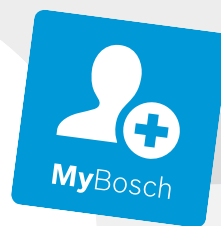




BOSCH

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



Vgradna pečica

HBG.39E.3

[sl] Uporabniški priročnik in navodila za montažo

Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



Kazalo

NAVODILA ZA UPORABO

1	Varnost	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	4
3	Varstvo okolja in varčevanje	5
4	Spoznavanje	6
5	Pribor	8
6	Pred prvo uporabo	10
7	Osnovno upravljanje.....	10
8	Hitro segrevanje	10
9	Časovne funkcije	11
10	Programi	12
11	Otroško varovalo	15
12	Nastavitev za sabat	15
13	Osnovne nastavitve	16
14	Čiščenje in nega.....	16
15	Pomoč pri čiščenju	18
16	Vrata aparata	19
17	Ogrodje	22
18	Odpravljanje motenj.....	22
19	Odstranjevanje	24
20	Servisna služba.....	24
21	Tako vam bo uspelo.....	24
22	NAVODILA ZA MONTAŽO.....	30
22.1	Splošna navodila za namestitev	30

1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.

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

1.2 Namenska uporaba

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

Aparat uporabljajte samo:

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

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjo 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 uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

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

1.4 Varna uporaba

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

→ "Pribor", Stran 8

⚠ 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.

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

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

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

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

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

Pribor ali posoda se močno segrejeta.

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

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

- ▶ Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.
- ▶ Ne segrevajte nerazredčenih alkoholnih pijač ($\geq 15\%$ vol.) (npr. za zalivanje ali preliivanje 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 počí.

- ▶ 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 4

- ▶ Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.

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

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

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

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izklučite aparat iz električnega omrežja. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
- ▶ Če je aparat ali omrežni priključni kabel v okvari, takoj izvalcite vtič omrežnega priključnega kabla iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 24*

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

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

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

1.5 Halogenska luč

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Luči v notranjosti pečice se močno segrejejo. Nevarnost opeklin 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 izvalcite omrežni vtič ali izklopite varovalko v škatli z varovalkami.

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 zdrobijo. Ker nastane podtlak, se lahko notranjost pečice močno vboči.

- ▶ Ne segrevajte nerazredčenih alkoholnih pijač (≥ 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 shranjujte dolgo v zaprti notranjosti pečice.
- ▶ V notranjosti pečice ne shranjujte 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 uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

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

- ▶ Na odprta vrata aparata ne postavljajte, polagajte, 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 prislona. Aluminijasta folija na steklu vrat lahko povzroči trajno spremembo barve.

- ▶ Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom 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 nastavitvah.

→ *"Tako vam bo uspelo", Stran 24*

- 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.

Informacije o izdelku v skladu z (EU) 65/2014 in (EU) 66/2014 lahko najdete pod energijsko nalepko in na spletu na produktni strani vašega aparata.

Opomba:

Aparat porablja:

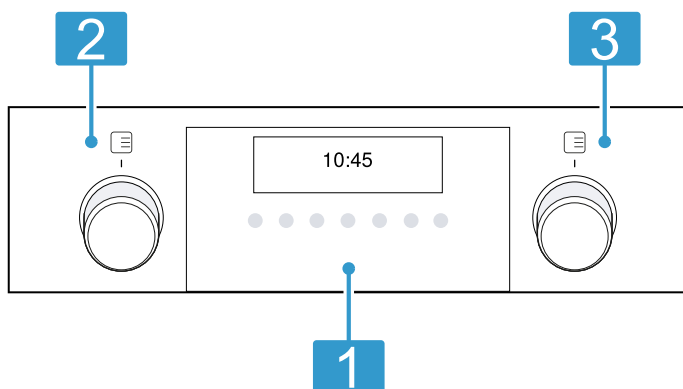
- v stanju pripravljenosti z vklopljenim zaslonom največ 1 W
- v stanju pripravljenosti z izklopljenim zaslonom največ 0,5 W

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.



1 Tipke in zaslon

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

Na zaslonu so prikazani simboli aktivnih funkcij in časovnih funkcij.

→ "Tipke in zaslon", Stran 6

2 Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

Izbirno stikalo lahko obračate v desno in levo, nima ničelnega položaja.

Pri nekaterih tipih aparata je izbirno stikalo pogreznjivo. Pritisnite na izbirno stikalo, da se zaskoči ali sprost.

→ "Načini gretja in funkcije", Stran 6

3 Temperaturni regulator

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

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

Pri nekaterih tipih aparata je temperaturni regulator pogreznjiv. Da se temperaturni regulator zaskoči ali sprost, ga pritisnite.

→ "Temperatura in nastavitvene stopnje", Stran 7

4.2 Tipke in zaslon

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

Simbol	Funkcija
	Vklop ali izklop aparata.
	Odpiranje menija načinov gretja in drugih funkcij. → "Načini gretja in funkcije", Stran 6
	Uporabite programirane priporočene nastavitve za različne jedi. → "Programi", Stran 12
	Izberite alarm , trajanje in konec .
	Da odprete osnovne nastavitve, pritisnite in držite pribl. 3 sekunde, ko je aparat izklopljen. → "Osnovne nastavitve", Stran 16
	Hitro predgrevanje pečice brez pribora. → "Hitro segrevanje", Stran 10
	Prikaz informacij.
	Za aktiviranje ali deaktiviranje otroškega varovala pritisnite in držite pribl. 3 sekunde. → "Otroško varovalo", Stran 15

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 ustrezno temperaturo ali stopnjo. Te vrednosti lahko prevzamete ali jih spremenite v navedenem območju.

Simbol	Način gretja	Uporaba in način delovanja
	3D vroč zrak 30–275 °C	Peka ali pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice.
	Blag vroč zrak 125–275 °C	Nežna priprava izbranih jedi na eni ravni brez predgrevanja. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Med pripravo naj bodo vrata aparata zaprta. 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. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in razreda energetske učinkovitosti.
	Stopnja za pico 30–275 °C	Priprava pice ali jedi, ki potrebujejo veliko toplote od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Odtaljevanje 30–60 °C	Nežno odtaljevanje zamrznjenih jedi.
	Spodnje gretje 30–250 °C	Dopekanje jedi ali priprava v vodni kopeli. Toplota prihaja od spodaj.
	Hranjenje na toplem 60–100 °C	Hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Hitro segrevanje posode 30–70 °C	Hitro segrevanje posode.
	Intenzivno gretje 30–275 °C	Priprava jedi s hrustljavim dnom. Vročina prihaja od zgoraj in posebej močno od spodaj.
	Počasna priprava 70–120 °C	Nežna in počasna priprava popečenih nežnih kosov mesa v odkriti posodi. Zgornji in spodnji grelnik enakomerno delujeta pri nizki temperaturi.
	Žar, majhna površina Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Peka majhne količine zelenjave, klobasic ali toasta na žaru. Gratiniranje manjših količin. Segreje se srednja površina pod žarom.
	Žar, velika površina Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Peka ploskih kosov na žaru, npr. zelenjave, klobasic ali toasta. Gratiniranje jedi. Celotna površina pod grelnim telesom žara je vroča.
	Peka na žaru z ventilatorjem 30–275 °C	Pečenje perutnine, celih rib ali večjih kosov mesa. Žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtni vroč zrak okrog jedi.
	Air Fry 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 30–275 °C	Običajna peka ali pečenje na eni ravni. Ta način gretja je posebno primeren za kolače s sočnim nadevom. Toplota prihaja enakomerno od zgoraj od spodaj. 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.

Simbol	Funkcija	Uporaba
	Osvetlitev	Osvetlitev pečice brez gretja. → "Osvetlitev", Stran 8

4.4 Temperatura in nastavitvene stopnje

Na voljo so različne nastavitve načinov gretja in funkcij. Nastavitve 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 desni obarva 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 obarvana rdeče.

Opombe

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

Prikaz preostale toplote

Ko izklopite aparat, linija na zaslonu prikazuje preostalo toploto v pečici. Čim svetlejša je črta, tem višja je preostala toplota.

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

4.5 Notranjost pečice

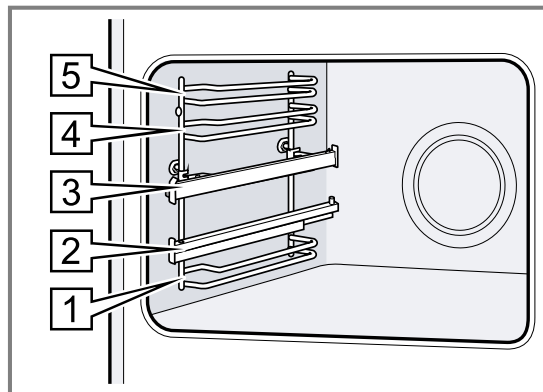
Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata.

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 22



Samočistilne površine

Zadnja stena v notranjosti pečice je samočistilna. Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko in so na površju grobe. Ko aparat deluje, samočistilne površine preprečujejo maščobne kapljice, ki nastajajo med pečenjem ali peko na žaru, in jih razgrajujejo. Če se samočistilne površine med delovanjem ne čistijo več dovolj, namensko segrejte pečico.

→ "Čiščenje samočistilnih površin v notranjosti pečice", Stran 18

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 funkcijo Luč v pečici na meniju lahko vklopite osvetlitev brez gretja. Čez pribl. 15 minut se osvetlitev samodejno izklopi.

Hladilni ventilator

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

POZOR!

Če prezračevalne reže prekrijete, se aparat pregreva.

