



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Vgradna pečica

**HBG.78E.7**

**[sl]** Uporabniški priročnik in navodila za montažo





# Kazalo

## NAVODILA ZA UPORABO

|  |    |
|--|----|
| 1 Varnost .....                            | 2  |
| 2 Preprečevanje materialne škode .....     | 5  |
| 3 Varstvo okolja in varčevanje .....       | 5  |
| 4 Spoznavanje .....                        | 6  |
| 5 Pribor .....                             | 8  |
| 6 Pred prvo uporabo .....                  | 9  |
| 7 Osnovno upravljanje .....                | 10 |
| 8 Hitro segrevanje .....                   | 10 |
| 9 Časovne funkcije .....                   | 10 |
| 10 Programi .....                          | 12 |
| 11 otroško varovalo .....                  | 14 |
| 12 Hranjenje na toplem za daljši čas ..... | 15 |
| 13 Osnovne nastavite .....                 | 15 |
| 14 Home Connect .....                      | 16 |
| 15 Čiščenje in nega .....                  | 18 |
| 16 Piroliza .....                          | 19 |
| 17 Vrata aparata .....                     | 20 |
| 18 Ogrodje .....                           | 23 |
| 19 Odpravljanje motenj .....               | 24 |
| 20 Odstranjevanje .....                    | 26 |
| 21 Servisna služba .....                   | 26 |
| 22 Izjava o skladnosti .....               | 26 |
| 23 Tako vam bo uspelo .....                | 27 |
| 24 NAVODILA ZA MONTAŽO .....               | 32 |
| 24.1 Splošna navodila za namestitev .....  | 32 |

## ⚠ 1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

### 1.1 Splošna navodila

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

### 1.2 Namenska uporaba

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

Aparat uporabljajte samo:

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

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjim časovno stikalno uro ali daljinskim upravljalnikom.

### 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 uporabljanja 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 8

### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

- V notranjosti pečice nikoli ne shranujte gorljivih predmetov.

- Če se pojavi dim, aparat izklopite ali izključite iz električnega omrežja ter zaprite vrata, 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 opeklina!**

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

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

Pribor ali posoda se močno segrejeta.

- Ko odstranjujete vroč pribor ali posodo iz pečice, vedno uporabljajte prijemaleke.

Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo. Vrata aparata lahko počijo. Iz aparata lahko uhajajo vroča para in plameni.

- Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.
- Ne segrevajte nerazredčenih alkoholnih pijač ( $\geq 15\% \text{ vol.}$ ) (npr. za zalivanje ali prelivanje jedi).
- Vrata aparata odprite previdno.

Teleskopski izvleki se med delovanjem aparata segrejejo.

- Počakajte, da se vroči teleskopski izvleki ohladijo, preden se jih dotaknete.
- Vročih teleskopskih izvlekov se dotikajte samo s prijemalkami.

#### **⚠ 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.

Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo, vrata aparata pa počijo in odpadejo. Stekla vrat se lahko razletijo in zdrobijo.

→ "Preprečevanje materialne škode", Stran 5

- Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.
- Ne segrevajte nerazredčenih alkoholnih pijač ( $\geq 15\% \text{ vol.}$ ) (npr. za zalivanje ali prelivanje jedi).
- Vrata aparata odprite previdno.

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

Nestrokovna popravila so nevarna.

- Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- Če je omrežni priključni kabel ali priključni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim omrežnim priključnim kablom ali priključnim kablom aparata, ki je na voljo pri proizvajalcu oziroma njegovi servisni službi.
- Če je omrežni priključni vodnik tega aparata poškodovan, ga mora zamenjati izšolano strokovno osebje.

Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

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

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 izključite 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 pooblaščeni servis. → *Stran 26*
- Po vgradnji aparata odprtine na zadnji steni aparata ne smejo biti dostopne otrokom.
- Upoštevajte posebna navodila za montažo.

#### ⚠ 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 pogoltnje majhne dele in se tako zadušijo.
- Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
  - Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

#### 1.5 Halogenska luč

##### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklina!

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

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

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

Pri zamenjavi žarnice so kontakti okova žarnice pod napetostjo.

- Za preprečitev morebitnega električnega udara pred zamenjavo žarnice preverite, ali je aparat izklopljen.
- Poleg tega izvlecite omrežni vtič ali izklopite varovalko v škatli z varovalkami.

#### 1.6 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 zunani 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 uha ja veliko toplove.
- 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 kuhi njo.
- Ne zadržujte se dolgo v prostoru.
- Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino.

##### ⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklina!

Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje.

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

⚠ Med funkcijo čiščenja se aparat na zunani 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

Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo in povzročijo trajno poškodbo aparata. Zaradi vzbuha lahko vrata aparata počijo ali odpadejo. Stekla vrat se lahko razletijo in zdrobjijo. Ker nastane podtlak, se lahko notranjost pečice močno vboči.

- ▶ Ne segrevajte nerazredčenih alkoholnih pijač ( $\geq 15\%$  vol.) (npr. za zalivanje ali prelivanje jedi).

Če je med delovanjem aparata pri temperaturi nad  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  na dnu pečice voda, se emajl poškoduje.

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

Predmeti na dnu pečice pri temperaturi nad  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  povzročijo zastoj visoke temperature. Čas peke se spremeni in emajl se poškoduje.

- ▶ Na dno pečice nikoli ne polagajte pribora, papirja za peko ali folije kakršne koli vrste.
- ▶ Posodo postavite na dno notranjosti pečice samo, če je nastavljena temperatura, nižja od  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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 shranujte dolgo v zaprti notranjosti pečice.

- ▶ V notranjosti pečice ne shranujte živil.

- ▶ Med vrata aparata ne ukleščite predmetov.

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

- ▶ Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno.

- ▶ Po možnosti uporabite globlji univerzalni pekač.

Čistilo za pečice v vroči pečici poškoduje emajl.

- ▶ Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici.

- ▶ Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse 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 uporablajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

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

- ▶ Na odprtih vrata aparata ne postavljajte, polagajte, obešajte ali naslanjajte ničesar.

- ▶ Na vrata aparata ne postavljajte posode ali pribora. Pri nekaterih tipih aparata lahko pribor med zapiranjem vrat aparata opraska steklo vrat.

- ▶ Pribor vedno vstavite v pečico do prislonja. Aluminijasta folija na steklu vrat lahko povzroči trajno spremembo barve.

- ▶ Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s stekлом vrat.

## 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 nastavitevah.

→ "Tako vam bo uspelo", Stran 27

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

Uporabljajte temne in 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:** V skladu z Direktivo o okoljsko primerni zasnovi EU 2023/826 gre pri tem aparatu v stanju izklopa za drugo stanje. To stanje je v nadaljevanju opisano kot način nizke porabe.

Tudi ko glavna funkcija aparata ni aktivna, aparat potrebuje energijo za:

- Zaznavanje dotika senzorskih tipk
- Nadzor odpiranja vrat
- Delovanje ure (brez prikaza)

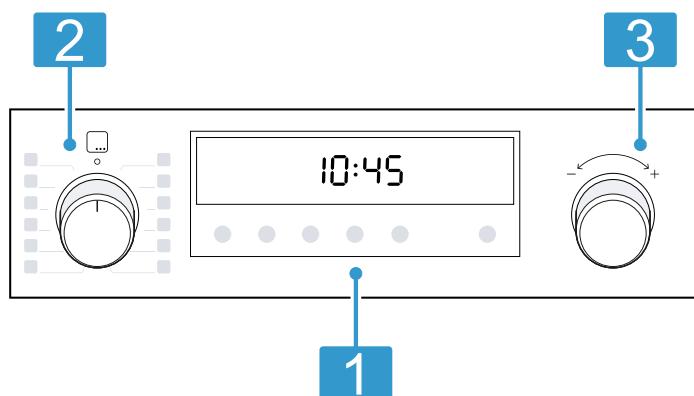
V skladu z definicijo torej ne gre niti za „stanje izklopa“ niti za „stanje pripravljenosti“, zato se uporablja oznaka „način nizke porabe“. Za merjenje načina nizke porabe se uporablja EN IEC 60350-1:2023.

# 4 Spoznavanje

## 4.1 Upravljalni elementi

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.



### Tipke in zaslon

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

- 1 Na zaslonu so prikazani simboli aktivnih funkcij in časovnih funkcij.  
→ "Tipke in zaslon", Stran 6

### Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

- 2 Izbirno stikalo lahko iz ničelnega položaja o obrnete v desno in levo.

Pri nekaterih tipih aparata je izbirno stikalo pogezljivo. Da se izbirno stikalo zaskoči v ničelnem položaju o ali sprosti iz njega, ga pritisnite.

→ "Načini gretja in funkcije", Stran 6

### Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo za način gretja in izberete nastavitev drugih funkcij.

- 3 Temperaturni regulator lahko obrnete v desno in levo, nima ničelnega položaja.

Pri nekaterih tipih aparata je temperaturni regulator pogezljiv. Da se temperaturni regulator zaskoči ali sprosti, ga pritisnite.

→ "Temperatura in nastavitev stopnje", Stran 7

## 4.2 Tipke in zaslon

S tipkami lahko nastavljate različne funkcije vašega aparata. Na zaslonu lahko vidite nastavitev.

Ko je funkcija aktivna, na zaslonu sveti ustrezen simbol. Simbol za uro ☰ sveti samo, ko spremenite uro.

| Simbol | Funkcija   |
|--------|--|
| 🕒      | Izberite uro ☰, alarm ☰, trajanje ☰ in konec ☰.<br>Da izberete posamezne časovne funkcije, večkrat pritisnite tipko ☰.<br>Rdeča črtica nad trenutnim simbolom ali pod njim kaže, za katero funkcijo velja nastavitev na zaslonu.<br>→ "Časovne funkcije", Stran 10 |
| -      | Znižanje nastavitev vrednosti.   |
| +      | Zvišanje nastavitev vrednosti.   |
| ฿      | Vklop in izklop osvetlitve v notranjosti pečice.<br>→ "Osvetlitev", Stran 8  |
| ₩      | Hitro predgrevanje pečice brez pribora.<br>→ "Hitro segrevanje", Stran 10  |
| ♾      | Za aktiviranje ali deaktiviranje otroškega varovala pritisnite in držite pribl. 3 sekunde.<br>→ "Otroško varovalo", Stran 14   |

## 4.3 Načini gretja in funkcije

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

Ko izberete način gretja, vam aparat predlaga ustrezeno temperaturo ali stopnjo. Te vrednosti lahko prevzamete ali jih spremenite v navedenem območju.

| Simbol | Način gretja                 | Uporaba in način delovanja  |
|--------|------------------------------|---|
| ⌚      | 3D vroč zrak<br>30–275 °C    | Peka ali pečenje na eni ali več ravneh.<br>Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice.                      |
| ₩      | Blag vroč zrak<br>125–275 °C | Nežna priprava izbranih jedi na eni ravni brez predgrevanja.<br>Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice. |

| <b>Simbol</b> | <b>Način gretja</b>   | <b>Uporaba in način delovanja</b>  |
|---------------|---|--|
|               |   | Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Med pripravo naj bodo vrata aparata zaprta. Če vsaj za kratek čas odprete vrata aparata, se bo aparat še naprej segreval, ne da bi izkoristil preostalo toploto.<br>Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in razreda energetske učinkovitosti. |
|               | Stopnja za pico<br>30–275 °C  | Priprava pice ali jedi, ki potrebujejo veliko toploote od spodaj.<br>Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.   |
|               | Odtaljevanje<br>30–60 °C  | Nežno odtaljevanje zamrznjenih jedi.   |
|               | Počasna priprava<br>70–120 °C   | Nežna in počasna priprava popečenih nežnih kosov mesa v odkriti posodi.<br>Zgornji in spodnji grelnik enakomerno delujeta pri nizki temperaturi.   |
|               | Žar, velika površina<br>Stopnje žara:<br>1 = nizka<br>2 = srednja<br>3 = visoka | Peka ploskih kosov na žaru, npr. zelenjave, klobasic ali toasta. Gratiniranje jedi.<br>Celotna površina pod grelnim telesom žara je vroča.   |
|               | Peka na žaru z ventilatorjem<br>30–275 °C                                       | Pečenje perutnine, celih rib ali večjih kosov mesa.<br>Žar in ventilator se izmenično vklaplja in izklaplja. Ventilator vrtinči vroč zrak okrog jedi.  |
|               | Air Fry<br>30–275 °C  | Priprava hrustljavih jedi na eni ravni z malo maščobe. Posebno primerno za jedi, ki jih običajno cvremo v olju, npr. ocvrt krompirček.   |
|               | Zgornje in spodnje gretje<br>30–275 °C  | Običajna peka ali pečenje na eni ravni. Ta način gretja je posebno primeren za kolache s sočnim nadevom.<br>Toplota prihaja enakomerno od zgoraj od spodaj.<br>Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.   |

## Druge funkcije

Tu boste našli pregled drugih funkcij izbirnega stikala ali v meniju vašega aparata.

| <b>Simbol</b> | <b>Funkcija</b> | <b>Uporaba</b>   |
|---------------|-----------------|--|
|               | Programi        | Uporaba programiranih nastavitev vrednosti za različne jedi.<br>→ "Programi", Stran 12   |
|               | Piroliza        | Nastavite funkcijo čiščenja, ki skoraj samodejno očisti notranjost pečice<br>→ "Piroliza", Stran 19  |
|               | Home Connect    | Ta aparat je mogoče prek brezžične povezave Wi-Fi povezati z omrežjem in ga daljinsko upravljati prek mobilne naprave. <ul style="list-style-type: none"> <li>■  Domače omrežje in strežnik Home Connect sta povezana<br/>Število črtic prikazuje moč signala domačega omrežja</li> <li>■  Domače omrežje ni povezano</li> <li>■  Strežnik Home Connect ni povezan</li> <li>■  Daljinski zagon aktiviran</li> <li>■  Daljinska diagnostika aktivirana</li> </ul> → "Home Connect ", Stran 16 |

## Funkcije s Home Connect

Če aparat upravljate z aplikacijo Home Connect, vam je na voljo še več funkcij.

V aplikaciji najdete informacije o funkcijah, ki so trenutno na voljo.

## 4.4 Temperatura in nastavitev stopnje

Na voljo so različne nastaviteve načinov gretja in funkcij. Nastavite se prikažejo na zaslonu.

Temperaturo do 100 °C lahko nastavljate v korakih po 1 stopinjo, zatem v korakih po 5 stopinj.

**Opomba:** Če je nastavljena stopnja žara 3, jo aparat po pribl. 20 minutah zniža na stopnjo žara 1.

## Prikaz segrevanja

Aparat vam pokaže, kdaj se segreva.

Linija spodaj na zaslonu se od leve proti desniobarva rdeče, čim bolj se temperatura v pečici zvišuje.

Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, takoj ko je linija v celoti barvana rdeče.

### Opombe

- Prikaz segrevanja se barva samo pri tistih načinih gretja, pri katerih nastavite temperaturo. Pri stopnjah žara je na primer prikaz segrevanja takoj barvan.
- Če je ob zagonu delovanja temperatura v notranjosti pečice previsoka, se pri nekaterih načinih gretja na zaslonu prikaže . Izklopite aparat in pustite, da se ohladi. Nato ga ponovno vklopite.

## Prikaz preostale topote

Ko izklopite aparat, linija na zaslonu prikazuje preostalo topoto v pečici. Bolj ko se temperatura v pečici znižuje, manj obarvana je linija.

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

## 4.5 Notranjost pečice

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata.

### Ogrodje

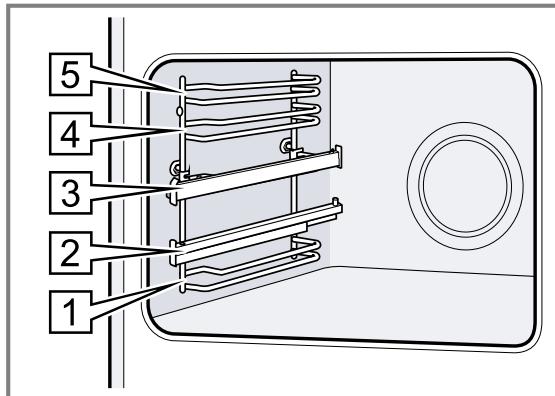
Na ogrodje v pečici lahko vstavite pribor na različnih višinah.

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

Glede na tip aparata je ogrodje opremljeno z izvleki ali zatičnimi izvleki. Izvleki so fiksno pritrjeni in jih ni mogoče sneti. Zatične izvleke lahko po potrebi vstavite na vse proste višine za vstavljanje pribora.

Ogrodje lahko odstranite, npr. za čiščenje.

→ "Ogrodje", Stran 23



## Osvetlitev

Luč v pečici razsvetljuje notranjost pečice.

Pri večini načinov gretja in funkcij je notranjost pečice med delovanjem osvetljena. Po koncu delovanja se osvetlitev izklopi.

S tipko ☰ lahko vklopite osvetlitev brez gretja.

## Hladilni ventilator

Ventilator se med delovanjem samodejno vklopi. Zrak odteka nad vrati.

Aparat zazna povišano vlago v notranosti pečice. Za uravnavanje vlage lahko spremojate jakost in hrup med delovanjem ventilatorja.

### POZOR

Če prezračevalne reže prekrijete, se aparat pregrevata.

- Ne prekrijte prezračevalnih rež.

Da se aparat ohladi in da vlaga izpuhti iz pečice, ventilator po koncu delovanja še nekaj časa deluje.

**Opomba:** Čas naknadnega delovanja lahko spremenite v osnovnih nastavivah. Če pogosto pripravljate zelo vlažne jedi ali jih v pečici hranite na toplem, nastavite daljši čas naknadnega delovanja.

→ "Osnovne nastavite", Stran 15

## Vrata aparata

Če med delovanjem odprete vrata, se aparat preneha segrevati. Ko zaprete vrata aparata, se aparat segreva dalje.

## 5 Pribor

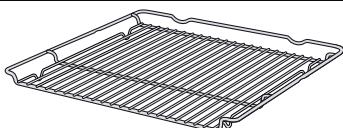
Uporabljajte originalni pribor. Ta je prilagojen vašemu aparatu.

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

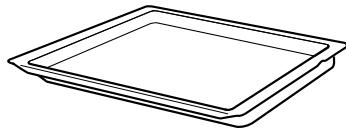
Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

### Pribor

Rešetka



Univerzalni pekač

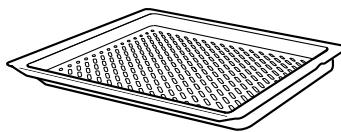


### Uporaba

- Modeli za kolače
- Modeli za narastke
- Posoda
- Meso, npr. pečenka ali kosi za peko na žaru
- Globoko zamrznjene jedi
- Sočni kolači
- Pecivo
- Kruh
- Velike pečenke
- Globoko zamrznjene jedi
- Prestrezanje tekočin, ki kapljajo z jedi, npr. maščobe med peko na žaru na rešetki.

**Pribor**

Air Fry & žar pladenj, emajliran, perforiran

**Uporaba**

- Peka hrustljavih jedi, ki jih običajno cvremo v olju, npr.: ocvrt krompirček.
- Peka jedi na žaru.

**5.1 Funkcija zaskočke**

Funkcija zaskočke preprečuje, da bi se pribor prevrnil, ko ga jemljete iz pečice. Pribor lahko izvlečete približno do polovice, nato se zaskoči. Zaščita pred prevračanjem deluje samo, če pribor pravilno vstavite v pečico.

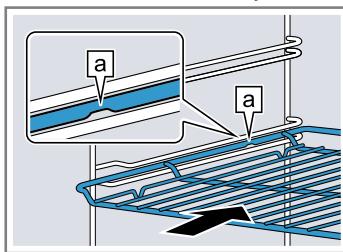
**5.2 Vstavljanje pribora v pečico**

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.

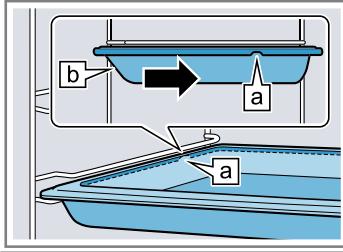
1. Pribor obrnite tako, da bo zareza **a** zadaj in obrnjena navzdol.
2. Pribor potisnite med obe vodili na določeni višini.

## Rešetka

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

Pekač  
npr. univerzalni pekač ali plitvi pekač

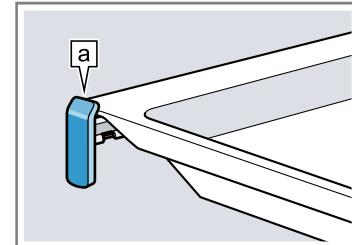
Pekač vstavite tako, da bo poševnina **b** obrnjena proti vratom aparata.



Pribor položite na izvlečna vodila, ki ste jih potisnili v aparat.

## Rešetka ali pekač

Pribor namestite tako, da je rob pribora za robom **a** na izvlečnem vodilu.



**Opomba:** Ko izvlečna vodila popolnoma izvlečete, se zaskočijo. Izvlečna vodila na rahlo potisnite nazaj v notranjost pečice.

3. Pribor vstavite do konca tako, da se ne dotika vrat aparata.

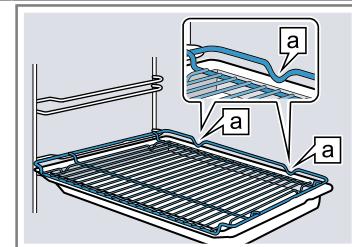
**Opomba:** Pribor, ki ga med uporabo pečice ne potrebujete, vzemite iz notranjosti pečice.

**Kombiniranje pribora**

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

1. Rešetko položite na univerzalni pekač, tako da bosta oba distančnika **a** zadaj ležala na robu univerzalnega pekača.
2. Univerzalni pekač potisnite med obe vodili na določeni višini. Pri tem je rešetka nad zgornjim vodilom.

## Rešetka na univerzalnem pekaču

**5.3 Dodatni pribor**

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

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.

**6 Pred prvo uporabo**

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

**6.1 Prva uporaba**

Preden lahko začnete uporabljati aparat, morate opraviti nastavite za prvo uporabo.

## Nastavitev ure

Ko aparat priključite na električno omrežje ali po izpadu električnega toka na zaslonu utripa ura. Prikaz ure se začne pri 12:00 h. Nastavite trenutni čas.

**Zahteva:** Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju o.

1. S tipko – ali + nastavite uro.
2. Pritisnite tipko ☼.
- ✓ Na zaslonu se prikaže nastavljena ura.

## 6.2 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 notranosti in z zunanjosti aparata odstranite ostanke embalaže, npr. kroglice stiropora in lepilni trak.

2. Gladke površine v notranjosti pečice obrišite z mehko, vlažno krpo.

3. Nastavite način gretja in temperaturo.

→ "Osnovno upravljanje", Stran 10

|              |              |
|--------------|--------------|
| Način gretja | 3D vroč zrak |
|--------------|--------------|

|             |        |
|-------------|--------|
| Temperatura | največ |
|-------------|--------|

|              |       |
|--------------|-------|
| Čas trajanja | 1 ura |
|--------------|-------|

4. Dokler se aparat segreva, zračite kuhišino.

5. Po navedenem trajanju izklopite aparat.

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

7. Pribor očistite z milnico in krpo ali mehko ščetko.

# 7 Osnovno upravljanje

## 7.1 Vklop in izklop aparata

1. Za vklop aparata obrnite izbirno stikalo v položaj, ki ni ničeln položaj o.
2. Za izklop aparata obrnite izbirno stikalo v ničeln položaj o.

## 7.2 Nastavitev načina gretja in temperature

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. Temperaturo ali stopnjo žara nastavite s temperaturnim regulatorjem.
- ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati.
3. Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.

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

→ "Načini gretja in funkcije", Stran 6

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

→ "Časovne funkcije", Stran 10

## Sprememba načina gretja

Način gretja lahko kadar koli spremenite.

- Z izbirnim stikalom spremenite način gretja.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

## Sprememba temperature

Temperaturo lahko kadar koli spremenite.

- S temperaturnim regulatorjem spremenite temperaturo.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

# 8 Hitro segrevanje

Da prihranite čas, lahko s hitrim segrevanjem skrajšate čas segrevanja.

## 8.1 Nastavitev hitrega segrevanja

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

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

1. Nastavite primeren način gretja.

Primerni načini gretja so:

– 3D vroč zrak ☼

– Zgornje in spodnje gretje ☐

2. Nastavite temperaturo nad 100 °C.

Če je nastavljena temperatura 200 °C ali več, se hitro segrevanje samodejno vklopi.

3. Če se hitro segrevanje ne vklopi samodejno, pritisnite tipko ☷.

✓ Na zaslonu se prikaže ☷.

✓ Čez nekaj sekund se hitro segrevanje začne.

✓ Ko se hitro segrevanje konča, se ogledi zvočni signal in simbol ☷ na zaslonu ugasne.

4. Jed vstavite v pečico.

# 9 Časovne funkcije

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

## 9.1 Pregled časovnih funkcij

S tipko ☼ izberite različne časovne funkcije.

### Časovna funk- Uporaba cija

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

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

## Časovna funk- **Uporaba** cija

|            |   |
|------------|---|
| Trajanje ☺ | Če nastavite trajanje delovanja, se aparat po preteklu 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. |
| Ura ☺      | Uro lahko nastavite.  |

## 9.2 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. Tolikokrat pritisnite tipko ☺, da bo na zaslonu označeno ☰.
2. S tipko – ali + nastavite čas alarmha.

| Tipka | Predlagana vrednost |
|-------|---------------------|
| –     | 5 minut             |
| +     | 10 minut            |

Čas alarmha do 10 minut lahko nastavite v korakih po 30 sekund. Nato se koraki podaljšujejo, čim višja je vrednost.

- ✓ Čez nekaj sekund se alarm vklopi in čas alarmha se odšteva.
- ✓ Ko čas alarmha poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je čas alarmha na ničli.
- 3. Da izklopite alarm, pritisnite poljubno tipko.

## Sprememba alarmha

Čas alarmha lahko kadar koli spremenite.

**Zahteva:** Na zaslonu je označeno ☰.

- S tipko – ali + spremenite čas alarmha.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

## Prekinitev alarmha

Čas alarmha lahko kadar koli prekinete.

**Zahteva:** Na zaslonu je označeno ☰.

- S tipko – ponastavite čas alarmha na ničlo.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo in ☰ ugasne.

## 9.3 Nastavitev trajanja

Trajanje delovanja lahko nastavite do 23 ur in 59 minut.

**Zahteva:** Način gretja in temperatura ali stopnja sta nastavljeni.

1. Tolikokrat pritisnite tipko ☺, da bo na zaslonu označeno ☺.
2. S tipko – ali + nastavite trajanje.

| Tipka | Predlagana vrednost |
|-------|---------------------|
| –     | 10 minut            |

| Tipka | Predlagana vrednost  |
|-------|--|
| +     | 30 minut   |
|       | Trajanje do ene ure lahko nastavite v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut. |
| ✓     | Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati in čas trajanja se odšteva.                   |
| ✓     | Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.          |
| 3.    | Ko čas trajanja poteče:  |
|       | ► Da predčasno izklopite zvočni signal, pritisnite poljubno tipko.                       |
|       | ► Da znova nastavite trajanje, pritisnite tipko +.                                       |
|       | ► Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.  |

## Sprememba trajanja

Trajanje lahko kadar koli spremenite.

**Zahteva:** Na zaslonu je označeno ☺.

- S tipko – ali + spremenite trajanje.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

## Prekinitev trajanja

Trajanje lahko kadar koli prekinete.

**Zahteva:** Na zaslonu je označeno ☺.

- S tipko – ponastavite trajanje na ničlo.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo in greje naprej brez trajanja.

## 9.4 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 zamenjajte več, ko se je delovanje že vklopilo.
- Da se živila ne pokvarijo, jih ne pustite predolgo v pečici.

### Zahteve

- Način gretja in temperatura ali stopnja sta nastavljeni.
- Trajanje je nastavljen.
- 1. Tolikokrat pritisnite tipko ☺, da bo na zaslonu označeno ☺.
- 2. Pritisnite tipko – ali +.
- ✓ Na zaslonu se prikaže izračunani čas konca.
- 3. Čas konca zamaknite s tipko – ali +.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme nastavitev in na zaslonu se prikaže nastavljeni čas konca.
- ✓ Ob izračunanem času vklopa se aparat začne segrevati in trajanje se odšteva.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
- 4. Ko čas trajanja poteče:

  - Da predčasno izklopite zvočni signal, pritisnite poljubno tipko.
  - Da znova nastavite trajanje, pritisnite tipko +.
  - Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.

## Sprememba časa konca

Da bo rezultat priprave dober, lahko nastavljeni čas konca spremojte samo do takrat, ko aparat začne delovati in se trajanje odšteva.

**Zahteva:** Na zaslonu je označeno ☺.

- ▶ Čas konca zamaknite s tipko – ali +.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

## Prekinitev časa konca

Nastavljeni čas konca lahko kadar koli izbrišete.

**Zahteva:** Na zaslonu je označeno ⊖.

- ▶ S tipko – ponastavite čas konca na trenutni čas plus nastavljeni trajanje.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo in se začne segrevati. Trajanje se odšteva.

