |
| Polenta ali koruzni<br>zdrob, 125 g +<br>500 ml vode      | Pokrita posoda         | 2      |                                        | -                                            | 600                            | -               | 6-8 <sup>3</sup>                  |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.<sup>2</sup> Na začetku v posodo natočite pribl. 100 ml tekočine. Med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vo-  
do.<sup>3</sup> Med pripravo jed 1–2-krat premešajte.

## Sladica

### Priprava pokovke s funkcijo mikrovalovne pečice

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

Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža poči.

- ▶ Vedno upoštevajte podatke na embalaži.
- ▶ Jedi vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

1. Uporabite toplotno obstojno plitvo stekleno posodo, npr. pokrov modela za narastke.  
Ne uporabljajte porcelana ali močno ukrivljenih krožnikov.
2. Vrečko s pokovko položite na posodo, kot je navedeno na embalaži.
3. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitvami.
4. Glede na izdelek in količino boste morda morali prilagoditi čas.
5. Da se pokovka ne prismoji, vrečko s pokovko po 1½ minute vzemite iz aparata in jo pretresite.

6. Vrečko s pokovko položite nazaj v pečico in počakajte, da še naprej poka.
7. Ko slišite poke samo še na vsake 2-3 sekunde, izklopite aparat in vzemite vrečko s pokovko iz pečice.
8. Po pripravi obrišite notranjost pečice.

### Priprava jogurta

1. Pribor in ogrodje vzemite iz pečice.
2. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) 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 nastavitvami.
8. Po pripravi naj jogurt najmanj 12 ur počiva v hladilniku.

### Priporočene nastavitve za sladice in kompot

| Jed                                                            | Pribor/posoda                  | Višina                 | Način gretja<br>→ <b>Stran 11</b> | Temperatura v °C           | Moč mikrovalov v W             | Stopnja pare | Trajanje v min.                              |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| Puding iz praška za puding                                     | Pokrita posoda                 | 2                      |                                   | -                          | 600                            | -            | 5-8 <sup>1</sup>                             |
| Jogurt                                                         | Modelčki za oblikovanje porcij | Dno notranjosti pečice |                                   | 35-40                      | -                              | -            | 300-360                                      |
| Mlečni riž, 125 g + 500 ml mleka                               | Pokrita posoda                 | 2                      |                                   | <b>1.</b> 1<br><b>2.</b> 1 | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 180 | -            | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 20-25 <sup>1</sup> |
| Sadni kompot, 500 g                                            | Pokrita posoda                 | 2                      |                                   | <b>1.</b> 1<br><b>2.</b> 1 | 600                            | -            | 9-12                                         |
| Pokovka za mikrovalovno pečico, 1 vrečka po 100 g <sup>2</sup> | Odkrita posoda                 | 2                      |                                   | -                          | 600                            | -            | 4-6                                          |

<sup>1</sup> Med pripravo jed 1–2-krat premešajte.

<sup>2</sup> Zaprto vrečko položite na posodo.

## 28.8 Posebni načini priprave in drugi načini uporabe

Informacije in priporočene nastavitve za posebne načine priprave in druge načine uporabe, npr. počasno peko ali vkuhanje.

### 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.

**Zahteva:** Notranjost pečice je hladna.

1. Uporabljajte sveže in higiensko neoporečno meso brez kosti.
2. Posodo postavite na rešetko na raven 2 v notranjosti pečice.
3. Notranjost pečice in posodo predgrejajte pribl. 15 minut.
4. Na kuhališču 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 nastavitve za počasno pripravo**

| Jed                                | Pribor/posoda  | Višina | Trajanje peke v min. | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i> | 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.

**Vzhajanje testa**

Testo naj vedno vzhaja v 2 korakih: enkrat kot celota (1. – vzhajanje testa) in drugič oblikovano (2. – vzhajanje oblikovanih kosov testa).

**Zahteva:** Notranjost pečice je hladna.

**1. Vzhajanje testa:**

- Vstavite rešetko.
- Testo v skledi postavite na rešetko.

- Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitvami.
- Med vzhajanjem ne odpirajte vrat aparata, ker sicer iz pečice uhaja vlaga.

**2. Vzhajanje oblikovanih kosov testa:**

- Nato nadaljujte z obdelavo testa in ga pripravite na peko.
- Testo vstavite na navedeno višino.

**3. Pred peko obrišite notranjost pečice do suhega.****Priporočene nastavitve za vzhajanje testa**

| Jed                                    | Pribor/posoda     | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i> | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|----------------------------------------|-------------------|--------|-----------------------------------|------------------|-----------------|
| testo z veliko maščobe, npr. panettone | Skleda na rešetki | 1. 2   | 1.                                | 1. 40 - 45       | 1. 40 - 90      |
|                                        | Model na rešetki  | 2. 2   | 2.                                | 2. 40 - 45       | 2. 30 - 60      |
| Bel kruh                               | Skleda na rešetki | 1. 2   | 1.                                | 1. 35 - 40       | 1. 30 - 40      |
|                                        | Univerzalni pekač | 2. 2   | 2.                                | 2. 35 - 40       | 2. 15 - 25      |

**Odtaljevanje**

V aparatu lahko odtalite globoko zamrznjene jedi.

**Napotki za odtaljevanje**

- Z načinom delovanja "Mikrovalovi" lahko odtalite globoko zamrznjeno sadje, zelenjavo, perutnino, meso, ribo ali pecivo.
- Zamrznjeno živilo, ki ga želite odtaliti, vzemite iz embalaže.
- Uporabljajte toplotno obstojno posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

- Priporočene nastavitve veljajo za jedi iz hladilnika (-18 °C).
- Odtaljevanje je uspešnejše, če ga izvedete v več korakih. Koraki so drug pod drugim navedeni v priporočenih nastavitvah.
- 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.

**Priporočene nastavitve za odtaljevanje**

| Jed                 | Pribor/posoda  | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i> | Temperatura v °C | Moč mikrovalov v W | Stopnja pare | Trajanje v min.  |
|---------------------|----------------|--------|-----------------------------------|------------------|--------------------|--------------|------------------|
| Kruh, 500 g         | Odkrita posoda | 2      |                                   | -                | 1. 180<br>2. 90    | -            | 1. 3<br>2. 10-15 |
| Žemljice            | Rešetka        | 2      |                                   | 140-160          | 90                 | -            | 2-4              |
| Kolač, sočen, 500 g | Odkrita posoda | 2      |                                   | -                | 1. 180<br>2. 90    | -            | 1. 2<br>2. 10-15 |
| Kolač, suh, 750 g   | Odkrita posoda | 2      |                                   | -                | 90                 | -            | 10-15            |

<sup>1</sup> Jed obrnite po 1/2 skupnega trajanja priprave.

| Jed                                                | Pribor/posoda  | Višina | Način gre-<br>tja<br>→ <b>Stran 11</b>                                            | Tempera-<br>tura v °C | Moč mikro-<br>valov v W       | Stopnja pa-<br>re | Trajanje v<br>min.                           |
|----------------------------------------------------|----------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------------------|
| Meso, v kosu, npr. pečenka, surovo me-<br>so, 1 kg | Odkrita posoda | 2      |  | -                     | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | -                 | <b>1.</b> 15<br><b>2.</b> 20-30 <sup>1</sup> |
| Mleto meso, mešano, 500 g                          | Odkrita posoda | 2      |  | -                     | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | -                 | <b>1.</b> 5<br><b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>  |
| Piščanec, cel, 1,2 kg                              | Odkrita posoda | 2      |  | -                     | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | -                 | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup> |
| Riba, cela, 300 g                                  | Odkrita posoda | 2      |  | -                     | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | -                 | <b>1.</b> 3<br><b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>  |
| Jagodičevje, 300 g                                 | Odkrita posoda | 2      |  | -                     | 180                           | -                 | 5-10                                         |
| Tajanje masla, 125 g                               | Odkrita posoda | 2      |  | -                     | 90                            | -                 | 7-9                                          |

<sup>1</sup> Jed obrnite po 1/2 skupnega trajanja priprave.