- Ne prekrijte prezračevalnih rež.

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

Vrata aparata

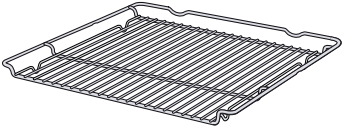
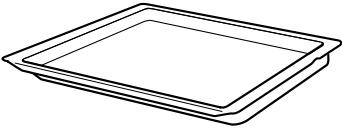
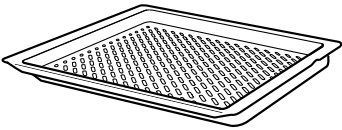
Če med delovanjem odprete vrata, aparat preneha delovati. Ko zaprete vrata aparata, se delovanje samodejno nadaljuje.

5 Pribor

Uporabljajte originalni pribor. Ta je prilagojen vašemu aparatu.

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

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

Pribor		Uporaba
Rešetka		- Modeli za kolače - Modeli za narastke - Posoda - Meso, npr. pečenka ali kosi za peko na žaru - Globoko zamrznjene jedi
Univerzalni pekač		- Sočni kolači - Pecivo - Kruh - Velike pečenke - Globoko zamrznjene jedi - Prestrezanje tekočin, ki kapljajo z jedi, npr. maščobe med peko na žaru na rešetki.
Air Fry & žar pladenj, emajliran, perforiran		- 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.

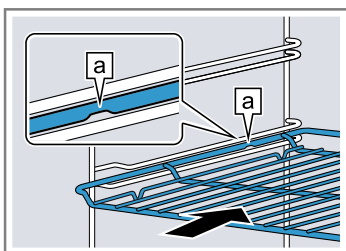
Pribor lahko izvlečete približno do polovice, nato se zaskoči. Zaščita pred prevračanjem deluje samo, če pribor pravilno vstavite v pečico.

5.2 Vstavljanje pribora v pečico

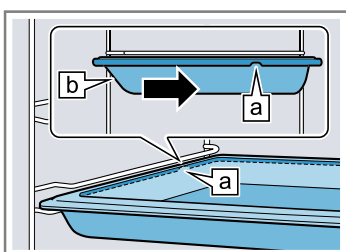
Pribor mora biti vedno pravilno obrnjen, ko ga vstavite pečico. Samo tako je pribor je mogoče izvleči približno do polovice, ne da bi se prevrnil.

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 **a** obrnjena navzdol.

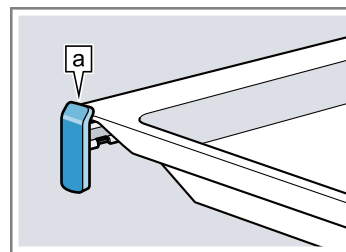


Pekač npr. univerzalni pekač ali pekač Pekač vstavite tako, da bo poševni na **b** obrnjena proti vratom aparata.



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

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



Opomba: Ko so izvlečna vodila popolnoma izvlečena, se zaskočijo. Izvlečna vodila z nekoliko dodatnega pritiska potisnite nazaj v notranjost pečice.

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

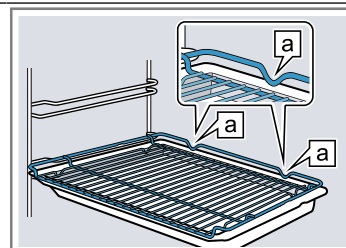
Opomba: Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.

Kombiniranje pribora

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

1. Rešetko položite na univerzalni pekač, tako da bo sta 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 spleta.

Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete na spletu ali v naših prospektih:
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 nastavitve za prvo uporabo aparata. Očistite aparat in pribor.

6.1 Prva uporaba

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

Izbira nastavitvev

Ko aparat priključite na električno, se na zaslonu prikaže meni za prvo uporabo.

1. Da lahko po potrebi spremenite nastavitvev, spremenite vrednost s temperaturnim regulatorjem.
2. Z izbirnim stikalom se pomaknite na naslednjo nastavitev.
Mogoče nastavitve:
 - Jezik
 - Ura
3. Za zaključek prve uporabe za pribl. 3 sekunde pritisnite tipko .

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 notranjosti in z zunanosti 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 kuhinjo.
 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 Vključitev in izklop aparata

- ▶ Za vklop ali izklop aparata pritisnite tipko .

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.

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

→ "Načini gretja in funkcije", Stran 6

Opomba: Aparat omogoča nastavitve trajanja in konca delovanja.

→ "Časovne funkcije", Stran 11

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 enakomerno 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 
 - Intenzivno gretje 
2. Nastavite temperaturo nad 100 °C.
 3. Pritisnite tipko .
 - ✓ Na zaslonu se prikaže .
 - ✓ Čez nekaj sekund se hitro segrevanje začne.
 - ✓ Ko se hitro segrevanje konča, se oglasi 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 funkcija	Uporaba
Alarm 	Alarm lahko nastavite neodvisno od delovanja. Ne vpliva na aparat.
Trajanje 	Če nastavite trajanje delovanja, se aparat po preteku trajanja samodejno preneha segrevati.
Konec 	Za trajanje lahko nastavite uro, ob kateri naj se delovanje konča. Aparat se samodejno vklopi, tako da se delovanje zaključi ob želeni uri.

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. Pritisnite tipko .
- ✓ Na zaslonu se prikaže .
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite čas alarma. Čas alarma do 10 minut lahko nastavite v korakih po 30 sekund. Nato se koraki podaljšujejo, čim višja je vrednost.
3. Potrdite s tipko .
- ✓ Čez nekaj sekund se alarm vklopi in čas alarma se odšteva.
- ✓ Ko čas alarma poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je čas alarma na ničli.
4. Da izklopite alarm, pritisnite poljubno tipko.

Sprememba alarma

Čas alarma lahko kadar koli spremenite.

Zahteva: Na zaslonu je označeno .

- ▶ S temperaturnim regulatorjem spremenite čas alarma.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

Prekinitev alarma

Čas alarma lahko kadar koli prekinete.

Zahteva: Na zaslonu je označeno .

- ▶ S temperaturnim regulatorjem čas alarma ponastavite 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 nastavljena.

1. Pritisnite tipko .
2. Z izbirnim stikalom izberite trajanje .

3. S temperaturnim regulatorjem nastavite trajanje. Trajanje do ene ure lahko nastavite v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut.
4. Potrdite s tipko .
- ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati in čas trajanja se odšteva.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu se izpiše „Delovanje končano“.
5. Ko je jed pripravljena, z  izklopite aparat.

Sprememba trajanja

Trajanje lahko kadar koli spremenite.

Zahteva: Na zaslonu je označeno .

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

Prekinitev trajanja

Trajanje lahko kadar koli prekinete.

Zahteva: Na zaslonu je označeno .

- ▶ S temperaturnim regulatorjem trajanje ponastavite 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 zamaknite 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 nastavljena.
- Trajanje je nastavljeno.

1. Pritisnite tipko .
2. Z izbirnim stikalom izberite čas konca .
- ✓ Na zaslonu se prikaže izračunani čas konca.
3. S temperaturnim regulatorjem zamaknite čas konca.
4. Potrdite s tipko .
- ✓ 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 se izpiše „Delovanje končano“.
5. Ko je jed pripravljena, z  izklopite aparat.

Sprememba časa konca

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

Zahteva: Na zaslonu je označeno .

- ▶ S temperaturnim regulatorjem zamaknite čas konca.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

Prekinitev časa konca

Nastavljeni čas konca lahko kadar koli izbrišete.

Zahteva: Na zaslonu je označeno .

- ▶ S temperaturnim regulatorjem ponastavite čas konca na trenutni čas plus nastavljeno trajanje.

- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo in se začne segrevati. Trajanje se odšteva.

10 Programi

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

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.

Neprimerna je posoda iz naslednjih materialov:

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

10.2 Preglednica programov

Št.	Jed	Posoda	Območje teže Nastavitev teže	Dodajanje te- kočine	Višina vsta- vljanja	Opombe
01	Ena pica, globoko zamrznjena, tanko testo predpečeno	Univerzalni pekač s papirjem za peko	0,28–0,4 kg Skupna teža	Ne	3	pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži
02	Ena pica, globoko zamrznjena, debelo testo predpečeno	Univerzalni pekač s papirjem za peko	0,28–0,6 kg Skupna teža	Ne	3	pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži
03	Globoko zamrznjena lazanja	Originalna embalaža	0,3–1,2 kg Skupna teža	Ne	3	-
04	Globoko zamrznjen ocvrt krompirček	Univerzalni pekač s papirjem za peko	0,2–0,75 kg Skupna teža	Ne	3	zložite eno poleg drugega na univerzalni pekač
05	Žemljice/francoska štručka za dopeko Globoko zamrznjeno, predpečeno	Univerzalni pekač s papirjem za peko	0,1–0,8 kg Skupna teža	Ne	3	-
06	Gratiniran krompir iz surovega krompirja	Model za narastke brez pokrova	0,5–3,0 kg Skupna teža	Ne	2	-
07	Testeninski narastek S kuhanimi testeninami	Model za narastke brez pokrova	0,4–3,0 kg Skupna teža	Ne	2	-
08	Drobljenec sveže ali zamrznjeno sadje s posipom	Model na rešetki	0,5–2,5 kg Skupna teža	Ne	3	Posip z ovsenimi kosmiči ali oreščki je še posebno hrustljiv
09	Cel pečen krompir Neolupljen, mokast krompir	Univerzalni pekač	0,3–1,5 kg Skupna teža	Ne	3	-
10	Enolončnica z zelenjavo Zelenjavno	Visok pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Skupna teža	Po receptu	2	Zelenjavo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavo, ki potrebuje krajši čas priprave (npr. paradižnik)
11	Enolončnica z mesom	Visok pekač s pokrovom	0,5–3,0 kg Skupna teža	Po receptu	2	Mesa prej ne popecite
12	Golaž Govedina ali svinjina, narezana na kocke, z zelenjavo	Visok pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Skupna teža	Po receptu	2	Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavo Mesa prej ne popecite