## 9.5 Nastavitev ure

Ko aparat priključite na električno omrežje ali po izpadu električnega toka na zaslonu utripa ura. Prikaz ure se začne pri 12:00 h. Nastavite trenutni čas.

**Zahteva:** Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju o.

1. S tipko – ali + nastavite uro.
2. Pritisnite tipko ⊖.
- ✓ Na zaslonu se prikaže nastavljena ura.

## Sprememba ure

Uro lahko kadar koli spremenite.

**Zahteva:** Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju o.

1. Tolikokrat pritisnite tipko ⊖, da bo na zaslonu označeno ⊖.
2. S tipko – ali + spremenite uro.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

# 10 Programi

S programi vam aparat pomaga pri pripravi različnih jedi in samodejno izbere najprimernejše nastavitev.

## 10.1 Posoda za programe

Uporabljajte posodo, odporno na vročino, primerno za temperature do 300 °C.

Najprimernejša je posoda iz stekla ali steklokeramike. Pečenka naj prekriva pribl. 2/3 dna posode.

Neprimerne je posoda iz naslednjih materialov:

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

## 10.2 Preglednica programov

Številke programov se nanašajo na določene jedi.

| Št. | Jed  | Posoda                                  | Območje teže<br>Nastavitev teže | Dodajanje te-<br>kočine | Višina<br>vsta-<br>vljanja | Opombe  |
|-----|--|---|---------------------------------|-------------------------|----------------------------|---|
| 01  | <b>Pica, tanko testo</b><br>globoko zamrznjeno,<br>predpečeno  | Univerzalni pekač s<br>papirjem za peko | 0,28–0,4 kg<br>Skupna teža      | ne                      | 3                          | pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži   |
| 02  | <b>Pica, debelo testo</b><br>globoko zamrznjeno,<br>predpečeno | Univerzalni pekač s<br>papirjem za peko | 0,28–0,6 kg<br>Skupna teža      | ne                      | 3                          | pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži   |
| 03  | <b>Lazanja</b><br>globoko zamrznjeno                           | Originalna embala-<br>ža                | 0,3–1,2 kg<br>Skupna teža       | ne                      | 3                          | -   |
| 04  | <b>Ocvrt krompirček</b><br>globoko zamrznjeno                  | Univerzalni pekač                       | 0,2–0,75 kg<br>Skupna teža      | ne                      | 3                          | zložite eno poleg drugega na univerzalni pekač  |
| 05  | <b>Žemljice za dopeko</b><br>globoko zamrznjeno,<br>predpečeno | Univerzalni pekač s<br>papirjem za peko | 0,1–0,8 kg<br>Skupna teža       | ne                      | 3                          | -   |
| 06  | <b>Gratiniran krompir</b>                                      | Model za narastke<br>brez pokrova       | 0,5–3,0 kg<br>Skupna teža       | ne                      | 2                          | -   |
| 07  | <b>Testeninski narastek</b><br>s kuhanimi testeninami          | Model za narastke<br>brez pokrova       | 0,4–3,0 kg<br>Skupna teža       | ne                      | 2                          | -   |
| 08  | <b>Krompir v pečici, cel</b><br>neolupljen, mokast<br>krompir  | Univerzalni pekač                       | 0,3–1,5 kg<br>Skupna teža       | ne                      | 3                          | -   |
| 09  | <b>Enolončnica, z zelenjavno</b>                               | visok pekač s po-<br>krovom             | 0,5–2,5 kg<br>Skupna teža       | po receptu              | 2                          | Zelenjavo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavo, ki potrebuje |

| Št. Jed  | Posoda   | Območje teže<br>Nastavitev teže          | Dodajanje te-kočine  | Višina vsta-vljanja | Opombe  |
|--|--|--|--|---------------------|---|
|  |  |  |  |                     | krajši čas priprave (npr paradižnik)  |
| <b>10</b> <b>Enolončnica, z me-som</b>   | visok pekač s po-krovom                            | 0,5–3,0 kg<br>Skupna teža                | po receptu   | 2                   | Mesa prej ne popecite   |
| <b>11</b> <b>Golaž</b><br>Govedina ali svinjina, narezana na kocke, z zelenjavou             | visok pekač s po-krovom                            | 0,5–2,5 kg<br>Skupna teža                | po receptu   | 2                   | Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavou<br>Mesa prej ne popecite |
| <b>12</b> <b>Riba, cela</b><br>pripravljeno za peko, začinjeno                               | Globok pekač s po-krovom                           | 0,3–1,5 kg<br>Teža ribe                  | Prekrijte dno pekača                                       | 2                   | -   |
| <b>13</b> <b>Piščanec, nenadevan</b><br>pripravljeno za peko, začinjeno                      | Globok pekač s steklenim pokro-vom                 | 0,6–2,5 kg<br>Teža piščanca              | ne   | 2                   | položite v posodo s pr-sno stranjo navzgor  |
| <b>14</b> <b>Kosi piščanca</b><br>pripravljeno za peko, začinjeno                            | Globok pekač s po-krovom                           | 0,1–0,8 kg<br>Teža najtežjega kosa       | Prekrijte dno pekača                                       | 2                   | -   |
| <b>15</b> <b>Puranja prsa</b><br>v kosu, začinjeno   | Globok pekač s steklenim pokro-vom                 | 0,5–2,5 kg<br>Teža puranjih prs          | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g ze-lenjave | 2                   | -   |
| <b>16</b> <b>Raca, nenadevana</b><br>pripravljeno za peko, začinjeno                         | Globok pekač brez pokrova                          | 1,0–2,7 kg<br>Teža race                  | ne   | 2                   | -   |
| <b>17</b> <b>Gos, nenadevana</b><br>pripravljeno za peko, začinjeno                          | Globok pekač brez pokrova                          | 2,5–3,5 kg<br>Teža gosi                  | ne   | 2                   | -   |
| <b>18</b> <b>Dušena goveja pečen-ka</b><br>npr. bržola, pleče, ke-pa ali marinirana pe-čenka | Globok pekač s po-krovom                           | 0,5–2,5 kg<br>Teža mesa                  | Meso skoraj v celoti prekrijte s tekočino                  | 2                   | Mesa prej ne popecite   |
| <b>19</b> <b>Rostbif, srednje pe-čen</b><br>pripravljeno za peko, začinjeno                  | Globok pekač brez pokrova                          | 0,5–2,5 kg<br>Teža mesa                  | ne   | 2                   | položite v posodo z mastno stranjo nav-zgor<br>Mesa prej ne popecite              |
| <b>20</b> <b>Goveje rolade</b><br>polnjene z zelenjavou ali mesom                            | Globok pekač s po-polnjene z zelenjavou ali krovom | 0,5–2,5 kg<br>Teža vseh polnje-nih rolad | Rolade skoraj v celoti pre-krijte, npr. z juho ali vodo    | 2                   | Mesa prej ne popecite   |
| <b>21</b> <b>Sesekljana pečenka, sveža</b><br>Mleta govedina, svinji-na ali jagnjetina       | Globok pekač s po-krovom                           | 0,5–2,5 kg<br>Teža pečenke               | ne   | 2                   | Mesa prej ne popecite   |
| <b>22</b> <b>Jagnječe stegno, sre-dnje pečeno</b><br>brez kosti, začinjeno                   | Globok pekač s po-krovom                           | 0,5–2,5 kg<br>Teža mesa                  | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g ze-lenjave | 2                   | Mesa prej ne popecite   |
| <b>23</b> <b>Jagnječe stegno, do-bro prepečeno</b><br>brez kosti, začinjeno                  | Globok pekač s po-krovom                           | 0,5–2,5 kg<br>Teža mesa                  | Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g ze-lenjave | 2                   | Mesa prej ne popecite   |
| <b>24</b> <b>Telečja pečenka, pre-raščena z mastjo</b>                                       | Globok pekač s po-krovom                           | 0,5–3,0 kg<br>Teža mesa                  | Prekrijte dno pekača, po                                   | 2                   | Mesa prej ne popecite   |

| Št. | Jed  | Posoda                                    | Območje teže<br>Nastavitev teže | Dodajanje te-<br>kočine  | Višina vsta-<br>vljanja | Opombe   |
|-----|--|---|---------------------------------|--|-------------------------|--|
|     | npr. hrbet ali bok   |   |                                 | želji dodajte do 250 g zelenjave                                   |                         |  |
| 25  | <b>Telečja pečenka, pu-<br/>sta</b><br>npr. križ ali oreh                            | Globok pekač s po-<br>krovom              | 0,5–2,5 kg<br>Teža mesa         | Prekrijte dno<br>pekača, po<br>želji dodajte<br>do 250 g zelenjave | 2                       | Mesa prej ne popecite  |
| 26  | <b>Srnino stegno</b><br>brez kosti, posoljeno  | Globok pekač s po-<br>krovom              | 0,5–2,0 kg<br>Teža mesa         | Prekrijte dno<br>pekača, po<br>želji dodajte<br>do 250 g zelenjave | 2                       | -  |
| 27  | <b>Kunec, cel</b><br>pripravljeno za peko,<br>začinjeno                              | Globok pekač s<br>steklenim pokro-<br>vom | 1,0–2,5 kg<br>Teža mesa         | Prekrijte dno<br>pekača, po<br>želji dodajte<br>do 250 g zelenjave | 2                       | -  |
| 28  | <b>Svinjska vratna pe-<br/>čenka</b><br>brez kosti, začinjeno                        | Globok pekač s<br>steklenim pokro-<br>vom | 0,5–3,0 kg<br>Teža mesa         | Prekrijte dno<br>pekača, po<br>želji dodajte<br>do 250 g zelenjave | 2                       | Mesa prej ne popecite  |
| 29  | <b>Svinjska pečenka, s<br/>skorjo</b><br>npr. pleče, začinjeno in<br>z zarezano kožo | Globok pekač s<br>steklenim pokro-<br>vom | 0,5–3,0 kg<br>Teža mesa         | Prekrijte dno<br>pekača, po<br>želji dodajte<br>do 250 g zelenjave | 2                       | položite v posodo z<br>mastno stranjo nav-<br>zgor, kožo dobro po-<br>solite |
| 30  | <b>Svinjska pljučna pe-<br/>čenka</b><br>začinjeno                                   | Globok pekač s<br>steklenim pokro-<br>vom | 0,5–2,5 kg<br>Teža mesa         | Prekrijte dno<br>pekača, po<br>želji dodajte<br>do 250 g zelenjave | 2                       | Mesa prej ne popecite  |

### 10.3 Nastavitev programa

**Opomba:** Po vklopu programa ne morete več spremi-  
njati programa in teže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite Programi .
2. S tipko – ali + nastavite želeni program.
3. S temperaturnim regulatorjem nastavite težo jedi.  
Vedno nastavite najbližjo višjo težo. Težo lahko nastavite samo znotraj predvidenega območja.
- ✓ Za priklic trajanja programa pritisnite tipko . Trajanja ni mogoče spremeniti.
- ✓ Po nekaj sekundah se program zažene in trajanje se odšteva.
- ✓ Ko je program končan, se oglaši zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.

#### 4. Ko je program končan:

- Da predčasno izklopite zvočni signal, pritisnite poljubno tipko.
- Da nastavite trajanje naknadne priprave, pritisnite tipko +. Aparat greje dalje z nastavtvami progra-  
ma.
- Ko je jed pripravljen, izklopite aparat.

## 11 Otroško varovalo

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

- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže .
- Da deaktivirate otroško varovalo, pritisnite tipko  in jo držite, da na zaslonu ugasne .

### 11.1 Vklop in izklop otroškega varovala

**Zahetva:** Izbirno stikalo je v ničelnem položaju o.

## 12 Hranjenje na toplem za daljši čas

Z vašim aparatom lahko jedi do 70 ur hranite na toplem pri temperaturi med 85 °C in 140 °C z Zgornje in spodnje gretje, ne da bi vam bilo treba vklopiti ali izklopiti aparat.

### 12.1 Nastavitev hranjenja na toplem za daljši čas

#### Opombe

- Če med delovanjem odprete vrata, se aparat preneha segrevati. Ko zaprete vrata aparata, se aparat segreva dalje.
- Nastavitev po vklopu ne morete več spremeniti ali prekiniti.
- Časa konca ne morete zamakniti.

**Zahteva:** Osnovna nastavitev **c10** je aktivirana.

→ "Osnovne nastavitev", Stran 15

1. Z izbirnim stikalom nastavite Programi **W**.
- ✓ Na zaslonu se prikaže **5Rbb**.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.
3. Tolikokrat pritisnite tipko **○**, da bo na zaslonu označeno **○**.
4. S tipko – ali + nastavite trajanje.
- ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati in čas trajanja se odšteva.
5. Ko čas trajanja poteče, je trajanje na ničli. Aparat se preneha segrevati in se spet odziva tako kot običajno.
  - Izklopite aparat.
 Čez pribl. 10 do 20 minut se aparat samodejno izklopi.

## 13 Osnovne nastavitev

Osnovne nastavitev aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

### 13.1 Pregled osnovnih nastavitev

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

| Prikaz | Osnovna nastavitev   | Izbira  |
|--------|--|---|
| c01    | Trajanje zvočnega signala po poteku časa trajanja ali alarma | <b>1</b> = 10 sekund<br><b>2</b> = 30 sekund <sup>1</sup><br><b>3</b> = 2 minuti                  |
| c02    | Čas čakanja do prevzema nastavitev                           | <b>1</b> = 3 sekunde <sup>1</sup><br><b>2</b> = 6 sekund<br><b>3</b> = 10 sekund                  |
| c03    | Zvok pri pritisku tipke                                      | <b>0</b> = izklop<br><b>1</b> = vklop <sup>1</sup>  |
| c04    | Osvetlitev zaslona   | <b>0</b> = temna<br><b>2</b> = srednje<br><b>3</b> = svetla <sup>1</sup>                          |
| c05    | Prikaz ure   | <b>0</b> = umik ure z zaslona<br><b>1</b> = prikaz ure <sup>1</sup>                               |
| c06    | Nastavljivo otroško varovalo                                 | <b>0</b> = ne<br><b>1</b> = da <sup>1</sup><br><b>2</b> = da, z zaklepanjem vrat                  |
| c07    | Osvetlitev notranjosti pečice med delovanjem                 | <b>0</b> = ne<br><b>1</b> = da <sup>1</sup>   |
| c08    | Naknadno delovanje hladilnega ventilatorja                   | <b>1</b> = kratko<br><b>2</b> = srednja <sup>1</sup><br><b>3</b> = dolgo<br><b>4</b> = zelo dolgo |
| c09    | Dodatno nameščeni teleskopski izvleki <sup>2</sup>           | <b>0</b> = ne <sup>1</sup> (pri ogrodju in 1 izvleku)<br><b>1</b> = da (pri 2 in 3 izvlekih)      |
| c10    | Hranjenje na toplem za daljši čas                            | <b>0</b> = ne <sup>1</sup><br><b>1</b> = da   |
| c12    | Hitro segrevanje nad 200 °C                                  | <b>0</b> = ne   |

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

<sup>2</sup> Odvisno od opreme aparata

| Prikaz       | Osnovna nastavitev                                   | Izbira  |
|--------------|--|---|
| <i>HC 01</i> | Ponastavitev vseh vrednosti na tovarniško nastavitev | <i>I</i> = da <sup>1</sup><br><i>O</i> = ne <sup>1</sup><br><i>2</i> = da |
| <i>HC 02</i> | Nastavitev Home Connect                              | → "Home Connect", Stran 16  |

## 13.2 Sprememba osnovne nastavitev

**Zahteva:** Aparat je izklopjen.

1. Za pribl. 4 sekunde pritisnite tipko *④*.
- ✓ Na zaslonu se prikaže prva osnovna nastavitev, npr. *① / ②*.
2. Nastavitev spremenite s temperaturnim regulatorjem.
3. S tipko — ali + se pomaknite na naslednjo osnovno nastavitev.