## Segrevanje in pogrevanje

Aparat nudi različne možnosti za segrevanje ali pogrevanje jedi. S funkcijo mikrovalovne pečice lahko posebno hitro segrejete napitke. Pri pogrevanju z dovajanjem pare se jedi nežno pogrejejo in so videti kot sveže.

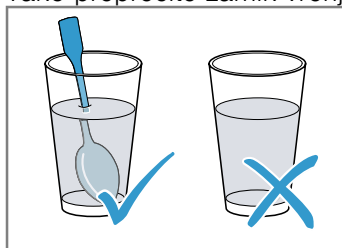
### Segrevanje z mikrovalovi

- Uporabljajte pokrito posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Jed med pripravo 2 do 3-krat obrnite ali premešajte.
- Jed naj po segrevanju 1-2 minuti počiva.
- Jedi oddajajo toploto v posodo. Posoda lahko postane zelo vroča.
- Pazite na naslednje, kadar segrevate hrano za dojenčke:
  - Steklениčke brez dude ali pokrova postavite na rešetko.
  - Hrano za dojenčke po segrevanju dobro pretresite ali premešajte.
  - Obvezno preverite temperaturo hrane za dojenčke.
- Po segrevanju obrišite notranjost pečice do suhega.

## ⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Pri segrevanju tekočin lahko pride do zamika vrenja. To pomeni, da tekočina lahko doseže vrelišče, ne da bi se dvigali značilni mehurčki. Če posodo malo stresete, lahko vroča tekočina nenadoma močno prekipi in bri-  
zgne.

- Med segrevanjem v posodo vedno postavite žlico. Tako preprečite zamik vrenja.



## POZOR!

Če se kovina dotika notranjih sten pečice, nastajajo iskre, ki lahko poškodujejo aparat ali uničijo notranje steklo vrat.

- Kovina, npr. žlica v kozarcu, mora biti najmanj 2 cm oddaljena od notranjih sten in notranje strani vrat pečice.

## Pogrevanje

- Uporabljajte odkrito toplotno obstojno posodo, primerno za uporabo s paro.
- Uporabite plitvo in široko posodo. V hladni posodi se čas pogrevanja podaljša.
- Posodo postavite na rešetko.
- Jedi, ki jih ne pripravljate v posodi, položite neposredno na rešetko na ravni 2, npr. žemljice.
- Jedi ne pokrivajte.
- Med pogrevanjem ne odpirajte vrat pečice, ker sicer iz pečice uide veliko pare.
- Po pogrevanju obrišite notranjost pečice do suhega.

**Priporočene nastavitve za pogrevanje**

| Jed                      | Pribor/posoda | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i> | Temperatura v °C     | Moč mikrovalov v W | Stopnja pare | Trajanje v min. |
|--------------------------|---------------|--------|-----------------------------------|----------------------|--------------------|--------------|-----------------|
| Pica, pečena             | Rešetka       | 2      |                                   | 170-180 <sup>1</sup> | -                  | -            | 5-15            |
| Žemljice, bageta, pečeno | Rešetka       | 2      |                                   | 160-170 <sup>1</sup> | -                  | -            | 10-20           |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.**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.

Različne stopnje dovajanja pare so primerne za ohranjanje toplote naslednjih jedi:

- Stopnja 1: kosi pečenke in hitro pečena živila
- Stopnja 2: narastki in priloge
- Stopnja 3: enolončnice in juhe

**28.9 Testne jedi**

Informacije v tem razdelku so namenjene preizkuševalnim ustanovam za lažje preizkušanje aparata v skladu z EN 60350-1:2013 ali IEC 60350-1:2011 in po standardu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