Št.	Jed	Posoda	Območje teže Nastavitev teže	Dodajanje te- kočine	Višina vsta- vljanja	Opombe
13	Cela riba Pripravljeno za peko, začinjeno	Pekač s pokrovom	0,3–1,5 kg Teža ribe	Prekrijte dno pekača	2	-
14	Nenadevan piščanec Pripravljeno za peko, začinjeno	Pekač s steklenim pokrovom	0,6–2,5 kg Teža piščanca	Ne	2	položite v posodo s prsno stranjo navzgor
15	Kosi piščanca Pripravljeno za peko, začinjeno	Pekač s pokrovom	0,1–0,8 kg Teža najtežjega kosa	Prekrijte dno pekača	2	-
16	Nenadevana rasa Pripravljeno za peko, začinjeno	Globok pekač brez pokrova	1,0–2,7 kg Teža race	Ne	2	-
17	Nenadevana gos Pripravljeno za peko, začinjeno	Globok pekač brez pokrova	2,5–3,5 kg Teža gosi	Ne	2	-
18	Gosja bedra Pripravljeno za peko, začinjeno	Globok pekač brez pokrova	0,3–0,8 kg Teža piščanca	Prekrijte dno pekača	2	-
19	Nenadevana mlada kokoš Pripravljeno za peko, začinjeno	Globok pekač brez pokrova	2,0–3,5 kg Teža mesa	Ne	2	-
20	Puranja prsa V kosu, začinjeno	Pekač s steklenim pokrovom	0,5–2,5 kg Teža puranjih prsi	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g ze- lenjave	2	-
21	Dušena goveja pečen- ka npr. bržola, pleče, ke- pa ali marinirana pe- čenka	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Meso skoraj v celoti pre- krijte s teko- čino	2	Mesa prej ne popeci- te
22	Rostbif, angleško pe- čen Pripravljeno za peko, začinjeno	Globok pekač brez pokrova	0,5–2,5 kg Teža mesa	Ne	2	položite v posodo z mastno stranjo nav- zgor Mesa prej ne popeci- te
23	Rostbif, srednje pe- čen Pripravljeno za peko, začinjeno	Globok pekač brez pokrova	0,5–2,5 kg Teža mesa	Ne	2	položite v posodo z mastno stranjo nav- zgor Mesa prej ne popeci- te
24	Goveje rolade Polnjene z zelenjavo ali mesom	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža vseh polnje- nih rolad	Rolade sko- raj v celoti prekrijte, npr. z juho ali vo- do	2	Mesa prej ne popeci- te
25	Pečenka iz sveže mle- tega mesa Mleta govedina, svinji- na ali jagnjetina	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža pečenke	Ne	2	Mesa prej ne popeci- te
26	Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno začinjeno, pripravljeno za peko	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g ze- lenjave	2	Mesa prej ne popeci- te

Št.	Jed	Posoda	Območje teže Nastavitev teže	Dodajanje te- kočine	Višina vsta- vljanja	Opombe
27	Jagnječje stegno brez kosti, dobro pečeno začinjeno, pripravljeno za peko	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
28	Jagnječje stegno s kostmi, dobro pečeno začinjeno, pripravljeno za peko	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
29	Telečja pečenka, pre-raščena z mastjo Npr. hrbet ali bok	Pekač s pokrovom	0,5–3,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
30	Telečja pečenka, pušta Npr. križ ali oreh	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
31	Telečja krača	Pekač s pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
32	Telečji ossobuco	Pekač s pokrovom	0,5–3,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
33	Jelenovo stegno brez kosti	Pekač s pokrovom	0,5–2,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	-
34	Srnino stegno brez kosti posoljeno	Pekač s pokrovom	0,5–2,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	-
35	Cel kunec Pripravljeno za peko, začinjeno	Pekač s steklenim pokrovom	1,0–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	-
36	Pečenka divje svinje začinjeno, pripravljeno za peko	Pekač s steklenim pokrovom	0,5–3,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	-
37	Svinjska vratna pečenka brez kosti začinjeno, pripravljeno za peko	Pekač s steklenim pokrovom	0,5–3,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite

Št.	Jed	Posoda	Območje teže Nastavitev teže	Dodajanje te- kočine	Višina vsta- vljanja	Opombe
38	Svinjska pečenka s skorjo npr. pleče, začinjeno in zarezano kožo	Pekač s steklenim pokrovom	0,5–3,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	položite v posodo z mastno stranjo navzgor, kožo dobro posolite
39	Svinjska pljučna pečenka Začinjeno	Pekač s steklenim pokrovom	0,5–2,5 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite
40	Svinjska rulada začinjeno, pripravljeno za peko	Pekač s steklenim pokrovom	0,5–3,0 kg Teža mesa	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Mesa prej ne popecite

10.3 Nastavitev programa

Opomba: Po vklopu programa ne morete več spremeniti programa in teže.

1. Pritisnite tipko .
 2. Z izbirnim stikalom nastavite želeni program.
 3. S temperaturnim regulatorjem nastavite težo jedi. Vedno nastavite najbližjo višjo težo. Težo lahko nastavite samo znotraj predvidenega območja.
 4. S tipko  potrdite nastavljen težo.
- ✓ Na zaslonu se prikaže obvestilo o nastavljenem programu.

5. Pritisnite tipko .
- ✓ Po nekaj sekundah se program zažene in trajanje se odšteva.
- ✓ Ko je program končan, se oglasi zvočni signal in na zaslonu je trajanje na ničli.
6. Ko je program končan:
 - Da predčasno izklopite zvočni signal, pritisnite poljubno tipko.
 - Da nastavite trajanje naknandne priprave, pritisnite tipko . Aparat greje dalje z nastavitvami programa.
 - Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.

11 Otroško varovalo

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

11.1 Vklp in izklp otroškega varovala

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže .
- ✓ Upravljalno polje je zaklenjeno. Aparat lahko izklopite samo z .
2. Da deaktivirate otroško varovalo, pritisnite tipko  in jo držite, da na zaslonu ugasne .

12 Nastavitev za sabat

Z nastavitvijo za sabat lahko nastavite trajanje nad 70 ur. Jedi lahko 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 Vklp nastavitve za sabat

Opombe

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

Zahteva: Nastavitev za sabat je aktivirana v osnovnih nastavitvah.

→ "Osnovne nastavitve", Stran 16

1. Pritisnite tipko .
2. Nastavitev za sabat  nastavite z izbirnim stikalom.
3. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.
4. Pritisnite tipko .
5. Z izbirnim stikalom izberite trajanje .
6. S temperaturnim regulatorjem nastavite trajanje.
7. Potrdite s tipko .
- ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segreti in čas trajanja se odšteva.
8. Ko trajanje poteče, se aparat preneha segreti in se spet odziva tako, kot da ni nastavljen za sabat.
 - Izklopite aparat.

Čez pribl. 10 do 20 minut se aparat samodejno izklopi.

13 Osnovne nastavitve

Osnovne nastavitve aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

13.1 Pregled osnovnih nastavitev

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

Osnovna nastavitve	Izbira
Jezik	Izbira jezika
Ura	Nastavitev trenutne ure
Zvočni signal	Kratko trajanje Srednje dolgo trajanje ¹ Dolgo trajanje
Zvok tipk	Izklopljeno ¹ Vključeno
Svetlost zaslona	Nastavljiva v 5 stopnjah
Osvetlitev deluje	Vklop ¹ Izklopljeno
Otroška varnostna ključavnica	Samo zapora tipk ¹ Deaktivirano
Pretečeni čas priprave	Ne prikaži Od vklopa ¹ Po segrevanju
Animacija ob vklopu	Prikaži ¹ Ne prikaži
Čas zamika izklopa ventilatorja	Minimalno Srednje Priporočljivo ¹ Dolgo

¹ Tovarniška nastavitve (se lahko razlikuje glede na tip aparata)

² Odvisno od opreme aparata

Osnovna nastavitve	Izbira
Izvlačni sistem ²	Ni naknadno nameščeno (pri ogroditvah in enojnem izvleku) ¹ Naknadno nameščeno (pri dvojnem in trojnem izvleku)
Nastavitev za sabat	Prikaži Ne prikaži ¹
Jedi	Brez svinjine Samo košer Vse ¹
Ponastavitev na tovarniške nastavitve	Ne ¹ Da

¹ Tovarniška nastavitve (se lahko razlikuje glede na tip aparata)

² Odvisno od opreme aparata

13.2 Sprememba osnovne nastavitve

Zahteva: Aparat je izklopljen.

1. Za pribl. 3 sekunde pritisnite tipko .
- ✓ Na zaslonu se prikaže prva osnovna nastavitve.
2. Po potrebi spremenite nastavitve s temperaturnim regulatorjem.
3. Z izbirnim stikalom se pomaknite na naslednjo ali predhodno osnovno nastavitve.
4. Da shranite spremembe, za pribl. 3 sekunde pritisnite tipko .

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

Prekinitev spremembe osnovnih nastavitev

- Z  vklopite in izklopite aparat.
- ✓ Vse spremembe se zavrzijo in se ne shranijo.