4. Da shranite spremembe, za pribl. 4 sekunde pritisnite tipko *④*.

**Opomba:** Po izpadu električnega toka se vaše spremembe osnovnih nastavitev ohranijo.

### Prekinitev sprememb osnovnih nastavitev

- Z izbirnim stikalom vklopite in izklopite aparat.
- ✓ Vse spremembe se zavrijejo in se ne shranijo.

## 14 Home Connect

Ta aparat je možno priklopiti na internetno omrežje. Svoj aparat povežite z mobilno končno napravo, da boste lahko upravljali funkcije prek aplikacije Home Connect, prilagajali osnovne nastavitev ali nadzorovali trenutno stanje delovanja.

Storitve Home Connect niso na voljo v vsaki državi. Razpoložljivost funkcije Home Connect je odvisna od razpoložljivosti storitev Home Connect v vaši državi. Informacije so vam na voljo na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplikacija Home Connect vas vodi skozi celotni postopek prijave. Da izvedete nastavitev, sledite navodilom v aplikaciji Home Connect.

**Namig:** Upoštevajte tudi napotke v aplikaciji Home Connect.

### Opombe

- Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih za uporabo in zagotovite, da bodo upoštevani tudi, ko aparat upravlja prek aplikacije Home Connect.  
→ "Varnost", Stran 2
- Upravljanje na aparatu ima vedno prednost. V tem času upravljanje prek aplikacije Home Connect ni mogoče.
- Ko je aparat povezan in v stanju pripravljenosti, porabi največ 2 W.

### 14.1 Nastavitev Home Connect

#### Zahteve

- Aparat je priključen na električno omrežje in vklopjen.
- Imate mobilno napravo z najnovejšo različico operacijskega sistema iOS ali Android, npr. pametni telefon.
- Aparat na mestu postavitve sprejema signal domačega omrežja WLAN (Wi-Fi).
- Mobilna naprava in aparat sta v dosegu signala WLAN vašega domačega omrežja.

1. Skenirajte naslednjo QR kodo.



Prek kode QR lahko namestite aplikacijo Home Connect in povežete aparat.

2. Sledite navodilom v aplikaciji Home Connect.

## 14.2 Home Connect Nastavitev

V osnovnih nastavivah aparata lahko za Home Connect prilagodite nastavitev in omrežne nastavitev.

| Nastavitev   | Izbira ali prikaz  | Pojasnilo  |
|--------------|--|--|
| <i>HC 01</i> | Povezava z omrežjem<br><i>O</i> – Ni povezano<br><i>I</i> – Samodejna povezava<br><i>2</i> – Ročna povezava<br><i>3</i> – Povezano | <i>O</i> in <i>3</i> sta prikaza, ki ju ne morete nastavljati. |
| <i>HC 02</i> | Povezava z aplikacijo Home Connect<br><i>O</i> – Pripravljeno<br><i>I</i> – Povezava<br><i>2</i> – Povezano                        | <i>O</i> in <i>2</i> sta prikaza, ki ju ne morete nastavljati. |
| <i>HC 03</i> | WiFi   | Ko je WiFi aktiviran, lahko uporabljate Home Connect.          |

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

| Nastavitev | Izbira ali prikaz   | Pojasnilo   |
|------------|---|---|
|            | 0 – Izklop<br>1 – Vklop<br>2 – Vklop  | Ko je aparat priključen na elektriko in je v stanju pripravljenosti, porabi največ 2 W.<br>2 je prikaz, ki ga ne morete nastavljati.  |
| HC 04      | Daljinski zagon<br>0 – Deaktivirano<br>1 – Ročno <sup>1</sup><br>2 – Trajno           | Ko je daljinski zagon deaktiviran, lahko v aplikaciji prikažete samo stanje delovanja aparata.<br>Pri ročnem daljinskem zagonu morate vsakokrat ročno aktivirati daljinski zagon, preden lahko prek aplikacije vklopite aparat. Če v roku 15 minut po aktivaciji daljinskega zagona ali po koncu delovanja odprete vrata aparata, se daljinski zagon deaktivira. Pri trajnem daljinskem zagonu lahko aparat kadar koli vklopite in upravljate na daljavo. |
| HC 05      | Posodobitev programske opreme<br>1 – Posodobitev je na voljo<br>2 – Zagon posodobitve | Nastavitev se prikaže samo, če je na voljo posodobitev.<br>1 je prikaz, ki ga ne morete nastavljati.  |
| HC 06      | Daljinska diagnoza<br>0 – Ni dovoljeno <sup>1</sup><br>1 – Dovoljeno                  | Nastavitev se prikaže samo, ko pooblaščeni servis poskuša dostopati do vašega aparata.  |

### 14.3 Upravljanje aparata prek aplikacije Home Connect

Z aplikacijo Home Connect lahko aparat nastavljate in vklopite na daljavo.

#### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

- ▶ V notranjosti pečice nikoli ne shranjujte gorljivih predmetov.
- ▶ Če se pojavi dim, aparat izklopite ali izključite iz električnega omrežja ter zaprite vrata, da zadušite morebitne plamene.

#### Zahteve

- Aparat je vklopljen.
- Aparat je povezan z domačim omrežjem in z aplikacijo Home Connect.
- Da lahko aparat nastavljate prek aplikacije, mora biti v osnovni nastavitevi HC 04 izbran ročni ali trajni daljinski zagon.
- 1. Da aktivirate daljinski zagon, izbirno stikalo nastavite na 0.
- 2. Izberite nastavitev v aplikaciji in jo pošljite aparatu.

### 14.4 Posodobitev programske opreme

S funkcijo Posodobitev programske opreme se programska oprema vašega aparata posodobi, npr. za optimizacijo, odpravo napak, varnostne posodobitve in dodatne funkcije in storitve.

Pogoj za to je, da ste registriran uporabnik Home Connect, da ste aplikacijo naložili na svojo mobilno napravo in da ste povezani s strežnikom Home Connect.

Takoj ko je posodobitev programske opreme na voljo, vas aplikacija Home Connect o tem obvesti in prek aplikacije lahko zaženete posodobitev programske opreme. Po uspešnem prenosu lahko prek aplikacije Home Connect zaženete namestitev, če se nahajate v domačem omrežju WLAN (WiFi). Po uspešni namestitvi vas aplikacija Home Connect o tem obvesti.

#### Opombe

- Posodobitev programske opreme poteka v dveh korakih.
  - Prvi korak je prenos.
  - Drugi korak je namestitev na vaš aparat.
- Med prenosom lahko aparat še naprej uporabljate. Odvisno od osebnih nastavitev v aplikaciji lahko prenos programske opreme poteka tudi samodejno.
- Namestitev traja nekaj minut. Med namestitvijo aparata ne morete uporabljati.
- V primeru varnostne posodobitve priporočamo, da namestitev opravite čimprej.

### 14.5 Daljinska diagnoza

Pooblaščeni servis lahko z daljinsko diagnostiko dosta-pa do vašega aparata, če jim sporočite, da si to želite, če je vaš aparat povezan s strežnikom Home Connect in če je daljinska diagnostika v državi, v kateri uporabljate aparat, na voljo.

**Namig:** Več informacij in podatke o razpoložljivosti daljinske diagnostike v vaši državi najdete na strani za servis/pomoč na lokalni spletni strani: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 14.6 Varstvo podatkov

Upoštevajte navodila za varstvo podatkov.

Ko se vaš aparat prvič poveže z domačim omrežjem, priključenim na internet, aparat posreduje strežniku Home Connect naslednje kategorije podatkov (prva registracija):

- Jasna oznaka aparata (ki jo predstavljajo kode aparata in naslov MAC vgrajenega komunikacijskega modula Wi-Fi).
- Varnostni certifikat komunikacijskega modula Wi-Fi (za informacijsko-tehnično zaščito povezave).
- Trenutna različica programske opreme in strojne opreme vašega hišnega aparata.
- Stanje morebitne predhodne ponastavitev na tovarniške nastavitev.

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitev

S to prvo registracijo pripravite aparat za uporabo funkcij Home Connect in jo morate opraviti šele takrat, ko želite prvič uporabiti funkcije Home Connect.

**Opomba:** Upoštevajte, da se lahko funkcije Home Connect uporabljajo le v povezavi z aplikacijo Home Connect. Informacije o varstvu podatkov lahko odprete v aplikaciji Home Connect.

## 15 Čiščenje in nega

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

### 15.1 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

Neprimerne 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.

### 15.2 Primerna čistila

Za čiščenje različnih površin aparata uporabljajte le primerna čistilna sredstva.

Upoštevajte navodila za čiščenje aparata.

#### Sprednja plošča aparata

| Površina   | Primerna čistilna sredstva   | Opombe  |
|--|--|---|
| Nerjavno jeklo   | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vroča 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.<br>Na tanko nanesite čistilo za nerjaveče jeklo. |
| Plastika ali lakirane površine<br>npr. upravljalno polje | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vroča milnica</li></ul>  | Ne uporabljajte čistila za steklo ali strgala za steklo.  |

#### Vrata aparata

| Območje     | Primerna čistilna sredstva  | Opombe   |
|-------------|---|--|
| Stekla vrat | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vroča milnica</li><li>▪ Spiralne čistilne žice iz nerjavnega jekla</li></ul>                            | Ne uporabljajte strgala za steklo.<br><b>Namig:</b> Odstranite stekla vrat, da jih temeljito očistite.<br>→ "Vrata aparata", Stran 20                      |
| Pokrov vrat | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Iz nerjavečega jekla:<br/>Čistilo za nerjaveče jeklo</li><li>▪ Iz plastike:<br/>Vroča milnica</li></ul> | Ne uporabljajte čistila za steklo ali strgala za steklo.<br><b>Namig:</b> Odstranite pokrov vrat, da ga temeljito očistite.<br>→ "Vrata aparata", Stran 20 |
| Ročaj vrat  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vroča milnica</li></ul>   | Da preprečite neodstranljive madeže, takoj obrišite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna z ročaja.   |

## Notranjost pečice

| Območje                          | Primerna čistilna sredstva   | Opombe   |
|----------------------------------|--|--|
| Emajlirane površine              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vroča milnica</li> <li>▪ Voda s kisom</li> <li>▪ Čistilo za pečice</li> <li>▪ Spiralne čistilne žice iz nerjavnega jekla</li> </ul> | <p>Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne.</p> <p>Po čiščenju pustite vrata aparata odprta, da se pečica posuši.</p> <p><b>Namig:</b> Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja.<br/>→ "Piroliza", Stran 19</p> <p><b>Opombe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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 protikorozjsko 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.  |
| Rešetke                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vroča milnica</li> <li>▪ Spiralne čistilne žice iz nerjavnega jekla</li> </ul>  | <p>Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne.</p> <p><b>Namig:</b> Ogrodje odstranite, da ga očistite.<br/>→ "Ogrodje", Stran 23</p>   |
| Izvlečni 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 izvlečnih vodil, vodila očistite, ko so vstavljeni.</p> <p>Ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> <p><b>Namig:</b> Izvlečni sistem odstranite, da ga očistite.<br/>→ "Ogrodje", Stran 23</p>   |
| Pribor                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vroča milnica</li> <li>▪ Čistilo za pečice</li> <li>▪ Spiralne čistilne žice iz nerjavnega jekla</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>   |

## 15.3 Čiščenje aparata

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

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opeklina!

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

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

**Zahteva:** Upoštevajte napotke glede čistil.

→ "Čistila", Stran 18

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

# 16 Piroliza

S funkcijo čiščenja Piroliza ☰ se pečica skoraj samostojno očisti.

Notranjost pečice vsaka 2 do 3 mesece očistite s funkcijo čiščenja. Po potrebi lahko funkcijo čiščenja uporabite pogosteje.

Za funkcijo čiščenja je potrebnih pribl. 2,5–4,8 kilovatnih ur.

## 16.1 Priprava aparata na funkcijo čiščenja

Da bo rezultat čiščenja dober, aparat skrbno pripravite.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

- ▶ V notranjosti pečice nikoli ne shranujte gorljivih predmetov.

- Če se pojavi dim, aparat izklopite ali izključite iz električnega omrežja ter zaprite vrata, 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 zunanjih strani zelo vroč.

- Na ročaj vrat nikoli ne obešajte vnetljivih predmetov, npr. kuhinjskih krp.

► Sprednja stran aparata naj bo prosta.

- Otrokom ne dovolite v bližino.

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

- Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite.

► Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

1. Odstranite pribor in posodo iz notranjosti pečice.

2. Ogrodje snemite in ga vzemite iz pečice.

→ "Ogrodje", Stran 23

3. Odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice.

Groba umazanja se lahko zapeče in jo potem le s težavo odstranite.

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.

## 16.2 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 opeklín!

Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje.

- Nikdar ne odpirajte vrat aparata.
- Počakajte, da se aparat ohladi.

- Otrokom ne dovolite v bližino.

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

- Nikoli se ne dotikajte vrat aparata.

► Počakajte, da se aparat ohladi.

- Otrokom ne dovolite v bližino.

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

**Zahteva:** Aparat pripravite na funkcijo čiščenja.

→ Stran 19

1. Z izbirnim stikalom nastavite Piroliza ☰.

2. S temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo čiščenja ☰.

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

Pri močnejši ali starejši umazaniji izberite višjo stopnjo čiščenja.

Trajanja ni mogoče spremeniti.

- ✓ Čez nekaj sekund začne delovati funkcija čiščenja in trajanje se odšteva.