**Peka**

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v hladno pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje v priporočenih nastavitvah. Nastavitvene 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 nastavitve za peko**

| Jed                      | Pribor/posoda                                      | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i> | Temperatura v °C       | Stopnja pare | 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<br>+<br>Plitvi pekač             | 3+1    |                                   | 140 - 150 <sup>1</sup> | -            | 30 - 40         |
| Brizgano pecivo, 3 ravni | 2x<br>Plitvi pekač<br>+<br>1x<br>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<br>+<br>Plitvi pekač             | 3+1    |                                   | 150 <sup>1</sup>       | -            | 25 - 35         |

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

| Jed                    | Pribor/posoda                                      | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i>                                                 | Temperatura v °C                           | Stopnja pare | Trajanje v min.                 |
|------------------------|----------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------|---------------------------------|
| Tortice, 3 ravni       | 2x<br>Plitvi pekač<br>+<br>1x<br>Univerzalni pekač | 5+3+1  |  | 140 <sup>1</sup>                           | -            | 35 - 45                         |
| Vodni biskvit          | Model z odstranljivim robom<br>Ø 26 cm             | 2      |  | 160 - 170 <sup>2</sup>                     | -            | 25 - 35                         |
| Vodni biskvit          | Model z odstranljivim robom<br>Ø 26 cm             | 2      |  | 160 - 170 <sup>2</sup>                     | -            | 25 - 35                         |
| Vodni biskvit          | Model z odstranljivim robom<br>Ø 26 cm             | 2      |  | <b>1.</b> 150 - 160<br><b>2.</b> 150 - 160 | 01<br>0      | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 20-25 |
| Vodni biskvit, 2 ravni | Model z odstranljivim robom<br>Ø 26 cm             | 3+1    |  | 150 - 170 <sup>2</sup>                     | -            | 30 - 50                         |

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

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

### Priporočene nastavitve za peko na žaru

| Jed          | Pribor/posoda | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i>                                                   | Temperatura v °C/stopnja žara | Trajanje v min. |
|--------------|---------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| Opečen toast | Rešetka       | 5      |  | 3 <sup>1</sup>                | 3 - 5           |

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

### Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

- Če uporabljate rešetko, vstavite v pečico rešetko tako, da bo vtis **Microwave** obrnjen proti vratom aparata in izboklina navzdol.
- Za preizkus delovanja same mikrovalovne pečice izklopite funkcijo sušenja v osnovnih nastavitvah.  
→ *Stran 27*

### Priporočene nastavitve za odtaljevanje z mikrovalovi

| Jed  | Pribor/posoda  | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i>                                                   | Moč mikrovalov v W            | Trajanje v min.                  |
|------|----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Meso | Odkrita posoda | 2      |  | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | <b>1.</b> 5<br><b>2.</b> 10 - 15 |

### Priporočene nastavitve za kuhanje z mikrovalovi

| Jed                | Pribor/posoda  | Višina | Način gretja<br>→ <i>Stran 11</i>                                                   | Moč mikrovalov v W             | Trajanje v min.                   |
|--------------------|----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Jajčno mleko       | Odkrita posoda | 2      |  | <b>1.</b> 360<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> 20<br><b>2.</b> 20 - 25 |
| Biskvit            | Odkrita posoda | 2      |  | 600                            | 7 - 9                             |
| Sesekljana pečenka | Odkrita posoda | 2      |  | 600                            | 22 - 27                           |



**Priporočene nastavitve za kuhanje v kombinaciji z mikrovalovi**

| Jed                | Pribor/posoda  | Višina | Način gre-<br>tja<br>→ <i>Stran 11</i>                                            | Temperatu-<br>ra v °C | Moč mikrova-<br>lov v W | Trajanje v<br>min.   |
|--------------------|----------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|
| Gratiniran krompir | Odkrita posoda | 2      |  | 170 - 190             | 360                     | 25 - 30              |
| Kolači             | Odkrita posoda | 2      |  | 180 - 200             | 180                     | 18 - 23              |
| Kolači             | Odkrita posoda | 2      |  | 180 - 200             | 180                     | 18 - 23              |
| Piščanec           | Rešetka        | 2      |  | 200 - 220             | 360                     | 25 - 35 <sup>1</sup> |

<sup>1</sup> Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.