14 Čiščenje in nega

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

14.1 Čistila

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

OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

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

POZOR!

Neprimerna čistila poškodujejo površine aparata.

- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
 - Ne uporabljajte močnih alkoholnih čistil.
 - Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.
 - Ne uporabljajte posebnih čistil za toplo čiščenje.
- Čistilo za pečice v vroči pečici poškoduje emajl.
- Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici.
 - Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.

Nove gobaste krpe vsebujejo ostanke snovi iz proizvodnje.

- Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

14.2 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
Nerjaveče jeklo	■ Vroča milnica ■ Posebna sredstva za nego nerjavečega jekla za tople površine	Da preprečite korozijo, s površin iz nerjavečega jekla takoj odstranite madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin. Na tanko nanesite čistilo za nerjaveče jeklo.
Plastika ali lakirane površine npr. upravljalno polje	■ Vroča milnica	Ne uporabljajte čistila za steklo ali strgala za steklo.

Vrata aparata

Območje	Primerna čistilna sredstva	Opombe
Stekla vrat	■ Vroča milnica	Ne uporabljajte čistila za steklo ali gobice iz jeklene volne. Nasvet: Odstranite stekla vrat, da jih temeljito očistite. → "Vrata aparata", Stran 19
Pokrov vrat	■ Iz nerjavečega jekla: Čistilo za nerjaveče jeklo ■ Iz plastike: Vroča milnica	Ne uporabljajte čistila za steklo ali strgala za steklo. Nasvet: Odstranite pokrov vrat, da ga temeljito očistite. → "Vrata aparata", Stran 19
Ročaj vrat	■ Vroča milnica	Da preprečite neodstranljive madeže, takoj obrišite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna z ročaja.
Tesnilo vrat	■ Vroča milnica	Ne odstranite in ne drgnite.

Notranjost pečice

Območje	Primerna čistilna sredstva	Opombe
Emajlirane površine	■ Vroča milnica ■ Voda s kisom ■ Čistilo za pečice	Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne. Po čiščenju pustite vrata aparata odprta, da se pečica posuši. Opombe ■ Emajl se pri zelo visoki temperaturi zapeče, zato se barva nekoliko spremeni. Ne vpliva na delovanje aparata. ■ Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati in lahko ostanejo surovi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito. ■ Zaradi ostankov živil na emajliranih površinah nastane bela obloga. Obloga ne škoduje zdravju. Ne vpliva na delovanje aparata. Oblogo lahko odstranite s citronsko kislino.
Samočistilne površine	-	Upoštevajte navodila za samočistilne površine. → "Čiščenje samočistilnih površin v notranjosti pečice", Stran 18
Stekleni pokrov žarnice v pečici	■ Vroča milnica	Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Rešetke	■ Vroča milnica	Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne. Nasvet: Ogrodje odstranite, da ga očistite. → "Ogrodje", Stran 22

Območje	Primerna čistilna sredstva	Opombe
Izvelčni sistem	▪ Vroča milnica	Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko. Da ne odstranite maziva z izvelčnih vodil, vodila očistite, ko so vstavljena. Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Nasvet: Izvelčni sistem odstranite, da ga očistite. → "Ogrodje", Stran 22
Pribor	▪ Vroča milnica ▪ Čistilo za pečice	Trdovratno umazanijo namočite in uporabite ščetko ali gobico iz jeklene volne. Emajlirani pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

14.3 Čiščenje aparata

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

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 notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

Zahteva: Upoštevajte napotke glede čistil.

→ "Čistila", Stran 16

1. Aparat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje.
 - Za nekatere površine lahko uporabite alternativna čistilna sredstva.
→ "Primerna čistila", Stran 17
2. Osušite z mehko krpo.

14.4 Čiščenje samočistilnih površin v notranjosti pečice

Zadnja stena v notranjosti pečice je samočistilna. Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko in so na površju grobe. Ko aparat deluje, samočistilne površine prestrezajo maščobne kapljice, ki nastajajo med peko, pečenjem ali peko na žaru, in jih razgrajujejo. Če se samočistilne površine med delovanjem ne čistijo več dovolj, namensko segrejte pečico.

POZOR!

Če samočistilnih površin ne čistite redno, se površine lahko poškodujejo.

- ▶ Če so na samočistilnih površinah vidni temni madeži, segrejte notranjost pečice.
- ▶ Ne uporabljajte čistila za pečice ali grobih čistilnih pripomočkov. Če čistilo za pečice nenamerno pride v stik s samočistilnimi površinami, ga takoj odstranite z vodo in gobasto krpo. Ne drgnite.

1. Odstranite pribor in posodo iz notranjosti pečice.
2. Ogrodje snemite in ga vzemite iz pečice.
→ "Ogrodje", Stran 22
3. Grobo umazanijo odstranite z milnico in mehko krpo:
 - z gladkih emajliranih površin
 - z notranje strani vrat aparata
 - s steklenega pokrova žarnice v pečici
 Tako preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
4. Vzemite predmete iz pečice. Notranjost pečice mora biti prazna.
5. Nastavite 3D vroč zrak.
6. Nastavite najvišjo temperaturo.
- ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati.
7. Po 1 uri izklopite aparat.
8. Ko se aparat povsem ohladi, notranjost pečice po potrebi obrišite z vlažno krpo.

Opomba: Na samočistilnih površinah lahko nastanejo madeži. Ostanki sladkorja in beljakovin v živilih se ne razgradijo in se primejo na površine. Rdečkasti madeži so ostanki slanih živil in to niso madeži od rje. Madeži ne škodujejo zdravju. Madeži ne zmanjšujejo funkcije čiščenja samočistilnih površin.

9. Namestite ogrodje.
→ "Ogrodje", Stran 22

15 Pomoč pri čiščenju

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

15.1 Nastavitev pomoči pri čiščenju

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

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

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.

Zahteva: Notranjost pečice je popolnoma hladna.

1. Pribor vzemite iz pečice.
2. 0,4 l vode dodajte kapljico pomivalnega sredstva in mešanico zlijte na sredino dna pečice. Zaprite vrata aparata.
Ne uporabljajte destilirane vode.
3. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja Spodnje gretje .
4. S temperaturnim regulatorjem nastavite 80 °C.
5. Pritisnite tipko .
6. Z izbirnim stikalom izberite trajanje .
7. S temperaturnim regulatorjem nastavite trajanje na 4 minute.

8. Potrdite s tipko .
- ✓ Čez nekaj sekund se aparat začne segrevati in čas trajanja se odšteva.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal in na zaslonu se izpiše „Delovanje končano“.
9. Izklopite aparat in počakajte pribl. 20 minut, da se notranjost pečice ohladi.

15.2 Čiščenje pečice po uporabi funkcije pomoči pri čiščenju

POZOR!

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

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

Zahteva: Notranjost pečice je ohlajena.

1. Ostanek vode v notranjosti pečice pobrišite z vpojno gobasto krpo.
2. Gladke emajlirane površine v notranjosti pečice očistite s krpo za pomivanje ali z mehko ščetko. Trdovratne ostanke odstranite z gobico iz jeklene volne.
3. Robove iz vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis, in izperite s čisto vodo.
4. Notranjost pečice osušite z mehko krpo.
5. Ko je notranjost pečice dovolj očiščena:
 - Da se notranjost pečice osuši, pustite vrata aparata pribl. 1 uro odprta v zaskočenem položaju (pribl. 30°).

16 Vrata aparata

Da temeljito očistite vrata aparata, lahko vrata aparata razstavite.

16.1 Odstranjevanje vrat aparata

OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.

- ▶ Nosite zaščitne rokavice.

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

- ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.

1. Povsem odprite vrata aparata.

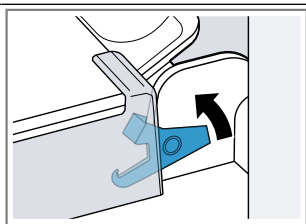
2. OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

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

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

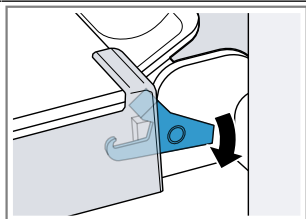
Odprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju.

Zaporni vzvod odprt



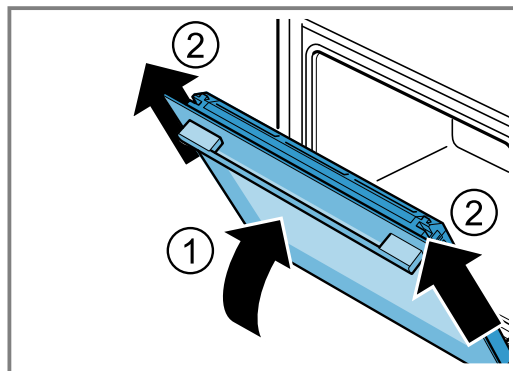
Tečaj je zavarovan in se ne more zapreti.

Zaporni vzvod zaprt



Vrata aparata so zavarovana in jih ni mogoče sneti.

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



4. Vrata aparata previdno položite na ravno površino.

16.2 Namestitev vrat aparata

OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

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

- ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji.