- ✓ Za vašo varnost se nad določeno temperaturo v pečici vrata aparata zaklenejo. Na zaslonu se prikaže ⏱.

- ✓ Ko je funkcija čiščenja končana, se oglaši zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.

3. Izklopite aparat.

Ko se aparat dovolj ohladi, se vrata aparata sprostijo in ⏱ ugasne.

4. Aparat pripravite za uporabo. → Stran 20

## 16.3 Po končani funkciji čiščenja pripravite aparat za uporabo

1. Počakajte, da se aparat ohladi.

2. Odstranite ostanke pepela v notranjosti pečice in v predelu vrat aparata.

→ "Čiščenje in nega", Stran 18

3. Bele obloge odstranite s citronsko kislino.

**Opomba:** Bele obloge na emajliranih površinah lahko nastanejo zaradi pregrabe umazanje. Ti ostanki živil ne škodujejo zdravju. Obloge ne ovirajo delovanja aparata.

4. Namestite ogrodje.

→ "Ogrodje", Stran 23

# 17 Vrata aparata

Da temeljito očistite vrata aparata, lahko vrata aparata razstavite.

**Opomba:** Dodatne informacije:



## 17.1 Odstranjevanje vrat aparata

**Opomba:** Ročaji vrat se pri različnih tipih aparata razlikujejo.

### ⚠️ 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 robe.

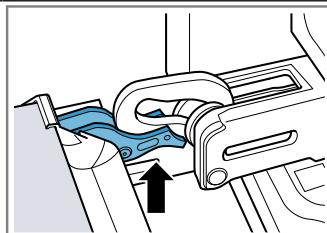
- Nosite zaščitne rokavice.

Če tečaja nista zavarovana, se lahko z veliko silo zapretata.

- Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite odstraniti vrata aparata.

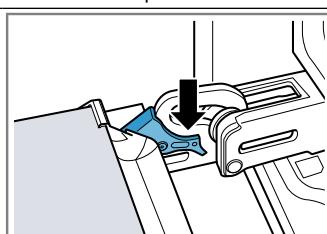
1. Popolnoma odprite vrata aparata .
2. Odprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju.

Zaporni vzvod odprt



Tečaj je zavarovan in se ne more zapreti.

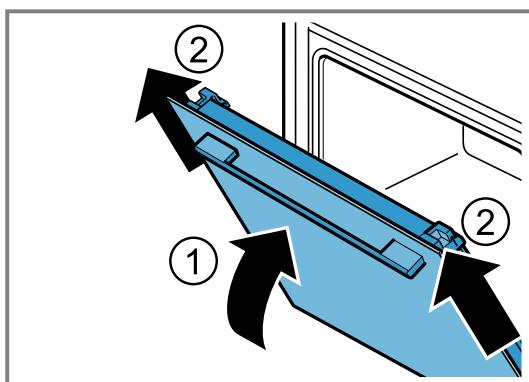
Zaporni vzvod zaprt



Vrata aparata so zavarovana in jih ni mogoče sneti.

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

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



4. Vrata aparata previdno položite na ravno površino.

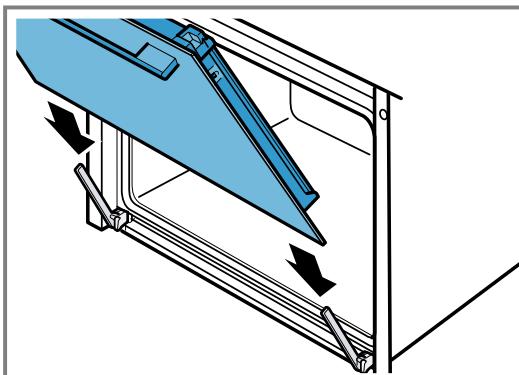
## 17.2 Namestitev vrat aparata

### **1. OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

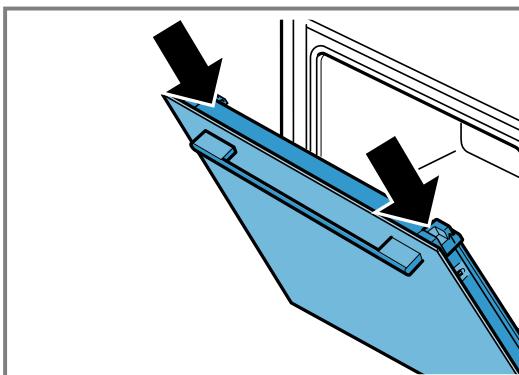
Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.

- Ne dotikajte se predela s tečaji.

2. **Opomba:** Pazite, da boste vrata aparata brez upora potisnili na oba tečaja.

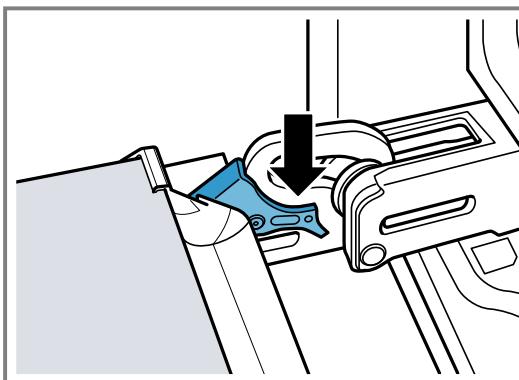


3. Z obema rokama potisnite vrata aparata do prislonja.



4. Popolnoma odprite vrata aparata.

5. Zaprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju.



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

6. Zaprite vrata aparata.

## 17.3 Odstranjevanje stekel vrat

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

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

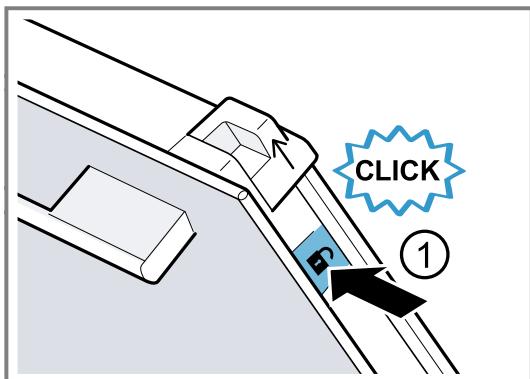
- Ne dotikajte se predela s tečaji.  
Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.

- Nositte zaščitne rokavice.

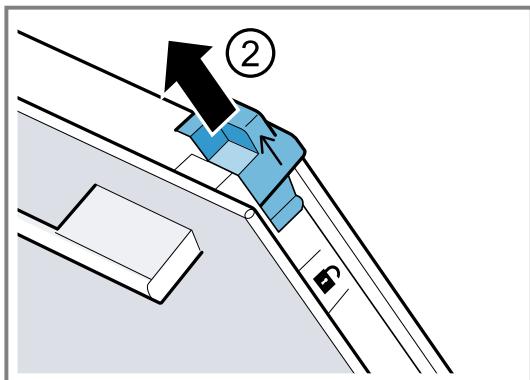
**Opomba:** Odvisno od vrste aparata ima aparat kovinsko letev za odpiranje.

1. Popolnoma odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju
- ✓ Zaporna vzvoda sta odprta. Tečaja sta zavarovana in se ne moreta zapreti.
3. Vrata aparata zaprite do prislonja.

4. Pritisnite na levo in desno pritisno ploskev ①, da se slišno zaskoči.

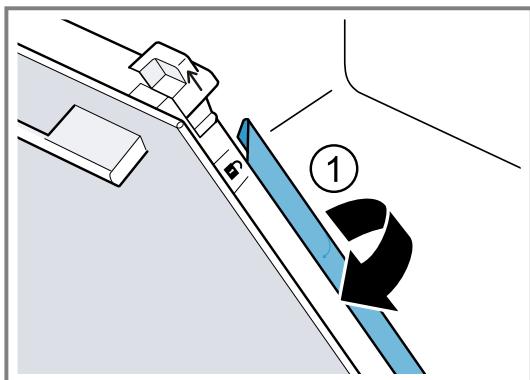


5. Drsna pokrovčka potisnite navzgor v smeri puščice ②.

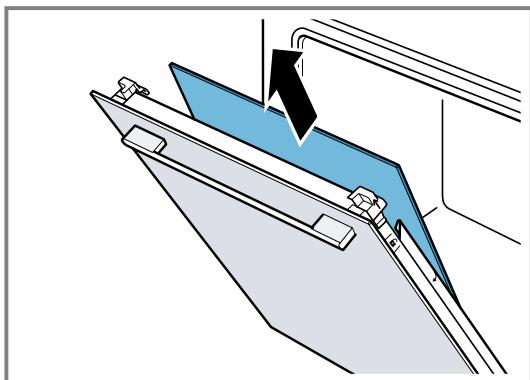


6. Notranje steklo izvlecite poševno navzgor in ga previdno položite na ravno površino.

7. Odvisno od vrste aparata odprite levo in desno kovinsko letev v smeri puščice ①.



8. Prvo in drugo vmesno steklo izvlecite poševno navzgor in ju previdno položite na ravno površino.



#### 9. **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.

Demonтирana stekla vrat z obeh strani očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

#### 10. Očistite vrata aparata.

#### 11. Osušite stekla vrat in jih ponovno namestite.

**Opomba:** Med funkcijo čiščenja se okvir na notranji strani vrat aparata ali drugi deli iz nerjavečega jekla obarvajo. Sprememba barve ne vpliva na delovanja aparata. Barvne madeže lahko odstranite s čistilom za nerjaveče jeklo.

## 17.4 Montaža stekel vrat

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

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

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

#### **Opomba**

Odvisno od vrste aparata ima aparat

- kovinsko letev za zapiranje,
- ali dve različni vmesni stekli.

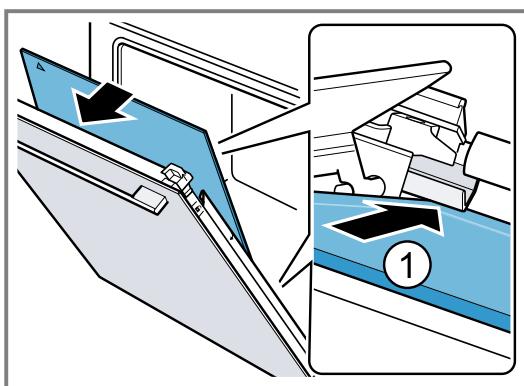
Vmesni stekli sta označeni s simbolom trikotnika.

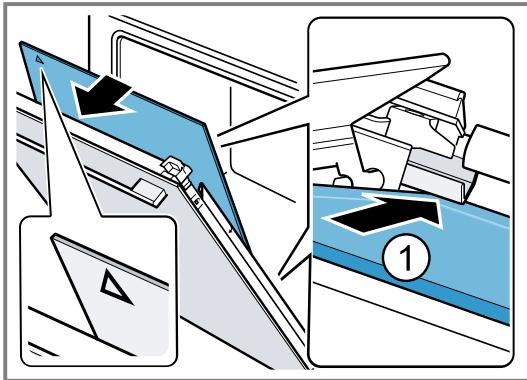
Najprej vgradite vmesno steklo z neobarvanim trikotnikom  $\Delta$ , nato pa vmesno steklo z obarvanim trikotnikom  $\blacktriangle$ .

Pri vmesnih steklih pazite, da je puščica levo zgoraj.

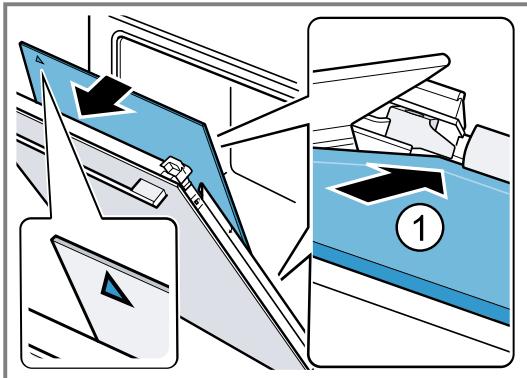
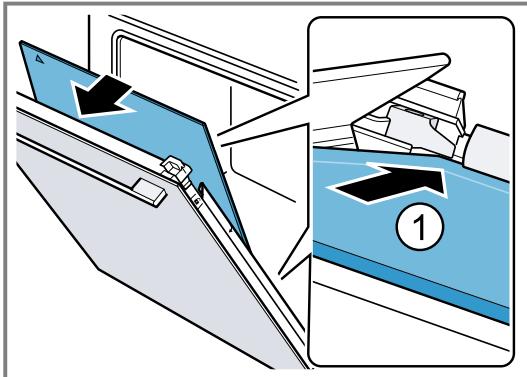


1. Prvo vmesno steklo vstavite v najnižje držalo ① in ga zgoraj prislonite.

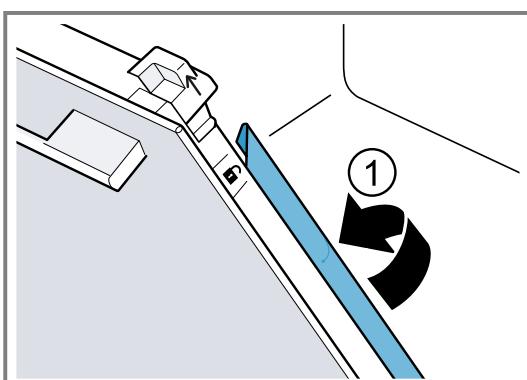




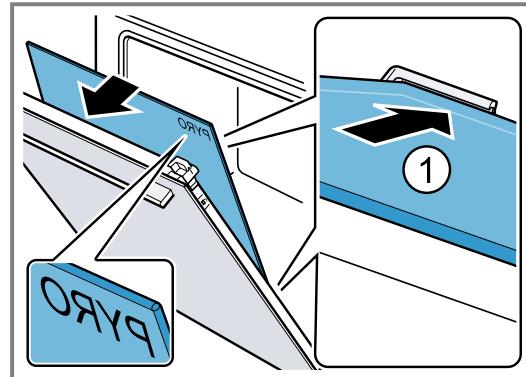
- ✓ Vmesno steklo se samodejno namesti v pravi položaj, tako da se distančnik zasuka.
- 2. Drugo vmesno steklo vstavite v srednje držalo ① in ga zgoraj prislonite.



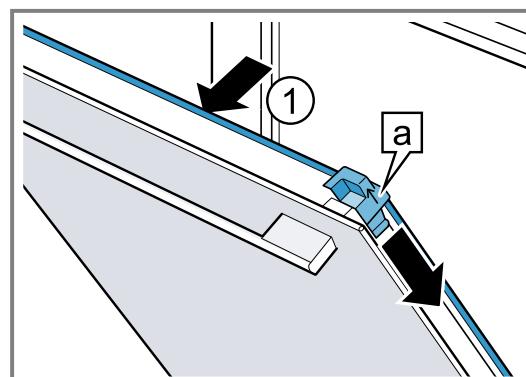
3. Odvisno od vrste aparata zaprite kovinski letvi na levi in desni strani. ①.