## 29 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.

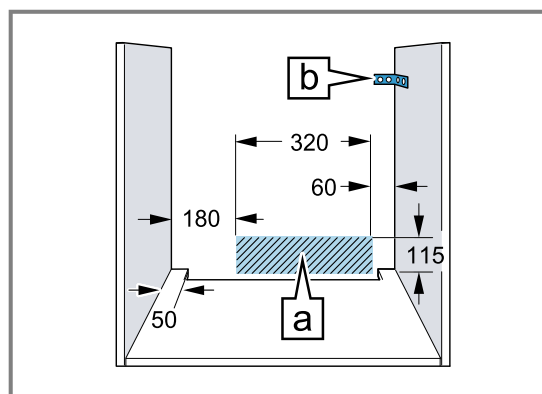


### 29.1 Splošna navodila za namestitev

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

- Vgradna omara za aparatom ne sme imeti zadnje stene. Med steno in dnom omare oz. zadnjo steno zgornje omare mora biti razmik najmanj 35 mm.
- Prezračevalne reže in sesalne odprtine ne smejo biti pokrite.
- 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  ali zunaj vgradnega prostora. Nepritrjeno pohištvo je treba pritrditi na steno z običajnim kotnikom .



- Pri aparatih s premično upravljalno ploščo pazite na to, da upravljalna plošča pri izvleku ne zadene sosednjih kosov pohištva.
- Nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine. Deli, ki so med montažo dostopni, imajo lahko ostre robove.
- Podatki o dimenzijah 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 inzulinke 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.
- ▶ Uporabljajte samo kableske 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 pooblaščen servis.
- ▶ Uporabljajte samo adapterje, ki jih je odobril proizvajalec.

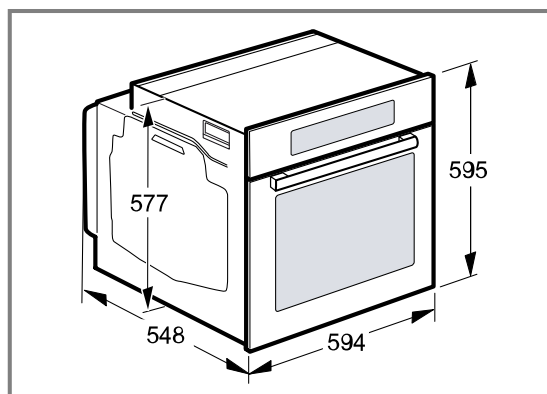
### POZOR!

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.

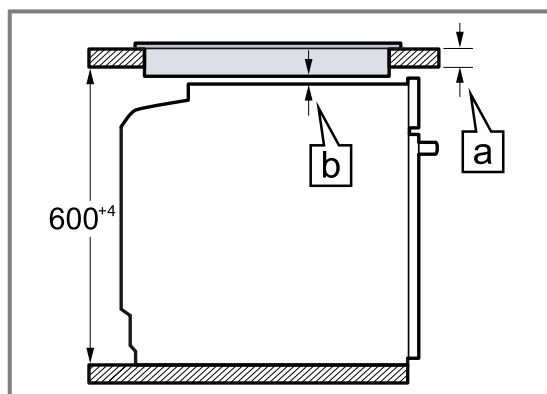
## 29.2 Dimenzije aparata

Tu najdete dimenzije aparata



## 29.4 Vgradnja pod kuhhalno ploščo

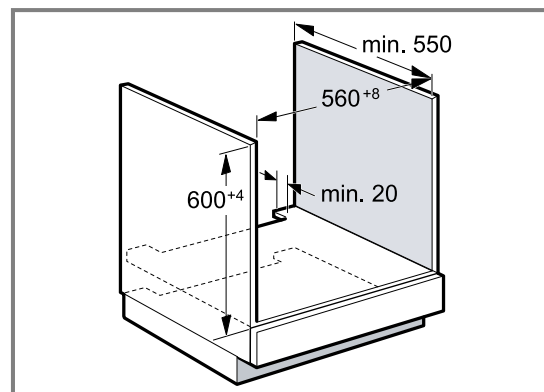
Če je aparat nameščen pod kuhhalno ploščo, upoštevajte najmanjše mere, po potrebi vključno s spodnjo konstrukcijo.