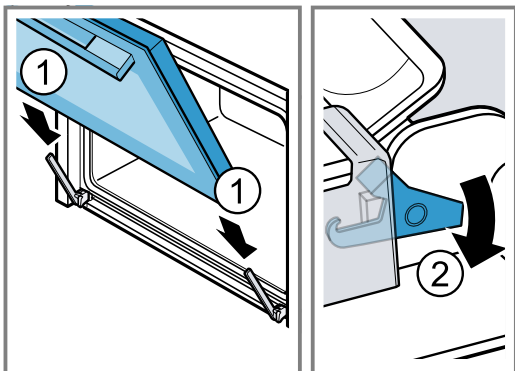
Če tečaja nista zavarovana, se lahko z veliko silo zapreta.

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

1. Vrata aparata potisnite naravnost na oba tečaja . Vrata aparata potisnite do prislona.
2. Povsem odprite vrata aparata.

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

3. Zaprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju ②.



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

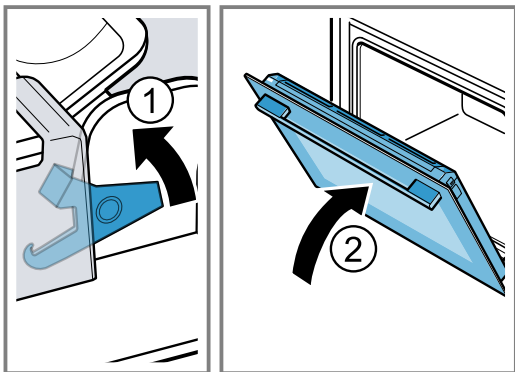
16.3 Demontaža stekla vrat

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

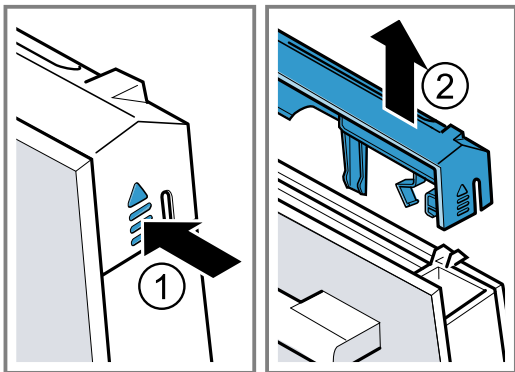
Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.

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

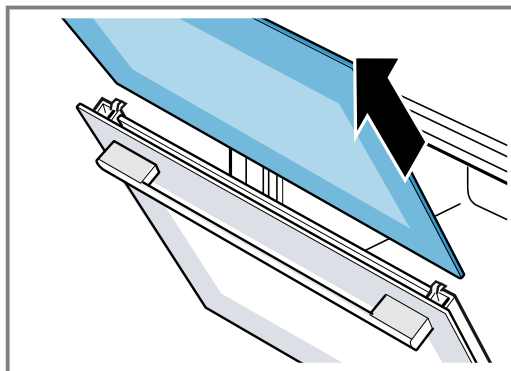
1. Povsem odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju ①.
- ✓ Zaporna vzvoda sta odprta. Tečaja sta zavarovana in se ne moreta zapreti.
3. Vrata aparata zaprite do prislon ②.



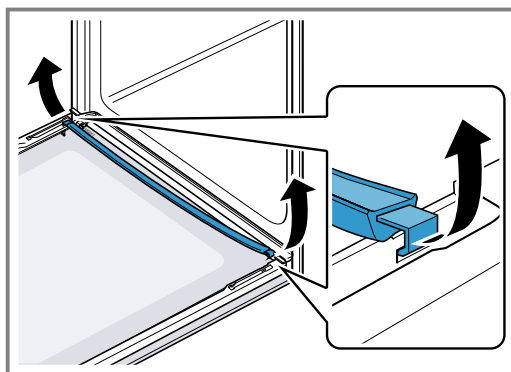
4. Pokrov vrat od zunaj pritisnite na levi in desni strani ①, da se sprost.
5. Odstranite pokrov vrat ②.



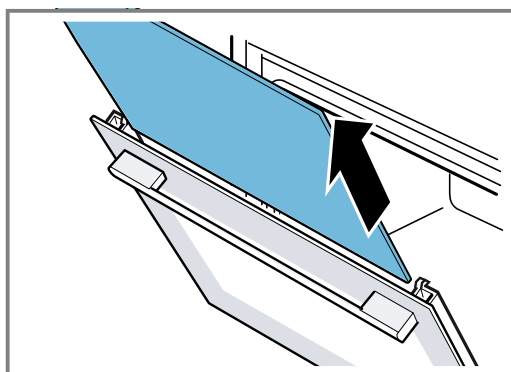
6. Izvlecite notranje steklo in ga previdno položite na ravno površino.



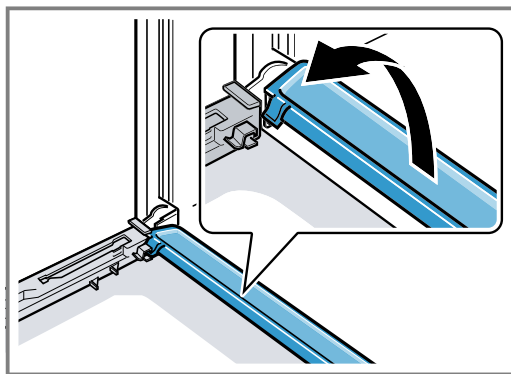
7. Odprite vrata aparata in odstranite tesnilo vrat.



8. Izvlecite vmesno steklo in ga previdno položite na ravno površino.



9. Po potrebi lahko izvlečete letvico za kondenzat, da jo očistite.
- Odprite vrata aparata.
 - Letvico za kondenzat dvignite in izvlecite.



10. ⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

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

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

11. Letvico za kondenzat očistite s krpo in vročo milnico.**12.** Očistite vrata aparata.

→ "Primerna čistila", Stran 17

13. Osušite stekla vrat in jih ponovno namestite.

→ "Montaža stekel vrat", Stran 21

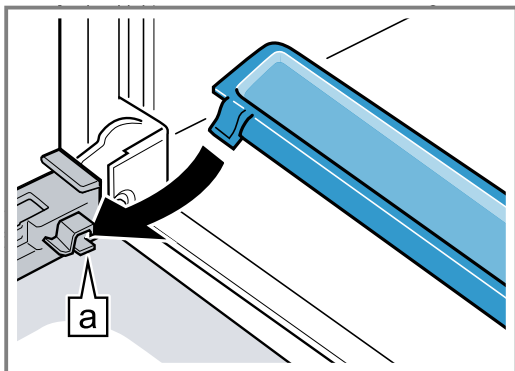
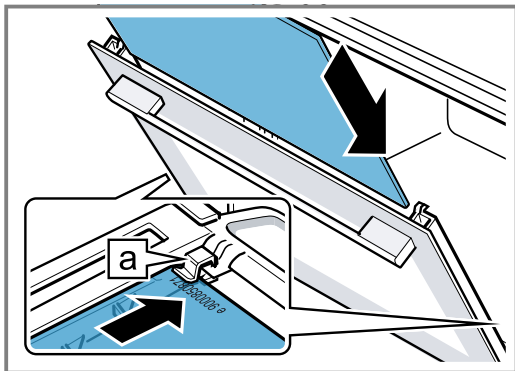
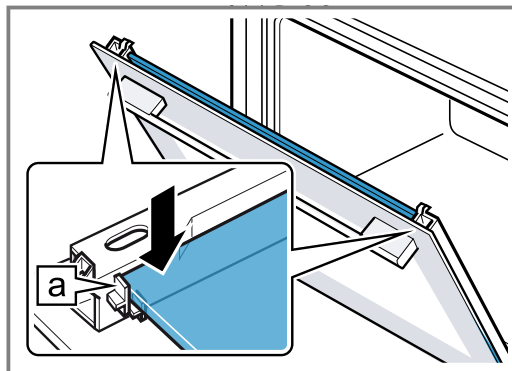
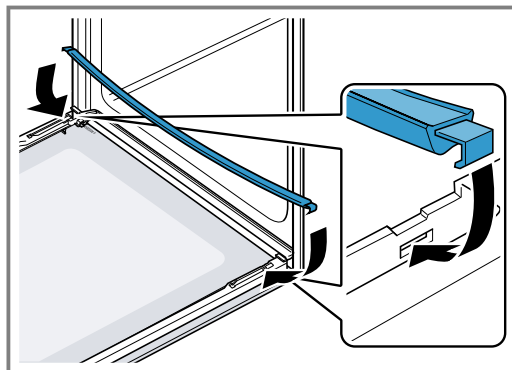
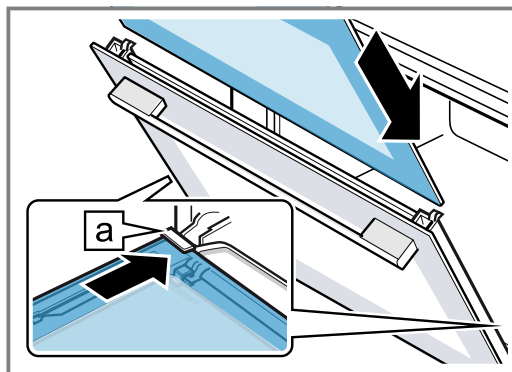
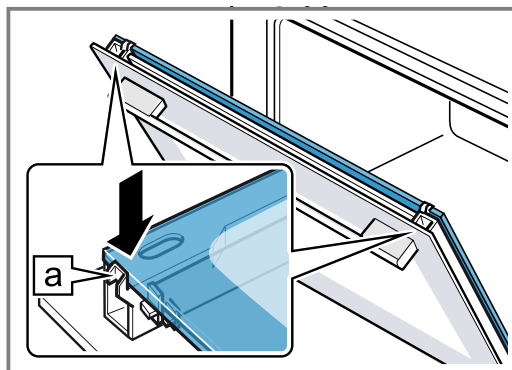
16.4 Montaža stekel vrat**⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

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

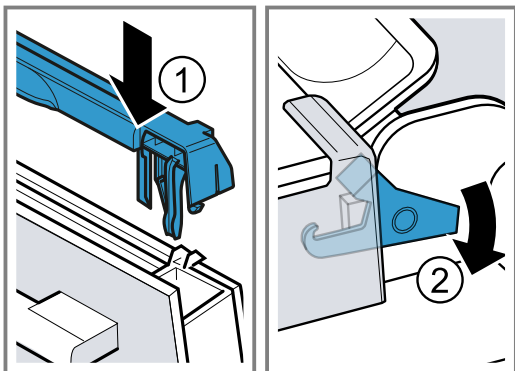
- Ne dotikajte se predela s tečaji.

Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.

- Nosite zaščitne rokavice.

1. Povsem odprite vrata aparata.**2.** Letvico za kondenzat navpično vstavite v držalo **a** in jo obrnite navzdol.**3.** Vmesno steklo potisnite v levo in desno držalo **a**.**4.** Vmesno steklo zgoraj pritisnite, da leže v levo in desno držalo **a**.**5.** Odprite vrata aparata in vstavite tesnilo vrat.**6.** Notranje steklo potisnite v levo in desno držalo **a**.**7.** Notranje steklo zgoraj pritisnite, da leže v levo in desno držalo **a**.**8.** Namestite pokrov vrat ① in ga pritisnite, da se slišno zaskoči.**9.** Povsem odprite vrata aparata.

10. Zaprite zaporna vzvoda na levem in desnem tečaju ②.



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

11. Zaprite vrata aparata.

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

17 Ogrodje

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

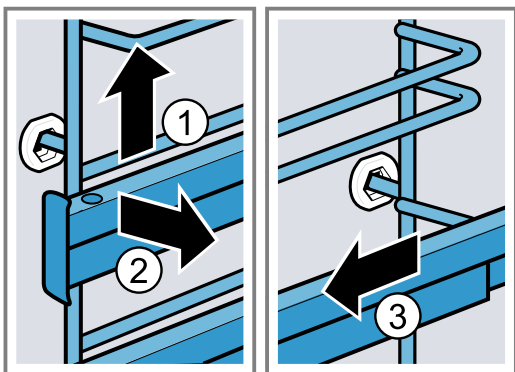
17.1 Odstranjevanje ogrodja

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Ogrodje se močno segreje

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

1. Ogrodje spredaj nekoliko privzdignite ① in ga odstranite ②.
2. Ogrodje potegnite naprej ③ in ga odstranite.



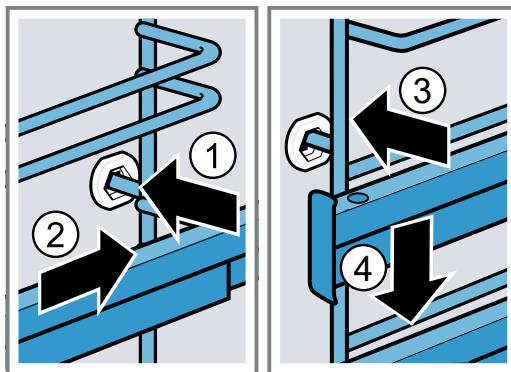
3. Očistite ogrodje.

→ "Čistila", Stran 16

17.2 Namestitev ogrodja

Opombe

- Ogrodje se prilega le na desno ali levo stran.
 - Pri obeh izvlečnih vodilih pazite, da jih bo mogoče izvleči naprej.
1. Ogrodje vstavite na sredino v zadnjo pušo ①, da se ogrodje dotika stene notranjosti pečice, in ga potisnite nazaj ②.
 2. Ogrodje vstavite v sprednjo pušo ③, da se ogrodje dotika stene notranjosti pečice, in ga potisnite navzdol ④.



18 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen 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 24

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

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

18.1 Motnje delovanja

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat ne deluje.	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 nastavitve ponastavite na tovarniške nastavitve. → "Osnovne nastavitve", Stran 16
Aparat se ne segreva, na zaslonu se prikaže simbol [Z].	Aktiviran je demonstracijski način. 1. Za kratek čas izključite aparat iz električnega omrežja, tako da izklopite varovalko v električni omarici in jo znova vklopite. 2. V roku pribl. 5 minut v osnovnih nastavitvah izklopite demonstracijski način. → "Osnovne nastavitve", Stran 16
Na zaslonu sveti ∞ in aparata ni mogoče nastavljati.	Aktivirano je otroško varovalo. ▶ Deaktivirajte otroško varovalo s tipko [O]. → "Otroško varovalo", Stran 15
Na zaslonu se prikaže obvestilo z „E“, npr. E0502	Motnja v elektroniki 1. Pritisnite tipko [O]. – Po potrebi na novo nastavite uro. ✓ Če je bila motnja trenutna, bo sporočilo o napaki izginilo. 2. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite pooblaščen servis. Natančno navedite sporočilo o napaki in št. E aparata. → "Servisna služba", Stran 24

18.2 Menjava žarnice v pečici

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

Opomba: Temperaturno obstojne 230-voltna 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 življenjska 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 izvalcite omrežni vtič ali izklopite varovalko v škatli z varovalkami.

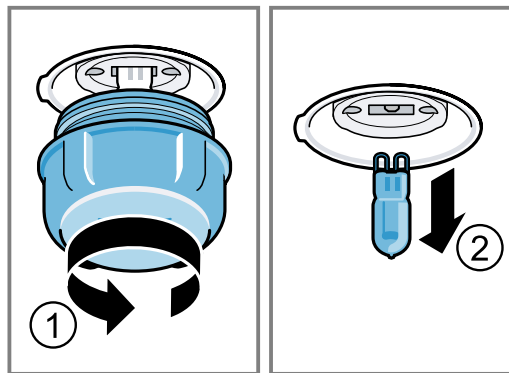
⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

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 bodite previdni.
- ▶ Uporabljajte rokavice ali kuhinjsko krpo.

Zahteve

- Aparat je izključen iz električnega omrežja.
 - Notranjost pečice je hladna.
 - Imate novo halogensko žarnico za menjavo.
1. Da preprečite poškodbe, v notranjost pečice pogrnite kuhinjsko krpo.
 2. Stekljeni pokrov odvijte v levo ①.
 3. Halogensko žarnico izvalcite 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.

19 Odstranjevanje

19.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način. Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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

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

20 Servisna služba

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

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

Ta proizvod vsebuje vire svetlobe razreda energetske učinkovitosti G.

20.1 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 števkama najdete, če odprete vrata aparata.



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

21 Tako vam bo uspelo

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

21.1 Splošni napotki za pripravo

Upoštevajte naslednje informacije za pripravo vseh jedi.

- Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zato so navedena nastavitvena območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi.
- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. 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, začinenega s kislo marinado, ne polagajte neposredno na rešetko.

Opozorilo za osebe, alergične na nikelj

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

→ "Dodatni pribor", Stran 9

21.2 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
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.

21.3 Napotki za pečenje in peko na žaru

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje nenadevane, 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.

Pokrita posoda

- Posodo postavite na rešetko.
- Meso, perutnina in ribe se lahko hrustljivo 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.

21.4 Izbira jedi

Priporočene nastavitve za številne jedi, razvrščene po kategorijah jedi.

Priporočene nastavitve za različne jedi

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre-tja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa, preprost	Model za venec ali Globok štirikotni model	2		150-170	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Model za venec ali Globok štirikotni model	2		150-160	70-90
Kolač iz umešanega testa, fin (v štirikotnem pekaču)	Model za venec ali Globok štirikotni model	2		150-170	60-80

¹ Aparat predgrejte.

² Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

³ Jed obrnite po 1/2–2/3 skupnega trajanja priprave.

⁴ Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

⁵ Univerzalni pekač postavite na višino vstavljanja 2.

⁶ Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.

⁷ V posodo dodajte toliko vode, da pokrije dno.

⁸ Jedi ne obračajte.

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Pecivo iz umešanega testa, 2 ravni	Model za venec ali Globok štirikotni mo- del	3+1		140-150	70-85
Sadna ali skutina torta z dnem iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Sadna ali skutina torta z dnem iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Kolač iz kvašenega testa v tor- tnem modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Biskvitna rolada	Univerzalni pekač	3		180-200 ¹	10-15
Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	2		160-180	55-95
Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	3		170-180	50-60
Kolač iz kvašenega testa s soč- nim nadevom	Univerzalni pekač	3		180-200	30-55
Mafini	Pekač za mafine	2		170-190	20-40
Drobno pecivo iz kvašenega te- sta	Univerzalni pekač	3		160-180	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega te- sta	Univerzalni pekač	3		160-170	25-45
Piškoti	Univerzalni pekač	3		140-160	15-25
Piškoti, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		140-160	15-25
Piškoti, 3 ravni	Univerzalni pekač + 2x Plitvi pekač	5+3+1		140-160	15-25
Španski vetrci	Univerzalni pekač	3		80-90 ¹	120-150
Kruh, 1000 g (v globokem štiri- kotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali Globok štirikotni mo- del	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pica, sveža, na pekaču	Univerzalni pekač	2		200-220	25-35
Pica, sveža, na pekaču	Univerzalni pekač	3		180-200	20-30
Pica, sveža, tanko testo, v mode- lu za pico	Pekač za pico	2		250-270 ¹	15-20
Pica, sveža, tanko testo, v mode- lu za pico	Pekač za pico	2		250-270 ¹	8-13
Kiš	Model za pito ali Črni pekač	1		210-230	30-40
Kiš	Model za pito ali Črni pekač	1		190-210	40-50

¹ Aparat predgrejte.

² Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

³ Jed obrnite po 1/2–2/3 skupnega trajanja priprave.

⁴ Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino.

⁵ Univerzalni pekač postavite na višino vstavljanja 2.

⁶ Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.

⁷ V posodo dodajte toliko vode, da pokrije dno.

⁸ Jedi ne obračajte.

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre- tja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Kiš	Model za pito ali Črni pekač	2		190-210	25-35
Burek	Univerzalni pekač	1		180-200	40-50
Burek	Univerzalni pekač	3		200-210	30-40
Narastek, pikanten, kuhane se- stavine	Model za narastke	2		200-220	30-60
Piščanec, 1,3 kg, nenadevan	Odkrita posoda	2		200-220	60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Odkrita posoda	3		220-230	30-35
Gos, nenadevana, 3 kg	Odkrita posoda	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 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 ²	Rešetka + Univerzalni pekač	3		210-220	40-50 ³
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg ⁴	Pokrita posoda	2		200-220	130-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka + Univerzalni pekač	3		200-220	60-70 ³
Hamburger, debelina 3-4 cm ⁵	Rešetka	4		3	25-30 ⁶
Jagnječje stegno brez kosti, sre- dnje pečeno, 1,0 kg, povezano ⁷	Odkrita posoda	2		170-190	70-80 ⁸
Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv ²	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

¹ Aparat predgrejte.

² Univerzalni pekač vstavite pod rešetko.

³ Jed obrnite po 1/2–2/3 skupnega trajanja priprave.

⁴ Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino.

⁵ Univerzalni pekač postavite na višino vstavljanja 2.

⁶ Jed obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave.

⁷ V posodo dodajte toliko vode, da pokrije dno.

⁸ Jedi ne obračajte.

Jogurt

V aparatu pripravite jogurt.

Priprava jogurta

1. Pribor in ogrodje vzemite iz pečice.

2. Z vnaprej pripravljeno zmesjo napolnite majhne po-
sode, 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 nastavitva-
mi.
6. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Priporočene nastavitve 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
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		40-45	8-9 h

21.5 Posebni načini priprave in drugi načini uporabe

Informacije in priporočene nastavitve 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.
 - Uporabljajte sveže in higiensko neoporečno meso. Najprimernejši so kosi brez kosti in z malo vezivnega tkiva.
1. Notranjost pečice in posodo predgrevajte pribl. 15 minut.
 2. Na kuhališču pri zelo visoki temperaturi močno popecite meso na vseh straneh.
 3. Meso nato takoj položite na predogreto posodo v notranjost pečice.
 4. Vrata aparata naj bodo zaprta, da se ohrani enakomerna temperatura.

Priporočene nastavitve 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 ¹	60-70
Svinjski file, cel	Odkrita posoda	2	4-6		85 ¹	75-100
Goveji file, debelina 4-6 cm, 1 kg	Odkrita posoda	2	6-8		85 ¹	90-150
Telečji medaljoni, debelina 4 cm	Odkrita posoda	2	4		80 ¹	50-70
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odkrita posoda	2	4		85 ¹	30-70

¹ Aparat predgrejte.

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 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 Air Fry ali na univerzalni pekač. Po možnosti jedi razporedite po priboru v eni plasti.
- Pribor vstavite v pečico na raven 3. Če uporabljate pribor Air Fry, lahko za zaščito pred umazanijo na raven 1 vstavite prazen univerzalni pekač.
- Hrano po polovici časa priprave obrnite. Pri večji količini hrano obrnite 2-krat.

Nasvet: Hrano solite šele po pripravi. Tako bo hrana bolj hrustljava. Tudi panirana zelenjava je primerna za pripravo z Air Fry. Da varčujete z maščobo, panirano hrano z razpršilnikom poškropite z oljem. Tako bo nastala hrustljava skorijca z malo maščobe.

Priporočene nastavitve za Air Fry

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre-tja	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
Piščancje 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

21.6 Testne jedi**Peka**

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v hladno pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje v priporočenih nastavitvah. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.
- Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo pripravljena ob istem času.
- Višina vstavljanja pri peki na 2 ravneh:
 - Univerzalni pekač: višina 3
 - Plitvi pekač: višina 1
- Modeli na rešetki:
 - Prva rešetka: višina 3
 - Druga rešetka: višina 1
- Višina vstavljanja pri peki na 3 ravneh:
 - Plitvi pekač: višina 5
 - Univerzalni pekač: višina 3
 - Plitvi pekač: višina 1
- Vodni biskvit
 - Če pečete na 2 ravneh, tortna modela postavite drugega nad drugim na sredino rešetk.
 - Namesto rešetke lahko uporabite tudi pekač Air Fry, ki ga nudimo.

Priporočene nastavitve za peko

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre-tja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140-150 ¹	25-35
Brizgano pecivo	Univerzalni pekač	3		140 ¹	28-38
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		140 ¹	30-40
Brizgano pecivo, 3 ravni	Univerzalni pekač + 2x Plitvi pekač	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Univerzalni pekač	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Univerzalni pekač	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Univerzalni pekač	3		170	20-30
Small Cakes, 2 ravni	Univerzalni pekač + Plitvi pekač	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 ravni	Univerzalni pekač + 2x Plitvi pekač	5+3+1		140 ¹	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35

¹ Aparat predgrevajte 5 minut. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.² Aparat predgretje. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre-tja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Vodni biskvit, 2 ravni	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 kosov	2x Tortni model Ø 20 cm	2		180-190	75-90

¹ Aparat predgrevalite 5 minut. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.
² Aparat predgrejte. Ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

Peka na žaru

Priporočene nastavitve za peko na žaru

Jed	Pribor/posoda	Višina	Način gre-tja	Temperatura v °C/stopnja žara	Trajanje v min.
Opečen toast	Rešetka	5		3 ¹	5-6

¹ Aparata ne predgrevalite.

22 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.

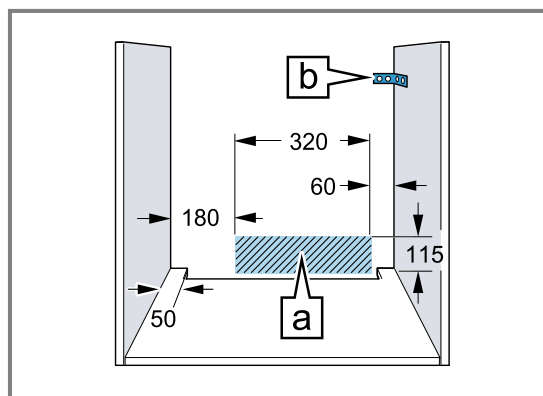


22.1 Splošna navodila za namestitev

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 razpakiranju preverite aparat. V primeru poškodb pri prevozu ga ne priključite.
- Pred zagonom aparata iz notranjosti pečice in z vrat odstranite embalažo in lepilne folije.
- Upoštevajte navodila za vgradnjo delov pribora.
- Vgradno pohoštvo mora biti odporno na temperaturo do 95 °C, čelne plošče sosednjih pohištenih elementov pa do 70 °C.
- Aparata ne vgradite za okrasna ali pohišvena vrata. Obstaja nevarnost zaradi pregrevanja.
- Pred vstavitvijo aparata opravite izreze na pohištvu. Odstranite žagovino. Delovanje električnih komponent je lahko oslabiljeno.

- Aparat naestite na vodoravno površino.
- Priključna vtičnica aparata mora biti v označenem območju  ali zunaj vgradnega prostora. Nepritrjeno pohoštvo je treba pritrditi na steno z običajnim kotnikom .



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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Uporaba podaljšanega električnega kabla in nedovoljenih adapterjev je nevarna.

- ▶ Ne uporabljajte podaljškov ali električnih razdelilnikov.
- ▶ Uporabljajte 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.

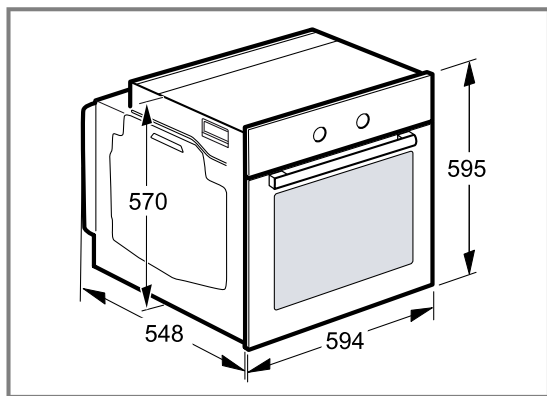
POZOR!

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

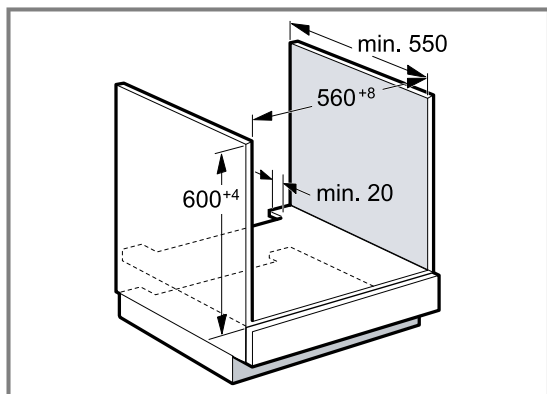
- ▶ Aparata ne prenašajte ali držite za ročaj vrat.