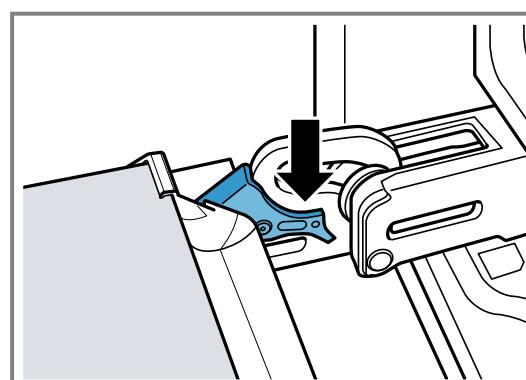
4. Vmesno steklo spodaj vstavite v držalo ① in ga zgoraj prislonite.



- Napis „Pyro“ mora biti viden zgoraj, tako kot je prikazano na sliki.  
5. Zgoraj pritisnite na notranje steklo ①. Drsna pokrovčka ② potisnite navzdol v smeri puščice.



6. Popolnoma odprite vrata aparata.
7. Zaprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju



8. Zaprite vrata aparata.
- Opomba:** Pečico uporabite šele, ko so stekla vrat pravilno nameščena.

## 18 Ogrodje

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

## 18.1 Odstranjevanje ogrodja

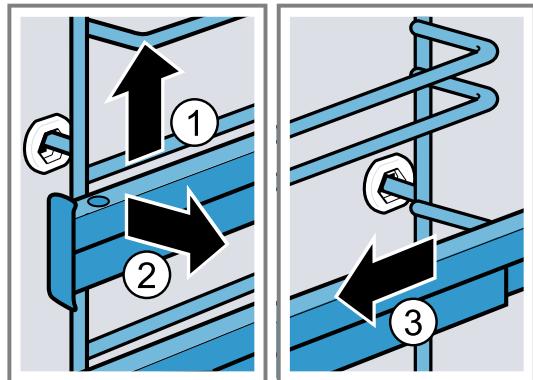
### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opeklina!

Ogrdje se močno segreje.

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

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

2. Ogrodje potegnite naprej ③ in ga odstranite.



3. Očistite ogrodje.

→ "Čistila", Stran 18

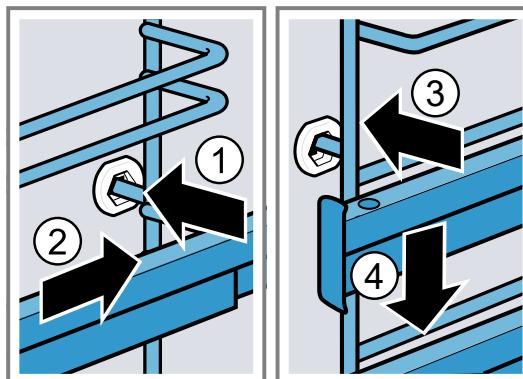
## 18.2 Namestitev ogrodja

### Opombe

- Ogrdje se prilega le na desno ali levo stran.
- Pri obeh izvlečnih vodilih pazite, da jih bo mogoče izvleči naprej.

1. Ogrodje vstavite na sredino v zadnjo pušo ①, da se ogrodje dotika stene notranjosti pečice, in ga potisnite nazaj ②.

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



## 19 Odpravljanje motenj

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

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.  
→ "Servisna služba", Stran 26

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni kabel ali priključni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim omrežnim priključnim kablom ali priključnim kablom aparata, ki je na voljo pri proizvajalcu oziroma njegovi servisni službi.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik tega aparata poškodovan, ga mora zamenjati izšolano strokovno osebje.

## 19.1 Motnje delovanja

### Napaka

Aparat ne deluje.

### Vzrok in odprava napak

Varovalka v omarici z varovalkami je pregorela.

- ▶ Preverite varovalko v omarici z varovalkami.

Prišlo je do izpada napajanja.

- ▶ Preverite, ali osvetlitev prostora ali drugi aparati v prostoru delujejo.

### Napaka v elektroniki

1. Aparat za najmanj 30 sekund izključite iz električnega omrežja, tako da izklopite varovalko.
2. Osnovne nastavitev ponastavite na tovarniške nastavitev.  
→ "Osnovne nastavitev", Stran 15

Na zaslonu utripa ura.

Prišlo je do izpada napajanja.

- ▶ Na novo nastavite uro.  
→ "Nastavitev ure", Stran 12

| Napaka  | Vzrok in odprava napak   |
|---|--|
| Aparat se ne segreva, na zaslonu utripa dvopičje in prikaže se <b>d</b> . | Aktiviran je demonstracijski način.<br><b>1.</b> Za kratek čas izključite aparat iz električnega omrežja, tako da izklopite varovalko v električni omarici in jo znova vklopite.<br><b>2.</b> V teku 5 minut deaktivirajte demonstracijski način, tako da zadnjo osnovno nastavitev <b>c / 4</b> spremenite na vrednost <b>0</b> .<br>→ "Osnovne nastavitev", Stran 15   |
| Vrat aparata ni mogoče odpreti, na zaslonu sveti <b>∞</b> .               | Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.<br>▶ Deaktivirajte otroško varovalo s tipko <b>∞</b> .<br>→ "Otroško varovalo", Stran 14   |
| Vrat aparata ni mogoče odpreti, na zaslonu sveti <b>■</b> .               | Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.<br>▶ Počakajte, da se aparat ohlaja, dokler <b>■</b> na zaslonu ne ugasne.<br>→ "Piroliza", Stran 19   |
| Na zaslonu sveti <b>∞</b> in aparata ni mogoče nastavljati.               | Aktivirano je otroško varovalo.<br>▶ Deaktivirajte otroško varovalo s tipko <b>∞</b> .<br>→ "Otroško varovalo", Stran 14   |
| Na zaslonu utripa <b>h</b> in aparat se ne zažene.                        | Notranjost pečice je prevroča za izbrano delovanje.<br><b>1.</b> Izklopite aparat in pustite, da se ohladi.<br><b>2.</b> Znova zaženite delovanje.   |
| Na zaslonu se prikaže <b>F 8</b> .  | Doseženo je maksimalno trajanje delovanja. Za preprečitev nehotenega neprekinitvenega delovanja se aparat po več urah samodejno preneha segrevati, če ne spremenite nastavitev.<br>▶ Izklopite aparat.<br>Po potrebi lahko aparat ponovno nastavite.<br><b>Namig:</b> Da se aparat ne bi nehote izkloplil, če je čas priprave zelo dolg, nastavite trajanje.<br>→ "Časovne funkcije", Stran 10                                 |
| Na zaslonu se prikaže sporočilo z <b>E</b> , npr. <b>E05-32</b> .         | Motnja v elektroniki<br><b>1.</b> Pritisnite tipko <b>⊕</b> .<br>▶ Po potrebi na novo nastavite uro.<br>✓ Če je bila motnja trenutna, bo sporočilo o napaki izginilo.<br><b>2.</b> Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite pooblaščeni servis. Natančno navedite sporočilo o napaki in št. E aparata.<br>→ "Servisna služba", Stran 26   |
| Home Connect ne deluje pravilno.  | Možni so različni vzroki.<br>▶ Pomaknite se na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .  |
| Rezultat priprave ni zadovoljiv.  | Nastaviteve so bile neprimerne.<br>Nastavitevne vrednosti, npr. temperatura ali trajanje, so odvisne od recepta, količine in živil.<br>▶ Prihodnjič nastavite nižje ali višje vrednosti.<br><b>Namig:</b> Veliko dodatnih podatkov o pripravi in primernih nastavitevih vrednostih ter receptov lahko najdete v aplikaciji Home Connect ali na naši domači strani <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> . |
| Rezultat funkcije čiščenja ni zadovoljiv.                                 | Pečica je bila premočno umazana.<br>▶ Pred uporabo funkcije čiščenja iz pečice odstranite grobo umazanijo.<br>▶ Skrbite za čiščenje in nego aparata.<br>→ "Čiščenje in nega", Stran 18   |

## 19.2 Menjava žarnice v pečici

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

**Opomba:** Temperaturno obstojne 230-voltne halogenske žarnice z močjo 40 - 43 W lahko kupite na pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini. Uporabljajte samo te žarnice. Nove halogenske žarnice prijemajte samo s čisto suho krpo. Tako se življenska doba žarnice podaljša.

### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost 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 električnega udara!

Pri zamenjavi žarnice so kontakti okova žarnice pod napetostjo.

- ▶ Za preprečitev morebitnega električnega udara pred zamenjavo žarnice preverite, ali je aparat izklopljen.
- ▶ Poleg tega izvlecite omrežni vtič ali izklopite varovalko v škatli z varovalkami.

#### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

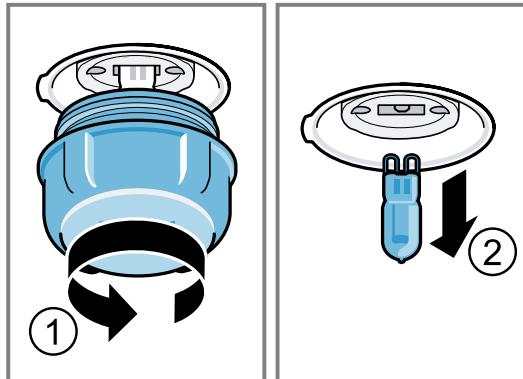
Stekleni pokrov je lahko že poškodovan zaradi zunanjih vplivov ali pa se zaradi prevelikega pritiska zlomi med vgradnjo ali odstranjevanjem.

- ▶ Pri vgradnji ali odstranjevanju steklenega pokrova boste previdni.
- ▶ Uporabljajte rokavice ali kuhinjsko krpo.

#### Zahteve

- Aparat je izključen iz električnega omrežja.
  - Notranost pečice je hladna.
  - Imate novo halogensko žarnico za menjavo.
1. Da preprečite poškodbe, v notranost pečice pogrnite kuhinjsko krpo.
  2. Stekleni pokrov odvijte v levo ①.

3. Halogensko žarnico izvlecite brez obračanja ②.



4. Vstavite novo halogensko žarnico in jo trdno potisnite v okovje.

Pazite na položaj zatičev.

5. Pri nekaterih tipih aparata je na steklenem pokrovu tesnilni obroč. Namestite tesnilni obroč.
6. Privijte stekleni pokrov.
7. Vzemite kuhinjsko krpo iz pečice.
8. Aparat priključite na električno omrežje.



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 pre-vzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## 20 Odstranjevanje

### 20.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

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

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

strani vašega aparata pri navodilih za uporabo in dodatnih dokumentih.

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

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

Tipsko ploščico s številkama najdete, če odprete vrata aparata.



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

## 22 Izjava o skladnosti

S tem podjetje BSH Hausgeräte GmbH izjavlja, da je aparat s funkcijo Home Connect skladen s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadevnimi določili direktive 2014/53/EU.

Podrobno izjavo o skladnosti RED najdete na spletnem naslovu [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.



Pas 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

Pas 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

|          |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|----------|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
| <b>!</b> | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
|          | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|          | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|          | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): samo za uporabo v zaprtih prostorih.

|  |    |    |    |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|----|----|
| AL   | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
| WLAN 5 GHz (Wi-Fi): samo za uporabo v zaprtih prostorih. |    |    |    |    |    |    |    |

## 23 Tako vam bo uspelo

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

**Namig:** Veliko dodatnih podatkov o pripravi in primernih nastavitevih vrednostih ter receptov lahko najdete v aplikaciji Home Connect ali na naši domači strani [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 23.1 Splošni napotki za pripravo

Upoštevajte naslednje informacije za pripravo vseh jedi.

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

#### POZOR

Kisla živila lahko poškodujejo rešetko

- Kislih živil, npr. sadja ali mesa za žar, začinjenega s kislo marinado, ne polagajte neposredno na rešetko.

#### Opozorilo za osebe, alergične na nikelj

V redkih primerih lahko nikelj v sledeh prehaja v živila. Primeren pribor lahko kupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spletka.

→ "Dodatni pribor", Stran 9

### 23.2 Napotki za peko

Pri peki uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

| Peka na eni ravni                  | Višina |
|------------------------------------|--------|
| visoko pecivo oz. model na rešetki | 2      |
| nizko pecivo oz. plitvi pekač      | 3      |

| Peka na dveh ravneh | Višina |
|---------------------|--------|
| Univerzalni pekač   | 3      |

3

| Peka na dveh ravneh | Višina |
|---------------------|--------|
| Plitvi pekač        | 1      |
| Modeli na rešetki:  | Višina |
| prva rešetka        | 3      |
| druga rešetka       | 1      |

| Peka na treh ravneh | Višina |
|---------------------|--------|
| Plitvi pekač        | 5      |
| Univerzalni pekač   | 3      |
| Plitvi pekač        | 1      |

#### Opombe

- Pri peki na več ravneh uporabljajte vroč zrak. Pecivo, ki ste ga vstavili istočasno, morda ne bo pripravljeno ob istem času.
- V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.
- Za optimalen rezultat peke priporočamo temne kovinske modele.

### 23.3 Napotki za pečenje in peko na žaru

Nastavitevne vrednosti veljajo za vstavljanje nenadene, za peko pripravljene perutnine, mesa ali rib iz hladilnika v hladno notranjost pečice.

- Čim večji je kos perutnine, mesa ali ribe, tem nižja naj bo temperatura, čas priprave pa daljši.
- Perutnino, meso ali ribe obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsa oz. stran s kožo.

#### Peka in peka na žaru na rešetki

Pečenje na rešetki je še posebej primerno za pripravo velike perutnine ali več kosov naenkrat

- Glede na velikost in vrsto hrane, ki jo pečete, 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.

- Med peko na žaru naj bodo vrata aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru, če so vrata aparata odprta.
- Živila za peko na žaru zložite na rešetko. Poleg tega vsaj eno raven pod rešetko vstavite še univerzalni pekač, tako da je poševni rob obrnjen proti vratom aparata. Tako boste prestregli maščobo, ki kaplja med peko.

### Pečenje v posodi

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost pečice čistejša.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za pečenje. Najprimernejša je steklena posoda.