| Tip kuhhalne plošče         | a nataknjena v mm | a plosko vgrajena v mm | b v mm |
|-----------------------------|-------------------|------------------------|--------|
| Indukcijska kuhhalna plošča | 37                | 38                     | 5      |

## 29.3 Vgradnja pod delovni pult

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

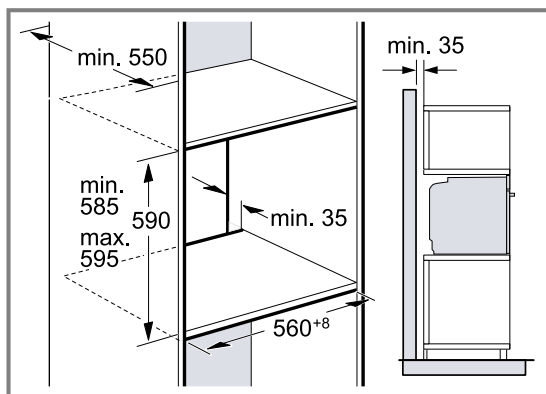


- Za prezračevanje aparata mora imeti vmesno dno prezračevalno odprtino.
- Delovni pult mora biti pritrjen na vgradno pohištvo.
- Upoštevajte morebitna navodila za montažo kuhhalne plošče.

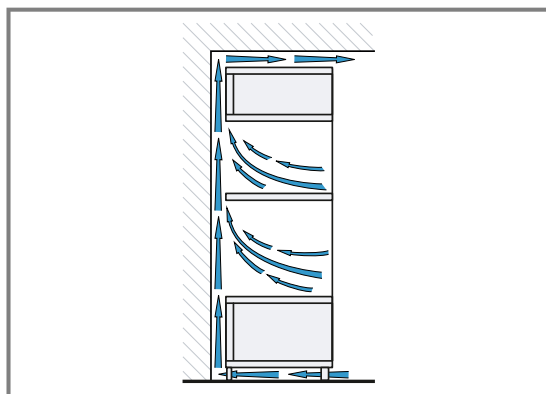
| Tip kuhalne plošče                          | a nataktnjena v mm | a plosko vgrajena v mm | b v mm |
|---------------------------------------------|--------------------|------------------------|--------|
| Velikopovršinska indukcijska kuhalna plošča | 47                 | 48                     | 5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

## 29.5 Vgradnja v visoko omaro

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



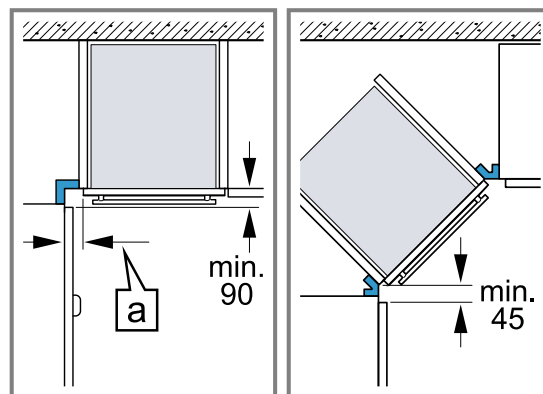
- Za prezračevanje aparata morajo imeti vmesne stene prezračevalno odprtino.
- Da zagotovite ustrezno prezračevanje aparata, mora biti v območju podstavka prezračevalna odprtina velikosti najmanj 200 cm<sup>2</sup>. V ta namen izrežite okrasno letev podstavka ali namestite prezračevalno rešetko. Pazite, da bo zagotovljena izmenjava zraka, kot je prikazana na skici.