22.2 Dimenzije aparata

Tu najdete dimenzije aparata

**22.3 Vgradnja pod delovni pult**

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

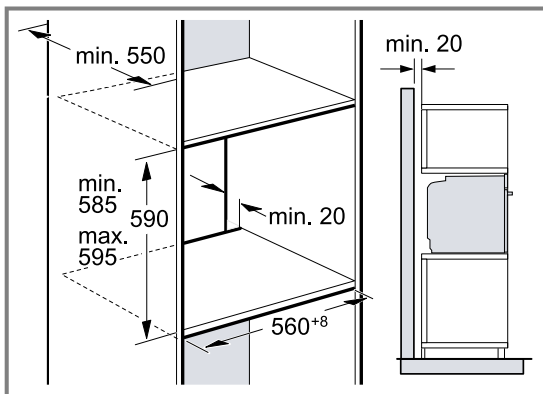


- Za prezračevanje aparata mora imeti vmesno dno prezračevalno odprtino.
- Pri kombinaciji z indukcijskimi kuhalnimi ploščami reže med delovnim pultom in aparatom ne smete zapreti z dodatnimi letvami.
- Delovni pult mora biti pritrjen na vgradno pohištvo.

- Upoštevajte morebitna navodila za montažo kuhalne plošče.
- Upoštevajte nacionalna navodila za vgradnjo kuhalne plošče, če se razlikujejo.

22.4 Vgradnja v visoko omaro

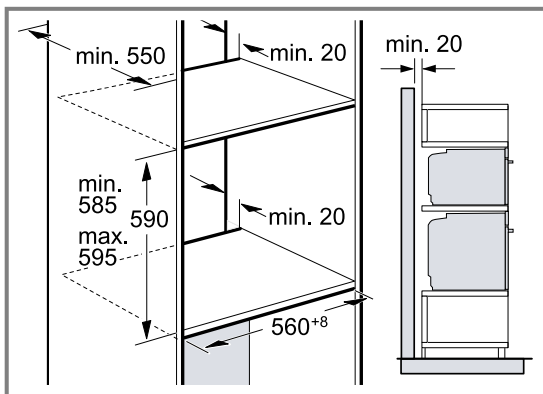
Pri vgradnji v visoko omaro upoštevajte dimenzije za vgradnjo in navodila za vgradnjo.



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

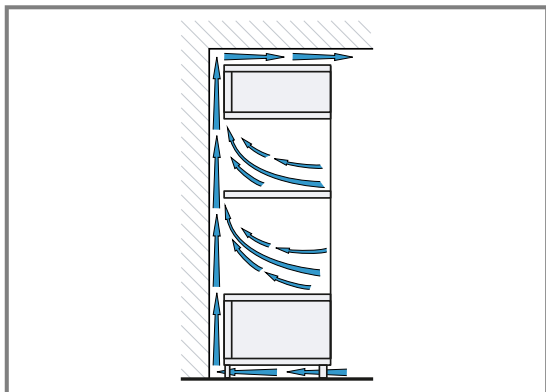
22.5 Vgradnja dveh aparatov drugega nad drugim

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



- Za prezračevanje aparatov morajo imeti vmesna dno prezračevalno odprtino.
- Da zagotovite ustrezno prezračevanje obeh aparatov, mora biti v območju podstavka prezračevalna odprtina velikosti najmanj 200 cm². V ta namen izrežite okrasno letev podstavka ali namestite prezračevalno rešetko.

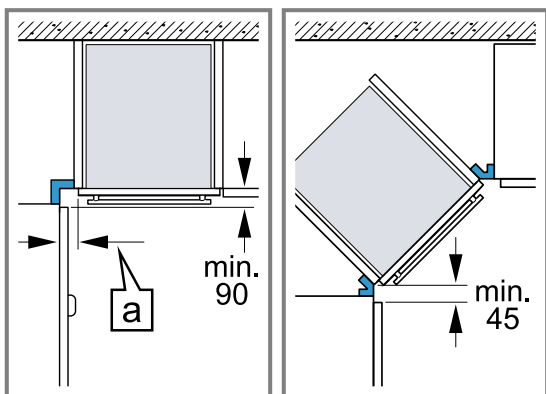
- Pazite, da bo zagotovljena izmenjava zraka, kot je prikazano na skici.



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

22.6 Kotna vgradnja

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



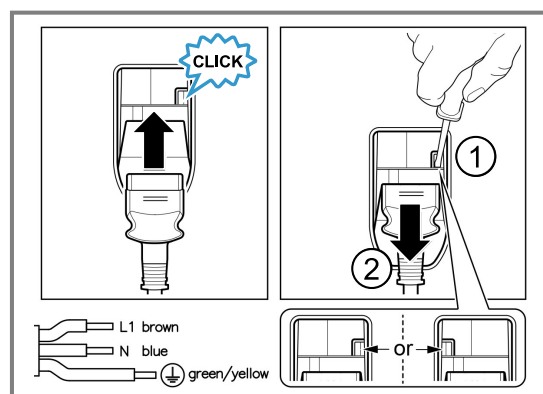
- Da se bodo vrata aparata lahko odpirala, pri kotni vgradnji upoštevajte najmanjše dimenzije. Dimenzija [a] je odvisna od debeline čelnega dela pohištva in ročaja.

22.7 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 aparat ne sme biti pod napetostjo.
- Aparat je dovoljeno priključiti le s priloženimi priključnimi kablji.

- Priključni kabel morate nataktni 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

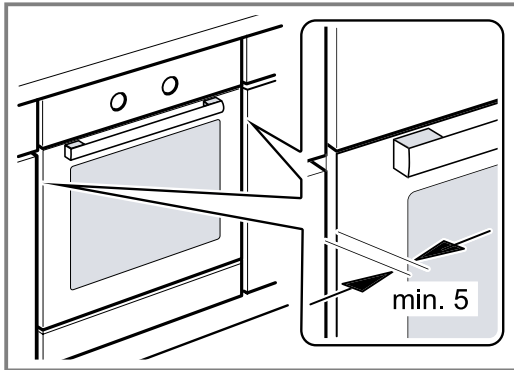
Opomba: Orodje lahko priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

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

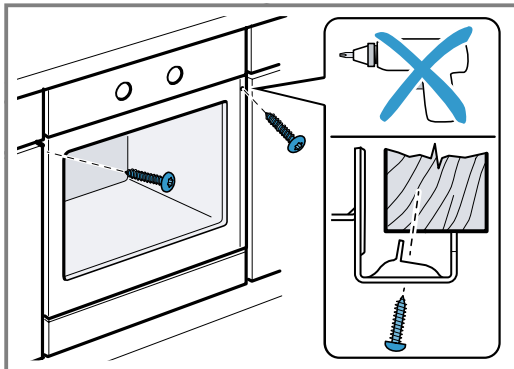
1. Identificirajte fazni in nevtralni („ničelni“) vodnik v vtičnici.
Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.
2. Aparat priključite v skladu s priključno shemo.
Za napetost glejte tipsko ploščico.
3. Žile električnega priključnega kabla priključite glede na barvne oznake:
 - zelena-rumena = zaščitni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

22.8 Vgradnja aparata

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



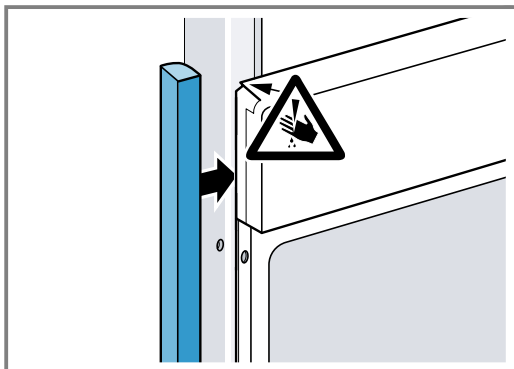
2. Aparat pritrdite z vijaki.



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 toploto.

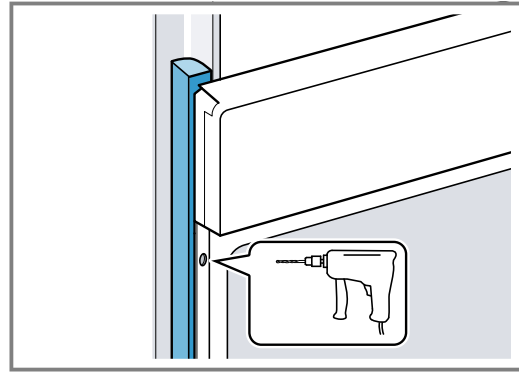
22.9 Pri kuhinjah brez ročajev z navpično prijemno letvijo:

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

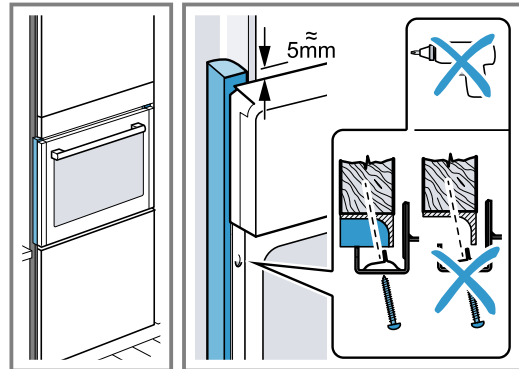


2. Vložek pritrdite na pohištni element.

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



4. Aparat pritrdite s primernim vijakom.



22.10 Demontaža aparata

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



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



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



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



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

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

A Bosch Company



9001933498 (040718)

sl