### Odkrita posoda

- Uporabite visok pekač.
- Posodo postavite na rešetko.
- Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

### Priporočene nastavite za različne jedi

| Jed  | Pribor/posoda                              | Višina | Način gretja                        | Temperatura v °C/stopnja žara | Trajanje v min. |
|--|--|--------|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| Kolač iz umešanega testa, preprost                   | Model za venec ali Globok štirikotni model | 2      | <input type="checkbox"/>            | 150-170                       | 50-70           |
| Kolač iz umešanega testa, preprost                   | Model za venec ali Globok štirikotni model | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-160                       | 70-90           |
| Kolač iz umešanega testa, fin (v štirikotnem pekaču) | Model za venec ali Globok štirikotni model | 2      | <input type="checkbox"/>            | 150-170                       | 60-80           |
| Pecivo iz umešanega testa, 2 ravni                   | Model za venec ali Globok štirikotni model | 3+1    | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-150                       | 70-85           |
| Sadna ali skutina torta z dnom iz krhkega testa      | Model z odstranjivim robom Ø 26 cm         | 2      | <input type="checkbox"/>            | 170-190                       | 55-80           |
| Kolač iz kvašenega testa v tornem modelu             | Model z odstranjivim robom Ø 28 cm         | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-170                       | 25-35           |
| Biskvitna torta, 6 jajc                              | Model z odstranjivim robom Ø 28 cm         | 2      | <input type="checkbox"/>            | 150-160 <sup>1</sup>          | 30-40           |
| Biskvitna rolada                                     | Univerzalni pekač                          | 3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 <sup>1</sup>          | 10-15           |
| Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom              | Univerzalni pekač                          | 2      | <input type="checkbox"/>            | 160-180                       | 55-95           |
| Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom            | Univerzalni pekač                          | 3      | <input type="checkbox"/>            | 180-200                       | 30-55           |
| Mafini   | Pekač za mafine                            | 2      | <input type="checkbox"/>            | 170-190                       | 20-40           |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa                     | Univerzalni pekač                          | 3      | <input type="checkbox"/>            | 160-180                       | 25-35           |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa                     | Univerzalni pekač                          | 3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-170                       | 25-45           |
| Piškoti  | Univerzalni pekač                          | 3      | <input type="checkbox"/>            | 140-160                       | 15-25           |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.

### Pokrita posoda

- Posodo postavite na rešetko.
- Meso, perutnina in ribe se lahko hrustljavo zapečejo tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite globok pekač s stekleno pokrovko. Nastavite višjo temperaturo.

#### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Če segreto stekleno posodo postavite na vlažno ali hladno podlago, lahko steklo poči.

- ▶ Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek.

#### ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

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

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

### 23.4 Izberi jedi

Priporočene nastavite za številne jedi, razvrščene po kategorijah jedi.

| <b>Jed</b>   | <b>Pribor/posoda</b>                          | <b>Višina</b> | <b>Nacin gretja</b> | <b>Temperatura v °C/stopnja žara</b>                             | <b>Trajanje v min.</b>               |
|--|---|---------------|---------------------|--|--------------------------------------|
| Piškoti, 2 ravni   | Univerzalni pekač + Plitvi pekač              | 3+1           | ④                   | 140-160  | 15-25                                |
| Piškoti, 3 ravni   | Univerzalni pekač + 2x Plitvi pekač           | 5+3+1         | ④                   | 140-160  | 15-25                                |
| Španski vetrci   | Univerzalni pekač                             | 3             | ④                   | 80-90 <sup>1</sup>   | 120-150                              |
| Kruh, 1000 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)               | Univerzalni pekač ali Globok štirikotni model | 2             | ④                   | <b>1.</b> 210-220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180-190 <sup>1</sup> | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 40-50   |
| Pica, sveža, na pekaču   | Univerzalni pekač                             | 2             | □                   | 200-220  | 25-35                                |
| Pica, sveža, na pekaču   | Univerzalni pekač                             | 3             | ④                   | 180-200  | 20-30                                |
| Pica, sveža, tanko testo, v modelu za pico                                 | Pekač za pico                                 | 2             | □                   | 250-270 <sup>1</sup>   | 15-20                                |
| Pica, sveža, tanko testo, v modelu za pico                                 | Pekač za pico                                 | 2             | ④                   | 250-270 <sup>1</sup>   | 8-13                                 |
| Kiš  | Model za pito ali Črni pekač                  | 1             | □                   | 210-230  | 30-40                                |
| Kiš  | Model za pito ali Črni pekač                  | 2             | ④                   | 190-210  | 25-35                                |
| Burek  | Univerzalni pekač                             | 1             | □                   | 180-200  | 40-50                                |
| Narastek, pikanten, kuhanje sestavine                                      | Model za narastke                             | 2             | □                   | 200-220  | 30-60                                |
| Piščanec, 1,3 kg, nenadovan  | Odkrita posoda                                | 2             | ☒                   | 200-220  | 60-70                                |
| Manjši kosi piščanca, po 250 g   | Odkrita posoda                                | 3             | ☒                   | 220-230  | 30-35                                |
| Gos, nenadovana, 3 kg  | Odkrita posoda                                | 2             | ☒                   | <b>1.</b> 140<br><b>2.</b> 160                                   | <b>1.</b> 130-140<br><b>2.</b> 50-60 |
| Svinjski hrbet, pust, 1 kg   | Nizek steklen model                           | 2             | ☒                   | 180  | 90-120                               |
| Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg                         | Odkrita posoda                                | 2             | ☒                   | 160-170  | 130-150                              |
| Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg                         | Odkrita posoda                                | 2             | ☒                   | 190-200  | 120-150                              |
| Goveji file, srednje pečen, 1 kg <sup>2</sup>                              | Rešetka + Univerzalni pekač                   | 3             | □                   | 210-220  | 40-50 <sup>3</sup>                   |
| Goveja dušena pečenka, 1,5 kg <sup>4</sup>                                 | Pokrita posoda                                | 2             | ☒                   | 200-220  | 130-150                              |
| Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg   | Rešetka + Univerzalni pekač                   | 3             | ☒                   | 200-220  | 60-70 <sup>3</sup>                   |
| Hamburger, debelina 3-4 cm <sup>5</sup>                                    | Rešetka                                       | 4             | □                   | 3  | 25-30 <sup>6</sup>                   |
| Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,0 kg, povezano <sup>7</sup> | Odkrita posoda                                | 2             | ☒                   | 170-190  | 70-80 <sup>8</sup>                   |

<sup>1</sup> Aparat predgrejte.<sup>2</sup> Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.<sup>3</sup> Jed obrnite po 1/2-2/3 skupnega trajanja priprave.<sup>4</sup> Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino<sup>5</sup> Univerzalni pekač podstavite na višino vstavljanja 2.<sup>6</sup> Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.<sup>7</sup> V posodo dodajte toliko vode, da pokrije dno.<sup>8</sup> Jedi ne obračajte.

| Jed   | Pribor/posoda  | Višina | Način gretja | Temperatura v °C/stopnja žara | Trajanje v min. |
|---|----------------|--------|--------------|-------------------------------|-----------------|
| Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv <sup>1</sup> | Rešetka        | 2      | ☒            | 160-180                       | 20-30           |
| Riba, dušena, cela, 300 g, npr. postrv              | Pokrita posoda | 2      | ☒            | 170-190                       | 30-40           |
| Riba, dušena, cela, 1,5 kg, npr. losos              | Pokrita posoda | 2      | ☒            | 180-200                       | 55-65           |

## Jogurt

V aparatu pripravite jogurt.

### Priprava jogurta

1. Pribor in ogrodje vzemite iz pečice.

2. Z vnaprej pripravljenim zmesjo napolnite majhne posode, npr. skodelice ali kozarčke.
3. Posodice pokrijte s folijo, npr. s folijo za živila.
4. Posodice postavite na dno pečice.
5. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitevami.
6. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

### Priporočene nastavitev za sladice

| Jed    | Pribor/posoda                  | Višina                 | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|--------|--------------------------------|------------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Jogurt | Modelčki za oblikovanje porcij | Dno notranjosti pečice | ☒            | 40-45            | 8-9 h           |

## 23.5 Posebni načini priprave in drugi načini uporabe

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

### Počasna peka

Za vse kose kakovostnega mesa, ki morajo biti pečeni rožnato ali do popolnosti. Meso in perutnina pri počasni peki pri nizki temperaturi ostaneta sočna in nežna.

### Počasna peka jedi

#### Zahteve

- Notranjost pečice je hladna.

### Priporočene nastavitev za počasno peko

| Jed                                | Pribor/posoda  | Višina | Trajanje peke v min. | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|------------------------------------|----------------|--------|----------------------|--------------|------------------|-----------------|
| Račja prsa, po 300 g               | Odkrita posoda | 2      | 6-8                  | ☒            | 95 <sup>2</sup>  | 60-70           |
| Svinjski file, cel                 | Odkrita posoda | 2      | 4-6                  | ☒            | 85 <sup>2</sup>  | 75-100          |
| Goveji file, debelina 4–6 cm, 1 kg | Odkrita posoda | 2      | 6-8                  | ☒            | 85 <sup>2</sup>  | 90-150          |
| Telečji medaljoni, debeli na 4 cm  | Odkrita posoda | 2      | 4                    | ☒            | 80 <sup>2</sup>  | 50-70           |
| Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g | Odkrita posoda | 2      | 4                    | ☒            | 85 <sup>2</sup>  | 30-70           |

### Air Fry

Z Air Fry pripravite hrustljave jedi z malo maščobe. Air Fry je posebno primeren za jedi, ki jih običajno cvrete v olju.

### Napotki za pripravo z Air Fry

Upoštevajte naslednje informacije, kadar pripravljate jedi z Air Fry.

- Priprava z Air Fry je mogoča samo na eni ravni.
- Jed bo najbolj hrustljava, če jo pripravite v emajliranem pekaču Air Fry. Perforirana površina omogoča posebno dobro kroženje zraka okoli jedi. Če pekač

<sup>1</sup> Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

<sup>2</sup> Aparat predgrejte.

Air Fry ni standardno priložen aparatu, lahko pekač Air Fry kupite kot dodatni pribor.

- Pečice ne predgrejte.
- Ne uporabljajte papirja za peko. Zrak mora krožiti po notranjosti pečice.
- Globoko zamrznjenih jedi ne odtalite.
- Jedi enakomerno naložite na pribor za pekač Air Fry. Po možnosti jedi razporedite po priboru v eni plasti.
- Pribor vstavite v pečico na raven 3. Če uporabljate pekač Air Fry, lahko za zaščito pred umazanjem na raven 1 vstavite prazen univerzalni pekač.

### Priporočene nastavite za Air Fry

| Jed                                     | Pribor/posoda    | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v min. |
|---|------------------|--------|--------------|------------------|-----------------|
| Ocvrt krompirček, zamrznjen             | Pekač za Air Fry | 3      |              | 170-190          | 20-25           |
| Krompirjevi žepki, polnjeni, zamrznjeni | Pekač za Air Fry | 3      |              | 170-190          | 20-25           |
| Krompirjev rosti, zamrznjen             | Pekač za Air Fry | 3      |              | 170-190          | 20-25           |
| Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni | Pekač za Air Fry | 3      |              | 170-190          | 10-15           |
| Ribje palčke, zamrznjene                | Pekač za Air Fry | 3      |              | 170-190          | 15-20           |
| Brokoli, paniran                        | Pekač za Air Fry | 3      |              | 170-190          | 15-25           |

### 23.6 Testne jedi

#### Peka

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

- Univerzalni pekač: višina 3  
Plitvi pekač: višina 1
- Modeli na rešetki:  
Prva rešetka: višina 3  
Druga rešetka: višina 1
- Višina vstavljanja pri peki na 3 ravneh:
  - Plitvi pekač: višina 5
  - Univerzalni pekač: višina 3
  - Plitvi pekač: višina 1
- Vodni biskvit
  - Če pečete na 2 ravneh, tortna modela postavite drugega nad drugim na sredino rešetki.
  - Namesto rešetke lahko uporabite tudi pekač Air Fry, ki ga nudimo.

### Priporočene nastavite za peko

| Jed                      | Pribor/posoda                                | Višina | Način gretja | Temperatura v °C     | Trajanje v min. |
|--------------------------|--|--------|--------------|----------------------|-----------------|
| Brizgano pecivo          | Univerzalni pekač                            | 3      |              | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35           |
| Brizgano pecivo          | Univerzalni pekač                            | 3      |              | 140 <sup>1</sup>     | 28-38           |
| Brizgano pecivo, 2 ravni | Univerzalni pekač<br>+<br>Plitvi pekač       | 3+1    |              | 140 <sup>1</sup>     | 30-40           |
| Brizgano pecivo, 3 ravni | Univerzalni pekač<br>+<br>2x<br>Plitvi pekač | 5+3+1  |              | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55           |
| Small Cakes              | Univerzalni pekač                            | 3      |              | 150 <sup>1</sup>     | 25-35           |
| Small Cakes              | Univerzalni pekač                            | 3      |              | 150 <sup>1</sup>     | 20-30           |
| Small Cakes              | Univerzalni pekač                            | 3      |              | 170                  | 20-30           |
| Small Cakes, 2 ravni     | Univerzalni pekač<br>+<br>Plitvi pekač       | 3+1    |              | 150 <sup>1</sup>     | 25-35           |

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

| Jed                    | Pribor/posoda                       | Višina | Način gretja | Temperatura v °C     | Trajanje v min. |
|------------------------|-------------------------------------|--------|--------------|----------------------|-----------------|
| Small Cakes, 3 ravni   | Univerzalni pekač + 2x Plitvi pekač | 5+3+1  | ④            | 140 <sup>1</sup>     | 30-40           |
| Vodni biskvit          | Model z odstranjivim robom Ø 26 cm  | 2      | □            | 160-170 <sup>2</sup> | 25-35           |
| Vodni biskvit          | Model z odstranjivim robom Ø 26 cm  | 2      | ④            | 160-170              | 30-40           |
| Vodni biskvit, 2 ravni | Model z odstranjivim robom Ø 26 cm  | 3+1    | ④            | 150-160 <sup>2</sup> | 35-50           |
| Apple Pie, 2 kosov     | 2x Tortni model Ø 20 cm             | 2      | ④            | 180-190              | 75-90           |

## Peka na žaru

### Priporočene nastavitev za peko na žaru

| Jed          | Pribor/posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C/stopnja žara | Trajanje v min. |
|--------------|---------------|--------|--------------|-------------------------------|-----------------|
| Opečen toast | Rešetka       | 5      | □            | 3 <sup>3</sup>                | 5-6             |

## 24 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.



mm

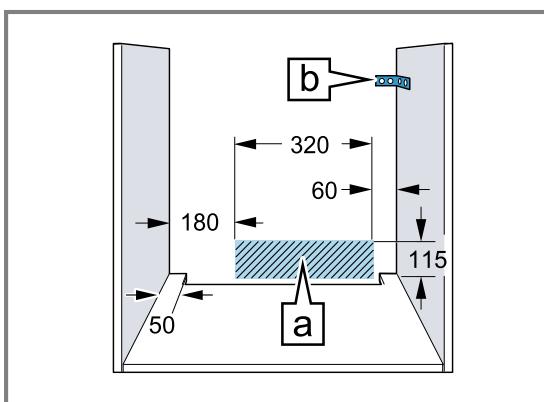
### ⚠ 24.1 Splošna navodila za namestitev

Upoštevajte ta navodila, preden začnete z vgradnjo aparata.