- Če ima visoka omara poleg zadnje stene dodatno zadnjo steno, jo je treba odstraniti.
- Aparat vgradite le tako visoko, da lahko brez težav dosežete pripor.

## 29.6 Kotna vgradnja

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



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

## 29.7 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 kablji.
- Priključni kabel morate nataktniti na zadnjo stran aparata, da se zasliši klik. 3 m dolg priključni kabel lahko kupite na pooblaščenem servisu.
- Priključni kabel je dovoljeno nadomestiti le z originalnim kablom. Tega lahko kupite na pooblaščenem servisu.
- Z vgradnjo je treba zagotoviti zaščito pred dotikom.

### Priključitev 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 prekinitev toka v skladu s predpisi o postavitvi.

### Priključitev aparata na elektriko brez varnostnega vtiča

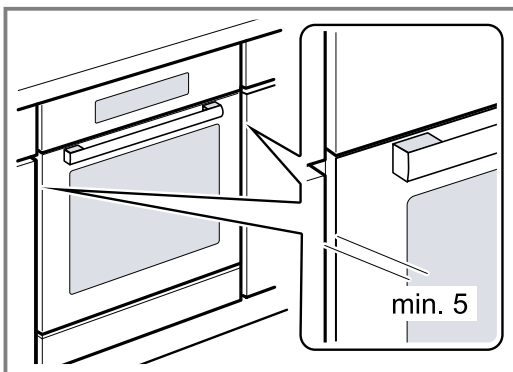
**Opomba:** Aparat sme priključiti samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

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

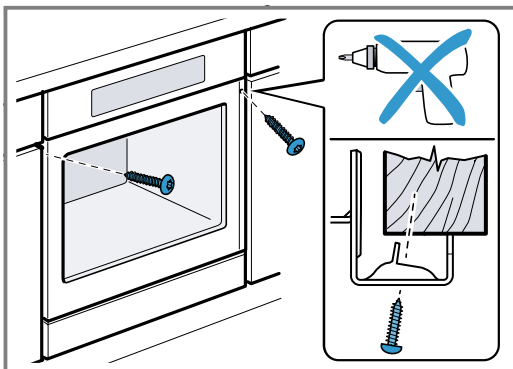
1. Identificirajte fazni in nevtralni („ničelni“) vodnik v vtičnici.  
Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.
2. Aparat priključite v skladu s priključno shemo.  
Za napetost glejte tipsko ploščico.
3. Žile električnega priključnega kabla priključite glede na barvne oznake:
  - zelena-rumena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

## 29.8 Vgradnja aparata

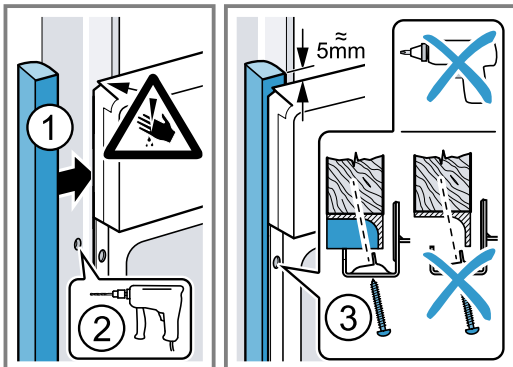
1. Aparat potisnite do konca in ga poravnajte na sredino.



2. Aparat pritrdite z vijaki.



3. Pri kuhinjah brez ročajev z navpično prijemno letvijo:
  - Namestite primeren vložek ①, da prekrijete morebitne ostre robove in omogočite varno montažo.
  - Vnaprej izvrtajte 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 straneh vgradne omare ne smejo biti nameščene letve za zaščito pred toploto.

## 29.9 Demontaža aparata

1. Aparat izključite iz električnega omrežja.
2. Odvijte pritrdilne vijake.
3. Aparat nekoliko privzdignite in ga povsem izvlcite.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



## 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)**



## 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



**9001746111** (020421)

sl