- Samo strokovna namestitev v skladu s temi navodili za montažo zagotavlja varno uporabo. Za škodo, ki nastane zaradi napačne vgradnje, odgovarja monter.
- Po razpakirjanju preverite aparat. V primeru poškodb pri prevozu ga ne priključite.
- Pred zagonom aparata iz notranjosti pečice in z vrat odstranite embalažo in leplilne folije.
- Upoštevajte navodila za vgradnjo delov 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 zaradi pregrevanja.

- Pred vstavitvijo aparata opravite izreze na pohištvu. Odstranite žagovino. Delovanje električnih komponent je lahko oslabljeno.
- Aparat naestite na vodoravno površino.
- Priključna vtičnica aparata mora biti v označenem območju **a** ali zunaj vgradnega prostora.

1 Nepritrjeno pohištvo je treba pritrditi na steno z običajnim kotnikom **b**.



- Nosite zaščitne rokavice, da se ne urežete. Deli, ki so dostopni med sestavljanjem, imajo lahko ostre robeve.
- Dimenzijsne na slikah v mm.

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

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

<sup>3</sup> Aparata ne predgrevajte.

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

Po vgradnji aparata odprtine na zadnji steni aparata ne smejo biti dostopne otrokom, niti skozi spodaj nameščene predale in kuhinjske omare. To morate zagotoviti z vgradnjou. V primeru kuhinjskega otoka je potrebna zaprta zadnja stena.

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

Uporaba podaljšanega električnega kabla in nedovoljenih adapterjev je nevarna.

- ▶ Ne uporabljajte podaljškov ali električnih razdelilnikov.
- ▶ Uporablajte samo adapterje in omrežne priključne vode, ki jih je odobril proizvajalec.
- ▶ Če je omrežni priključni vod prekratek in daljši omrežni priključni vod ni na voljo, se obrnite na usposobljenega električarja, ki bo prilagodil hišno instalacijo.

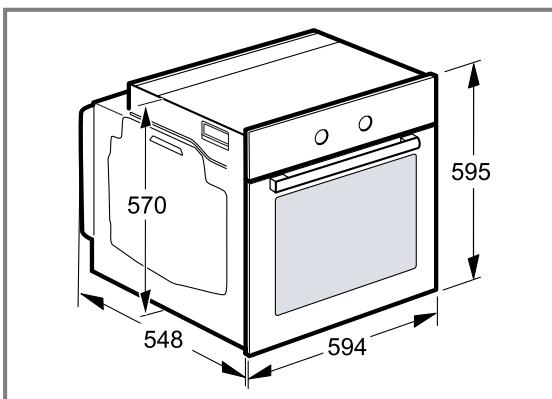
## **POZOR**

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.

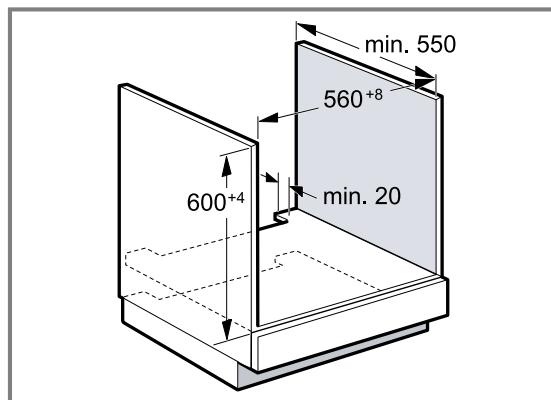
## **24.2 Dimenzijske dimenzijske aparata**

Tu najdete dimenzijske dimenzijske aparata



## **24.3 Vgradnja pod delovni pult**

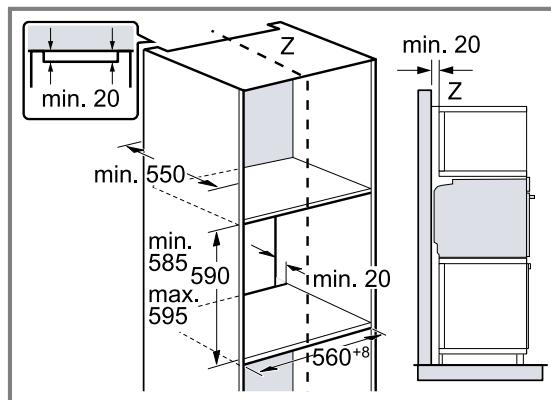
Pri vgradnji pod delovni pult upoštevajte dimenzijske dimenzijske za vgradnjo in navodila za vgradnjo.



- Za prezračevanje aparata mora imeti vmesno dno prezračevalno odprtino.
- Pri kombinaciji z indukcijskimi kuhalnimi ploščami reže med delovnim pultom in aparatom ne smete zapreti z dodatnimi letvami.
- Delovni pult mora biti pritrjen na vgradno pohištvo.
- Upoštevajte morebitna navodila za montažo kuhalne plošče.
- Upoštevajte nacionalna navodila za vgradnjo kuhalne plošče, če se razlikujejo.

## **24.4 Vgradnja v visoko omaro**

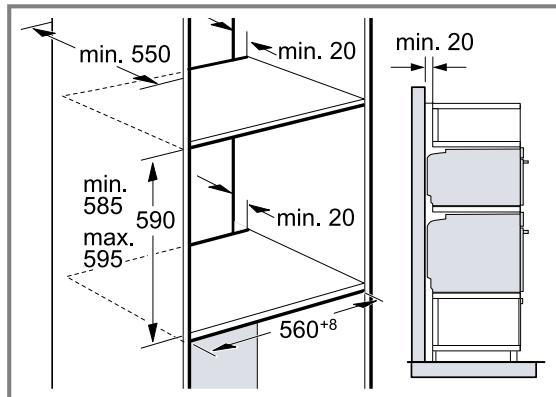
Pri vgradnji v visoko omaro upoštevajte dimenzijske dimenzijske za vgradnjo in navodila za vgradnjo.



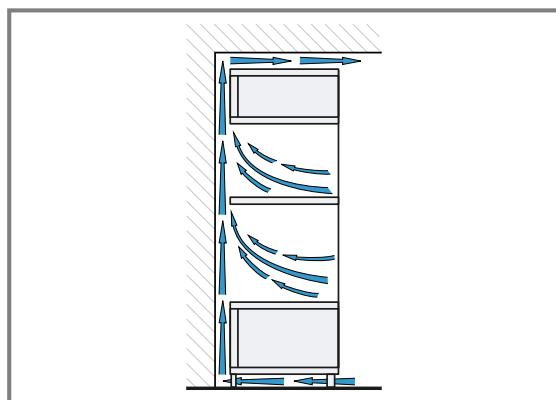
- Za prezračevanje aparata morajo imeti vmesne stene prezračevalno odprtino.
- Aparat vgradite le tako visoko, da lahko brez težav dosežete pribor.

## 24.5 Vgradnja dveh aparatov drugega nad drugim

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



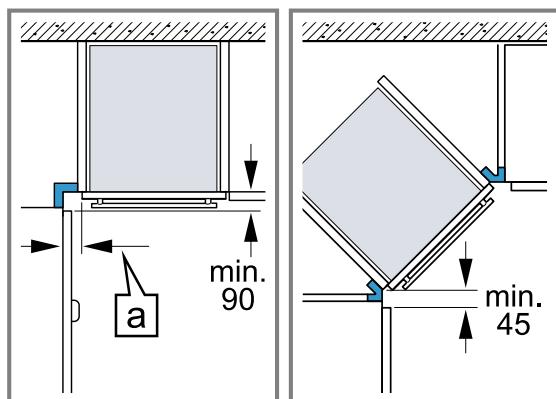
- Za prezračevanje aparatov morajo imeti vmesna dna prezračevalno odprtino.
- Da zagotovite ustrezeno prezračevanje obeh aparatov, mora biti v območju podstavka prezračevalna odprtina velikosti najmanj 200 cm<sup>2</sup>. V ta namen izrežite okrasno letev podstavka ali namestite prezračevalno rešetko.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



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

## 24.6 Kotna vgradnja

Pri vgradnji v kot upoštevajte mere za vgradnjo in navodila za vgradnjo.

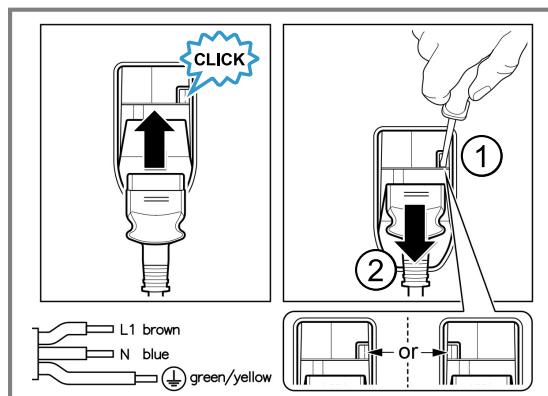


- Da se bodo vrata aparata lahko odpirala, pri kotni vgradnji upoštevajte najmanje dimenzijske mеры. Dimenzija a je odvisna od debeline ličnice pohištva in ročaja.

## 24.7 Električna priključitev

Za varno priključitev aparata 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.
- Med montažnimi deli aparata ne sme biti pod napetostjo.
- Aparat je dovoljeno priključiti le s priloženimi priključnimi kabli.
- Priključni kabel morate natakniti 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, da se aparat ne bo dotikal sosednjih površin.

### 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 omrežni vtič električnega kabla prosto dostopen, če pa to ni mogoče, mora biti v električni napeljavi vgrajena naprava za prekinitev toka v skladu s predpisi o postavitvi.

### Priključitev aparata na elektriko brez varnostnega vtiča

**Opomba:** Orodje lahko priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

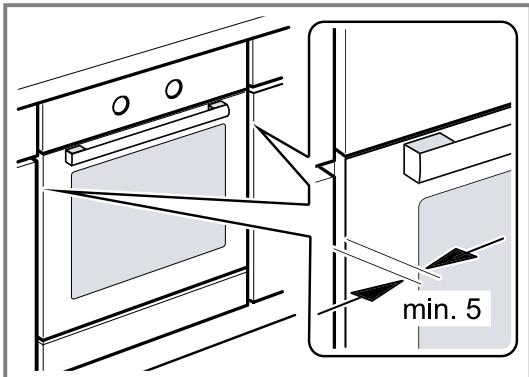
V električni napeljavi mora biti vgrajena naprava za prekinitev toka v skladu s predpisi o postavitvi.

- Identificirajte fazni in nevtralni („ničelni“) vodnik v vtičnici.  
Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.
- Aparat priključite v skladu s priključno shemo.  
Za napetost glejte tipsko ploščico.
- Žile električnega priključnega kabla priključite glede na barvne označke:
  - zelena-rumena = zaščitni vodnik ⊕

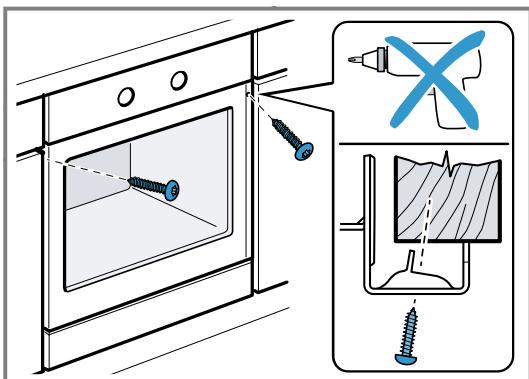
- modra = nevtralni („ničelni“) vodnik
- rjava = faza (zunanji vodnik)

## 24.8 Vgradnja aparata

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



2. Aparat pritrdite z vijaki.

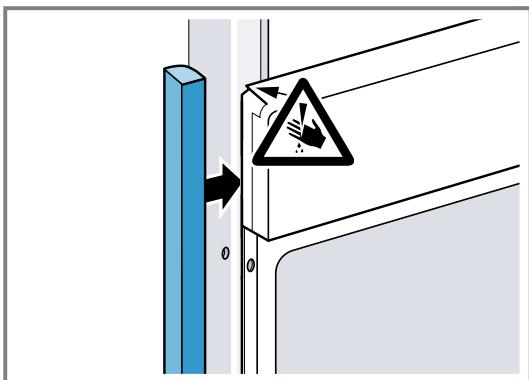


**Opomba:** Reže med delovno ploščo in aparatom ne smete zapreti z dodatnimi letvami.

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

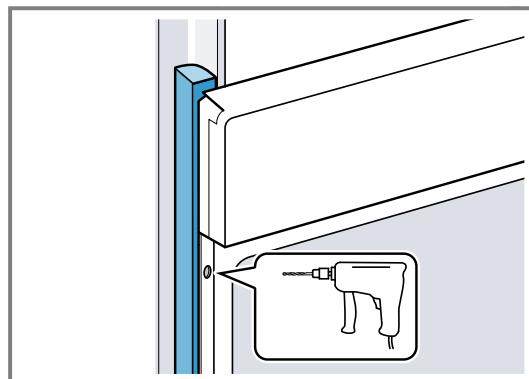
## 24.9 Pri kuhinjah brez ročajev z navpično prijemno letvijo:

1. Na obeh straneh namestite primeren vložek, da prekrijete morebitne ostre robove in omogočite varno montažo.

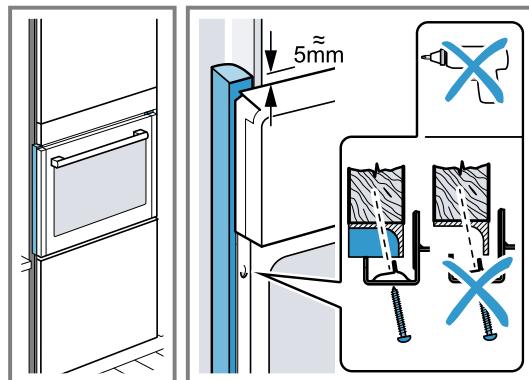


2. Vložek pritrdite na pohištveni element.

3. Najprej naredite izvrtino v vložek in pohištveni element, da omogočite pritrditev z vijakom.



4. Aparat pritrdite s primernim vijakom.



## 24.10 Demontaža aparata

1. Odklopite aparat z električnega napajanja.
2. Odvijte pritrdilne vijake.
3. Aparat nekoliko privzdignite in ga povsem izvlecite.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

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

A Bosch Company



**9001933494** (050408) REG25

sl